Patlıcan ezme salatası

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

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

Kalamar tava

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

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

Soslu karides salatası

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

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

Karides salatası

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

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

Midye pilaki

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

Midyeleri yıkayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kereviz ve patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küpler şeklinde doğrayın, kararmamaları için soğuk suya atın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin sapını çıkarın, çekirdeklerini boşaltın, yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını ince kıyın.
Üç kaşık zeytinyağı ile soğanı pembeleşinceye kadar (5-6 dakika) kavurun, havuç, kereviz ve patatesi ekleyin, 3-4 dakika daha kavurun, gerektiği takdirde sıcak su ekleyin, şeker, karabiber ve tuzunu koyun, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sonunda domatesi, biberi ve unu katın, arada bir dibinin tutmaması için karıştırarak sebzeleri tam olarak pişirin. Sebzeler suyunu çekince midyeleri atın, iki-üç dakika daha kısık ateşte birlikte pişirmeye devam edin. Ateşi söndürünce maydanozu serpin, kendi tenceresi içinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin.
Arzu ederseniz taze domates yerine ılık suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası katabilirsiniz.
Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Çarliston ve sivri biberin saplarını kesin, tohumlarını boşaltıp, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarları limonlu suyun içine atın, ovarak üzerlerini temizleyin, saplarının sararmış kısımlarını kesip atın, mantarların herbirini dörde bölün. Bir salata kabında karides,domates, yeşil biber, mantar, zeytin, turşu, maydanoz, zeytiyağı, tuz ve limon suyunu karıştırın, sofraya getirin.kış mevsiminde domates ve yeşil biberin lezzetlisini bulamadığınız takdirde diğer tarif (karides salatası soslu) uygulamanızı öneririz.

Cevizli mercimek köftesi

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

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

Havuç kızartması

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

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

Kabak mücveri

3 adet orta boy kabak, 4 adet taze soğan, 1 diş sarmısak, 4 demet dereotu, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı un, 50 gram ezilmiş
Beyaz peynir, yarım çay kaşığı karabiber, kızartma için sıvı yağ.

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

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

Patates köftesi

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

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

Soslu patlıcan kızartma

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

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

Mantar ızgara

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

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

İşkembe kızartma

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

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

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

Beyin tava

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

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

Tavuk kokoreç

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

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

Soya fasulyesi salatası

Hem sağlıklı hem de lezzetli bir salata.

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

Hazırlanışı

Soya fasulyesi 1 gece önceden ıslatılır.
Islatılan soya fasulyeleri yumuşayana kadar pişirilir.
Fasulyeler soğuduktan sonra doğranan yeşillikler ile karıştırılıp üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir.
Not
Sumak ve kırmızı biber serperseniz çok lezzetli olur.
Soya fasulyesi yaklaşık 1,5 saatte haşlandı.

Mutfakda lazım olan faydalı bilgiler

Yemeğin miktarını artırmak gerekiyorsa, tuz ve baharat dışında kalan herşeyi aynı ölçüde artırmak gerekir. Yemegin tuzu ve karabiberi tadına baktıkdan sonra konulur.
Yemek ateşten alındıktan sonra, kapağın hemen açılması gerekir. Yoksa, yemek fazla yumuşar. Kapağın yemek soğudukdan sonra kapanması gerekir.
Yemeğin çabuk soguması için, buzdolabına konulmaması gerekir. Kabyla birlikde içine iki tatlı kaşığı tuz atılmış soğuk suya oturtmak yeterlidir.
Yemeğin tuzu fazla kaçmışsa, içine 1 tane büyük patates konur.
Çorba fazla sulu olduysa, ateşden indirmenden önce 1 tane rendelenmiş çiğ patates konup biraz daha kaynatmak yeterlidir.
Sebzeler küçük küçük doğtanmalıdır. Böylece hem vitamin kaybı önlenir hemde çabuk pişmesi saglanır.
Patateslerin kararmadan pişirlmesi için, pişme suyuna 1 çorba kaşığı sirke konulması yeterlidir. Böylece daha lezzetli olurlar
Kızartma tavasından yağ sıçrıyorsa, kapakla kapatmak gerekir.
Artan yağı tekrar kullanmadan önce, ince bir süzgeçten veya tülbentten süzmek gerekir. En iyisi artan yağı bir daha kullanmamaktır.
Patlıcan kızartırken, kararmaması ve fazla yağ çekmemesi isteniyorsa, kızartmadan önce 10 dakika tuzlu suda bekletilmesi yeterlidir.
Tavuğun "nar" gibi kızarması isteniyorsa, pişmesine yakın üzerine tuzlu su süzmek gerekir.
Ufak balıkların daha iyi kızarması için, una bulamadan önce süte batırılıp çıkarılması iyi olur.
Lahana yada karbabaharlar pişerken çıkardıgığı kokuyu önlemek için bir parça tülbentten birkaç dilim ekmek sarılıp tencereye koymak yeterlidir.

Kıvırcık salatayı canlandırmak istiyorsanız bir kaba limon doğrayıp su doldurmanız ve salataları doğradıkdan sonra içine koyup bir gece bekletmeniz gerekir.
Ciğerin daha lezzetli olması için sütün içinde yarım saat bekletildikden sonra pişirilmesi yeterlidir.
Sucugu kolay soymak için boydan boya çizmek sonrada su altında soymak gerekir.
Salçanın bozulmaması için hava almaması şarttır. Bunu sağlamak için ağzını kapamadanönce kapağını zeytinyağla yagladıkdan sonra sıkı şekilde kapatmak yeterlidir.
Yemeklerde salçanın fazla kullanılmaması sağlık açısından faydalıdır.
Domateslerin uzun sürek saklanması için serin karanlık ve rurutubetsiz bir yere konulması gerekir.
Domatesleri kolay soymak için kaynar suya çıkarmak yeterlidir.
Limonun kurumasını önlemek için küçük bir tabapa 1 tatlı kaşığı sirke konur. Sonra limon kesik tarafı tabapa gelecek şekilde yerleştirilir.
Limonun suyunu artırmak için kesmeden önce 2 dakika kadar suda tutmak yeterlidir. Limon kullanılacagı zaman enine degil de boyuna kesilmelidir.
Soğan soyarken gözlerin yaşarmaması için bir kaba konulmuş suyun içinde soymak yadaüstüne "sirke" serpmek yeterlidir.
Yumurtalar tek tek kırılmalıdır. Böylelikle bozuk olanı ayrımak kolay olur.
Yumurtalar porselen kapta çırpılırsa hem daha iyi kabarır hemde kararmaz.
Yumurtanın sarısını akından kolayca ayırmak için küçük bir kapta kırlıan yumurta başka bir kabın içine oturtulmuş ince delikli bir süzgece boşaltılır. Böylelikle yumurtanın akı süzgecen deliğinden altındaki kaba süzülerek akar . Sarısı ise süzgeçin alında kalır.
Izgara yaparken ızgarainı iyice ısınmasını beklemek gerekir.
Sert etleri çabuk pişirmek için tencereye bir parça "ekmek içi" atmak yeterlidir.
Kebaplık etlerin daha lezzetli olması için 1 fincan soğan suyu 1 fincan zeytinyağı yeterlidir (tavsiye ederim mutlaka yapın)
Koyun veya kuzu eti üstlerine biraz "biberiye" serpilir kemik uçlarına biraz sarmısak sürülür ve az rafine yagla fırında kızartılırsa daha lezzetli olur.
Haşlanan et sertleşmişse eski haline getirmek için şu işlem yapılır: tencereye yarım çorba kaşığı tereyagı ve 2 bardak su kondukdan sonra ateşe oturtulur. Kaynayınca etler kuşbaşı doğranıp ilave edilir. 15 dakika kadar pişirilir. Sonra arzu edilirse "söğüş" olarak yenilebililr. Salça ilave edilerek yemekde yapılabilir.

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

Galeta tozu yerine fırınlanmış bayat ekmek tozu kullanmak daha iyidir.
Unla yapılan tatlılara biraz "tuz" konursa tadı artar.
Sosisleri çatlamadan pişirmek için içine çok az süt konulmuş soğuk suda ve orta hararetli ateşde pişrmek faydalıdır.
Yemeklerin pişme süresi kaynamaya başladıkdan sonra başlar.
Yemeklerin yanmaması için tencerenin arar sıra oynatılması faydalıdır.
En iyi yemek dibi kalın ve düz olan tencerede pişirilir
Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma
Tozuna biraz toz şeker katın. Evde pasta yaparken kullandığınız meyve ve şekerlemelerin dibe çökmesini istemiyorsanız pastanıza bir miktar
Mısır unu ilave edin. Meyveler pişerken suları yoğunlaşır ve dibe çökmezler. Hamur işi ile uğraştığınız zaman mutfağınızın tezgahı kirlenir.
İşiniz bitince tezgahı kolayca temizlemek için bir miktar tuz serpin
Ve nemli bir bezle silin. Böylece tezgahınız kolayca temizlenecektir.
Etin yumuşak olması için haşlama suyuna limon suyu yada sirke katın. Ancak kızartacaksanız bir gece sirkeli ve sıvıyağlı sosun
İçinde bekletin. Sosun içine taze bitkilerden ince ince kıyarak lezzet katabilirsiniz. Ardından eti hiç yağ koymadan kızartın
Kızartma kokularının bütün eve yayılmaması için yağın içine bir iki dal maydanoz atın
Kuru fasulyeleri dağılmadan pişirmek istiyorsanız tuzu ve salçayı ya da domatesleri fasulyeler yarı piştikten sonra koyun.
Pilavın tane tane ve beyaz olmasını istiyorsanız içine 3-4 damla limon suyu koyun
Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın. Fazla tuzu çekecektir.
Patates pişirirken, pişirme suyuna bir kaşık sirke koyun. Hem rengi sapsarı kalır, hem daha lezzetli olur.
Domatesin kabuğunu kolay soymak için, kaynar suya daldırıp, bıçağın tersini domatesin yüzünde ağır ağır gezdirin.
Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı içi su dolu bir tasın içinde soyun.
Mayonez hazırlarken eğer sos kesilirse, bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırpın ve yeterli miktarda zeytinyağı ile Koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedirin.
Tuz bazen sütü keser. Bu nedenle, beşamele ve diğer sütlü soslara, kıvamı bulduktan sonra tuz koyunuz.
Pilavınızı tekrar ısıtırken, bir kabın içinde ateşe su koyup kaynayınca tencerenizi içine oturtursanız pilavınız taneli kalır ve
Tazeliğini muhafaza eder.
Çatlamış bir yumurtayı haşlamak için, çatlak yerine bir dilim limon sürünüz, yumurtayı bir kaşığın içine koyarak sıcak suya (
Kaynar değil) batırınız. Su kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra olacaktır.
Ayva reçeli yaparken eğer ayvanın yumuşak ve suyunun pelte gibi olmasını isterseniz, kaynayan şeker, suyunu iyice çekmeden
Ayvalar içine atılmalıdır. Yahut ayvaları evvelce pişirip yumuşadıktan sonra şekerini katmalı, hafif ateşte iki saat pişirmelidir. O
Zaman rengi de güzel olacaktır.
Benmari usulü bir yemek pişirirken en önemlisi bu işe uygun bir tencere kullanmanız. Aksi halde pişim çok uzun sürer. Derin
Tencerelerden kaçınmalısınız. Su dolu kabın dibine küçük bir tabak koymayı deneyin. Böylece hararetli bir pişime engel
Olabilirsiniz.
Hazırlanacak etleri pişirmeden bir saat önce buzdolabından çıkarın. Böylece daha yumuşak ve leziz olacaklardır.
Tavada pişireceğiniz ciğerin yumuşak olması için, kızartma ununa bir tatlı kaşığı kadar karbonat ilave edebilirsiniz
Haşladığınız ıspanağın suyuyla mayonezinizi kolaylıkla boyayabilirsiniz, değişik bir garnitür olur.
Sosisleri çatlamadan kızartmak için daha evvel bir kaç yerinden bir iğne ile deliniz.
Salatanızın lezzetli olmasını isterseniz, evvela sirkeyi veya limonu tuzla karıştırıp dökmeli sonra zeytinyağını ilave etmelisiniz.
Gravyer veya kaşar peynirinizin fırında lif lif uzamasını sağlamak için, büyük delikli rende kullanınız.
Et suyu pişerken ateşin durumu çok önemlidir. Suyunu alacağınız eti önce çok kuvvetli ateşte iki taşım kaynatıp köpüğünü alın,
Sonra hafif ateşte kaynamaya bırakın. Bu süre içinde etin tadının ve lezzetinin tencerenin içinde kalıp sinmesi için, mümkünse
Kapağın kenarını hamurla kapatın.
Çorbanın tuzunu fazla koyduysanız hemen içine irice dilimlenmiş bir kaç patates atın. Bir miktar pişirdikten sonra patatesleri
Çıkarın. Fazla tuzun gittiğini farkedeceksiniz. Bu yöntem her sulu yemek için geçerlidir.
Kızartma yaparken tavadaki yağın çatlayıp patlaması haklı olarak ürkütür. Ama içine bir tutam kadar tuz atarsanız, yağın patlamasını önlemiş olursunuz.

Dolmanıza yeni bir tat katmak için, içine kızarmış ya da ufalanmış kestane katmayı deneyebilirsiniz.
Bazen fırında pişirdikleriniz kurur, kavrulur, sertleşir. Bunu önlemek için, fırının içine, bir bardak kadar su koyun. Göreceksiniz,pişirdikleriniz çabucak kavrulup kurumayacaktır.
Açtığınız hamurun hafif olması için bir miktar maden suyu katabilirsiniz
Izgarada et pişirirken, etin bir yüzü biraz sararıp da su salıverdiği zaman fazla bekletmeden çevirin. İkinci yüzü bildiğiniz gibi pişirin, sonra yine çevirin. Yani bir yüzü iki, öteki yüzü bir kez pişirin. Etiniz daha yumuşak olacaktır.
Balığın çıtır çıtır kızarması için, önce biraz sütün içine batırın. Sonra unlayın tavaya atın.
Evde yapılan marmelatların içine birkaç tane çekirdeksiz kuru üzüm atılırsa, daha canlı bir renk kazanır.
Pişireceğiniz pilavın tane tane ve beyaz olması için tencereye incecik bir dilim limon koyun.
Pizzanızın daha yumuşak olması için hamura sade unun yanı sıra, patates nişastası da katmayı deneyin.
Reçel yaparken kaynarken karıştırmak gerekirse, muhakkak tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.
Evde salça yapıyorsunuz ama çok sulu oldu. İçine bir miktar rendelenmiş ekmek ilave ederek bir dakika kadar daha pişirin.istenen kıvama geldiğini göreceksiniz.
Etin yumuşak olması için pişirmeden önce zeytinyağında bir süre bekletin.
Yumurta haşlarken çatlamaması için yumurtayı bir kepçe yada kaşık içinde su dolu bir kabın içine koyun.
Soğan kavururken renginin canlı olması için biraz tuz serpin.
Pasta yaparken kullanacağınız meyveleri, uzun süre dayanmaları için toz şekere bulamayı unutmayın.
Pişeceğiniz mantarların daha lezzetli olması için pişirmeden önce üzerlerine biraz tuz ve limon suyu serpin ve 5 dakika bekletin.
Mısır haşlarken daha lezzetli olması için içine bir tatlı kaşığı şeker atın.
Ispanak pişirirken çok az miktarda su koyun. Ağır ateşte kendi bıraktığı suyla pişerse daha leziz olur.
Çorba kaynatırken her an taşma tehlikesi vardır. Birkaç tane buz parçası atarsanız taşmayı engellemiş olursunuz.
Köfte yoğurmadan önce ellerinizi ıslatırsanız, ellerinizin temizlenmesi daha kolay olur.
Kalamar kızartırken önceden süte batırılırsa daha yumuşak olur.
Tavuk haşlarken veya et suyu hazırlarken suya bir parça havuç, soğan ve kereviz sapı (veya maydanoz) konursa haşlama suyu çok lezzetli olur.
Patates püresi yaparken kullandığınız tuz kadar şeker de katarsanız daha iyi koyulaşır ve daha lezzetli olur.
Fırında tavuk pişirirken üstüne sürdüğünüz yağa şeker ilave ederseniz nar gibi kızaracaktır.
Buzluktan çıkan etin çabuk çözülmesi için bir kaba soğuk su ve tuz koyduktan sonra içine eti koyun.
Tereyağını kızartırken içine bir damla zeytinyağı koyarsanız tereyağının yanmasını önlemiş olurunuz.
Kek kalıbınızın içine hamurunuzu dökmeden önce ortasına bir şerit alüminyum folyo koyun. Böylece kekinizi pişirdikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.
Bayatlamış ekmeklerin üzerine su serpin ve folyo kağıda sarıp 5-10 dakika fırınlayın. Böylece taptaze olacaktır.
Fırında patates yapmadan önce 10-15 dakika haşlayın ve çatalla delin. Böylece daha kolay pişecektir.
Patlıcanları pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk sütten geçirin ve kurulayın. Patlıcanlar daha lezzetli olacaktır.
Kök ve yaprakları beraber yenilen sebzeler pişirilirken önce kökleri ince doğranıp tencereye konmalı. Yaprakları ise daha sonra ilave edilmeli. Böylece besin değerleri kaybolmayacaktır.
Evde pasta yaparken kullandığınız meyve ve şekerlemelerin dibe çökmesini istemiyorsanız pastanıza bir miktar mısır unu ilave edin. Meyveler pişerken suları yoğunlaşır ve dibe çökmezler.
Patates pürenize değişik bir koku vermek istiyorsanız içine bir miktar hindistan cevizi atın. Tadının çok değiştiğini göreceksiniz.
Yaptığınız böreğin daha lezzetli olmasını ve kıvamında pişmesini istiyorsanız fırına koymadan önce birkaç saat buzdolabında bekletin. Böylece çok daha lezzetli olacaktır.
Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma tozuna biraz toz şeker katın.
Pamuklu giysilerinizin çekmemesi için ilk yıkamada bir gece soğuk suda bekletin, sonra yıkayın, çekmeyeceklerdir
Hamur işi ile uğraştığınız zaman mutfağınızın tezgahı kirlenir. İşiniz bitince tezgahı kolayca temizlemek için bir miktar tuz serpin ve nemli bir bezle silin. Böylece tezgahınız kolayca temizlenecektir.
Hazırladığınız pudingi soğuturken üzerinin kaymak bağlamasını istemiyorsanız, puding sıcakken üzerine toz şeker serpin ya da devamlı karıştırarak soğutun.
Satın aldığınız kahveyi taze saklamak istiyorsanız cam kavanoza boşaltıp içine iki adet kesme şeker atın. Ağzını sıkıca kapatın. Kahvenizin taze kaldığını göreceksiniz.
Limondan daha fazla su elde etmek istiyorsanız, limonu yıkayıp kuruladıktan sonra çatalla bir kez delin, sonra suyunu sıkın. Satın aldığınız kiviler çok sert ve ham ise bir gece boyunca plastik bir torbada elma veya armutla saklayın.
Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın. Fazla tuzu çekecektir.
Patates pişirirken, pişirme suyuna bir kaşık sirke koyun. Hem rengi sapsarı kalır, hem daha lezzetli olur.
Domatesin kabuğunu kolay soymak için, kaynar suya daldırıp, bıçağın tersini domatesin yüzünde ağır ağır gezdirin.
Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı içi su dolu bir tasın içinde soyun.
Mayonez hazırlarken eğer sos kesilirse, bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırpın ve yeterli miktarda zeytinyağı ile koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedirin.
Kuru bakliyatları bir gece önceden ılık suya koyun ve haşlarken içine biraz karbonat ilave edin.

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

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

Mutfak için pratik bilgiler..

Mutfak eşyalarının üzerindeki etiket izlerini yok etmek için, üzerlerine mobilya cilası serpip yumuşak bir bezle silin
Fırınınıza sinmiş kötü yemek kokuları için; yemek yapmadan önce fırınınızın ortasına yarısı sirke yarısı su ile doldurulmuş bir tava koyun. Fırınınızı birkaç dakika için ısıtın daha sonra soğumaya bırakın.
Masanızın üzerine damlayan mumları çıkarmak için lekenin üzerine neft döküp 5 dakika bekleyin sonra nemli bir bezle silin.
Ellerdeki soğan ve sarımsak kokularını giderebilmek için yapılacak en iyi şey, haşlanmış patatesle ovmaktır.
Kuru bakliyatları bir gece önceden ılık suya koyun ve haşlarken içine biraz karbonat ilave edin
Sürahinizin dibi kir tutmuş ise, içine bir avuç tuz ile sirke koyup çalkalayınız tertemiz olacaktır.
Buzdolabındaki nemi almak için, dolaba içi tuz dolu bir kap konur.
Pişirdiğiniz kek kalıbından çıkmıyor ise, kabın altına ıslak bir bez yayarak biraz bekletin
Konserve açıldıktan sonra cam kavanozda saklanırsa daha dayanıklı olur.
Kristallerin ışıl ışıl parlaması için, yıkadıktan sonra durulama sırasında sirkeli suya batırın. Bu işlem kristalleri parlatacaktır.
Sararan teflon tava ve tencerelerin içerisine bir miktar su ve birazda çamaşır suyu koyduktan sonra ateşin üzerinde kaynatın.
İndirincede önce sıcak suyla daha sonra soğuk su ile iyice durulayın
Parlaklığını yitirmiş bir sürahiye eski görünümünü kazandırmak için yarısına kadar yırtılmış gazete kağıdı doldurun, üçte birine de sıcak suy doldurup sıkı sıkı sallayın
Dibi tutan tencereleri bir gece suda bekletin, tencere daha kolay temizlenecektir.
Musluklarınızı temizlemek için bez yerine eski bir naylon çorabı tercih edin sonuç daha mükemmel olacaktır.
Evinizde mayonez yaparken zeytinyağ yerine susam yağı kullanın. Mayonezinizin daha uzun zaman bozulmadığını göreceksiniz.
Yeşil salatalık malzemelerinizi elinizle koparırsanız vitaminlerini öldürmezsiniz.
Balık çorbası yaparken:s uyunun daha lezzetli olması için balıkları en az 45*60 dakika kaynatın. Baş ve kuyruk kısımlarının en lezzetli yerleri olduğunu unutmayın.
Karnabahar pişirirken eve yayılan kokudan kurtulmak için pişirme suyuna bir parça tuz ve iki kaşık sirke ilave edip, suyun üzerinde köpük oluşumunu bekledikten sonra, içine sebzeleri atmayı deneyin. Evi saran kötü kokudan eser kalmadığını göreceksiniz.
Mutfağınıza sinmiş kızartma kokusunu yok etmek için ızgaranın üzerine defne yaprağı, ada çayı yaprağı ve kekik yaprağı koyun.
Sosislerin patlamasını önlemek için fırın ya da ızgaraya koymadan önce soğuk süte batırmanız yeterli olacaktır.
Karnı baharın haşlama suyuna bir miktar süt katarsanız kar gibi beyaz olduğunu, hem de kötü kokmadığı fark ederisiniz.
Kullandığınız salçaların bozulmamasını istiyorsanız üzerini düzleyerek biraz zeytin yağı ilave ederek uzun süre saklayabilirsiniz.,
Yumurta lekesini çıkarmak için önce soğuk suda bekletmeli sonra ılık sabunlu suda yıkamalısınız.
Pirinç ve bakliyatların saklanması için cam kavanozları tercih edin.
Balık kokusunu çıkarmak için yıkama suyunun içine bolca kahve telvesi atın.sonra bolca durulayın.
Rafadan pişireceğiniz yumurtaların çatlamaması için kabın içine fincan tabağı koyarsanız,çatlamasını önlersiniz.
Domatesi kolay soymak için, bıçağın sırtıyla kabuklar, soyulacak yönün tersine sürtülür, veya kaynar suda bir dakika bekletilir.
Patlıcanların acısını almak için, soyunca tuzlu suda bekletilir.
Buzdolabından çıkardığınız yumurtanın akı ve sarısının birbirine karışmaması için hemen kırın.
Sebzeleri tuzlu suda yıkamayı alışkanlık haline getirin. Tuzlu su sebzeleri daha etkili ve çabuk temizler.
Çaydanlığınızın içinde biriken kireç tortusunu temizlemek için, 15 dakika kadar içinde sirke kaynatın
Taze ceviz lekesini elden çıkarmak içi, eller önce bir - iki dakika sirkeye batırılmış bir pamukla ovulur, sonra soğuk suyla ovulur ve yıkanır.
Çikolata sosu hazırlanırken içine biraz kahve konursa tadı çok daha değişik olur.
Kuş üzümlerini ayıklamak için, onları bir avuç unla ovuşturunuz ve kalın delikli bir süzgece atınız. Unla beraber çöplerde düşer.
Zeytin yağı lekesini çıkarırken bir lokma ekmek içi yuvarlanıp lekenin üzerine gezdirilmelidir.
Soğanların üzerine biraz un serpilirse kavururken kararmaz.
Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın, fazla tuzu çekecektir.
Soğan soymaya başlamadan önce parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize sinmediğini göreceksiniz.
Yumurtaları kolayca soymak için, kaynar sudan çıkardıktan sonra hemen soğuk suya tutulup biraz bekletilir.

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

Mutfağınızı karıncalar istila ettiyse...

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

Taze nane, maydanoz, marul gibi sebzeleri tahta üzerinde doğruyorsanız...
Marul
Sebzeleri yıkarken doğrama tahtanızı da yıkayın. Böylece tahta sebzelerin suyunu daha az
çekeceğinden vitamin kaybı daha az
Olacaktır.

Yoğurt yaparken

Daha lezzetli yoğurt için.
Yoğurt yapacağınız sütü karıştırarak kaynatın. Bu şekilde havalandırılarak kaynatılmış sütten yapılan yağourt çok daha lezzetli
Olur.

Mısır patlatırken

Patlamış mısır hazırlarken mutlaka patlamadan kalanlar oluyor değil mi?

Patlamadan kalan bu mısırları suya tuttuktan sonra tekrar patlatırsanız patlayacaktır.

Çok tuzlu ise...

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

Kızarmış sosis

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

Köpüklü ayran

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

Bir kavanoz hardalı kuruduğu için atmak zorunda mı kaldınız?
İlk kullanımdan itibaren hardal kavanozuna halka şeklinde kesilmiş bir dilim limon koyarsanız kurumayacaktır.

A dan z ye lekelere karşı pratik çözümler

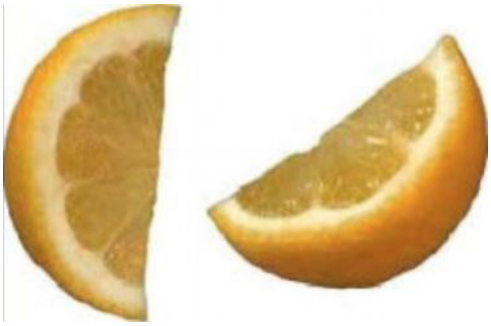
Alçı lekesı
Ilık sirkeye batırılmış bir bezle silin.

Alkol lekesi

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

Altın temizligi

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



parçasıyla temizleyin.

Alümınyum temizliği

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

Ampullerın temızlığı

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

At kestanesı
Elleriniz için:at kestanesi tozu ile ellerinizi yıkarsanız beyaz ve yumuşak olmalarını sağlarsınız.
Çamaşırlar için: özellikle beyaz çamaşırları at kestanesi suyuyla yıkarsanız kar gibi beyaz olurlar. Ayrıca, at kestanesiyle yıkanan çamaşırlar nemliyken ütülenirse kolalı gibi olur.

Ayakkabıdakı lekeler su lekesı
boyamadan önce vazelin
sürün.

Küf lekeleri

Bir beze gliserin sürerek lekeleri silin.
Spor ayakkabilar:

Benzine batırılmış, eski diş fırçasıyla temizleyin.
Açik renk ayakkabilar:
Üzerindeki lekeler benzine batırılmış bir bezle silinirse yok olurlar.
Koyu renk ayakkabilar:
Üzerlerindeki lekeleri alkole batırılmış bezle temizleyin. Lekeler yok olacağı gibi ayakkabılarınız pırıl pırıl gözükecektir.
Vernikli ayakkabilar:
Süt ve limon suyu en tesirli temizlik maddesidir.
Süet ayakkabilar:
Süet ayakkabıların dökülen tüylerini kabartmak için onları, su buharına tutun. Sakın ıslakken fırçalamayın. İyice kuruyunca tel
Fırçayla fırçalayın.
Rugan ayakkabilar:
Çatlamalarını önlemek için zeytinyağı veya vazelin sürün. Sıcaklık çatlamalarına sebep olacağı için serin yerde saklayın.
Kahverengi ayakkabilar:
Rengini değiştirip siyaha boyamak isterseniz önce çiğ patatesle ovalayın sonra siyah cila sürün.

Ayna temızlığı

Aynanızı temizlemenin iki basit yolunu sıralayalım.
- top haline getirdiğiniz gazete kağıdını, 2 ölçü su ve 1,5 ölçü sirke karışımına batırarak bununla aynanızı silin, sonra kuru bir
Bezle kurulayın.
-yarıya kesilmiş çiğ patatesle aynayı ovalayın. Sonra içine az miktarda alkol katılmış suyla durulayın. Sinekler karşı: aynayı temizlediğiniz son suya alkol katarsanız sineklerin konmasını engellersiniz.

Balmumu lekesı
Lekeli yere bir kurutma kağıdı yerleştirip, balmumunu emmesi için üstünde sıcak ütüyü gezdirin.
Blucınlerın rengı

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

Boya temızlıgı

Kokusundan rahatsız olursanız, taze boya kokusunu yok etmek için iki çareden yararlanabilirsiniz. -boya kutusuna, litre başına 2 çorba kaşığı vanilya karıştırın.
-veya boyadığınız odaya, içinde kesik bir soğan bulunan soğuk su dolu bir kap yerleştirin. Ekmek içiyle doldurulmuş bir tabak da aynı işi görecektir.

Duvar temızlığı

Oda duvarlarını temizlemek daima can sıkıcı işler arasında yer alır. Üstelik bu işin püf noktaları bilinmiyorsa?
- Odanın ortasına, kaynar su dolu bir kap bırakın. Kapı ve pencereleri iyice kapatın. Meydana gelecek buhar duvarları nemlendireceğinden temizlik işiniz oldukça kolaylaşacaktır.
- Mutfak duvarlarının temizliği için kullanacağınız sabunlu suya bolca tuz ilave edin. Böylece duvarlardaki yağ ve is lekelerini kolaylıkla çıkartabilirsiniz.
- Boyalı duvarlarınızı, iyice yıkayıp kuruttuktan sonra, nişastalı suya batırdığız süngerle silin. Böylelikle bir sonraki temizlik işlemini kolaylaştırmış olursunuz.

Parmak ızlerı

- Duvarın boyasına zarar vermeden bu sevimsiz parmak izlerinden kurtulabilirsiniz.
- İzleri kesilmiş patates parçasıyla ovuşturun.
- Parafine buladığınız bir bezle silerseniz parmak izlerinin çıktıklarını görürsünüz.

Cam üzerındekı boya lekelerı

- Eğer lekeler küçükse, bunları jiletle kazıyarak çıkartabilirsiniz.
- Daha inatçı ve büyük boya lekelerini önce alkolle ıslatın, sonra jiletle kazıyın.

Kumaş üzerındekı boya lekelerı

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

Böcek ölüleri leke yapmışsa

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

Cevız lekesı

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

Cezvedekı lekeler
Cezvenizdeki kahve lekelerini tuzla ovarsanız hemen çıkarlar.
Çamaşırlar

Yeni çamaşırlar: yeni çamaşırlarınızın apresini bozmak için, bunları sodalı veya tuzlu ılık suya batırın.
Kaynatırken: çamaşır kaynatırken oluşan buharı önlemek için, tülbent içine koyduğunuz defne yapraklarını kaynama suyuna
Atınız.
Beyazlık: beyaz çamaşırlarınızı kaynattığınız suya birkaç yumurta kabuğu atarsanız kar gibi beyaz olmalarını sağlarsınız.
Sararmışsa: çamaşırlarınızın kat yerlerinde oluşan sarı çizgileri yok etmek için, bunları çiğ sütle ıslatın.
Güneşte kuruttuktan
Sonra yıkayın.
Renk: keten çamaşırlarınızın, nazik trikolarınızın, bluzlarınızın ilk günkü parlaklıklarını ve güzel renklerini devam ettirmek
İstiyorsanız, son durulama suyuna beyaz sirke ilave edin.

Çamur lekesı

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

Çantalar

Deri çantalar:
- Çantalarınızı cilalayarak yağmur lekelerine karşı koruyun.
- Eğer, bu kurala uymadınızsa ve yağmur çantanızda sevimsiz lekeler oluşturduysa, çantanızı kısa bir müddet kaynar su buharına tutun. Kurur kurumaz da, ihmal etmeden hemen cilalayın.
Güderi çantalar:
Rutubet, güderi çanta ve eldivenlerinizde küf izleri oluşturabilir. Fakat gliserinle fırçalarsanız bu kusuru yok edebilirsiniz.

Çay

Kumaş üzerindeki lekeler
- Beyaz kumaşta: limon suyuyla silin. Sonra soğuk suyla durulayın.
- Renkli kumaşta : taze lekeyi yumurta sarısını suyla karıştırarak ovuşturun. Leke eskiyse, gliserinli suyla silmeniz gerekir. Halı üzerindeki lekeler: eşit ölçekteki alkol ve sirke karışımıyla lekeli yerleri siliniz.

Çımento lekesı
Yerdeki çimento lekelerinin üzerilerine sıcak alkol sirkesi dökün. Kuvvetli fırçaladığınızda yok olduklarını göreceksiniz.
Çıklet yapıştıysa

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

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

Çıkolata lekesı

Kumaş üzerindeki leke
- Çikolata lekesini temizlemenin en iyi yolu gliserinle ovuşturup yağ emici iki kağıt arasında bir müddet bırakarak yağının iyice emilmesini sağlamaktır.
- Eğer bu yeterli olmazsa ve lekelenen kumaş rengi bozulmayan cinsten ise lekeli kısmı suyla karıştırdığınız 90 derecelik alkolle silin.

Halı üzerindeki leke
Sabunlu suyla lekenin dış kısmından başlayarak içe doğru silin. Üzerine talk pudrası döküp bir müddet bekleyin. Süpürdükten
Sonra eşit miktarlardaki su ve alkol karışımıyla silin.
Etek ve pantolondaki parlaklıkların giderilmesi
Kabuğu soyulmuş patatesi iyice yıkadıktan sonra ikiye bölün. Bu kestiğiniz tarafı kumaşın parlak yerine sürmeye başlayın. Birkaç
Kez tekrarladığınız bu işlemden sonra eteğinizi kurumaya bırakın. İyice kuruduktan sonra da bir fırçayla fırçalayın. Kumaştaki
Parlaklıktan eser kalmadığını göreceksiniz.
Fondöten lekesi:
Elbisenize bulaşan fondöten leke bırakmışsa, bunu etere batırılmış bir bezle silin. Oluşan hare sabunlu suyla yıkanınca yok
Olacaktır.
Kan lekesi:
Hiç denememeniz gereken usul kan lekesini çıkartmak için sıcak su kullanmaktır. Lekenin pişerek daha fazla yerleşmesine yol
Açar sıcak su. Oysa bazı özel yollarla kan lekelerini kolaylıkla çıkartabilirsiniz.
-beyaz kumaşlarda: lekeyi oksijenli suyla ıslatın. Sonra sabunlu ılık suda yıkayın.
-renkli kumaşlarda: nişastayı suyla karıştırarak bir hamur yapın. Bunu lekeli yere sürerek kurumasını bekleyin. Sonra
Fırçalayarak temizleyin. Bir başka usul de aspirin tabletini azıcık suyla eritip lekeli yeri bununla örtmektir. İyice kuruyunca
Fırçalayarak temizlersiniz.
-halıda kan lekesi: lekeli yerleri beyaz sirkeyle ovuşturun.

Kahve lekesı

Leke henüz oluşmuşsa üzerine biraz tuz dökün.
Beyaz pamuklu kumaşta:lekeyi sabunlu su ile çıkaramazsanız, oksijenli su ile silin. Bu da yeterli olmazsa çamaşır suyu
Kullanmaktan başka çareniz yok demektir.
Renkli kumaşta: lekeyi çıkartmak için birkaç yol deneyebilirsiniz. -lekeli kısma biraz gliserin sürün ve ılık suyla durulayın.
Nazik kumaşlar için: şu karışımı deneyebilirsiniz. Sıcak suya bir yumurta sarısı ve birkaç damla gliserin katın. Bununla lekeli kısmı
Silin ve ılık suyla durulayın.
Halı üzerinde: lekeli yeri, eşit miktarlardaki alkol ve beyaz sirke karışımıyla silin.
Cilalı ahşap üzerinde: oksijenli suyla silin. Sonra lekeli yeri cilalayın .

Mermer üzerındekı lekeler

Boyalı lekeler:
Meyva, kahve, içki ve nikotin lekeleri içine birkaç damla amonyak katılmış çamaşır suyuyla ovuşturulunca yok olurlar. Sonra duru
Suyla silmeyi ihmal etmeyin.
Mürekkep lekesi:
Birkaç damla amonyak ve %20 oranında oksijenli su karışımıyla lekeleri ovun. Kuruyunca mermerlerinizi yumuşak bir bezle
Parlatın.
Yağ lekeleri:
Mermer üzerindeki yağ lekelerini çıkartmak için benzin kullanın. Ancak bu işi ateşten uzakta yapmayı sakın ihmal etmeyin.

Sararan mermerler:
Sabunlu suyla silin. Sonra tuz katılmış limon suyuyla ovuşturun. Durulatıp kurutunpas lekeleri

Oksalit asit pas lekeleri için birebirdir. Bir kaşık oksalit asidi az miktardaki sıcak su içinde eritin. Buna batırdığınız bir bezle lekeli
Yerleri ovun.
Beyaz mermerler:
Bol tuz ilave edilmiş limon suyuyla ovun. Bir fanila parçasıyla parlatın.

Meyva lekeleri

Beyaz kumaş üzerindeki leke:
Lekeyi amonyaklı suyla yıkayın. Çıkmazsa, çamaşır suyu ilave ettiğiniz sabunlu suya batırıp lekeli kısmı ovuşturun.
Renkli kumaş üzerindeki leke
-90 derecelik alkol,
-amonyak ilave edilmiş oksijenli su,
-ekşimiş süt: iki-üç saat leke üzerinde bırakacağınız ekşimiş süt, meyva lekesini çıkartacaktır.
Renkli kumaş üzerindeki meyva lekelerini bu sıraladığımız malzemelerden elinizin altında bulunanı veya kolayınıza geleni ile
Temizleyebilirsiniz.
Sentetik kumaştaki leke:
-limon suyu
-beyaz sirke
-hafif amonyaklı su
Bu malzemelerden herhangi birisine batırdığınız bir pamuk parçasıyla lekeyi silin. Ancak bu işi yapmadan önce lekeli kısmın altına
Bir kumaş parçası koymayı unutmayın.
Yünlü ve ipekli kumaştaki leke:
Lekeli kısmın altına su emen bir kumaş parçası yerleştirin ve lekeyi beyaz sirkeyle silin.
Eldeki lekeler:
Ellerinizdeki meyva lekelerini sirkeyle yıkar veya silerseniz kolayca çıkarabilirsiniz.

Mobılyalardakı lekeler

Boyalı mobilyalarda;
Su lekeleri:mantar tıpayla ovun.
Sinek pisliği: kahve telvesiyle lekeleri silin veya sirkeyle ovun.
Şeker lekesi: ılık suyla hafifçe sulndırılmış kahve telveleri kolayca temizler.
Cilalı mobilyalarda;
Su lekeleri: eşit miktardaki zeytinyağı ve 90 derecelik alkolü karıştırıp buna batıracağınız bezle ovuşturursanız lekeleri yok edebilirsiniz. Eğer mobilyanızın cilası hafif bozulduysa zeytinyağı ve sigara külü karışımına batırdığınız bir bezle daireler çizerek yenileyin cilasını.
Sıcak tabak izi: üzerine terebentin sürün ve kaynamamış ketenyağıyla ovun. Sonra temiz ve yumuşak bir bezle parlatın.
Mum lekeleri:
Cilalı ahşapta: bir karton parçasıyla kazıyarak mümkün olduğu kadarını çıkarın. Sonra sıcak suyla ovun. Eşit oranlardaki
Terebentin ve ketenyağı karışımına batırdığınız bezle lekeyi ıslatın. Kuruduktan sonra parlatın.
Vernikli mobilyada: kartonla kazıdıktan sonra petrole batırdığınız bir bezle silin.
Örtüde: mumun koparabildiğiniz kadarını kaldırın örtüyü yıkayın. Kuruduktan sonra ütülerken mum lekesinin bulunduğu yeri iki
Kurutma kağıdı arasına koyun.

Mürekkep lekesı

Deri eşya üzerinde: biraz limon suyuyla lekeyi fırçalayın. Kağıt üzerinde: lekeli kağıdın altına kurutma kağıdı koyun. Lekenin
Üzerine birkaç damla oksijenli su sıkın. Sonra kuru bir pamuk parçasıyla kurutun.
Kumaş üzerinde:
-dayanıklı bir kumaşsa: biraz limon suyu ve ılık sütle silin. Durulanınca leke yok olacaktır.
-nazik bir kumaşsa: leke kuruyunca, üzerine talk pudrası dökün. Kaybolana kadar fırçalayın.

-beyaz çamaşırda: hemen lekenin üzerine sulandırılmış hardalı yayın. Yarım saat kadar bekleyip, süngerle lekeli yeri yıkayın.
Mobilya üzerinde:
-eğer leke tazeyse içine çiğ süt veya limon suyu ilave ettiğiniz sıcak su yeterli olacaktır.
-leke eskiyse zımpara kağıdı ile kazıyın. Muntazam daireler çizerek mantar tıpayla parlatın.

Parmaktakı lekeler

En etkilisi domates suyuyla ovmaktır.
Kırmızı mürekkep lekesi:üzerine hardal sürüp birkaç saat öylece bırakın. Kırmızı mürekkep lekesinden sizi kurtaracak en iyi
Malzeme budur.
Nikotin
Eldeki nikotin lekeleri
-leke belirsizse biraz limon suyu ile ovuşturmak size yeterli olacaktır.
-leke daha ciddiyse çamaşır suyuna başvurmanız gerekir.
-leke oldukça koyuysa şu hamurdan yararlanın: bir çorba kaşığı bikoarbonat dö sud, bir çorba kaşığı ponza taşı pudrası ve
Birkaç damla limon suyunu karıştırın. Bununla elinizi iyice ovuşturun.
Kumaştaki nikotin lekesi:
Leke yok olana kadar 90 derecelik alkole batırdığınız bir bezle ovun.
Küllük üzerindeki lekeler
Yıkadığınız halde küllükteki lekeler çıkmadılarsa, bunları ince tuza batırdığınız bir mantar tıpayla ovun.

Oje lekesı

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

Ot lekesı

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

Pas lekesı

Sentetik olmayan kumaşlardaki lekeler:
-tuzlu limon suyuyla ovuşturun. Sonra içine biraz amonyak katılmış suyla silin ve durulayın.
-lekeli kısmı suyla ıslatın ve kaynar su buharına tutun. Kuzu kulağı ile ovun, sıcak su ile durulayın.
Sentetik kumaşlardaki pas lekeleri:
Diğer kumaşlardan daha çok dikkat gerekir, en etkili çözüm lekeli kısmı biraz limonla ovmaktır.

Ruj lekesı

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

Sebze ayıklarken ellerdekı lekeler

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

Süt lekesı

-yıkanabilen kumaştaysa sabunlu bezle silin.

-yıkanmaz kumaştaysa benzine batırılmış bir bezle bastırmadan silin. Elin hafif temasıyla benzini uçurun. Sonra ılık suda durulayın ve nemli bezle tersinden ütüleyin.

Su lekesı

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

bir bardak ya da şişenin dibiyle ovun. Fanilalarla yünlüleri ütülemek yeterlidir.

Şarap lekesı

Beyaz kumaşta şarap lekesi:
-kumaşı bir süre kaynamakta olan süte batırın sonra yıkayın.
-örtünün üzerine dökülür dökülmez hemen tuz serpin. İlk yıkamada çıkacaktır. İnatçılık ederse, yıkama suyuna biraz çamaşır
Suyu katınız.
Renkli kumaşta şarap lekesi:
Lekeli kısmı amonyaklı soğuk suya batırın. Beyaz pamuklu örtüde: hemen lekeli kısmı beyaz şarapla ıslatın.

Tentürdıyot lekesı
Leke yeni ise, alkol yararlıdır. Eğer eski ise, benzin vb. Şeyler ya da oksijenli su kullanılır.
Tereyağı lekesı
-sentetik kumaşta: sabunlu su yeterli olacaktır.
Pamuklu ve beyaz kumaşta: yıkamadan önce kuru sabun sürtün.
Yünlü veya ipeklide: talk pudrası ve tebeşir tozundan yararlanın.

Terleme lekesı

-beyaz renkli elbiselerde: asitoksalitle silin. Durulayın,
Sonra oksijenli su ile silin.
-nazik kumaşlarda: hafif amonyaklı veya limonlu su yeterli olabilir.
-yünlü kumaşta: kumaşı birkaç saat sirkeli soğuk suda bırakarak lekeleri temizleyebilirsiniz.

Ütüde sararan çamaşır

Sararan kısmı nemlendirin. Üstüne mısır nişastası serpin. Sonra yine bir bez aracılığıyla ütünüzle kurutun. Leke yok olacaktır. Bir başka yol da sararan kısmı oksijenli su ile ıslatıp, yine ütüyle kurutmaktır yağ lekesı

Sıçrayan yağlar:
Kızartma yaparken ne kadar dikkat etsek de tamamen engelleyemeyiz. Bunları temizlemek için en etkili temizleyici ispirtodur. Zeytinyagı lekesi ni elbiseden çıkartmak için sakın su ya da kolonya kullanmayın. Hemen bir lokma ekmek içini yuvarlayıp lekenin üstünde gezdirin. Çıkacaktır.

Yumurta lekesı

-yumurta lekelerini çıkartmak için suyu soğuk olarak kullanmanız şarttır.
-genellikle sabunlu su yeterli oluyorsa da beyaz kumaşlarınız için biraz çamaşır suyu ilave edebilirsiniz.
-kesik limonla lekeli yerleri ovun.
-suda haşlayarak ezdiğiniz bir parça patatesle ovuşturun.
-içinde çakıl bulunmayan nemli toprakla yumurta lekelerini silin.

Zamk lekesı

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

Zıft lekesı

Üstüne vazelin sürüp bir saat bekletmek sonra da lekeyi her eczaneden rahatlıkla bulabileceğiniz eterle silmeniz gerekmektedir lekelerden kurtulun...

Pratik bilgiler

Ütünün sararttığı çamaşırın sararan kısmını nemlendirin. Üstüne mısır nişastası serpin. Sonra, bir bez aracılığıyla, nemli kısmı ütü İle kurutun. Leke yok olur.
Deri kaplı mobilyalar portakal ve ya limon kabuğuyla ovulursa yeni görünüşlü olur.

Yıkanabilir kumaşlarda kahve lekesini çıkarmanın en kolay yolu saf gliserin ile ovmaktır. Yarım saat bekledikten sonra her Zamanki gibi yıkayın.
Kaplardaki kireci temizlemek için kabın içine yumurta kabuklarını bırakıp kaynatın.veya bir miktar sirke döküp kaynatın. Kireç'in Yok olduğunu göreceksiniz.
Kadife kaplı koltukların kadifeleri sirkeli suyla silinirse parlar.
Lavabonuzdan gelen kötü kokuyu gidermek için içine bir avuç kaya tuzu atın. Koku yok olacaktır.
Kurumamış kan lekesinin üzerine biraz nişasta serpmek ve nişasta kuruduktan sonra fırçalamanız yeterlidir. Kurumuş lekeler için De bir litre suya katacağınız iki yemek kaşığı amonyak işinizi görecektir. Leke bu karışım ile fazla bastırılmadan silinirse yok Olacaktır.
İçinde yağ beklemiş şişeleri temizlemek için şişenin içerisine sirke ile parça halinde kaya tuzu atmalı ve iyice sallamalı. Bol su ile Çalkaladıktan sonra şişeler ilk hali gibi olur.
Meyve suları örtünün üstüne dökülür dökülmez tuz serpin .yıkadığınız zaman tertemiz olacaktır.
Limon kolonyası kullanarak oluşan çay lekesini çıkarabilirsiniz.
Halınız yağ lekesi olmuşsa karbonatla bunu temizleyebilirsiniz.yağın üstüne bol karbonat döküp, biraz ovmak yeter, kuruduktan Sonra iyice fırçalayın. Lekenin yok olduğunu göreceksiniz.
Muşamba ve marleylerdeki ayakkabı izleri ile diğer lekeleri çıkarmak için tiner kullanılır. Tiner bulunmadığı zamanlarda ise sirke Aynı işi yapacak güçtedir.
İçinde yumurta kaynattığınız su mineral bakımından oldukça zengin olduğu için soğuduktan sonra bitkilerinizi sulayabilirsiniz.
Tıkanan lavabolarınızı kaynar sodalı su ile açabiliriniz. Tıkalı yere döküp bir müddet bekleyin.
Donmuş camlarınızı tuza batırılmış nemli bezle silerseniz buzu rahat çözersiniz.
Kumaşlardaki tükenmez kalem lekelerini ispirtoyla silerek veya kumaşın o kısmını ispirtoya yatırarak çıkarabilirsiniz.
Bir bezi gliserine batırarak camları bu bezle silerseniz, gliserin camların terlemesine ve suyun süzülerek yerleri kirletmesine engel Olur.
Eğer yıkanmayacak kumaşınız ruj lekesi olduysa alkolle silerek kolayca çıkarabilirsiniz.
Paslanmış demir malzemenizin üzerine bir miktar çinko parçası ekledikten sonra az miktarda sülfürik asit koyulmuş su içerisinde Bekletirseniz pastan tamamen kurtulabilirsiniz.
Yağlı boya lekelerinden kurtulmak için lekeyi eter veya asetonlu bezle silmeniz yeterli olacaktır.
Giysilerinizde oluşan ter lekelerini amonyak şişesinin ağzına tutarak temizleyebilirisiniz. Kokuyu ise yarım çay kaşığı sirke Karıştırılmış suya batırılan süngerle silerek yok edebilirsiniz.
Şarap lekesi taze ise lekeye tuz dökülür .eğer leke beklemiş ise oksalik asit veya amonyak çözeltisi ila leke yok edilebilir Eğer lekeleri temizledikten sonra o bölgede renk açılması var ise o bölge seyreltik asetik asit çözeltisine batırılmış sünger ile Silinirse rengin eski halini alması sağlanır.
Gümüşlerinizi 20 ml su içerisinde 10 g tebeşir tozu ve 10 g amonyak çözündürülerek hazırladığınız karışım ile ovabilirsiniz.
İpekli, yünlü kumaşlarınız baz çözeltilerinden, pamuklu, keten ve kenevir elyaf ise asit çözeltilerinde zarar görmektedir.
Organik leke çıkarıcılar (aseton, alkol, benzin, karbon tetraklorür, kloroform, eter) kullanıldıktan sonra bölge kuru bezle iyice Kurutulmalıdır.
Elbisenizdeki fondöten lekesini, etere batırılmış bir bezle sildikten sonra sabunlu suyla yıkayın. Leke yok olacaktır.
Salça ve keççap lekesini yok etmek için sıcak su ile gliserini eşit miktarlarda karıştırın. Kumaşı bir saat boyunca bu karışımda Beklettikten sonra her zaman kullandığınız deterjan ile yıkayın.
Terleme lekesi beyaz kumaşta ise oksalik asitle silin, durulayın, sonra oksijenli su ile silin. Nazik kumaşta ise hafif amonyaklı Veya limonlu su ile silin.yünlü kumaşta kumaşı birkaç saat sirkeli soğuk suda beklettikten sonra lekeyi temizleyebilirsiniz.

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

Anason
Maydanozgillerden bir yıllık bir bitkinin tohumudur. Yurdumuzda ekimi çok yapılan anasonun anayurdu mısır'dır.
Anasonun tohumlan çok küçük, yeşilimsi, tatlı ve bahaflı olur. Ülkemizde hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde,
Çöreklerde kullanılır. Avrupa'da anasonlu likör ve meşrubat da yapılmaktadır. Çin'de ve vietnam'da yetişen "
Yıldızanasonu " ise manolyagillerden yapraklarını dökmeyen bir ağaçtır. Tadı ve kokusu anasona

benzediğinden bu ad Verilmiştir.

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

Benmari
İçi sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtarak pişirmek

Biber
Patlıcangillerden, ülkemizde bol yetişen, aynı adla anılıp tazeyken yeşil ve çoğu zaman acı meyveleri olan bir bitkidir.
Ülkemizde başlıca şu cinsleri yetişir:
Sivri biber, sulak yerde yetişirse tatlı olursa da, genellikle acıdır. Tazeyken yeşildir. Fazla olgunlaşırsa veya güneşte
Kurutulursa kızarır.
Çarleston biber, sivri biberden daha kalın, daha etlidir genellikle tatlıdır.
Domates biberi, domatese benzer, yayvan yapılıdır. Rengi kırmızıdır, ama acı değildir.
Dolmalık biber, yeşil ve sarı cinsleri vardır. Dolmalık biber de fazla olgunlaşınca veya güneşte kurutulunca kızarır.

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

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

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

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

Dereotu

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

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

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

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

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

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

Karanfil
Yaz, kış yeşil bir bitki olan karanfil mersingillerdendir. Hindistan, filipinler ve afrika'da yetişir
Küçük çivi biçimindeki tomurcuklan kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Genellikle kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, bazı sos ve yemeklerde kullanılır. 2-3 tane dövülmemiş karanfil 3-4 litre et suyuna hoş bir koku vermeye yeter. Karanfilin pastacılık ve şekerlemecilikte de önemli bir yeri vardır. Bazı anadolu köylerinde, çaya da bir karanfil tanesi atarak bambaşka bir tat ve koku verilir. Karanfil bitkisinin tohumlarından ilaç yapımında kullanılan karanfilağı da çıkarılır.
Kekik
Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve karşılıklı, çiçekleri beyaz, pembe veya kırmızı ve başak durumunda olan kokulu bir bitkidir. Genellikle sıcak, kuru ve taşlık topraklan sever, ülkemizde çok yetiştirilir. Etlerin, ızgaralann, sebzelerin, haşlanmış balıklann ve salçaların kokulandınlmasında kullanılır. Ülkemizin bazı bölgelerinde, özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol bol kullanılır.
Kereviz
Maydanozgillerden, kökleri ve yapraklan sebze olarak kullanılan kokulu, baharlı bir bitkidir. Yapraklı ve kök olarak iki çeşidi vardır. Kök kerevizinin kökleri iri olur. Yaprak kerevizinin kökleriyse, yok denecek kadar küçüktür. Hem ülkemizde hem de avrupa'da bu bitkinin köklerinden ve yapraklarından çok

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

Kimyon

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

Kişniş

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

Lassi

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

Maydanoz

Küçük, ince dilimli ve güzel kokulu yaprakları olan bir bitkidir. Maydanozun iki çeşidi vardır. Biri " yaprak maydanoz ",

Diğeri " kök maydanoz " dur. Ülkemizde her iki çeşidi de yetiştirilir. Türk mutfağında olduğu gibi diğer ülkelerin

Mutfaklannda da maydanoz pek çok yemekte sıkça kullanılmaktadır. Tava yemeklerinde servis tabaklannın

Süslenmesinde de maydanozdan faydalanlır.

Maydanozlann saplan da kokulu ve lezzetli olduğundan, saplarını da yapraklanyla birlikte doğramak gerekir.

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

Mercanköşk

Ballıbabagillerden, yapraklan küçük ve ıtırlı bir saksı bitkisi olan mercanköşk bazı bölgelerde " merzenggş " olarak da

Adlandınlır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yabanî mercanköşke de rastlanmaktadır. Yabanî mercanköşke " farekulağı "

Da denilir. Ancak "farekulağı " denilen ve cuhagillerden, tohumu kuşyemi olarak kullanılan bir başka bitkiyle

Kanştırmamak gerekir.

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

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

Nane

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

Rezene

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

Roka

Turpgillerden yapraklan turp yaprağına çok benzeyen bir bitkidir. Gerek ülkemizde, gerek avrupa'da yaygın olarak yetiştirilmektedir. Çiğ veya salata olarak, tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Bazı avrupa ülkelerinin mutfaklannda salatalara kanıştırıldığı gibi servis tabaklannın süslenmesinde de kullamlır.

Safran

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

Sumak

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

Tarçın

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

Tarhun

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

Tere

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

Servis

Tabaklannda garnitür olarak da kullaınlır.

Turp

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

Vanilya

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

Yenibahar

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

Kurutulduktan sonra öğütülür ve çeşitli yemeklerde baharat olarak kullanılır.

Zencefil

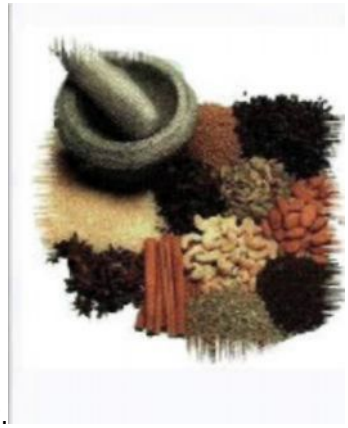
Zencefılgillerden sıcak bölgelerde yetişen, güzel kokulu bir bitkidir. Genellikle güney asya, orta amerika ve brezilya'da yetişmektedir. Bitkinin kokulu köksapları kurutularak toz durumuna getirilmesiyle baharat elde edilir. Köksaplardan hekiınlikte kullamlan bir tür yağ da çıkanlmaktadır. Aynca taze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

Zerdeçal

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

zerdeçal hardal hazırlamakta da kullanılır.
Baharatlar

Acı kırmızı toz biber : acı ve tatlı taze biberlerin kurutulup, dövülmesinden elde edilmiştir.sıcak yöre yemeklerinin çoğunda kullanılır.
Adaçayı : ballıbabagillerden kokulu bir bitkidir. Ege bölgesinde, çay yapılan bir aromalı ot. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında kızarmış patateslerin, hamurlara koyulan yağların kokulandırmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirmesinde kullanılır.
Anason : anayurdu mısır olan anason, maydanozgillerden bir bitkinin küçük, yeşilimsi, taylı ve baharlı bir tohumudur. Hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde, çöreklerde kullanılır.
Ardıç : kozalaklılardan, yaz, kış yapraklarını dökmeyen, güzel kokulu, siyahımsı, yuvarlak yemişleri bulunan bir ağaççıktır. Kümes hayvanlarının etlerinin pişirilmesinde ve dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır.
Beyaz toz biber : karabiberin dış kabuğu alınmış ve öğütülmüş olanıdır. Karabiberden daha keskin kokuludur ama tadı karabibere göre daha hafiftir.
Biberiye : küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, et yemeklerinde ve soslarda kullanılır. Tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.
Çemenotu : sert, kahverengimsi sarı renkli bir tohumdur. Öğütülmüş olarak turşularda, çorbalarda, soslarda, güveçlerde ve et yemeklerinde kullanılır.
Cevz-i bevva : sıcak bölgelerde yetişen bir ağacın bir yemişidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır.
Çörekotu : çöreklerde ve ekmeklerin üzerine pişirilirken serpilir. Salatalarda da çörekotu kullanılabilir.
Defne : çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda ayrıca bazı turşu ve konservelerde kullanılır.
Dereotu : maydonozdan sonra en çok kullanılan taze ot. Sindirimi kolaylaştırıcı bir bitkidir. Birçok salata ve zeytinyağlı yemeklerde kullanılır.



Dolmalık fıstık : özellikle dolma içlerinde kullanılır.
Fasulye otu : özellikle kurufasulye ya da diğer baklagiller pişirilirken katılırsa lezzet veren bir ottur.
Frenk fesleğeni : nanegillerden tropik kökenli bir ot. Domatesle mükemmel bir uyumu vardır. Patlcan

ve biberli yemeklerle de önerilir. Sarmısakla birleştiğinde biberli bir tat kazanır.
Frenk maydanozu : yerli maydanozun kıvırcık yapraklısı. Kokusu daha hafiftir. Süslemeye çok uygundur.
Hardal : bu bitkinin tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Izgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır.
Haşhaş tohumu : haşhaş bitkisinin tohumudur. Mavi-siyah veya beyaz renkte olur. Ekmek, çörek, börek gibi fırın ürünlerinde kullanılır.ayrıca kavrularak salata, kanape, meze ve sebze yemeklerine de katılır.
Hintcevizi : bir diğer adı müskat'tır. Beşamel sos ve benzerleri ile peynirli yemeklerde kullanılır. En ince rendeden çekilir. Acımsı tadından ötürü çok küçük miktarlarda kullanılmalıdır.
Karabiber : kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemekte bütün veya toz durumda kullanmak mümkündür.
Kakule : sıcak iklimlerde yetişen kakulenin tohumları küçük ve beyazımsı renktedir. İştah açıcı ve mide bozukluklarını giderici özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır.
Karanfil : bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, soğanla birlikte bazı yahnilerde kullanılır. Elma ile ilginç bir uyumu vardır.
Kerbel : bir maydanoz türüdür. Salatalarda kullanılır.
Kereviz : kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitkidir. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı yerlerde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır.
Kekik : etlerde, ızgaralarda, sebzelerde ve balıklarda kullanılır. Özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol kullanılır.
[b]kimyon : genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Türk mutfağında, köftelerde, bazı et yemeklerinde ve sucuk yapımında kullanılır.
Kişniş : kişniş genellikle şuruplarda ve likörlerde kullanılmaktadır. Kişniş şekeri pastacılıkta ve bazı et yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bitkinin yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.
Köftebaharı : köftelerde kullanılır.
Köri : kimyon, biber, zerdeçal, kişniş, karanfil, kakule, zencefil, hintcevizi, demirhindi ve acı kırmızı biberden oluşan bir baharat karışımıdır.
Kuru tarhun : tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.

Kuşüzümü : pilav, dolma içleri ve bazı tatlılarda kullanılır.
Maydanoz : her türlü salata ve yemekte kullanılır. Kök maydanozda ıtırlı bir yağ bulunduğundan bazı soslarda ve yemek sularında bu köklerden yararlanılmaktadır.
Melisotu : salata veya taze meyveler ile kullanılır.
Mercanköşk : kekiğe çok yakın bir ottur. Salatalardan başka et yemeklerinde, sebzelerle de kullanılır. Genellikle yemeğe pişmesine yakın konur. Sindirimi kolaylaştırıcı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.
Miskotu : kaz, ördek, yılanbalığı gibi yağlı yiyeceklerde ve yahnilerde kullanılır. Vermut tipi bazı şarapların yapımında vazgeçilmez bir ottur.
Muskat : (küçük hindistan cevizi) kullanılan kısmı tohumudur. Itırlı bir tada ve kokuya sahip olan muskat çok sert olduğundan rendelenmiş olarak da satılır. Antiseptik, iştah açıcı, mide ve kalbi kuvvetlendirici ve safra taşlarının erimesine yardımcı özellikleri vardır.
Nane : çorbalardan sebzelere kadar birçok yemekte kullanılır. Etlerden koyun ve kuzuya konulur.ayrıca genellikle salatalarda da kullanılır.
Pembebiber : özellikle soslarda, et ve balık yemeklerinde kullanılır.
Pimpinel : bir anason türüdür. Genellikle çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır.
Pul kırmızı biber : acı taze biberlerin kurutulup pul haline getirilmesi ile yapılır.
Rezene : anason kokulu bir ot. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü de sümbül soğanını andıran bu bitkinin yemeği ve salatası yapılır.
Roka : yaprakları turp yaprağına benzeyen bir bitkidir. Salata olarak veya tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Ayrıca, servis tabaklarının süslemesinde de kullanılır.
Safran : safran, kullanıldığı yemeğe sapsarı bir renk verir. Keskin ve hafif acımsı bir tadı vardır. Bazı balık ve deniz mahsulleri yahnilerinde, pilavlarda ve sütlü, pirinçli tatlılarda kullanılır. Zeytinyağında ise hiç erimez. Ayrıca safrandan zerde adı verilen bir tatlı da yapılır.
Sumak : toz haline getirilerek kullanılmaktadır. Ekşimsi bir tadı vardır. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılır.
Susam : simit ve benzer çeşitli hamurlu yiyeceklerde ya da tahin yapmında kullanılır.
Tarçın (çubuk) : bazı pasta, kek, bisküviler ve sütlü tatlılarda ayrıca boza, salep gibi içeceklerde

kullanılmaktadır.
Tarhun : bazı soslarda, salçalı et yemeklerde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda kullanılır.
Tatlı kırmızı toz biber : tatlı kırmızı biberlerin kurutulup toz haline getirilmesiyle elde edilir. Pek çok yemekte kullanılır.
Tere : bu bitkinin yaprakları genellikle salata olarak yenir. Servis tabakların süslenmelerinde de kullanılır.
Toz tarçın : çubuk tarçının kullanıldığı her yerde kullanılır.
Vanilya : meksika kökenli bir baharat. Pastacılık ve şekercilikte krema, kek, dondurma, komposto, poşe meyveler ve sütlü tatlıları lezzetlendirmek için kullanılır.
Yenibahar : kullanılan kısmı meyvesidir. İştah açıcı, gaz söktürücü ve kabıza karşı etkilidir. Mutfakta ise etli yemeklerde, köfte, sosis, çeşitli tatlı ve dolmalarda kullanılır.
Zencefil : bir bitkinin toprak altında kalan gövdesinin kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle şerbet, meşrubat ve likör yapımında kullanılmaktadır.
Zerdeçal : yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Et, balık, yumurtalı yemeklere katılır. Ayrıca kimi zaman safranın yerine de kullanılmaktadır.
Çorbalar
Et suyu nasıl çıkarılır?
Malzemeler:
-dana kemiği
-1 soğan
-havuç
-kereviz veya maydanoz sapları
-1 kahve kaşığı tane karabiber
-2 defne yaprağı
Yapılışı:
1- kemikler yıkanıp bol su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınır.
2- soyulup dörde bölünmüş soğan, havuç, kereviz defne yaprağı ve maydanoz sapları konur. İyice kaynatılır. Tel süzgeçten süzülür.
3- soğuyunca üzerinde biriken yağlar alınarak atılır.
Kısa bilgi:
Et suyu çıkarırken; çok az sirke ilave edilirse et suyu kalsiyum bakımından zengin olur.
Soğanlı şehriye çorbası
Malzemeler:
-2 soğan
-3 çorba kaşığı sıvı yağ
-1 çorba kaşığı un
-4 çorba kaşığı şehriye
-1 su bardağı süt
-yarım demet maydanoz
-6 su bardağı et suyu veya su
-tuz-karabiber
Yapılışı: 1- yağ ile ince doğranmış soğan hafif sararıncaya kadar kavrulur.
Un ilave edilir. 1- 2 defa karıştırılır. Et suyu veya su konur, tuz atılır.
Kaynayınca şehriye ilave edilir.
Şehriyeler pişince doğranmış maydanoz ve daha sonra da süt ilave edilir. İstenirse karabiber serpilir.
Mercimek çorbası
Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-1,5 bardak kırmızı mercimek
-1 adet patates
-2 baş soğan
-1 çorba kaşığı un
-2 çorba kaşığı yağ
-1 yumurta sarısı -tuz, kırmızı biber -1 bardak süt yapılışı:
Mercimek ayıklanır, yıkanır, patates soyulup rendelenir.
Soğan çorba tenceresine rendelenir. Yağ ile pembeleştirilir. Un katılıp biraz daha kavrulur.
Et suyu ve hazırlanan mercimek, rendelenmiş patates katılıp, iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tel süz geçten kaşık yardımı ile geçirilir.
Yumurta sarısı ile süt çatalla çarpılır; çorba sofraya alınmadan 10 dakika önce çorbaya ilave edilip karıştırılır. Tuz atılır, ateş kapatılır.
5- üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.
Not: çorbalara terbiye üç şekilde katılır.
Yumurta sarısı-süt karışımı
Yumurta sarısı-limon suyu karışımı
Yumurta sarısı-limon suyu-un karışımı şehriyeli yeşil mercimek çorbası malzemeler:

-8 su bardağı et suyu
-1 su bardağı yeşil mercimek
-1 kahve fincanı arpa şehriye
-2 adet soğan
-2 çorba kaşığı sıvı yağ
-2 çorba kaşığı un
-yarım su bardağı süt
-1 çay kaşığı kuru nane
Yapılışı:
Mercimek ayıklanır, yıkanır ve yarım haşlanır. Haşlama suyu dökülür.
Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, bir kaç kez karıştırılır.
3- et suyu, yarı haşlanmış mercimek ilave edilir. Mercimek pişince şehriye konur. 10- 15 dakika yavaş ateşte kaynatılır. Sofraya alınacağı zaman süt katılır. Üzerine kuru nane serpilir.
Şafak çorbası
Malzemeler:
-8 bardak et suyu
-2 çorba kaşığı un
-2 kaşık yağ
-4- 5 adet olgun domates veya 2 kaşık konserve domates salçası
-1 bardak süt
-1 yumurta sarısı
-tuz yapılışı:
Yağ ile un hafif pembe kavrulur.
Sulandırılmış konserve salça veya rendelenmiş domates ve et suyu katılır.
Karıştırılarak 1- 2 taşım kaynatılır. Pütür kalmışsa süzgeçten geçirilir.
Yumurta sarısı ve süt ile yapılmış terbiye yemek saatinden 10 dakika evvel katılır. Tuz atılır. Ateş kapatılır.
Not: et suyu yerine hazır paket et veya tavuk suyu da katılabilir.
Kısa bilgi:
Sofrayı hazırlarken; kaç kişinin yemek yiyeceğini, yemek listesinde neler olduğunu düşününüz, sofra takımlarının temiz olmasına özen gösteriniz.
Balık çorbası
Malzemeler:
-10 bardak haşlama balık suyu (haşlanmış balık eti ile mayonezli balık yapılır)
-2 soğan, 1 havuç
-5- 6 dal kereviz veya maydanoz
-1 çay kaşığı tane karabiber
-2 diş sarımsak, 2 kaşık yağ
-yarım su bardağı pirinç
-1- 2 limon suyu
-2 yumurta sarısı
-defne yaprağı
-tuz-kırmızı biber
Yapılışı:
Balık suyunun çıkarılması:
Balık temizlenir, yıkanır. Sıcak su ile ateşe konur, kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan tane karabiber, maydanoz sapları, defne yaprağı konup, iyice kaynatılır. Süzülür. Balık eti mayonezli balık hazırlanmasında, suyu da balık çorbasında kullanılır.
1- havuç, maydanoz, sarımsak ince ince doğranır. Yağla pembeleştirilir. 1 kaşık un katılır. Biraz daha kavrulur. Balık suyu, yıkanmış pirinç ilave edilir. İyice pişirilir.
2- yemek saatinden 10 dakika evvel yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanmış terbiye katılır. Tuz atılır.
Kısa bilgi:
Sofraya daima gerçek çiçek koyunuz. Çiçeğinizi az kokulu seçip, kısa saplı olarak tanzim ediniz.
Borç
Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-2 kaşık yağ
-2 soğan
-2 patates
-1 küçük kereviz
-2 küçük pancar
-1 küçük havuç
-5- 6 yaprak lahana
-2 kaşık konserve domates salçası

-2 diş sarımsak
-1 çay kaşığı limon tuzu
-1 çay kaşığı şeker
-tuz
Yapılışı:
L-sebzeler yıkanır, soyulur. Bir kaba rendelenir ve doğranır.
Çorba tenceresinde rendelenmiş soğan yağ ile pembeleştirilir. Un katılır, biraz da un ile kavrulur.
Hazırlanan sebzelerin hepsi konur. Biraz karıştırılır.
Domates salçası ve et suyu konup pişirilir. Tuz limon tuzu, şeker atılıp 10 dakika sonra ateş kapatılır.
Kısa bilgi:
Ekmek: su, salata çorbadan sonraki yemekle servis yapılır.

Düğün çorbası

Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-3 çorba kaşığı un
-2 yumurta
-2 limon
-2 parça et (haşlanmış)
-2 kaşık yağ
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
Yapılışı:
Et suyu tencerede kaynatılır. Bir kasede yumurta, limon suyu ve un, et suyundan azar azar alarak, ezilir.
Kaynamakta olan et suyuna katılıp karıştırarak pişirilir. Tuz atılır.
Yağ ısıtılır. Küçük doğranmış et ile 1- 2 defa çevrilir. Kırmızı biber katılıp çorbaya dökülür.
Kısa bilgi:
1- yemeklerin tuzunu ateşten almadan 5 dakika kadar önce atınız (tuzun yemeğin tadı ile iyi ayarlanması ve pişmeyi geciktirmemesi için).
2- fazla tuzlu yemek, vücut dokularının su tutmasına yani ödeme sebep olur. Vücutta bilhassa ayaklarda şiş olur.
3- yemekleri tuzsuz pişirip, yerken tuz serpseniz, vücut bu tuzu daha çabuk dışarı atar.

Sebze çorbası

Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-2 soğan
-1 kahve fincanı pirinç
-1,5 çorba kaşığı un
-1,5 çorba kaşığı yağ
-1 patates
-1 havuç
-6- 7 dal kereviz
-6- 7 kök ıspanak
-6- 7 dal maydanoz
-1 bardak süt
-1 yumurta sarısı
-tuz
Yapılışı:
Sebzeler yıkanır; havuç, patates rendelenir; kereviz, ıspanak, maydanoz doğranır.
Rendelenmiş soğanla yağ tencerede pembe olarak kavrulur. Un konur. Biraz daha karıştırılır.
Hazırlanmış sebzeler, et suyu ve ayıklanıp yıkanmış pirinç konup iyice pişirilir.
Tel süzgeçten kaşıkla bastırılarak geçirilir. Tuz atılır.
5- yumurta sarısı süt ile çarpılıp kaynayan çorbaya katılır; karıştırılıp hemen ateşten alınır.
Not: mevsime göre taze fasulye, bezelye, kabak gibi sebzeler de kullanılır.

Patates çorbası

Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-1,5 çorba kaşığı yağ
-1,5 çorba kaşığı un
-1- 2 soğan
-3 patates
-1 bardak süt
-1 yumurta sarısı
-tuz
Yapılışı:
Rendelenmiş soğan yağ ile pembe kavrulur. Un katılır. Biraz daha çevrilir.

Rendelenmiş patates et suyu konup iyice pişirilir.
Tel süzgeçten geçirilir. Tuz atılır.
Yumurta sarısı ve süt karışımı katılıp ateşten alınır.
Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.
Not:İstenirse üzerine kuru nane serpilir.
Bayat ekmekler küçük küçük doğranıp yağda kızartılıp çorba ile servis yapılabilir.
Kısa bilgi:
Patateste c vitamini kabuğa en yakın yerdedir. Bu bakımdan ince soyulmalı, ucuz ve kabuk yüzeyinin fazla oluşu dolayısıyla küçük patates satın alınmalıdır.

Mantar çorbası

Malzemeler:
-1 su bardağı küçük doğranmış kültür mantarı
-6 su bardağı et suyu
-1 adet soğan
-2 çorba kaşığı sıvı yağ
-2 çorba kaşığı un
-1 su bardağı süt
Yapılışı:
Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, birkaç kez karıştırılır.
Yıkanıp küçük doğranmış mantar ve et suyu ilavesiyle pişirilir.
Sofraya alınmadan süt ilave edilir.
Not: mantar, faydalı bir besindir. Ancak tabiatta bulunan mantarların zehirsiz olanını ayırdetmek çok zordur. Bu bakımdan mutlaka kültür mantarı kullanmalıdır.

Soğan çorbası

Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-3 çorba kaşığı un
-2 çorba kaşığı yağ
-4- 5 soğan
-1 bardak süt
-1 yumurta sarısı
-1- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
-tuz
Yapılışı:
Soğan rendelenir, yağ ile tencerede pembe kavrulur.
Un konur, biraz daha karıştırılır.
Et suyu ilavesi ile pişirilir.
Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir.
Yumurta sarısı süt ile çarpılır. Kaynayan çorbaya katılıp karıştırılır. Ateşten alınır. Tuz atılır.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kısa bilgi:
Soğan idrar çoğaltıcı bir sebzedir. Ayrıca soğanın mühim bir antibiyotik etkisi vardır.

Yayla çorbası

Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-yarım bardak pirinç
-1,5 çorba kaşığı un
-1 yumurta
-2 bardak yoğurt
-2 çorba kaşığı yağ
-2 kahve kaşığı kuru nane
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
-tuz
Yapılışı:
Pirinç ayıklanıp yıkanır. Et suyunda iyice haşlanır.
Yoğurt, un ve yumurta çarpılıp, et suyu ile sulandırılır.
Kaynamakta olan pirince katılıp ateş hafifletilir.
Kuru nane serpilip, kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Kısa bilgi:

Pirinç, karbonhidrat değeri en yüksek bir hububattır.
Tansiyonu yüksek olanlar ekmek yerine her öğün 2 çorba kaşığı haşlanmış pirinç yemelidir (yağsız ve tuzsuz olarak).
Haşlanmış pirinç üreyi düşürür, ishallerde çabuk iyileşme sağlar. Erzincan çorbası
Malzemeler:
-10 bardak et suyu
-250 gr. Kıyma

-1 avuç maydanoz yaprağı
-3 diş sarımsak
-2 soğan
-2- 3 bardak yoğurt
-2 kaşık yağ
-1/4 paket hazır erişte makarna
-1 kaşık salça
-2 kahve kaşığı kuru nane
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz yoğrulup, fındık büyüklüğünde yuvarlanıp, unlanır.
İnce doğranmış soğan 1 kaşık yağ ile kavrulur. Salça, su ve tuz konup kaynatılır.
Küçük küçük kırılmış erişte ve köfteler ilave edilir.
Erişte pişince sarımsaklı yoğurt konur ve ateşten alınır.
Üzerine kuru nane ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.
Not: çorbaya, erişte yerine haşlanmış 1 su bardağı nohut konarak değişik lezzette bir çorba yapılmış olur.
Kısa bilgi:
Sarımsak mide ve bağırsak faaliyetlerini artırdığından kabızlık çekenler için yararlıdır.
Yuvarlama (aydın'dan)
Malzemeler:
-350 gr. Yağsız dana kıyma
-1 yumurta
-2 çorba kaşığı un
-tuz, karabiber
-yarım su bardağı kızartmak için sıvı yağ
-yarım su bardağı nohut
-1- 5 su bardağı yoğurt
-yarım kahve fincanı erimiş tereyağ
-yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
Yapılışı:
Nohut akşamdan ayıklanıp yıkanır ve suda bırakılır. Ertesi gün 8 bardak et suyu veya su ile haşlanır.
Kıyma, un, tuz, karabiber ve yumurta iyice yoğrulur. Nohut büyüklüğünde parçalara ayrılıp ıslak avuç içinde yuvarlanır.
Kızdırılmış sıvı yağa bırakılır ve hafif sallanarak kızartılır.
Kızarmış köfteler, haşlanmış nohut ve suyuna ilave edilerek 10- 15 dakika yavaş yavaş kaynatılır.
Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerlerine çarpılmış 12 kaşık yoğurt konur ve kırmızı biberli tereyağ gezdirilir. Not: yoğurt sarımsaklı olarak da servis yapılabilir.
İşkembe çorbası
Malzemeler:
-1 kg. Dana işkembesi
-2 kaşık un
-2 çorba kaşığı yağ
-3- 4 diş sarımsak
-2 kahve fincanı sirke
-yarım kahve kaşığı kırmızı biber
-tuz
Yapılışı:
İşkembe yıkanır. Bir avuç tuzla tuzlanıp, iç içe geçirilip, birkaç saat bırakılır. Sonra bıçakla iyice kazınıp bol su ile yıkanır.
8- 10 bardak su ile düdüklüde iyice haşlanır. Soğuyunca ince ince kıyılır.
Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Kıyılmış işkembe ve haşlama suyu konup 2- 3 taşım kaynatılır.
Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Sarımsaklı sirke ile servis yapılır. Not: haşlama suyunun yağlarını kullanmayınız.
Kısa bilgi:
Sakatatlar çok besleyici ve ekonomiktir. Ancak dalak, vücutta atılması gereken maddelere dönüşecek al ve akyuvarlarla dolu olduğundan yemeğe elverişli değildir.
Tarhana
(kışlık)
Malzemeler:
-yarım kg. Yoğurt
-3 olgun domates
-3 salçalık biber
-3 soğan

-7- 8 sivri biber
-tuz
-aldığı kadar un
Yapılışı:
Domates, biber yıkanır, soğan soyulur ve doğranır. Buna tuz ve yoğurt konup karıştırılır.
Elenmiş un ile katı hamur yapılır. Emaye, cam veya çelik bir kaba alınıp üzeri örtülür.
Her gün yoğrulur. Sulanırsa un konur.
10- 12 gün bekletilir. Sonra temiz bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülür.
Biraz kuruyunca parçalar daha küçültülür.
En son olarak kevgirden geçirilip gölgede iyice kurutulur. Bez bir torbaya konup saklanır.
Tarhana pişirilirken:
A-dört kişi için 4 çorba kaşığı tarhana ılık su ile ıslatılır.
B-iki çorba kaşığı sıvı yağ ile bir kaşık kıyma kavrulur.
İstenirse kaşığın ucu ile salça konur.
C-5 su bardağı su ile birlikte ıslatılmış tarhana ilave edilir. Karıştırarak kaynatılır. Tuz atılır. Ateş kapatılıp tencere kapağı örtülür.
Not: tarhana hamuruna ayva kabukları da konursa hoş kokulu ve mayhoş olur.

Etli dolmalar

(biber, kabak, domates, yaprak, lahana)
Malzemeler:
-400 gr. Kıyma
-yarım su bardağı pirinç
-2- 3 soğan
-yarım demet maydanoz, dereotu
-1 avuç taze nane veya 2 tutam kuru nane
-2 domates veya 1 çorba kaşığı salça
-2 çorba kaşığı yağ
-tuz-karabiber
Yapılışı:
Hangi dolma yapılacaksa sebzesi hazırlanır. Biberin içi çıkarılır, kabak kazılıp oyulur. Domateslerin üzerinden kapak kaldırılır, içi kaşıkla alınır. Asma ve lahana yaprağı sıcak tuzlu suda yumuşatılır (kaynatılmaz).
Soğan, maydanoz, dereotu, nane, domates küçük doğranır. Tuz, karabiber, kıyma ve 1 kaşık yağ konup yoğrulur.
En son ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilir. Karıştırılıp hazırlanan sebzelere doldurulur.
4- tencereye dizilip 1 kaşık yağ, 1 bardak salçalı su
konur. Orta ateşte pişirilir.
(gerekirse pişerken azar azar su ilave edilir.)
Not:arzu edilirse üzerine sarımsaklı limon suyu dökülür.

Zeytinyağlı dolmalar

(asma yaprağı, lahana, patlıcan, biber ve midye)
Malzemeler:
-2 su bardağı pirinç (her biber için 1 çorba kaşığı pirinç hesaplayınız.)
-1 su bardağı zeytinyağ
-7- 8 adet soğan
-1 çorba kaşığı çam fıstığı
-2 çorba kaşığı kuş üzümü
-yarım demet maydanoz, dereotu
-2 çay kaşığı kuru nane
-2 çay kaşığı tuz
-limon
-1 çay kaşığı tarçın, yenibahar, şeker
-yarım kg. Yaprak (750 gr. Biber veya patlıcan veya 1 orta lahana)
Yapılışı:
Soğan rendelenir, maydanoz, dereotu sapları ince doğranır. Fıstıkla beraber zeytinyağı ile hafif pembe kavrulur.
Ayıklanıp yıkanmış pirinç katılıp birkaç kere çevrilir.
3- iki bardak sıcak su konup orta ateşte suyunu çekinceye
Kadar pişirilir. 10- 15 dakika kapak kapalı olarak buharı ile demlendirilir.
İnce kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, temizlenmiş üzüm, tarçın, yenibahar, karabiber, tuz, şeker, limon suyu konup karıştırılır.
Hazırlanan sebzelere doldurulur veya sarılır. Tencereye dizilip 2 bardak sıcak su konur. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirilir.
Soğuyuncaya kadar kapak aralık tutulur (kurumaması ve parlak olması için).

Tabağa dizilip, limon dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süslenir. Midye dolması için midyelerin hazırlanması
Zeytinyağlı dolma içi aynen hazırlanır.
30- 35 tane büyük ve siyah midyeye bir avuç tuz atılıp 1- 2 saat bırakılır. Sonra bıçakla kazınarak yıkanır.
Midyelerin düz taraflarına bıçak sokularak kitap gibi ikiye açılır. İçindeki tüyler kesilip iyice yıkanır.
Hazırlanan zeytinyağlı dolma içi midyelere sıkıca doldurulup tekrar kapatılır.
5- tencereye yerleştirilip ölçülü suyu konur (2 su bardağı). Üzerine madeni bir tabak kapatılır. Sonra da tencerenin kapağı örtülerek orta ateşte pişirilir.
Suyunu tamamen çekince yarım bardak şarap ilave edilir. Tencerenin kapağı tekrar kapatılıp 5- 10 dakika daha ateşte tutulur.
Kapak aralanarak soğutulur. Midyeler birer birer silinip parlak olması için zeytinyağı sürülür.
8- kıvırcık yaprakları ve limon dilimleri ile tabağa yerleştirilir.
Not: iç hazırlarken; her midye için 1 tatlı kaşığı pirinç hesaplayınız.

Etli taze sebzeler

(fasulye, bezelye, barbunya, türlü)
Malzemeler:
-1 kg sebze (türlü için 250'şer gr. Fasulye, bamya, kabak, patlıcan)
-250 gr. Kuşbaşı et (koyun ve süt danası)
-1,5 çorba kaşığı yağ
-2 soğan
-2 domates veya bir kaşık salça
-1- 2 sivri biber
-tuz
Yapılışı:
İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.
Kabuğu soyulup doğranmış domates veya salça konup karıştırılır.
Su (2 -3 bardak) konup et yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Yıkanıp ayıklandıktan sonra doğranmış sebze ete ilave edilir. Karıştırılıp kapak kapatılır. Orta ateşte 5- 10 dakika kavrulur.

5- üzerini geçmeyecek kadar su konup sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. (taze sebzeler kendisi su bıraktığı için az su koymalı, gerektiğinde azar azar sıcak su ilave edilmelidir.)
6- ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel tuz atılır.
Not: bamya pişirilirken sebzeyi et ile kavurmadan suyunu, limonu ve tuzunu koyarak pişiriniz.

Zeytinyağlı taze sebzeler

(fasulye, kabak, yer elması, pırasa, bakla)
Malzemeler:
-1 kg. Sebze
-yarım su bardağı zeytinyağ
-2 soğan
-2 domates veya yarım kaşık salça
-1- 2 çay kaşığı şeker
-tuz
Yapılışı:
Sebzeler yıkanır, ayıklanır ve doğranır.
İnce doğranmış soğan ile zeytinyağ hafif pembe kavrulur. Kabuğu soyulup doğranmış domates veya salça katılır.
Sebzeler ve şeker ilave edilip karıştırılır. Kapak örtülüp 5- 10 dakika kavrulur.
Su konup orta ateşte pişirilir (1- 1,5 bardak su). Kapak aralanarak soğutulur (kurumaması ve kararmaması için). Not:
1)kabak pişirirken, sarımsak, maydanoz, dereotu koyunuz.
2)pırasa ve yer elması pişirirken soğanla beraber 1- 2 doğranmış havucu kavurunuz. Sebzeyi ilave edince de yarım kahve fincanı yıkanmış pirinç koyunuz.
3)bakla pişirirken, 1 tatlı kaşığı un ile hazırlanmış unlu su koyunuz (baklaya salça konmaz).
4)düdüklü tencerede yemek pişirirken buharlaşma az olacağından daima daha az su konulmalıdır.

Etli kuru sebzeler

(fasulye, nohut, barbunya, mercimek)
Malzemeler:
-2 bardak kuru sebze (baklagiller)
-500 gr. Kuşbaşı et (koyun, süt danası)
-2 soğan
-2 kaşık yağ
-2- 3 domates veya 1 kaşık salça
-tuz

Yapılışı:
Baklagiller akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır.
Ertesi gün yarı pişmiş haşlanır.
İnce doğranmış soğan ve et yağ ile kavrulur, soyulmuş ve doğranmış domates veya salça konup karıştırılır.
Su konup pişirilir (2 bardak).
Süzülmüş kuru sebze ile üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilip pişirilir.
Ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel tuz atılır.
Pastırmalı kuru fasulye pişirmek için:
Yukardaki malzemelere et koymadan, soğanlı domatesli kuru fasulye pişirilir. Ateşten alınmadan önce fasulyelerin üzerine 100 gr (10 dilim) pastırma dilimleri dizilir. 10 dakika kadar hafif ateşte bıraktıktan sonra yemek bir kere karıştırılıp sofraya alınır.
Zeytinyağlı kuru sebzeler (fasulye, barbunya)
Malzemeler:
-2 su bardağı kuru sebze
-2 havuç
-1 kereviz
-2 soğan
-1 baş sarımsak
-yarım kaşık salça
-yarım demet maydanoz
-1 çay kaşığı şeker
-2 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
L-barbunya veya beyaz fasulye akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün ezilmeden yarı haşlanır.
Havuç, kereviz, soğan, sarımsak küçük doğranır.
Hepsi zeytinyağ ile sararıncaya kadar kavrulur.
Salça konur; birkaç kere karıştırılır.
Haşlanıp süzülmüş fasulye, şeker tuz ve su konur (1,5- 2 bardak). Yavaş yavaş pişirilir.
Kapak aralanarak soğutulur. Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ile süslenir. Not: taze barbunya bir taşım haşlanarak süzülür.
Hünkar beğendi
Malzemeler:
Patlıcan püresi için:
-6 patlıcan
-1 kaşık un
-1 kaşık yağ
-2 kaşık kaşar peyniri rendesi
-1 su bardağı süt
-1 avuç maydanoz
-tuz, karabiber
Kebap için:
-1 kg. Kuşbaşı et (koyun veya dana)
-2 soğan -2- 3 domates -2 kaşık yağ -tuz, karabiber yapılışı:
İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.
Soyulmuş ve doğranmış domates konup karıştırılır.
Su (2- 3 bardak) ilave edilerek etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.
Etin suyu 1- 1,5 kepçe kadar olmalıdır.
Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire közlenir.
Kabukları soyulup incecik kıyılır.
Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Patlıcanlar, rende kaşar, süt konup karıştırarak pişirilir. Tuz atılır.
Püre ile kebap servis tabağına isteğe göre yerleştirilip maydanoz yaprakları ile süslenir. İmam bayıldı (patlıcan veya kabak)
Malzemeler:
-8 küçük patlıcan veya kabak
-4- 5 soğan
-7- 8 diş sarımsak
-1 demet maydanoz
-1- 2 dal nane
-2- 3 domates
-2- 3 sivri biber
-1 su bardağı zeytinyağ
-1- 2 kahve kaşığı şeker
-tuz, karabiber

Yapılışı:
Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur.tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkanıp kurulanır. (kabaklar kazınıp baş ve uç kısımlar kesilir.)
Zeytinyağda hafif pembe kızartılır. Tepsiye dizilir.
Üzerleri boydan boya bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.
4- yarım halka şeklinde doğranmış soğan, sivri biber, sarımsak,
Zeytinyağda kavrulur. Soyulup doğranmış domates konup karıştırılır. Kıyılmış maydanoz, nane, tuz, karabiber ve şeker ilave edilir.
Kızartılan sebzenin içinde doldurulur.
Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.
Kısa bilgi:patlıcan,pankreas, karaciğer ve böbrekleri kuvvetlendirir. Kalbe sükunet verir.

Patlıcan karnıyarık

Malzemeler:
-6 küçük patlıcan
-250 gr. Dana kıyma
-2 soğan
-2- 3 domates
-2- 3 sivri biber
-yarım demet maydanoz
-3- 4 kaşık yağ
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur.tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkanıp kurulanır.
2- yağda çevirerek kızartılır. Tepsiye yerleştirilip boydan boya, bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.
İnce doğranmış soğan, biber, kıyma yağ ile kavrulur. Soyulup doğranmış domates ile de biraz çevrilir.
Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave edilir.
Patlıcanların içine doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir.
Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.
Not: patlıcanlar enine doğranıp kızartıldıktan sonra üzerine aynı harç konup pişirilirse patlıcan oturma olur.

Ekşili pırasa (zeytinyağlı)

Malzemeler:
-1 kg pırasa
-3 soğan
-3 diş sarımsak
-yarım bardak zeytinyağ
-1 kaşık salça
-yarım demet maydanoz-dereotu
-1 çay kaşığı toz şeker
-limon
-tuz
Yapılışı:
Pırasa ayıklanıp 5- 6 cm boyunda kesilip, yıkanır.
Parçalar boyunca ince ince doğranıp tepsiye konur.
Yarım bardak su ile haşlanır (suyu süzülmez).
4- soğan yarım halkalar halinde, sarımsak küçük küçük doğranır. Zeytinyağında sararıncaya kadar kavrulur. Salça, şeker, tuz, daha sonra da kıyılmış maydanoz, dereotu konur.
5- haşlanmış pırasaların üzerine bu harç yayılıp bir bardak su ilavesi ile pişirilir. 6- ateşten alınmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.
Kısa bilgi:
Pırasa idrar çoğaltan bir sebzedir. Şalgam idrar yolu hastalıklarına iyi gelir.

Zeytinyağlı kereviz

Malzemeler:
-1 kg kereviz
-1 havuç
-1 patates
-yarım bardak iç bezelye (konserve).
-1- 2 avuç arpacık soğan
-yarım bardak zeytinyağı
-yarım demet maydanoz ve dereotu
-1 çay kaşığı şeker
-limon
-tuz
Yapılışı:
1- kereviz talaş kalmayacak şekilde soyulur. Ortadan

İkiye ayrılır. Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlaştırılır. Tepsiye, çukur yerleri üste gelecek şekilde konur.
Soyulup küçük küçük doğranmış havuç, patates ve arpacık soğan zeytinyağda hafif kavrulur.
Bezelye, şeker tuz, maydanoz, dereotu konup karıştırılır.
Bu harç kerevizlerin içine doldurulur. Artan kenarlara serpilir.
İki bardak su ilave edilip orta ateşte pişirilir.
Ateşten almadan 5 dakika evvel limon sıkılır. Kısa bilgi:
Kereviz, vitamin ve mineral madde yönünden çok zengin bir sebzedir.
Kereviz için bir eczaneye bedel denir.

Zeytinyağlı iç baklalı enginar

Malzemeler:
-yarım kg. Taze iç bakla
-6 adet enginar
-yarım bardak zeytinyağ
-1- 2 soğan
-1 kahve kaşığı şeker
-limon
-yarım demet dereotu
-tuz
Yapılışı:
Enginarların taç yaprakları sıyrılarak koparılır.
Uç kısımları kesilip fazla derinleşmeden soyulur.
İçleri kaşıkla çıkarılıp tuzlu limonlu su içine bırakılır.
Saplar dibinden kesilir. Özü çıkana kadar soyulur, küçük doğranır.
5- ince doğranmış soğan zeytinyağında sararıncaya kadar kavrulur. Enginarlar bütün, saplar doğranmış olarak konur, 23 bardak su ilavesi ile yarı pişirilir.
Kabuğu çıkarılmış iç bakla, tuz, şeker konur. Kapak kapatılıp yavaş yavaş pişirilir.
Soğuyunca baklalar enginarların çukur yerlerine doldurulur. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir. Not: bakla yerine iç bezelye ve havuç da kullanılabilir.

Kabak mücveri

Malzemeler:
-3 kabak
-5- 6 adet taze soğan (veya 1 kuru soğan)
-2- 3 sivri biber
-yarım demet maydanoz ve dereotu
-3 yumurta
-3- 4 kaşık un
-tuz ve karabiber
-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
Yapılışı:
Kabak kazınıp ince rendelenir. Doğranmış soğan, biber, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta, un konup karıştırılır.
Kızgın yağa kaşık kaşık döküp iki tarafı da kızartılır.
Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Not: mücveri, kabak yerine rendelenmiş patates ve ince doğranarak az haşlanmış pırasa ile de yapabilirsiniz.
Kısa bilgi:
Bir su bardağı dolusu maydonoz yaprağındaki cvitamini 10 portakaldaki c vitamini kadardır.

Ispanaklı kökü mücveri

Malzemeler:
-1 kg. Ispanak kökü
-2 soğan
-2- 3 kaşık un
-3 yumurta
-maydanoz ve dereotu
-tuz, karabiber
-kızartmak için 1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı
Yapılışı:
1- ıspanak kökleri iyice yıkanır. Bir kahve fincanı su ile az haşlanır. Suyu sıkılıp, incecik kıyılır.
İnce doğranmış soğan, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta ve un konup karıştırılır.
Kızgın yağa kaşık kaşıp dökülüp kızartılır.
Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Not: istenirse bu karışıma 3- 4 kaşık kavrulmuş yağsız kıymada konur.
Kısa bilgi:
Lahana ve ıspanak şeker hastaları için yararlıdır. Ispanak'ta k vitamini vardır. Bu vitamin kanın

pıhtılaşmasına yarar kanamalarda önemlidir).

Ispanak püresi

Malzemeler:
-1 kg. Ispanak yaprağı
-1 kaşık yağ
-1 kaşık un
-1 bardak süt
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Ispanak yaprakları yıkanır. Hafif ateşte bir kahve fincanı su ilavesiyle haşlanır.
Suyu sıkılıp, ince ince kıyılır.
Yağ ile un hafif pembe kavrulur, kıyılmış ıspanak ve süt konarak karıştırılıp pişirilir. Tuz, karabiber atılır. Not:

Ispanak püresi et yemeklerinin yanına ve perhiz yemeği olarak kullanılır.
Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ konup değişik lezzette bir yemek yapılmış olur.
Ispanağın haşlanma suyunu çorbada değerlendiriniz. Kısa bilgi:
Rengi canlı olsun diye haşlarken ıspanağa soda atmak çok zararlıdır.

Taze sebze soteleri

(garnitür ve pehriz yemeği olarak)
Malzemeler:
-yarım kg. Sebze (taze fasulye, kabak, iç bezelye, havuç, bürüksel lahanası)
-yarım çorba kaşığı yağ (tereyağ tercih edilmeli.)
-bir tutam şeker
-tuz
Yapılışı:
Sebze yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. (brüksel lahanası doğranmaz.)
Az su ile ezilmeden haşlanır.süzülür. Erimiş yağda birkaç kere çevrilir. Şeker ve tuz atılır.
Sebze soteleri et yemeklerinin yanına garnitür olarak kullanıldığı gibi, perhiz yemeği olarak da yapılabilir. Kısa bilgi:

Vitaminler buharla uçup gitmesin diye yemekler kapalı olarak, bilhassa düdüklü tencerede pişirilmelidir.
Sebzeleri az su ile haşlamalı, haşlama suları, çorba v.s. Gibi yerlerde değerlendirilmelidir.
3- sebzeleri pişirirken; ilk kaynamada 2- 3 dakika kapak kapatmayınız. Sebzelerin kararmasına sebep olan uçucu yağ asitleri bu süre içinde buharla çıkar. Yemeğiniz güzel bir sarı renk alır.

Patates püresi

Et yemeklerinin yanına garnitür ve perhiz yemeği olarak
Malzemeler:
-6- 7 patates
-1 kaşık yağ
-1 bardak süt
-tuz
Yapılışı:
Patatesler yıkanıp haşlanır. Sıcakken soyulup püre makinesinden geçirilir veya rendelenir.
Yağ, süt ve tuz konup ateşte yağ eriyinceye kadar karıştırılır. Kısa bilgi:

Patates püresi en kolay sindirilen bir yemektir. Midede kalma süresi 5- 6 dakikadır.
Soyulmadan haşlanan patates, içindeki c vitamininin %94'ünü muhafaza eder.
3- patates bağırsakları, böbrekleri ve kanı temizler. Kanın asitliğini giderir. Şişmanlar ve şeker hastaları için iyi bir gıdadır.

Zeytinyağlı havuç ezmesi

Malzemeler:
-yarım kg. Havuç
-yarım su bardağı zeytinyağ
-2 soğan
-yarım kg. Yoğurt
-2 diş sarımsak
-1 avuç maydanoz yaprağı
-tuz
Yapılışı:
Havuç kazınıp rendelenir.
Rendelenmiş soğanla zeytinyağı pembe kavrulur. Havuç ilave edilip karıştırılır.
Kapak örtülüp, hafif ateşte ara sıra karıştırmak suretiyle pişirilir.
Soğuyunca sarımsaklı yoğurt karıştırılıp servis tabağına alınır. Maydanoz yaprakları ile süslenir.

Not: havuç yerine kereviz kullanarak yemeğinizi zeytinyağlı kereviz ezmesi yapabilirsiniz.
Kısa bilgi:
Havuç mide için çok faydalıdır. Mide konuşabilse hep havuç dermiş. Havuç, vücutta a vitaminine dönüşen karoten yönünden zengindir. Havuç göz ve cilt sağlığı için faydalıdır.

Fava

(kutu iç bakladan)
Malzemeler:
-2 bardak kuru bakla
-3/4 bardak zeytinyağ (1 bardaktan az)
-2 soğan
-1 çay kaşığı şeker
-limon
-1 avuç maydanoz yaprağı
-8- 10 zeytin
-tuz
Yapılışı:
Bakla ayıklanıp yıkanır. Akşamdan ıslatılır.
İnce doğranmış soğan, zeytinyağda hafif kavrulur.
Süzülmüş bakla, şeker, tuz ve 3- 4 bardak su konup pişirilir.
Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Çukur bir tabağa alınır.
Üzerine zeytinyağ gezdirilir. Limon dilimleri, zeytin ve maydanoz yaprakları ile süslenir. Kısa bilgi:
Çocuklara her gün 2- 3 bardak süt ve sütten yapılan yiyecekler verilmelidir.

Humus

Malzemeler:
-1- 5 bardak nohut
-yarım bardak tahin
-yarım bardak zeytinyağı
-3 çay kaşığı kırmızı biber
-4- 5 diş sarımsak
-3 limon
-tuz
-üzeri için: zeytin, turşu; maydanoz
Yapılışı:
Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır.
İyice haşlanıp kabukları alınır.
Ceviz makinesinden geçirilir veya havanda dövülür.porselen bir kaseye alınıp, tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuz konur.
Azar azar zeytinyağ ve limon suyu ilave edilir.
Tabağa yerleştirilip limon dilimleri, zeytin, maydanoz yaprakları ve turşu ile süslenir.
Kısa bilgi:
Nohut, fasulye gibi besinlere, çabuk pişsin diye karbonat koymak çok zararlıdır. Vitaminleri yok eder.

Hibeş (antalya'dan)

Malzemeler:
-1 su bardağı tahin
-2 limon suyu
-yarım kahve fincanı zeytinyağ
-2 kahve kaşığı kimyon
-3 diş sarımsak
-1 kahve kaşığı tuz
-1 kahve kaşığı acı kırmızı biber
Yapılışı:
Tahin, dövülmüş sarımsak, kimyon, biber bir kaseye konup karıştırılır.
Azar azar limon suyu, zeytinyağ ve sonra da tuz ilave edilir. (sertleşmemesi için tuz en son konur.)
Tabağa alınıp kalan zeytinyağ üzerine gezdirilir.turşu zeytin v.s. İle süslenir.
Kısa bilgi:
Sarımsak, damar sertliği, skorbüt (diş etlerinin kanaması) ve gut
Hastalığı için faydalıdır. Yemeklere soğanla birlikte 2- 3 diş sarımsak koyarsanız hem faydasından hem de lezzetinden yararlanabilirsiniz.

Tarator

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

-tuz
Yapılışı:
Tuzla dövülmüş sarımsak, dövülmüş ceviz, tahin, kırmızı biber bir kaseye konur.
Limon suyu ilave edilip karıştırılır.
Çok ince kıyılmış maydanoz yaprakları katılır.
Salata tabağına alınıp turşu zeytin ve limon dilimleri ile süslenir. Not: 1) tarator, baston sandviç dilimlerine sürülüp de ikram edilebilir.
2) 100 gr ceviz 654 kalori verir.
Kısa bilgi:
Süt her yaş ve durum için gerekli bir besindir. Sütün içindeki kalsiyum kemik, diş, kas, sinir ve kan hücrelerinin yapısında, korunmasında ve çalışmasında önemli rol oynar. Kemiklerin kuvvetli, dişlerin sağlam ve dinamik olması için günde 2 bardak süt ve sütten yapılan yiyeceklerle yeşil sebzeler bolca yemelidir.

Tarama

Malzemeler:
-100 gr. Balık yumurtası
-2 dilim bayat ekmek içi
-1 kahve fincanı süt
-1 su bardağı zeytinyağı
-2 çay kaşığı kırmızı biber
-1- 2 limon suyu
-tuz
Yapılışı:
Porselen bir kaseye bayat ekmek içi ufalanır.
Kaynar bir fincan süt konur karıştırılır.
Balık yumurtasının zarları çıkarılıp sütlü ekmeğe katılır; küçük taneler kayboluncaya kadar karıştırılır.
Kaşık kaşık zeytinyağı, limon suyu ilave edilir.
Tuz ve kırmızı biber katılıp karıştırıldıktan sonra tabağa alınır.
Üzeri isteğe göre süslenir. Kısa bilgi:
Konserve kutularının alt ve üst yüzeyleri şişkinse o konserve bozuktur; satın almayınız.

Yoğurtlu havuçlu patates salatası

Malzemeler:
-6 adet orta büyüklükte patates
-3 adet havuç
-500 gr. Yoğurt
-yarım su bardağı zeytinyağ veya sıvı yağ
-3- 4 diş sarımsak
-tuz-kırmızı biber (istenirse)
-1 su bardağı maydanoz yaprağı
Yapılışı:
1- patatesler yıkanır, haşlanır, soyulur, rendelenir.
2- havuçlar kazınır, doğranır, az su ile haşlanır, iyice ezilir. Patatese katılır.
Tuzla dövülmüş sarımsak, yoğurt, sıvı yağ, kırmızı biber ilave edilir, hepsi karıştırılır.
Tabağa alınıp yıkanmış maydanoz yaprakları ile süslenir.
Kısa bilgi:
Her gün şu besin gruplarından yeteri kadar yiyiniz:
Süt ve sütten yapılan yiyecekler
Et, yumurta ve baklagiller
Sebze ve meyveler
Ekmek, hububat, şeker ve yağ patlıcan salatası malzemeler:
-6 patlıcan
-3- 4 domates
-3- 4 sivri biber
-2 kahve fincanı zeytinyağ
-1- 2limon
-1 avuç maydanoz yaprağı
-2- 3 diş sarımsak-tuz
Yapılışı:
Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire közlenir.
Kabukları soyulup incecik kıyılır.
Küçük doğranmış sivri biber, tuzla dövülmüş sarımsak, zeytinyağ, limon suyu konup karıştırılır.
Servis tabağına yerleştirilip, domates dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süslenir.
Kısa bilgi:
Buz dolabında da sebze ve meyveler vitamin kaybeder. Örneğin; yeşil fasulye buzdolabında 48 saat sonra c vitaminini yarı yarıya kaybeder, diğer vitaminler de buna yakın kayba uğrar.

Mamzana
Malzemeler:
-6 patlıcan
-3 domates
-4- 5 sivri biber
-1 demet maydanoz
-750 gr. Yoğurt
-3 diş sarımsak
-2 kaşık yağ
-1 çay kaşığı kırmızı biber
-tuz
Yapılışı:
1- patlıcanlar ucundan başlanarak ocakta çevire çevire közlenir.kabuklar soyulup incecik kıyılır.
Domates, biber ve maydanoz küçük doğranıp patlıcanlara katılır. Tuz atılır.
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp, kırmızı biberli yağ gezdirilir.
Kısa bilgi:
Çaydaki tanen, yiyeceklerdeki denir. Birleşiklerinin kullanılmasını engelliyor. Onun için yemekten hemen sonra çay iç memelidir. Aksi halde anemiye kadar giden kansızlık olabilir.
Rus salatası
Malzemeler:
-2 yumurta sarısı
-1,5 su bardağı zeytinyağı
-1- 2 limon suyu
-1 kahve kaşığı toz hardal
-2- 3 patates (haşlanmış)
-1- 2 havuç (haşlanmış)
-yarım bardak iç bezelye (konserve)
-10- 12 küçük salatalık turşusu (kornişon)
-3- 4 dilim macar salamı, tuz
Yapılışı:
Porselen veya cam bir kaseye yumurta sarıları konur. Zeytinyağ damla damla ilave edilip karıştırılır.
Daha sonra zeytinyağ iplik gibi akıtılarak karıştırılmaya devam edilir. Ara sıra limon damlatılır.
Zeytinyağ bitince tuz, hardal, limon suyu ilave edilir.
Havuç, patates, turşu, salam küçük doğranır (tavla zarı büyüklüğünde).
Bunlara bezelye katılır. Tuz atılır.
Mayonezden 2- 3 kaşık ayrılır (üzerini süsleme için). Kalanına karışık sebzeler konup karıştırılır.
Salata tabağına alınıp, ayrılan mayonez ve sebzelerle süslenir. Not:mayonez bozulursa şöyle düzeltilir.
1) ayrı bir kaseye bir yumurta sarısı konur. Damla
Damla zeytinyağ ile arada bozulan mayonez konarak karıştırılır.
2) 1 tatlı kaşığı nişasta, bir fincan su ile pişirilip pelte yapılır. Karıştırarak soğutulur. Bozulan mayonez ve zeytinyağ azar azar
konur karıştırılır.
Mayonezli kereviz salatası
Malzemeler:
-2 adet kereviz
-limon
-5- 6 kaşık mayonez
-üzeri için; zeytin, kırmızı turp, turşu, maydanoz yaprağı v.s.
-tuz
Yapılışı:
Kerevizler talaş bırakmadan soyulur.
İnce rendelenir, tuz limon suyu katılır.
Mayonez ilave edilip karıştırılır.
Servis tabağına yerleştirilip üzeri isteğe göre süslenir.
Not: rendelenmiş kerevize mayonezle birlikte 1- 2 kaşık şekersiz krem şanti (çiğ süt kaymağı) katılırsa daha nefis olur.
Kısa bilgi
Kereviz, kansızlığa ve gut hastalığına iyi gelir.
Enginar salatası
Malzemeler:
-6 adet içli iri enginar
-yarım kaşık un
-2 limon
-3 patates
-1 kahve fincanı zeytinyağ

-tuz
Yapılışı:
Enginarın taç yaprakları sıyırılarak koparılır.
Saplar dibinden kesilir.
Fazla derinleşmeden soyulur.
İçleri kaşıkla çıkarılır.
Unlu ve tuzlu su ile haşlanır (kararmaması için).
Servis tabağına alınıp zeytinyağ ve limon gezdirilir.
Haşlanmış patates soyulup püre yapılır. Zeytinyağ, limon suyu ve tuz karıştırılıp enginarların içine doldurulur.
Zevke göre süslenir (zeytin, maydanoz, havuç, bezelye, turşu v.s. İle). Kısa bilgi:
Enginar sindirimi kolay bir sebzedir. Ancak şeker hastaları yememelidir.

Sepet domates salatası

Malzemeler:
-8 adet orta boy kırmızı ve sert domates
-1- 2 salatalık
-3- 4 sivri biber
-1 soğan
-yarım demet maydanoz
-yarım kahve fincanı zeytinyağ
-limon zeytin
-tuz
Yapılışı:
1- domatesler yıkanır. Ters çevrilip, ortada sepetin
Sapı olabilecek şekilde ince bir parça bırakılarak iki yarım daire çizilir ve kesilip kaşıkla domatesin içi alınarak, domatesten sepet yapılır.
Salatalık, biber, soğan maydanoz yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. Zeytinyağ, limon suyu, tuz katılıp karıştırılır.
Hazırlanan domateslerin içine doldurulup üzerlerine birer zeytin konur.
Not: sepet domatesin içine rus salatası, patlıcan salatası da doldurabilirsiniz.
Kısa bilgi:
Vitamin kaybını azaltmak için salataları yemek saatinden hemen önce hazırlamalıdır. Marul yaprakları bıçakla değil el ile koparılmalıdır.

Kısır

Malzemeler:
-2 su bardağı ince bulgur.
-1 kuru soğan
-7- 8 adet yeşil soğan
-3 domates
-1 demet maydanoz-dereotu
-4- 5 sivri biber
-2limon
-yarım su bardağı zeytinyağ
-2 çay kaşığı kırmızı biber veya 1 kaşık biber salçası
-1 marul
-tuz
Yapılışı:
Bulgur bir tepsiye konup ayıklanır.
Üzerine 1- 2 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır.
Soğan, maydanoz, dereotu, domates, biber yıkanıp küçük küçük doğranır.
Bulgur kabarınca, ince doğranmış kuru soğan, tuz kırmızı biber konur, biraz yoğrulur.
Hazırlanan sebzeler katılır zeytinyağ ve limon suyu ilave edilip karıştırılır.
Temizlenmiş marul yaprakları ile tabağa yerleştirilir.
Kısa bilgi:
Acımış tereyağını, elma kabukları, 1- 2 çay kaşığı tane karabiber, dört parçaya ayrılmış soğan ve tuz ile orta ateşte eritip süzünüz. Kullanılır hale geldiğini göreceksiniz.

Ordövr

Malzemeler:
-4 katı pişmiş yumurta
4 yaprak jelatin
-10 dilim macar salamı
-3- 4 küçük salatalık turşusu
-2 su bardağı et suyu (yağsız)
-tuz ve karabiber
Yapılışı:

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

Lahana turşusu

Malzemeler:
-1 orta büyüklükte lahana
-1 baş sarımsak
-2- 3 adet acı kırmızı biber
-1 tatlı kaşığı şeker
-1 avuç nohut
-1 kahve kaşığı bira mayası
-tuz (5 bardak suya 1 dolu çorba kaşığı)
Yapılışı:
1- lahana bir iki yaprak soyulup dilim dilim kesilir.
Emaye bir kovaya yerleştirilir. Kırmızı biber, sarımsak ve nohut konur.
2- 5 bardak suya 1 çorba kaşığı esas olmak üzere tuzlu su hazırlanır. Şeker ve bira mayası konup, eritilir. Lahananın üzerini
geçecek şekilde doldurulur.
Her gün 1- 2 kere karıştırılıp suyu savrularak havalandırılır. (fena kokmaması ve suyun parlak olması için)
15- 20 gün içinde turşu olur.
Kısa bilgi:
Çayın, kan damarlarının çeperlerindeki esnekliği artırarak kan basıncını düşürücü etkisi vardır. Ayrıca bağırsak bozukluklarında antibiyotik etkisi yapar. Mesane, safrakesesi ve böbrek taşlarının oluşumunu engeller.

İçi doldurulmuş biber turşusu

Malzemeler:
-1,5 kg dolmalık biber (küçük ve ince kabuklu)
-1 küçük lahana
-4- 5 adet salçalık kırmızı biber
-1 baş sarımsak
-1 demet maydanoz
-10- 12 dal kereviz
-2 bardak sirke
-tuz (4,5 bardak su için 1 dolu çorba kaşığı)
Yapılışı:
Biber yıkanıp sapları ve tohumları çıkarılır.
Lahana, salçalık, biber, sarımsak, maydanoz, kereviz ince ince kıyılıp karıştırılır.
Biberlere sıkıca doldurulur. Kavanoza yerleştirilir.
4,5 bardak suya 1 çorba kaşığı tuz konarak tuzlu su hazırlanır. Buna sirke karıştırılıp kavanoza boşaltılır.
Üzerine temiz bir ağırlık konup kapak kapatılır.
Not: turşuların bozulmaması ve kütür kütür olması için soğuk yerde saklanmalıdır.

Salatalık biber turşusu

(çabuk)
Malzemeler:
-yarım kg. Sivri biber
-10- 15 adet küçük salatalık
-1 baş sarımsak
-2 bardak sirke
-yarım demet maydanoz
-tuz (4,5 bardak suya 1 çorba kaşığı)
Yapılışı:
Salatalık ve biber yıkanır. Çatalla bir iki yerinden delinir.
9 bardak suya 2 çorba kaşığı tuz konup kaynatılır.
Biberler ve salatalıklar daldırılıp hemen çıkarılır.
Kavanoza sarımsak ve maydanozla karışık olarak yerleştirilir.
Haşlama suyuna sirke katılır. Üzerine doldurulur. Temiz bir ağırlık konup kapak kapatılır.
Salatalık ve biber sararınca turşu olmuştur. Kırmızı pancar turşusu malzemeler:
-1 kg. Kırmızı pancar -1 su bardağı sirke -1 su bardağı su -1 baş sarımsak -yarım çorba kaşığı tuz
Yapılışı:pancarlar yıkanır. Çok yumuşak olmamak üzere haşlanır.
Soyularak yuvarlak dilimlenir. Kavanoza yerleştirilir.

Tuzla dövülmüş sarımsağa sirke ve su konup karıştırılır.
Pancarın üzerine dökülüp kavanoz sağa sola sallanır, kapak kapatılır.
Ertesi gün sofraya alınabilir. Elma sirkesi malzemeler:
-elma kabukları (yıkanmış)
-su, tuz
Yapılışı:
Elma kabukları bir kavanoza doldurulur. Üzerine biraz tuz ve su konup serin bir yerde bekletilir.
Sirke kokusu olunca süzülür. Şişelere doldurulur.
Salata ve turşularda kullanılır. Kısa bilgi:
Günde üç kere 1 tatlı kaşığı elma sirkesi ve üç kere çam balı yenirse romatizma ağrılarına çok faydalı olur.
Bölüm 3
Etler
Kuru köfte
Malzemeler:
-500 gr. Dana kıyma
-2- 3 dilim bayat ekmek içi
-1- 2 soğan
-kimyon, karabiber (birer çay kaşığı)
-1 yumurta
-yarım demet maydanoz
-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
Yapılışı:
Kıyma, ıslatılıp sıkılmış ekmek, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon, kıyılmış maydanoz ve yumurta iyice yoğrulur.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp uzun veya yassı köfteler yapılır.
Kızgın yağda kızartılır. Not:

Cızbız köfte yaparken ekmek konmaz veya az konur. Yumuşak olması için yoğrulurken 2 kaşık zeytinyağı ilave edilir.
Kuru köfteye 1- 2 diş dövülmüş sarımsak da katılabilir.
Artan köfteyi salçalı su ilave edilerek salçalı köfte de yapılabilir.
Kuru köfte hamuru küçük küçük yuvarlanıp kızartılarak üzerine birer kürdan batırılırsa, soğuk büfe için bir çeşit olur. Kadın budu köfte malzemeler:
-750 gr. Dana kıyma
-2 soğan
-3 çorba kaşığı pirinç
-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)
-yarım demet maydanoz
-1 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)
-3- 4 çorba kaşığı galeta unu
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Bir bardak sıcak suya atılıp haşlanır ve suyu çektirilir.
Rendelenmiş soğan ile kıymanın yarısı, yağsız kavrulur. Çiğ kıymaya katılır.
Buna, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 yumurta kırılıp yoğrulur.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval ve yassı köfteler yapılır.
Önce galeta ununa, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır.
Kısa bilgi:
Yağı çok yüksek hararette tutmak, yağda bir takım zehirli ve tahriş edici maddeler meydana gelmesine sebep olur. Bundan dolayı, tavada az yağlı, yağı yakarak kızartma yapmak yanlıştır.
Kızartma; derin bir kapta, bol yağda ve yağın içinde adeta kaynatmak şeklinde yapılmalıdır.
Havuçlu sulu köfte
Malzemeler:
-750 gr. Dana kıyma
-2 soğan
-3 çorba kaşığı pirinç
-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)
-yarım demet maydanoz
-1 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)
-3- 4 çorba kaşığı galeta unu
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Bir bardak sıcak suya atılıp haşlanır ve suyu çektirilir.
2- rendelenmiş soğan ile kıymanın yarısı, yağsız kavrulur. Çiğ kıymaya katılır.

3- buna, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 yumurta kırılıp yoğrulur.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval ve yassı köfteler yapılır.
Önce galeta ununa, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır.

Bulgurlu köfte

Malzemeler:
-500 gr. Dana kıyma
-3- 4 çorba kaşığı ince bulgur
-1 yumurta
-yarım demet dereotu
-1- 2 soğan
-1 çay kaşığı karabiber
-1 çorba kaşığı salça
-2 çorba kaşığı yağ
-tuz
Yapılışı:
Rendelenmiş soğan, doğranmış dereotu, tuz, kara biber, kimyon, bulgur, kıyma ve yumurta iyice yoğrulur.
Küçük köfteler yapılır. Yağda kızartılıp tepsiye dizilir.
Üzerine iki bardak su ile ezilmiş salça dökülüp yavaş yavaş pişirilir.
Not: ertesi öğüne kalan köfteler, suyundan süzüldükten sonra çarpılmış yumurtaya batırılıp kızartılırsa değişik lezzette bir yemek çeşidi olur.

Rosto köfte

Malzemeler:
-750 gr. Dana kıyına, 2 soğan
-2 dilim bayat ekmek içi
-3 yumurta (2 tanesi köfte içine katı pişirilecek, 1 yumurta akı köfte hamuruna, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)
-1 havuç (haşlanmış)
-1 su bardağı iç bezelye (konserve)
-tuz, karabiber, kimyon (1 çay kaşığı)
Yapılışı:
Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek, tuz, karabiber, kimyon ve bir yumurta akı iyice yoğrulur.
Fırın tepsisinin boyundan dört parmak kısa olarak silindir yapılır.
3- ortadan boydan boya yarılıp, haşlanmış yumurta, bezelye, küçük küçük doğranmış havuç konup köfte kapatılır. Islak elle düzeltilir.
Yağlanmış fırın tepsisine konup üzerine yumurta sarısı sürülür.
Fırında, sıcaklık önce üstten verilir (çatlamaması için). Pişince servis tabağına alınıp dilimlenir.
Not: 1) tepside kalan yağına bir tatlı kaşığı nişasta ve 1 çorba kaşığı salça konup bir bardak su ile kaynatarak köftenin üzerine sos yapılabilir.
2) rulonun içine patates-püresi de konabilir.

Patates köftesi

Malzemeler:
-6 orta büyüklükte patates
-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır).
-5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir (150 gr.)
-yarım demet maydanoz
-2- 3 çorba kaşığı un, galeta unu
-kızartmak için bir su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı.
-tuz ve karabiber.
Yapılışı:
Patatesler yıkanır, haşlanıp soyulur ve rendelenir.
Soğuyunca 1 yumurta, tuz, karabiber konup yoğrulur.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, avuç içinde kayık gibi açılır. İçine peynir maydanoz karışımı konup kapatılır. Hafifçe sıkılıp şekil düzeltilir.
Önce una, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya ve galeta ununa batırılıp kızgın yağda pembe kızartılır.
5- fazla yağını alması için delikli kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır.
Not:
Peynir yerine kıymalı iç de konabilir. (kıyma, soğan, maydanoz, tuz, karabiber karışımı.)
İç koymadan şekil verilip, un, yumurta ve galeta ununa batırılıp kızartılırsa patates kroket olur.

Patlıcanlı köfte

Malzemeler: -500 gr. Yağsız dana kıyma -1 dilim bayat ekmek içi -1 avuç maydanoz yaprağı, 1- 2 soğan -1 kahve kaşığı karabiber ve kimyon -5- 6 patlıcan
-1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı -2 domates -yarım kaşık salça -4- 5 sivri biber -tuz yapılışı:
Rendelenmiş soğan, kıyma, ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon iyice

yoğrulur.
Küçük yassı köfteler yapılır.
Patlıcanların baş tarafı kesilip soyulur, boydan boya ince dilimlenir.
Bol tuzlu suda yarım saat bırakılır. Yıkanıp kurulanır.
Zeytinyağda kızartılıp iki tanesine bir köfte sarılıp uçları alta gelmek üzere tepsiye yerleştirilir.
Her köftenin üzerine birer dilim domates ve sivri biber konur.
Biraz yağ ve salçalı su ilavesiyle yavaş yavaş pişirilir.not: patlıcanların içine köfte yerine pişirilmiş parça et de konabilir.

Beyaz peynir köftesi

Malzemeler:
-yarım kalıp beyaz peynir
-2 dilim bayat ekmek içi
-2 yumurta
-maydanoz ve dereotu
-karabiber
-kızartmak için zeytinyağ veya ayçiçek yağı
Yapılışı:
L-peynir, rendelenir. Ufalanmış ekmek içi, karabiber, maydanoz, dereotu ve yumurta konup karıştırılır.
2- küçük köfteler yapılıp, yağda kızartılır.

Peynirli patlıcan

Yapılışı:
3 patlıcan soyulup halka halka dilimlenir. Tuzlu suda yarım saat bekletilir, yıkanıp kurulanır.
İki yumurta kadar beyaz peynir rendelenir, doğranmış maydanoz, 1 yumurta karıştırılır.
Bir dilim patlıcana az miktar peynir karışımı sürülüp, ikinci dilim üzerine kapatılır. İki taraf unlanır.
Kızgın yağda kızartılıp fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine alınır. Kısa bilgi:
Beyaz peynir sindirimi kolaylaştırır. Her gün bir kibrit kutusu kadar peynir yenmelidir.

Soğan köftesi

(hint ikramı)
Malzemeler:
-4 soğan
-4 çorba kaşığı un
-2 yumurta
-1 şişe ketçap veya 2- 3 kaşık biber salçası
-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Soğan yarım halka şeklinde doğranır. Un, yumurta, tuz, karabiber konup karıştırılır.
Kızgın yağa kaşık kaşık dökülüp kırmızı renkte kızartılır.
Ketçap veya biber salçası ile servis yapılır. Kısa bilgi:
Yeşil soğandaki c vitamini kuru soğanın iki katıdır.

Çiğ köfte

Malzemeler:
-500 gr. Dana kıyma (et beklememiş ve sinirsiz olmalıdır.)
-1,5- 2 su bardağı ince bulgur
-3- 4 çay kaşığı acı kırmızı biber
-2 çay kaşığı kimyon
-1 çorba kaşığı biber salçası
-1 soğan
-2 çay kaşığı karabiber, tuz
Salatası için:
-8- 10 tane taze soğan
-1 demet maydanoz
-4- 5 çay kaşığı sumak
-yarım kahve fincanı zeytinyağ
-1 limon, tuz
Yapılışı:
Kıyma, rendelenmiş soğan, bulgur, kırmızı biber, kimyon, tuz, karabiber ara sıra su serperek iyice yoğrulur.
Biber salçası ile de yoğrulduktan sonra avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır. Servis tabağına dizilir.
3- taze soğan ve maydanoz ince doğranır. Kırmızı biber, sumak, zeytinyağ, tuz ve limon suyu karıştırılır.
4- köfte servis yapılırken salatası yanında verilir.

İçli köfte

Malzemeler:

-750 gr. Dana kıyması (iki kere çekilmiş)
-1,5- 2 su bardağı ince bulgur
-3- 4 yumurta (1 tanesi, hamura, 2- 3 tanesi kızartılırken kullanılacak.)
-1 avuç ceviz içi, 2 soğan
-çam fıstığı, kuş üzümü (1'er çorba kaşığı)
-1 çorba kaşığı margarin
-1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-2 kahve kaşığı karabiber ve tuz
-2 kahve kaşığı kimyon
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
Yapılışı:
İçinin hazırlanması:
İnce doğranmış soğan, çam fıstığı, margarin ile kavrulur. Kıymanın yarısı ilave edilir. Suyunu çekince, tuz, karabiber, kimyon, doğranmış ceviz, kuş üzümü konup karıştırılır.ince bulgur ile kıymanın diğer yarısı, tuz, karabiber, kırmızı biber ve bir yumurta, ara sıra su serperek iyice yoğrulur.
Yumurtadan küçük parçalara ayrılıp avuç içinde parmak yardımı ile mümkün olduğu kadar ince açılır. Hazırlanan iç doldurulup delik kapatılır. Islak avuç içinde sıkılıp düzeltilir.
4- kaynar az tuzlu suda birkaç dakika haşlanır (suyu fazla kaynatmamalı). Delikli kepçe ile alınıp, ılınınca çatalla çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda kızartılır.

Kolay içli köfte

Malzemeler:
-500 gr. Dana kıyma
-3- 4 adet kuru soğan
-1 su bardağı rendelenmiş havuç
-1 su bardağı ince bulgur (yarım bardak sıcak su ile kabartılır)
-yarım su bardağı doğranmış ceviz içi
-6 adet yufka
-3 yumurta
-tuz, karabiber
-1 su bardağı galeta unu
-2 su bardağı sıvı yağ
Yapılışı:
İnce doğranmış soğan, 3 çorba kaşığı sıvı yağda hafif kavrulur. Kıyma ilave edilir. Suyunu çekince rendelenmiş havuç konur. 4- 5 dakika pişirildikten sonra ateşten alınır. Kabartılmış ince bulgur, ceviz içi, tuz, karabiber katılır. Bu harç 24 kısma ayrılır.
Yufkalar 8 parçaya bölünür (tamamı 48 adet). Bir parçanın üzerine yumurta akı sürülüp ikincisi üzerine yapıştırılır. Kıymalı harç konur, iki parmak genişliğinde gevşek sarılır (hepsi 24 adet).
3- artan yumurta akı ve yumurta sarıları iyice çarpılır. Yufkalar önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.
Not: kızartmayı küçük ve derin bir tencerede yapınız.

Şark köftesi

Malzemeler:
-2 su bardağı ince bulgur
-1 avuç kuru nane yaprağı
-6 adet soğan
-2- 3 kaşık un
-1 yumurta akı
-3 kaşık margarin
-2 çay kaşığı kırmızı biber
-750 gr. Yoğurt
-3 diş sarımsak
-tuz
Yapılışı:bulgur ayıklanıp üzerine 2 bardak kaynar su serpilip, kapak kapatılır ve kabarması beklenir. İçine nane ufalanır, 1 soğan rendelenir. Tuz, un ve 1 yumurta akı konarak iyice yoğrulur. (arasıra su serpilir.)
Avuç içinde sıkarak küçük köfteler yapılır.
Tuzlu kaynar suda dağıtmadan haşlanır. (suyu fazla kaynatmamalıdır.)
Soğan yarım halka şeklinde doğranıp yağda gevrek olarak kızartılır, kırmızı biber konur.
Köfteler suyundan alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt sonra da soğan kavurması dökülür. Kısa bilgi: Yoğurt kansızlık, kalp hastalığı, sindirim güçlüğüne ve karaciğer hastalığına faydalıdır.

Mercimekli köfte

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

-3- 4 kaşık yağ
-2- 3 çay kaşığı kırmızı biber
-2- 3 çay kaşığı kimyon
-yarım demet dereotu ve maydanoz
-6- 7 taze soğan
-1 kaşık salça
Yapılışı:
Soğan ince doğranıp yağda hafifçe pembeleştirilir.
Taze soğan, dereotu temizlenip ince doğranır.
3- mercimek ayıklanıp yıkanır; 3- 4 bardak su ile iyice haşlanır. Sıcakken bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Kapak kapatılarak bulgurun kabarması beklenir.
Bulgur kabarınca, kavrulmuş soğan, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon, salça konup yoğrulur.
Son olarak taze soğan, maydanoz, dereotu karıştırılır. Avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır.
Tabağa dizilir. Arzu edilirse çif köfte salatası ile servis yapılır. Kısa bilgi:
Mercimek kuvvetli ve sindirimi kolay bir bitkisel proteindir.

Patatesli bulgurlu köfte

Malzemeler:
-5- 6 patates
-1 su bardağı ince bulgur
-3- 4 sivri biber
-10- 12 adet taze soğan
-1 demet maydanoz
-2- 3 çay kaşığı kimyon
-2 çay kaşığı kırmızı biber -2 çay bardağı zeytinyağ -1- 2 limon suyu, tuz yapılışı:
Patatesler haşlanıp soyulur, püre makinesinden geçirilir veya rendelenir.
Bulgur ayıklanıp üzerine 1 bardak kaynar su dökülüp kapatılır.
Patates, bulgur, tuz, kırmızı biber, kimyon, zeytinyağ, doğranmış biber, soğan, maydanoz ve limon suyu karıştırılıp yoğrulur.
Avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır, servis tabağına yerleştirilir.
Marul yaprakları ve çiğ köfte salatası ile servis yapılır.
Not: isterseniz; 3 yumurtayı çatalla çarpıp yağda omlet gibi pişiriniz. Patatesli bulgura ilave edip yoğurunuz. Diğer malzemelerle şekilleyiniz.
Kısa bilgi:
Bulgur bol posalı bir besin olduğundan bağırsakların boşalmasını kolaylaştırır. Ayrıca b grubu vitamini yönünden zengindir.

Dana rosto

Malzemeler:
-yarım koyun budu
-2 kaşık margarin
-1 kaşık salça
-tuz
Yapılışı:
But etini alabilecek bir tencerede yağ eritilir.
İyi kızarması için, etin üzerini kaplayan ince zarı çıkarmadan etin iki tarafı iyice tuzla ovulur ve yağda kızartılır.
3- yarım fincan su ile sulandırılmış salça konur. Biraz sonra da 3- 4 bardak sıcak su ilave edilip kapak örtülür.
Orta ateşte 2 saat pişilir (et yağına kalmalıdır).
Biraz soğuyunca dilimlenip servis tabağına yerleştirilir. Üzerine tenceredeki salçalı yağ gezdirilerek dökülür.
Etin yanına havuç, bezelye soteleri, patates tavası veya patates püresi konarak servis yapılır.
Not: 1) rosto, but etin kemikleri çıkarıldıktan sonra rulo şeklinde bağlanarak da aynı şekilde pişirilir.
2) kuzu budu tencerede pişirmeden, fırında şöyle pişirilir: et tuzlanıp yağlanır. Tepsiye konup fırında ara sıra su ilavesi ile pişirilir. Yağına biraz salça konup renklendirilerek üzerine dökülür.

Buğu kebabı

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

Yapılışı:
Düdüklü tencereye et, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve rendelenmiş domates ile yağ karışık konur.
Su koymadan kapak kapatılır. Hafif ateşte 1 saat pişirilir.
Pilav ve salata ile servis yapılır. Kısa bilgi:
1- düdüklü tencerede yemek pişirirken, suyu fazla buharlaşmadığından az su ile pişirilmelidir.
2- düdüklü tencerede yemek pişirmek zamandan, yakıttan tasarruf sağlar, bilhassa vitaminler daha az ziyan olur.

Orman kebabı

Malzemeler:
-1 kg. Kuşbaşı et (koyun veya süt danası)
-2- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
-2 soğan
-3 patates
-3 havuç
-1 su bardağı konserve bezelye
-1 çorba kaşığı salça
-2 çay kaşığı kekik
-tuz
Yapılışı:
Küçük doğranmış soğan, et ve yağ tencereye konur. Ateş üzerinde karıştırarak kavrulur.
Salça konur; biraz daha karıştırılıp 2- 3 bardak su ilave edilerek etler yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirilir.
Patates soyulur. Havuç kazınır. Küçük küçük doğranır.
4- yumuşayan ete ilave edip kapak kapatılır. Sebzeler pişince konserve bezelye ve tuz ilave edilir. 5-10 dakika sonra kekik serpilir, ateşten alınır.
Kısa bilgi:
Konserve kutularının alt ve üst yüzeyleri yukarı doğru bombeli ise bozuktur. Kullanılması tehlikelidir.

Şiş kebabı

Malzemeler:
-1 kg. Koyun veya kuzu kuşbaşı et (şişlik)
-2 domates
-4 sivri biber
-2 tutam kekik
-limon
-1 kahve fincanı zeytinyağ
-2 kırmızı soğan
-1 demet maydanoz
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
L-zeytinyağ, limon suyu, tuz, karabiber ve kekik karıştırılır.
Etler bu karışıma konup karıştırılır. En az 3- 4 saat dinlendirilir.
Domates ve biber et büyüklüğünde doğranır.
Isıtılmış şişlere, şu sıra ile dizilir: et, domates, et, biber.
5- alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada bir tarafı iyice pişirildikten sonra çevirmek suretiyle iki tarafı pişirilir (kuru olmaması için).
6- kırmızı soğan ve maydanoz dalları ile servis yapılır.
Not: sakatat etleri şiş yapılacağı zaman zar ve sinirleri çıkarılır. Böbrek ve yürek yıkanıp kurulanır. Ciğer ve koç yumurtası yıkanmaz.

Yoğurtlu pideli kebap

Malzemeler:
-1 kg. Koyun kuşbaşı
-2 soğan
-3 domates
-4 çorba kaşığı yağ
-3 pide
-500 gr. Yoğurt
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- soğan rendelenir. Suyu alınıp ete ilave edilir. Birkaç saat veya bir gece bekletilir.
2 kaşık yağ ile et kavrulur. Rendelenmiş domates konur. Birkaç kere karıştırılır.
Suyu konur. Etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. (et yağına kalmalıdır.)
Pideler ısıtılıp küçük küçük kesilir. Tabağa yerleştirilip erimiş yağ gezdirilir.
Pidelerin üzerine çatalla çarpılmış yoğurt ve sonra pişirilen et konur. Not: kebap şöyle de hazırlanabilir:

Kuşbaşı et şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir.
Cızbız köfte hamuru yapılır, şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Yufkalı pirzola
Malzemeler:
-12 kalem kuzu pirzolası
-2 domates
-3 sivri biber
-yarım kaşık margarin
-3 hazır yufka
-1 su bardağı zeytinyağı ve ayçiçek yağı (kızartmak için)
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- 3 bardak su kaynatılır. Pirzolalar suyun içine konup köpükler alınır. Et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Suyundan alınıp tuzlanıp biberlenir.
2- yarım kaşık margarinle, rendelenmiş domates ve küçük doğranmış biber ateş üzerinde koyulaşıncaya kadar karıştırılır.
3- yufkalar dörde bölünür. Her parçaya bir pirzola ve onun üzerine hazırlanan sostan biraz konup pirzolanın sapı dışarıda kalmak üzere muska gibi sarılır. Hamurun ucu su ile yapıştırılır.
4- kızgın yağda kızartılıp fazla yağı alması için kağıt üzerine çıkarılır.
Not: pirzolanın haşlama suyundan çorba veya pilav yapınız.
Kısa bilgi:
Eti soğuk su ile ateşe koyarsanız besleyici kısmı büyük ölçüde suya geçer. Kaynar suya atarsanız, üzerinde hemen koruyucu bir tabaka teşekkül eder ve besleyici kısım ette kalır.
Beşamel salçalı pirzola
Malzemeler:
-10 adet kuzu veya koyun pirzola
-2 kaşık margarin
-3 kaşık un
-1,5 su bardağı süt
-2 yumurta
-1 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- beşamel salçası: margarin ile un hafif pembe kavrulur. Süt konarak koyu muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurtalar kırılır. Tuz ve rende kaşar peyniri karıştırılır.
Pirzolalara tuz ve karabiber serpilir. Yağda kızartılarak pişirilir. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Sonra pirzolaların iki tarafı, hazırlanan beşamel salçasına batırılıp yağda pembe olarak kızartılır.
Saplara yaldız kağıt veya püsküllü kağıt sarılıp süslenir.
Not: pirzolalar, beşamel salçası yerine şöyle kaplanabilir: 3- 4 patates haşlanıp püre yapılır. Buna 2- 3 yumurta, 1 kaşık rende kaşar, 2 kaşık un, tuz, karabiber ilave edilip, karıştırılır.
Sebzeli koyun eti (haşlama)
Malzemeler:
-1 kg. Koyun eti (kemikli parça et)
-3 havuç
-3 patates
-1 kereviz
-3 soğan
-1 demet maydanoz
-1- 2 limon suyu
-1- 2 yumurta sarısı
-tuz
Yapılışı:
Düdüklü tencerede 4 bardak su kaynatılır. Yıkanmış et konup köpükleri alınır.
Küçük doğranmış havuç, kereviz ve dörde bölünmüş soğan patates, tuz konup kapağı kapatılır.
Harlı ateşte düdük sesi geldikten sonra hesap edilerek yarım saat pişirilir.
Soğuyunca kapak açılır. Yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanmış terbiye ilave edilir.
Servis tabağına alınıp üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.
Not: büyük soğan yerine 1- 2 avuç arpacık soğan da kullanılabilir.
Kısa bilgi:
Romatizmalılar için haşlama et ve ebegümeci faydalıdır.
Kuzu kapama
Malzemeler:

-1 kg. Kemikli kuzu eti
-2 kaşık yağ
-1 kuru soğan
-12 adet yeşil soğan
-1 demet pazı
-1 marul
-1 havuç
-1 demet dereotu
-tuz
Yapılışı:
L-düdüklü tencereye et, ayıklanıp doğranmış kuru ve yeşil soğan, havuç, yaprak yaprak koparılmış pazı, marul, tuz ve yağ konup karıştırılır.
2- iki kahve fincanı da su ilave edilip kapak kapatılır. Orta ateşte, düdük sesi geldikten sonra hesap edilmek üzere 20- 25 dakika pişirilir.
3- soğuyunca kapak açılır. Servis tabağına alınıp kıyılmış dereotu serpilir.
Kısa bilgi:
Marul, mide ağrılarına, uykusuzluğa, bronşit, şeker hastalığı ve mafsal ağrılarına faydalıdır.
Salçalı biftek malzemeler:
-1 kg. Biftek
-2 kaşık yağ
-1 soğan
-1 havuç
-1 kereviz
-1 patates
-2 diş sarımsak
-1 kaşık salça
-yarım su bardağı kırmızı şarap
-tuz, karabiber ve 1 defne yaprağı
Yapılışı:
Biftekler yağda kızartılıp tencereye alınır.
Aynı yağda küçük doğranmış soğan, sarımsak, havuç, kereviz, patates, defne yaprağı kavrulur.
Salça ve şarap konur. Etlerin üzerine yayılır.
3- 4 bardak su ilave edilip biftekler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.
Patates püresi, pilav ve makarna ile servis yapılır.
Not: istenirse bifteklerle pişen sebzeler, kaşık yardımı ile süzgeçten geçirilir; etin üzerine sos olarak dökülür.
Kısa bilgi:
Yetişkin bir insanın günlük protein (et, süt, yumurta, baklagiller) ihtiyacı kilosu başına 1 qr. Dır. Örneğin, 65 kg. Ağırlığındaki bir insanın günlük protein ihtiyacı 6- 5 gr. Dır. Büyüme çağında ise bu miktar kg. Başına 2- 3 gr. Dır.
Peynirli biftek
Malzemeler:
-8 biftek
-200 gr. Gravyer veya kaşar peyniri
-2 kaşık tereyağ veya margarin
-1 soğan, tuz ve karabiber
Yapılışı:
Soğan rendelenir. Suyu alınıp tuz ve karabiber atılır. Etler batırılıp ağız kapalı olarak bir gece buzdolabında dinlendirilir.
Peynir ve yağ bir tencereye konur. Kaynar su bulunan başka bir kabın üzerinde veya çok hafif ateşte eritilir.
Biftekler alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Kurumaması için önce bir yüzleri sonra öteki tarafları pişirilir.
Sıcak sıcak üzerine erimiş peynir dökülür.
Not: yanına garnitür olarak sebze soteleri, patates tava ve pilav da konabilir.
Kısa bilgi:
1- yetişkin insanlar protein ihtiyacının %35'ini hayvansal proteinlerden (et, süt, yumurta), %65'ini bitkisel proteinlerden (fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye) karşılamalıdır.
2- büyüme çağında, hamilelik ve süt verme durumunda, protein ihtiyacı yarı hayvansal, yarı bitkisel kaynaklardan karşılanmalıdır.
Şinitsel
Malzemeler:
-1 kg. Biftek (ince dövülmüş)
-4 çorba kaşığı galeta unu
-3 çorba kaşığı un

-3 yumurta
-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Bifteklerin iki tarafı tuzlanıp biberlenir.
Önce elenmiş una, sonra çarpılmış yumurtaya, sonra da galeta ununa bulanıp elle bastırılır.
Kızgın yağda kızartılıp patates tava ve salata ile servis yapılır.
Not: 1) biftekler bir gece soğan suyunda bekletilirse daha lezzetli olur.
2) biftekler una bulanmadan rende kaşara batırılırsa nefaseti artar.
Kısa bilgi:
Hayvansal gıdalar zeka faaliyetlerini arttırır. Bilhassa proteinlerin zekaya etkisi 0-4 yaş arasıdır. Çünkü beyin ve sinir hücreleri bu ara gelişir.

Beyin tava

Malzemeler:
-2 dana beyin
-1 soğan
-2 defne yaprağı
-yarım bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartma için)
-1 avuç maydanoz yaprağı
-limon
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Beyinlerin zarları az akan çeşme altında soyularak çıkarılır.
Sıcak suya konur. Tuz, dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı ilave edilip yarım saat haşlanır, suyunda soğutulur.
Suyundan çıkarılan beyinler, boyuna 6- 8 parçaya dilimlenir. Tuz ve karabiber serpilir.
Dilimler önce una, sonra yumurtaya batırılıp kızgın yağda pembe olarak kızartılır. Fazla yağlı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
5- servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ve limon dilimleri ile süslenir.
Kısa bilgi:
Beyinde, hayat için lüzumlu olan önemli maddelerin hepsi vardır.

Ciğer tava

Malzemeler:
-1 koyun karaciğer
-2 kaşık margarin
-2- 3 soğan
-yarım demet maydanoz
-2 çay kaşığı sumak
-2 çay kaşığı kırmızı biber
-2 çorba kaşığı zeytinyağ
-yarım limon
-tuz
Yapılışı:
1- karaciğerin zarı soyulur. Kuşbaşı doğranır.
2- bir tencere yağ kızdırılır. Ciğerler atılıp karıştırılır. Harlı
Ateşte kapak kapatmadan karıştırarak pişirilir (suyunu çekinceye kadar). Tuz ve karabiber atılır.
3- soğan yarım halka şeklinde doğranır. Kıyılmış maydanoz, tuz; kırmızı biber, sumak, zeytinyağ, limon suyu ilave edilip
karıştırılır.
4- ciğerle, soğan salatası beraber servis yapılır.
Not: ciğeri, sertleşmemesi için harlı ateşte ve kapak kapatılmadan pişirilmelidir.
Kısa bilgi:
Karaciğer çok besleyici ve sindirimi kolaydır. Ancak genç ve sağlıklı karaciğer alınmalı ve iyi pişirilmelidir.

Sebzeli piliç

Malzemeler:
-1 piliç veya 4 parça kemikli göğüs eti
-2 adet soğan
-3- 4 diş sarımsak
-2- 3 çarliston biber
-100-150 gr. Taze fasulye
-2 kabak
-1 patlıcan
-2 domates
-2 çorba kaşığı sıvı yağ

-tuz, karabiber
Yapılışı:
1- pilicin ince tüyleri ocak alevinde yakılır. İçi dışı yıkandıktan sonra, suyu sıkılmış yarım limon ile iyice ovulur. 20- 30 dakika bekletilir. Sonra butlar ve kanatlar çıkarılır. Göğüs kafesi iki parçaya ayrılır.
2- çelik bir tencerenin altına etler dizilir. Tuz, karabiber serpilir.
3- sebzeler yıkanır. Soğan, sarımsak, biber, domates küçük küçük; fasulye, kabak, patlıcan, kuşbaşı doğranıp hepsi karıştırılarak harmanlanır.pilicin üzerine yerleştirilip, tuz, karabiber serpilir. İki kaşık sıvı yağ gezdirildikten sonra tencerenin kenarından 1 bardak su konur.
Orta ateşte sebzeler fazla ezilmeden pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 15 dakika kadar tencerenin kapağı kapalı olarak dinlendirilir ve servis yapılır.

Çerkeztavuğu

Malzemeler:
-1 tavuk
-2,5- 3 bardak ceviz içi
-2 dilim bayat ekmek içi
-2- 3 kahve kaşığı kırmızı biber
-1- 2 çorba kaşığı zeytinyağ
-1 avuç maydanoz yaprağı
-tuz-1 kahve kaşığı karabiber
Yapılışı:
1- tavuğun içi temizlenir. Ocak alevinde alazlanır. Yıkanır ve haşlanır.
2- soğuyunca etler küçük küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır, tuz ve karabiber serpilir.
3- ceviz ayıklanıp makineden geçirilir. Islatılıp sıkılmış ekmek
İçi, kırmızı biber, tuz konup karıştırılır. İki kaşık da zeytinyağ ilave edilir. Avuç içinde sıkılıp, çıkan yağ bir kaseye ayrılır.
4- ekmekli cevize biraz tavuk suyu karıştırılıp ezilmiş yoğurt
kıvamına getirilir.
5- bu sos, tavuk etinin üzerine dökülüp bıçakla düzeltilir. Üzeri, ayrılan ceviz yağı ve maydanoz yaprakları ile süslenir.
Not: istenirse ceviz karışımına 1- 2 diş dövülmüş sarımsak da konabilir.
Kısa bilgi:
Sığır 8 kg. Yeme 1 kg. Et verir.
Koyun 8,5 kg. Yeme 1 kg. Et verir.
Domuz 3 kg. Yeme 1 kg. Et verir.
Tavuk 3,5 kg. Yeme ... ...1 kg. Et ve 1 yumurta verir.

Fırında tavuk graten

Malzemeler:
-1 tavuk
-2 kaşık yağ (margarin)
-2 kaşık un
-yarım litre süt
-3- 4 çorba kaşığı rende kaşar
-2 yumurta
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Tavuk temizlenir, ocak alevinde alazlanır, yıkanır ve haşlanır.
Soğuyunca küçük parçalara ayrılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Süt ilave edilip muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurta ve 2 kaşık rende kaşar peyniri konup karıştırılır.
Yağlanmış tepsiye bu sosun üçte biri konup yayılır. Üzerine tavuk eti, onun üzerine de artan sos konup kaşar peyniri rendesi serpilir.

Fırında pembe olarak kızartılır.
Dilimlenerek sıcak olarak servis yapılır. Not: yumurta aklarını beze yapmada kullanınız. Mayonezli balık

Malzemeler:
-1 kg. Levrek (kefal, palamut, yayın)
-1 soğan
-2- 3 defne yaprağı
-1 çay kaşığı tane karabiber
-tuz
Rus salatası için
-2 yumurta sarısı
-1,5 su bardağı zeytinyağ
-1- 2 limon

-1 çay kaşığı toz hardal
-2 patates (haşlanmış)
-1 havuç (haşlanmış)
-yarım su bardağı iç bezelye(konserve)
-10- 12 küçük salatalık turşu(kornişon)
Yapılışı:
1- balık temizlenir; iki üç parçaya ayrılıp, yıkanır;
Sıcak suya konur. Kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı, tuz, tane karabiber ilave edilip haşlanır. Suyunda soğutulur.
Balık küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır. Tuz ve karabiber serpilir.
Rus salatası hazırlanır. (4- 5 kaşık mayonez, üzerini süslemek için ayrılır.)
Balık eti, rus salatası ile karıştırılır. Üzeri ayrılan mayonez ve turşu ile süslenir. Not: balığın haşlama suyunu balık çorbası yapınız.
Balık pilaki
Malzemeler:
-1 kg. Balık
-yarım su bardağı zeytinyağ
-3 patates
-2 havuç
-2 soğan
-1 kereviz
-1 demet maydanoz
-4- 5 diş sarımsak
-1 kaşık salça
-2 defne yaprağı
-2 limon
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Balık temizlenip yıkanır. Dilimlenip yağlanmış tepsiye dizilir. Tuz ve karabiber serpilir.
Soğan yarım halka şeklinde, patates, havuç, kereviz, sarımsak ve maydanoz küçük küçük doğranır. Defne yaprağı konur.
Hepsi zeytinyağda kavrulur. Salça ile tuz ve karabiber ilave edilir.
Balığın üzerine yayılıp 1- 2 bardak su ile yavaş yavaş pişirilir. Arzu edilirse üzeri fırında kızartılır.
Limon dilimleri ile süslenir. Kısa bilgi:

Taze balığın gözleri parlak ve nemli, eti sıkı, solungaçlar pembe olur.
Besin değeri yönünden, ucuz ve pahalı balık arasında fark yoktur. Jöleli soğuk et
Malzemeler:
-2 dana dili
-1 çay kaşığı tane karabiber
-yarım demet maydanoz
-1- 2 dal kereviz
-2 soğan
-8 yaprak jelatin
-4- 5 salatalık turşusu
-2 katı pişmiş yumurta
-2 havuç (haşlanmış)
-tuz
Yapılışı:
1- dil kazınıp yıkanır. Dörde bölünmüş soğan, maydanoz, kereviz, tane karabiber, tuz ve 4 bardak su konup düdüklü tencerede haşlanır. (düdük sesi geldikten sonra yarım saat pişirilir.)
Soğuyunca dil soyulup ayıklanarak küçük parçalara ayrılır.
Dil suyu süzülür. Yıkanmış jelatinler konup eritilir.
Turşu, yumurta, havuç küçük küçük doğranır. Etle karıştırılır. Buna jelatinli et suyu ilave edilir.
Kalıp ıslatılır. Hazırlanan karışım boşaltılıp buz dolabında dondurulur (3- 4 saat).
6- kalıptan çıkarmak için, kalıp ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilir. Etrafı rus salatası ile süslenir.
Not: et suyunun yağsız olması lazımdır.
Bölüm 4
Pilav, makarna ve
Yumurtalar
Tavuklu bahar pilavı
Malzemeler:
-2 su bardağı pirinç
-400 gr. Tavuk göğüs kuşbaşı eti

-5 çorba kaşığı sıvı yağ
-1 çorba kaşığı çam fıstığı
-1 çorba kaşığı kuşüzümü
-2 adet soğan
-1 çarliston biber
-1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
-yarım çay kaşığı yenibahar
-1- 5 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.
Tencerede sıvı yağ ısıtılır. Fıstıklar pembeleştirilip dışarı alınır.
Aynı yağa önce kuşbaşı etler atılıp 5 dakika kadar kavrulur.
Küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilip etler bıraktığı suyu çekip hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar katılıp karıştırılır. Sonra etler başka bir kaba alınır.
Tenceredeki yağa suyundan süzülmüş pirinç ilave edilir. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra 3 su bardağı yağsız et suyu veya tavuk suyu konur; üzerine tavuk etleri sıralanır. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir.
Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
7- kavrulmuş çam fıstığı ile, temizlenip yıkanmış kuşüzümü konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar buharı ile demlendirilir.
8- karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Kabune

Malzemeler:
-2 su bardağı pir inç
-400 gr. Koyun kuşbaşı et
-5 çorba kaşığı sıvı yağ
-2 adet soğan
-1 çarliston biber
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.
4 bardak su tencerede kaynatılır. Etler suya bırakılarak haşlanır. Tuz, karabiber atılır.
Soğuduktan sonra etler suyundan alınır ve lifleri boyunca parçalara ayrılır.

Soğanlar küçük doğranıp az miktar tuz ve karabiberle ovulur. Doğranmış biberle karıştırılıp tencerenin dibine yayılır.
Üzerine suyundan süzülmüş pirinç konur. Pirincin üzerine de didiklenmiş etler yerleştirilir.
6- tuz, karabiber serpilir. Kaşık kaşık sıvı yağ gezdirilir. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir. Üzerine porselen bir tabak kapatılır.
7- tencerenin kenarından 3 bardak sıcak et suyu konur. Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
8- 20 dakika kadar kendi buharı ile demlendirilir. Soğan, pirinç ve etler birbirine karıştırılmadan servis yapılır.
Not: kabune'yi koyun eti yerine, tavuk göğüs eti ile de yapabilirsiniz.

İç pilav

Malzemeler:
-2 su bardağı pirinç (3,5 bardak et suyu)
-2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
-2 çorba kaşığı çam fıstığı
-2 çorba kaşığı kuş üzümü
-1 havuç (haşlanmış)
-yarım su bardağı iç bezelye
-yarım kuzu ciğeri
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu su ile ıslatılır (30- 40 dakika).
Az yağda fıstık pembeleştirilir. Buna çok küçük doğranmış ciğer konup kavrulur. Bezelye ve havuç ilave edilip bir kaç kere çevrilir. Tuz ve karabiber atılır.
Pilav tenceresinde yağ eritilir. Süzülmüş pirinç konup pirinçlerin kırılmamasına dikkat ederek karıştırılır. Sıcak, et suyu, tuz ve karabiber serpilip kapak kapatılır.
Önce harlı ateşte, sonra orta ve en son hafif ateşte pişirilir. Pirinçler suyunu çekince ateşten alınır. 20 dakika kendi halinde dinlendirilir.
5- pilava hazırlanan ciğer, fıstık, havuç, bezelye karışımı ile ayıklanıp yıkanmış kuş üzümü konup karıştırılır.

Perde pilav

Siirt'ten
Malzemeler:
-2 su bardağı pirinç
-1 piliç veya keklik (haşlanmış)
-2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
-1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı üzüm
-2 çorba kaşığı badem (kabuğu haşlanarak çıkarılmış)
-3,5 su bardağı piliç suyu, tuz ve karabiber
Hamuru için:
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 yumurta, 1,5 çay kaşığı tuz, 2,5 su bardağı un
Yapılışı:
Pirinç ayıklanıp yıkanır, ılık tuzlu suda yarım saat bırakılır.
Badem ve fıstık, yağda pembeleştirilip alınır.
Aynı yağda süzülmüş pirinç birkaç kere çevrilir. Sıcak piliç suyu konup pişirilir (önce harlı, sonra orta, en son hafif ateşte).
20 dakika kapak açılmadan demlenir. Sonra pirinçler ezilmeden karıştırılır.
Kavrulmuş fıstık, badem ve kuş üzümü, küçük parçalara ayrılmış piliç eti, tuz, karabiber, pilava ilave edilir.
Hamurun yapılışı:
1 küçük paket margarin ile 2 yumurta ve tuz ezilir; 2,5 bardak un ile yoğrulur. Merdane ile 2- 3 mm. Kalınlıkta açılıp yağlanmış, yuvarlak dipli bir tencereye yerleştirilir. (kenarlarından hamur sarkmalıdır.)
Hazırlanan iç pilav hamurun üzerine boşaltılıp kaşık ile bastırılarak sıkıştırılır. (pilav sıcak olmalıdır.)
Sarkan hamurlar üzerine kapatılır. Orta hararetli fırında, kızartılıp servis tabağına ters çevrilir. Pilavlı tas kebabı
Malzemeler:
-yarım kg. Koyun kuşbaşı et
-2 kaşık yağ
-1 soğan
-1- 2 domates veya yarım kaşık salça -2 su bardağı pirinç (pilav için)
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda bekletilir (yarım saat).
2- et, doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Domates rendelenir, etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. (gerekirse azar azar sıcak su konur.)
3- et, ateşe dayanıklı bir kaseye tek tek alınır. Pilav yapılacak tencereye kase ters çevrilir.
Etin yağına 3,5 bardak su konup kaynatılır ve tuz, karabiber atılır. Pilav tenceresine süzülür.
Süzülmüş pirinç konup karıştırılır. Kapak örtülüp önce harlı, sonra orta, en sonra hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. 20 dakika demlenmesi için beklenir.
6- önce pilav karıştırılır, sonra etin üzerindeki kase kaldırılır.
Domates soslu makarna
Malzemeler:
-1 paket makarna
-3 olgun domates veya 1 kaşık salça
-1 soğan
-2 diş sarımsak
-4- 5 dal kereviz veya maydanoz
-1 havuç
-2 kaşık yağ
-1,5 kaşık un
-2- 3 bardak et suyu (su da olabilir)
-tuz, karabiber, 1 çay kaşığı şeker
Yapılışı:
Rendelenmiş soğan yağ ile pembe kavrulur.
Küçük doğranmış havuç, kereviz, sarımsak konur.
Un ilave edilip biraz karıştırılır.
4- rendelenmiş domates veya salça ile 2- 3 bardak et suyu veya su konup pişirilir.
Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Tuz, karabiber ve şeker atılır.
Makarna bol tuzlu suda haşlanır.
Soğuk su ile yıkanır, süzülür.
Servis tabağına alınıp üzerine hazırlanan sos, sıcak olarak dökülür ve karıştırılır.
İstenirse üzerine kaşar rendesi serpilir.
Not: makarnayı haşlarken, kaynar tuzlu suya 1 çorba kaşığı sıvı yağ konursa yapışmaz ve daha parlak olur.
Şaraplısos

Malzemeler:
-2 kaşık yağ
-1,5 kaşık un
-1 soğan
-2 diş sarımsak
-3- 4 dal kereviz veya maydanoz
-1 havuç
-3 olgun domates veya 1 kaşık salça
-2 bardak et suyu veya su
-yarım bardak kırmızı şarap
-1 çay kaşığı şeker, karabiber ve tuz
Yapılışı:
Rendelenmiş soğan yağ ile kavrulur.
Küçük doğranmış havuç, kereviz ve sarımsak konur.
Un ilave edilip biraz karıştırılır.
4- rendelenmiş domates veya salça, et suyu ve şarap konup pişirilir.
5- kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Tuz, kara biber ve şeker atılır.
Not: bu sos, et makarna ve haşlama sebzelerde kullanılır.
Fırında makarna graten
Malzemeler:
-1 paket çubuk makarna (fırında makarna için özel kalın makarna)
-2 kaşık yağ
-2 kaşık un
-yarım litre süt
-2 yumurta
-4- 5 çorba kaşığı rende kaşar
Yapılışı:
Sosu: yağ ile un hafif pembe kavrulur. Süt konup muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurta tuz ve karabiber konup karıştırılır.
Tepsi yağlanır. Hazırlanan sostan biraz konup yayılır, kaşar rendesi serpilir.
Haşlanarak soğuk sudan geçirilmiş makarna sosun üzerine yayılır. Bastırılarak sıkıştırılır. Biraz erimiş yağ gezdirilir.
Geri kalan sos makarnanın üzerine dökülür. Üzerine kaşar rendesi serpilir ve fırında kızartılır.
Dilimlenip servis tabağına alınır. Mantı
Malzemeler:
-250 gr. Kıyma
-1 soğan
-yarım demet maydanoz
-tuz ve karabiber
Hamuru için:
-3 su bardağı un, 1 yumurta
-yarım kg. Yoğurt, 2 kaşık margarin
-3 diş sarımsak
-1 çay kaşığı kırmızı biber
Yapılışı:
1- un elenir, ortasına 1 yumurta, tuz ve su ilavesiyle sert bir hamur yoğrulur. Özleştirilip üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
Hamur iki parçaya ayrılıp oklava ile 2 mm inceliğinde açılır. İki parmak genişliğinde karelere kesilir.
Parçaların ortasına kıymalı iç konup üçgen şeklinde kapatılıp sıkıca bastırılır.
Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerlerine yağ sürülür. Fırında hafif pembe kızartılır.
Üzerine 6- 7 bardak sıcak et suyu veya su konup tepsi çevrilerek pişirilir.
Tabağa alınıp sarımsaklı yoğurt dökülür, sonra da kırmızı biberli yağ gezdirilir. Not: mantı fırında kızartılmadan, kaynar suda haşlanarak da yapılabilir.
Kısa bilgi:
Kayserili hanımlar mantıyı bir kaşığa 40 tane gelebilecek kadar küçük yaparmış.
Peynirli omlet
1 kişi için
Malzemeler:
-2 yumurta
-5- 6 dal maydanoz
-1 kibrit kutusu kadar peynir
-yarım kibrit kutusu kadar yağ
Yapılışı:
Yıkanıp doğranmış maydanoz yaprakları ile yumurta iyice çarpılır.
Yağ tavada eritilir. Maydanozlu yumurta dökülüp tava sağa sola eğilir. Kızarınca ters çevrilir.

Omletin üzerine rendelenmiş peynir konup diğer yarısı üzerine kapatılır.
Not: yukarıdaki omlet esas olmak üzere yumurtaya hangi malzeme katılırsa, omlet onun adını alır (patatesli, kaşarlı, sucuklu, mantarlı v.s.).
Kısa bilgi:
Yumurta, yaz mevsimini sütü, karaciğer, balık yağı, istiridye en çok d vitamini bulunan yiyeceklerdir. D vitamini kemik sağlığı için çok gereklidir.

Menemen

Malzemeler:
-2- 3 soğan
-3- 4 sivri biber
-3- 4 domates
-yarım demet maydanoz
-4 yumurta
-2 kaşık yağ
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Soğan ve biber ince doğranıp yağla hafif kavrulur.
Kabuğu soyulup küçük doğranmış domates konup pişirilir.
Maydanoz doğranır; tuz, karabiber serpilir.
4- çatalla çarpılmış yumurtalar ilave edilip karıştırılır. Yumurtalar pişince ateşten alınır.
Not: istenirse; yumurtalar çarpılmadan bütün olarak da pişirilebilir.
Kısa bilgi:
Çok yemek pişirmek ve defalarca yemeği ısıtıp sofraya getirmek, doğru değildir. Çünkü beklemek ve ısınmakla yemek besin değerini kaybeder.

Yumurtalı domates dolması

Malzemeler:
-6 kırmızı sert ve irice domates
-6 yumurta
-1,5 çorba kaşığı tereyağ veya margarin
-2- 3 sivri biber
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Domatesler yıkanıp üst kısımlarından yarım kapak kaldırılır. İçi kaşıkla boşaltılıp biraz tereyağ konur. İçlerine birer yumurta kırılıp kenarlarına ince doğranmış sivri biber konur. Tuz, karabiber serpilir. Fırında yumurtalar yumuşak pişinceye kadar tutulur.
Not: istenirse yumurtaların üzerine biraz rende kaşar da serpilir.
Kısa bilgi:
Çok ilaç almak ve az yürümek, böbrek hastalıklarına istidadı çoğaltır.

Fırında salamlı yumurta

Malzemeler:
-6 dilim tost ekmeği
-6 dilim salam
-6 yumurta
-1 paket küçük margarin (125 gr.)
-1 şişe ketçap
-tuz-karabiber
Yapılışı:
Ekmeklerin iki tarafına yağ sürülür.
Tepsiye yerleştirilip üzerlerine salam konur, birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir.
Kızgın fırında yumurtalar katılaşmadan pişirilir.
Ketçapla servis yapılır.
Not: yumurtaları yağda pişirip spatülle salamlı ekmeklerin üzerine koyarak da servis yapabilirsiniz.
Kısa bilgi:
Çocukların her gün bir yumurta yemesi gerekir. 40 yaşından sonra ancak haftada 1- 2 yumurta yemelidir.

Bölüm 5
Tatlılar

Tel kadayıf

Malzemeler:
Sütlü
-750 gr. Tel kadayıf
-4- 5 su bardağı şeker
-2 su bardağı süt
-1,5- 2 su bardağı ceviz veya fındık içi
-1 büyük paket margarin (250 gr.)

Yapılışı:
1- şeker iki bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınır.
Koyulaşınca süt konur. Çok sulu olmamak üzere ateşten alınır. (limon sıkılmaz.)
2- 35- 40 cm. Çapında tepsi yağlanır. Biraz erimiş yağ ile ovulmuş kadayıfın yarısı tepsiye yerleştirilir. Dövülmüş fındık veya
ceviz içi serpilir.
Geri kalan kadayıf cevizin üzerine yayılır. Biraz bastırarak sıkıştırılır.
Kalan yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak kızartılır.
Fırından çıkar çıkmaz, üzerine daha önce hazırlanan soğuk sütlü şurubu dökülür. Kapak kapatılır.
Ilınınca dilimlenir. Not: istenirse, kadayıf çay fincanına, arası cevizli olarak doldurulur. Sıkıştırılarak tepsiye ters çevrilir ve öyle pişirilir.

Aşure

Malzemeler:
-3 su bardağı aşurelik buğday
-yarım su bardağı pirinç
-yarım su bardağı fasulye
-yarım su bardağı nohut
-1/4 su bardağı çekirdeksiz üzüm
-5- 6 tane incir
-2- 3 dilim portakal kabuğu
-1 kahve fincanı gül suyu
-1 paket vanilya
-2- 3 avuç fındık veya ceviz içi ve tarçın
-2 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
-5- 6 su bardağı şeker
Yapılışı:
Akşamdan, buğday, fasulye ve nohut ayıklanıp yıkanır. Ayrı ıslatılır.
Buğday, pirinç ve ince kıyılmış portakal kabuğu beraber haşlanır.
İyice pişirilmiş nohut ve fasulye konur. Bir müddet beraber kaynatılır.
Şeker konur. Sonra yıkanmış üzüm ilave edilir.
Ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel küçük doğranmış incir, gül suyu ve vanilya konur.
Kaselere boşaltılıp dövülmüş fındık, tarçın, hindistan cevizi ile süslenir.
Not: aşureye, kaselere koymadan önce, haşlanıp soyulmuş kestane de konabilir.
Kısa bilgi: nuhun gemisinde, erzak azalınca aşure yapıldığı rivayet edilir.

Revani

Malzemeler:
-6 yumurta
-1 su bardağı un
-1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı irmik
-4,5 su bardağı şeker
-limon kabuğu rendesi
-2 çorba kaşığı limon suyu -1 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
1- 4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ile kaynatılıp sulu bir şurup yapılır. 1 kaşık limon suyu katılır.
2- yumurtalar ile yarım bardak şeker, limon kabuğu rendesi çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir.
Limon suyu konup bir-iki kere daha çarpılır.
Kabartma tozu katılmış, elenmiş un ve irmik karışımı ilave edilip karıştırılır.
Yağlanmış kalıba veya tepsiye boşaltılıp orta hararetli fırında pişirilir (25- 35 dakika).
5- daha büyük bir tepsiye alınıp üzerine sıcak şurup dökülür. Kapak kapatılıp hafif ateşte veya fırında çevirerek şurubu çektirilir. Böylece revani, 1,5 misli büyümüş olur.

Yoğurt tatlısı

Malzemeler:
-4 yumurta
-1,5 su bardağı yoğurt
-4,5 su bardağı şeker (1 bardak hamura; 3,5 bardak şuruba)
-1 su bardağı un
-1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı ilave irmik
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-yarım limon suyu
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
3,5 bardak şeker 3,5 bardak su ile kaynatılır. Köpüğü alınıp 1/4 limon suyu konur.
Yumurta sarıları, 1 bardak şeker, yoğurt, limon kabuğu
Rendesi, limon suyu, elenmiş un, irmik, erimiş yağ, kabartma tozu bir kasede karıştırılır.
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılarak kar haline getirilir. Her ikisi birbirine karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye boşaltılıp orta hararetli fırında 40- 50 dakika pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz şurup dökülüp kapak kapatılır. Hafif ateşte çevirerek şurup çektirilir.
Not: başka bir terkip: 3 yumurta, 1 bardak şeker ile çarpılır. 1 bardak yoğurt, limon kabuğu rendesi, yarım limon suyu, 1 çay aşığı kabartma tozu koyup karıştırılır. Elenmiş 2,5 bardak un ilave edilir.
Yağlanmış tepsiye boşaltılır. Orta ısılı fırında pişirilir. Üzerine hemen 4,5 bardak şeker, 4,5 bardak su ve 1/4 limon suyu ile hazırlanmış sıcak şurup dökülür ve kabarması için kapak kapatılır.
Hanım göbeği malzemeler:
2,5 su bardağı un-1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)
-4 yumurta
-3 su bardağı şeker
-1 /4 limon suyu
-1 tutam tuz
-2 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)
Yapılışı:
1- şeker, 3 su bardağı su ile kaynatılıp köpükleri alınır. Limon suyu ilave edilip, biraz koyulaşınca ateşten alınır.
Bakır bir tencereye 2 bardak su, margarin, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. Ilınınca yumurtalar birer birer kırılır. İyice karıştırılır.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yağlanmış avuç arasında yuvarlanıp yassıtılır ve parmakla ortası delinir.

Isıtılmış yağa konur. Tava hafifçe sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağını alması için kağıt üzerine çıkarılır.
Sonra şuruba atılır. Birkaç kere çevrilip 5 dakika kadar bekletilir ve tabağa alınır. Not:

Hazırlanan hamur hurma şeklinde yapılabilir.
Tatlının içinin iyi pişmesi için yağı her sefer soğutmak gerekir.
Tatlının hamur olmaması için şurup soğuk, pişen hamur ise sıcak olmalıdır. Tulumba tatlısı
Malzemeler:
-2,5 su bardağı un
-1 çorba kaşığı ince irmik
-1 çorba kaşığı nişasta
-5 yumurta
-1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)
-3 su bardağı şeker
-2 su bardağı kızartma için zeytinyağı veya ayçiçek yağı.
-1 /4 limon suyu
Yapılışı:
Şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınıp, limon suyu konur. Koyulaşınca ateşten alınır.
Bakır bir tencereye 2,5 bardak su, margarin, 1 tutam tuz konup kaynatılır. Elenmiş un, irmik, nişasta ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. Ilınınca yumurtalar birer birer kırılır. 1 kaşık da şuruptan katılıp karıştırılır.

Hamur, ucuna tırtıllı huni takılmış krema torbasına doldurulur. Isıtılmış yağa 4- 5 cm boyunda sıkılıp iki bıçakla kesilir.
Tava sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Sonra şuruba atılıp karıştırılır. 5 dakika sonra tabağa alınır.
Şekerpare malzemeler:
-2,5 su bardağı un
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-1 çorba kaşığı pudra şekeri
-2 su bardağı şeker (şurup için)
-2 yumurta
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
-1 tatlı kaşığı limon suyu
-10 adet iç badem
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
Şeker, 2 su bardağı su ile kaynatılır ve köpükleri alınır. Limon suyu konup biraz koyulaşınca ateşten alınır.
Cam veya porselen bir kasede yağ ile pudra şeker karıştırarak beyazlatılır. Yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un, kabartma tozu konup yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırılır.
Yağlanmış tepsiye dizilip orta hararetli fırında pembe renkte pişirilir.
Sıcakken üzerine şurup dökülür. Hafif ateşte veya fırında şurup çektirilir. Not: hamura 1 kaşık irmik de konabilir. (un ölçüsünü 1 kaşık azaltmalıdır.) Etimek tatlısı
Malzemeler:
-1 paket tuzsuz etimek
-1- 5 su bardağı şeker
-2 su bardağı sıcak su
Krema için:
-yarım büyük paket margarin (125 gr.)
-6 çorba kaşığı un
-1 su bardağı şeker
-1 litre süt
-1 paket vanilya
Yapılışı:
1- şurup: 1- 5 su bardağı şeker yarım bardak su ile kaynatılıp hafif karamel rengine dönünce ateşten alınıp 2 bardak sıcak su konur. Tekrar ateşe alınarak kaynatılıp kıvamlı bir şurup yapılır.
Etimekler cam bir kaba dizilir. Hazırlanan karamel rengindeki şurup kaşık kaşık üzerlerine dökülür.
Kremanın yapılışı:
Yarım paket margarin ile 6 çorba kaşığı un hafif ateşte karıştırarak sarartılır. 1 su bardağı şeker ve 1 litre sıcak süt konup karıştırarak pişirilir. Biraz sulu olarak ateşten alınır. Vanilya konur. 5- 6 dakika mikserle çarpılıp etimeklerin üzerine dökülür.
4- iyice soğuyunca buzdolabında 1 gece veya 5- 6 saat saklanır. Dilimlenerek servis yapılır.
Un helvası
Malzemeler:
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-2 su bardağı un
-1,5 su bardağı şeker
-1 su bardağı süt
-1 su bardağı su
-1 çorba kaşığı çam fıstığı
Yapılışı:
Yağ eritilip, elenmiş un konur. Orta ateşte karıştırarak koyu pembe kavrulur. Fıstıklar konur. Bir iki kere daha çevrilir.
Süt, su ve şeker ilave edilir. Karıştırarak pişirilir.
Tencereye yapışmayacak koyuluğa gelince kaşık kaşık alınarak tabağa yerleştirilir. İrmik helvası
Malzemeler:
-1,5 su bardağı irmik (orta kalınlıkta)
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-1 su bardağı şeker (ayrıca 2 çorba kaşığı demlendirme için)
-1 çorba kaşığı çam fıstık
-1 su bardağı süt
-1 su bardağı su
Yapılışı:
Yağ eritilip irmik konur. Hafif ateşte pembe kavrulur. Fıstık ilave edilir. Birkaç kere daha çevrilir.
Su, süt, şeker konup karıştırılır. Kapak kapatılıp hafif ateşte suyu çektirilir.
15- 20 dakika bekledikten sonra karıştırılıp 2 çorba kaşığı şeker serpilir. Demlenmesi için kapak kapatılır. Murtağa van'dan
Malzemeler:
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-2 su bardağı un
-2 yumurta
-3- 4 çorba kaşığı bal
Yapılışı:
Yağ ile un hafif ateşte pembe renkte kavrulur.
Sıcakken içine çatalla çarpılmış yumurta dökülüp parçalamadan karıştırılır.
Tabağa alınıp üzerine bal gezdirilir.
Not: murtağa, bal koymadan biraz tuz serperek kahvaltıda yenebilir.
Kısa bilgi:
Bal, arı ve çiçeğin müşterek meydana getirdiği kıymetli bir besindir. Bir arı, yarım kilo bal için çiçeklere 37- 000 kere gidip gelir. Bir günde kendi ağırlığının 10 misli nektar taşır. Balda çeşitli vitamin, mineral madde ve protein bulunur.
Höşmerim

Malzemeler:
-yarım kg. Taze tuzsuz peynir (veya suyu süzülmüş süt kesiği)
-2 çorba kaşığı un
-1 su bardağı şeker
Yapılışı:
Çatalla ezilmiş peynir veya süt kesiği hafif ateşte karıştırarak eritilir.
Un bir tencerede ve hafif ateşte karıştırarak çok açık pembe kavrulur.
Erimiş peynire, kavrulmuş un, şeker ilave edilip karıştıra karıştıra yağı çıkıncaya kadar pişirilir.
Ateşten alınıp 10 dakika kadar kapak kapalı olarak dinlendirilir.
Dilimlenerek tabağa alınır. Lokma malzemeler:
-3 su bardağı un
-3 su bardağı şeker
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-2 çorba kaşığı margarin (erimiş)
-1 çorba kaşığı limon suyu
-2 su bardağı kızartma için zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-1 tutam tuz
Yapılışı:
1- yaş bira mayası, 1 tatlı kaşığı şeker, biraz su ile ezilir. Un, erimiş margarin, tuz konur. Yavaş yavaş su ilave edilerek ezilmiş yoğurttan daha koyu bir hamur yapılır.
Üzerine örtülüp ılık bir yerde iyice kabarıncaya kadar mayalandırılır.
Şeker 3 bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınıp limon suyu katılır. Koyu olmayan bir şurup yapılır.
Yağ bir tencerede kızdırılır. Hazırlanan hamur sol avuç ile sıkılıp yağlanmış kaşıkla fındıktan biraz büyük alınıp yağa atılır.
Lokmalar kızarınca delikli kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır (fazla yağı emmesi için).
Bekletmeden soğuk şuruba atılıp 1- 2 kere karıştırılır. Cevizli izci tatlısı
Hurma tatlısı
Malzemeler:
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-2 çorba kaşığı zeytinyağ
-2 çorba kaşığı yoğurt
-1 yumurta
-1 bardak çekilmiş ceviz içi (fındık da olabilir)
-5 su bardağı un
-1 /4 limon suyu
-3 su bardağı şeker
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-1 fiske tuz
Yapılışı:
Margarin, zeytinyağ, limon kabuğu rendesi, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu bir kapta karıştırılır.
Elenmiş un ve çekilmiş ceviz konup yoğrulur.
Cevizden küçük parçalara ayrılıp rendenin ince tarafına bastırılır, kıvrılır (hurma şekli verilir).
Tepsiye dizip fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken ılık şuruba atılır.
Şurubun hazırlanışı:
3 bardak şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınır. Limon suyu katılıp biraz koyulaşınca ateşten alınır. (şurubu hamurdan daha önce hazırlayınız.)
Fırında sütlaç
Malzemeler:
-1 litre süt
-yarım su bardağı pirinç
-1 su bardağı şeker
-1 çorba kaşığı nişasta
-2 yumurta sarısı
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Pirinç yıkanıp bir bardak su ile iyice haşlanır. (suyunu çekmelidir.)
Süt ve şeker konur. 10 dakika kadar pişirilir.
Nişasta, yumurta sarısı yarım bardaktan az su ile ezilir.
Kaynamakta olan sütlaçtan birkaç kaşık alıp, alıştırma yapılır.
Sonra sütlaca katılıp karıştırılır. Ateşten alındıktan sonra vanilya konur.
Ateşe dayanıklı kaselere boşaltılır. İçinde biraz su bulunan tepsiye dizilip fırında üstleri kızartılır. (sıcaklık üstten gelmelidir.)
Kızarmış sütlaçların üzeri, kurumaması için bir tepsi ile örtülerek soğutulur.
Not: sade sütlaç, yumurta kulanmadan yapılır. O zaman sütlaç fırınlanmaz; üzerine tarçın serpilir.
Nemse baklava

Malzemeler:
-4,5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 tanesinin sarısı üzerine, akı cevize konacaktır.)
-2 çorba kaşığı limon suyu (1 kaşık hamura, 1 kaşık şuruba konacaktır.)
-1 çorba kaşığı zeytinyağ
-3 su bardağı şeker
-2 su bardağı ceviz içi veya fındık içi
-limon kabuğu rendesi
-1 tutam tuz
Yapılışı:
L-un elenir. Ortası açılıp 1 yumurta, 1 kaşık zeytin yağ, 1 kaşık limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Özleştirilip yaş bez altında 15 dakika dinlendirilir.
2- hamur bütün olarak 30 cm. Çapında açılır. Ortasına paket margarin konup bohça gibi kapatılır.
3- bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır; iki ucu ortaya getirilip sonra tekrar kitap gibi kapatılır. Yaş bez altında ve serin bir yerde 20 dakika dinlendirilir.
4- hamur yine yalnız boyuna açılıp bir önceki gibi katlanır ve tekrar yaş bez altında, serin bir yerde dinlendirilir.
İki defa daha aynı şekilde açılıp katlanır ve dinlendirilir. Sonra enine ve boyuna olmak üzere 3- 4 mm. İnceliğinde açılıp 5 cm. Parçalara kesilir.
Hazırlanan cevizli iç konup hamur üçgen katlanır. Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken soğuk şurup dökülür.
Not: hamur dinlenirken:
1) 3 bardak şeker ile 3 bardak su kaynatılır. Köpükleri alınıp 1 çorba kaşığı limon suyu katılır. Orta kıvama gelince ateşten alınır.
2) cevizli için hazırlanışı: çekilmiş ceviz, 2 çorba kaşığı şeker, limon kabuğu rendesi ve 1 yumurta akı karıştırılır.

Tez pişti

Malzemeler:
-1 litre süt
-1 su bardağı şeker
-3 çorba kaşığı pirinç unu
-2 yumurta akı
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Süt şekerle kaynatılır.
Yarım bardak soğuk süt ile ezilmiş pirinç unu şekerli süte karıştırılıp pişirilir. Vanilya konur.
Bu muhallebinin yarısı kaselere boşaltılır.
Geri kalanı hafif ateşte iken, iki yumurta akı çarpılır, kar haline getirilir.
Ateşteki muhallebi aklara ilave edilip karıştırılır.
Kaselerin üzerine doldurulur. (kaselerin ateşe da yanıklı olması gerekir.)
İçinde su bulunan tepsiye dizilir. Fırında üstleri kızartılır. (ısının üstten verilmesi gerekir.) Not: muhallebileri fırına koymadan, üzerlerine biraz pudra şekeri elerseniz daha güzel kızarır.

Kazan dibi

Malzemeler:
-1 litre süt
-4 çorba kaşığı pirinç unu + 3 çorba kaşığı patates nişastası (silme)
-1,5 su bardağı toz şeker
-yarım paket vanilya
-3- 4 çorba kaşığı pudra şeker
Yapılışı:
Süt şekerle kaynatılır.
Bir bardak su ile pirinç unu ve nişasta ezilip şekerli süte ilave edilir. Karıştırarak koyu bir muhallebi pişirilir. Vanilya konur.
Karıştırılarak soğutulur. 25- 30 cm2 bir tepsi bolca pudra şeker ile kaplanır. Ateşe tutularak yakılır. Sonra tekrar şeker elenir.
Muhallebi boşaltılıp yayılır. Sıcak fırında altı kızartılır.

Tepsi fırından çıkar çıkmaz soğuk suya batırılır. (kazan dibinin tepsiden kolay çıkması için).
Soğuyunca dilimlenip pasta küreği ile alınır. Yanık taraf üste gelmek üzere tabaklara konur.

Sütlü irmikli puding

Malzemeler:
-9 çorba kaşığı şeker
-9 çorba kaşığı irmik

-1 litre süt
-1 /4 küçük paket margarin (30 gr.)
-2 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Bakır bir tencerede süt ve şeker kaynatılır.
İrmik serpilerek karıştırılır.
Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.
1 /4 küçük paket margarin ve 1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi ve vanilya katılıp karıştırılır.
Su veya gülsuyu ile ıslatılmış yuvarlak kalıba boşaltılır.
Buzdolabında 5- 6 saat veya bir gece bırakılır.
Büyük bir tabağa ters çevrilip üzerine hindistan cevizi rendesi serpilir. Not: puding kalıba boşaltılırken arasına tarçınlı ceviz de konabilir. Krep süzet
Malzemeler:
-4 yumurta
-1,5 su bardağı un
-yarım litre süt
-3- 4 çorba kaşığı erimiş margarin (1 kaşık hamura 2- 3 kaşık tava yağlamaya)
-limon kabuğu rendesi
-yarım su bardağı marmelat veya bal
-yarım kahve kaşığı tuz
Yapılışı:
Yumurtalar, un, tuz, limon kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı erimiş margarin karıştırılır. Azar azar süt katarak iyice ezilir.
Küçük bir tava yağlanır. Bu karışımdan bir küçük kepçe konup tava sağa sola sallanarak pişirilir.
Pasta küreği ile veya tava hoplatarak krep ters çevrilir.
Arasına marmelat veya bal sürülüp ikiye veya dörde katlanır. Üzerine pudra şeker elenip servis tabağına yerleştirilir. Krem karamel
Malzemeler:
-yarım litre süt
-6 yumurta
-1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
3 çorba kaşığı şeker bir fincan su ile kaynatılıp pekmez renginde karamel yapılıp kalıba boşaltılır. Kalıp hafif ısıtılarak her tarafı kaplanır.
Yumurtalar tel ile çarpılır. Vanilya, şeker ve süt konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
Şekerli süt karamelli kalıba boşaltılıp, büyükçe bir tencereye oturtulur. Tencereye kenardan kalıbın yarısını geçecek şekilde sıcak su konur.
Ateş üzerinde suyu kaynatmadan ve kremayı fazla katılaştırmadan pişirilir. (tencerenin üzerine önce bir peçeteyi sonra tencere kapağını aralık olarak örtünüz.)
5- kalıp suyunda soğutulur. Sonra kenarlara bastırarak tabağa çevrilir.
Not:
Krem karameli, içinde su bulunan tepsiye koyarak fırında da pişirebilirsiniz.
Krem karameli birer kişilik özel kalıplarla daha kolay yapabiliriz. Yukarıdaki malzeme 6- 7 küçük kalıp doldurur. Çikolatalı sofra kremi
Malzemeler:
-1 litre süt
-1,5 su bardağı şeker
-3 çorba kaşığı un
-3 çorba kaşığı kakao
-3 yumurta
-1 paket vanilya
-limon kabuğu rendesi
-1 avuç iç fındık
Yapılışı:
1- un, şeker, kakao, limon kabuğu rendesi ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılır. (yumurta akları başka bakır bir tencereye ayrılır.)
2- yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Ateşten alınıp
üzerine kapak örtülür (soğumaması için).
3- yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Sıcak
Kakaolu kremadan 2- 3 kepçe katılıp karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur.
4- kaselere boşaltılıp makineden çekilmiş fındıkla süslenir.
Not: kremayı, yumurtanın sarı ve aklarını ayırmadan daha kolay yapabilirsiniz. Ancak yukarıda anlatılan tarif, daha hafif ve bereketli olur.

Kremelı elma
Malzemeler:
-8 elma
-1,5 su bardağı şeker (yarısı elmalar, yarısı krema için)
-1 yumurta
-1 çorba kaşığı nişasta
-yarım litre süt
-1 avuç fındık (dövülmüş)
-2 çay kaşığı tarçın
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
1- elmaların ortaları bütün iken elma oyacağı ile çıkarılır, soyulup yıkanır.
2- yarım bardak su ile şekerin yarısı elmalara konup kaynatılır. Suyu koyulaşınca elmalar kaselere alınır. Ortalarına fındık, tarçın doldurulur.
Bakır bir tencereye 1 yumurta, şekerin diğer yarısı, nişasta konup süt ile ezilir. Sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir.
Karıştırarak soğutulur. Vanilya konur. Elmaların üzerine dökülür. Kısa bilgi:
Bir elma ortalama 65 kalori verir.
Türbanlı elma
Malzemeler:
-8 elma
-1,5 su bardağı şeker
-3- 4 yumurta akı
-1 avuç fındık içi (dövülmüş)
-1 kahve kaşığı tarçın ve yenibahar
-1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Elmalar, bütün iken ortaları (elma oyacağı ile) çıkarılır. Soyulup yıkanır.
Bir bardak sı: ve 1,5 bardak şeker ile elmalar pişirilir.
Şurup koyulaşınca elmalar süzülerek bir tepsiye alınır.
Ortalarına fındık, üzüm, tarçın, yenibahar, vanilya karışımı doldurulur.
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Kaynar elma şurubu dökülüp hızla karıştırılır.
Bu krema, krema pompasına doldurularak elmaların üzerine türban gibi sıkılır. (kaşıkla da konabilir.)
Hafif hararetli fırında pembe renkte kızartılır. Kısa bilgi:
Elma sindirim sisteminin iyi çalışmasında, cildin sağlıklı ve güzel olmasında çok etkilidir.
Krem bavaruva
Malzemeler:
-6 yumurta
-1,5 su bardağı şeker
-1 çorba kaşığı un
-8 adet jelatin
-1 litre süt
-1 paket vanilya
-1 çorba kaşığı yeşil fıstık
-2- 3 elma
-3- 4 muz
-2 mandalina ve portakal
Yapılışı:
1- bakır bir tencerede, yumurta sarıları, şeker, un karıştırılır. Süt ilave edilerek pişirilir. Ateşten alınıp yıkanmış jelatinler konur ve karıştırılır. (soğumaması için üzerine kapak örtülür.)
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup karıştırılır. Sonra kremanın hepsi katılır.
Krema soğuyunca küçük küçük doğranmış meyveler ilave edilir.
Hafif yağlanmış kalıba boşaltılır.
Buz dolabında dondurulur (4- 5 saat).
Kalıp ılık suya bastırılıp servis tabağına ters çevrilir. Üzerine dövülmüş yeşil fıstık serpilir. Not:

Mevsimine göre çilek, kayısı, kiraz, şeftali gibi meyveler de kullanılır.
İstenirse krem bavaruvanın üzerine kayısı marmelatı dökülür. Çikolatalı krem jöle
Malzemeler: -6 yumurta -1,5 su bardağı şeker
-1 çorba kaşığı un
-8 yaprak jelatin
-1 litre süt

-1- 2 çorba kaşığı kakao
-yarım su bardağı iç fındık (çekilmiş)
-1 paket vanilya
Yapılışı:
L-bakır bir tencereye yumurta sarıları, şeker, un konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir.
Ateşten alınıp, yıkanmış jelatin konur ve eritilir. Soğumaması için kapak kapatılır.
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup hızlı karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur. Çekilmiş fındık karıştırılır.
Hafif yağlanmış kalıba bu kremanın yarısı konup donmak üzere buz dolabına konur.
6- tencerede kalan kremaya elenmiş kakao karıştırılır. Kalıbın üzeri kakaolu krema ile doldurulur ve buz dolabında tekrar dondurulur.
7- kalıp ılık suya batırılıp servis tabağına ters çevrilir.
Not: çikolatalı krem jöle (yalnız kakaolu olarak) tek renkli de yapılabilir.

Fındıklı puding

Malzemeler:
-6 yumurta
-1 küçük paket margarin + 1 parmak ilave (150 gr.)
-1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
-1 su bardağı fındık içi
-1 su bardağı galeta unu
-1 limon kabuğu rendesi
-1 çorba kaşığı limon suyu
-1 paket vanilya
Yapılışı:
Kalıp parşömen kağıdı ile kaplanır, yağlanır, galeta unu serpilir.
Porselen bir kasede yağ ile pudra şeker krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Yumurta sarıları birer, birer ilave edilir.
Bakır bir tencerede yumurta akları çarpılıp katı kar haline getirilir.
4- şekerli yağın içine, yumurta akları makineden geçirilmiş fındık, galeta unu, limon kabuğu rendesi, limon suyu, vanilya konup karıştırılır. Hazırlanan kalıba boşaltılır.
5- kalıp daha büyük bir tencereye oturtulur. Tencereye (kalıbın yarısına gelecek şekilde) kenardan soğuk su konur.
6- buharı çekmesi için tencerenin üzerine önce bir peçete konur, sonra tencerenin kapağı aralık kapatılıp ocakta kaynatılır. Kaynamasından itibaren 1,5 saat pişirilir. (kaynama yavaş yavaş olmalıdır.)
7- soğuyunca kalıp tabağa ters çevrilir. Parşömen kağıdı alınır. İstenirse üzerine çikolatalı sos dökülür.

Çikolatalı sos

Malzemeler:
-1 çorba kaşığı patates nişastası
-1 su bardağı şeker
-2 yumurta sarısı
-2- 3 çorba kaşığı kakao
-yarım paket vanilya
-yarım kahve fincanı muz veya portakal likörü
-2,5 bardak süt
Yapılışı:
Tencereye, şeker yumurta sarıları, nişasta, kakao konup biraz sütle ezilir.
Sütun tamamı konarak karıştıra karıştıra pişirilir.
Yine karıştırarak soğutulur. İçine vanilya ve likör katılır.
Not: ikramınızdan arta kalan kek ve şuale kremin üzerine çikolatalı sos dökerek güzel bir tatlı yapabilirsiniz.

Kabak tatlısı

Malzemeler:
-2 kg. Bal kabağı
-2,5 su bardağı şeker
-4- 5 tane karanfil
-1 su bardağı ceviz veya fındık içi
Yapılışı:
Kabak dilimlenip soyulur, çekirdekleri çıkarılıp iki parmak genişliğinde doğranır, yıkanır.
Tencereye bir kat kabak, bir kat şeker dizilip bir gece veya 4- 5 saat ağzı kapalı bekletilir. Birkaç tane karanfil atılır.

Orta ateşte pişirilir.
Şurubun koyulaşması için biraz da kapak açık olarak kaynatılır.

Servis tabağına alınıp dövülmüş ceviz içi serpilir.
Kısa bilgi: kabak, vücutta (a) vitaminine dönüşen karoten bol miktarda bulunur. A vitamini, güzellik vitaminidir. Cildi yumuşatır, tazelik verir. Gözler pırıl pırıl parlar. Mikroplu hastalıklara karşı vücudun direncini artırır.

Limon peltesi

Malzemeler:
-4 limon
-2 su bardağı şeker
-7 su bardağı su (1 bardağı ile nişasta ezilir.)
-3- 4 çorba kaşığı patates nişastası
Yapılışı:
L-limonlar yıkanıp ince rendelenir. Limon kabukları iki kaşık şekerle ovulup 1 su bardağı su konur, karıştırılıp süzülür. Bu suya nişasta ve limon suyu da katılır.
6 bardak su ile şeker kaynatılır. İçine nişastalı limon suyu konup karıştırılır. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.
Kaselere boşaltılır. Not:

Vişne, çilek ve portakal suları ile aynı şekilde pelte yapılabilir.
İstenirse kaselere boşaltılırken bir kaç meyve de katılabilir.
Reçellerin artmış suları pelte yapılarak değerlenebilir.
Kısa bilgi:
Limon mide ifrazını artırdığından nişastalı gıdaların sindirilmesine yardım eder. Ayrıca soğuğa karşı etkin bir ilaç gibidir.

Portakal jölesi

Malzemeler:
-10 bardak portakal suyu
-2,5 su bardağı şeker
-2,5 su bardağı su
-15 yaprak jelatin
Yapılışı:
3- 4 portakal rendelenir. 3 kaşık şekerle ovulup 2,5 bardak su konur; karıştırılır ve süzülür. Şekerin geri kalanı ilave edilip bir taşım kaynatılır; üzerinde biriken köpük alınır. Ateşten çekilir.
Yıkanıp küçük parçalara ayrılmış jelatin ve portakal suyu konup karıştırılır.
3- kaselere boşaltılır veya istenen pastalarda kullanılır.
Not:
Diğer meyvelerin jöleleri de aynı şekilde yapılır.
İstenirse kaselere birkaç dilim meyve de konabilir. Meyve salatası
Malzemeler:
-yarım kutu şeftali konserve
-7 muz
-3- 4 elma
-2 portakal
-2- 3 mandalin
-1 su bardağı çekirdeksiz üzüm (taze)
-1 paket vanilya
-yarım su bardağı pudra şeker
-4 çorba kaşığı muz likörü
-2 çorba kaşığı vermut
-150 gr. Krem şanti (hazırlanmış)-2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık yapılışı:
Meyveler yıkanıp soyulur ve küçük küçük doğranır, karıştırılır.
Cam kaseye, bir kat meyve, bir kat pudra şeker konarak yerleştirilir.
Üzerine vermut ve likör karışımı gezdirilir. Buz dolabında soğutulur.
İkram edileceği zaman üzerine krem şanti sıkılır, kavrulmuş yeşil fıstık serpilir. Kısa bilgi:
Şeftali, yararlılık bakımından meyveler arasında ikinci sırayı alır, birincisi üzümdür.

Kestane püresi

Malzemeler:
-yarım kg. Kestane
-1 su bardağı şeker
-1 su bardağı süt
-1 paket vanilya
Yapılışı:
Kestanelerin dış kabukları soyulup sıcak su ile ateşe konur.
İç kabukları çıkmaya başlayınca ateşten alınıp soyulur.
Tekrar su konup ezilinceye kadar kaynatılır.
Püre makinesinden geçirilir. Şeker ve azar azar süt konarak pişirilir.

Tatlı olarak kullanılacağı zaman üzerine krem şanti ve kavrulmuş yeşil fıstıkla süs yapılır. Not: kestane püresi pastalarda krema gibi de kullanılır.

Bölüm 6

Kek, pasta, tatlı ve
Tuzlu bisküviler
Börek -çörek
Ve kanepeler

Kek ve pasta yaparken

Önce yapacağınız kek veya pastayı okuyarak iyi öğreniniz.
Malzemeleri tam olarak ölçüp hazırlayınız.
Kalıbınızı yapacağınız pastaya göre seçip yağlayınız.(yağı eritmeden yumuşak kullanınız.)
Yumurtaları daima bakır bir kapta çarpınız. (aliminyum, yumurtanın rengini bozar. Cam veya çelik kap da kullanılabilir.)
Unu muhakkak 1 veya 2 kere eleyiniz. (hem pürüzsüz olur hem daha iyi kabarır.)
Kek ve pastanıza un koymadan 1 çorba kaşığı limon suyu koyarsanız hem iyi kabarır hem de hafif ve güzel kokulu olur.
Elektrikli çarpacağınız yoksa, yumurta sarıları ile aklarını dikkatle ayırınız.
A. Önce yumurta sarılarını şekerle porselen veya bir cam kapta karıştırınız (şeker eriyinceye kadar).
B. Yumurta aklarını bakır bir kapta yalnız olarak çarpar ak katı kar haline getiriniz.
C. Kar halindeki aklara, şekerli sarıları katıp biraz çarpınız. Sonra limon suyunu ve elenmiş unu koyunuz.
Un koyunca çarpmadan kaşıkla hafifçe karıştırınız.
Pastanızı yapmaya başlamadan fırınınızı ısıtınız.

Gaz fırınında, pastanızı tepsi içinde, fırının üst tarafına koyunuz, sıcaklığı ortaya getirip alttan veriniz. 30- 40 dakika sonra gerekiyorsa üzerinin kızarması için sıcaklığı çok az olarak üstten veriniz. (fırınınızın özelliğini iyi tanıyınız.) 1- 2 dakika sonra alınız.
Elektrikli fırında ise, önce fırını alt ve üst ısıtınız. Pastayı tepsi içinde alta koyunuz. Üst sıcaklığı kesip yalnız ısıyı alttan eriniz. (kabartması için) 20- 25 dakika sonra üstten de ısı verebilirsiniz. (elektrikli fırın ısısı ayarlanamadığı için çok dikkatli olunuz ve fırınınızın özelliğini iyi tanıyınız).

Sade kek

Malzemeler:
Sade kek
-6 yumurta
-1,1/4 su bardağı şeker (1,5 bardaktan az)
-2,5 su bardağı un
-1 çorba kaşığı limon suyu
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
Yapılışı:
Kalıp yağlanır. Fırın yakılır.
Bakır bir kapta şeker ile yumurta çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir.
Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu konup 1- 2 kere daha çarpılır.
Elenmiş un ilave edilir. Çarpmadan karıştırılır. Kalıba boşaltılıp 35- 40 dakika orta hararetli fırında pişirilir.
Ilınınca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir.
Not: kek, limon suyu ve limon kabuğu yerine portakal ve greyfurt ile de yapılabilir.

Üzümlü kek

Malzemeler:
-5 yumurta
-1 su bardağı şeker
-2 su bardağı un
-1 çorba kaşığı limon suyu, limon kabuğu rendesi
-2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
-vanilya
Yapılışı:
1- kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır. Üzüm ayıklanıp yıkanır, kurulanır.
2- bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker çarpılır, koyu yoğurt kıvamına getirilir. (yumurta telini kaldırdığınız zaman düşen damlalar bir an kaybolmamalıdır.)
3- limon suyu, limon kabuğu rendesi, vanilya konup 1- 2 defa daha çarpılır.
4- elenmiş un konup kaşıkla hafifçe karıştırılır. Üzümler ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.
5- ılınınca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir. Not:
Fırın sıcaklığı orta olmalı, sıcaklık alttan verilmelidir. Son dakikalar üzerinin kızarması için sıcaklık

üstten de verilebilir.
Kalıp, tepsi içinde ve fırının üst taraflarına konmalıdır. Kakaolu kek
Malzemeler:
-5 yumurta
-1 su bardağı şeker
-1 su bardağı + 3 çorba kaşığı ilave un
-1- 2 çorba kaşığı kakao
-1 çorba kaşığı limon suyu
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır.
Yumurtalar bakır bir tencerede şekerle birlikte koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılıp 1- 2 defa çarpılır.
Elenmiş un konup kaşıkla karıştırılır. Yarısı kalıba boşaltılır.
Tencerede kalana kakao elenir. Karıştırılıp kalıba ilave edilir.
Orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Not:fırından çıktıktan sonra ılınınca kalıptan çıkarılır. Pudra şeker elenir ve dilimlenir.
Düdüklü tencere keki
Malzemeler:
-4 yumurta
-1 su bardağı toz şeker
-1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
-1 çorba kaşığı pirinç unu
-1 çorba kaşığı kakao
-1 paket kabartma tozu
-1 fiske tuz
-limon kabuğu rendesi
Yapılışı:
Düdüklü tencere yağlanıp unlanır.
Un, pirinç unu, kakao, kabartma tozu, bir fiske tuz karıştırıp elenir.
Yumurtalar, şeker, limon kabuğu rendesi aliminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice koyulaştırılır.4- un karışımı konup hafifçe karıştırılır, düdüklü tencereye boşaltılır. Kapak kapatılır. (düdük kapatılmaz.)
5- en küçük ocakta, en kısık ateşte kapak açılmadan 45 dakika pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 5 dakika dinlendirilir. Sonra kapak açılır.
Taze meyveli kek
Malzemeler:
-3 yumurta
-6 çorba kaşığı sıvı yağ
-9 çorba kaşığı süt
-12 çorba kaşığı toz şeker
-15 çorba kaşığı un
-2 çay kaşığı kabartma tozu
-yarım limon suyu
-1- 1,5 su bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne veya küçük doğranmış kayısı, şeftali
Yapılışı:
Kalıbın alt tarafına parşömen kağıdı yayılır ve her tarafı yağlanır, unlanır.
Şekere yumurta iyice çarpılır.
Yağ ve limon suyu ilave edilir, karıştırılır.
Süt konur, daha sonra da kabartma tozu ile elenmiş un ilave edilip çarpmadan karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp üzerine hazırlanan meyveler yerleştirilir. Orta hararetli fırının üst tarafına konarak 35-40 dakika pişirilir.
Fırından çıkarılıp sıcakken üzerine sosu kaşık kaşık dökülür. Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Sos için malzemeler:
-yarım su bardağı toz şeker
-yarım su bardağı erimiş margarin veya tereyağ
-2 limon suyu
-yarım paket vanilya
Yapılışı: erimiş yağ, şeker, limon suyu ve vanilya karıştırılıp, çırpılır.
Yağlı kek
Malzemeler:
-5 yumurta
-1 su bardağı pudra şeker
-2 su bardağı tın

-2- 3 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
-2- 3 adet meyve şekerlemesi (kiraz, portakal, incir vs.)
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-1 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
-yarım paket vanilya
-limon kabuğu rendesi -1 çay kaşığı kabartma tozu -1 çorba kaşığı limon suyu yapılışı:
Kek kalıbı parşömen kağıdı ile kaplanır. Fırın yakılır.
Yağ ile pudra şeker porselen veya cam bir kasede karıştırılıp krem haline getirilir. Buna birer birer yumurta sarıları katılır:
3- yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Şekerli yağ ile karıştırılmış yumurta sarıları, kabartma tozu karıştırılarak elenmiş un, küçük doğranmış meyve şekerlemeleri, fıstık, üzüm, limon kabuğu rendesi, limon suyu birbirine katılıp dikkatle karıştırılır.
4- hazırlanan kalıba boşaltılır. Orta sıcaklıktaki fırın da 40- 45 dakika pişirilir.
Not: kekin ortasının çatlaması makbuldür.

Gazozlu kek

Malzemeler:
-1 gazoz (meyveli)
-5 yumurta
-2 su bardağı şeker
-3 su bardağı un
-yarım paket vanilya
-limon kabuğu rendesi
Yapılışı:
Kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.
Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
Limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un ve bir şişe gazoz konup yavaşça karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir. 1- 2- 3- 4 keki
Malzemeler:
-1 su bardağı süt veya yoğurt
-2 su bardağı şeker
-3 su bardağı un
-4 yumurta
-1 küçük paket margarin (1- 25 gr.)
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-1 çorba kaşığı limon suyu
Yapılışı:
1- kalıp yağlanıp unlanır, fırın yakılır.şekerle yumurtalar çarpılır. Yoğurt ve erimiş yağ ilave edilip karıştırılır.
Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılır. Karıştırılıp kalıba boşaltılır.
Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Not:
1) istenirse kek hamuruna 3- 4 çorba kaşığı çekilmiş fındık ve 3- 4 çay kaşığı mahlep katılabilir. Daha nefis ve güzel kokulu olur.
2) kalıp 35- 40 cm. Çapında olmalıdır.

Portakallı kek

Malzemeler:
-3 yumurta
-7 çorba kaşığı şeker
-7 çorba kaşığı un
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 portakal kabuğu ve suyu
Şurubu için:
-1 portakal kabuğu rendesi
-2 portakal suyu
-4- 5 çorba kaşığı şeker
Yapılışı:
Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
Üç yumurta ile 7 çorba kaşığı şeker ve portakal kabuğu rendesi, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
İçine portakal suyu ve kabartma tozu ile elenmiş un konup karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 30- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır, tabağa alınır.
5- portakal kabuğu rendesi ve iki portakal suyu ile 4- 5 çorba kaşığı şeker bir taşım kaynatılıp

soğumuş kekin üzerine gezdirilerek dökülür.

Elma püreli kek

Malzemeler:
-2 yumurta
-1,5 su bardağı şeker
-2 su bardağı un
-yarım su bardağı erimiş margarin
-1,5 su bardağı elma püresi (rendelenmiş)
-yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
-yarım su bardağı çekilmiş fındık veya ceviz içi
-1 çorba kaşığı kakao
-1,5 çay kaşığı tarçın
-1/4 çay kaşığı dövülmüş karanfil
-1/4 çay kaşığı yenibahar
-yarım çay kaşığı tuz
-1,5 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
25 cm. Çapında tepsi yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
Un, kakao, tuz, tarçın, karanfil, yenibahar, kabartma
Tozu karıştırılıp elenir. İçine, çekilmiş fındık veya ceviz içi, üzüm konur.
Büyük bir kasede yağla şeker karıştırılır. Yumurtalar birer birer konur.
Un karışımı, elma püresi ilave edilerek karıştırılır. Kalıba boşaltılır.
Orta ısılı fırında 40- 45 dakika pişirilir. Meyveli yılbaşı keki
(3 hafta buz dolabında saklanabilir.)
Malzemeler:
-yarım su bardağı ayva reçeli (tanesi)
-yarım su bardağı portakal kabuğu reçeli (küçük doğranmış)
-1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
-1 su bardağı jöle şeker (küçük doğranmış)
-yarım su bardağı incir (küçük doğranmış)
-1 su bardağı ceviz içi (doğranmış)
-1 su bardağı kuru kayısı (küçük doğranmış)
-1 tatlı kaşığı kabartma tozu
-yarım çay kaşığı tuz
-1 su bardağı margarin (erimiş)
-1 su bardağı şeker
-2,5 su bardağı un
-5 yumurta
-2 çorba kaşığı limon suyu
-2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Yapılışı:
Kek kalıbı yağlanır ve unlanır. Fırın yakılır. (kalıp parşömen kağıdı ile de kaplanır.)
Üzüm ve kayısıların üzerine bir su bardağı kaynar su dökülüp 5 dakika bekletilir. Temiz bir bez ile kurulanır.
3- üzüm ve kayısılara, doğranmış ceviz, incir, jöle, şeker, ayva ve portakal kabuğu reçeli, limon kabuğu rendesi ilave edilip karıştırılır.
Un ile kabartma tozu karıştırılıp elenir.
Porselen bir kasede yağ ile şeker iyice çarpılır. Yumurtalar tek tek ilave edilip karıştırılır. Limon suyu katılır.
Yumurtalı yağa, meyve karışımı ve un konup karıştırılır. (3- 4- 5 nolu işlemler birlerine katılır.)
Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 1 saat 45 dakika pişirilir.

Sütlü-kakaolu kek

Malzemeler:
-2 yumurta
-1,5 su bardağı toz şeker
-2,5 su bardağı un
-1 dolu çorba kaşığı kakao
-4/5 paket margarin (yaklaşık 200 gr.)
-1 1/4 su bardağı süt (1,5 su bardağından az)
-2 çay kaşığı kabartma tozu
-yarım çay kaşığı tuz
Yapılışı:
Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
2,5 bardak un, 1 kaşık kakao, tuz, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenir.
200 gr. Yumuşak margarin, 1,5 bardak şekerle karıştırılıp krem haline getirilir. 2 yumurta birer birer

karıştırarak ilave edilir.
4- 1,5 bardaktan az süt konur; 1- 2 kere karıştırılır. Daha sonra kakao-tuz-kabartma tozu-vanilya karıştırılmış un ilave edilir. Yavaşça karıştırılıp yağlanmış kalıba boşaltılır.
5- orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılıp vanilyalı pudra şeker elenir.
Not: istenirse kakaoya yarım çorba kaşığı dövülmüş nestcafe de ilave edilebilir.
Tarçınlı karanfilli kek (köşk'ten)
Malzemeler:
-6 yumurta
-6 kahve fincanı şeker
-6 kahve fincanı un
-1 kahve fincanı kakao
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-yarım kahve kaşığı dövülmüş karanfil
-1 kahve kaşığı tarçın
-1 kahve kaşığı limon suyu ve rendesi
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
2- bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edilir.
Elenmiş un, kakao, karanfil, tarçın, kabartma tozu, erimiş yağ konup çarpmadan karıştırılır. Kalıba boşaltılır.
Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Likörlü kek
Malzemeler:
-1 su bardağı süt
-1 büyük paket margarin (erimiş, 250 gr.)
-2 su bardağı şeker
-2,5 su bardağı un
-2- 3 çorba kaşığı kakao
-2 çorba kaşığı likör (muz, portakal veya mandalina)
-4 yumurta
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Kalıp yağlanır unlanır. Fırın yakılır.
Erimiş yağ, 1,5 bardak şeker, kakao, likör, vanilya iyice karıştırılır. Yavaş yavaş süt katılır. Bu karışımla bir su bardağı ayrılır.
3- geri kalana 4 yumurta, yarım su bardağı şeker ilave edilir. Biraz çarpılıp kabartma tozu ile elenmiş un konup karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp fırında pişirilir. (25- 30 dakika).
4- fırından çıktıktan sonra sıcakken üzerine ayrılan 1 bardak karışım krema gibi sürülür.
Peynirli kek
Malzemeler:
-3 yumurta
-1 su bardağı yoğurt
-1 su bardağı margarin-zeytinyağı karışımı
-3,5 su bardağı un
-1,5 çay kaşığı kabartma tozu
-150 gr. Sert beyaz peynir (4- 5 kibrit kutusu kadar)
-1 demet dereotu
-1 çay kaşığı çörek otu
-2,5 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
35- 40 cm. Çapında kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.
Bir tencerede yumurta, yağ, yoğurt karıştırılır. Bu karışımdan 2 kaşık, üzerine sürmek için ayrılır.
Kabartma tozu ile elenmiş un, rendelenmiş peynir kıyılmış dereotu, tuz konup iyice karıştırılır.
4- tepsiye boşaltılıp düzeltilir. Üzerine ayrılan yağlı yumurta sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetli fırında pişirilir (30- 40
dakika).
5- ılınınca, dilimlenip tabağa alınır.
Zeytinli ekmek (kıbrıs'tan)
malzemeler:

-4 yumurta
-1 su bardağının 3/4'ü zeytinyağ (zeytinyağ, yarıdan çok)
-yarım bardak yoğurt
-1 su bardağı zeytin (çekirdeği çıkmış ve doğranmış)
-3 su bardağı un
-1 kahve kaşığı tuz
-1 kahve kaşığı kuru nane
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-yarım limon suyu
Yapılışı:
Kalıp yağlanır unlanır. Fırın yakılır.
Bir tencereye yumurtalar, yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz, nane konup karıştırılır.
Kabartma tozu ile elenmiş un ve ayıklanmış zeytin ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılır.
Orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Ilınınca, dilimlenip tabağa alınır.
Not: zeytinli ekmeğe kuru nane yerine kekik de koyabilirsiniz.
Marmelatlı pratik rulo pasta
Malzemeler:
-1,5 su bardağı şeker
-3 yumurta
-2 su bardağı + 2 çorba kaşığı ilave un
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-1 su bardağından 2 parmak eksik yoğurt
-limon kabuğu rendesi
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-1 çorba kaşığı limon suyu
-6 çorba kaşığı marmelat
Yapılışı:
Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
Kabartma tozu karıştırılmış un elenir. Yağ eritilir.
Şekerle yumurtalar çarpılır. Erimiş yağ ve yoğurt katılır.
Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edilip, karıştırılır.
Kağıtlı tepsiye yayılır. Orta ısılı fırında 15- 20 dakika pişirilir.
Kurutmadan uzun kenar boyunca sarılıp, açılır. Marmelat sürülüp kağıt çıkarılarak rulo yapılır.
Soğuyunca üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir.
Not: istenirse üzerine de marmelat sürülüp dövülmüş fındık yapıştırılır.
Kremalı rulo pasta
Malzemeler:
-6 yumurta
-yarım su bardağı şeker
-1 su bardağı ve 2 çorba kaşığı un
-1 çorba kaşığı limon suyu
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
Krema için:
-1 yumurta
-1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
-3 çorba kaşığı un
-yarım litre süt
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
Yapılışı:
1- krema: yumurta, seker, un, limon kabuğu rendesi bakır bir kapta karıştırılır. Yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Koyulaşıp kaynayınca yağ ve vanilya katılır. Karıştırarak soğutulur.
Pandispanya: fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır. Yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
Bakır bir tencerede yumurtalar ile seker çarpılır, iyice koyulaştırılır.
Elemiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu konup karıştırılır.
Tepsiye yayılır. Orta hararetli fırında 10- 15 dakika kurutulmadan pişirilir.
Soğutmadan, kağıdı ile uzun kenar boyunca sarılıp açılır.
Krema sürülüp tekrar sarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir. Not:

İstenirse, kremadan bir miktar ayrılıp üzerine sürülür, fındık veya hidistan cevizi rendesi yapıştırılır.
Rulo sarılmadan kremanın üzerine muz veya çilek konup beraber sarılabilir.

Pandispanya hamuruna ve kremaya 1- 2 avuç dövülmüş fındık veya 1 çorba kaşığı kakao da konabilir. Alman pastası
Malzemeler:
-3 yumurta
-3 kahve fincanı toz şeker
-4 kahve fincanı un
-1 kahve fincanı su
-2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
-1 çay kaşığı kabartma tozu
Krema için:
-1 yumurta
-3 çorba kaşığı toz şeker
-3 çorba kaşığı un
-2 su bardağı süt
-1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Yapılışı:
1- 20 cm çapında yuvarlak kalıp yağlanıp unlanır.2- 3 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, limon kabuğu rendesi, alüminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice koyulaştırılır.
Kabartma tozu katılmış un elenir, çarpılmadan hafifçe karıştırılır.
1 kahve fincanı su konur. 1- 2 defa daha karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısılı fırında 30- 35 dakika pişirilir.
Kremanın yapılışı:
Alüminyum olmayan bir tencerede 1 yumurta, 3 kaşık şeker, 3 kaşık un azar azar süt ilavesiyle ezilir. Limon kabuğu rendesi ile sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir.
Kaymak tutmaması için çarpılarak soğutulur.
3- soğuduktan sonra kalıptan çıkarılan kek enine iki parçaya kesilir. Alt parçaya kremanın tamamı konup yayılır. Diğer parça üzerine kapatılır, hafifçe bastırılır.
4- servis tabağına alınıp üzerine bolca pudra şeker elenir.
Cevizli pasta
Malzemeler:
-3 yumurta
-1 su bardağı toz şeker
-2,5 su bardağı un
-1 kahve fincanı süt
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-limon kabuğu rendesi
-1 çorba kaşığı limon suyu
-2 avuç ceviz
-3- 4 dilim portakal kabuğu şekerlemesi
Yapılışı:
Kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.
Ceviz doğranır, portakal şekerlemesi ince ince kıyılır.
Kabartma tozu karıştırılmış un elenir.
Yağ ile toz şeker karıştırılıp krem haline getirilir. Yumurtalar birer birer kırılıp limon kabuğu rendesi ve limon suyu katılır.
Elenmiş un, ceviz, portakal şekerlemesi ve süt ilave edilip karıştırılır.kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Ilınınca kalıptan çıkarılıp dilimlenir. Kısa bilgi:
100 qr. Ceviz, 654 kalori verir.
Çikolatlı yuvarlak pasta
Malzemeler:
-6 yumurta
-1 su bardağı şeker
-2 su bardağından 1 parmak eksik un (1,5 bardaktan fazla)
-1 çorba kaşığı limon suyu
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
-1- 2 çorba kaşığı kakao
Krema için:
-1 yumurta
-1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
-3 çorba kaşığı un
-yarım litre süt

-yarım paket vanilya
-2 çorba kaşığı kakao
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
Üzerini ve yanlarını kaplamak için
-150 gr. Krem şanti (hazırlanmış)
-1- 2 çorba kaşığı kakao
-10 0 gr. Fındık
-1 kahve fincanı likörlü şekerli su (pastayı yumuşak tutmak için)
Yapılışı:
Krema
Bakır bir kapta yumurta, şeker, un kakao, karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca vanilya ve yağ konup karıştırılır.
Pandispanya
1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır. Kakao ile un karıştırılıp elenir.
2- bakır bir kapta yumurta ile şeker çarpılır. Koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon kabuğu rendesi vanilya, limon suyu katılıp 1-2 defa daha çarpılır.
Kakaolu elenmiş un konur. Kaşıkla karıştırarak kalıba boşaltılır. Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Soğuyunca enine 2 parçaya kesilir. Parçalar likörlü şekerli su ile nemlendirilir.
Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste kapatılır.
6- kenarlara ve üste de krema sürülür, kenarlara kıyılmış fındık yapıştırılır.
7- krem şantinin içine kakao elenip karıştırılır. (fazla karışırsa bozulur.) Krema pompasına doldurulup pastanın üzeri zevke göre süslenir.
Not:
Pastanın üzeri, krem şanti yerine, aralarına sürülen krema ile de süslenebilir.
Süslemede meyve şekerlemeleri de kullanılabilir. Taze peynirli hazır pasta malzemeler:
-1 adet hazır kakaolu yuvarlak kek
Krema için:
-2 çorba kaşığı un
-1 çorba kaşığı nişasta
-1 çay bardağı toz şeker
-1 kutu labne pastörize taze peynir (200 gr.)
Keki ıslatmak için:
-1 çorba kaşığı nestcafe
-7,5 kahve fincanı su
-istenirse; 1 çorba kaşığı meyve likörü veya kanyak veya viski
Üzeri için:
-yarım çorba kaşığı kakao
Yapılışı:
Alüminyum olmayan bir tencerede 2 kaşık un, 1 kaşık nişasta, 1 çay bardağı şeker azar azar süt ilavesi ile ezilir.
Sütün tamamı konur, karıştırarak pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.
1 kutu labne pastörize taze peynir ilave edilip kaymak tutmaması için karıştırarak soğutulur.
1,5 kahve fincanı suda 1 çorba kaşığı nestcafe eritilir. İstenirse içine likör veya kanyak yeya viski konur.
Kakaolu kekin iki parçası nestcafeli su ile nemlendirilir.
Kekin alt parçasına peynirli kremanın yarısı sürülür. Diğer parça üzerine kapatılır.
Kremanın arta kalanı kekin üzerine sürülüp üzerine kakao elenir. Çikolatalı pasta cilası
Malzemeler:
-150 gr. Sütsüz çikolata
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
Yapılışı:
Çikolata ve margarin bir tabağa konur.
İçinde kaynar su bulunan başka bir kabın üzerine oturtularak eritilir. İyice karıştırılır.
3- ılınınca pastanın üzerine dökülerek bıçakla yayılır. Buz dolabında dondurulur. Sonra üzeri istenen bir krema ile süslenir. (krem şanti veya yağlı krem ile.)Not: çikolatalı pasta cilası ile şuala krem ve ekler pastasının üzeri de kaplanır.
Krem şantinin hazırlanması
Malzemeler:
-1 su bardağı çiğ süt kaymağı
-2 çorba kaşığı pudra şeker
-vanilya
Yapılışı:
Porselen bir kaseye çiğ süt kaymağı, pudra şeker, vanilya konur.
Telle çarpılarak koyulaştırılır. (fazla karıştırmayınız; bozulur.)

Tatlı ve pastalarda kullanılır. Yağlı krem malzemeler:
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 yumurta akı
-2 kahve fincanı şeker
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Cam veya porselen bir kasede yağ karıştırarak beyazlatılır.
İki kahve fincanı şeker, aynı miktar su ile kaynatılıp koyulaştırılır.
İki yumurta akı bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
Kaynar şurup dökülüp hızla karıştırılır.
Ilınınca kaşık kaşık yağa ilave edilir. (tencere dibinde kalan şurup katılmaz.) Vanilya konur.
Bu krem pastaların üzerini süslemede kullanılır.
Not: yağlı kreme, 1 çorba kaşığı elenmiş kakao katılıp tadı ve görünüşü değiştirilerek kullanılabilir.
Papatya pastası
Hamurun malzemesi:
-2, 1 /4 su bardağı un (2,5 bardaktan az)
-2 çorba kaşığı pudra şeker
-1 küçük paket margarin ve 1 parmak ilave (150 gr.)
-1 yumurta
-yarım paket vanilya, limon kabuğu rendesi
İçinin malzemesi
-1,5 su bardağı fındık içi
-yarım su bardağı pudra şekeri
-3 yumurta, limon kabuğu rendesi
-15- 20 adet iç badem, 2- 3 kaşık marmelat
Hamurun yapılışı:
1- un elenir. 150 gr. Yumuşak yağ, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı pudra şeker, limon kabuğu rendesi karıştırılır ve hamur yapılır.
(fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
Merdane ile 3- 4 mm inceliğinde açılır. Papatya kalıplarının içine yerleştirilir. Ortasına bir çay kaşığı marmelat konur. İçinin hazırlanışı:
Makineden çekilmiş fındık, yumurta, pudra şeker limon kabuğu rendesi karıştırılır.
Kalıpların üzeri bu karışımla doldurulur. Kabuğu çıkarılmış ve ikiye ayrılmış badem papatya şeklinde yapıştırılır.
Kalıplar tepsiye dizilip orta hararetli fırında pişirilir. Not:

Kalıpları yağlamaya gerek yoktur. Hamur yağlı olduğu için pasta kolay çıkar.
Bu pasta için 15- 20 küçük papatya kalıbına ihtiyaç vardır. Jöleli, meyveli yuvarlak pasta malzemeler:
-6 yumurta
-1 su bardağı şeker
-2 su bardağı un
-1 çorba kaşığı limon suyu
-limon kabuğu rendesi
Krema için:
-1 yumurta
-1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
-3 çorba kaşığı un
-yarım litre süt
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-yarım paket vanilya
Üzeri için:
-3- 4 şeftali, elma veya muz
-1 paket şeftali veya muz jölesi
-75 gr. Fındık içi
-1 fincan likörlü-şekerli su (2 kaşık şeker, 3 kaşık meyve likörü, su)
Yapılışı:
Krema: bakır bir tencerede yumurta, şeker, un karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca yağ ve vanilya katılır.
Pandıspanya
1. Tepsi yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
2- yumurtalar ile şeker, bakır tencerede koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon
suyu katılıp 1- 2 kere daha çarpılır.
Elenmiş un konur,karıştırılır. Tepsiye boşaltılıp orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Soğuyunca enine 2 veya 3 parçaya kesilir. Parçalar likörlü şekerli su ile nemlendirilir.
Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste kapatılır.
En üste de krema sürülüp soyulmuş meyve dilimleri yerleştirilir.
Jöle paketteki tariften yarım bardak az su ile eritilir. Pastanın piştiği temiz, ıslak tepsiye boşaltılıp yarım dondurulur.
8- hazırlanan meyveli pastanın üzerine tepsi kapatılıp bastırılır. Meyvelerin jöleye yapışması için (30- 40 dakika) buz dolabında bırakılır.
9- sonra tepsi ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilir.
10- kenarlarına krema sürülüp kıyılmış fındık yapıştırılır.
Not:
1) pastaya hangi meyveyi kullanırsanız aynı meyvenin jölesini tercih ediniz.
2) pasta jölesiz de yapılabilir. O zaman meyveleri araya yerleştiriniz (kurumaması ve kararmaması için). Üzerine ve kenarlarına krema sürüp kıyılmış fındık yapıştırınız.
Elmalı bisküvi pastası
Malzemeler:
-100-150 gr. Bebe bisküvisi veya normal bisküvi
-3- 4 orta büyüklükte elma
-yarım su bardağı toz şeker
Krema için:
-3 yumurta sarısı (yumurta akları pastanın üzeri için kullanılacaktır)
-3 çorba kaşığı nişasta
-1 litre süt
Üzeri için:
-3 yumurta akı
-4 çorba kaşığı toz şeker
Yapılışı:
1- elmalar soyulup rendelenir, yarım su bardağı şekerle suyunu çekecek şekilde pişirilir.
2- bisküviler büyük dört köşe cam kaseye dizilir. Üzerine ılık elma püresi yayılır.
3- alüminyum olmayan bir tencerede 3 yumurta sarısı, 3 çorba kaşığı nişasta azar azar sütle ezilir. Sütün tamamı konup şekersiz olarak pişirilir. Karıştırarak soğutulur. Sonra elmaların üzerine yerleştirilir.
3 yumurta akı, 4 çorba kaşığı toz şekerle çarpılıp katı kar haline getirilir. Kremanın üzerine yayılır.
Cam kase ortadan daha az sıcaklıktaki fırına konup yumurta akları pembe olana kadar tutulur.
Bakan pastası
(fırınsız)
Malzemeler
-250 gr. Kedi dili bisküvi
-4 çorba kaşığı hindistan cevizli mısır özü nişasta
-4 çorba kaşığı oralet
-14 çorba kaşığı şeker
-limon suyu
-4,5 su bardağı su
-1,5 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi (üzeri için)
-2 mandalin (küçük doğranmış)
-4 elma (küçük doğranmış)
-4- 5 muz (küçük doğranmış)
Yapılışı:
1- şeker ve oralet 3,5 su bardağı su ile kaynatılır. Buna 1 bardak su ile ezilmiş nişasta katılır. Karıştırarak pişirilir. Limon suyu ilave edilir.
2- kalıp ıslatılır. Sıcak pelteden biraz dökülüp yayılır. Üzerine bisküvi, pelte ve karışık meyveler kat kat yerleştirilir. Kaşıkla bastırılır.
3- soğuyunca buzdolabında 3- 4 saat bekletilir. Tabağa ters çevrilip üzerine hindistan cevizi rendesi serpilir.
Not: mevsime göre değişik meyveler (şeftali, çilek, çekirdeksiz üzüm, kayısı, kiraz v.s.) Kullanılır.
Milyöf pastası
Malzemeler:
-4,5 su bardağı un (yarım bardağı, açma payı ayrılacaktır)
-1 büyük paket margarin (orta yumuşaklıkta, 250 gr.)
-3 çorba kaşığı yoğurt

-2 çorba kaşığı limon suyu
-yarım çay kaşığı tuz
-yarım kahve fincanı vanilyalı pudra şeker (üzeri için)
Krema için:
-1 yumurta
-1 su bardağı şeker
-3 çorba kaşığı un
-2,5 su bardağı süt
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-1/4 küçük paket margarin (30 gr.)
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Özleştirilir ve üzeri örtülüp dinlendirilir.
2- hamur bütün olarak 25- 30 cm. Büyüklüğünde açılıp ortasına 1 büyük paket margarin konup bohça gibi kapatılır.
3- bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır. İki ucu ortaya getirilip tekrar kitap gibi kapatılır. Üzeri örtülü olarak ve serin bir
yerde 20 dakika kadar dinlendirilir.
4- 3 nolu işlem iki kere daha uygulanır. (aralarda 20 dakika dinlendirilir.)
Son olarak 3- 4 mm. İnceliğinde açılır. (4 adet 20- 25 cm2 olacak şekilde.)
Dört eşit parçaya ayrılıp iki tanesi bir tepsiye konur. Kabarmaması için birkaç yerinden delinir.
7- orta hararetli fırında gevrek olarak pişirilir. Fırından çıktıktan sonra aralarına bolca krema sürülüp üst üste kapatılıp hafifçe bastırılır. (en üste krema sürülmez.)
8- kenarları bıçakla kesilerek düzeltilir. Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Not:
Kremanın yapılışı:
Bakır bir tencereye, yumurta, şeker, un limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt katılır. Karıştırarak pişirilir. Ilınınca, yağ ve vanilya ilave edilir.
Kakaolu elmalı puding
Malzemeler:
-3 yumurta
-1 su bardağı şeker
-1 su bardağı un
-2 elma (soyulup küçük doğranmış)
-1 çorba kaşığı kakao
-yarım su bardağı ceviz içi (doğranmış)
-1 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
1- yumurtalarla şeker iyice çarpılıp koyulaştırılır.
2- kabartma tozu, kakao, un karıştırarak elenir. Küçük doğranmış elma ve ceviz içi konup karıştırılır.
Yağlanmış kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında pişirilir.
Soğuyunca kalıptan çıkarılıp yarım kahve fincanı şekerli likörlü su gezdirilir.
Hazırlanan krema, pastanın üzerine kaşık kaşık dökülüp yayılır. Krema malzemesi
-1 yumurta -2 kahve fincanı şeker -1 çorba kaşığı nişasta -1 çorba kaşığı kakao -2 su bardağı süt -vanilya kremanın yapılışı:
Yumurta, şeker, nişasta kakao biraz süt ilavesi ile karıştırılır. Sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir.
Ara sıra karıştırarak soğutulur. Vanilya katılır.
Hoppa puding (fırınsız)
Malzemeler:-1 su bardağı kırık bisküvi
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-yarım su bardağı pudra şeker
-2 yumurta
-2 su bardağı fazla suyu alınmış meyve (sertleri pişirilir)
-3- 4 çorba kaşığı dövülmüş fındık veya ceviz
Yapılışı:
Bisküvi kırıntılarının yarısı kalıba yerleştirilir.
Yağ ile şeker karıştırarak krem haline getirilir. Yumurta sarıları ilave edilir.
Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir. Buna, yumurta sarıları karıştırılmış şekerli yağ, doğranmış meyveler, dövülmüş fındık konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp yayılır.
Kalan bisküvi kırıkları, üzerine konup bastırılır. Bir gece veya 4- 5 saat buzlukta bekletilir.
5- dilimlenip tabağa alınır.

Oraletli pasta
(amonyaklı pasta)
Malzemeler:
-2 yumurta, 1 kahve fincanı süt -1 kahve fincanı şeker, 1 tatlı kaşığı amonyak soda -1 kahve fincanı erimiş margarin, aldığı kadar un hamurun yapılışı:
Yukarıdaki malzeme karıştırılır. Aldığı kadar unla orta yumuşaklıkta hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir.
Dört eşit parçaya ayrılır. 2 mm. İnceliğinde yuvarlak açılıp, fırında birer veya ikişer pişirilir.
3- sıcakken üzerlerine krema sürülüp üst üste kapatılır. En üste dövülmüş fındık, ceviz veya hindistan cevizi serpilir. Yumuşak kalması için üzeri büyük bir tencere ile örtülür.
Krema:
-15 çorba kaşığı şeker, 3çorba kaşığı oralet
-4 çorba kaşığı pirinç unu, 1 çorba kaşığı nişasta
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-3 su bardağı su, 1 yumurta
Başka bir krema:
-2 yumurta
-1 su bardağı şeker
-2 kaşık nişasta
-750 gr. Süt (3,5 su bardağı)
-1 küçük paket margarin (125 gr.) (yapılışı oraletli krema gibidir.)
Kremanın yapılışı:bir tencereye yumurta, oralet, şeker, pirinç unu, nişasta konup karıştırılır. Yavaş yavaş su ilavesi ile karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınınca yağ konur. Sıcak olarak kullanılır.
Şuala krem -ekler pastası
Malzemeler:
Hamur için:
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 1/4 su bardağı un (2,5 bardaktan az)
-4 yumurta
-2 tatlı kaşağı şeker
-2 tutam tuz
-2 su bardağı su
Krema için:
-1 yumurta
-1 su bardağı şeker
-3 çorba kaşığı un
-yarım litre süt
-yarım paket küçük margarin (65gr.)
-limon kabuğu rendesi ve vanilya
Yapılışı:
1- krema: bakır bir kaba yumurta, şeker, un, limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir. Ilıyınca yağ ve vanilya konur.
Hamur: bakır bir tencereye 2 bardak su, yağ, şeker, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak pişirilir. (tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır.)
Ilıyınca yumurtalar birer birer kırılır, karıştırılır. Ucuna geniş huni takılmış krema torbasına doldurulup yağlanmış tepsiye yuvarlak veya uzun sıkılır. (ceviz büyüklüğünde veya bir parmak uzunluğunda.)

Orta hararetli fırında gevrek olarak yavaş yavaş pişirilir (içinin boşalması için).
İçlerine krema pompası ile krema doldurulur.
Üzeri çikolata ile kaplanır veya pudra şeker elenir.
Not: üzeri için: 50 gr. Sütsüz çikolata ile 50 gr. Margarin kaynar su bulunan bir kabın üzerinde eritilip iyice karıştırılır. Pastaların üzeri bir çikolataya batırılıp ters çevrilir.
Savayer bisküvi
Malzemeler:
-6 yumurta
-1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
-1 su bardağı un
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
1- fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır.yumurta sarıları ile pudra şeker porselen bir kasede kabarıncaya kadar karıştırılır.

Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
4- önce şekerli sarıları ile kar haline gelmiş yumurta akları, sonra elenmiş un, vanilya, limon kabuğu rendesi birbirine katılıp çarpılmadan karıştırılır.
Ucuna bir parmak genişliğinde huni takılmış krema torbasına dondurulup tepsiye 6- 7 cm. Uzunluğunda sıkılır.
Üzerine biraz pudra şeker elenir. Hafif hararetli fırında gevrek pişirilir. Kedi dili
Malzemeler:
-3 yumurta
-1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
-2 su bardağı ve 2 çorba kaşığı ilave un
-1 küçük paket ve 1 parmak ilave margarin (150 gr.)
-limon kabuğu rendesi
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
L-fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır. Yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
Porselen bir kasede yağ ile pudra şeker karıştırılıp krem haline getirilir.
Yumurtalar birer birer kırılır. Limon kabuğu rendesi vanilya ve elenmiş un konup karıştırılır.
Ucuna kalem çapında düz huni takılmış krema torbasına doldurulup tepsiye 5- 6 cm uzunluğunda sıkılır.
Orta hararetli fırında pişirilir. Kağıttan kırmadan dikkatli çıkarılır.
Not: kedi dili, dondurma ile ikram edildiği gibi krema ve meyvelerle pratik pastalar da yapılır.
Elmalı kurabiye
Malzemeler:
-3 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-1 çorba kaşığı yoğurt
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-limon kabuğu rendesi
-1 kahve fincanı pudra şeker
-yarım paket vanilya
Marmelat için:
-3 ekşi elma
-1 çay bardağı şeker
-tatlı kaşığı tarçın
-1 avuç ceviz içi veya fındık (dövülmüş)
Yapılışı:
1- elmalar soyulup rendelenir. Şeker konup karıştırılır. Su koymadan hafif ateşte pişirilir. Soğuyunca dövülmüş fındık, tarçın katılır.
2- un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, pudra şeker limon kabuğu rendesi, kabartma tozu konup yoğrulur.
3- 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. 9- 10 cm. Çapında açılıp hazırlanan marmelat konur. Sarılır, kat yeri alta gelmek üzere ay şekli verilir ve tepsiye dizilir.
Orta hararetli fırında pembe renkte pişirilir.
Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Not: kurabiyenin içine elma yerine, ceviz, toz şeker, tarçın karışımı da koyabilirsiniz.
Mayalı elmalı çörek
Malzemeler:
-2 su bardağı un
-dörtte bir büyük paket margarin (65 gr.)
-2 yumurta (1 yumurta, 1 yumurta akı hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)
-yarım çay bardağı ılık süt
-1 tatlı kaşığı kuru maya
-1 çay bardağı pudra şeker
Elmalı harç:
-2 elma
-1 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
-1 tatlı kaşığı tarçın
Yapılışı:
1- elmalar yıkanıp dört parçaya kesilir. Ortaları çıkarılıp soyulur. Küçük küçük doğranır. Yıkanmış üzüm, tarçın ilave edilip 8 kümeye ayrılır.
2- tencerede ılık süt içinde maya eritilir. Pudra şeker, 1 bütün yumurta, 1 yumurta akı ve margarin konup karıştırılır.
Elenmiş 2 bardak un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde

iki misli kabarıncaya kadar mayalandırılır.
Hafif unlanarak merdane ile 3 mm. Açılıp 8 parçaya kesilir. Üçgen parçaların alt kısmına elmalı harç konur. Yan kısımlar ortaya doğru kıvrıldıktan sonra sarılır. Tepsiye dizilir.
5- 15 dakika kadar daha mayalandırılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.
Elmalı tart
Malzemeler:
-8 kahve fincanı un
-1,5 küçük paket margarin (yumuşak, 200 gr.)
-1 yumurta, 1 çorba kaşığı yoğurt
-1 kahve kaşığı kabartma tozu, limon kabuğu rendesi
-1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
-3 ekşi elma, 1 çay bardağı şeker, yarım paket tarçın
Yapılışı:un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şeker, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır.
Sonra un ile yoğrulur. Biri daha büyük olan iki parçaya ayrılır.
3- büyük parça yarım cm. Kalınlığında açılır. 25- 30 cm. Çapındaki tepsiye yerleştirilir. Hamur, tepsinin kenarının yarısına kadar döndürülür.
Hamurun üzerine ince elma dilimleri yerleştirilir. Tarçın karıştırılmış toz şeker serpilir.
Diğer hamurdan ince çubuklar yapılır. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirilir.
Orta ısılı fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına alınır.
İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenir. Not: hamur şöyle hazırlanabilir.
1) 15 çorba kaşığı un, 5 çorba kaşığı pirinç unu ile karıştırılıp ortası açılır.
2) 250 gr. Margarin, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı şeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (3-4- 5- 6- 7 nolu işlem aynen yapılır.)
Lor peynirli kek
Malzemeler:
Hamur için:
-1 yumurta
-üçte bir büyük paket margarin (85 gr.)
-2- 5 çorba kaşığı şeker
-1- 5 su bardağı un
Kekin üzeri için:
-3 yumurta
-5 çorba kaşığı şeker
-400 gr. Tuzsuz lor peyniri
-1 çay bardağı yoğurt
-1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
-yarım çay kaşığı kabartma tozu
-üzeri için: 3 çorba kaşığı pudra şeker
Yapılışı:
1- çemberli pasta kalıbı veya 20- 25 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Fırın ısıtılır.
Hamur: bir tencerede un, şeker, margarin ve yumurta karıştırılarak, kısa sürede bir hamur yapılır. Serin bir yerde 15- 20 dakika dinlendirilir.
Üzeri için: lor peyniri, yoğurt, şeker, limon suyu ve kabuğunun rendesi, kabartma tozu kaşıkla harmanlanır. Daha sonra yumurta sarıları konur ve iyice karıştırılır.

Yumurta akları çarpılarak katı kor haline getirilir. Şekerli peynir karışımına katılarak yavaşça altüst edilir.
Dinlenen hamur hafif unlanarak merdane ile kalıbın çapından daha büyük açılır. Kenarlar yüksek olarak kalıba yerleştirilir.
Üzerine lor peynirli karışım dökülüp yayılır. Orta ısılı fırında 30- 35 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır ve pudra şeker elenir.
Paskalya çöreği
Malzemeler:
-4,5 su bardağı un
-3 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürmek için ayrılacak)
-1,5 su bardağı pudra şeker
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-2 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-2- 3 tatlı kaşığı mahlep
-2- 2,5 kahve fincanı süt
-1 çorba kaşığı fındık içi
-yarım kahve kaşığı tuz

Yapılışı:
Un elenir. Ortasına ılık sütle ezilmiş bira mayası, yağ yumurta, pudra şeker, tuz, mahlep konur yumuşak bir hamur yoğrulur.
Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.
Hamur iki misli kabarınca dokuz parçaya ayrılır. Her parça, ortası şişkin kenarları ince çubuklar halinde yuvarlanır (20 cm).
Üç tanesi bir araya getirilip saç örgüsü yapılır. Yağlanmış tepsiye konup biraz daha mayalandırılır.
Üzerine yumurta sarısı sürülüp kıyılmış fındık serpilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
Yumuşak kalması için bir tencereye alınır, üzerine ünce bir peçete, sonra da kapağı örtülür.
Not: üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2- 3 damla pekmez koyarsanız daha güzel kızarır. Ay çöreği
Malzemeler:
-3 su bardağı un
-2/5 paket margarin (100 gr.)
-2- 3 çorba kaşığı pudra şeker
-1 kahve fincanı süt
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-2 yumurta (1 tanesi hamura 1 yumurta sarısı üzerine)
-limon kabuğu rendesi
İçinin malzemesi
-1 su bardağı ceviz veya fındık içi
-yarım su bardağı toz şeker, yarım kahve fincanı süt
-1 kahve kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı tarçın
-3 çorba kaşığı dövülmüş krik krak veya bayat ekmek içi
-2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına sütle ezilmiş bira mayası, pudra şekeri, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. Üzeri örtülüp mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)
İçin hazırlanması: sütün içine, çekilmiş ceviz, krik krak, tarçın, yenibahar, üzüm konup karıştırılır. En son olarak toz şeker ilave edilir (sulanmaması için).
Mayalanan hamur 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. El ile 9- 10 cm. Çapında açılır. Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir.
4- yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.
Anasonlu simit
Malzemeler:
-2,5 su bardağı un
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2,5 çorba kaşığı pudra şeker
-2 yumurta (1 yumurta akı üzeri için ayrılacak)
-2 kahve kaşığı anason
-limon kabuğu rendesi
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-susam
-1 tutam tuz
Yapılışı:
Anason ayıklanıp yıkanır. Bir fincan su ile kaynatılıp süzülür. (suyu alınır.)
Un elenir. Ortası açılıp, anasonlu su, yağ, pudra şeker bir bütün yumurta, bir yumurta, sarısı, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi, tuz konup yoğrulur.
3- küçük simitler yapılır. Bu yüzleri önce yumurta akına sonra susama batırılıp tepsiye dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
Not: hamura, temizlenmiş tane anasondan 2- 3 tutam koyabilirsiniz.
Un kurabyesi
Malzemeler:
-1 su bardağı erinmiş yemeklik margarin
-1 su bardağı pudra şeker
-2,5- 3 su bardağı un
-yarım paket vanilya
-1 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
Porselen veya cam bir kasede yağ ile pudra şeker iyice karıştırılıp krem haline getirilir.
Elenmiş un, vanilya, kabartma tozu konup, sertçe bir hamur yapılır.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır. Tepsiye dizilip orta hararetli fırında beyaz olarak pişirilir.

Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Kurabiyeler ertesi güne kadar bekletilirse daha iyi olur.
Not: kurabiyeleri pişirmeden, üzerine kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırabilirsiniz.
Kayısı bisküvi
Malzemeler:
-2,5 su bardağı un
-1 küçük paket margarin ve 1 parmak ilave (150 gr.)
-1 yumurta
-1/4 su bardağı pudra şeker
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-2- 3 çorba kaşığı marmelat
Üzeri için:
-yarım su bardağı şeker
-1 fiske kırmızı şeker boyası
-1 fiske sarı şeker boyası
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına yağ, yumurta, pudra şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Tepsiye dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
Tepsiye değen kısımlarına marmelat sürülüp iki tanesi birbirine yapıştırılır.
Kırmızı ve sarı şeker boyaları ayrı ayrı kaselere konur. İkişer kaşık su ile eritilir.
Bisküvinin bir yüzü kırmızı, bir yüzü sarı boyaya batırılıp, toz şekerle kaplanır.
Tabağa yerleştirilip yıkanmış yapraklar takılır.
Not: yağlı hamurlar çabuk pişer. Onun için fırında fazla bırakmamalıdır. Hamura 2- 3 çorba kaşığı çekilmiş fındık koyarsanız daha nefis olur.
Sable bisküvi
Malzemeler:
-4,5 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-1 su bardağı pudra şeker
-3 yumurta (1 tane yumurta akı üzeri için ayrılacak)
-limon kabuğu rendesi
-1 paket vanilya
-1 su bardağı iç fındık
-1 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına yağ, pudra, şeker, yumurta, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, vanilya konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
Merdane ile yarım cm. Kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir.
Bisküvilerin birer yüzleri yumurta akına, sonra da kıyılmış fındığa batırılıp tepsiye dizilir.
4- orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Dostlar kurabiyesi
Malzemeler:
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-2 su bardağı şeker
-4- 5 su bardağı un
-3 yumurta
-1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
-1 su bardağı dövülmüş ceviz
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 limon kabuğu rendesi
Yapılışı:
Yağ, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice karıştırılır.
Yumurtalar birer birer ilave edilir.
Üzüm ve ceviz konur.
Kabartma tozu karıştırılmış un elenip yoğrulur.
5- hamurdan ceviz büyüklüğünde ve muntazam olmayan parçalar koparılarak tepsiye dizilir.
Orta hararetli fırında pişirilir.
Bir tencereye konup kapak kapatılırsa yumuşak olur. İki renkli bisküvi
Malzemeler:
-2,5 su bardağı un
-1 küçük paket margarin ve 1 ince dilim ilave (150 gr.)
-yarım su bardağı pudra şeker

-1 yumurta
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-1- 2 çorba kaşığı kakao
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına yağ, pudra şekeri, yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)
Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesine elenmiş kakao katılıp yoğrulur.
Hamurlar ayrı ayrı parmak genişliğinde yuvarlanır. Sonra birbirine dolanıp iki parmak uzunluğunda kesilir.
Tepsiye dizilip, orta hararetli fırında pişirilir. (10 15 dakika.)
Not: istenirse, hamurlar merdane ile açılıp üst üste konarak sarılır ve dilimlenerek de pişirilir.
Beze
Malzemeler:
-3 yumurta
-4 kahve fincanı toz şeker
-yarım paket vanilya
-1 tatlı kaşığı sirke
Yapılışı:
1- yumurta akları ile şeker bakır bir tencerede iyice koyulaşıncaya kadar çarpılır. Sirke konur, biraz daha çarpılır.
Vanilya katılır. (istenirse dövülmüş damla sakızı da konabilir.)
Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşık kaşık konur veya krema torbası ile sıkılır.
Hafif hararetli fırında kurutarak uzun süre pişirilir.
Not: bezeyi; krema torbası ile, tepsiye yuvarlak ve çabuk şekilde sıkınız ve yine kurutarak pişiriniz. Sonra bir çubuk ile yuvarlağı marmelatla mantar şeklinde yapıştırınız ve öyle ikram ediniz.
Hindistan cevizli beze
Malzemeler:
-3 yumurta akı
-4 kahve fincanı şeker
-1 su bardağı hindistan cevizi rendesi
-1 çorba kaşığı patates nişastası
-yarım paket vanilya
-1 tatlı kaşığı sirke
Yapılışı:
1- yumurta akları şeker ile bakır bir kapta çarpılarak kar haline getirilir. (damlaların şekilleri kaybolmaması gerekir.) Sirke konur, biraz daha çarpılır.
Nişasta, vanilya ve hindistan cevizi rendesi ilave edilip kaşıkla karıştırılır.
Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşıkla kümeler halinde konur.
Hafif hararetli fırında kurutarak uzun süre pişirilir. Portakallı kurabiye
Malzemeler:
-2 su bardağı şeker
-1 su bardağı yoğurt
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
-2 kahve kaşığı kabartma tozu
-1 portakal suyu
-1 portakal kabuğu rendesi
-aldığı kadar un yapılışı:
Şeker, portakal kabuğu, yağ karıştırılıp krem haline getirilir.
Yoğurt, yumurta akı, kabartma tozu konur. İyice karıştırılır.
Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta yoğrulur. Son olarak portakal suyu konur.
Yarım limon büyüklüğünde yuvarlanıp hafif yassıltılır. Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.
5- yumuşak olması için, bir tencereye konup önce bir peçete, sonra kapak örtülür. Not: hamur, merdane ile 1 cm. Kalınlığında açılıp kalıplarla da kesilebilir.
Bereketli kurabiye
Malzemeler:
-3 su bardağı şeker
-2 su bardağı erimiş yağ
-6 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılacaktır)
-1 su bardağı yoğurt
-1 çorba kaşığı mahlep

-2 çay kaşığı kabartma tozu
-2 avuç fındık
-limon kabuğu rendesi
-vanilya
-aldığı kadar un
Yapılışı:
Şeker, yumurta, yağ yoğurt, limon kabuğu rendesi, vanilya, kabartma tozu, çekilmiş fındık ve mahlep geniş bir kapta iyice karıştırılır.
Aldığı kadar elenmiş unla orta yumuşaklıkta yoğrulur. Yarım limon büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak veya uzun şekil verilir.

Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.
Yumuşak olması için, bir tencereye konup önce bir peçete, sonra kapak örtülür. Not: hamur merdane ile 1,5- 2 cm. Kalınlığında açılıp şekilli kalıplarla da kesilebilir. Lor kurabiyesi
Malzemeler:
-2 su bardağı un
-250 gr. Tatlı lor
-1 yumurta
-1 su bardağı toz şeker
-1/4 paket margarin (65 gr.)
-1 çay kaşığı kabartma tozu
Yapılışı:
1- bir tencereye lor, yumurta, toz şeker, margarin, kabartma tozu
konup karıştırılır.
Elenmiş 2 bardak un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır.
Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp yağlanmış tepsiye dizilir.
Orta ısılı fırında pembe renkte pişirilir.
5- yumuşak olması için, ılınınca bir tencereye alınıp kapağı kapatılır.
Not: kurabiyelerin üzerine yumurta sürülmez.
Tuzlu çubuk
Malzemeler:
-4- 5 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-4 kaşık yoğurt
-2 yumurta (1 tanesi üzerine sürmek için ayrılacaktır)
-susam, çörekotu
-tuz
Yapılışı:
Un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, tuz, yumurta konup yoğrulur.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yuvarlanarak ince çubuklar yapılır. Birbirine dolanıp tepsiye dizilir.
Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam çörek otu serpilir. Orta hararetli fırında pişirilir. Peynirli biskvi
Malzemeler:
-4 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-5- 6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
-1- 2 kahve kaşığı kırmızı biber (istenirse)
-tuz
Yapılışı:
Un elenir. Ortası açılıp, yağ, tuz, kaşar rendesi ve yumurta akı konulup karıştırılır.
Etraftaki un ile yoğrulur. (fazla yoğurmayın, hamur bozulur.) Yaş bez altında 10 dakika kadar dinlendirilir.
Unlanıp merdane ile yarım cm. Kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir.
Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür, iste nirse kırmızı biber serpilir.
Orta hararetli fırında pişirilir.
Not: rende kaşardan biraz ayırıp, bisküvilere yumurta sarısı sürüldükten sonra birer tutam konabilir.
Bir ruzlu kurabiye
Malzemeler:
-1 çay bardağı yoğurt veya süt
-1 çay bardağı erimiş margarin
-1 çay bardağı sıvı yağ

-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 çay kaşığı şeker
-2 çay kaşığı tuz
-aldığı kadar un
-1- 2 çorba kaşığı susam çörekotu karışımı
Yapılışı:
İlk yedi malzeme bir tencereye konur. El ile karıştırılır. Elenmiş un ile ele yapışmayan bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek 10-15 dakika dinlendirilir.
Cevizden küçük parçalara ayrılır. Küçük simitler veya burgulu çubuklar yapılır. Tepsiye dizilerek 2 çay kaşığı süt ile karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Üzerine çörekotu susam karışımı serpilir. Fırında açık pembe renkte pişirilir.
Yağlı simit
Malzemeler:
-4,5 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1 tatlı kaşığı şeker
-bir kahve fincanı süt
-3 yumurta (1 tanesi üzeri için)
-susam, çörekotu
-3 kahve kaşığı tuz
Yapılışı:
Un elenir. Ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş bira mayası, yağ, yumurta, tuz konup yoğrulur.
Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Küçük simitler yapılır. Yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir.
Tepsiye dizilip orta hararetli fırında pişirilir. Kandil simiti
Malzemeler:
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-4 çorba kaşığı yoğurt
-1 kahve fincanı zeytinyağ
-1 çorba kaşığı mahlep
-2 kahve kaşığı tuz
-1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
-aldığı kadar un (5- 5,5 su bardağı kadar)
-1 yumurta (sarısı hamura, akı üzerine)
-50 gr. Susam
Yapılışı:
L-bir tencereye margarin, zeytinyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır.
Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp simitler yapılır.
Üzerlerine yumurta akı sürülüp susamla kaplanır.
Tepsiye dizilip orta hararetli fırında pişirilir. Peynirli pide
Malzemeler:
-5 su bardağı un
-4 çorba kaşığı margarin
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1 kahve fincanı süt
-3 yumurta (2 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, 1 yumurta akı peynire)
-1 küçük kalıp beyaz peynir
-yarım demet dereotu
-2 çay kaşığı şeker
-2 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına şekerli sütle ezilmiş bira mayası, yağ, iki yumurta ve tuz konarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır.
2- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Hafif un lanmış yerde el ile açılıp peynir, dereotu ve yumurta akı karışımı konur. İki ucu peynir görünecek şekilde birleştirilir.
Ilık bir yerde bir süre daha mayalandırılıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında kurutmadan pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz üzerleri hafif yağlanır ve bir tencereye konup kapak kapatılır (yumuşak olması için). Peynirli pide

(başka usül)
Malzemeler:
-1 su bardağı süt
-1 tatlı kaşığı bira mayası
-1 tatlı kaşığı şeker
-1 su bardağı erimiş margarin
-1 küçük kalıp beyaz peynir
-1 yumurta (sarısı üzerine, akı peynire)
-maydanoz ve dereotu -aldığı kadar un -1 tatlı kaşığı tuz yapılışı:
Sütün içinde şeker ve bira mayası eritilir.
Buna erimiş yağ, tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.
Üzeri örtülü olarak bir süre mayalandırılır.
4- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynir, maydanoz ve yumurta akı karışımı konur. İki uç peynir görünecek şekilde birleştirilir.
Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.
Kurumaması için tencereye konup kapak kapatılır. Tepsi çöreği
Malzemeler:
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1 bardak süt
-1 tatlı kaşığı şeker
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)
-10 kahve fincanı un
-yarım kalıp beyaz peynir
-yarım demet dereotu
-1 çay kaşığı çörekotu
-1 tatlı kaşığı tuz
Yapılışı:
Ilık süte bira mayası ve şeker konup eritilir.
Yağ, yumurta, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)
25- 30 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun yarısı el ile tepsiye yayılır.
Üzerine kıyılmış dereotu karıştırılmış peynir rendesi serpilir.
Kalan hamur üzerine yerleştirilip el ile bastırılır. Yumurta sarısı sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetli fırında pişirilir.
6- dilimlenerek tabağa alınır.
Kabaklı tart
malzemeler:
-200 gr. Yumuşak margarin (büyük margarinin beşte dördü)
-1 yumurta
-1 çorba kaşığı yoğurt
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 çay kaşığı tuz
-aldığı kadar un
Üzerine:
-1 büyükçe kabak
-1 adet soğan
-2 çarliston biber
-küçük bir parça beyaz peynir (100-150 gr.)
-yarım demet dereotu
-2 yumurta
-1 çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber
Yapılışı:
1- bir tencereye yumuşak margarin, 1 yumurta, 1 kaşık yoğurt, kabartma tozu ve tuz konup karıştırılır. Elenmiş un ile ancak
birbirini tutacak, kısa sürede bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.
2- hamur, unlanarak küçük bir tepsinin çapından daha büyükçe açılır. Tepsinin içine, kenarları biraz yüksek olarak yerleştirilir.
Kabak yıkanır, peynirle beraber rendenin iri tarafı ile rendelenir. Biber, soğan ve dereotu küçük küçük doğranır. 2 yumurta, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.
Bu karışım hamurun üzerine yayılır. Üzerine iki kaşık kadar sıvı yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.
Kolay peynirli tepsi çöreği

Malzemeler:
-yarım büyük paket margarin (125 gr.)
-yarım su bardağı sıvı yağ
-yarım su bardağı süt
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 çay kaşığı şeker
-1- 5 çay kaşığı tuz
-aldığı kadar un
-yarım küçük kalıp beyaz peynir
-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
-yarım demet maydanoz
-2 çay kaşığı çörekotu
Yapılışı:
1- tencereye, yumuşak margarin, sıvı yağ, süt, kabartma tozu, şeker, tuz ve 1 yumurta akı konup el ile karıştırılır.
Aldığı kadar elenmiş un ile, ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğrulur. İki parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.
28- 30 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun bir tanesi tepsi büyüklüğünde açılıp içine yerleştirilir. Üzerine doğranmış maydanoz karıştırılmış peynir rendesi serpilir.

Diğer hamur da aynı büyüklükte açılıp peynirin üzerine konur. Hafifçe bastırılıp kare şeklinde dilimlenir.
Üzerine yarım kaşık süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir ve fırında pişirilir.
Kolay pizza
Malzemeler:
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 çorba kaşığı yoğurt
-1 yumurta
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-2- 5 su bardağı un
-tuz
Üzeri için:
-2- 3 sivri biber, 1- 2 domates
-küçük bir parça sucuk
-1 yumurta
-yarım bardak süt
-1 avuç maydanoz yaprağı
Yapılışı:
1- un elenir, ortasına yumuşak margarin, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu konup yoğrulur. Üzeri örtülüp bir süre
dinlendirilir. Hamur, 25- 30 cm. Çapında bir tepsinin kenarlarının yarısına
Çıkacak kalınlıkta açılır, tepsiye yerleştirilir.
2- sucuk, biber, domates, maydanoz küçük küçük doğranır. Hamurun üzerine yerleştirilir.
3- yarım bardak süt ile 1 yumurta çarpılır. Harcın üzerine dökülüp orta hararetli fırında pişirilir.
Not: bu pizza, peynirli ve kıymalı da yapılır.
Kusursuz pizza
Malzemeler:
-5 su bardağı un, 1 yumurta
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1- 5 su bardağı süt
-1 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125gr.)
Sos için:
-10- 12 sosis, 4- 5 çorba kaşığı rende kaşar üzerine serpmek için
-1- 2 çorba kaşığı salça, 3 diş sarımsak
-tuz, karabiber, 1 tutam kekik
-1 kahve fincanı zeytinyağ
Yapılışı:
Un elenir, ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş bira mayası, margarin, yumurta, tuz konup yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp el ile 7- 8 cm. Çapında açılıp, yağlanmış tepsiye dizilir.
Kenarlar çimdiklenerek biraz yükseltilir.
Üzerine yağ sürülüp bir süre daha mayalandırılır.

Hamur kabarınca üzerine sos konup kaşar peyniri rendesi serpilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
Sosun yapılışı:
Salça biraz su ile koyuca ezilir. Tuz, karabiber, kekik, dövülmüş sarımsak, haşlanarak küçük doğranmış sosis ve zeytinyağ konup karıştırılır.
Patatesli tuzlu ay çöreği
Malzemeler:
-3 su bardağı un
-3 orta boy patates
-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, akı peynire)
-1 kahve fincanı süt
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-2 çay kaşığı tuz
-4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
-yarım demet maydanoz
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına sütle ezilmiş bira mayası, haşlanıp püre
Yapılmış patates, yağ, 1 yumurta, tuz konup yoğrulur. Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.
2- yumurtadan daha küçük parçalara ayrılır. Merdane ile 10- 12 cm.
Çapında açılıp ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konur. Sarılarak ay biçiminde kıvrılır.
3- yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür ve orta hararetli fırında pişirilir.
Not: üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2- 3 damla pekmez damlatırsanız daha güzel kızarır.
Patatesli tuzlu ay çöreği
(başka usül)
Malzemeler:
-1 su bardağı yoğurt
-1,5 su bardağı margarin zeytinyağ karışımı
-4 orta boy patates (haşlanmış ve rendelenmiş)
-1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine)
-1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
-aldığı kadar un
-4- 5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
-yarım demet maydanoz, dereotu
-tuz
Yapılışı:
1- geniş bir kapta yağ, yoğurt, kabartma tozu, tuz karıştırılır. Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
2- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. El ile veya merdane ile 10- 12 cm. Çapında açılır. Üzerine önce patates püresi,
sonra peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konur.
3- sarılarak ay şekli verilir. Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.
Not: isterseniz; peynir, patates püresi, maydanoz, dereotu ve yumurta akını karıştırıp öyle kullanabilirsiniz.
Su böreği
Malzemeler:
-6 yumurta
-1 kahve fincanı yoğurt
-yarım çorba kaşığı tuz
-aldığı kadar un
Peynirli iç için:
-1 büyük kalıp beyaz peynir (300 gr.)
-1 demet dereotu-maydanoz
-1 yumurta, 3 çorba kaşığı margarin
-3 çorba kaşığı tereyağ (yufkaların aralarını yağlamak için)
Yapılışı:
1- bir tencereye 6 yumurta, 1 kahve fincanı yoğurt, yarım çorba kaşığı tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar elenmiş un ile sertçe bir hamur yapılır. İyice yoğrulur. 10- 12 parçaya ayrılır. Üzeri örtülü olarak 15- 20 dakika dinlendirilir.
2- her parça unlanarak 2 mm. İnceliğinde açılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarlardan sarkacak şekilde yayılır.
3- diğer yufkalar dörde bölünerek kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlanıp, soğuk su bulunan başka bir kaba alınır. Sonra hafifçe

kurulanır.
4- tepsiye büzgülü olarak serilip her defasında erimiş yağ gezdirilir.
5- hamurun yarısı bitince peynirli iç konur. Diğer yufkalar da aynı şekilde serilip kenarlardan sarkan parça üzerine çevrilir. Bolca yağlanıp fırında veya ocakta çevrilerek kızartılır. İçin hazırlanması: rendelenmiş peynir, yumurta doğranmış, maydanoz, dereotu karıştırılır.
Not: yukarıdaki malzemeden 40 cm çapında iki tepsi börek yapabilirsiniz.
Yoğurtlu börek
Malzemeler:
-5 su bardağı un
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-3 çorba kaşığı yoğurt
-3 yumurta (1 yumurta akı peynire konacak, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecektir.)
-yarım kalıp beyaz peynir
-yarım demet maydanoz ve dereotu
-2 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
1- un elenir. Ortasına yağ, 2 yumurta, tuz, yoğurt konup karıştırılır. Sonra un ile yoğrulur.
2- maydanoz, dereotu, peynir ve yumurta akı karıştırılır.
Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynirli iç konur ve kapatılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Not: istenirse; böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra çörekotu da serpilebilir. Karaköy poğaçası
Malzemeler:
-1 su bardağı yoğurt
-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1,5 su bardağı yağ (yarısı margarin, yarısı zeytinyağ)
-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
-aldığı kadar un
-yarım kalıp beyaz peynir
-yarım demet dereotu, maydanoz
-tuz
Yapılışı:
L-maya yoğurtla ezilir. Tuz, yumurta akı ve yağ konup iyice karıştırılır.
Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Küçük parçalara ayrılır. (üzeri örtülü olarak kabarıncaya kadar mayalandırılır.)
Avuç içinde biraz açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.
Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Mayalıpoğaça
Malzemeler:
-1 çay bardağı süt
-1 çay bardağı yoğurt
-1 çay bardağı sıvı yağ
-2 tatlı kaşığı kuru maya
-yarım çay bardağı ılık su
-1 çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz
-1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine sürülecek)
-aldığı kadar un
-küçük bir parça beyaz peynir
-7- 8 dal maydanoz
Yapılışı:
1- tencerede ılık su içinde şeker ve maya eritilir. Süt, yoğurt, sıvı yağ ve tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.
2- maydanoz yıkanıp doğranır, rendelenmiş peynir ve yumurta akı karıştırılır.
3- mayalanan hamur, üç parçaya ayrılır. Parçalar hafif unlanarak merdane ile tabak büyüklüğünde açılır ve altı parçaya kesilir. (toplam 18 poğaça)
4- parçaların geniş tarafına peynirli harç konup kıvrılır. Tepsiye dizilip bir süre daha mayalandırılır. Yumurta sarısına birkaç
damla sıvı yağ ve iki çay kaşığı süt konup karıştırılır. Poğaçaların üzerine sürülür. İstenirse susam, çörekotu serpilir.
5- fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra biraz soğuyunca, bir tencereye konur. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.
Rus böreği
Malzemeler:
-1 su bardağı süt, 1 su bardağı su

-2 tatlı kaşığı yaş bira mayası
-1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-aldığı kadar un
-kızartma için iki su bardağı ayçiçek veya zeytinyağ
İç için:
-250 gr. Kıyma, 2 soğan
-yarım demet maydanoz
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
Şeker ile bira mayası sütle eritilir.
Buna su, tuz, erimiş margarin konup karıştırılır.
Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır.
Yumurtadan küçük parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp hazırlanan kıymalı iç konup kapatılır.
Yumurta biçiminde şekillenir.
Kızgın yağda kızartılıp kağıt üzerine çıkarılır.
Not: kıymalı iç şöyle hazırlanır:
Küçük doğranmış soğan, kıyma çok az yağ ile kavrulur. Ateşten alınıp kıyılmış maydanoz ve tuz karabiber karıştırılır. (kıyma ve soğan kavurmadan çiğ de kullanılabilir.)
Puf böreği
Malzemeler:
-4 su bardağı un, 2 kaşık margarin, 1 yumurta
-2 kaşık yoğurt, 1,5 çay kaşığı tuz
-yarım kalıp beyaz peynir, maydanoz ve dereotu
-2 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)
Yapılışı:
1- un elenir, ortasına yoğurt, yumurta, tuz, yarım bardak kadar su konup yoğrulur. Özleştirilip 15 parçaya bölünür. Yaş bez altında dinlendirilir.
Her parça 10 cm açılıp araları margarinle yağlanır. (az erimiş yağ karıştırarak krem gibi beyazlatılacaktır.)
5 hamur üst üste konur ve üç grup yapılır. En üstler yağlanmaz.
Her parça 2 mm. İnceliğinde açılır. Peynir-maydanoz karışımı küme küme konup üzeri hamurla kapatılır. Kapakla kesilir.
5- kızgın yağda hafif hafif sallayarak kızartılır. Fazla yağı
çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Not:başka bir terkip:
Tencereye 1 yumurtayı tepesinden delip akıtınız. Aynı yumurta kabuğu ile, 2 yumurta dolusu su, 2yumurda dolusu zeytinyağ-margarin karışımı, 1 yumurta dolusu sirke, 1 tutam tuz ve aldığı kadar un
İle orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 40 parçaya ayırıp 5- 6 cm. Çapında açınız. Peynirli iç koyup kapatarak yağda kızartınız. (aynı hamur tuzsuz hazırlanıp, parçaların içine, ceviz, şeker, tarçın karışımı koyarak kızartıldıktan sonra pudra şekerle bulanabilir.
Katmer
Malzemeler:
-1 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz
-aldığı kadar un (4- 5 bardak)
-3- 4 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
Yapılışı:
1- bir tencere su ve tuz konur. Elenmiş 4- 5 bardak un ile bir hamur yapılır. İyice özleştirilir. Üzeri nemli bezle örtülerek 10- 15 dakika dinlendirilir.
16 parçaya ayrılır. Her parça unlanarak 10- 12 cm. Çapında açılır.
Aralarına karıştırarak beyazlatılmış yağ sürülür. 4 tanesi üst üste konur. (4 grup yapılır, en üstler yağlanmaz). Üstleri örtülür.
İlk hazırlanan dört katlı hamur unlanarak açabildiği kadar açılır. Oklavaya sarılıp, oklava çekilerek çıkarılır. Bu rulo hamur tekrar dört parçaya ayrılır.
Kesilen kısımlar üste gelmek üzere her parça 10- 12 cm çapında açılır.
Diğer hamur grupları da aynı şekilde hazırlandıktan sonra toprak tava, teflon tava veya saç üzerinde pişirilir.
8- pişirilen katmerler yağlanıp üst üste konur. Yumuşak olması için üzerleri örtülür.
Not:
Katmere pudra şeker serpilebilir.
Arasına peynir, kıyılmış maydanoz, taze soğan konarak pişirilir.
Arasına çiğ kıyma, soğan, yeşil biber, maydanoz, domates karışımı konarak da pişirilir. Sosisli üçyufka böreği

Malzemeler:
-3 yufka
-3 karışık margarin
-2 kaşık yoğurt
-2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)
-6- 7 adet sosis
-2- 3 sivri biber
-2 küçük domates
-1 kahve kaşığı kekik
-tuz
Yapılışı:
1- sosis haşlanır. Sosis, domates ve biber küçük küçük doğranır. Tuz ve kekik atılıp karıştırılır. Yağ, yoğurt, yumurta karıştırılır.
Bu karışım bütün olarak yufkaların arasına sürülüp 3 yufka üst üste konur.
Yufkalar önce dörde sonra her parça üçe kesilir. (hepsi 12 parça)
Parçaların geniş kenarına sosisli harç konup sarılır. Tepsiye dizilir.
Yumurta sarısı sürülüp orta hararetli fırında pişirilir. Not: sosisli iç yerine peynirli ve kıymalı iç de konabilir. Hazır yufkadan tavuklu börek malzemeler:
-3 yufka
-1 tavuk göğüs eti (haşlarken: 1 küçük soğan, tane karabiber)
-125 gr. Tereyağ veya margarin ya da sıvı yağ (4- 5 kaşık)
-2 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı un
-2 yumurta
-2- 3 diş sarımsak
-2- 3 çorba kaşığı sirke
-2- 3 çorba kaşığı kaşar veya dil peyniri rendesi
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Tavuk göğüs eti yıkanarak 2 su bardağı kaynar suya bırakılır. 1 çay kaşığı tane karabiber, dörde bölünmüş bir soğan ve tuz ilave edilip et yumuşayıncaya kadar yavaş yavaş haşlanır.
25- 30 cm2 büyüklüğünde bir tepsi veya ısıya dayanıklı kap yağlanır. 3 yufka aralarına erimiş yağ sürülerek üst üste konur. Fırında pembe olarak pişirilir. Soğuyunca 2- 3 kepçe yağsız tavuk suyu gezdirilir.
Sosun yapılışı: bir tencerede, un ile yoğurt iyice ezilir. Bir su bardağı yağsız tavuk suyu ilavesiyle karıştırarak pişirilir. Ilınınca yumurtalar kırılır, tuzla dövülmüş sarımsak ile sirke konup karıştırılır.
4- tavuk suyu ile yumuşatılmış yufkalar istenen büyüklükte kare şeklinde dilimlenir. Her dilime bir parça tavuk eti konur; biraz yağ gezdirilir. Tuz, karabiber serpilir.
5- hazırlanan sos dökülüp yayılır. Kaşar rendesi serpilir ve fırında pembe olarak pişirilir.
Konken böreği
Malzemeler:
-2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılacak)
-1 kahve fincanı yoğurt
-1 kahve fincanı zeytinyağ
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
-1 küçük paket margarin kadar beyaz peynir
-1 kahve kaşığı kabartma tozu
-aldığı kadar un
-susam, çörekotu
-tuz (çok az)
Yapılışı:
1- yoğurt, yumurta, zeytinyağ, margarin, kabartma tozu, rendelenmiş peynir, tuz iyice karıştırılır.
2- aldığı kadar elenmiş un konup orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Üç parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak 10 dakika dinlendirilir.
Her parça 2- 3 mm. İnceliğinde açılıp 8 parçaya bölünür. (hepsi 24 parça)
Parçalar geniş kenardan başlayıp sarılarak sivri kısım üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir.
Üzerine biraz süt ve zeytinyağ ile karıştırılmış yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir.
Orta hararetli fırında pişirilir.
Not: peyniri hamura koymayarak maydanozla karıştırıp böreğe iç olarak da koyabilirsiniz.
Kolay börek
Malzemeler:
-2 su bardağı yoğurt
-3 yumurta

-1 çay kaşığı kabartma tozu
-küçük bir kalıp beyaz peynir
-2- 3 çay kaşığı tuz
-aldığı kadar un
-kızartmak için ayçiçek veya zeytinyağ (2 su bardağı)
Yapılışı:
Rendelenmiş peynir, yoğurt, yumurta, tuz ve kabartma tozu karıştırılır.
Aldığı kadar elenmiş un ile çok yumuşak bir hamur yapılır.
Bolca unlanıp 1 cm. Kalınlığında açılır. Üç parmak genişliğinde karelere kesilir.
Kızgın yağda hafif sallanarak kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır. Patates suflesi
Malzemeler:
-3- 4 patates (haşlanmış), 2 su bardağı un
-1 çorba kaşığı margarin, tuz
-kızartmak için ayçiçek veya zeytinyağ (1,5 bardak)
Yapılışı:
Haşlanmış patatesler püre makinesinden geçirilir.
Elenmiş un, tuz, margarin patates, püresi ile katı yoğrulur.
Biraz dinlendirilip unlanarak 3cm. Kalınlığında açılır.
Çay bardağı ile kesilip kızgın yağda kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
Ekmek suflesi
Malzemeler:
-1 tost ekmeği (dilimlenmiş)
-3 yumurta
-yarım litre süt
-yarım su bardağı erimiş yağ
-4- 5 çorba kaşığı rende kaşar
-1 çay kaşığı tuz-karabiber
Yapılışı
Yumurta, yağ, süt, tuz, karabiber iyice karıştırılır.
Ateşe dayanıklı dikdörtgen bir kap yağlanır. Bir sıra ekmek dilimi dizilir. Sütlü karışım kaşık kaşık dökülür, kaşar serpilir.
Ekmek ve sütlü karışım kat kat yerleştirilir. En üste bolca kaşar serpilip fırınlanır. Talaş böreği
Malzemeler:
-5 su bardağı un (yarım bardak açma payı ayrılacaktır.)
-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
-2 çay kaşığı tuz
-3 çorba kaşığı yoğurt
-1 çorba kaşığı sirke
-3 çorba kaşığı zeytinyağ
-1 bardaktan az su
-1 yumurta sarısı (üzeri için)
-yarım kg. Koyun kuşbaşı et (küçük doğranmış)
-1 kaşık yağ
-1 kaşık salça
-1 soğan
-tuz ve karabiber
Yapılışı:
1- et, küçük doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Salça, konur, biraz karıştırılır. İki bardak kadar su konup et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyunca salçasından süzülür.
Dilber böreği hamuru aynen yapılır.
Son olarak 3 mm. İnceliğinde açılıp 10- 12 cm parçalara kesilir.
4- salçasından süzülen et hamurların ortasına konup bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta getirerek tepsiye dizilir. (et sıcak olmamalıdır.)
5- üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.
Peynirli dilber böreği
Malzemeler:
-5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-2 çay kaşığı tuz
-3 çorba kaşığı yoğurt
-1 çorba kaşığı sirke
-3 çorba kaşığı zeytinyağ
-1 bardaktan az su

-yarım kalıp beyaz peynir
-yarım demet maydanoz ve dereotu
-1 yumurta (sarısı üzerine sürülecek, akı peynire katılacaktır.)
Yapılışı:
1- un elenir, ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağ, tuz
Konup karıştırılır. Su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılıp iyice özleştirilir.
Nemli bez altında 10- 15 dakika dinlendirilir.
Hamur bütün olarak 25- 30 cm. Çapında açılır. Ortasına margarin bütün olarak konup bohça gibi kapatılır. Unlanıp merdane ile yalnız boyuna açılır. (35- 40 cm.)
Hamurun iki ucu ortaya getirilip, kitap gibi kapatılarak serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15-20 dakika dinlendirilir:
Hamur tekrar unlanıp yine yalnız boyuna açılır. Ve aynı şekilde kitap gibi katlanarak dinlendirilir. Bu işlem iki üç kere daha tekrarlanır.
5- son olarak enine ve boyuna 3 mm. İnceliğinde açılıp 5x8 cm. Dikdörtgenlere kesilir. İçlerine peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konup bastırılmadan kapatılır. Tepsiye dizilir.
6- yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.
Kıymalı tepsi böreği
Malzemeler:
Hamur için
-1 su bardağı süt
-yarım su bardağı sıvı yağ
-1 yumurta
-1 çay kaşığı tuz
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-aldığı kadar un (açmak için 1 su bardağı nişasta)
Üzeri için
-1 su bardağı sıvı yağ
Börek harcı için
-150 gr. Dana kıyma
-2 adet kuru soğan
-1- 2 sivri biber
-1 demet maydanoz
-1 küçük domates
-tuz, karabiber
Yapılışı:
Hamurun yapılışı
Bir tencerede 1 bardak süt, yarım bardak sıvı yağ, 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve kabartma tozu karıştırılır.
Elenmiş un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. 24 parçaya ayrılır.
Hamur parçaları nişasta ile 10- 12 cm çapında açılıp araları tekrar nişastalanır ve 12 adedi üst üste konarak iki grup yapılır.
Hamur grupları 35- 40 cm. Çapında açılıp, birinci parça yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Üzerine kıymalı harç konduktan sonra diğer parça üzerine kapatılır ve hafifçe bastırılır.
Börek istenilen şekilde dilimlenir. Üzerine 1 su bardağı az kızdırılmış sıvı yağ kaşık kaşık dökülür.
Orta ısılı fırında pembe renkte pişirilir. Kıymalı börek harcının yapılışı
1- küçük doğranmış soğan, biber ve maydanoz sapları 2 kaşık yağ ile hafifçe kavrulur.
2- kıyma ilave edilir, daha sonra domates rendelenir. Suyunu çekince ateşten alınıp tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz yaprakları konur, karıştırılır.
Çubuk böreği
Malzemeler:
-5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-2 çay kaşığı tuz
-3 çorba kaşığı yoğurt
-1 çorba kaşığı sirke
-3 çorba kaşığı zeytinyağ
-1 bardaktan az su
-1 yumurta sarısı (üzeri için)
-1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Yapılışı:
1- dilber böreği hamuru aynen yapılır.
2- son olarak 3 mm. İnceliğinde açılıp hamurun yarısına rende kaşar serpilir. Hamurun diğer

yarısı üzerine kapatılıp merdane ile yavaş yavaş bastırarak yarım cm. Kalınlığında açılır.
Hamur ruleti veya bıçakla 1- 5 parmak genişliğinde kesilip her şerit 8- 10 cm. Boyunda parçalara bölünür.
Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında pişirilir. Sarıyer böreği
Malzemeler:
-5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır)
-5 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
-2 çay kaşığı tuz
-3 çorba kaşığı yoğurt
-1 çorba kaşığı sirke
-6- 7 çorba kaşığı zeytinyağ (3 kaşık hamura)
-yarım demet maydanoz ve dereotu
-1 yumurta (sarısı üzerine, akı peynire konulacak)
-yarım küçük kalıp beyaz peynir.
Yapılışı:
1- un elenir, ortasına yoğurt, sirke 3 kaşık zeytinyağ, tuz konup karıştırılır. Bir bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulup özleştirilir. 15- 16 parçaya bölünür ve yaş bez altında dinlendirilir.
2- yağ çok hafif ateşte yarım eritilir. Sonra karıştırarak krem gibi beyazlatılır.
Her parça 10 cm. Çapında açılır. Parçalar, hazırlanan yağ ile yağlanıp tek tek bohça gibi katlanır. (kat araları da yağlanır.) Yaş bez altında 15- 20 dakika dinlendirilir. (istenirse bu işlem bir kere daha tekrarlanır.)
Parçalar tekrar incecik açılır. Üzerine zeytinyağ sürülür. Peynirli iç konup iki kenar peynirin üzerine kapatılır. Sonra 3 parmak genişliğinde gevşek olarak sarılıp tepsiye dizilir.
5- üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.
Katmerli muska böreği
(peynirli)
Malzemeler:
-1 su bardağı süt-su karışımı
-1 çay bardağı sıvı yağ
-2 yumurta (bir yumurta hamura, 1 ak peynire, sarısı üzerine)
-2 çay kaşığı tuz
-1 çay kaşığı kabartma tozu
-1 çorba kaşığı sirke
-aldığı kadar un
-hamuru katmerlemek için: 1 büyük paket margarin (250 gr.)
Peynirli harç: küçük bir kalıp beyaz peynir, yarım demet maydanoz
Yapılışı:
1- tencereye süt, su, sıvı yağ, 1 yumurta, tuz, kabartına tozu, sirke konup karıştırılır. Elenmiş
Un ile kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapılır. 6 parçaya ayrılır. Üzeri örtülerek 10- 15 dakika dinlendirilir.
Hamurlar hafif unlanarak açılabildiği kadar açılır, üzerine erimiş margarin sürülüp bohça şeklinde katlanır. Kat araları da yağlanır. Üzerleri örtülerek buzdolabında donmaya bırakılır.
İki bohça üst üste konur. Unlanarak merdane ile 27- 30 cm kadar büyütülür. Enine ve boyuna üçe kesilerek 9 parça elde edilir. (toplam: 27 börek)
Parçaların ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konup üçgen şeklinde katlanır.
Tepsiye dizilip yarım çorba kaşığı süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. İstenirse çörekotu serpilir, ısıtılmış fırında pişirilir.
Sütlü ekmek
Malzemeler:
-1 çorba kaşığı yaş bira mayası
-1- 1,5 su bardağı süt
-yarım çorba kaşığı şeker
-1- 2 kahve kaşığı tuz
-2 çorba kaşığı margarin
-4- 5 su bardağı un yapılışı:
Süte şeker ve yaş bira mayası konup eritilir.
Elenmiş un, tuz, erimiş yağ konup yoğrulur.
Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.
İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak şekillenir. Ve tepsiye dizilir. Bir süre daha mayalandırılır.
Üzerine süt sürülüp orta hararetli fırında pişirilir.
Fırından çıkınca bir tencereye alınıp üzeri örtülür. (yumuşak olması için.)

Not: 1971 yılı araştırmalarına göre, 3 büyük ilimiz ankara, istanbul, izmir'de bir günde 41- 000 kg. Ekmek atılmaktadır. (yılda yaklaşık olarak 14.000 ton) bir yılda atılan ekmek bedeli 13 milyon lirayı bulmaktadır. Bu miktar ekmek toplam
Nüfusumuzun yarısını bir günde besleyebilir. Bu bakımdan bayat ekmekleri, köftede, papara yaparak, yumurtaya batırıp kızartarak, kurutup galeta unu olarak değerlendiriniz.
Mayonezli peynirli kanepe malzemeler:
-yarım kahve fincanı süt
-3 çorba kaşığı mayonez
-2 kibrit kutusu kadar peynir
-2 kahve kaşığı konserve salça
-tuz ve karabiber
-1 salatalık turşusu
-2- 3 baston sandviç
Yapılışı:
Bir kasede peynir çatalla iyice ezilir. Mayonez, salça, çok ince kıyılmış salatalık turşusu konup karıştırılır.
Yavaş yavaş süt ilave edilir.
Sandviçler bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp zevke göre süslenir.
Not: karışıma ince kıyılmış 1- 2 katı pişmiş yumurta ve 1- 2 çay kaşığı biber salçası da konup lezzeti artırılabilir.
Taratorlu kanepe
Malzemeler:
-yarım su bardağı ceviz içi
-1 kahve fincan tahin
-1- 2 diş sarımsak
-1 çay kaşığı kırmızı biber
-yarım limon suyu
-1 avuç maydanoz yaprağı
-2 baston sandviç
-tuz
Yapılışı:
1- sarımsak tuzla dövülüp bir kaseye konur.
Makineden çekilmiş ceviz, tahin, kırmızı biber ilave edilir.
Yavaş yavaş limon suyu sonra da kıyılmış maydanoz konup karıştırılır.
Baston sandviç bir parmak eninde dilimlenir. Üzerine hazırlanan karışım sürülür. Zevke göre süslenir.
Not:başka bir terkip:
1 avuç ince bulgur ile bir avuç bayat ekmek içi ıslatılıp sıkılır. Buna 1 soğan rendesi, 2- 3 diş dövülmüş sarımsak, 1,5 avuç dövülmüş ceviz içi, tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon, 1 çorba kaşığı konserve salça, 5 çorba kaşığı zeytinyağ, 1 limon suyu konup karıştırılır. Dilimlenmiş sandviçlere sürülür.
Ançuezli kanepe
Malzemeler:
-3 çorba kaşığı ançüez (ezme)
-2 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
-2 yumurta sarısı (katı pişmiş)
-1- 2 çay kaşığı krem hardal
-1 limon suyu
-2 baston sandviç
-tuz
Yapılışı:
Bir kasede yumurta sarıları ezilir. Ançüez, yağ, hardal konup iyice karıştırılır.
Yavaş yavaş limon suyu katılır.
3- baston sandviç bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp maydanoz yaprağı, kırmızı turp, domates v.s. İle süslenir.
Not: başka bir terkip.
4 patates haşlanıp rendelenir. 2- 3 diş dövülmüş sarımsak, tuz, kimyon, kırmızı biber, 1 fincan zeytinyağ ve 1 limon suyu katılıp karıştırılır. Dilimlenmiş sandviçlere sürülür.
Tahinli kanepe
Malzemeler:
-1 çay bardağı tahin
-1 çay bardağı limon suyu
-1 çay kaşığı kırmızı biber
-1 çay kaşığı kimyon

-3 diş sarımsak
-2- 3 baston sandviç
-3- 4 salatalık turşusu
-1 çay kaşığı tuz
Yapılışı:
Bir kaseye tahin, tuzla dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, kimyon konur.
Azar azar limon suyu katılıp karıştırılır.
Baston sandviçler bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp üzerleri salatalık turşusu ile süslenir.
Peynirli sarımsaklı kanape
Malzemeler:
-3- 4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
-2 diş sarımsak
-limon
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
-3- 4 çorba kaşığı zeytinyağ
-2 adet baston sandviç
Yapılışı:
1- peynir çatalla iyice ezilir. Dövülmüş sarımsak, biber
zeytinyağ ve limon suyu karıştırılır.
Baston sandviç bir parmak genişliğinde dilimlenir.
Hazırlanan karışım sürülür. Maydanoz yaprağı, domates, zeytin v.s. İle süslenir. Bölüm 7
Reçel,marmelat,likör kokteyl çeşitleri içecekler, dondurma ve şekerlemeler
Çilek reçeli (vişne, kiraz)
Malzemeler:
-1- kg. Çilek
-5- 6 su bardağı şeker
-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
1- çilek ayıklanmadan içinde su bulunan kaba konur ve bir kaç kere çalkalanır. İki avuçla başka suya aktarılıp kumlarından temizleninceye kadar yıkanır, süzülür.
Sonra ayıklanıp bir kat çilek, bir kat şeker olarak tencereye yerleştirilir. Bir gece veya 4- 5 saat bekletilir.
Orta ateşte hiç su koymadan kaynatılır. Kıvama gelince üzerinde biriken köpükler alınır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilip ateşten alınır.
Not:
Vişne ve kiraz reçeli de aynı şekilde yapılır.
Reçelin şekerlenmemesi için, limon tuzunu veya limon suyunu yeteri kadar koyunuz, çok karıştırmayınız ve şurubunu az su ile kaynatmayınız.
Kısa bilgi:
Çilek çocukların solucanlarını düşürmekte yararlıdır.
Ayva reçeli
Malzemeler:
-1 kg. Ayva
-5- 6 su bardağı şeker
-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
1- ayva dilimlenip soyulur. Ortası çıkarılıp istenen biçimde doğranır. Kabuklar ve ortaları 2- 3 bardak su ile kaynatılıp suyu alınır.
Ayvalar bu su ile yumuşayıncaya kadar iyice haşlanır. (suyu süzülmez.)
Sonra şeker konup kıvama gelinceye kadar yavaş yavaş kaynatılır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilir ve ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.
Not:
1) reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: bir çorba kaşığı reçel
Suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur, kaynatmağa devam edilir.
2)ayva reçelinin renginin pembe olması için yavaş yavaş kaynatmalıdır.
Ayva kompostosu
Malzemeler:
-1 kg ayva
-2 su bardağı şeker
-1 limon suyu
Yapılışı:
Ayva yıkanır, soyulur, ortaları çıkarılır. Kabuklar ve orta kısımlar 4- 5 bardak su ile kaynatılıp

suyu alınır.
Dilimlenmiş ayvalara katılıp çok yumuşamadan haşlanır.
Şeker ilave edilip bir süre daha yavaş yavaş kaynatılır. Ateş kapatılır. Kapağı kapalı olarak bekletilir. Kayısı reçeli
(kızılcık, erik, şeftali)
Malzemeler:
-1 kg. Kayısı (şekerpare)
-5- 6 su bardağı şeker
-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
Kayısılar yıkanıp bölünmeden çekirdekleri çıkarılır.
Şeker 3 bardak su ile kaynatılıp iyice koyulaştırılır.
Hazırlanan kayısılar bütün olarak ilave edilip yavaş
Yavaş kaynatılır. Ateş kapatılıp bir gün suyunda bekletilir. Sulanmışsa biraz daha kaynatılıp limon suyu ilave edilir. Ilıyınca önce taneleri kavanoza konur sonra suyu ilave edilir.
Not: 1) kayısılar şurubunda bir taşım kaynatıldıktan sonra limon suyu katılıp cam veya emaye bir kaba alınır. Üzerine tülbent örtülür ve güneşte kıvamı koyulaştırılır.
2) kızılcık, erik, şeftali reçeli de aynı şekilde yapılır.
Yalnız şeftali sert olmalı, dilimlenip kabukları soyulmalıdır.
Kısa bilgi:
Erik bağırsakları yumuşatır.
Şeftalinin çiçek ve yaprakları kaynatılarak içilirse bağırsak solucanları düşer. Portakal reçeli
Malzemeler:
-4- 5 kalın kabuklu yafa portakal
-5- 6 su bardağı şeker
-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
Portakalların kabuğu en ince rende ile rendelenir, yıkanır.
Bol su ile haşlanır. Suyu 1 kere değiştirilir.
Soğuyunca boyuna dörde bölünüp bir parmak genişliğinde dilimlenir.
Tencereye bir kat portakal, bir kat şeker olarak yerleştirilir, hafif ateşte kaynatılır.
Kıvamına gelince üzerinde biriken köpük alınır. Limon tuzu veya limon suyu konup bir süre daha kaynatılıp ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.
Not: reçelin kıvamı şöyle anlaşılır:
Bir çorba kaşığı reçel suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur; kaynatmaya devam edilir.
Kısa bılgı:
Kan portakalı, vişneyi portakala aşılamakla yetişir.
Amber reçeli
Malzemeler:
-1 elma
-1 portakal
-limon
-1 greyfurt
-1 mandalina
-şeker
Yapılışı:
Meyveler yıkanır. Dörde bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Greyfurt ile elma soyulur. Diğerleri kabuklu olarak ince dilimlenir.
Bu karışık meyve kase ile ölçülür. Ne kadar gelmişse o ölçüde şekerle tencereye kat kat yerleştirilir.
Hiç su koymadan bir gece veya 4- 5 saat bekletilir.
Orta ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Kıvamı olunca ateşten alınır.
Kısa bilgi:
Limon, portakal, mandalina ve greyfurt en çok c vitamini bulunan meyvelerdir. Greyfurtta yararlılık bakımından altıntop da denmektedir.
Marmelatlar
(ayva, elma, erik, kayısı, şeftali, kızılcık, vişne)
Malzemeler:
-1 kg. Meyve
-3,5- 4 su bardağı şeker
-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
1- sert meyveler yıkanıp doğranarak az su ile haşlanır.

(ayva, elma, sert erik v.s.)
Kevgirden geçirilip şeker ilave edilir. Karıştırarak rengi ve kıvamı oluncaya kadar hafif ateşte pişirilir. Limon tuzu veya limon suyu konur. Bir süre daha pişirilir.
Yumuşak meyveler yıkanıp ayıklanır. Kevgirden geçirilip şeker konur. Hafif ateşte karıştırarak kıvama getirilir. Limon suyu veya limon tuzu konur.
Kısa bilgi:
C vitamini damar sertliğini önlüyor. Ne kadar çok c vitamini alırsanız kandaki kolestrol o derece azalıyor.
Portakal kabuğu marmelatı
Malzemeler:
-3 su bardağı portakal kabuğu püresi
(kalın kabuklar tercih edilmeli)
-4 su bardağı şeker
-1- 2 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu
Yapılışı:
Portakal kabukları yıkanıp bir kaç gün suda bırakılır.
Haşlanıp süzülür.
Fındık makinesinde çekilir.
4- şeker katılıp karıştırarak yavaş ve uzun süre pişirilir. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilip ateşten alınır. (portakal suyu da
katılabilir.)
Not: portakal kabuğu reçeli için:
Kalın yafa kabuklarını dilimleyerek, haşlayınız. Suyunu süzüp kase ile kabukları ölçünüz. Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp sonra haşlanmış kabukları koyunuz. Koyulaşınca 1-2 portakal suyu ve az miktarda limon tuzu veya limon suyu katıp 5-10 dakika sonra ateşten alınız.
Greyfurt kabuğu reçeli için:
Kabukları iki gün suda bırakınız. Birkaç kere suyunu değiştiriniz. Haşlayıp suyunu süzünüz. Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp koyulaştırınız. Kabukları koyup yavaş yavaş pişiriniz. İneceğine yakın limon tuzu veya limon suyu ve greyfurt suyu ilave edip 5- 10 dakika sonra ateşten alınız.
Portakal/mandalina likörü (muz, çilek, vişne v.s.)
Malzemeler:
-yarım litre 90 derecelik alkol
-5 portakal veya 6- 7 mandalina
-2,5 su bardağı şeker
Yapılışı:
Meyve yıkanır. Dört parçaya bölünüp kavanoza yerleştirilir.
Üzerine alkol konup kapak kapatılır. 15 gün açmadan bekletilir.
Meyveler alkolden sıkılmadan alınır. (bulanık olmaması için.)
Şekerli su kaynatılıp şurup yapılır. Soğuyunca meyveli alkole katılır.
Tülbentten süzülüp şişelere boşaltılır.
Not:
1) muz, çilek, vişne likörleri de aynı yapılır. Meyveler alkolde bekletilirken istenirse 1- 2 tane çubuk tarçın da konabilir.
2) alkolden alınan meyveler sıkılarak elde edilen meyveli alkol, tatlı ve pastalarda kullanılabilir.
Kısa bilgi:
Alkol karaciğeri çok yorduğu için vücudun direncini azaltır. Akolün grip gibi soğuktan ileri gelen rahatsızlıkları önleyici bir özelliği de yoktur.
Alkolsüz vişne likörü
Malzemeler:
-1 kg. Olgun vişne
-yarım kg. Şeker (2,5 su bardağı)
-1 çay kaşığı karanfil (tane)
-2- 3 çubuk tarçın
Yapılışı:
Vişne yıkanıp süzülür. Sapları çıkarılıp kavanoza bir kat şeker bir kat vişne olarak yerleştirilir. Kapak kapatılır. Kavanoz güneşe konur. Vişne suyunu bırakınca tarçın ve karanfil atılır. Kavanoz ara sıra sallanır.
Altı ay kadar bekletilir. Süzülüp şişelere doldurulur. Bekleme süresince alkol kendiliğinden meydana gelir, keskinleşir. Kokteyller
Yapılışı:
Kokteyl kabına önce buz, sonra diğerleri konur. Karıştırılır. Kadehlere boşaltılıp servis yapılır.
Kokteyl: gece yarısı boğaziçi

-1 fincan portakal likörü
-1 fincan konyak
-1 fincan limon suyu
-buz
Kokteyl: uzay 1999
-1 fincan portakal likörü
-yarım fincan greyfurt suyu
-yarım fincan cin
-buz
Kokteyl: side akşamları
-2 fincan vermut
-2 fincan votka
-2 fincan muz likörü
-yarım fincan limon suyu
-buz
Kokteyl: uçak keyfi
-yarım fincan cin
-3- 4 çay kaşığı limon suyu
-4 çay kaşığı portakal likörü
-3- 4 damla nane likörü
Kokteyl: safinaz
-yarım fincan cin
-yarım fincan sek vermut
-üzerine bir yeşil zeytin
Kokteyl: anne busesi
-1 fincan cin
-1 çay kaşığı süzülmüş bal
-1/4 limon suyu
-buz
Kokteyl: melek ve şeytan
-1 fincan nar suyu
-1 fincan konyak
-1 fincan muz likörü
(birbirine karışmayacak şekilde yavaş yavaş, kat kat konur. Kamışla verilir.)
Kokteyl: armağan
-yarım fincan şeker
-1 fincan limon suyu
-1 fincan portakal suyu
-3 fincan viski
-buz
Kral için kokteyl:
-1 fincan krem şanti
-1 fincan kakao likörü
-1 fincan konyak veya cin
(kadehe boşaltılır. Üzerine ince rendelenmiş çikolata serpilir. Kamışla verilir.)
Bol
Malzemeler:
-2 portakal
-2 elma
-2 mandalina
-2 limon
-2 muz
-1 kahve fincanı portakal likörü
-1 kahve fincanı konyak
-1 şişe beyaz şarap
-1 çorba kaşığı şeker
-3 şişe soda
-buz
Yapılışı:
Meyveler yıkanıp soyulur, küçük küçük doğranır.
Bol kabına konur. Üzerine şeker ve limon suyu serpilir.
Portakal, muz likörü ve konyak ilave edilip kapak kapatılır. 3- 4 saat bekletilir.
İkramdan önce soğuk şarap, soda ve buz katılıp karıştırılır. Not: şarap yerine şampanya da konabilir.

Soğuk sütlü içecekler
Bütün malzemeler karıştırılıp çarpılır. (elektrikli karıştırıcı ile daha kolay ve güzel olur.)
Muzlu süt
-2 bardak süt
-2 muz
-1 çorba kaşığı şeker
-4- 5 parça buz
Kahveli süt
-2 bardak süt
-1 porsiyon kaymaklı veya vanilyalı dondurma
-1 tatlı kaşığı nestcafe
-1 çorba kaşığı şeker
-4- 5buz
Kayısılı süt
-2 bardak süt
-kabuğu ve çekirdeği çıkarılmış 4- 5 kayısı
-2 çorba kaşığı bal
-üzerine 2 ince dilim limon
-4- 5 parça buz
Şeftalili süt
(çilek de aynı hazırlanır.)
-2 bardak süt
-2 taze veya konserve şeftali (çekirdeksiz ve kabuksuz)
-1 çorba kaşığı şeker
-4- 5 buz
Ananaslı süt
-2 bardak süt
-1 yumurta
-1 çorba kaşığı bal
-2 ananas dilimi (taze veya konserve)
-4- 5buz
Çikolatalı süt
-2 bardak süt
-1 yumurta
-2 çorba kaşığı şeker
-1 çorba kaşığı kakao
-4- 5buz
Kısa bilgi:
Süt sağlığın ve güzelliğin en büyük yardımcısıdır. Çiğ süt kaymağı cilde sürüldükten sonra 15 dakika rahatça uzanmalı, sonra limonlu su ile yüz yıkanmalıdır.
Alkolsüz soğuk içecekler
Limonlu soda
-1 limon suyu
-1 çorba kaşığı şeker
-1 soda
-2 parça buz
Vişneli soda
-yarım bardak vişne suyu
-yarım bardak nar suyu
-1 -2 çorba kaşığı mandalin suyu
-1 soda
-2 parça buz
Dondurmalı soda
-1 çorba kaşığı meyveli dondurma
-1 çorba kaşığı aynı dondurmanın likörü
-kadeh doluncaya kadar soda
Limonlu domates suyu
-1 kadeh domates suyu
-1 çorba kaşığı limon suyu
-yarım çorba kaşığı kereviz suyu
-tuz, karabiber
-buz
Fizler
Amerikan fiz

-3 çorba kaşığı limon suyu
-3 çorba kaşığı konyak
-3 çorba kaşığı cin
-1 tatlı kaşığı nar suyu
-kadeh doluncaya kadar soda
Cin fiz
-1 /4 kadeh cin
-1/4 limon suyu
-1 çay kaşığı şeker
-kadeh doluncaya kadar soda
Royal fiz
-1 yumurta sarısı
-1 tatlı kaşığı nar suyu
-1 kadeh cin
-bardak doluncaya kadar soda
Not: reçeteler bir dakika çarpılır. Viski kadehi ile servis yapılır.
Filipler
Brandy filip
-2 parça buz
-1 yumurta sarısı
-1 çay kaşığı şeker
-yarım kadeh konyak
-hindistin cevizi rendesi (çarpılıp kamışla servis yapılır.)
Şokola filip
-2 parça buz
-1 yumurta sarısı
-2 tatlı kaşığı kakao
-1 tatlı kaşığı pudra şeker
-1/4 kadeh muz likörü
-3/4 kadeh elma şarabı
(çarpılıp, kamışla servis yapılır.)
İngiliz punç
-2 çay kaşığı şeker
-2 çorba kaşığı portakal likörü
-2 likör kadehi viski
-2 çorba kaşığı turunç likörü
-1- 2 ince portakal dilimi
(hepsi iyice karıştırılır. Bardağın geri kalan kısmı kaynar su ile doldurulur. Kamışla servis yapılır.)
Şuruplar
Gül şurubu
Malzemeler:
-15- 20 adet kokulu pembe gül
-5- 6 kahve kaşığı limon tuzu
-5- 6 gelincik
Yapılışı:
Gülün beyaz, gelinciğin siyah dipleri kesilir, yıkanır.
Bir kavanoza doldurulup limon tuzu konur. Üzerine su doldurulur. Kapak kapatılıp 1- 1,5 ay bekletilir.
3- kullanılacağı zaman: 1 bardak suya 1,5 çorba kaşığı esas olmak üzere şekerli su hazırlanır. İstenen oranda gül şurubu ilave edilir. Karıştırılıp buz atılır.
Kızılcık şurubu
(vişne, çilek, nar, böğürtlen, koruk, portakal)
Yazlık-kışlık
Malzemeler:
-1 kg. Kızılcık
-1 kg. Şeker
-2 limon
Yapılışı:
Kızılcık yıkanır ve ezilir. Suyu süzülür.
Şeker iki bardak su ile koyu şurup yapılır. Kızılcık ve limon suyu konup 12 taşım kaynatılır. Ilıyınca kavanozlara konur.
Kullanılacağı zaman istenen oranda sulandırılır.
Not:
1) şurup hemen ikram edilecekse kaynatılmaz. Meyve yıkanır, ayıklanıp ezilir. Süzgeçten

geçirilir. Şeker ve limon suyu katılıp karıştırılır. İstenen oranda sulandırılıp ikram edilir.
2) vişne, çilek, nar, böğürtlen, koruk, portakal gibi meyvelerin şurupları da aynı şekilde yapılır.
Limonata
Malzemeler:
-1 su bardağı şeker
-7 bardak su
-4 limon yapılışı:
Limonlar yıkanıp ince rendelenir. Şekerle iyice ovulup limon suyu ve su konup karıştırılır.
Süzülüp soğutulur.
Limonata, vitamin değerini kaybetmemesi için yapıldıktan sonra bekletilmeden içilmelidir. Not:
1 bardak limonata için, 1,5 çorba kaşığı şeker, yarım limon hesap edilir.
Boza
Malzemeler:
-3 su bardağı bulgur
-2,5 su bardağı şeker
-1 paket vanilya
-1 çay bardağı boza (maya için)
Yapılışı:
Bulgur ayıklanıp yıkanır. Bol su ile bir gece veya 45 saat bekletilir.
Ezilinceye kadar haşlanıp kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir.
3- 4- 5 kaşık şeker ve maya olarak 1 çay bardağı boza karıştırılır. Ilık bir yerde 2- 3 gün mayalandırılır. (boza koymadan da kendi kendine mayalanır; ancak süre daha uzun olur.)
Mayalanma süresince sık sık karıştırmak gerekir. Aksi halde tadında acıma olur.
Kokusu ve ekşiliği istenen duruma gelince şekerin tamamı ve vanilya konur, karıştırılıp buz dolabında muhafaza edilir.
Tarçın serperek ve tuzsuz sarı leblebi ile ikram edilir.
Not: boza; porselen, cam veya emaye kapta mayalandırılmalı ve muhafaza edilmelidir.
Kısa bilgi:
Boza b grubu vitamin kaynağıdır. B vitaminleri yağların hazmolmasını kolaylaştırdığı için ishallerin meydana gelmesini önler. Ayrıca sinirleri dinlendirir, cilt sağlığını ve tırnakların kırılmamasını sağlar.
Tükenmez
Malzemeler:
-3 ayva
-3- 4 elma
-3- 4 armut
-1 kg. Muşmula (döngel)
-1 kg. Taze üzüm (veya 2- 3 avuç kuru üzüm)
-1- 5 bardak şeker
-20- 25 bardak su
Yapılışı:
Meyveler yıkanır. Muşmula ve üzüm taneleri bütün, ayva, elma ve armut kabuklu olarak dilim dilim kesilir. Hepsi karıştırılır.
Musluklu bir küp veya bidona bir kat meyve, bir kat şeker olarak yerleştirilir.
En üste tülbentle çıkılanmış küçük bir parça ekmek konur. 20- 25 bardak su doldurulur. Ağzı kapanır. Küp ara sıra sallanır. 15- 20 gün sonra içilebilir.
Not:
Tükenmezin olması, bulunduğu yerin ısısına göre değişir.
Suyu azaldıkça üzerine su ve şeker konur. Kaymaklı dondurma malzemeler:
-1 litre süt
-1 paket salep (10 gr.)
-1 kahve kaşığı patates nişastası
-1,5 su bardağı şeker
-2- 3 parça damla sakızı
Yapılışı:
Bakır bir tencereye şeker, salep, nişasta, dövülmüş sakız konur. Yavaş yavaş süt katarak karıştıra karıştıra pişirilir.
Ara sıra karıştırarak soğutulur ve 10- 15 dakika çarpılır.
Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta ara sıra karıştırarak dondurulur. (buzdolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.) Vanilyalı dondurma
(fındıklı, fıstıklı, kokteyl meyveli)
Malzemeler:
-1 litre süt (kaynar)
-1- 5 su bardağı şeker

-3 yumurta
-1 çorba kaşığı patates nişastası
-limon kabuğu rendesi
-vanilya (1 paket)
Yapılışı:
Bakır bir tencereye yumurta, şeker, nişasta, limon kabuğu rendesi konup süt katarak ezilir. Sonra kaynar sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir. (çok kaynatılmaz, kesilir.) Karıştırarak soğutulur. Vanilya konur. 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur. (ara sıra karıştırarak buzlaşması önlenmelidir.)
Not: vanilyalı dondurmaya kavrulmuş ve dövülmüş fındık, iç yeşil fıstık, küçük doğranmış meyve şekerlemesi konarak lezzeti ve görünümü değiştirebilir.
Çikolatalı dondurma malzemeler:
-1 litre süt
-1- 5 su bardağı şeker
-3 yumurta
-1 çorba kaşığı nişasta
-1- 2 çorba kaşığı kakao
-limon kabuğu rendesi
-1 paket vanilya
-1 dilim sütsüz çikolata (50 gr.)
Yapılışı:
Bakır bir tencerede şeker, yumurta, nişasta, kakao, limon kabuğu rendesi karıştırılır. Kaynar süt yavaş yavaş ilave edilip karıştırarak pişirilir. (çok kaynatılmaz kesilir.) Karıştırarak soğutulur. Vanilya ve rendelenmiş çikolata konur. 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur. Ara sıra karıştırılır. (buz dolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.) Kavun dondurması
Malzemeler:
-1 kg. Kokulu kavun
-yarım su bardağı şeker
-4 yumurta akı
-yarım limon suyu
Yapılışı:
1- kavun kesilip kabuk ve çekirdekleri çıkarılır. Küçük küçük doğranır. Şeker, yumurta akı, limon suyu ile iyice ezilir, çarpılır. (elektrikli karıştırıcı ile daha kolay olur.) Buz kalıplarına boşaltılıp buz dolabının en soğuk ayarında ve buzlukta dondurulur. (ara sıra karıştırmak gerekir.)
Muzlu dondurma
Malzemeler:
-7- 8muz
-yarım limon suyu
-4 yumurta akı
-1 paket vanilya
-yarım su bardağı şeker
Yapılışı:
Muz soyulup, küçük doğranır. Şeker, yumurta akı, limon suyu ve vanilya ile iyice ezilir. 10 dakika kadar çarpılır.
Buz kalıbına boşaltılıp buz dolabının buzluğunda ve en soğuk ayarda dondurulur. (ara sıra karıştırılır.) Not: muzlu dondurma yalnız ikram edildiği gibi, üzerine krem şanti sıkılarak ve pastaların yanında da sunulur. Vişneli dondurma
(çilek, kayısı, şeftali)
Malzemeler:
-2 su bardağı şeker
-500 gr. Vişne
-3 yumurta akı
-2 bardak su
Yapılışı:
1- vişne yıkanıp ayıklanır. İyice ezilip kaşıkla bastırılarak tel süzgeçten geçirilir.
2- şeker ile yumurta akı ovulup vişne suyu ve su konup karıştırılır.
3- buz kalıplarına boşaltılıp buzdolabının buzluğunda dondurulur. (buzdolabını en soğukta çalıştırmalı ve ara sıra karıştırmalıdır.)
Not: çilek, kayısı, şeftali dondurmaları da aynı şekilde yapılır.
Limonlu dondurma
(portakallı dondurma)
Malzemeler:
-2 su bardağı şeker

-5 limon
-3 yumurta akı
-3 bardak su
Yapılışı:
1- limonlar yıkanır, ince rendelenir. Limon kabukları şeker ve yumurta akı ile iyice ovulup limon suyu ve su konup karıştırılır.
2- kaşık ile bastırılarak tel süzgeçten geçirilir. Buz kalıplarına boşaltılıp, buzdolabının buzluğunda dondurulur. (ara sıra karıştırılır.)
Not:
1) buz dolabının en soğuk ayarını açmalıdır.
2)pastane dondurmaları özel dondurma makinesinde (soğutucu ve karıştırıcı) yapıldığı için başarılıdır.
3) portakal dondurması da aynı şekilde yapılır.
Frigo
Malzemeler:
-yarım su bardağı pudra şeker
-1 küçük paket margarin (yumuşak-125 gr.)
-2 çorba kaşığı kakao
-4 yumurta akı
-200 gr. Krem şanti
Yapılışı:
Margarin ile kakao iyice karıştırılır.
Yumuşak akları çarpılıp kar haline getirilir. Kaşık kaşık kakaolu yağa ilave edilir.
Krem şanti pudra şekerle karıştırılır. (fazla karıştırılmaz; çünkü bozulur.)
Hepsi birine karıştırılıp ıslak buz kalıbına boşaltılır. Buzdolabında dondurulur. İstenen biçimde dilimlenir. Not: içine dövülmüş fındık, fıstık da konabilir.
Lokum
Malzemeler:
-1 kg. Şeker (5 su bardağı)
-90 gr. Nişasta (3,5 dolu çorba kaşığı)
-1 kahve kaşığı krem tartar
-1 su bardağı kavrulmuş fındık
-1 su bardağı hindistan cevizi rendesi
Yapılışı:
L-şeker, 4 su bardağı ile kaynatılıp köpükleri alınır.
Nişasta 1 bardak su ile ezilip kaynayan şekerli suya ilave edilir. Karıştırarak pişirilir, koyulaştırılır.
Lokumun kıvamı şöyle anlaşılır: içine temiz bir kaşık batırılıp soğutulur. Sakız gibi uzuyorsa ol muştur.
Hindistan cevizi serpilmiş tepsiye boşaltılıp yayılır. Üzerine biraz nişasta serpilir ve bir gün bekletilir.
Ertesi gün nişastalar temizlenir. Yüzeyi kuru ise biraz su ile ıslatılır.
Tam kenarına sıra halinde fındık konur. Sarılarak silindir yapılır. Kenarları yapıştırılır.
İki parmak eninde dilimlere kesilip hindistan cevizi ile kaplanır. Kestane sekeri
Malzemeler:
-1 kg. Kestane
-750 gr. Toz şeker (3,5- 4 su bardağı)
-2,5 bardak su
-1 paket vanilya
Yapılışı:
Kestanelerin dış kabukları soyulur. Parçalanmayacak şekilde biraz haşlanıp iç kabukları çıkarılır.
Bir tencerede şeker ve su kaynatılır. Kestaneler içine atılıp 3 saat çok hafif ateşte pişirilir.
Ateşten alınıp ertesi güne kadar şurubunda bekletilir.
Ertesi gün daha hafif ateşte 3 saat daha pişirilir.
Vanilya konur. Soğuyunca kestaneler birer birer yaldızlı kağıtlara sarılır. Fındıklı fondan
Malzemeler:
-2,5 su bardağı şeker
-2 su bardağı çekilmiş fındık
-1 kahve kaşığı limon suyu (fazla koymayınız)
Yapılışı:
1- şeker bakır bir tencerede üzerini örtecek kadar su ile kaynatılır.
2- koyulaşınca ateşten alınır. (kıvamın olduğu şöyle anlaşılır: bir fincan soğuk suya 2- 3 damla damlatılır; damlalar lokum yumuşaklığında olmalıdır.) Limon suyu konur.
Ilıyınca karıştıra karıştıra beyazlaştırılır.

Çekilmiş fındığın yarısından fazlası konup yoğrulur. Küçük toplar yapılıp kalan fındık ile kaplanır.
Not: şeker, aynı miktar süt ile kaynatılırsa sütlü fondan olur. Şeker ile sütü kaynatılırken devamlı karıştırmak gerekir.
Fıstıklı çikolata
Malzemeler:
-100 gr. Kakao
-yarım su bardağı pudra şeker
-100 gr. Fındık
-50 gr. İç yeşil fıstık
-1 yumurta
-2- 3 çorba kaşığı meyve likörü
Yapılışı:
Porselen bir kaseye kakao, pudra şeker, yumurta, likör konur. Su buharında karıştırılır.
Kıyılmış fındık ilave edilip yoğrulur. Küçük toplar yapılıp yeşil fıstıkla kaplanır. Tavuk göğsü
Malzemeler:
-1 litre süt
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-2,5 kahve fincanı un
-2,5 kahve fincanı şeker
Yapılışı:
Bakır bir tencerede yağ ile un çok açık pembe kavrulur, 1 litre süt ve şeker konup karıştırarak pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.
Mikserle 15- 20 dakika çarparak sakızlaştırılır. Islatılmış 20- 25 cm. Çapındaki cam tabak veya tepsiye boşaltılıp buzdolabında soğutulur. Dilimlenip servis yapılır.
Nuga
Malzemeler:
-1 su bardağı fındık veya badem
-1 su bardağı pudra şeker
-10- 15 damla limon suyu
Yapılışı:
Pudra şeker bakır bir tencere içinde orta hararetli ateşe konur. 10- 15 damla limon sıkılır.
Şeker eriyince kavrulmuş ve çekilmiş fındık veya badem konur. Hızlı karıştırılır.
Zeytinyağ ile hafif yağlanmış mermer üzerine alınır. Yağlanmış merdane ile yarım santimetre kalınlığında açılır. Soğumadan istenen biçimde kesilir. (avuç içinde küçük toplar da yapılabilir.)
Ayva şekerleme jöle
Malzemeler:
-1 kg. Ayva
-6 bardak su
-limon
-şeker (elde edilen meyve suyu kadar)
-3- 4 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi.
Yapılışı:
Ayva yıkanır. Dilimlenip, kabuklu ve çekirdekli olarak 6 bardak su ve limon suyu ile iyice haşlanır.
Islatılıp sıkılmış temiz bir tülbent içine konur. Sıkılarak suyu çıkarılır.
3- elde edilen meyve suyu bardakla ölçülür. Meyve suyu kadar şeker konup kaynatılır.
Kıvamını anlamak için şu deney yapılır: kaşık batırılıp çıkarıldığında kaşık, peltemsi bir tabaka ile kaplanmalıdır.
Buz kalıbı ıslatılıp jöle boşaltılır. Bir gece veya 5- 6 saat beklenir.
Sonra kalıptan çıkarılıp istenen biçimde kesilir. Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.
Not: tülbentte kalan ayva kevgirden geçirilip şeker ve limon suyu ilavesiyle marmelat yapılabilir.
Kolay bonbon
Malzemeler:
-250 gr. Bisküvi
-1 su bardağı pudra şeker
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-2- 3 çorba kaşığı kakao (veya daha az)
-2- 3 çorba kaşığı çekilmiş fındık
-3 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
Yapılışı:
Yağ ile şeker porselen bir kasede karıştırılıp krem haline getirilir.
Dövülüp elenmiş bisküvi, kakao, fındık konup yoğrulur.
Küçük toplar yapılıp hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.
Buzdolabında soğutulur.

Mozaik pasta yapmak için:
250 gr. Bisküviyi elinizle kırınız. 250 gr. Margarin, 1 su bardağı pudra şeker, 2- 3 kaşık kakao ve 1 yumurtayı iyice çırpınız. 2- 3 kaşık süt katınız. Kırılmış bisküvileri ilave edip karıştırınız. Parşömen veya alüminyum kağıda rulo halinde sıkıca sarınız. Buzlukta dondurduktan sonra kağıdı çıkarıp dilimleyiniz.
Kısa bilgi:
İyi ve akıllı bir beslenme ile sağlık her yaşta yeniden elde edilir.
Bölüm 8
Annemin yemekleri
Annemin anısına
Saygılarımla...
Pür lezzet
Malzemeler:
-6 patlıcan
-300 gr. Kıyma
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-2 soğan
-3- 4 sivri biber
-2- 3 domates
-yarım demet maydanoz, dereotu
-2 kahve kaşığı tuz
-1 kahve kaşığı karabiber
Yapılışı:
Patlıcanlar uç kısmından başlayarak ocakta közlenir.
Soyulup ince ince kıyılır. Yağlanmış küçük bir tepsiye yerleştirilir.
İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağda kavrulur.
Soyulup doğranmış domates, tuz, karabiber konup karıştırılır. Ateşten alınınca ince doğranmış maydanoz dereotu ilave edilir.
Bu harç, tepsiye yerleştirilmiş patlıcanların üzerine yayılıp kapak kapatılır. Hafif ateşte bir kaç dakika pişirilir. Kara kız köftesi
Malzemeler:
-2 su bardağı ince bulgur
-2 çorba kaşığı un
-1 çorba kaşığı nişasta
-1 yumurta akı
-2 çay kaşığı tuz
-1 çorba kaşığı kuru nane
Sosu için:
-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-3- 4 diş sarımsak
-1 çorba kaşığı biber salçası
-1 tatlı kaşığı kırmızı biber
-1 demet maydanoz
-1 kahve kaşığı kimyon
Yapılışı:
Bulgur bir tencereye konur. Üzerine 1,5 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır.
Bulgur kabarınca, un, nişasta, yumurta akı, kuru nane, tuz konup iyice yoğrulur. (gerekirse ara sıra su serpilir.)
Küçük toplar yapılıp ortaları parmak batırılarak çukurlaştırılır. Kaynar tuzlu suda 5- 6 dakika haşlanır.
Sudan alınıp servis tabağına konur.
5- sarımsak ayıklanıp dövülür. Kızgın zeytinyağa ilave edilip karıştırılır. Biber salçası, kırmızı biber, kimyon, tuz atılıp köftelerin üzerine dökülür ve karıştırılır.
6- ince doğranmış maydanoz yaprakları ile süslenir.
Oruk
Malzemeler:
-750 gr. Yağlı kıyma (kıyma çekilirken 2- 3 yumurta kadar kuyruk yağı ilave edilmelidir.)
-2 su bardağı ince bulgur
-1 soğan
-1 avuç kuru nane yaprağı
-1 kahve kaşığı tuz
-1 yumurta
Yapılışı:
Kıyma, bulgur, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, nane ve yumurta iyice yoğrulur. (ara sıra su

serpilir.)
Uzun köfteler yapılır. Yağlanmış şişelere geçirilir.
Kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Ekşili
Malzemeler:
-4 çorba kaşığı sumak (dövülmemiş)
-4 su bardağı su
-1 çorba kaşığı un
-250 gr. Kıyma
-yarım küçük paket margarin (65 gr.)
-1 kuru soğan
-1 çorba kaşığı biber salçası
-2- 3 sivri biber
-tuz, karabiber
-1 su bardağı ince bulgur
-1 demet maydanoz
-3- 4 taze soğan
Yapılışı:
4 çorba kaşığı sumak, 4 bardak su ile iyice kaynatılır.
Bir kaşık un, yarım bardak su ile ezilip kaynamakta olan sumaklı suya katılır. Ateşten alınıp durulmaya bırakılır.
İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağ ile kavrulur. Biber salçası, tuz, karabiber konur.
Bu harca, durulmuş sumak suyu süzülerek ilave edilir. Kaynayınca l bardak ince bulgur katılıp orta ateşte pişirilir.
Sulu olarak ateşten alınıp karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzerine ince doğranmış taze soğan ve maydanoz serpilir. Tencere böreği
Malzemeler:
-4 yufka
-4 yumurta
-1 büyük paket margarin (250 gr.)
-250 gr. Beyaz peynir (bir büyük paket margarin kadar.)
-250 gr. Kaşar peyniri
-1 su bardağı süt
-yarım demet maydanoz, dereotu
-1 kahve kaşığı karabiber
-1 kahve kaşığı kırmızı biber
Yapılışı:
Dibi yuvarlak 30- 35 cm. Çapında bir tencere yağlanır. Yufkanın bir tanesi kenarlarından eşit sarkacak şekilde yerleştirilir.
Kalan 3 yufka iyice didiklenir.
Beyaz peynir, kaşar peynir rendelenir. Kırmızı ve karabiber, kıyılmış maydanoz, dereotu karıştırılır.
Yufka ve peynir karışımı kat kat tencereye yerleştirilir.
Yumurta, erimiş yağ ve süt çarpılır. Yufkanın üzerine gezdirerek dökülür. (1 fincan kadar üzeri için ayrılır.)
6- sarkan yufkalar tencerenin içine toplanır. Ayrılan karışım sürülüp orta hararetli fırında pişirilir. (içinin iyi pişmesi için uzun süre pişirmeye dikkat etmelidir.)
7- servis tabağına ters çevrilip, dilimlenir.
Akıtma
Malzemeler:
-1 su bardağı süt
-1 su bardağı su
-1 tatlı kaşığı şeker
-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
-1 tatlı kaşığı tuz
-1- 2 yumurta (toprak sacı yağlamak için)
-1 küçük paket tereyağ ve margarin (125 gr.)
-aldığı kadar un
Yapılış:
1- yaş maya, 1 tatlı kaşığı şeker 1 bardak süt ile ezilir. Sonra 1 bardak su ilave edilir.
Elenmiş un ve tuz konarak sulu bir hamur yapılır. (hamurun üzeri örtülür. Ilık bir yerde mayalandırılır.)
Toprak saç ısıtılır. Üzerine 1 yumurta kırılıp pişirilir. Yumurta akı ayrılır; sarısı saça sürülerek yağlanır.
Mayalanan hamur 1 veya 2 fincanlık cezve ile alınıp toprak saçın ortasına dökülür. Cezvenin

tersi ile 1012 cm çapında yayılır.
Her iki taraf pişince saçtan alınıp yağlanır. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.
Not: akıtmayı pişirirken, her sefer sacı daha önce pişirdiğiniz yumurta sarısı sürerek yağlayınız.
Havuçlu kek
Malzemeler:
-4 yumurta
-1 su bardağı erimiş yağ
-2,5 su bardağı şeker
-3 su bardağı un
-3 su bardağı ince rendelenmiş havuç
-1 su bardağı dövülmüş ceviz
-1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
-1 paket vanilya
-2 tatlı kaşığı tarçın
-1 tatlı kaşığı kabartma tozu
-1 fiske tuz
Yapılışı:
Ortası delik yuvarlak kalıp yağlanır, unlanır.
Havuçlar kazınıp ince rendelenir, ceviz dövülür, fırın ısıtılır.
Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır.
Erimiş yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur.
Elenmiş un ilave edilir karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 40- 45 dakika pişirilir.
Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır. Kısa bilgi:
Yumurtaları kırınca kabukları parmak ile sıyırınız. Sıyırmazsanız 10 yumurtadan birini atıyorsunuz demektir.
Anadolu çöreği
Malzemeler:
-1 su bardağı yoğurt
-1 su bardağı su
-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
-2 yumurta (1 yumurta hamura, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)
-yarım su bardağı tahin
-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
-1 kahve kaşığı yenibahar
-2 kahve kaşığı şeker
-3 kahve kaşığı tuz
-aldığı kadar un (yumuşak bir hamur yoğrulacak.)
Yapılışı:
1- bira mayası, yoğurtla ezilir. 1 bardak su, 2 kahve kaşığı şeker, 1 yumurta tuz konup karıştırılır.
Aldığı kadar elenmiş un ile yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)
Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi unlanmış yere alınıp elle bastırarak inceltilir. Üzerine zeytinyağ tahin karışımı sürülüp bohça gibi katlanır. Üzeri örtülerek dinlendirilir.
hamur tekrar elle açılabildiği kadar açılıp bu sefer üzerine ceviz, tahin, zeytinyağ, yenibahar karışımı sürülür, bir uçtan başlayarak iki parmak genişliğinde sarılır.
Sarılan bu hamurun sol ucu içe, sağ ucu ise dışa döndürülerek burulur.
Sonra uçtan başlayarak kendi etrafında sarılır ve yuvarlak bir çörek yapılır. (son uç, alta gizlenir.)
Yağlanmış tepsiye alınıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Not: istenirse üzerine yumurta sürüldükten sonra susam ve çörek otu serpilir. Bisküvili pelte (limonlu-portakallı)
Malzemeler:
-250 gr. Hazır bisküvi
-3/4 su bardağı limon suyu (1 bardaktan az)
-1 su bardağı şeker
-2 çorba kaşığı nişasta
-2 bardak su
-2 yumurta
-1 küçük paket margarin (125 gr.)
Yapılışı:

1- rendelenmiş limon kabuğu ile şeker kaşıkla ezilir, limon suyu ve 2 bardak su konup karıştırılır, süzülür.
2- 2 yumurta ile nişasta biraz limonata ile ezilir. Sonra limonatanın hepsi katılıp karıştırarak pişirilir. Koyulaşınca 1 paket yağ katılır (125 gr.).
25 cm çapında bir tepsi veya kalıp ıslatılır. Bu pelteden 3- 4 kaşık konup yayılır.
Kalan sıcak pelteye küçük küçük kırılmış bisküvi katılıp karıştırılır. Kalıba boşaltılıp kaşıkla bastırarak düzeltilir.
Buzdolabında 5- 6 saat veya bir gece bekletilip tabağa ters çevrilir.
Not: isterseniz pelte yerine kakaolu krema da yapabilirsiniz. 2 yumurta, 2 kaşık kakao, 1 bardak şeker, 2 kaşık nişastayı karıştırıp yarım litre süt katarak pişirin. Ateşten alınca 1 küçük paket margarin (125 gr.) Katıp karıştırın. Sıcak olarak kullanın.
Yoğurtlu jöle
Malzemeler:
-1 su bardağı yoğurt (taze ve fazla suyu süzülmüş)
-100 gr. Hazır bisküvi (dövülmüş)
-yarım su bardağı fındık (dövülmüş)
-1 paket jöle
-4 şeftali (mevsime göre istenen her meyve kullanılır.)
Yapılışı:
Jöle 2 su bardağı sıcak su ile eritilir. Sonra 1 bardak soğuk su konur. Elde edilen sıvı-üç kısma ayrılır.
Islatılmış 20- 25 cm. Çapındaki tepsiye jölenin 1/3'ü konur. Soyulup dilimlenmiş şeftaliler yerleştirilir. Jöle donuncaya kadar buzdolabında bekletilir.
3- 1 bardak yoğurt ile jölenin diğer 1/3'ü iyice karıştırılır. Meyveli jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.
4- dövülmüş bisküvi ile fındık, jölenin son kalan 1/3'ü ile karıştırılır. Katı olursa 1- 2 kaşık su ilave edilir. Yoğurtlu jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.
5- kalıp birkaç kere ılık suya batırılır. Servis tabağına ters çevrilir.
Kurabiye muti
Malzemeler:
-2 yumurta
-1 su bardağı yoğurt
-1 su bardağı erimiş margarin
-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı
-1,5 su bardağı şeker
-2 su bardağı çekilmiş ceviz veya fındık
-1 limon kabuğu rendesi
-2 çay kaşığı kabartma tozu
-aldığı kadar un
Yapılışı:
Derince bir kapta malzemeler el ile iyice karıştırılır.
Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır, hafifçe bastırılıp tepsiye dizilir.
Orta hararetli fırında açık pembe pişirilir. Aslan sütü
Malzemeler:
-1 litre süt
-1 su bardağı toz şeker
-3 çorba kaşığı tel şehriye (silme)
-1 çorba kaşığı nişasta
-2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
-1 çorba kaşığı badem
-1 çorba kaşığı iç fındık
-1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
Badem ve yeşil fıstık bir taşım kaynatılıp kabukları soyulur.
Badem, fıstık ve fındık ince ince kıyılır veya havanda dövülür.
Tel şehriye ateşte pembe olarak kavrulur.
Süt ile şeker kaynatılır. Kavrulmuş şehriye ilave edilir.
Nişasta yarım bardak su ile ezilir. Kaynamakta olan süte katılıp devamlı karıştırılır.
Son olarak, badem, fıstık, fındık ve hindistan cevizi ile vanilya ilave edilir.
Kaselere boşaltılır. Mayalı elmalı torte malzemeler:
-4,5 su bardağı un
-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya

-1,5 kahve fincanı şeker
-4 kahve fincanı süt (ılık)
-1/3 paket margarin (yaklaşık 90 gr.)
-yarım çay kaşığı tuz
-limon kabuğu rendesi
Meyvesi:
-1- 1,5 kg. Mayhoş elma
-yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
-1 kahve fincanı galeta unu
-2 kahve fincanı toz şeker
-2 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
-2,5 su bardağı un
-3/4 paket margarin (190 gr.)
-yarım su bardağı dövülmüş fındık
Mayalı hamurun yapılışı:
1- ılık süt içinde şeker ve maya eritilir. Margarin limon kabuğu rendesi, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.
Mayalı hamur yağlanmış fırın tepsisine kenarları biraz yüksek olarak el ile yayılır.
İnce elma dilimleri sırt sırta yerleştirilip üzüm konur. Üzerine önce galeta unu sonra tarçınlı şeker serpilir.
2,5 bardak un ile margarin (190 gr.) Bir tutam tuz ilavesi ile yoğrulup buzlukta dondurulur. Elmaların üzerine rendelenir.
İri dövülmüş fındık serpilip orta ısılı fırında pişirilir. Karadeniz keki
Malzemeler:
-5 yumurta
-2,5 kahve fincanı şeker
-1,5 su bardağı iç fındık (200 gr.)
-1 limon kabuğu rendesi
-1 kahve fincanı galeta unu
Yapılışı:
1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır. Fındık çok ince olarak makinede çekilir.
Bakır bir tencerede yumurtalar, şeker ve limon kabuğu çarpılıp iyice koyulaştırılır.
Çekilmiş fındık ve galeta unu konup kaşıkla karıştırılır.
Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Üzerine:
Bir kasede 1 su bardağı pudra şekere 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konarak karıştırılır ve ezilmiş yoğurt kıvamına getirilir. Kalıptan çıkarılan kekin üzerine yarısından çoğu dökülüp bıçakla yayılır. Kasede kalana 1- 2 tatlı kaşığı kakao elenir. Karıştırılıp kekin üzerine istenen şekle göre dökülür. İki renk birbirine kaynaştırılır. Donması beklenir.
Alman keki
Malzemeler:
-4 yumurta
-3 kahve fincanı şeker
-1,5 su bardağı un
-1 su bardağı patates nişastası
-2 limon kabuğu rendesi
-1 çorba kaşığı limon suyu (varsa 1- 2 damla limon esansı)
-2 çay kaşığı kabartma tozu
-1 paket vanilya
-1 büyük paket margarin (250 gram, yumuşak)
Yapılışı:
Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.
Cam kasede yağ ile şeker krem haline getirilir. Yumurta sarıları, limon kabuğu rendesi ve limon suyu konur.
Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir; şekerli yağa katılır.
Un, patates nişastası, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenerek ilave edilir.
Kaşıkla karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
Üzerine:
Bir kasede 1 su bardağı pudra şeker 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konup karıştırılır.
Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince, kalıptan çıkarılmış soğuk kekin üzerine dökülüp bıçakla yayılır.
Dondurmalı yanardağ pastası
Malzemeler:
-5 yumurta

-1 su bardağı şeker
-1,5 su bardağı un, yarım su bardağı patates nişastası
-1 limon kabuğu rendesi ve bir kaşık limon suyu
-1 çay kaşığı vanilya ve 1 çay kaşığı kabartma tozu
-pastayı nemlendirmek için 1 kahve fincanı likörlü su
Dondurma için:
-kaymaklı veya vanilya dondurma
Üzeri için
-4 yumurta
-3 kahve fincanı şeker
-yarım paket vanilya
Yapılışı:
1- 25 cm. Çapında kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.
Yumurtalar, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice koyulaşıncaya kadar çarpılır. Elenmiş nişasta-un vanilya, kabartma tozu karışımı konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır.
Enine iki parçaya kesilir. Parçalar soğuk likörlü şekerli su ile ıslatılır. Arasına dondurma konur. Buzlukta soğuk olarak saklanır.
4- 3 kahve fincanı şeker, 2 fincan su ile kaynatılıp çok
Koyu bir şurup yapılır. Yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Kaynar şurup dökülüp karıştırılır. Vanilya konur.
5- soğuyunca altta biriken şurubu almadan krema torbasına doldurulur. Pastanın üzerine dağ biçiminde sıkılır.
6- sofraya getirilirken pastanın tepesine saf alkole batırmış bir kesme şeker konur ve yakılır. Şeker karamelize olarak yanıp aşağı doğru akar.
Not: pastanın etrafı mevsim meyveleri ile süslenir.
Ispanaklı hazır yufka böreği
Malzemeler:
-1 kg. Ispanağın yaprağı (kök ve sapları yemek yapınız.)
-4 kaşık sıvı yağ (ıspanağı kavurmak için)
-2 soğan, 2 sivri biber
-tuz-karabiber
-4 yufka
-yarım su bardağı erimiş yağ
-1 yumurta
-çörek otu
Yapılışı:
Ispanak yaprakları yıkanıp kıyılır.
İnce doğranmış soğanla biber yağda pembeleştirilir. Ispanaklar konup karıştırarak kavrulur. Tuz, karabiber atılır.
Yarım bardak erimiş yağın üzerine ılık su konup karıştırılır.
Her yufka ayrı ayrı sulu yağ karışımı ile yağlanıp bohça gibi dörde katlanır. (aralar da yağlanır.)
Her yufka dört kare parçaya kesilip ortasına ıspanak kavurması konur.
Dört ucu ortaya getirilip, tepsiye ters çevrilir. (hepisi 16 adet börek)
Üzerine yumurta sarısı sürülüp istenirse çörek otu serpilir. Fırında pişirilir.
Sıcak servis yapılır.
Not: istenirse böreklere, ıspanakla beraber 1 dilim sucuk ve 1 dilim taze kaşar da konabilir.
Manisa kebabı
Malzemeler:
Kebap için:
-750 gr. Süt danası kuşbaşı et (küçük doğranmış)
-3 kaşık sıvı yağ
-2 soğan, 2 biber, 2 domates (veya yarım kaşık salça)
-1 paket yemeklik mantar (200 gr.)
-tuz-karabiber
Krep hamuru için:
-3 yumurta
-1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
-2 su bardağı süt
-1 kahve kaşığı tuz
-1 çorba kaşığı erimiş yağ
Yapılışı:
1- düdüklü tencereye et, ince doğranmış soğan, biber, domates, tuz, karabiber, yıkanıp 2- 3 parçaya bölünmüş mantar konup karıştırılır.

KEBAP İÇİN:

-750 gr. süt danası kuşbaşı et (küçük doğranmış)

-3 kaşık sıvı yağ

-2 soğan, 2 biber, 2 domates (veya yarım kaşık salça)

-1 paket yemeklik mantar (200 gr.)

-Tuz-karabiber

KREP HAMURU İÇİN:

-3 yumurta

-1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un

-2 su bardağı süt

-1 kahve kaşığı tuz

-1 çorba kaşığı erimiş yağ

YAPILIŞI:

1- Düdüklü tencereye et, ince doğranmış soğan, biber, domates, tuz, karabiber, yıkanıp 2- 3 parçaya bölünmüş mantar konup karıştırılır.

2- Kapak kapatılıp ocağa konur. Buhar çıktıktan sonra hesap edilmek üzere 20 dakika pişirilir. (Et, yağına kalmalıdır.)

3- KREP YAPILIŞI: Bir kapta yumurtalar, tuz, erimiş yağ ve un, azar azar süt konup ezilir. Sütün tamamı konup sulu bir hamur yapılır.

4- Küçük bir tava yağlanır. Bu hamurdan küçük bir kepçe konup yayılır, pişirince ters çevrilir.

5- Pişen krepler tavadan alınıp yarısına 1 kaşık mantarlı kebap konur. İkiye katlanır. Servis tabağına sırt sırta yerleştirilir.

Tatlılar

ÇİLEKLİ MİNİ TART

Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru,
- 1 paket krem şanti,
- 1 su bardağı süt,
- 1 adet yumurta,
- Yarım su bardağı toz şeker,
- Yarım çay bardağı un,
- 1 yemek kaşığı margarin,
- 1 kase kıyılmış fındık,
- 1 paket dondurulmuş çilek

Yapılışı:
Milföy hamularının kenarlarını yuvarlak kalıpla kesin. Çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında kuruyana kadar, 20-25 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede süt, şeker, yumurta ve unu muhallebi kıvamında pişirin. Margarin ilave edin. Biraz soğuduktan sonra krem şanti ilave edip, çırpın. Kalıptan çıkardığınız milföy kaselerinin içini krema ile doldurun. Üzerini dondurulmuş çilek ve kıyılmış fındık ile süsleyin.

DEĞİŞ TOKUŞ KURABİYESİ

Malzemeler:

- 250 gr. yumuşak margarin,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 3 yumurta sarısı,
- 1 paket vanilya,
- 3 yemek kaşığı kakao,
- 4.5 su bardağı un.

MAHLEPLİ KEK

Malzemeler:

- 3 adet yumurta,
- 1 su bardağı yoğurt,
- 2.5 su bardağı un,
- 1 kahve fincanı kuru üzüm,
- 125 gr. margarin,
- 2 yemek kaşığı mahlep,
- 2 su bardağı toz şeker,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1/2 limon suyu.

Yapılışı:
Yumurtaları şekerle çırpın. Yağı eritip soğutun. Üzümleri unlayın. Soğumuş yağı, yoğurdu, mahlebi katın. Unu, kabartma tozunu, üzümleri ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180°C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine pudra şekeri eleyin.

PORTAKAL SOSLU KEK

Malzemeler:

- 3 adet yumurta,
- 7 çorba kaşığı tozşeker,
- 7 çorba kaşığı un,
- 1 çay kaşığı kabartma tozu,
- 1 portakal kabuğunun rendesi ve suyu.

Sosu için:
- 2 portakal suyu,
- 1 portakal kabuğu rendesi,
- 5 yemek kaşığı tozşeker.

Yapılışı:
Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Sarıları tozşeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpıp, un ve kabartma tozunu eleyin. Portakalın suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyin. Hamura ilave edin. Yağlanmış kalıba döküp, 180°C ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin. Kek fırından çıkınca, kalıptan çıkartın. 2 portakal suyu, 1 portakal kabuğu rendesi ve şekeri kaynatıp, sıcakken kekin üzerine gezdirin.

HAVUÇLU PASTA

Malzemeler:

- 4 adet yumurta,
- 2 bardak rende havuç,
- 2 bardak tozşeker,
- 2 bardak un,
- 1 bardak dövülmüş ceviz,
- 125 gr. margarin,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 çay kaşığı tarçın.

Kreması İçin:

- 1/2 kg. süt,
- 2 yem.kaşığı un,
- 2 yem.kaşığı pirinç unu,
- 1 bardak tozşeker,
- 100 gr. margarin

Yapılışı:
Şekeri ve yumurtayı çırpıp, diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. Kek kalıbına döküp pişirin. Kremayı hazırlamak için krema malzemelerini karıştırıp pişirin. Margarini ekleyip karıştırın. Kekin üzerini pişirdiğiniz kremayla kaplayın.

Afiyet olsun.

DAMALI PASTA

Malzemeler:

- 1 adet kakaolu kek,
- 1 adet sade kek.

Süslemek İçin:
- 1 poşet krem şanti,
- 1 su bardağı süt,
- Şamfıstık rendesi.

Krema için

- 6 kaşık un,
- 7 kaşık tozşeker,
- 1 adet yumurta,
- 1/2 kg süt,
- 200 gr. margarin,
- 3 yemek kaşığı kakao.

Yapılışı:
Krema malzemelerini yağ hariç devamlı karıştırarak pişirin. Soğuyunca yağ ilave edip mikserle 10 dakika çırpın. Her iki kekin ortasını bir kase ile çıkarıp birbiri ile değiştirin. Aralarına krema sürün. Üzerini de krema ile sıvayın. Krem şantiyi süt ile çırpın. Pastanın üzerini süsleyin. Fıstık rendesi serpin. Dolapta biraz dinlendirip servis yapın.

MANTAR KURABİYE

Malzemeler:

- 1 paket margarin,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 2 adet yumurta,
- 1 su bardağı un,
- Kabartma tozu.

Yapılışı:
Bütün malzemeleri karıştırıp, hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, tepsiye aralıklı yerleştirin. Bir soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın ve hamurların üzerine bastırın (Mantar şekli vermek için). Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Piştikten sonra mantarların iç kısmına pudra şekeri serpin (Mantarın beyazlığı olsun diye).

MARMEMATLI DÜĞME BİSKÜVİSİ

Malzemeler:

- 250 gr. yumuşak margarin,
- 2 adet yumurta,
- 150 gr. pudra şekeri,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 paket vanilya,
- Aldığı kadar un,
- 1 fincan su,
- 1 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık,
- 1 kahve fincanı marmelat.

Yapılışı:

Fıstık ve marmelat hariç tüm malzemelerle bir hamur yapın. Hamuru rulo haline getirip, fıstığa bulayın. 1 cm. eninde kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Ortalarına fındık kadar marmelat koyup, 180°C ısıtılmış fırında pişirin.

BROVNİ

Malzemeler:

- 4 adet yumurta,
- 2 su bardağı tozşeker,
- 3 çorba kaşığı kakao,
- 1 paket eritilmiş margarin,
- 2,5 su bardağı un,
- 1 su bardağı süt,
- Kabartma tozu ve vanilya.
- Süslemek için hindistancevizi.

Yapılışı:

4 yumurta 3 dakika çırpılır. 2 su bardağı tozşeker eklenerek 2 dakika daha çırpılır. 3 çorba kaşığı kakao, 1 bardak süt, 1 paket eritilmiş margarin, 1 paket vanilya eklenerek çırpılır. Bu malzemeden 1 su bardağı ayrılır. 2,5 su bardağı un ve kabartma tozu katılarak 2 dakika daha çırpılır. Tepsiye dökülüp fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz, ayrılan malzemenin pastanın içine işlemesi için pastaya çatal batırılır. Ayrılan malzeme üzerine dökülür. Hindistancevizi ile süslenip servis yapılır.

ELMALI TURTA

Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 8 yemek kaşığı toz şeker,
- 1 limon kabuğu rendesi,
- ½ limon suyu,
- 1 paket kabartma tozu,
- 125 gr margarin,
- 1,5 su bardağı un.

Üzeri İçin:

- 4-5 adet elma,
- 2 yemek kaşığı bal.

Yapılışı:

Toz şeker ve yumurtaları çırpın. Limon kabuğu, limon suyu ve erimiş, soğumuş margarini ekleyin. Kabartma tozu ve unu karıştırıp katın. Yağlanmış kalıba dökün. Üzerine dilimlenmiş elmaları dizin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Çıkar çıkmaz üzerine balı gezdirin. Soğuyunca servis yapın.

BADEMLİ AY KURABİYESİ

Malzemeler:

- 7 tepeleme çorba kaşığı tereyağı,
- 1 su bardağı kabuksuz badem,
- 1 su bardağı tozşeker,
- 3 yumurta sarısı,
- 1 paket vanilya,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 1 su bardağı un.

Yapılışı:
Unu ve tereyağını bıçakla kıyın. Ezilmiş badem, tozşeker ve yumurta sarılarını karıştırın. Unu ekleyip, fazla yoğurmadan hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip, 200° C ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra vanilya ile pudra şekerini karıştırıp, kurabiyeleri bulayın. Soğuyunca servis yapın.

Afiyet olsun.

TİRAMİSU

Malzemeler:

- 1 ad.hazır vanilyalı kek,
- 2 çorba kaşığı tozşeker,
- 2 çorba kaşığı nescafe,
- 1,5 çay fincanı su.

Krema İçin:

- 1/2 litre süt,
- 3 yumurta sarısı,
- 2 çorba kaşığı un,
- 2 çay bar.tozşeker,
- 1 paket vanilya,
- 1 kutu labne peynir,
- 1 kahve fincanı kakao.

Yapılışı:
Nescafe ve şekeri suda eriterek kekin üzerine gezdirin. Süt, yumurta sarısı, un, şeker ve vanilyayı bir tencerede karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıvama gelen malzemenin içine labne peyniri ilave ederek mikserle tüm malzemeyi iyice karıştırın. Kremayı kekin üzerine bolca sürün. Buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce üzerine toz kakao serpin.

Afiyet olsun.

KAHVELİ MUZLU PASTA

Malzemeler:

- 1 ad.kakaolu kek,
- 1 çay bardağı süt,
- 1 çay kaşığı nescafe.

Süslemek için:
- Çekirdek kahvesi,

Kreması İçin:

- 1 su bardağı toz şeker,
- 3 yemek kaşığı un,
- ½ lt süt,
- 1 yumurta,
- 2 yem.kaşığı türk kahvesi,
- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 1 portakal kabuğu rendesi.

Yapılışı:
1 çay bardağı sütle 1 kahve kaşığı kahveyi karıştırın. Kekin 2 parçasını bu karışımla ıslatın. Un, toz şeker, kahve, yumurta ve yağı karıştırıp sütü ekleyin. Karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Tereyağ ve portakal kabuğu rendesini ilave edin. Kekin iki tarafına krema sürün. Arasına muz dilimleri dizin. Kekin ikinci parçasını üzerine kapatın. Kalan kremayı krema torbasına doldurup üzerine sıkın. Muz dilimleri ve çekirdek kahve ile süsleyin. Dolapta 2-3 saat dinlendirip servis yapın.

FISTIKLI FINDIK KURABİYE

Malzemeler:

- 125 gr margarin,
- 1 yemek kaşığı nescafe,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 2 adet yumurta,
- 1 paket kabartma tozu,
- 2 yemek kaşığı süt,
- 4 -5 yemek kaşığı kıyılmış fıstık,
- Aldığı kadar un.

Yapılışı:
Nescafeyi süt içinde ezin. Yumurta beyazı ve sarısını ayırın. Yoğurma kabına yumurta sarıları, yumuşamış margarin, kabartma tozu, pudra şekerini koyup karıştırın. Nescafeli sütü ilave edin. Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar yuvarlayıp önce çırpılmış yumurta beyazına sonra fıstığa bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

BAL KABAKLI TARTOLET

Malzemeler:

Hamuru İçin:
- 125 gr margarin,
- 2 su bardağı un,
- 2 yem.kaşığı pudra şekeri,
- 4 yemek kaşığı soğuk su.

Harcı İçin:
- ½ kg ayıklanmış bal kabağı,
- 1 kahve fincanı su,
- ½ çay bardağı soğuk süt,
- 1 çay bardağı toz şeker,
- 1 adet yumurta,
- 1 yem.kaşığı eritilmiş margarin
- 2 çay kaşığı tarçın,
- ½ çay kaşığı toz zencefil,
- Süslemek için dövülmüş fıstık.

Yapılışı:
Hamuru hazırlamak için margarini eritip malzemelerle hamuru yoğurun. 20 dakika dinlendirin. Merdane ile açıp (1/2 cm kalınlığında) yağlanmış tartolet kalıplarına yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Bu arada kabağı yarım kahve fincanı su ilavesiyle iyice pişirip çatalla ezin. Soğuk süt, toz şeker, margarin, çırpılmış yumurta, tarçın, zencefili ilave ederek karıştırın. Fırından çıkardığınız tartoletlerin üzerine doldurun. Tekrar 15 dakika fırınlayıp çıkarın. Üzerine dövülmüş fıstık serpip süsleyin. Soğuyunca servis yapın.

PEYNİRLİ TOP KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 1 su bardağı yoğurt,
- Yarım su bardağı sıvı yağ,
- 1 paket kabartma tozu,
- ½ demet maydanoz,
- 2,5 su bardağı un,
- 1 yemek kaşığı tuz,
- 250 gr beyaz peynir,
- 1 yemek kaşığı çörek otu.

Yapılışı:
Beyaz peyniri çatalla ezin. Yumurtaları tuzla çırpın. Maydanozu ince kıyın. Yoğurt, sıvıyağ ve peyniri ilave edin. Unu ve kabartma tozunu ekleyin. Kağıt kalıplara 2'şer yemek kaşığı doldurun. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

CHEESECAKE

Malzemeler:

- 400 gr kepekli bisküvi,
- 1 çay bardağı toz şeker,
- 1.5 kutu labne peyniri,
- 4 adet yumurta,
- 2 yemek kaşığı kakao,
- 100 gr çikolata.
- 125 gr tereyağ,
- 1 su bardağı süt, -
1 paket vanilya,

Yapılışı:

Bisküvileri robotta kıyın. 1/3 su bardağı süt ve erimiş tereyağ ile birlikte iyice karıştırın. Kelepçeli kalıba iyice bastırarak yayın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Akları mikserle çırparak kar haline getirin. Çukur bir kasede kalan süt, şeker, yumurta sarıları, vanilyayı ve labne peynirini iyice karıştırın. Yumurta aklarını ilave edin. Çikolatayı küçük pançalara bölüp karışıma ekleyin. Bu karışımı bisküvilerin üzerine döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp üzerine kakao eleyin. Soğuyunca servis yapın.

RULO PASTA

Malzemeler:

- 1 su bardağı un,
- 1.5 su bardağı toz şeker,
- 125 gr margarin,
- 4.5 su bardağı süt,
- 1 paket vanilya,
- 2 paket kakaolu bisküvi,
- 1 çay bardağı ceviz,
- 2 adet muz.

Yapılışı:

Unu margarinle pembe kavurun. Süt, vanilya, şekeri ekleyip muhallebi kıvamında pişirin. Daha sonra mikserle 10 dakika çırpın. Bisküvileri un gibi ezin. Fırın tepsisine yayın. Sıcak muhallebiyi bisküvilerin üzerine kaplayacak biçimde yayın. Soğuyup donduktan sonra şeritler halinde kesin. Aralarına kıyılmış ceviz serpip dilimlenmiş muz koyarak rulo şeklinde kendi etrafında sarın. Süsleyerek servis yapın.

PORTAKALLI SOSLU KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 7 yem.kaşığı toz şeker,
- 7 yemek kaşığı un,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 portakal kabuğu rendesi ve suyu.

Sosu İçin:

- 2 portakal suyu,
- 5 yem.kaşığı toz şeker,
- 1 portakal kabuğu rendesi,
- 1 paket krema.

Yapılışı:

Yumurtaların sarısı ve beyazlarını ayırın. Sarıları şekerle köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpın. Unu, kabartma tozunu, yumurtalara ekleyin. Portakal suyu ve kabuğunun rendesini katın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarıp üzerine portakal suyunu gezdirin. Portakal suyunu üzerine gezdirin. Portakal kabuğu rendesi ile kremayı karıştırın. Keki dilimleyip yanında krema ile servis yapın.

TİRAMİSU (ÇİLEK SOSLU)

Malzemeler:

- 1 adet kakaolu kek,
- 1 su bardağı süt,
- 2 yem.kaşığı nescafe,
- 2 yemek kaşığı kakao.

Çilek Sos İçin:
- 200 gr çilek,
- 2 yem.kaş.pudra şekeri,
- 1 kivi,
- 6-8 adet çilek.

Kreması İçin:

- ½ kg süt,
- 1 yumurta sarısı,
- 3 yemek kaşığı un,
- 4 yemek kaşığı toz şekeri,
- 1 kutu labne peyniri,
- 2 adet muz.

Yapılışı:
1 su bardağı ılık sütte nescafeyi eritin. Kekin her iki parçasını ıslatın. Krema için un, şeker, yumurta sarısını tencerede karıştırıp üzerine sütü ekleyin, Koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alıp soğuttuktan sonra labne peynirini ekleyip iyice çırpın. Kremanın yarısını kekin alt parçasına sürüp üzerine muz dilimleri yerleştirin. Diğer katı üzerine kapatın. Kalan kremadan üzerine sürüp yanlarına sıvayın. Üzerine kakao eleyip 1 saat dolapta bekletin. Sosu hazırlamak için çilekle pudra şekerini robotta çekin. Servis tabağına bir dilim pasta çıkarıp kenarına dilimlenmiş kivi ve çilek yerleştirip sos gezdirin.

TAHİNLİ KURABİYE

Malzemeler:

- 4 su bardağı un,
- 1 su bardağı tozşeker,
- 1 su bardağı tahin,
- 200 gr margarin,
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz,
- 1 yumurta (akını ayırın),
- 1 paket vanilya.

Yapılışı:
Şekerle tahini iyice karıştırın. Üzerine oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini, vanilyayı, 1 yumurta sarısını da ekleyin, 4 su bardağı un ilavesiyle katıca bir hamur hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Üzerine yumurta akı sürerek dövülmüş cevize batırın. 175 derecede 15-25 dakika pişirin.

SÜT SOSLU KEK

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket pirinç unu
- 250 gr tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı süt

Süslemek için:

- Krem şanti

Yapılışı:
Kek kalıbını yağlayın. Yumurtalar ve toz şekeri çırpın. Erimiş soğumuş tereyağ, pirinç unu, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu ekliyip kek kalıbına dökün. 180 °C ısıtılmış fırında pişirin. Bir tepsiye ters çevirin. Üzerine sıcakken soğuk süt dökün. Emmesini sağlayın. Önce buzlukta sonra buzdolabında dondurup krem şanti ile süsleyip servis yapın.

FINDIKLI PASTA (FRANJİPAN)

Malzemeler:

- 5 yaprak milföy,
- 2 yumurta,
- ½ su bardağı toz şeker,
- 100 gr tereyağ,
- 1 su bardağından 2 parmak az un,
- 1 su bardağı dövülmüş fındık,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- Servis için çilekli yoğurt.

Yapılışı:

İyice yumuşamış milföyleri birbirine karıştırıp yoğurun. Bu hamuru tart kalıbı büyüklüğünde açın. Yağlanmış kalıba yerleştirin. Yumurta ve şekeri mikserle köpürünceye kadar çırpın. Yumuşamış tereyağ ve unu ekleyip biraz daha çırpın. Fındığı ekleyin. Elde ettiğiniz kremamsı hamuru tart hamurunun üzerine yayın. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, dilimleyin ve çilekli yoğurtla servis yapın.

PINAR KEK

Malzemeler:

- 2 Yumurta
- 125 gr. tereyağ
- 2 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı muzlu yoğurt
- 1 paket muzlu puding
- 1 muz (küp küp doğranmış)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Yapılışı:

Yumurta ve şeker çırpılır. Yoğurt, erimiş soğumuş yağ ilave edilip tekrar çırpılır. Puding, un ve kabartma tozuyla vanilya ve küp küp doğranmış muz ilave edilir. (Hamurun kek kıvamından biraz daha koyu olmasına dikkat edilir.) Hamur yağlanmış kek kalıbına boşaltılır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

ŞEFTALİ KURABİYE

Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 2 yumurta,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 1 paket vanilya,
- Aldığı kadar un (yaklaşık 4 su bardağı),
- 1 kase şokella,
- 1 çay kaşığı kırmızı şeker boyası,
- 1 kase toz şeker.

Yapılışı:

Yumuşamış margarini, pudra şekeri, vanilya ve yumurtayı iyice karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip hamuru yoğurun. Hamurdan yarım şeftali büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerine basmadan fırın tepsisine dizin. 180 derece ısıtılmış fırında beyaz renkte pişirin. Bir kasede şeker boyasını suyla karıştırın. Bir kase boş su hazırlayın. İki kurabiyenin arasına şokella sürüp yapıştırın. Şeftali kurabiyenin bir yanını boyalı suya bir yanını boş suya batırıp toz şekerde yuvarlayıp servis tabağına alın. Arzuya göre üzerlerine birer yeşil yaprak yerleştirerek gerçek şeftali havası verebilirsiniz.

GÖZLÜ KURABİYE

Malzemeler:
- 125 gr margarin,
- 2 adet yumurta,
- 2 yemek kaşığı yoğurt,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- 1 paket vanilya,
- 1 çay kaşığı kabartma tozu,
- 4 yemek kaşığı nişasta,
- 1 kase marmelat,
- 4-5 yemek kaşığı pudra şekeri,
- Aldığı kadar un.

Yapılışı:
Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, yoğurt, yumurta, vanilya, nişasta ve pudra şekerini yoğurma kabında karıştırın. Un ve kabartma tozunu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru merdane ile ½ cm kalınlığında açın. Yuvarlak kalıplarla kesin. Hamurun yarısının üzerini yuvarlak kalıplarla göz göz kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. 160 derece ısıtılmış fırında hafif pembe pişirin. Gözlü olanların üzerine pudra şekeri eleyin. Düz olanların üzerine 1 tatlı kaşığı marmelat koyup gözlüyü üzerine yapıştırın. Servis tabağına dizip servis yapın.

TAHİNLİ FINDIK SARMA

Malzemeler:

- 3 adet yufka,
- 1.5 su bardağı tahin,
- 1 su bardağı toz şeker,
- 1 su bardağı dövülmüş fındık,
- 1 tatlı kaşığı tarçın,
- 1 yumurta sarısı,
- 1/2 su bardağı pudra şekeri

Yapılışı:
Çukur bir kapta tahin, şeker, tarçın ve dövülmüş fındığı iyice karıştırın. Bir yufkayı tezgaha yayın. Hazırladığınız harcın 1/3'ünü yufkanın üzerine yayın. İkinci ve üçüncü yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Yuvarlak kısımdan başlayıp rulo yapın. Diğer yufkaları da rulo yapın. 5 cm. eninde verev olarak dilimlere kesin. Tepsiye yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpin.

AYVALI RULO

Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 1 çay bardağı sıvıyağ,
- 1 çay bardağı yoğurt,
- 1 su bar. pudra şekeri,
- 1 paket kabartma tozu,
- 6 su bardağı un

İç Malzemeler:

- 2 iri ayva,
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 6 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:
İç malzemesini hazırlamak için ayvaları soyup iri rendeleyin. Şeker ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip soğumaya bırakın. Diğer yanda hamur malzemelerini yoğurma kabına alın. İçine 2 yemek kaşığı pudra şekeri katarak hamuru yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı yarım cm kalınlığında açın ve 8 eşit parçaya bölün. Geniş kısmına hazırladığınız içten 1 tatlı kaşığı yerleştirin. Rulo şeklinde kıvırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece ısıtılmış fırında açık pembe renkte kızartın. Sıcakken pudra şekerine bulayın.servis tabağınaalıp üzerine kalan şekeri ekleyin.

ROKOKO

Malzemeler:

- 1/2 su bar. tozşeker,
- 3 adet yumurta,
- 1 su bardağı süt,
- 2 poşet krem şanti,
- 3-4 paket kakaolu bisküvi,
- 2 paket beze.

Sosu:

- 3 çorba kaşığı kakao,
- 1 çay bar. tozşeker,
- 1 çay bardağı su.

Diğer Bir Sos:

- 1 paket kakao,
- 1 adet yumurta,
- 3 çorba kaş.tozşeker.

Yapılışı:

Şeker ile 3 yumurtayı çırpın. 1 su bardağı süt ilave edip tekrar çırpın. 2 poşet krem şantiyi de katıp karıştırın. 3-4 paket kakaolu bisküviyi kırıp, karıştırın. Son olarak 2 paket bezeyi hafif kırarak karışıma ekleyin. Bir kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra bütün bu karışımı içi ıslak bir kasenin içine şeffaf folyo sererek dökün ve buzlukta bekletin. Donduktan sonra ters çevirerek servis tabağına koyun. Üzerine 3 çorba kaşığı kakao, 1 çay bardağı şeker ve 1 çay bardağı suyu pişirerek yaptığınız sosu döküp, servis yapın.

ÇATAL LOKMASI

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 6 yemek kaşığı bal

Yapılışı:

Derin bir kaba unu döküp ortasını açın. Sıvıyağ hariç bütün malzemeyi kaba ekledikten sonra pütürsüz bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamurunuzu silindir şeklinde yuvarlayın. 5 cm'lik parçalara bölün. Her parçanın 2 ucunu ½ cm kadar kesin. Hazırladığınız lokmaları kızgın sıvı yağda kızartıp emici kağıda çıkartın. Üzerine bal gezdirip servis yapın.

ÇİLEK PUDiNGLİ TURTA

Malzemeler:
Kek Malzemesi

- 3 adet yumurta
- 3 kahve fin.toz şeker
- 3 kahve fincanı un
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 pkt. kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Krema Malzemesi

- 1 paket çilekli puding
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı çilek
- 1 paket tart jölesi
- 1 çay bar.meyva suyu

Yapılışı:

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Un ve kabartma tozu ilave ederek karıştırın. Yağlanmış tart kalıbına dökün. 170 derece ısılı fırında pişirin. Çilekli pudingi sütle pişirip biraz soğutun. Kekin üzerine pudingi yayın. Çilekleri üzerine dizin. Tart jölesini meyva suyu ile pişirip üzerine gezdirip biraz dondurup servis yapın.

KESTANELİ BAKLAVA

Malzemeler:

- 1/2 kg. milföy hamuru,
- 25-30 adet kestane şekeri,
- 2,5 su bardağı tozşeker,
- 1,5 su bardağı su,
- 2-3 yemek kaşığı şamfıstık tozu

Yapılışı:
Tozşeker ve suyu birlikte kaynatıp, şurup hazırlayın. Milföyleri merdane ile inceltip, biraz açın. Her kareye bir kestane şekeri sararak tepsiye yerleştirin. 180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Soğuk şerbeti üzerine döküp, fıstık tozu ile süsleyin.

ÇİLEKLİ TARTÖLET

Malzemeler:

- 100 gr. margarin,
- 1 çay bardağı tozşeker,
- 1 adet yumurta sarısı,
- 1 kahve fincanı süt,
- 1,5 su bardağı un.

Kreması İçin:

- 3 yem.kaşığı pudra şekeri,
- 4 yem.kaşığı süzme yoğurt,
- 3 yem.kaşığı krema.

Üzeri İçin:

- 1 kase dolusu çilek,
- 3-4 yemek kaşığı kıyılmış yeşil fıstık

Yapılışı:
Hamur malzemelerini karıştırıp, hamuru yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Tartölet hamurunu merdane ile açıp, tart kalıplarına yerleştirin. 180°C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirip çıkarın. Krema malzemelerini karıştırıp, tartöletlerin için doldurun. Çilekleri ayıklayıp dilimleyin. Üzerini süsleyin. Kıyılmış yeşil fıstık serpip servis yapın.

AFYON TATLISI

Malzemeler:

- 200 gr. margarin,
- 1 su bardağı süt,
- 1 pkt. kabartma tozu,
- 1 paket vanilya,
- 1 su bardağı ceviz,
- Aldığı kadar un.

Şerbeti İçin:

- 3 su bardağı toz şeker,
- 3 su bardağı su,
- 2-3 damla limon suyu.

Yapılışı:
Cevizi iri kıyın. Erimiş margarini, sütü, cevizi, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Unu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Ortasına parmağınızla bastırın. Yağlanmış tepsiye dizin. 80°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika kızartın. Şeker ve suyu kaynatıp limon suyunu ekleyip şerbet yapın. Şerbeti soğutun. Tatlı sıcak şerbet soğuk olacak şekilde soğuk şerbeti tatlının üzerine gezdirin. Ağzına bir kapak kapatıp şerbeti çekince açın.

HAVUÇLU MOZAİK PASTA

Malzemeler:

- 125 gr margarin
- 2 paket sade potibör bisküvi
- 1 kg havuç
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 paket vanilya
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- Süslemek için krem şanti

Yapılışı:
Bisküvileri iri parçalara kırın. Havuçları kazıdıktan sonra rendeleyin. 2 su bardağı toz şekeri ilave ederek ağır ateşte havuçlar önce su bırakıp sonra suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp ılıtın. İçine bisküvileri, margarini, vanilyayı, cevi, ve tarçını ekleyip iyice karıştırın. Aliminyon folya üzerine dökerek üçgen prizma olacak şekilde elinizle biçimlendirerek sarın. Buzdolabında bekletin. Çıkarınca üzerine krem şanti ile süsleyip dilimleyin. Servis yapın.

ELMA SEPETİ

Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru,
- 3 adet elma,
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm,
- 3 yemek kaşığı fındık,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 3 yemek kaşığı toz şeker,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri.

Yapılışı:
Elmaları soyup rendeleyin. Tencereye alıp üzümü ilave edin. 3 yemek kaşığı toz şekeri katıp karıştırarak pişirin. Ateşten alıp dövülmüş fındığı ve tarçını katıp karıştırın. Milföy hamurunu tezgaha serin. İki kenarını ortada 3 parmak yer kalacak şekilde 1 cm. eninde kesin. Kestiğiniz hamurun alt ve üst parçalarını üst kısımda birbirine yapıştırın. Hamurun yan kısımlarını iki tarafı eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Hamurun orta kısmına soğuyan harçtan doldurun. Kenardaki şeritleri bir sağ bir sol olmak üzere üst kısımda kapatın. Bu işlemi bütün hamurlara yapın. Fırın tepsisine yerleştirin. 200°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcakken üzerine pudra şekeri eleyin. Soğuyunca servis yapın.

KAŞIK TATLISI

Malzemeler:

- 2 adet yumurta,
- 1 çay bardağı yoğurt,
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu,
- 1/2 limon suyu,
- 1.5 su bardağı un.

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı su.

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvıyağ.

Yapılışı:
Yumurta, yoğurt, limon suyu iyice karıştırılır. Un ve kabartma tozu katılıp, boza kıvamında bir hamur yapılır. Şeker ve su kaynatılıp, şerbet hazırlanır. Soğutulur. Hamur karışımından tatlı kaşığına alınıp, kızdırılmış yağda kızartılır. Hemen şerbete atılır. Üzerine tarçın serpip servis yapılır.

LOR TATLISI

Malzemeler:

- 250 gr lor peyniri,
- 2 yumurta,
- 1 su bardağı un,
- 1 su bardağı irmik,
- 1 çay kaşığı limon suyu,
- ½ paket kabartma tozu,
- 4 su bardağı şeker,
- 5 su bardağı su

Yapılışı:
Şeker ve su ile kıvamlı bir şurup kaynatın. Lor peynirini ufalayın. Geniş bir kapta yumurta, un, irmik, limon suyu ve kabartma tozu ile iyice yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayıp üzerini yassıltın. Yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetli fırında hafif pembe kızartın. Soğuduktan sonra üzerine kaynar şerbeti döküp çektirin. Krem şanti ile süsleyip servis yapın.

ELMALI PROFİTEROL

Malzemeler:

- 4 adet elma,
- 1 paket pötibör bisküvi,
- 1 çay fincanı hindistancevizi,
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 1 paket kakaolu puding,
- 2.5 su bardağı süt.

Yapılışı:
Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyin. Bisküvileri robottan geçirin. Pudra şekeri ile elmalara ekleyin. Yoğurun. Hazırladığınız elmalı hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hindistancevizine bulayıp, kubbe şeklinde servis tabağına dizip, buzdolabında 20 dakika bekletin. Kakaolu pudingi sütle pişirip, soğutun. Profiterolün üzerine döküp, fıstıkla süsleyip servis yapın.

ÇİKOLATALI TOP KURABİYE

Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi,
- 1 paket vanilya,
- 2,5 su bardağı un,
- 200 gr sütsüz çikolata,
- 1 kahve kaşığı margarin

Yapılışı:
Margarin, pudra şekeri, ceviz içi, vanilya ve unu karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verip pişirin. Çikolatayı margarinle birlikte benmari usulu eritin. Kurabiyelerin yüzünü batırıp servis tabağına alın. Soğuyunca servis yapın.

KADAYIF DOLMASI

Malzemeler:

- 500 gr tel kadayıf
- 1 su bar.dövülmüş ceviz
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yem.kş.toz şam fıstığı
- 1 çay kaşığı tarçın

Şerbeti İçin:

- 4 su bar. tozşeker
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Şeker ve suyu kaynatıp içine limon ekleyip soğumaya bırakın. Tel kadayıfı bir parça tabağa serin. Ortasına ceviz ve tarçın karışımını koyun. Elinizi sütle ıslatıp sıkıca sarın. Kadayıfın hepsini bu şekilde bitirin. Yumurtaları çırpın. Kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın bol sıvı yağda kızartın. Yağdan çıkarıp hazırladığınız soğuk şurupta bekletin. Şuruptan çıkarıp servis tabağına alın. Toz fıstık serpin.

İKİ RENKLİ PASTA

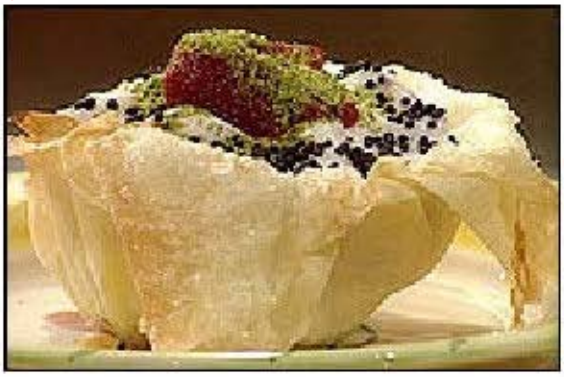
Malzelemeler:

- 1 paket kakaolu pötübör bisküvi
- 1 paket sade pötübör bisküvi
- 1 paket kakaolu puding
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzerini süslemek için fındık, fıstık
- Kakao sosu

Yapılışı:

Pudingi sütle pişirin. Koyulaşınca ateşten alıp tereyağını karıştırın. Bisküvilerin bir yüzlerine pudingten sürün. Bir kakaolu bir sade olmak üzere sırt sırta servis tabağına dizin. Bisküviler bitinceye kadar devam edin. Kalan kremayı üzerine sürün. Dolapta dinlendirip üzerine kakao sosu gezdirip fındık, fıstıkla süsleyip verev dilimleyerek servis yapın.

ÇİLEKLİ YUFKA KUPLARI



Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 6 yemek kaşığı toz şeker,
- 2 adet yufka,
- ½ kg çilek,
- 3 yemek kaşığı kıyılmış antep fıstığı,
- 2 poşet çilekli krem şanti,
- 1.5 su bardağı süt.

Yapılışı:

Yufkaların kenarlarını kesip 2 adet kare yufka elde edin. Birinci yufkanın üzerine erimiş tereyağ sürüp toz şeker serpin. İkinci yufkayı birincinin üzerine koyup onu da yağlayıp şekerleyin. Yufkaları enine ve boyuna üçe keserek 9 kare elde edin. 9 adet yağlanmış mini fırın kabına ikili bir şekilde yufkaları kenarları sarkacak şekilde yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında kupları kızartıp soğumaya bırakın. Krem şanti ile sütü çırpın. Çileklerin yarısını minik doğrayın. Krem şantiye katın. Biraz buzlukta dondurulduktan sonra kaşıkla kupların içlerini doldurun. Kalan çileklerle üzerini süsleyip antep fıstığı serpin. Hemen servis yapın.

DİL PEYNİRLİ HELVA (RUMELİ USULÜ)

Malzemeler:

- 5-6 parça dil peyniri,
- 250 gr tereyağı,
- 3 su bardağı un,
- 1,5 su bardağı toz şeker,
- 1 çay bar. iri çekilmiş ceviz,
- 1,5 su bardağı süt,
- 1,5 su bardağı su.

Süslemek İçin:

- Hindistancevizi,
- Yeşil toz fıstık.

Yapılışı:

Bir tencerede yağı eritin, unu ekleyin. Unu orta ısılı ateşte 15-20 dakika kavurun. Cevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Unun rengi dönüp kokusu yayılmaya başlayınca su, süt ve şeker karışımını sıcak olarak ekleyin. Helva pişince ortasını açın. Daha önce suda bekletilip parçalanmış dil peynirlerini koyun. Çırpa çırpa peynirleri helvaya yedirin. Ateşten alıp düz bir servis tabağına yayın. Üzerini fıstık ve hindistan cevizi ile süsleyin.

SÜTLÜ KADAYIF LOKMASI

Malzemeler:

- 1 adet yufka
- 1/2 kg. kadayıf,
- 200 gr. margarin,
- 1 su bardağı ceviz.

Şerbeti için:

- 2,5 su bardağı toz şeker,
- 3 su bardağı süt.

Yapılışı:

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarini eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayıfı didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarini üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısılı fırında 20 dakika kızartın. Süt ve şekerle şerbet hazırlayın. Tatlı ılık, şerbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun.

FRİGO PASTA

Malzemeler:

- 2 poşet çikolatalı toz krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 muz

Süslemek için:

- Kakao sosu
- Krem şanti

Yapılışı:

Kakaolu büskivileri robotta kıyın. Çukur bir kaseye toz krem şantileri boşaltın. Portakal kabuğu rendesi, ezilmiş muz ve toz şekeri katıp karıştırın. Bisküvi ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Yuvarlak bir kalıbı strech filmle kaplayın. Karışımı kaba alıp deep freeze'de dondurun. Servis yapacağınız zaman servis tabağına ters çevirip strech filmi alın. Üzerine çikolata sosu ve krem şanti ile süsleyip servis yapın.

FIRINDA ÇİLEK

Malzemeler:

- 600 gr çilek
- 4 yumurta sarısı
- 200 ml krema
- 200 gr çilekli süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

Çilekleri ayıklayıp yıkayın. 4 parçaya bölün. 2 yemek kaşığı pudra şekeri, tarçın ile karıştırın. Yumurta sarıları, toz şeker ve çilekli sütü karıştırın. Sıcak benmaride koyu bir krema kıvamına gelene kadar çırpın. Kremayı çırpıp karışıma ekleyin. Çilekleri 4 adet ateşe dayanıklı kaba şerleştirin. Kremayı eşit miktarda çileklerin üzerine dağıtın. Önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

VİŞNELİ PASTA

Malzemeler:

- 200 gr kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı vişne suyu
- 8 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı mısır nişastası
- ½ su bardağı iri dövülmüş fındık
- ½ kg vişne

Yapılışı:

Yuvarlak bir kalıba bisküvileri dizin. Nişasta, şeker ile vişne suyunu karıştırıp muhallebi kıvamında bir pelte hazırlayın. Peltenin yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Biraz soğutun. Üzerine çekirdekleri çıkmış vişneleri dizin. Fındığı üzerine serpin. Kalan pelteyi üzerine yayın. Dolapta en az 4 saat dinlendirip servis yapın.

Fasulye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

250 gr kuru fasulye 1 orta boy sogan 1 dis sarmisak 1 buke garni (maydanoz koku, defne yapragi, kekik sapi vb bagli olarak) 4 sap kereviz 2 ince sap pirasa 2 tepeleme yemek kasigi tereyag 4 orta boy domates tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Fasulyeleri ayiklayip 4-5 saat soguk suyla islatin.Suyunu suzup 2 ½ litre sicak suyla atese koyun.1 adet sogan, sarmisak ve buke garniyi katin. 2-Kereviz ve pirasayi kucuk parcalar halinde dograyip 1 kasik yagla kisik ates uzerinde pismeye birakin.Domatesin kabuklarini ve cekirdeklerini cikartip dogradiktan sonra karisima ekleyin. 3-Fasulye yumusayinca icinden sogan ve buke garniyi cikartip domatesli karisima katin.Sonra da pure makinasindan gecirin, tekrar atese koyup yeterince tuz katin.Servisten once yumurta sarisini 2-3 kasik corbayla alistirarak sulandirin ve kalan 1 kasik yagla birlikte corbaya katin. Yagda kizdirilmis ekmeklerle servis yapin.

Sogan Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak) 3-4 adet sogan 2 yemek kasigi tereyagi veya margarin 2 kahve fincani silme un Terbiyesi: 2 yumurta sarisi ½ lt süt (2 bardak)

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soganlari ayiklayip ortadan ikiye keserek ince yarim halkalar halinde dograyin.
2-Tereyagla beraber biraz kavurun. Un katip 2-3 dakika karistirin. Et suyu koyup 30 dakika yavas yavas kaynatin.
3-Süzgeçten baska bir kaba geçirin. Tuz atip tekrar atese oturtun. Sütle çirpilmis yumurtayi katarak bir iki tasim kaynatip atesten indirin.
4-Çorbayi ya birer kisilik kaselere ya da büyük servis kasesine bosaltin.
Üzerine rendelenmis peynir serpistirin. Firinda kizartip servis yapin.

Patates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak) 2 orta boy sogan 3-4 adet patates 1 kahve fincani un 1 küçük paket tereyagi veya margarin 1 çay kasigi hindistancevizi tuz Terbiyesi: 1 bardak süt 2 yumurta sarisi Garnitürü: 2 adet yumurta aki 1 çay bardagi kasarpeyniri (rendelenmis) 1 çay kasigi kirmizibiber 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 2-3 dilim bayat ekm

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soganlari küçük parçalar halinde dograyin, iki kasik yagla açik renkte kavurun. Un katin , iki üç dakika daha kavurun. Et suyu ile kusbasi dogranmis patatesleri, hindistancevizi ve tuz koyup yavas yavas kaynatarak 30 dakika pisirin. 2-Çorbayi baska bir kaba süzün. Tekrar atese koyun. Terbiyesini yapin ve atesten indirin. Garnitürüyle servis yapin. Garnitürün yapilisi: Yumurta akina kasar peyniri, kirmizibiber ve maydanoz katin. Bu karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Küçük küp seklinde kesip çorbayla servis yapin

Bezelye Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu(10 bardak) 250 gr (1 bardak) kuru bezelye 2 orta boy sogan 1 kucuk havuç 2 yemek kasigi un 2 yemek kasigi (tepeleme) tereyagi veya margarin ½ yemek kasigi tuz Terbiyesi:1 bardak süt 2 yumurta sarisi Garnitürü:125 gr un ½ küçük paket margarin 1 adet yumurta 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Bezelyeyi ayiklayip yikadiktan sonra 4-5 saat suda bekletin. 2-Sogan ve havuçlari küçük parçalara dograyip, yagla birlikte kisik ateste 4-5 dakika börttürün. Un katin ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kisik ateste bezelye ezilinceye kadar pisirin. 3-Çorbayi süzgeçten ezerek baska bir kaba aktarin. Tuz atip tekrar atese koyun. Sütlü terbiyesini katin ve servis yaparken çorbanin üzerine birer kasik garnitürden serpistirin.
Garnitürün yapilisi: Unla yagi birlikte kiyin, yumurta, tuz katip biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayirin. Kalem çapinda uzun bir çubuk yapin. 3 cm uzunlugunda verevine parçalara kesin. Azar azar kizdirilmis yaga atip pembe

renkte kizartin.

Kirmizi Mercimek Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 ½ lt (10 bardak) et suyu 1 büyük boy sogan 1 kahve fincani un 259 gr (bir bardak tepeleme) kirmizi mercimek 2 yemek kasigi tereyagi veya margarin ½ yemek kasigi tuz Terbiyesi:1 bardak süt 2 yumurta sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
1-Sogani ayiklayip küçük parçalar halinde dograyin. 2 kasik yagla kisik ateste 4-5 dakika kizartin. içine un koyup 1-2 dakika daha karistirin.
2-Ayiklayip yikadiginiz mercimegi, et suyu ile birlikte katin ve yavas yavas kaynatin.
3-Çorbayi süzgeçten geçirin. Tekrar atese koyun. Sütlü terbiyesini katin. Bir iki tasim kaynatip indirin. Kizarmis ekmekle servis yapin.
Sütlü terbiye: Eritilmis tereyag (1 yemek kasigi), un(1 yemek kasigi), süt(3 su bardagi) ve tuzu birbirine karistirin. Devamli karistirarak 5 dakika pisirin.
Not: sütlü terbiye yapilmis çorbalara limon katilmaz (limon sütü keser)

Yayla Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
10 bardak et suyu ½ bardak pirinç 2 yemek kasigi un 1 bardak süt veya su 2 yumurta sarisi 1 bardak yogurt 1 yemek kasigi tereyagi veya margarin 1 cay kasigi kirmizibiber 2 çay kasigi kuru nane
YAPILIŞ TARİFİ
1-Pirinci ayiklayip yikadiktan sonra et suyu ile birlikte atese koyun. Pirinçler yumusayincaya kadar hafif ates üzerinde kaynatarak pisirin. Tuz atin.
2-Unu, süt veya suyla karistirarak bulamaç yapin. Kaynayan çorbaya katin. 5 dakika daha kaynatin.
3-Yumurtayla yogurdu birlikte çirpin, çorbaya karistirip atesten indirin.
4-Çorbanin üzerine kirmizibiber ve nane katilmis yagi gezdirin

Tavuk Çorbasi (Sebzeli)

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
10 bardak tavuk suyu 250 gr karisik sebze (kabak, fasulye, havuç) 1 tavuk gögsü 1 yemek kasigi tereyagi ½ bardak un 1 bardak süt
YAPILIŞ TARİFİ
1-Sebzeleri küp seklinde dograyin, 1 kasik yag ve üzerini örtecek kadar tavuk suyuyla atese koyun. Kisik ateste yumusayincaya kadar pisirin. 2-Unla sütü birbirine karistirin, bu karisimi kaynayan sebzelere katin, artan tavuk suyunu da koyup 10 dakika kaynatin. Sonra kiyilmis tavuk eti ve tuz atip indirin.

irmik Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

MALZEMELER
8 bardak et suyu 2 kahve fincani irmik 1-2 yemek kasigi margarin 1 ½ bardak süt tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1-Et suyunu kaynamaya birakin. irmigi serpistirerek katip 7-8 dakika pisirin.
2-Yag ve yeterince tuz koyup sütü ekleyin, 3-4 dakika sonra servis yapin.

Kremali Mantar Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
8 bardak et suyu 258 gr taze mantar ½ limon suyu 1çay bardagi un 1 bardak süt 1 yemek kasigi tepeleme tereyagi Tuz, ½ çay kasigi kirmizibiber Bir fiske hindistan cevizi
YAPILIŞ TARİFİ
1-Mantarlari yikadiktan sonra parçalara bölün; üzerine limon suyu gezdirip biraz bekletin.
2-Bir tencerede yagi eritin ve mantarlari koyup birkaç dakika sote yapin. Et suyunu katip 10-15 dakika kaynatin.
3-Sütle unu bir kapta karistirin ve kaynayan çorbaya katin. Tuz ve bahari koyup kisik ateste 15-20 dakika pisirin.

Tarhana Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk
MALZEMELER
4 dolu yemek kasigi tarhana 8 bardak et suyu veya su 100 gr kiyma (et suyu olursa gerekmez)
1 büyük domates 1 yemek kasigi tepeleme yemek tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ
1-Tarhanayi 1 bardak su veya et suyuyla islatin.
2-Kiymayi yagla birlikte 4-5 dakika kavurun. Dogranmis domatesleri karistirip 3-4 dakika daha pisirin.
3-Kalan et suyunu ve islatilmis tarhanayi kiymaya katin. Ara sira karistirarak 10 dakika daha pisirin.
Not:Kiyma kullanilmadigi zaman, domatesi süzgeçten geçirin ya da küçük parçalara dograyip yagla biraz pisirin.

iskembe Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 adet koyun iskembesi 1 bas sogan 2 kahve fincani un 100 gr (4yemek kasigi tepeleme) tereyagi veya margarin 1 yemek kasigi silme tuz
2 çay kasigi kirmizi biber Terbiyesi:3 adet yumurta sarisi 2 adet limon 1 bas sarmisak 1 kahve fincani sirke
YAPILIŞ TARİFİ
1-iskembeyi temizleyip yikadiktan sonra 4-5 litre suyla atese koyun. içine dörde bölünmüs sogan, 4-5 dis sarmisak, ½ limon kabugu ve tuz katin. Kaynamaya baslarken kopügünü alin. iskembe yumusayana kadar, kisik ates üzerinde pisirin. (Etler pisip de 3 litre et suyu kalinca atesten indirin.) 2-iskembeyi tavla zari büyüklügünde dograyin. 3-Unu 3 kasik yagla biraz kavurun. Üzerine azar azar iskembe suyundan döküp karistirin. 10 dakika kaynatin. Sonra da dogranmis iskembeleri katin. 4-Üç yumurta sarisi, 1 ½ limon suyu, ½ bardak suyla hazirlayacaginiz terbiyeyi çorbaya karistirin. Kalan yagi eritip kirmizibiber koyduktan sonra uzerine gezdirin. Not:4-5 dis sarmisagi biraz tuzla havanda dövün. 1 kahve fincani sirkeyle karistirin.

Dügün Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 lt et suyu (8 bardak) 250 gr koyun eti 125 gr un (1 bardak silme) 1 yemek kasigi tereyagi (Tepeleme) ½ yemek kasigi tuz 2 çay kasigi kirmizibiber Terbiyesi:2 yumurta sarisi 1 adet limon
YAPILIŞ TARİFİ
1-Kusbasi dogranmis eti yeterince suyla pisirin.
2-Unu bir bardak soguk et suyuyla karistirip bulamaç yapin.
3-Kalan et suyunu kaynatin, pisen eti ve suyunu katin.Hazirladiginiz bulamaci azar azar katarak yedirin.Tuz koyun, 10 dakika pisirin.
4-Terbiyesini yapin.Servisten önce üzerine kirmizibiberli yag gezdirin

Bolu Tarhana Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
100 gr yagsiz kiyma 150 gr köy tarhanasi 1 adet iri domates 1 çorba kasigi tereyag 2 kg et suyu veya su tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tarhanayi bir bardak et suyu veya su ile iyice karistirip 20 dakika kadar islatip, bekkletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamis et suyuna tarhanayi karistirarak ilave edin ve kaynatin.Küçük bir tencerede kiymayi tereyaginda 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabugunu soyduktan sonra çekirdeklerini çikartip ince ince dograyin ve tencereye ilave atin. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kiymayi çorbanin içine katin. On dakika kadar agir ateste pisirip servis yapin.

Mantar çorbasi

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

MALZEMELER
2 torba kuru mantar 500 gr. sogan 1 kirmizi, 1 sari ve 1 yesil dolmalik biber 2 dis sarmisak 6 yemek kasigi soya yagi ½ lt hazir sebze suyu 4 dilim tost ekmegi Tuz, karabiber 100 gr. rendelenmis eski kasar peyniri Biraz maydanoz Bir çorba kasigi Ameriksn soya unu
YAPILIŞ TARİFİ
Mantarlari yikayin. ¼ lt. suda haslayin. Sogan ve biberleri ayikladiktan sonra yikayin. Soganlari yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde dograyin. Sarmisagi ince dograyin. 3 yemek kasigi soya yagini bir tencerede isitin. Sebze ve saimisagin yarisini içinde çevirin. Sulu mantarlari ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini dökerek 10 dk. kadar pisirin. Ekmegi küp seklinde dograyin. Soya yagini tavada isitin. Ekmekleri ve arta kalan sarmisagi içinde pembelestirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanin üstüne maydanoz serpistirin. Ekmek ve peyniri çorbanin yaninda servis yapin.

Domates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
5 adet domates 1 yemek kasigi margarin 1 yemek kasigi un 1 bardak süt 1 çay bardagi rendelenmis taze kasar
YAPILIŞ TARİFİ
Hafifçe eritilmis yag ve un kisik ateste hafifçe çevrilir. Yavasça süt ilave edilir. 1,5 litre kadar su agir agir karisima ilave edilir ve kaynamaya birakilir. Diger tarafta kabuklari soyulmus domatesler blender yardimiyla çekilir. Kaynamakta olan suya ilave edilir. 10 dakika kadar pisirilir. Çorba ilindiktan sonra bir kez daha mixer yardimiyla boza kivamina getirilir. Arzuya kadar tuz ilave edilir. Servis edilecegi zaman üzerine rendelenmis taze kasar konulur.

Beyin Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 ½ lt et suyu (10 bardak) 125 gr un (1 bardak) 2 yemek kasigi tepeleme tereygi veya margarin 2 adet koyun beyni ½ demet maydanoz tuz Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi ½ kahve fincani limon suyu ½ bardak su
YAPILIŞ TARİFİ
1-Beyinleri soguk suya birakin. Üzerindeki zari çikartip suyla atese koyup haslayin. Soguduktan sonra findik büyüklügünde dograyin.
2-Unla yagi çorba tenceresinde biraz kavurun. Kalan beyin ve et suyunu azar azar ekleyip yedirin.10 dakika sonra da beyinlerle tuzu koyun.
3-Terbiyesini hazirlayip çorbaya karistirin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Borsch (Bors) Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

MALZEMELER
3 lt et suyu(12 bardak) 500 gr haslanmis sigir eti 100 gr tereyagi veya margarin 2 adet pancar 1 küçük kereviz 1 küçük havuç ¼ küçük bir lahana 2 orta boy sogan 2 yemek kasigi domates salçasi veya (3 orta boy) domates 4-5 sap maydanoz 1 adet defne yapragi 1 adet kirmizi biber 3 dis sarmisak 1 tatli kasigi seker 1 yemek kasigi sirke 1 yemek kasigi un 1 yemek kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1-Pancari kibrit biçiminde dograyin. Kiyilmis sarmisak, seker ve sirke koyarak biraz bekletin (renk vermesi için) 2-Soganlari 2 mm kalinliginda yarim ay seklinde, kereviz ve havuçu da kibrit biçiminde ve boyunda dograyin. 3-Lahanayi kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haslayin. iri parçalara bölün. 4-Büyük bir tencerede soganla yagi hafifçe

kavurun. Sonra havuç, kereviz ve pancari koyup 2-3 dakika daha kavurun. Un ve salçayi veya rendelenmis domatesi koyduktan sonra da 1-2 dakika karistirin. 5-üç litre et suyu, haslanmis ve dogranmis sigir eti, demet halinde baglanmis maydanoz, defne yapragi, kirmizibiber, dogranmis lahana ve tuz katip 30 dakika pisirin. 6-Defne yapragini, maydanoz demetini içinden çikartin. Servis yaparken çorbanin üzerine birer kasik yogurt veya eksi krema koyun

Bahar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
2 ½ lt (10 bardak) et suyu 125 gr (1 bardak silme) un 100 gr (4 yemek kasigi tepeleme) tereyagi veya margarin 1 küçük boy havuç 1 küçük boy kereviz 1 küçük boy kabak 1 avuç taze fasulye 1 çay kasigi kirmizi biber-tuz Terbiyesi: 1 ½ adet limon 3 adet yumurta sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
1-Sebzeleri ayikalayip nohut büyüklügünde dograyin. Üzerini örtecek kadar sicak su ve 2 çay kasigi tuz katarak yavas yavas kaynatip 30 dk pisirin. 2-Yagla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katip yedirin. (Et suyunu katarken tencereyi atesten alin ve çok iyi karistirarak yedirin. Aksi halde karisim pürtüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatip sebzeleri koyun. 3-Üç yumurta sarisini limon suyu ve suyla karistirip çorbaya katin. Üzerine kirmizibiber ekin

Kuzu kaburga dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
2 su bardagi elma suyunda haslanmis Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgasi (pirzolasi) bütün olarak Tuz ve toz karabiber Dolma Içi: 1 su bardagi dogranmis kereviz basi 1 çay bardagi dogranmis sogan 4 yemek kasigi tereyag veya margarin 2 su bardagi dilimlenniis elma 1 çay bardagi ceviz 1 çay bardagi çekirdeksiz kuru üzüm 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi baharat
YAPILIŞ TARİFİ
Kuzu kaburgasini kemikler yukariya gelecek sekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerlestirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmamasi için kemik uçlarini folyo ile sarin. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayin. 200 derece firinda 30 dakika süre ile kizartin. Diger tarafta genis bir tava içinde tereyagini eritin. Kereviz ve sogani orta ateste pisirin. Ocaktan indirin. Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karistirin. Kizarmis kaburganin içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatin ve 15 dakika daha pisirin. Folyolari çikarin ve sicak olarak servis yapin

Etli Karisik Dolma

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
500 gr kiyma 1 kg dolmalik biber 5 adet domates
1.5 kahve fincani pirinç 1 çorba kasigi margarin 2 bas sogan 1 çorba kasigi ayçiçek yagi Yarim demet maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Biberlerin üst taraflarini kesin. Domateslerin içlerini kasikla bosaltip, çikardiginiz etli kisimlari kiymaya karistirin. Çentilmis iki bas sogani, yikanmis pirinci, kiyilmis maydanozu, tuzu, biberi de kiymaya ekleyin. Yarim fincan su ve bir çorba kasigi ayçiçek yagi ilavesiyle kiymayi yogurun. Su ve ayçiçek yagi dolmanin daha yumusak ve gevsek olmasini saglayacaktir. Biberleri ve domatesleri doldurun, margarini ve yarim bardak suyu katarak, pirinçler yumusayincaya kadar pisirin

Lahana sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci 7-8 adet haslanmis lahana yapragi 250 gr. kiyma 1 büyük bas sogan 1 adet küp dogranmis domates ½ demet dereotu 1 adet limon 2 çorba kasigi zeytinyagi 2 çorba kasigi pastörize yogurt 1 seker kasigi yenibahar ve karabiber Yeterince tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yemeklik dogradiginiz sogani ve kiymayi zeytinyaginda kavurun. Içine dereotu, pirinç, domates, yenibahar, karabiber ve tuzunu ilave edip 5 dakika daha kavurun. Hazirlamis oldugunuz bu içi lahana yapraklarinin içine yerlestirip dolma seklinde sarin. Firin kabina dolmalari dizin ve 5 dakika firinlayin. Yaninda garnitür olarak yogurt ve limon kullanarak servis yapabilirsiniz.

Pirinçli Sogan Dolması

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 su bardagi pirinc Yarim su bardagi su 2 çorba kasigi soya yagi 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 1 fincan tavuk suyu 1 dis sarimsak 1-2 demet dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tavada yag kizdirip pirinci hafif kavurun. Içine ezilmis sarimsak, kiyilmis dereotu, tuz ve kirmizi biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatin. Soganlarin kabuklarini soyup ortadan 2'ye ayirin. Içlerine hazirlamis oldugunuz pirinçli karisimdan doldurun ve firin kabina dizin. Dolmalarin üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soganlar pisene kâdar firinlayin.
Afiyet olsun...

Zeytinyagli pirasa dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci Yarim kilo pirasa 1 adet havuç (dogranmis) 2 su bardagi yogurt Yarim demet dereotu 1 adet patlican (küp seklinde dogranmis) 1 domates 2 seker kasigi kuru nane 2 yemek kasigi zeytinyagi Yeterince tuz ve kimyon
YAPILIŞ TARİFİ
Pirincin pismesi için 2.5 bardak su ile biraz haslayin. Bir tavada yagi kizdirip patlican, pirinç, dereotu, kuru nane, tuz ve kimyonu ekleyip 20 dakika kadar kavurun. Pirinçler pisince hazirlanmis olan bu içten pirasalarin içine doldurun, firina koymadan önce üzerlerine yogurt dökün sonra firin kabina dizin. 150 derece isitilmis firinda 30 dakika kadar pisirin.
Servis tabagina alip domates, havuç ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Karides Sis

Mutfak: Türk Süre: 45 dk
MALZEMELER
20 adet iri karides 10 adet defne yapragi 5 küçük domates 6 adet yesil sivri biber
2 adet limon 1-2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Karideslerin baslarini koparip kabuklarini çikartin. Sirtindaki siyah bagirsagi biçagin ucuyla temizledikten sonra yikayip kurulayin.
2. Karideslere tuz, biber serpin; 1 limon suyu ile karistirarak 10 dakika bekletin. Bas ve kuyruklarini büküp yuvarlayarak sislere geçirin. Aralarina
yarim limon dilimi, yarim defne yapragi dörde bölünmüs domates ve yesil biber geçirmeyi unutmayin.
Karidesleri yaglayin ve çevirerek ateste pisirin. Sebze garnitürleri ve limon salçasiyla servis yapin.

Deve Tabani Baklava

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 çay bardagi zeytinyagi
2 çay bardagi su
2-3 damla limon
Yeteri kadar un (Yumusak bir hamur için)

Açmak için :
1 paket nisasta
1 çay bardagi un

Içi için :
1 su bardagi çekilmis ceviz

Üzeri için : 250 gr tereyagi (kizdirilmis)
Serbeti için : 2 su bardagi seker 1 su bardagindan biraz fazla su
YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinyagi, su ve limon suyunu karistirip içine unu azar azar ekleyin. Elle
çirpin. Civik bir halde iken un katarak fazla sert olmayan bir hamur tutun.

20 dakika üzerine bez örtup hamuru dinlendirin.
Hamurdan 12 adet cevizden biraz büyük bezeler koparin. Üzerine nisastali un karisimi serpin. Oklava ile çarsi yufkasindan biraz daha büyük olarak, nisastali un yardimi ile açin. Her bir yufkayi karsilikli kenarlarindan ortaya dogru dört bir kenarindan toplayin.(büzerek).
Ortadaki büzülmüs kisma ceviz koyup, uç kismindan ortaya dogru kapatin.
Firin tepsisine yavasça çevirin. Üzerine kizdirilmis tereyagini dökerek firina verin.
Pembelesince firindan alin. Kizginligi gittikten sonra ilindirilmis serbeti üzerine döküp servise sunun.

Yumurtali Konsome

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome 1 bardak süt 2 bütün yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

1-Yumurtalari bir kaba kirin. Telle karistirarak sütü katin. Tuz, biber koyun. 2-4 adet krem karamel kalibina, ya da 15 cm. Çapinda dibi düz bir kaliba bosaltin. içinde sicak su bulunan bir tepsiye oturtun. Firinda 20 dakika pisirin. 3-Firindan ve sudan çikartip sogutun.Kaliplari ters çevirip bosaltin. Pisen yumurtali karisimi küp seklinde dograyin. 4-Yumurtali garnitürü konsome kaselerine dagitin. Üzerine sicak konsome koyup servis yapin.

Sebzeli Konsome

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome
1 küçük kereviz ½ orta boy pirasa (beyaz kismi)

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayiklayin, kibrit biçiminde ince uzun parçalar halinde dograyin.Sicak, tuzlu suya atip 15-20 dakika haslayin.Suyunu süzdükten sonra sicak konsomeye katin.

Tel Sehriyeli Konsome

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome(konsome:Yagi alinmis ve berraklastirilmis kuvvetli et suyu, demektir)
100 gr tel sehriye

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sehriyeyi kaynar tuzlu suya atarak 10 dakika haslayin. Suyunu suzun, sicak, konsomeye karistirip servis yapin.

Sogan Çorbasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt koyu renk et suyu 500 gr (5-6 adet) sogan 4 silme yemek kasigi tereyagi 1 bardak rendelenmis kasar peyniri 7-8 adet tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soganlari ayiklayip ince dilimler halinde kesin. Yagla birlikte açik pembe renkte kavurun. Et suyu katip 20 dakika pisirin.
2-Ekmek dilimlerine kasar peyniri serpistirin ve firinda üzerlerini kizartin. Kare seklinde küçük parçalara dograyin.
3-Çorbalari tabaklara bölüp üzerlerine ekmeklerden koyun ve kasarpeyniri serptikten sonra servis yapin

Sebzeli Balik Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt (8 bardak) balik suyu 1 orta boy sogan 1 küçük boy havuç 1 küçük boy kereviz 1 orta boy patates 1 yemek kasigi tuz 1 kahve fincani pirinç Terbiyesi: 2 yemek kasigi un 2 adet yumurta sarisi ½ kahve fincani limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
1-Sebzeleri ayiklayip nohut büyüklügünde dograyin. Yikanmis pirinçle
beraber üzerini geçecek kadar suyla atese koyun.
2-Sebzeler ve pirinç yumusadigi zaman balik suyu ve tuz katin.

3-Bir kapta un, yumurta sarisi, limon suyu, ½ bardak suyu bir telle çirpin. Kaynamakta olan çorbaya karistirin, 1-2 dakika sonra atesten indirin

Sehriye Çorbasi (Terbiyeli)

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 ½ lt et suyu(10 bardak) 100 gr tel sehriye 2 çay kasigi tuz Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi 1 adet limon
YAPILIŞ TARİFİ
1-Et suyunu çorba tenceresinde kaynatin. Küçük parçalara kirilmis
sehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin.
2- Yumurta sarisi, limon suyu ve ½ bardak suyu bir kapta çirpin.
Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasim kaynatip indirin

Sehriye Çorbasi (Domatesli)

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 ½ lt et suyu (yagli) 100 gr tel sehriye 3 orta boy domates ½ demet maydanoz tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1-Domatesleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çikarin ve kabuklari kalacak biçimde, iri rendeden geçirin. Bir iki kasik et suyunun yagindan koyup ateste yumusatin. Sonra kalan et suyunu ekleyin. 2-Kaynamaya baslarken tuz ve sehriyeyi katin 10 dk sonra kiyilmis maydanoz serpip indirin.

Pirinç Çorbasi (Domatesli)

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
2 ½ lt (10 bardak) et suyu veya su ¾ bardak pirinc 300 gr (3 orta boy) kirmizi olgun domates 7-8 sap maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
1-Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini çikartip küçük parçalara dograyin veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini çikardiktan sonra kalin rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla atese koyun ve 5-10 dakika kaynatin. 2-Kalan et suyuyla temizlenmis ve yikanmis pirinci katin. Kisik ateste pirinçler yumusayana dek pisirin tuz katip kiyilmis maydanoz serpin.

Pirinç Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 ½ lt. (10 bardak) et suyu 125 gr (3/4 bardak) pirinç
7-8 sap maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci ayiklayip yikayin. Et suyuyla atese koyun. Pirinçler pisinceye kadar yavas yavas kaynamasini saglayin. Tuz katip atesten indirmeden önce üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Yesil Mercimek Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
Yesil Mercimek 2/3 su bardagi 115 gr Su 6 su bardagi 1200 gr Sogan 1 orta boy 75 gr Margarin veya tereyagi
4 yemek kasigi 40 gr Un 2 yemek kasigi 12 gr Pirinç ¼ çay bardagi 25 gr
Tuz 2 tatli kasigi 12 gr Yumurta 1 adet 50 gr Süt 1 su bardagi 200 gr Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr Kirmizi biber

½ tatli kasigi 1 gr
YAPILIŞ TARİFİ
Mercimegi yika. 1 su bardagi su ile bir gece önceden islat. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, ara sira karistirarak 2-3 dakika öldür, unu ekle, hafif sararincaya degin kavur. Pirinci yika, mercimek ve kalan su ile beraber sogan-un karisimina kat, kaynayana kadar karistir. 35-40 dakika pisir. Süzgeçten veya blenderden geçir, tuzu ekle, tekrar atese koy. Yumurtayi ayri bir kapta, sütle iyice çirp, içine sicak çorbadan bir kaç kasik katarak ilit. Süt-yumurta karisimini tencereye azar azar eklerken, çorbayi sürekli karistir, kaynayinca ocagi kapat. Diger yandan, ekmegi 1 cm³ irilikte dogra ve tepsiye koy, firinda pembe renkte kizart. Çorbayi üzerine kizarmis ekmek ve kirmizi biber serperek servis yap.

Yayla Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
Pirinç 1/3 su bardagi 60 gram Su 4 su bardagi 800 gram Tuz 2 tatli kasigi 12 gram Un 3 yemek kasigi 18 gram Yogurt 1 2/3 su bardagi 360 gram Yumurta 1 adet 50 gram Margarin veya tereyagi 4 yemek kasigi 40 gram Nane 1 ½ yemek kasigi 2 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci yika, su ve tuz ile tencereye koy, iyice yumusayana degin, yaklasik 30 dakika pisir. Unu, ayri bir kapta, yogurtla ez, içine yumurtayi kir, karistir, sicak çorbadan birkaç kasik koyarak ilit. Yogurtlu karisimi tencereye azar azar ekleyerek, çorbayi sürekli karistir, kaynayincaya kadar karistirmaya devam et. 10 dakika pisir. Yagi tavada erit, naneyi kat, birkaç kez çevir, ocaktan al, çorbanin üzerine gezdir.

Ton Balikli Makarna

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

MALZEMELER
1 kutu ton baligi 1 paket makarna(burgu) 1 çorba kasigi mayonez 2 çorba kasigi zeytinyagi
1 adet salatalik tursusu 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi kapari Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayin.Süzüp kenarda bekletin.Ton baliginin suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyagini,ufak dogranmis salatalik tursusunu ayri bir kapta karistirin.Bunu ton baliklarina ekleyin.Haslanmis makarnayi margarinle soteleyin.Kaparileri içine atin.Ton balikli sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

Kaplanmis Midye Tava

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
50 adet midye içi 1 bardak un 1/ 2 bardak su 2 adet yumurta 2 çay kasigi tuz 1,5 bardak siviyag
Taratoru: 100 gr helva fistigi 2 dilim bayat ekmek içi 4 dis sarmisak 1 adet limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Midyeleri temizleyip yikayin. Bir arasinda suyunu giderin. Unun yarisiyla midyeleri unlayin.
Kalan unu, 2 yumurta sarisi ve yarim bardak suyla karistirin. Boza koyulugunda olan bu bulamaca, kar halinde çirpilmis iki yumurta akini ekleyin.
Unlanmis midyeleri bulamaca batirin ve pembe renkte kizartin. Hazirladiginiz taratorla birlikte servis yapin.

Midye Sis Tava

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
30 adet irice iç midye 10 adet ince agaç çubuk 1 bardak un Tuz 1,5 bardak siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Midye içlerini temizleyip yikadiktan sonra kurulayin. Tuz katilmis unun içinde altüst yapin ve karistirin.
Çubuklarin üzerine üçer dörder adet midye geçirin. Sonra da birali veya karbonatli suya sokup çikartin. Kizgin yaga atarak 3-4 dk arayla pembe renkte kizartin.
Kizaran midyeleri bir tabaga siralayin. Yaninda fistikli, cevizli ya da ekmek içi, sarmisak ve sirkeyle yapilan taratorla servis yapin.

Kefal Firinda

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER
2 su bardagi su 1 demet maydanoz 2 dis karanfil 5 çorba kasigizeytinyagi veya ayçiçek yagi 1 kg Kefal ayiklanip halka sek. dogranmis) 300 gr.sogan rendelenmis 300 gr.domates rendelenmis 2,5 çorba kasigi limon suyu ½ çay kasigi tuz karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Önceden firini 170 dereceye getirip, isitin. Bir kapta 2 su bardagi suyu, maydanoz ve karanfili koyup, su yari yariya çekinceye kadar kaynatin, süzdürün. Zeytinyagi ya da ayçiçek yagini ilave edip karistirin. Kefal baligi dilimlerini bir tepsiye dizin. Rendelenmis domates ve sogani baliklarin üzerine dökün.Maydanoz suyu zeytinyagi karisimini da baliklarin üzerine gezdirin. Tuz ve biberini serpin.Limon suyunu da dökün. Firinda baliklar pisinceye kadar yaklasik 15 dakika pisirin.Firindan alip önceden isitilmis tabaklarda servis yapin.

Lufer Izgara

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
Çorba kasigi ayçiçek yag izgara telini yaglamak için 4 Adet orta boy lüfer temizlenip, yikandiktan sonra kurulanmis 30 gr un 4 çorba kasigi Yarim çay kasigi tuz Beyazbiber 2 Adet limonun suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Önce izgarayi yakin.Izgara telini yaklasik 1 çorba kasigi ayçiçek yagi ile yaglayin. Baliklarin iyi pismesi isteniyorsa, baliklarin her iki taraflarina da biçakla birer çentik atin.Eger az pismis isteniyorsa bu islemi yapmayin.Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karistirin.Limon suyundan 2 çorba kasigi kadarini bir kenara ayirip, kalanini baliklarin üzerine serpin.Baliklari una bulayip, fazla ununu silkeleyin.1 ölçü limon suyuna 4 ölçü zeytinyagi olacak sekilde bir sos hazirlayin.Baliklari sicak izgaraya yerlestirin.Baliklar piserken, temiz bir firçayla arasira hazirlamis oldugunuz bu sostan üzerlerine sürün.Yaklasik 5 dakika sonra baliklari altüst ederek diger yanlarini da 5 dakika pisirin.Baliklari önceden isitilmis tabaklara alin.Kalan limon suyu ve zeytinyagi karisimina kiyilmis maydanozu ilave edin.Izgara lüferleri, zeytinyagi limon sosu ile birlikte, sicak olarak servis yapin

Levrek Guvec

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
3 çorba k.) yag 750 g levrek filetosu 150 5 parça halinde 1 limon (kabugu soyulup,halka dilimlenmis 1 demet maydanoz yarisi ince kiyilmis, kalan yarisi dallari üzerinde birakilmis) 2 defne yapragi (5 parça halinde kesilmis) 2 orta boy domates (kabuklari soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra halka dogranmis 1 sivribiber sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra 5 parça halindekesilmis) ½ çay k. tuz, tane karabiber 5 çorba k. beyaz sarap (istege bagli) ¼ su bardagi) balik suyu (beyaz etli balik kafa ve kilçiklarinin suda 20 dakika haslanmasi ile elde edilmis) 5 çorba k. krema (istege bagli
YAPILIŞ TARİFİ
2 çorba kasigi yagi bir kapta eritin. Kalan bir çorba kasigi yagi küçük parçalar halinde kesip buzdolabinin buzluguna kaldirin. Levrek filetolarina limon, domates, sivribiber, dal maydanoz, defne yapragi, tuz ve tane biberini ilave edin. Sarap, balik suyu ve kremasini da koyup, kabin üzerini örterek agir ateste 10-15 dakika pisirin. Levrekler pisince kabin kapagini açip, baliklari bir paletle önceden isitilmis tabaklara aktarin. Bir kenarda sicak olarak bekletin. Pisme suyunu küçük bir tencereye aktarip yari yariya çektirin. Kalan 1 çorba kasigi sogutulmus yagi küçük parçalar halinde çektirdiginiz sosa ilave edip, telle kuvvetlice çirparak yedirin. Ince kiyilmis maydanozu da ilave edin. Bu sosu levreklerin üzerine gezdirin. Levrek bugulamayi sicak olarak servis yapin
Afiyet Olsun

Uskumru Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
1.5 kg sogan 6 adet yumurta 3 kilo uskumru 2 su bardagi un 100 gr kus üzümü 200 gr ceviz içi 750 gr zeytinyag 1 paket yenibahar 100 gr beyaz fistik 2 su bardagi galeta unu karabiber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklarin içlerini temizleyip, bol suda iyice yikayin, kuyruk ve enselerinden kilçiklarini kirin. Etlerini yumusatarak kilçik ile beraber çikarin. Etlerini kiyin, dogranmis sogan, beyaz fistik ve. zeytinyagi ile kavurun. Kiyilmis etleri çekilmis ceviz içi, kus üzümü, tuz biber, yenibahar ilave edip tekrar 15 dakika daha kavurup atesten alin, sogumaya birakin. Bir adet limonun suyunu ilave edin. Hazirladiginiz malzeme ile baliklari doldurun, önce una sonra yumurtaya ardindan da galeta ununa bulayip, kizgin yagda kizartin. Soguduktan sonra servis yapin.

Ton Balikli Üçgenler

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER
1 adet yumurta 1 kutu misir konservesi 1/3 su bardagi sivi yag 1 çorba kasigi maydanoz, ince kiyilmis 1 adet (orta boy kutu) ton baligi konservesi 6 dilim tost ekmegi ya da beyaz ekmek dilimleri
YAPILIŞ TARİFİ
Ton baligi ve misirin fazla yagini ve suyunu süzerek karistiralim. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyerek iyice karistiralim. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir biçak yardimiyla keselim. Ton baligi ve misirli karisimdan ekmegin üzerine sürelim.dilimleri bölerek üçgenler elde edelim. Bir tavaya sivi yagi alalim. Orta ateste hafifçe kizdiginda ekmek dilimlerini tavaya alalim.altin rengi aldiginda spatulayla tavadan alalim. Bir havlunun üzerine çikararak fazla yaglarin süzülmesini saglayalim. Diger üçgenlerede ayni islemi uygulayarak servis yapalim.

Sarapli Balik

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
MALZEMELER 2 kg levrek baligi 2 kg kirlangiç baligi ½ kg karides
1.5 su bardagi balik suyu 3 su bardagi beyaz sarap 2 adet kereviz yapragi 1 demet maydanoz 2 su bardagi su 2 avuç kapari 1 çorba kasigi un 5 dilim ekmek 1 çorba kasigi Ingiliz salçasi (Worcestershire sauce)
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye sarap, su, kereviz yapraklan, maydanoz, sogan, tuz, karabiber ile temizlenyip, yikadiginiz baliklari koyun, kuvvetli ateste pisirin. Diger bir kapta karidesleri haslayin. Balik pistikten sonra etleri deri ve kemiklerinden ayirin, bir kaba düzgün bir sekilde yerlestirin. Üstüne pismis karidesleri ilave edin. Baligin içinde pistigi suyu birbuçuk bardak kalana dek kaynatip, ince bir süzgeçten geçirin. Margarin, un ve baligin suyu ile bir besamel sos yapin, içine (varsa Ingiliz salçasi ve) kaparileri katin ve baliklarin üzerine dökün. Sicak firinda onbes dakika pisirdikten sonra, kabuklarini çikartip,yarim parmak kalinliginda kesip,firinda kizarttiginiz francala dilimleri ile servis yapin.

Soslu Kiliç

Mutfak: Cin Süre: 30dk

MALZEMELER
zeytinyag 2 adet limon 100 gr kapari 400 gr kiliç baligi 200 gr yesil zeytin 10 adet defne yapragi taze kara biber, çekilmis tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kiliç baligini yikayip bir süçgeçte süzün. Sonra, keskin bir biçak yardimiyla kilçigini ve derisini yüzüp, çok ince dilimler halinde kesin ve genis, düz bir tabaga sadece bir kat olmak kaydiyla dizin. Diger yanda, bir katpa 4 yemek kasigi zeytinyag, 1 limon suyu, bir tutam tuz ve bir tutam biberle sos hazirlayip, baliklarin üzerine gezdirin. Sonra da kaparileri, zeytinleri ve defne yapraklarini baliklarin üzerine yerlestirin. Tabagi folyo ile örtüp, serin bir ortamda sosu emmesi için 6-7 saat bekletin. Tabagi limon dilimleri ile süsleyip, servis yapin.

Somonlu kabak terin

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
4 adet kabak 4 dilim somon füme 4 adet yumurta 5 çorba kasigi taze krema 2 çorba kasigi un 1 çay kasigi köri Maydanoz Tuz Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari uzunlamasina dilimleyin az tuzlu suda 10 dakika haslayin.
Hasladiktan sonra havlu kagit üzerine alin (suyunu çekmesi için).
Derin bir kasede, yumurta, krema, un , köri, ince kiyilmis maydonoz, tuz
ve karabiberi iyice çirpin.
Firininizi 210 dereceye ayarlayin
Firina dayanikli bir kalibi yaglayip,unlayin.
Kalibin dibine önce hazirladiginiz hamurun birazini koyun, üzerine birkaç
kabak dilimi ve somon dizin.

Sonra tekrar hamur, kabak dilimleri ve somon, malzeme bitene kadar ayni islemi tekrarlayin. Önceden isitilmis firinda benmari usulu 45 dakika pisirin Sicak veya ilik olarak servis yapin

Somon Muse

Mutfak: Süre:
MALZEMELER
600 gr somon baligi 2 adet yumurta aki taze kara biber 4 adet domates kereviz yapragi yesil sogan zeytinyag roka

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Somonlari iyice yikayip, süzgeçten geçirin, sonra, mikser rendesinden geçirin. Diger yanda yumurta aklarini hafifçe çirpip somonlarin üzerine dökün, 3 yemek kasigi zeytin yag, biraz tuz, biber ve findik rendesini de katip, iyice karistirin. Elde ettiginiz karisimi birer porsiyon halinde kaselere koyun. Sosu emmesi için buzdolabinda 3-4 saat kadar bekletin. Servis yapmadan önce, domatesleri dilimleyip, tabagi süsleyin

Somon baligi tartar

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg taze somon baligi 2 adet limon Zeytin yag Maydonoz Bir çorba kasigi kapari (istege bagli olarak) Karabiber Tuz Tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Balikçiniza somonun filetolarini ayirtin Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin. Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin. Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

Somon baligi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 25

MALZEMELER

1 adet somon baligi 1/5 paket tereyag

YAPILIŞ TARİFİ

Somon baligini önce uzunlamasina ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyag eritin. Somonlar çok kisik ateste agir agir pisirilir. Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sicak servis yapilir

Sirkeli karides

Mutfak: Fransiz Süre: 25

MALZEMELER

/2 kg. karides (temizlenmis)
1,5 yemek kasigi sirke
1 adet küçük sogan (yemeklik dogranmis)
4 dis sarimsak (ince kiyilmis)
2 orta boy domates(küp dogranmis)
1/2 çay bardagi siviyag
3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim çay bardagi siviyagda sogani ve sarimsagi kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kisik ateste kavurun. Domatesi ve baharatlarini ilave edip 4-5 dakika harli ateste pisirin. Istediginiz garnitürle, sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Balik

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak sivi yag 10 sap maydanoz 1 sogan 2 havuç 2 patates 4 dil baligi 4 çorba kasigi bezelye Tuz, karabiber 2 kisilik

YAPILIŞ TARİFİ

Genisçe bir tencerede 4 yemek kasigi yagi kizdirin. Havuç ve sogani yagda pisirin. Patatesleri baska bir kapta kizartin. Ayiklanmis dil baliginin her iki yüzünü de kizartin. Sonra baliklarin üzerine tüm malzemeyi koyup harli ateste 15 dakika kadar pisirin.

Sazan balik dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 kg sazan baligi 1 su bardagi bulgur 1,5 bardak su 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi kuru nane 1 bas sogan 1 çay bardagi sivi yag Igne iplik
YAPILIŞ TARİFİ
Sazan baligi pullari temizlendikten sonra yikanir, tuzlanir. Su ve sivi yag kaynayincaya kadar ateste bekletilir. Kaynadiktan sonra içine 1 tatli kasigi tuzla birlikte bulgur ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pisirilir. Içine nane ve karabiber konulur ve agzi kapatilip 10 dk. dinlenmeye birakilir. Hazirlanan bulgur pilavi boyuna yarilan baligin içine doldurulduktan sonra igne iplikle dikilir. Ayri bir kapta sogan salça ve yag kavrulup sos hazirlanip baligin üstüne dökülür. Firina sürülür ve yarim saat pisirilir.

Sarimsak soslu karides

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
800 gr karides 1 adet havuç 1 adet defne yapragi 1 demet maydanoz 1 adet sogan karabiber tuz 1 çay bardagi beyaz sarap sosu için: 5 dis sarimsak 4 yemek kasigi zeytinyagi ½ kg haslanmis patates 2 yemek kasigi sirke tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Havuç ve sogani temizledikten sonra defne yapragi ve maydanozu da yikayin. Bütün bu malzemeyi dograditkan sonra suyu da ilave ederek karistirin. Üzerine karabiber, tuz ve sarabi da ekleyin ve 15 dakika yüksek ateste pisirin. Karidesleri bol suda yikayin ve temizleyin. Sebze suyunun içine atin ve yaklasik 5 dakika pisirin. Süzün ve sogumaya birakin. Patatesleri haslayin ve sonra pütürsüz bir kivama gelene kadar ezin, çok ince kiyilan sarimsaklari ve tuzu ekleyin.Sirke ve zeytinyagini azar azar ilave ederek krema kivamina gelen kadar karistirin. Karidesle birlikte servis yapin.

Sardalyeli Yaprak Sarmasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER
20 adet sardalye baligi 20 adet asma yapragi 2-3 adet kuru sogan limon tuz maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle bir tabagin içine soganlari yarim halka seklinde dograyalim, limon suyu, tuz, maydanoz ve yagi ekleyelim. Sardalye baliginin isterseniz kilçiklarini çikarin. Asma yapragindan 1 adet, sardalye baligindan bir adet içine koyunuz, hazirladigimiz malzemeden koyup sararak tepsiye dizip 2025 dakika pisirip bol soganli salata ile servis yapiniz.
Afiyet olsun...

Sardalya Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
Yarim demet maydanoz 1 kg sardalya 1 limon 2 çay kasigi tuz 3 bas sogan 3 domates
YAPILIŞ TARİFİ
Sardalyalari temizledikten sonra suyunun süzülmesi için tel süzgeçte bekletin. Diger tarafta sogani piyaz seklinde dograyip tuzla ovun. Maydanozu ince ince kiydiktan sonra sogana katin. Domatesleri, kabuklarini soyup ve sulu kisimlarini ayirip irice dograyin. Biberlerin de tohumlu kisimlarini çikardiktan sonra irice dograyin. Yagli kagitlari 20-25 cm boyunda kareler haline getirerek yayin ve üzerine zeytin yagi sürdükten sonra biraz piyaz yayin. Her bir Yagli kagit için 6-7 sardalya seçin. Sardalyalarin karinlarina da bir miktar piyaz koyun. Yanlarina ise domates ve biber koyup kagidi içindeki malzemeyi göstermeyecek sekilde iki ucunu birlestirerek paket haline getirin.
Firin tepsisini yaglayin ve paketleri yanyana dizin. Firini 250 dereceye isitip
tepsiyi firina sürün. 30-40 dakika pisirin. Paketleri açtiktan sonra baliklari
servis tabagina alip üzerine limon sikarak servis yapin.
Kalkan veya kiliç baliklari da ayni yöntemle pisirilebilir.

Kuzu kaburga dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
2 su bardagi elma suyunda haslanmis Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgasi (pirzolasi) bütün olarak Tuz ve toz karabiber
Dolma Içi: 1 su bardagi dogranmis kereviz basi 1 çay bardagi dogranmis sogan 4 yemek kasigi tereyag veya margarin 2 su bardagi dilimlenniis elma 1 çay bardagi ceviz 1 çay bardagi çekirdeksiz kuru üzüm 1 çay kasigi tuz 1

çay kasigi baharat

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kaburgasini kemikler yukariya gelecek sekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerlestirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmamasi için kemik uçlarini folyo ile sarin. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayin. 200 derece firinda 30 dakika süre ile kizartin. Diger tarafta genis bir tava içinde tereyagini eritin. Kereviz ve sogani orta ateste pisirin. Ocaktan indirin. Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karistirin. Kizarmis kaburganin içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatin ve 15 dakika daha pisirin. Folyolari çikarin ve sicak olarak servis yapin.

Karisik Dolma

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

12 adet dolmalik biber 2 adet patlican 2 adet domates 8-10 adet sogan 350 gr. pirinç 1 kahve fincani üzüm 1 kahve fincani fistik 2 çorba kasigi seker Yarim paket tarçin Yarim paket yenibahar 1 demet nane 2 bardak Ayçiçek,yagi Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince kiyip, bir bardak ayçiçek yagi ile öldürün. Pirinci ilâve edip, karistirarak 2 dakika daha kavurun. Ayri bir kap içerisinde kavurdugunuz fistiklari, yikanmis üzümü, sekeri ve tuzu katin. 2 bardak su ilave ederek suyu çekinceye kadar 10 dakika pisirin. Tarçini ve yenibahari ve naneyi de katin.D olma içi ilininca biberleri ve içleri bosaltilmis, tuzda biraklims patlicanlari doldurun. 2 bardak daha su ve ayçiçek yagi katarak önce hizli, 2 dakika sonra kisik ateste 30 dakika pisirin

Zeytinyagli lahana dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 adet küçük lahana prinç 1 su bardagi zeytinyagi 1 büyük sogan ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi dolusu kimyon tuz karabiber kus üzümü çam fistigi 3-4 adet biber 1 adet domates 2 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanalari yapraklarini ayirip yikadiktan sonra genis bir tencerede haslayin. Yayvan ve genis bir teflon tavaya zeytinyagi koyun soganlari rondo da çekilip pembelesinceye kadar kavurun. Daha sonra dogranmis biberi ilave edin.Yikanmis prinçleri de biraz kavrulduktan sonra domates, maydanoz ve baharatlari ilave ederek 2 su bardagi su ile birlikte kisik ateste suyunu çekinceye kadar biraz pisirin. Sogumaya birakin. Bu arada hasladiginiz lahanalarin ortalarindaki sert kisimlarini keserek sarmaya hazir hale getirin. Lahanalari dilediginiz büyüklükte keserek hazirladiginiz içle sararak düdüklüye dizip 1 su bardagi su koyarak pisirin.

Zeytinyagli Kereviz Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

3 adet kereviz 2 adet havuç 100 gram kadar bezelye 1,5 limonun suyu 1 bas sogan veya 6 adet arpacik sogan 6 adet kesmeseker Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizler ayiklanir, yikanir, kabuklari soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür ve 1 limonu kullanarak yaptigimiz limonlu suya atilir. Diger taraftan temizlenmis yikanmis havuç tavla zari büyüklügünde küp küp kesilir, bezelye de ilave edilerek limonlu sudan çikarilmis ve alti düz bir tencereye yerlestirilmis kerevizlerin içlerine doldurulur. Artan malzeme tencerenin etrafina serpistirilir. Herbir kerevizin üzerine 1 kesmeseker konur. Yarim limon suyu ile zeytinyagi çirpilir ve kerevizlerin üzerine dökülür. Ayrica 1,5 çay bardagi daha su ilave edilir. Tuz eklenir. Kapagi hiç açilmadan 25-30 dakika orta ateste pisirilir. Ilindikta sonra servis yapilir.

Zeytinyagli Dolma

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak pirinç için : 4 orta boy sogan 1 su bardagi zeytinyagi 50 gram dolmalik fistik 50 gram üzüm 1 tatli kasigi yenibahar 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi kuru nane 2 su bardagi pirinç için : 1 kilo dolmalik yesil biber ya da asma yapragi veya 1 kilo pazinin yapragi 3 adet kesmeseker

YAPILIŞ TARİFİ

Yag tencereye konur. Ince kiyilmis sogan ve fistik ilave edilip 1-2 dakika hafifçe çevrilir. Ayiklanmis, yikanmis pirinç de ilave edilip sadece 1-2 kez daha çevrilir. Yikanmis ve saplari çikarilmis üzüm, yenibahar, seker, tuz, kekik, nane de eklenip 1-2 defa da bu sekilde karistirilir ve tencerenin kapagi kapatilip atesten alinir. Dolmanin içi soguyunca, ayiklanip yikanmis, kapaklari kesilmis ve içi temizlenmis olan dolmalik biberlere bu malzeme doldurulur. Domatesin kabuklari kesilerek biberler üzerine kapanir ve malzeme bitinceye kadar biberler doldurulur. Alti düz bir tencereye

yanyana gelecek sekilde dizilir. 1,5 bardak kadar su konulur ve orta hararette yarim saat kadar pisirilir. Ilindiktan sonra tencereden alinip servis tabagina konulur.
Not: Servis tabagina alinan dolmalarin daha lezzetli ve parlak görünmesi için yarim limonun suyu bir kahve fincani zeytinyagi ile çirpilip dolmanin üzerine gezdirilebilir. Limon dilimleriyle süslenebilir

Yumurta Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

6 adet yumurta un 1 demet maydanoz ¼ su bardagi sivi yag 1 su bardagi su 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bes yumurtayi kati olarak kaynatip, kabuklarini soyun ve ikiser parçaya bölüp, içlerinden sarilarini çikarin. Tuz, karabiber ve maydanozu ile iyice karistirip, karisimi tekrar yumurta beyazlarinin içine yerlestirin. Kalan bir yumurtayi kirip iyice çirpin. Su, tuz ve un ilave edip, boza kivaminda bir hamur elde edin. Yumurtalari bu hamura bulayip kizgin yagda kizartin.

Tahinli lahana dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

1 adet orta boy lahana (tuzlu suda haslanmis) 2 su bardagi pirinc 2 adet domates (küp küp ince olarak dogranmis) 2 adet yesil biber (ince dogranmis) 1 çay bardagi zeytinyagi 1 yemek kasigi kirmizi biber 1 tatli kasigi karabiber Yairm demet maydanoz (ince dogranmis) Yairm su bardagi tahin 1 tutam tuz
Sos Için : 1 çay bardagi tahin 1 su bardagi yogurt 2 limon suyu 5-6 dis sarimsak (dövülmüs) 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi kirmizi biber 1 tutam tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yikayip süzün. Domates, sogan, yesil biber, maydanoz, tahin, zeytinyagi ve baharatlari karisrirarak iyice harmanlayin. Lahanalarin içine azar azar iç koyarak sarin. Tencereye dizin, 2 su bardagi su ilave ederek, kisik ateste pisirin. Sos malzemelerini presten geçirip lahanalarin üzerine döküp 5 dk kadar tekrar kaynatin. Lahana dolmanizi en az 3-4 saat dinlendirin. Soguk olarak servis yapin.

Soya kiymali pazi dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

100 gr Soya eti (ilik su içinde en az 20 dakika bekletilmis) 1 kg pazi yapragi, haslanmis 1 su bardagi pirinç ½ demet dereotu ½ demet nane 2 yemek kasigi nar eksisi 1 yemek kasigi biber salçasi 1 yemek kaigi domates salçasi 3 adet domates, rendelenmis 3 adet kuru sogan, rendelenmis 1 çay bardagi soya yagi 1 yemek kasigi soya bahari ¼ çay kasigi karabiber ½ çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kap içinde sogan, soya kiymasi, pirinç, ince kiyilmis dereotu ile nane, nar eksisi, biber salçasi, 3 yemek kasigi soya yagi, soya bahari, karabiber ve tuzu iyice karistirip, harcinizi hazirlayin. Hasladiginiz pazi yapraklarina harci sarin, tencereye dizin. Kalan soya yagini domates salçasi ve 1.5 su bardagi sicak suyla karistirip, dolmalarin üzerine dökün. Pirinçler pisene kadar kisik ateste kaynatin. Yogurtla birlikte servis yapin

Pirinçli sogan dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 su bardagi Amerikan Pirinci Yarim su bardagi su 2 çorba kasigi soya yagi 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 1 fincan tavuk suyu 1 dis sarimsak 1-2 demet dereotu Yeterince tuz ve kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavada yag kizdirip pirinci hafif kavurun. Içine ezilmis sarimsak, kiyilmis dereotu, tuz ve kirmizi biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatin. Soganlarin kabuklarini soyup ortadan 2'ye ayirin. Içlerine hazirlamis oldugunuz pirinçli karisimdan doldurun ve firin kabina dizin. Dolmalarin üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soganlar pisene kâdar firinlayin.

Peynirli kabak dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

6 dolmalik kabak 250 gr peynir rendesi (tercihen tulum) ½ bardak süt istege göre haslanmis kusbasi et, salam ya da sosis dereotu tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklarin iki basi kesilir. Içi çikarilir. Tuzlu suda yenecek kivama gelene kadar haslanir. Pisince firina dayanikli kaba yerlestirilir. Peynir rendesi, süt, dereotu, istenilen tür eti karistirip kabaklarin içini doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi serpip üstü yukari gelecek biçimde firina verin. Peynir eriyince sicak servis yapin...

Pazi sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 kg pazi 500 gr az yagli kiyma 1 adet orta boy sogan 1 çorba kasigi salça 1 kase pirinç ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi zeytinyagi karabiber kirmizi biber tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Pazi yapraklarini az tuzlu suda haslayin ve süzün.
Kiymayi rendelenmis sogan, salça, pirinç ve baharatlar ile iyice karistirin.
Hazirladiginiz harci pazi yapraklarinin içerisine koyarak sarin.
Tencerenin içerisine yerlestirip yagli ve salçali suda pisirin.
Yapraklarin açilmamasi için tencerenin içine yerlestirdikten sonra üzerine
bir tabak koyabilirsiniz.
Servis tabagina alip yogurt ile servis yapin.

Patates dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
4 Adet orta boy patates 2 Adet orta boy domates 3 Adet taze sogan 1 Su bardagi az yagli kasar rende ½ demet maydanoz veya feslegen Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri yikayin,
Micro dalga firinda 4 dakika yada normal firinda yumusayincaya kadar
pisirin,
Domateslerin kabuklarini soyun, küp seklinde dograyin,
Tuz ve karabiber ilave edin,

Bir kabin içerisinde ince ince dogranmis maydanoz yada feslegen ve kasar
peyniri ile karistirin.
Patatesleri firindan çikartin, biraz soguduktan sonra üst kismindan küçük
bir kapak açarak bir kasik yardimi ile içini bosaltin,
Patates içini domatesli karisima ilve edin, iyice karistirin.
Hazirladiginiz karisimi patateslerin içine doldurun ve 1-2 dakika peynirler
eriyene kadar tekrar firinlayin.
Sicak olarak servis yapin

Misirli biber dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 su bardagi Amerikan Pirinci 8 adet büyük boy dolma biber 1-1/4 çay kasigi tuz 1 çay kasigi toz karabiber 400 gr. Konserve barbunya fasulyesi (suyu süzülmüs) 300 gr. Konserve misir (suyu süzülmüs) 1 bas orta boy dogranmis sogan 1 çay bardagi çekilmis ceviz içi 100 gr. Dogranmis yesil aci biber ½ çay kasigi toz kimyon 50 gr. Kasar peyniri (istege bagli)

YAPILIŞ TARİFİ
Biberlerin saplarini çikarin ve içindeki çekirdeklerini ayiklayip yikayin. Biberleri bir tencerede kapagi kapali olarak 5 dakika kadar haslayarak suyunu süzün. Biberlerin içini tuz ve toz biber ile ovarak bir kenarda bekletin. Bir kabin içinde pirinç, fasulye, misir, sogan, ceviz, aci biber, kimyon ve 1 çay kasigi tuzu iyice karistirin. Biberlerin içini pirinç karisimi ile doldurun. Dolmalari firin kabina dizip üzerini folyo kagit ile örtün. 250 derece firinda yaklasik 20-30 dakika pisirin. Tepsinin üzerindeki folyoyu çikarip dolmalarin üzerine kasar peyniri serpistirin. Peynir eriyene kadar 5 dakika daha firinlayin. Üzerini kirmizi biber ile süsleyerek servis yapin.

Ali Nazik

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

200 gr yarim yagli kiyma 2 adet patlican 250 gr süzme yogurt 1 adet yesilbiber 7-8 dal maydanoz 100 gr tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari firinda közleyin. Kabugunu soyun ve biçakla ince ince kiyin. Yogurtla karistirip, bir güvece yerlestirin ve isitin. Baska bir kapta kiyma, tuz ve karabiberi yogurarak köfteyi hazirlayin ve kebap sisine takarak közde pisirin. Küçük küçük parçalara bölerek içine kirmizibiber eklenmis tereyaginda biraz kavurun. Hazirladiginiz bu eti, isitilmis güvecin üzerine yerlestirin. Maydanoz ve yesilbiberle süsleyin.

Arapkir Kizarmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 kg kemikli et, kuzu budundan 3 adet sogan , ince dogranmis 3-4 yemek kasigi salça 125 gr margarin 1 kutu yogurt karabiber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini ilitip, yumusatin. Bütün malzemeyi bir kapta kanstin ve etlere iyice yedirin. Sivanmis et parçalarini tencereye koyun ve artan malzemeyi etlerin üzerlerine dökün. Agir ateste kendi suyunu çekene kadar pisirin. Iki bardak su ilave edin, malzemeler suyu çekinceye dek pisirin. Yaninda pilav ile servis yapin.

Bademli et sote

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
500gr yagsiz dana eti Bir su bardagi soyulmus badem 3 Yemek kasigi zeytinyagi Bir dis sarmisak 5 Yemek kasigi soya sosu 6 Yemek kasigi beyaz sarap 1 Tatli kasigi nisasta
YAPILIŞ TARİFİ
Eti serit serit dograyin.
Yesil biberleri yikayin,uzunlamasina ince ince dograyin.
Bademleri ise orta irilikte kesin,yagsiz tavada hafifçe kavurun.
Kalin dipli bir tavada zeytinyagini iyice kizdirin.Etleri yagda kavurun.Biberleri ilave edip birlikte yumusatin.Daha sonra sarmisak,soya sosu ve sarabi ilave edip 5 dakika kadar daha pisirin.Bir miktar su ile karistirdiginiz nisastayi ekleyin.
Servis yapmadan önce bademleri katin.Dilerseniz haslanmis pirinç ile servis yapabilirsiniz.

Salçali Uskumru

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
1.5 kg uskumru baligi 7 çorba kasigi tereyag 3 adet defne yapragi 3 su bardagi su 1 adet kereviz 4 adet domates 1 adet sogan 1 adet havuç 1 adet limon 1 demet maydanoz karabiber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyin, yikayip tuzladiktan sonra firin tepsisine dizin. Sebzeleri ayiklayin, yikayip, iri parçalar halinde dograyin, tuz, biber, tereyag, su ve defne yapraklarini ilave edin. Orta hararetli ateste sebzeler pisinceye dek kaynatin, ince delikli bir süzgeçten geçirip, baliklarin üzerine bosaltin. Maydanozu kiyip, üzerlerine serpin. Her bir baligin üzerine yarim limon dilimi koyun. Orta hararetli firinda 40-45 dakika kadar pisirip, servis yapin.

Provence Usülü Karides

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
6 Jumbo karides 3 dis sarimsak ½ demet maydanoz kizartma yagi
YAPILIŞ TARİFİ
Tuz, maydanoz ve sarımsakları havanda iyice dövün. Temizlediğiniz karidesleri maydanoz ve sarımsak karışımına bulayarak kızartın. Servis yaparken üzerine çok az konyak dökerek ateşe verin.
Afiyet olsun...

Somon baligi tartar

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
1 kg taze somon baligi 2 adet limon Zeytin yag Maydonoz Bir çorba kasigi kapari (istege bagli olarak) Karabiber Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
.Balikçiniza somonun filetolarini ayirtin Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin. Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin.
Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

Somon baligi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk
MALZEMELER
1 adet somon baligi

YAPILIŞ TARİFİ
Somon baligini önce uzunlamasina ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyag eritin. Somonlar çok kisik ateste agir agir pisirilir. Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sicak servis yapilir

Sirkeli karides

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
½ kg. karides (temizlenmis) 1,5 yemek kasigi sirke 1 adet küçük sogan (yemeklik dogranmis) 4 dis sarimsak (ince kiyilmis) 2 orta boy domates(küp dogranmis) ½ çay bardagi siviyag 3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz tuz karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Yarim çay bardagi siviyagda sogani ve sarimsagi kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kisik ateste kavurun. Domatesi ve baharatlarini ilave edip 4-5 dakika harli ateste pisirin. Istediginiz garnitürle, sicak olarak servis yapin

Yuvarlama

Mutfak: Türk (Antep)
Süre: 60dk

MALZEMELER
500 gr parça kuzu eti 250 gr çig köftelik kiyma 2 su bardagi pirinç 1 su bardagi nohut (Geceden islatilip pisirilmis) 1 kg süzme yogurt 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi tuz 1 adet yumurta 1 çorba kasigi tereyagi ½ çay kasigi nane
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci islatip yikadiktan sonra robottan geçirin Ardindan pirinci çig köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yogurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sivi yag ile yaglayin. Hamurdan küçük parçalar koparark nohut iriliginde yuvarlayin.Yuvarlama islemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 tasim kaynatip süzgece bosaltin. Eti, ara ara köpügünü alarak haslayin ve haslanmis nohutu ekleyin. Et yumusayinca, yuvarlamalari ekleyin. Yogurdu mikserde bir yumurtayla çirpin. Yavas yavas karistirarak yemege yedirin. Üzerine kizdirilmis tereyagi ve nane dökün.

Yesil Soganli Kuzu Kapama

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
6 parça kuzu kapama (kasaba özellikle kuzu kapamalik diye belirtin.) 6 dal yesil sogan 1 demet marul tuz karabiber Sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Kuzu kapamalari güzelce yikayin.Bir tavada yagi kizdirin,kizan yagda kuzu kapama parçalarini esit derecede kizartin. Kizartiginiz parçalari çelik yayvan bir tencereye dizin. Bir tarafta güzelce yikanmis yesil sogan ve marulu ince ince kiyin. Kuzu kapamalari kizartiginiz yagda (yag fazla olmasin) soteleyin. Sotelediginiz yesillikleri diger tarafa aldiginiz kuzu kapamalarin üzerine yayin. Tuzu ve karabiberini serpin. 1 fincan su dökün agzini aliminyum folyo ile sarip kapagini kapatin. Kisik ateste 30 -45 dakika pisirin.

Papaz Yahnisi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
Yarim kg kuzu eti Yarim kg arpacik sogani 2 bas sarimsak 3 çorba kasigi tereyagi ya da margarin Yarim çay bardagi sirke
5 su bardagi sicak su 1 tatli kasigi tarçin 1 tatli kasigi yenibahar 1 tatli kasigi kimyon 1 paket et suyu tableti

YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye tereyagini alip eritelim.Kusbasi eti yagin içine ilave edelim.Etler suyunu çekene kadar karistiralim ve kavuralim.
Bu arada arpacik soganlari ve sarimsaklari soyup bekletelim.
Etler suyunu iyice çektiginde soganlari ve sarimsaklari tencereye ilave edelim dogramadan bütün olarak.
Üzerine tuzunu,kimyonunu,tarçinini,yenibaharini ve sirkesini ilave edip 5 dakika daha kavuralim.
Daha sonra sicak suyu ve et suyunu tencereye ekleyelim.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste yemegimizi pisirelim.Üzerine kirmizi biber serperek servis yapalim.

Köy köfteSI

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
500 gr köftelik kiyma 1 su bardak su 1 çay bardak un 5 dis dövülmüs sarimsak
tuz

YAPILIŞ TARİFİ
kiyma un su sarimsak tuz karabiber yogurulur çok yumusak kivamdaki malzeme avuç içeririsinde ceviz büyüklügünde toparlanarak una bulanir firitözde kizartilir

Buhara Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
3 bardak pirinç 2 orta boy sogan 3 orta boy havuç 1 bardak iç badem 500 gr kusbasi dogranmis koyun eti 3 orta boy havuç 5 yemek kasigi tereyag veya sade yag 100 gr tel sehriye 100 gr kuru kayisi Tuz-biber-yenibahar 1 adet yufka
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci yikadiktan sonra sicak suda 30 dk bekletin. Bademi sicak suya koyun ve kabuklarini çikartin. Ince dogranmis sogani ve bademleri, 3 kasik yagla birlikte açik pembe kavurun. Rendelenmis havuç, kusbasi dogranmis etleri de katin. Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin. Kisik ateste 45 dk pisirin. alan yagin içinde sehriyeyi pembe renkte kavurun. Suyu süzülmüs pirinci, küçük parçalar halinde dogranmis kayisilari ve sehriyeyi etli karisima katin. 3 bardak sicak su ekleyin. Kisik ateste suyunu çektirin. Uygun bir tencereyi önce yaglayin, sonra yufkayi yerlestirin. Pisen pilavi içine bosaltin. Kenardaki yufkalari üzerine kapatin. Yufka kizarincaya dek firinda pisirin. Bir tabaga ters çevirip servis yapin

Yaprak Dolmasi (Etli)

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
250 gr salamura veya taze yaprak 250 gr koyun kiymasi 3 orta boy sogan 1 kahve fincani pirinç ½ demet maydanoz ½ demet dereotu (arzu eden nane de koyabilir) 1 yemek kasigi domates ezmesi
YAPILIŞ TARİFİ
Salamura yapraklarin tuzunu çikarmak için birkaç kere yikayin. Kaynamis suda 3-4 dk haslayin.
Soganlari ince ince çentin. Kiyma, kiyilmis dereotu, maydanoz, domates ezmesi, yikanmis pirinç, tuz, karabiber ve ½ bardak su katip hepsini karistirin.
Büyük yapraklari ortadan ikiye bölün. sap ve orta damarini çikartin. 1 tatli kasigi içten koyup sararak ufak dolmalar yapin. Tencerenin içine bir kat yaprak döseyin ve üzerine dolmalari yerlestirin. Dolmalarin seviyesinde su ve 2 kasik yag koyun. Üstünü de artan yapraklarla kapatin. Kapagini kapatip önce hizli sonra da kisik ateste pisirin. Sarmisakli ya da sade yogurtla servis yapin.

Türlü Güveç (Etli)

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
300 gr kusbasi koyun eti
2 orta boy sogan
2 orta boy patlican
2 orta boy kabak
Iki avuç taze fasulye
Bir avuç taze bamya 4 adet yesilbiber
½ bardak sivi yag
3 orta boy domates

2 yemek kasigi margarin veya tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmis sogan ve 2 kasik yagla atese koyun. Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.
Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serperek bekletin. Sonra da yikayip kurulayin ve kizgin yaga atarak açik pembe kizartin.
Kabaklarin kabuklarini kaziyip yikayin, yarim parmak uzunlugunda dograyin. Fasulyeleri tuzlu sicak suya atarak 10 dk bugulayin. Bamyalari yikayin ve tepelerini koni biçiminde kesip ayiklayin.
8-10 kisilik bir güvece et ve sebzeleri karisik olarak yerlestirin. Üzerine patlicanlari, dogranmis domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5 bardak su katip üzeri kapali olarak kisik ateste hafif pistikten sonra biraz da firinda pisirin.

Pirasa Firin

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
1,5 kg pirasa 250 gr kiyma 1 orta boy sogan 1-2 yemek kasigi yag 1 yemek kasigi domates salçasi (1-2 adet domates olabilir) Tuz Üzeri için; 2 adet yumurta 1 büyük bardak süt
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasalari birkaç kat soyup, kök kismiyla yesil yapraklarini kesin; bir parmak eninde dograyin.
Ince dogradiginiz sogani yagla beraber 2-3 dk börttürün. Kiymayi katip 5 dk kavurun. Domates salçasiyla pirasalari ve yeterli tuz katip arada karistirarak 20-25 dk pisirin. Biraz sicak su ekleyin ve suyunu çekene dek pisirin.
Pirasayi, bir firin kabina bosaltin ve üzerine çirpilmis yumurtayi dökün. Rendelenmis kasarpeyniri serperek firinda kizartin

Brüksel Lahanali Pilav

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
2 bardak pirinç 2 bardak et suyu 250 gr brüksel lahanasi 3 yemek kasigi tereyagi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci yikayip ayiklayin, sicak tuzlu suda 30 dk bekletin.
Pilav tenceresine 2 bardak et suyu, 2 yemek kasigi yag ve biraz tuz koyup kaynatin. Suyu süzülmüs pirinci katip kisik ateste suyunu çektirin. 30 dk demlendirin.
Lahanalarin dis kabuklarini ayiklayip yikadiktan sonra sicak tuzlu suyun içine atarak yumusayana dek haslayin. Suyunu süzün ve eritilmis 1 kasik yagin içinde sote yapin.
Resimde görüldügü gibi, pilavi ortasi açik bir kalibin içine bastirarak yerlestirin ve yuvarlak bir tabaga ters çevirin. Ortasina lahanalari koyun ve kirmizi biberle süsleyin

Pazili Krep

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

MALZEMELER
Krep hamuru; 1,5 su bardagi süt 1,5 su bardagi un 2 adet yumurta 1 çay kasigi baking powder 1 çay kasigi tuz 3 yemek kasigi siviyag (kizartmak için) Içi; ½ ölçü pazi kavurmasi
YAPILIŞ TARİFİ
Süt, un, yumurta, baking powder ve tuzu bir kapta karistirarak krep hamuru hazirlayin.
Orta boy teflon tavayi isitip yaglayin. Krep hamurundan birer kepçe dökerek altini ve üstünü kizartin.
Kreplerin içine 1-2 kasik pazi kavurmasi koyup rulo halinde sarin ve firin kabina yerlestirin. Üzerlerine firçayla yag sürüp kasarpeyniri serpin ve firinda hafifçe kizartin.

Pazi Kavurmasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk
MALZEMELER
1 kg pazi (1 veya 2 demet) 3 orta boy sogan 1 kahve fincani ayçiçek yagi 1 yemek kasigi margarin Tuz-karabiber 1 kahve fincani su
YAPILIŞ TARİFİ
1. Pazilarin kalin saplarini kesin, yaprak yaprak yikayin. Bir tencereye yerlestirip üzerine 1 bardak sicak su ekleyin ve 1 tatli kasigi tuz koyun. Kapali olarak 10 dk haslayin. Suyunu süzüp irice dograyin.
2.Ince dogranmis soganlarla yagi, kisik ateste 10 dk börttürün. Kiyilmis paziyi katin, karistirarak altüst yapin; 1 kahve fincani su, tuz, karabiber ve seker koyup kapali olarak 10 dk pisirin. Suyunu çekince atesten indirin.

Imambayildi

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER 5 orta boy patlican 3 orta boy sogan 3 iri domates (kabuklari soyulup dogranmis) 3 yesil biber (dogranmis) 3 dis sarimsak ½ su bardagi zeytinyag 1 kesme seker ½ demet maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyup uç kisimlarinda 2 'ser cm. kalacak sekilde ortalarindan biçakla yarin. Tuzlu suda yarim saat bekletin.
Bir tavada yagi kizdirin. Patlicanlarin suyunu iyice siktiktan sonra tavaya atip kizartin. Kizaran patlicanlari çikarip genis bir tencereye yerlestirin.
Tavada kalan yagin içine önce soganlari koyup sarartin daha sonra domates, tuz, seker ve biberleri atin. 15 dakika agir ateste pisirin. Atesten indirince ince kiyilmis maydanozu ilave edin.
Patlicanlari yarik tarafindan esit olarak paylastirdiginiz harçla doldurun. 1,5 su bardagi suyu ve harcin suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Soguk olarak servis yapin.

Karisik Sebze Izgara

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
400 gr. havuç
400 gr. karnibahar
400 gr. patlican
250 gr. sogan
250 gr. domates
200 gr. pesto sos
200 gr. sebze tatlandiricilari
20 gr. zeytinyagi
10 gr. feslegen yapraklari
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Tüm sebzeleri soyun ve hepsini ince ince dograyin. Tüm sebzeleri tuz biber zeytinyag ve feslegen ile 10 dakika marine edin.
Terbiye edilmis bu sebzeleri izgaranin üzerine her iki taraflari kizarana kadar pisirin.
Karniyarik - 94

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
6 adet orta boy patlican 2 adet sogan 3 adet domates 250 gr. kiyma 1/3 bardak çiçek yagi 2 çorba kasigi margarin 1 bardak et suyu ½ demet maydanoz
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyup ortalarindan ikiye ayirin. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarim saat bekletin. Patlicanlari tuzlu sudan çikarip bol suda yikayin ve kevgire çikarin.
Bir kenarda domateslerin kabuklarini soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çikartip küçük parçalara dograyin.Soganlari zar seklinde dograyin. Bir tavada çiçek yagini kizdirip bir bezle kuruladiginiz patlicanlari hafif pembemsi bir renk alana kadar kizartin.
Diger bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soganlari 1-2 dakika kavurun. Kiymanin 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kiymalar suyunu salip da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alinca, atesten alin ve tuz, karabiber ile kiymanin geri kalanini ilave edip karistirin. Bu karisimi yarilmis patlicanlarin içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.
Patlicanlari bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sicak et suyunu üzerlerine döküp firinda veya ates üzerinde 20 dakika kadar pisirin. Üzerine kiyilmis maydanozlar serperek servis yapin

Kiymali Pirasa

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
1000 gr. pirasa
250 gr. kiyma
1 adet sogan
1 çorba kasigi domates salçasi
3 çorba kasigi margarin
1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye 2 çorba kasigi margarin, küçük kesilmis sogan ile kiymayi koyup, kiyma suyunu salipta tekrar çekinceye kadar arada bir karistirarak kavurun. Kavrulmus kiymalara domates salçasi ile tuz da ilave edin ve kisik bir ateste 5 dakika daha pisirin ve atesten alin.
Diger taraftan da pirasanin püsküllü bas taraflarini kestikten sonra üst iki kabugunu soyun ve beyaz taraflarindan olmak üzere pirasalari birer parmak uzunlugunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atin.
Sonra bir tencereye 1 çorba kasigi margarin ile pirasalari iyici süzülmüs olarak koyun ve tencerenin kapagini kapatip 20 dakika kadar bugulayin.
Daha sonra pirasalarin üzerine daha önce hazirladiginiz kiymayla tamamen kapayin. Üzerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek asagi yukari 1 saat kadar pisirin ve daha sonra bir tabaga alip servis yapin

Kuru bakla ezmesi

Mutfak: Türk Süre: 4,5Saat

MALZEMELER
400 gr. kuru bakla
3 adet sogan
½ bardak zeytinyagi
½ demet dereotu
½ çorba kasigi toz seker
3 çorba kasigi zeytinyagi
1 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye, sadece yikanmis iç kabuklari çikmis kuru baklayi, dörde bölünmüs soganlari, zeytinyagini, toz sekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatin ve baklalar iyice pisipte dagilir gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateste yaklasik 2 saat pismeye birakin.
Pisince baklalari bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar atese oturtarak bir tasim daha kaynattiktan sonra hemen tabaga dökün. 2 saat bir kenara birakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasigi zeytinyag gezdirin ve yaninda limonla servis yapin

Karniyarik

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
6 adet orta boy patlican
2 adet sogan
3 adet domates
250 gr. kiyma
1/3 bardak çiçek yagi
2 çorba kasigi margarin
1 bardak et suyu
1/2 demet maydanoz
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyup ortalarindan ikiye ayirin. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarim saat bekletin. Patlicanlari tuzlu sudan çikarip bol suda yikayin ve kevgire çikarin.
Bir kenarda domateslerin kabuklarini soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çikartip küçük parçalara dograyin.Soganlari zar seklinde dograyin. Bir tavada çiçek yagini kizdirip bir bezle kuruladiginiz patlicanlari hafif pembemsi bir renk alana kadar kizartin.
Diger bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soganlari 1-2 dakika kavurun. Kiymanin 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kiymalar suyunu salip da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alinca, atesten alin ve tuz, karabiber ile kiymanin geri kalanini ilave edip karistirin. Bu karisimi yarilmis patlicanlarin içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.
Patlicanlari bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sicak et suyunu üzerlerine döküp firinda veya ates üzerinde 20 dakika kadar pisirin. Üzerine kiyilmis maydanozlar serperek servis yapin.

Peynirli Kabak

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
2 adet kabak

100 gr. beyaz peynir
Yarim demet maydanoz
Yarim demet dereotu
1 adet domates
1 adet biber
1 kahve fincani zeytinyagi
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari temizleyin ve haslayip sogumaya birakin. Uzunlamasina ikiye bölün. Ortalarini kasikla zedelemeden çikarin ve çikarttiklarinizi çatalla ezin.
Maydanoz ve dereotunu ince kiyin. Biber ve domatesleri küp dograyin. Peynir, maydanoz, dereotu, biber, domates, karabiber, tuz ve sivi yagin yarisini derin bir kapta karistirin.
Hazirladiginiz harci kabaklarin içine doldurun.Domates dilimleriyle süsleyin. Kalan yagi da üzerine gezdirip servis yapin

Patates Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
500 gr. patates
1 çorba kasigi margarin
1 adet yumurta
Un
1 adet rendelenmis sogan
1/4 su bardagi ufalanmis ekmek içi
1 bardak galeta unu
Kizartma yagi
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri soyup yumusayincaya kadar haslayin. Suyunu iyice süzüp, margarini ekleyin ve ezerek püre haline getirin. Yumurtayi, tuzu, karabiberi, sogani ve ufalanmis ekmek içini ekleyip iyice yogurun.
Elinizi unlayarak yogurdugunuz karisima irice köfte sekli verin. Bir kaseye galete ununu bosaltin. Köftelerin her iki yüzünü galeta ununa bulayin ve genisçe bir tepsiye dizerek bir saat kadar buzdolabinda bekletin.
Bu arada yagi kizdirin. Köftelerin her iki yüzünü altin rengi alincaya kadar kizartin. Yagini süzüp, servis yapin.

Fasulye Ezmeli Dilimler

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
1 su bardagi kuru fasulye 4 dis sarimsak 2 tatli kasigi domates salçasi Yarim çorba kasigi zeytinyagi Kizarmis ekmek dilimleri Kasar peyniri Kirmizi toz biber Kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeleri bol suyla yikayin. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 1 gece bu sekilde bekletin. Sonra suyunu dökün ve fasulyeleri bir tencereye aktarin. Üzerine 2 su bardagi sicak su ekleyin. Yumusayana dek haslayin. Suyunu süzdükten sonra bir kaba aktarin ve çatalla ezin.
Sarimsaklarin kabugunu soyduktan sonra iyice dövün ve fasulyelerin üzerine ekleyin. Salçayi, zeytinyagini, kekigi, kirmizibiberi ve tuzu ilave edin
Malzemeleri ezerek karistirin ve kizarmis ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Üstlerine rendelenmis kasar dilimlerini serperek ezme sicakken servis yapin.

Begendili kebap

Mutfak: Et Yemekleri Süre: 40 dk
MALZEMELER
1 ½ su bardagi süt 1 çorba kasigi un 2 adet patlican 2 çorba kasigi tereyagi tuz 3 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri 1 adet sogan 1 çorba kasigi salça 1 çorba kasigi tereyagi 500 gr kusbasindan daha iri dogranmis dana yada kuzu eti
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani rendleeyin. sikarak suyunu çikarin. Etleri bir kaba koyun ve sogan rendesi ile suyunu üzerine dökün ve karistirin. 5-6 saat buzdolabinda bekletin. Tencerede bir çorba kasigi tereyagini kizdirin. Etleri kendi suyunu birakip çekene kadar kavurun. Salçayi suda ezin ve biraz tuzla birlikte tencereye dökün. Et yumusayana kadar pisirin.

Patlicanlari ocakta közleyin. Kabuklarini soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sonra sikarak suyunu çikartin. Küçük bir tencerede tereyagin bir kasigini kizdirin. unu ekleyip, sararana kadar kavurun. Atesten alip patlicanlarla karistirin. Tuzunu ayarlayin sonra döverek püre haline getirin. Kalan tereyagini ve kasar peyniri rendesini de ekleyin. En son olarak da sütü ilave edin iyice karistirin. Tabaga önce bu püreden koyun üzerine de etten ve etin kendi sosundan koyun. Arzu ederseniz tabagin kenarinda izgara da pisirilmis sivri biber ve domates dilimleri de servis edebilirsiniz.

Besamelli Nuar

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 adet nuar 1 çorba kasigi margarin 400 gr cheddar peyniri 250 gr dana jambon 2 çorba kasigi un 4 adet domates 600 gr mantar 1 adet sogan kekik sarmisak karabiber, tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Nuari bütün olarak bitkisel yagda kizartin. Domates, kekik, sarmisak, karabiber, tuz ilave edip pisirin. Sogudugunda ince ince dilimleyin. Diger yanda piyaz seklinde dograyiginiz sogani, mantar ile sote edin. 2 çorba kasigi unu, 1 çorba kasigi kasik yagda hafif kavurun. Buna sicak nuar suyunu katin, boza kivaminda sos haline getirip, pisirin. Payreks kabin her iki yanina : bir nuar halkasi, bir dana jambon, bir peynir dilimi dizin. Ortaya sote mantarlari koyup, hepsinin üzerine besamel sosu dökün. Firinda bir süre pisirip, sicak servis yapin

Biberli Biftek

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER
500 gr biftek 4 çorba kasigi zeytinyag 2 adet dolmalik kirmizi biber 2 adet yesil dolmalik biber 2 adet sari dolmalik biber 3 dis sarmisak 1 demet maydanoz 1 bas sogan kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Biberleri yikayip, saplarini ve tohumlarini ayiklayin, ince uzun boylamasina dograyin. Iki çorba kasigi zeytinyagi kizdirip, içine küçük dogranmis soganlari atin, sararmaya baslayinca, dövülmüs sarmisak ve ince kiyilmis biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumusayinca tuzu ve biberi de katin. Diger bir tavada, kalan zeytinyagi ile ince uzun dograna biftek dilimlerini 2-3 dakika kavrun ve yagiyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Tüm bu hazirlanan malzemeyi beraberce 2-3 dakika daha karistirip kavurun ve üzerine kekik serpip, servis yapin.

Biftek marengo

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

MALZEMELER
Sigir filetosu (1 cm seritler halinde kesilmis) 1.2 kg Bitkisel yag 50 ml Sogan 150 gr Sarmisak Tuz Karabiber Sigir eti suyu 500 ml Kirmizi sarap 100 ml Hazir et sosu 25 ml Domates püresi 25 gr Dilimlenmis mantar 360 gr Misir unu 30 gr Taze krema 100 gr Amerikan pirinci 500 gr
YAPILIŞ TARİFİ
Biftek filetosu seritlerini yagda kavurun. Kiyilmis soganlari ilave edin ve yari seffaf olana kadar kizartin. Kiyilmis sarmisak, tuz ve biber ilave edin. Kirmizi sarap, et suyu, et sosu ve domates püresi ilave edin. Kaynatin ve orta ateste pisirin. Mantarlari ilave edin. Misir unuyla koyulastirin ve taze krema ilave edin. Pirinci tuzlu suda pisirin ve biftekle birlikte servis yapin.

Bonfile sote sasör

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
4 adet sigir filetosu 4 çorba kasigi rafine yagi 1 çay fincani mantar piyaz dogranmis 2 çorba kasigi tereyagi 3 kahve fincani beyaz sarap 1 çay kasigi çok ince kiyilmis sogan 2 adet orta boy kabuklari soyulup ince kiyilmis domates ½ çay kasigi un 1 bag kiyilmis maydanoz tuz bir tutam karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Küçük bir tencereye tereyaginin yarisini koyup kizdirin. Sogani ekleyin bir kere karistirin, mantari ilave edin ve 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir kere karistirip beyaz sarabi da ilave edin. Sarabin yarisindan fazlasini kaynatarak çektirip domatesi ilave edin. Domatesler birakacagi suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Sicak olarak muhafaza edin. Sigir filetolarini tuzlayip biberleyip bir tavada ortadan hizli ateste rafine yagi ile üçer dakika alt üst pisirip bir güvece veya servis tabagina çikarin. Domatesli mantarli sosun içerisine tereyagini ilave edip karistirarak yedirip maydanozunu karistirin ve filetolarin üzerine döküp servis edin.

Böbrek sote

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER
750 gr dana böbregi 2 büyük sogan 3 büyük domates(kabuklari soyulmus, çok küçük dogranmis) 3 adet yesil biber (ince dogranmis) 2 çorba kasigi margarin ½ demet maydanoz 1 kahve fincani sirke kimyon karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Böbrekleri ince ince küçük olarak dograyin. Sirkeli suda yikayin ve süzün. Saoganlari halka halinde dogradiktan sonra yagi bir tavada yakmadan eritin. Sogan ve böbrekleri içine atin. Sürekli karistirarak soteleyin. Böbreklerin rengi dönünce domatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tavayi sürekli silkeleyerek ve oynatarak bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pisirmeyi sürdürün. Sonra atesten alin, kimyon ve matdanozu ekleyin.

Bütün kuzu pirzolasi persiye

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 adet bütün bir yan kuzu pirzolasi 1 dis sarimsak bir tutam karabiber tuz 2 kahve fincani rafine yagi 1 dis ezilmis sarimsak 1 su bardagi kalburdan geçmis ekmek içi 1 çorba kasigi toz hardal 1 kahve fincani beyaz sarap yada su 2 çorba kasigi kiyilmis maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Bütün pirzolayi tuzlayip biberleyin, kendi büyüklügünde bir tepsiye koyup üzerine rafine yagini döküp ortadan hizli firina sürün. Zaman zaman tepsideki yagindan alip üzerine dökerek 35-45 dakika pisirip firindan çikarin. Baska bir tepsiye koyun. Hardali beyaz sarap veya su ile koyu bir bulamaç kivaminda ezin. Küçük bir firça ile bu bulamaci pirzolanin üzerine sürün. Ekmek içini sarimsak ve maydanoz ile karistirip hardalli pirzolanin üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kasik tepsideki yagindan serpip firina sürün. Üzeri kizarincaya kadar 5-8 dakika kizartip firindan çikarin. Bir servis tabagina dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayagini kizartip döküp servis edin.

Cafe Di Paris

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
½ kg dana strogonof veya ince seritler halinde kesilmis biftek 1 çay bardagi zeytinyagi
1 çay bardagi kirmizi sarap 200 ml'lik 1 paket krema (yaklasik 1 su bardagi) 2-3 dis dövülmüs sarmisak
1.5 yemek kasigi toz parmesan peyniri

YAPILIŞ TARİFİ
Strogonof veya biftekler zeytinyagi ve sarap karisiminda en az 6 saat bekletilir. Bekletilmis etler kizgin tavada harli ateste arkasi önü güzelce pisene kadar kizartilir. Baska bir kapta krema, sarmisak, parmesan peyniri, tuz ve karabiber bir tasim kaynatilir (yaklasik 3 dakika). Bu karisima kizartilmis etler eklenerek 1-2 dakika daha pisirilir ve istege bagli pilav veya haslanmis sebze ile servis yapilir.

Cordon Bleu

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
2 parça ince dövülmüs biftek 250 gr mantar 1 adet domates 1 adet sogan 2 dilim taze kasar 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Etler az yagli tavada çok az kizartilir. Folyo kagitlarina konur, etleri aldiginiz tavada mantarlar öldürülür,daha sonra mantarlar da folyaya aldiginiz etlerin üzerine dökülür, sogan ve domates yuvarlak olarak dilimlenir ve mantarlarin üzerine konur. Baharatlar eklenir ve bir dilim taze kasarda konulduktan sonra, folyonun agzi kapatilir ve firina verilir. 175-200 derecede, 30 dk.fiirinda pisirilir. Folyoyla beraber servis yapilir. Arzu edilirse yanina patetes püresi koyabilirsiniz.

Çoban Kavurma

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 kg kusbasi kuzu eti 3 adet sogan 1 tatli kasigi kekik 3 adet çarliston biber 1 çay kasigi karabiber 2 dis sarmisak ½ çay bardagi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ

Halka halka dogranmis soganlar, çarliston biberler, sarmisak ve et bir tencereye konulup harli ateste 3 dakika kadar çabuk çabuk çevrilir. Kekigin yarisi ve karabiber ilave edilip hiç su koymadan agzi kapali olarak ve ates kisilarak 1.5 saat kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine kekik serpilir.

Dana Eskalop

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
4 adet dana eskalop 250 gr jambon, haslama 1 adet sogan, rendelenmis 2 çay fincani tavuk suyu (ya da et suyu) 2 çorba kasigi beyaz galeta unu 1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz 200 gr çig krema 25 gr tereyag 1 çorba kasigi siviyag 1 çay fincani beyaz sarap 25 gr un sicak su
YAPILIŞ TARİFİ
Eskaloplari dövün. Jambon, bir soganinin rendesi, galeta unu, maydanoz, tuz, biber ve yumurtayi karistirin. Gerekirse çok az sicak su ile yumusatin. Eskaloplari bir tahta üzerine yayin.Hazirladiginiz içi dörde bölüp, eskaloplarin üzerine koyun. Her birini sarip, bir kürdan yardimiyla tutturun. Tereyag ve siviyagi bir tavada kizdirin. Eskaloplari hafif una bulayip yagda hafifçe kizartin. Üzerlerine sicak et suyu, sarap ve krema ilave edip tencerenin kapagini kapatin. 45-50 dakika hafif ateste pisirin, kürdanlari çikarip servis yapin.

Dana eskalopu kordon blö

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
4 kisilik 8 adet dana biftegi 2 kahve fincani rafine yagi 1 çorba kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un 3 adet küçük bir kapta hafifçe çirpilmis yumurta 1 su bardagi galeta unu 4 dilim biçak sirti kalinliginda gravyer peyniri 4 dilim biçak sirti kalinliginda jambon tuz bir tutam karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Biftekleri biçak sirti kalinliginda dövüp tuzlayin biberleyin. Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonlarin üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyun. (Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalidir). Sonra üzerlerine diger etleri kapatin. Kenarlarini elinizle iyice bastirin ve biftekleri önce alt üst una sonra yumurtaya ve sonra galete ununa bulayin. Bir tavaya rafine yagi koyup hafif kizdirin hazirladigimiz etleri tavaya dizin. Orta ateste 4'er dakika alt üst altin sarisi kizartip bir servis tabagina çikarin. Tavadaki yagi döküp tavaya tereyagini koyun. Hafifçe kizartip etlerin üzerine döküp servis edin.

Dana eskalopu milanez

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
8 adet dana biftegi 2 kahve fincani rafine yagi 1 çorba kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un 3 adet yumurta 1 su bardagi galeta tozu tuz bir tutam karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Biftekleri biçak sirti kalinliginda ince dövüp tuzlayip biberleyin. Yumurtalari küçük bir kaba kirip hafif çirpin. Biftekleri önce una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayin. Bir tavada rafine yagini koyun ve kizidirin. Hazirladiginiz etleri tavaya dizin. Ikiser üçer dakika alt üst altin sarisi kizartin. Bir servis tabagina dizin. Tavadaki yagi döküp tereyagini tavaya koyun. Orta ateste hafif kizartip bifteklerin üzerlerine döküp servis ediniz.

Dana Haslama

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 kilo kemikli dana 1 bas sogan
2 adet havuç 1 bas kereviz 5-6 adet patates 1 dis sarmisak 2-3 adet tane karabiber Yarim demet maydanoz 1 çorba kasigi margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Gögüs tarafindan alacaginiz kemikli parça dana etini dibi kalin bir tencerede önce yagsiz olarak, suyunu salip çekinceye kadar çevirin. Hatta biraz da kizarmasini saglayin. Az su ile 50 dakika pisirin. Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçlari da parmak uzunlugunda hazirlayin, margarini dörde bölünmüs soganla birlikte ete katin. Oda sicakliginda 12 bardak su ve karabiber tanelerini ilave edin. Kisik ateste sebze yumusayincaya kadar yaklasik 40 dakika daha pisirin.

Dana Pikatasi Savora

Mutfak: Fransiz Süre: 20 dk

MALZEMELER
4 kisilik 16 parça dana eti bir tutam karabiber tuz 2 kahve fincani rafine yagi 2 kahve fincani beyaz sarap 1 çay kasigi toz hardal 2 tatli kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un
YAPILIŞ TARİFİ
Etleri biçak sirti kalinliginda dövüp, tuzlayin ve biberleyin. Sonra hafif una bulayin. Bir tavaya rafine yagini koyup kizdirin etleri ilave edin. Birer ikiser dakika alt üst kizartip bir servis tabagina çikartin. Tavadaki yagi döküp beyaz sarabi ilave edin. Bir dakika kaynatip atesten alin, hardali ve tereyagini karistirarak ilave edip etlerin üzerine döküp servis edin. Yaninda garnitür olarak tereyagli eriste verin.

Dana Pirzola

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER
6 adet dana pirzola ¾ su pardagi pirinç 250 gr domates suyu 6 yesil biber, ince kiyilmis yarim su bardagi bira 1 su bardagi sicak su yarim su bardagi rendelenmis kasarpeyniri tuz, karabiber, kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Pirzolalari tuzlayip bir tavada çevirin, yanlarina pirinç koyup bir tepsiye yerlestirin. Su, bira, domates suyu ve baharatlari beraberce karistirip bir sos olusturun, bunu pirzolalarla pirinçlerin üzerine dökün. Daha sonra tepsiyi alüminyum folya ile örtüp, firinda 45 dakika kadar pisirin . Pirzolalarin üzerine kiyilmis yesilbiberleri koyun, daha sonra rendelenmis kasar peynirini gezdirin. Folyoyu yeniden kapatarak 8-10 dakika kadar daha pisirin.

Dana Rosto

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2.5 kg dana rosto 1 su bardagi et suyu 2 sogan, kiyilmis 1 kereviz,kiyilmis 1 defne yapragi 1 dis sarmisak, kiyilmis 1 su bardagi bira 10 kisilik
YAPILIŞ TARİFİ
Bütün malzemeleri beraberce yogurup, karistirin. Bu karisimi dana rostonun üzerine döküp yaklasik sekiz saat kadar buzdolabinda saklayin. Daha sonra eti bir kabin içine koyup 4 saat kadar pisirip servis yapin.

Tavuklu pirinçli salata

Mutfak: Türk Süre: 20 dk
MALZEMELER
½ su bardagi haslanmis Amerikan Pirinci 2 adet haslanmis tavuk gögsü 1 adet göbek salata 2 adet turp 1 adet haslanmis yumurta sarisi 2 yemek kasigi soya yagi Yeteri kadar tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögüslerini didikleyin ve derin bir kaseye alin. Içine ince dogradiginiz göbek salatayi, halka halka dogradiginiz sogani ve turplari, tuzu, limon suyunu, yagi ekleyip iyice karistirin. Salatayi servis tabagina alip üzerine haslanmis yumurta sarisi serpistirerek servis yapabilirsiniz.

Yaz piknik salatasi

Mutfak: Amerikan Süre: 20

MALZEMELER
200 gr. Amerikan Pirinci 1 kutu (340 gr.) misir konservesi (suyu süzülmüs) 2 adet acibiber (dogranmis ve çekirdekleri çikarilmis) 50 gr. Dogranmis yesil zeytin ½ dogranmis yesil biber ½ dogranmis dolmalik biber 2 adet dogranmis yesil sogan 1 çay kasigi kirmizi pul biber 3 yemek kasigi limon suyu 3 yemek kasigi zeytinyag 1 çay kasigi ezilmis sarmisak 250 gr. Beyaz peynir Marul yapraklari (süslemesi için) 2 küçük domates, dilimler halinde kesilmis (süslemesi için)
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci bir tencerede haslayin ve suyunu süzün. Pirinç, acibiber, zeytin, yesil biber, misir, küçük dogranmis dolmalik biber, sogan ve pulbiberi genis bir kaseye alin ve kanstirin. Limon suyu, yag ve sarmisagi ayri bir yerde çirpin, karisima ilave edin. Servis yapmadan önce peyniri ekleyip ve hafifçe karistirin. Domates dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

Yaz meyvasi salatasi

Mutfak: Amerikan Süre: 20

MALZEMELER
2 bardak haslanmis Amerikan pirinci 200 gr çilek 2 adet kivi 200 gr çekirdeksiz üzüm Yarim bardak ananas 2 çorba

kasigi ananas suyu 1 muz 2 çorba kasigi yagsiz yogurt 1 çorba kasigi bal Marul yapraklari
YAPILIŞ TARİFİ
Meyvalari dilimleyerek genis bir kase içine koyun. Küçük bir kase içinde ananas suyu, yogurt ve bali karistirin. Pirinci ve balli karisimi meyva kasesine ilave ederek hafifçe karistirin. Marul yapraklari üzerinde servis yapin.

Kuzu Basi Pilav

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
2-3 kuzu basi 4 yemek kasigi tereyagi veya margarin 2 bardak pirinç
3 bardak et suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Kuzu baslarini temizleyip yikadiktan sonra bol suyla haslayin. Sudan çikartip tuz ve karabiber ekin. Bir tencerede yagi eritin ve kuzu baslarini çevirerek kizartin. 3 bardak bas suyundan katip yikanmis ve sicak suda bekletilmis pirinci koyun, kisik ateste suyunu çektirin. Baslarla birlikte servis yapin.

Cigerli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 bardak pirinç 3 bardak su ve et suyu 4 yemek kasigi tereyagi 1 kuzu karacigeri 1 kahve fincani fistik 1 kahve fincani kusüzümü
YAPILIŞ TARİFİ
Cigerin zarini çikartip findik büyüklügünde dograyin. Yagin içinde kavurun. Fistik ve üzüm katip 3-4 dk daha karistirin.
Sicak et suyu ve su, tuz ve karabiber koyun. Su kaynayinca pirinci salin. Bir iki tasim kaynayinca kisik ateste suyunu çektirin. 30 dk demlendirin.

Beyinli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
2 bardak pirinç 4 bardak et suyu 1 sigir veya 2 adet koyun beyni 3 yemek kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Kaynayan et suyuna zari çikarilip küp biçiminde dogranmis beyinleri katin. Tuz, karabiber, yag ve yikanmis pirinci de koyup kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirip servis yapin

Bas Etli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
2 bardak pirinç 1 koyun basi 1 sogan 1 havuç 2 yemek kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Koyun basini temizleyip yikayin. Dogranmis havuç, dörde bölünmüs sogan ve üzerini örtecek kadar suyla atese koyun. Biraz tuz atin. Kaynamaya baslarken köpügünü alin. Kisik ateste etler yumusayana dek pisirin.
4 bardak bas suyunu ve tereyagini bir tencereye koyun. Ayikladiginiz basin etlerini içine atin. Kaynayinca ayiklayip yikadiginiz pirinci salin; tuz ve biber koyun. Suyunu çekinceye dek kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirin.
Pilavi servis tabagina bosaltin. Üzerine derisi çikarilip dogranmis dili ve beyni yerlestirin.

Nohut (Iskembeli)

Mutfak: Türk Süre: 1,5saat
MALZEMELER
adet dana veya koyun iskembesi (hazir iskembe de olabilir) 1 bardak nohut 2 orta boy sogan 1yemek kasigi domates ezmesi 2 yemek kasigi yag 1
bas sarmisak 1 bas sogan
YAPILIŞ TARİFİ
Iskembeyi temizleyip yikayin. Bol suyla atese koyun. Kaynamaya baslarken köpügünü alin. Bir bas ayiklanmamis sarmisak, soyulmus 1 bas sogan ve yarim limon kabugu katip yavas yavas kaynatarak pisirin.
Nohutu aksamdan tuzlu suda bekletin ve biraz haslayin. Soganlari incecik dograyin ve 2 kasik yagla börttürün. Domates salçasi, 4-5 bardak iskembe suyu (kafi gelmezse sicak su ekleyin)katin. Küçük parçalar halinde dogradiginiz iskembeleri, haslanmis nohudu koyup kisik ateste pisirin. Tuz, karabiber ve kirmizibiber atin, 1-2 bardak suyu kalinca atesten indirin.

Nohutlu Paça Yahnisi

Mutfak: Türk Süre: 1,5saat

MALZEMELER

1 bardak nohut 10 adet koyun paçasi 2 yemek kasigi margarin 3 orta boy sogan 2 dis sarmisak Tuz-karabiber-kirmizibiber ½ demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun paçalarini ilik suya koyun. Bir biçakla kaziyarak tüylerini temizleyin. Tirnak arasini kesip yag torbasini çikartin. Satirla vurarak ortalarindan kirin (piserken iliklerin suya çikmasi için). Iyice yikayip bol suyla atese koyun. Kaynamaya baslayinca köpüklerini alin. Içine soyulmus bir bas sogan, soyulmus limon kabugu koyup kisik ateste pisirin.

Soganlari incecik dograyin. 2 kasik yagla börttürün. Domates salçasi, ezilmis sarmisak, kirmizibiber ve paçanin haslama suyundan katin. Aksamdan suda islatilip biraz haslanmis olan nohutu ve kemikleri ayrilarak dogranmis paça etlerini koyun. Yavas yavas kaynatarak pisirin. Tuz ve karabiber katin. 3-4 kepçe suyu varken atesten indirin, üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Portakalli Kuzu Cigeri

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

150 gr. kuzu cigeri 1 dis sarmisak 2 çay kasigi yag 1 adet portakal Dilediginiz sebzeler Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Cigeri kusbasi dograyin. Yagda sarmisakla beraber kavurup, sogumaya birakin.

Portakalin kabuklarini soyup, kare kare dograyip cigerle karistirin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hasladiginiz sebzelerle servis yapin

Hindi Arnavut Çigeri

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER

Pinar Hindi Ciger-Yürek 1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber ½ tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi tuz ½ bag maydanoz 1 tatli kasigi sumak 1 adet domates 2 adet kuru sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi ciger-yürekleri kusbasi olarak dograyip kirmizi toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayin. Bir tavada yeterli miktarda yagi kizdirip ciger – yürekleri kizgin yagda pisirin. Pisen hindi Arnavut cigerlerini kagit havlu üzerine çikartip fazla yagini emmesini saglayin. Kuru soganlari piyaz seklinde dograyip biraz tuz ve sumak ile ovusturup kiyilmis maydanozlari ilave edip harmanlayin. Domatesi ince yarim ay seklinde dogradiktan sonra tabagin kenarlarina dizip orta kismina soganlari ve en üstüne de hindi Arnavut cigerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz cigerlerin üzerine kirmizi biberli tereyag döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz.

Ciger Sarma

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

Koyun karin zari (gömlek) 1 parça 75 gram Su 2 su bardagi 400 gram Karaciger - - 350 gram Akciger - - 150 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Pirinç ½ su bardagi 90 gram Sivi yag 1 yemek kasigi 10 gram Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram Yesil sogan 3 adet 60 gram Nane 2 yemek kasigi 2.5 gram Kara Biber 1 tatli kasigi 2 gram Yumurta 1 adet 50 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Gömlegi yika, 1 su bardagi ilik suda beklet. Cigerleri yika, karacigeri soy, her ikisini de ince ince kiy veya kiyma makinasindan geçir, içine 1 ½ tatli kasigi tuz ekle, biraktigi suyu çekene degin, yaklasik 30 dakika pisir. Pirinci yika, süz. Baska bir tencereye yagi ve fistigi koy, pembelesinceye degin kavur. Pirinci ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardagi sicak su, 1 tatli kasigi tuz koy, karistir. Üzerine kusüzümünü serp. Önce orta sonra kisik ateste, suyunu çekene degin, yaklasik 10 dakika pisir. Ocagi kapat. Bu arada yesil sogani yika, ayikla, ince ince dogra, sicak pilava kat, karistir, 10 dakika dinlendir. Ciger, nane ve kara biberi pirinçli karsima ekle, altiya böl. Gömlegi sudan çikar, aç, alti parçaya ayir, islatma suyunu beklet. Gömlek parçalarinin ortalarina ciger köftelerini koy, gömlegi bohça seklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayi çirp, sarmalarin üzerine sür. Gömlegin islatma suyunu isit, tepsiye dök. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda 40-45 dakika pisir.

Cigerli Kagit Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 120dk

MALZEMELER
750 gr süt kuzusu 1 adet kuzu cigeri 3 adet kuzu böbregi 9 adet yesil sogan 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 2 yemek kasigi tereyagi 2 çay kasigi kekik Tuz-karabiber 1 adet yagli kagit
YAPILIŞ TARİFİ
Eti ve cigeri irice kusbasi büyüklügünde dograyin. Böbrekleri dörde bölün. Soganlari birer santim uzunlugunda, dereotu ve maydanozu ince ince kiyin.
Hazirladiginiz yiyecekleri, iki kat yagli kagit üzerine koyun. Tuz, biber, kekik ve tereyagini kattiktan sonra altüst edip üzerini kagitla kapatin ve iple paketleyin.
Paketin üzerini suyla islatin. Bir tepsi içinde sicak firina sürün. 1-1,5 saat pisirin. Kebabi, kagidin içinde sogutmadan servis yapin.

Pirasa (Zeytinyagli)

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 kg pirasa 2 orta boy sogan 2 orta boy havuç ¾ barak zeytinyagi 1 kahve fincani pirinç ½ yemek kasigi tuz ½ yemek kasigi toz seker 1 bardak su 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasalarin yesil kisimlarini kesip dislarini bir iki kat soyup çikartin. Yikadiktan sonra yarim parmak uzunlugunda dograyin. Sogan ve havuçlari da ayiklayip dograyin.
Düdüklü tencereye ayikladiginiz sebzeleri koyun. Tuz, seker , zeytinyagi ve 1 bardak su katin. Yikanmis pirinci serpin. Kapagini kapatip düdük öttükten sonra atesi kisin ve 10 dk pisirin. Ilik hale gelince, tencerenin düdügünü çikartip kapagini açin ve servis tabagina bosaltin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpin ve limonla servis yapin

Patlican Dolmasi (Peynirli)

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
3 adet bostan patlicani Tuz 2 adet kirmizi dolmali biber 3 domates 2 orta boy sogan 200 gr dilimlenmis kasar peyniri 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 3dis sarmisak 3 yemek kasigi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Biberleri uzunlamasina ikiye bölerek çekirdeklerini çikartarak uzun seritler halinde dograyin. 2 yemek kasigi zeytinyagla kisik ateste yumusamasini saglayin. bir kaba çikartin. Ayni yagin içinde kiyilmis soganlari börttürün. Patlicanlarin saplarini kesip yarim parmak eninde uzun dilimlere bölün. Üstüne biraz tuz serperek 30 dk bekletin. Kizartma tavasinda yagi kizdirin. Suyu sikilmis patlicanlari atarak açik renkte kizartin ve kagit peçete üzerine çikartin.
Patlican dilimlerinin aralarina birer dilim domates, peynir ve biber yerlestirin. Sikistirarak yuvarlak bir tepsiye siralayin. Üstüne sogan, maydanoz ve kiyilmis sarmisak serpistirin. Bir kasik zeytinyagi gezdirin. 230 derecede isitilmis firinda 30 dk pisirin.

Patlican Begendi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 kg patlican 1 kahve fincani un 3 tepeleme yemek kasigi tereyagi veya margarin 1,5 bardak süt 1 kahve fincani rendelenmis kasar peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari, alevli ates üstünde çevirerek pisirin. Kabuklari yanmaya baslarken atesten alin ve biçakla siyirarak soyup limonlu suya birakin.
Unla yagi bir tencerede tahta kasikla karistirip 2-3 dakika kavurun. Patlicanlari sudan sikarak çikartip, biçakla kiyarak una katin. Azar azar süt koyarak karistirin. 5-10 dk pisirin. Tuz, karabiber ve kasarpeyniri katin. Salçali et ya da domatesli piliç yaninda servis yapin.

Sebzeli Manti

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
3 adet yufka 3 adet havuç 2 adet kabak 1 adet Sogan 250 gr. dana kiyma veya soya kiymasi Baharat 2-3 dis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Havuç ve kabaklari ayri ayri rendeleleyin Sogani dograyip kiyma ile beraber kavurun, kavurduktan sonra dilediginiz

baharatlari ekleyin
1 adet yufkayi yayin, üzerine tamamini kaplayacak sekilde rendelediginiz havuçlari yayin üzerini ikinci kat yufka ile kapatin, yufkanin üzerine rendelediginiz kabaklari tamamini kapatacak sekilde yayin yine üzerine üçüncü kat yufkayi kapatip bu kez soganla kavurdugunuz kiymayi yufkanin tamamina yayin
3 kat hazirlamis oldugunuz yufkalari rulo seklinde yuvarlayin ortadan ikiye bölerek sikica aliminyum folyo ile kenarlari da tamamen kapanacak sekilde sarin büyük bir tencereye su koyun ve kaynatin kaynar suyun içine folyoya sarmis oldugunuz rulolari yerlestirin 15 dakika kadar haslanmasini bekleyin, rulolarin içine su almamasina dikkat edin haslanan rulolari tencereden alin, folyoyu açip 3'er parmak kalinliginda dilimler halinde kesin

Patlican Graten

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
1 kg patlican 1 bardak ayçiçek yagi Içi: 150 gr kiyma 2 orta boy sogan 1 orta boy domates Tuz-karabiber 1 yemek kasigi tereyagi Beyaz sos: 1 tepeleme yemek kasigi margarin 2 tepeleme yemek kasigi un 1 bardak süt- biraz tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alacali soyup yarim parmak inceliginde dilimleyin. Üzerine tuz serperek yarim saat bekletin. Yikadiktan sonra peçeteyle suyunu alin. Yagda kizartip süzgece çikartin.
Ince dogradiginiz sogani 1 kasik yagla börttürün; kiymayi sonra da domatesi katip karistirarak pisirin. Tuz ve karabiber katin.
Bir firin kabina önce patlicanlari siralayin, üzerine kiymali içi yayin; bir bardak su veya et suyu katip suyunu çekene dek pisirin. Hazirladiginiz beyaz sosu üzerine yayip kasarpeyniri serpin. Firinda 15 dk kizartin.

Patlican Pirinçli

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
500 gr patlican 1 orta boy sogan 2 orta boy domates 1 dolmalik biber ½ kahve fincani pirinç 1 su bardagi et suyu 1 kahve fincani ayçiçek yagi 1 tatli kasigi tozseker
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alacali soyup yikayin. Ortadan uzunlamasina ikiye bölerek kusbasi dograyin.
Incecik dogranmis sogan, biber ve rendelenmis domatesi yagla birlikte bir tencerede börttürün. Patlican, pirinç, tuz, seker ve et suyu koyup kisik ateste pisirin.

Patlican Firinda

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 kg patlican 1 yemek kasigi tuz Kizartma yagi 4 orta boy domates 1 dis sarmisak 1 yemek kasigi zeytinyagi Kekik, kiyilmis maydanoz Tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alacali soyup 1cm kalinliginda uzunlamasina dograyin. Üzerine tuz serperek süzgeçte yarim saat bekletin,yikayip temiz bir bezle kurulayin. Bol yagda kizartip süzgece çikartin.
Domatesleri ortalarindan ikiye bölüp çekirdeklerini çikartin; tencereye koyup içine sarmisak, kiyilmis maydanoz, kekik ve zeytinyagi katin. Domateslerin suyu çikana dek pisirin ve kevgirden geçirin. Tuz, biber serpin.
Bir firin kabina, bir tabaka domates sosu, bir sira patlican yayin ve kasar peyniri serpin. Kalan domates sosuyla patlicanlari da üzerine yerlestirin. Üstüne kasarpeyniri serpip firinda kizartin.

Hindi Kagit Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk
MALZEMELER
500 gr. Hindi But Kusbasi 20 adet arpacik sogan 50 gr. Tereyag 2 adet kabak 2 adet patates 2 adet havuç 1 çay bardagi bezelye ½ tatli kasigi nane ½ bag dereotu 1 çay kasigi kekik 1 adet yagli kagit
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini tencerede eritip sogan ve hindi etlerini kavurun. Salçayi, karabiberi, kekigi, bezelyeyi ve yeterli miktarda su ekleyip pismeye birakin. Bu arada sebzeleri kusbasi dograyip önce havuç bir süre sonra kabak ve patatesleri tencereye ekleyip hafif diri kalacak sekilde pisirin. Yagli kagitlari yaklasik 20 cm lik kareler halinde kesip hazirlayin. Hafif diri kalacak sekilde pisirdiginiz yemegi nane , yaprak yaprak ayrilmis dereotu, kusbasi dogranmis domates ile harmanlayip bir miktar sosu ile beraber kagitlarin ortasina yerlestirip uçlarini birlestirerek alt tarafa dogru kivirip bir tepsiye yerlestirin. Tepsinin altina biraz su serpip önceden 180?C de isitilmis bir firinda yaklasik 40 dakika pisirin. Kendi kagidi içinde sicak olarak servis edebilirsiniz.

Kremali ve Sütlü Hindi Izgara

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

8 adet Hindi Dilimli Fileto 1 kahve fincani Süt 1 kahve fincani Krema ½ kahve fincani zeytinyagi 1/2tatli kasigi kekik 1 adet sogan 4 dis sarmisak 1 tatli kasigi kiyilmis dereotu 1 çay kasigi karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi dilimli filetolari çukur bir kabin içerisine alip zeytinyagi, süt, krema, dereotu, sogan suyu, dövülmüs sarmisak ve bütün baharatlar ile harmanlayin. Marinatladiginiz hindi dilimli filetolari buzdolabinizda en az 20 dakika dinlendirip izgarada veya tavada pisirin. Süt ve krema hindi izgaraniza mükemmel bir lezzet ve yumusaklik kazandiracaktir. Yaninda patates kizartmasi , pilav ,Pinar Ketçap, Pinar Mayonez veya kekik ile lezzetlendirilmis izgara sebze ile servis edebilirsiniz.

Marullu Hindi Kapama

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 adet Hindi But 1 adet sogan 4 dis sarmisak 1 adet domates 1 çorba kasigi Un 75 gr. Tereyag 1 adet defne yapragi Iri marul yapraklari Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi butun kemigini siyirip 4 porsiyon olacak sekilde dograyin. Bir tencerede tereyagini eritip ufak ufak dogranmis sogan ve sarmisaklari pembelesinceye kadar kavurun. Hindi etlerini tencereye ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurup unu ilave edin. 5 bardak su ilave edip pismeye birakin. Defne yapragi , karabiber ve tuz ile yemeginizi lezzetlendirin. Marul yapraklarini kaynar suda çok az haslayip sogumaya birakin. Pisme kivamina gelen etleri tencereden alip bir domates dilimi ile marul yapraklarina sarip uygun ölçüdeki firin kabina alin. Tenceredeki sosu süzdürerek marullu hindi kapamalarin üstünü örtecek sekilde ilave edip firinda üst kismi kizarincaya kadar pisirin. Tercihen yaninda pilav ile servis edebilirsiniz.

Soya Soslu Hindi Bonfile

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

2 adet Hindi Bonfile 2 çay bardagi soya sos 100 gr. Tereyagi 2 adet taze sogan 1 çorba kasigi pul biber 2 çorba kasigi elma sirkesi 5 dis sarmisak 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 çorba kasigi misir nisastasi 1 çay kasigi zencefil

YAPILIŞ TARİFİ

Ufak bir tavada zeytinyaginda ince kiyilmis sarmisaklari ve taze sogani soteleyip elma sirkesini ilave edin. Kisa bir süre sirkeyi çektirip soya sosu ilave edip pul biber ve zencefili ilave edip lezzetlendirin. Misir nisastasini 1 çay bardagi suyun içinde eritip kaynayan sosa ekleyerek arzu ettiginiz kivamda sosu hazirlayin. Soya sos yogun miktarda tuz içerdigi için lezzetini kontrol edip gerek görürseniz tuz ilave edin. Sosunuz hazir oldugunda hindi bonfileleri dilimleyip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Tereyagini tavada eritip hindi bonfilelerin her iki yüzünü kizartip son anda soya sosu ilave edip 1 dakika kadar hizli ateste pisirin. Hazir olan bonfileleri arzu ettiginiz garnitür ile servis edebilirsiniz.

Alaturka Hindi Biftek Izgara

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

8 adet Hindi Biftek 1 kahve fincani Yogurt 1 kahve fincani zeytinyagi 2 adet domates 4 adet sivri biber 1 adet sogan 1 çorba kasigi domates salçasi ½ tatli kasigi tuz ½ tatli kasigi kirmizi toz biber 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

adet sogani rendeleyip elinizle sikarak suyunu alin. Hindi biftekleri sogan suyu ve diger malzemeler ile harmanlayip buzdolabinda en az 20 dakika kadar dinlendirin. Eger bu marinadi 4 saatten fazla dinlendirecekseniz sogan suyu kullanmayin. Aksi takdirde sogan suyu bu süreden sonra hos olmayan bir tat ve görünüme neden olur. Domateslerin sap kisimlarini alarak ortadan ikiye bölün. Sogani ise soyup 4 halka olacak sekilde kesip hazilayin. Hindi biftekleri tercihen izgarada veya tavada pisirin. Domates, sivri biber ve halka soganlari da izgarada pisirip kekik ve tuz ile lezzetlendirin. Arzu ederseniz soganlara pisme esnasinda kimyon ilave edebilirsiniz. Hindi biftekleri ve garnitürleri servis tabagina uygun bir sekilde dizip tercihen yaninda pilav ile servis edebilirsiniz.

Soya Soslu Hindi Gögsü

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER
120 gr. Hindi Fileto 10 gr. Krema 10 gr. Tereyagi 5 cl. Süt 2 gr. Un 5 cl. soya sos 5 cl. beyaz sarap 10 gr. mantar 2 gr. tane karabiber(dövülmüs)
YAPILIŞ TARİFİ
Ince dogranmis Hindi filetoyu sote edin. Içine mantar ve un ilave edip kavurun. Sarap, süt, ve soya sos ile bulamaç yapin. Tane dövülmüs karabiber ilave edip ezmemeye dikkat ederek karistirin ve sicak servis yapin.

Çitir Hindi

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
300 gr. Hindi Stroganof 1 çay bardagi Un 3 adet orta boy domates 1 adet yumurta ½ su bardagi galeta unu
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari çirpin. Etleri önce una, sonra yumurtaya ve daha sonra galeta ununa bulayin. Kizgin yagda (180 ?C), orta ateste 1-2 dakika kizartin.
Patates kizartmasi, haslanmis sebzeler, ketçap ve mayonez ile servis yapin.

Hindi Kapama

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk
MALZEMELER parça Hindi But Firinlik
10 gr. Un
20 gr. Yogurt
120 gr. Tereyagi
2 adet patates, 2 adet havuç
8 adet arpacik sogan
60 gr. çiçekyagi
30 gr. et suyu
1 adet yumurta sarisi
1 buket sebze (Maydanoz sapi, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz)
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kapta yogurt, yumurta sarisi ve unu karistirip bir bulamaç elde edin. Kapamalik Hindileri önce çiçekyaginda ciz biz yapin, sonra bir kapta haslayin. Pismesine yakin sebze buketini ekleyin. Çukur bir kapta önce margarini eritin, et suyu katin ve daha sonra kapamalik etleri ilave edin. Hazirlamis oldugunuz bulamaci bu karisimla birlestirip, tuz ve karabiber ekleyin. Hindi Kapamaniz servise hazir.

Kestaneli Hindi Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
4-5 gr.'lik Bütün Hindi 4 yemek kasigi tereyagi 2 adet kuru sogan 1 kg. kestane Iç Pilav: 500 gr. pirinç 200 gr. tereyagi Ince dogranmis Hindi Cigeri 50 gr. antepfistigi 50 gr. kusüzümü 2 adet dogranmis kuru sogan Tuz, karabiber Yenibahar Tarçin 1 demet dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Temizleyip yikadiktan sonra, butlarini iple bagladiginiz hindiyi tereyaginda hafif kizartin. Bir miktar su ekleyerek orta isidaki firinda çevirerek 1,5 saat pisirin. Pirinci islatip, yikayin. suyunu süzün, Tereyaginda fistiklari pembelesinceye kadar kavurun. sogani ilave edin. Sirasiyla hindi cigerini, kus üzümünü ve pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. Tuz, karabiber, baharat ve su ilave ederek 20 dakika kadar pisirin. Pilavinizi demlemeye birakin. Ayiklanmis kestaneleri hindinin sosu ile pisirin. Hindinizi iç pilav ve kestane ile servis yapin.

Brokolili Hindi

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

MALZEMELER
450 gr. Hindi Pirzola 450 gr. taze brokoli 1 bardak tavuk suyu 1 yemek kasigi misir nisastasi 3 yemek kasigi sivi yag 1 yemek kasigi tereyagi 115 gr. dilimlenmis taze mantar 1 orta boy (soyulup halka halka dilimlenmis) kirmizi sogan 1 kutu misir konservesi 1 adet limon ½ çay kasigi tuz 1 çay kasigi kuru kekik ¼ çay kasigi ögütülmüs beyaz biber
YAPILIŞ TARİFİ
Limon kabuklarini rendeledikten sonra, limonun suyunu sikin. Limon suyunu, kekigi ve tuzu, limon kabugu rendesine ekleyip karistirin. Hindi pirzolalarini dilimler halinde kesin, limon karisimina ekleyip, 30 dk. bekleyin. Brokoli saplarini kesip atin. Çiçeklerinin her birini de küçük saplar kalacak sekilde ayirin. Kalan brokoli saplarini soyduktan sonra çaprazlamasina parçalara ayirin. Ve bir kenarda bekletin. Brokolinin saplarini suya atip 1 dk. pisirin. Brokoli çiçeklerini de ekleyip 2 dk. daha pisirin. Süzgeçten geçirin, soguk suyla çalkalayin. Misir nisastasina

tavuk suyunu ekleyerek nisasta eriyene dek karistirin. Bir kenarda bekletin.Tencereyi yüksek ateste isitip 1 yemek kasigi sivi yag ve PINAR tereyagi koyup, yagi kizartin. Sogani ekleyip kizartin. Büyük bir kaba çikartin. Tencerede bir yemek kasigi sivi yag kizdirin. Hindi dilimlerinin yarisini tek kat dizerek esmerlesene dek kizartip, mantarli karisima ekleyin. Geri kalan 1 kasik sivi yag ve Hindi dilimleriyle ayni islemi tekrarlayin. Misirlari tercereye koyup isitin. Misir nisastali tavuk suyunu karistirip tencerede pisirin. Hindiyi, brokoliyi ve soganli mantari ekleyin. Ve pilavin üzerine servis yapin. Arzu edilirse limon dilimleriyle süsleyin.

Mantar Soslu Hindi

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

MALZEMELER
4 hindi baget 10-15 mantar 3 sivribiber 4 domates 2 sogan 2 çorba kasigi siviyag yarim su bardagi su tuz, karabiber Marinat Için: 1 çay bardagi zeytinyagi 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi hardal 1 çay kasigi karabiber, pulbiber 4-5 dis sarimsak
YAPILIŞ TARİFİ
Marinati hazilamak için sarimsaklari soyup ezin. Zeytinyagi, sarimsak, kekik, hardal, pulbiber, karabiber, ve tuu büyük bir kasede karistirin. Hindi butlarini karisimin içine yerlestirip yarim saat marine edin. Mantarlari iyice yikayip kurulayin ve ince ince dilimleyin. soganlari kiyin, sivribiberleri temizleyip dograyin. Domatesleri soyup küp küp dogayin. Siviyagi tavada kizdirin. Sogani ilave edip sote edin. Sivribiber ve domatesi ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Mantarlari ve suyu ilave edip kapagi kapali olarak pisirin. Hindi bagetleri marinattan çikarip izgarada iki tarafli kizartin. Servis tabagina alip mantarli sos esliginde servis yapin.

Mantarli Hindi

Mutfak: Bilinmiyor
Süre: 30dk

MALZEMELER
1 adet sogan 3 adet sivri biber 1 adet domates 1 dis sarmisak 2 çorba kasigi margarin yarim kg kusbasi hindi 400 gr mantar
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani yarim ay seklinde, sivri biberleri halka halka, domatesleri ise küp küp dograyin. Mantarlari da dilimleyin. Sarmisaklarin kabugunu ayiklayip dograyin. Tencere margarini koyup biraz erittikden sonra yarim kg hindiyi katun.Hindileri kendi suyuyla 5 dk kavurun. Sonrasinda sogan, sarmisak ve sivri biberleri ilave edip 5 dk daha kavurun. Domatesleri ve temizlenmis mantarlari da ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayip tencerenin kapagini kapatin ve 15 dk pisirin. Servis yapacaginiz zaman dogranmis maydanozlari üzerine serperek sicak servis yapin

Cevizli Kete

Mutfak: Türk Süre: 25dk
MALZEMELER
2 su bardagi süt 1 tatli kasigi toz seker 2 çay kasigi tuz 1 su bardagi ceviz içi 1 çorba kasigi toz bira mayasi 2 kahve fincani tereyagi 3 çorba kasigi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Bira mayasini ilik sütle karistirin. 1 tatli kasigi toz sekeri de ekledikten sonra mayalanmasi için bir süre bekletin. Mayalandiktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumusaklikta bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine islak bir bez örterek oda isisinda yaklasik bir saat bekletin. Hamuru esit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayi düzgün toplar halinde yuvarlayin. Her toptan bir yufka açin. Yufkalari eritilmis tereyagi ve zeytinyagi karisimiyla yaglayip, içlerine ceviz içi serpistirin. Yufkalari rulo yapin. Bir ucundan baslayarak daire biçiminde yuvarlayip gül sekli verin. Hafif yaglanmis tepsiye dizerek önceden isitilmis firinda 45 dakika pisirin. Ayranla birlikte sicak olarak servis yapin.

Ananasli Tavuk

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk
MALZEMELER adet orta boy tavuk
4 yemek kasigi ayçiçek yag
1 yemek kasigi limon suyu
2 yemek kasigi (konserve) ananas suyu
2 yemek kasigi rom
2 adet domates
1 adet portakal
1 yemek kasigi tereyag
kirmizi biber
tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Tavugu iri parçalar halinde bölün, ananas suyu limon suyu tuz ilave edip 1 saat suda bekletin. Yag kizdirip ve tavugu hafifçe kizartin. Üzüm, rom, dogranmis domatesler, tuz ve kirmizi biberi ilave edip karistirin. 15-20 dakika hafif ateste pisirin. Tavuk piserken diger tarafta küp küp dogradiginiz ananas parçalarini galeta ununa batirip tereyaginda kizartin. Büyük bir tabaga safranli pilav koyu. Üzerine pismis tavuk parçalarini dizip, sosu dökün. Ananas ve portakal dilimleri ile süsleyip servis yapin.

Tavuklu Pay

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
Hamuru Için: 200 gr. un 1 çay kasigi tuz 100 gr. (6 çorba kasigi + 2 çay kasigi margarin) 1 yumurta Harci Için: 2 adet tavugun gögüs kisimlari 1 çay kasigi tuz taze çekilmis karabiber 30 gr. (2 çorba kasigi margarin) 2 çorba kasigi krema 1 çorba kasigi kiyilmis maydonoz 75 gr. iç bezelye (haslanmis) 75 gr. havuç (küçük küpler halinde kesilip, haslanmis) 500 ml (2 su bardagi) Morney sos
YAPILIŞ TARİFİ
Harci hazirlamak için tavuklarin gögüs etlerini çikartip, kusbasi dograyin. Tuzlayip, biberleyin. Margarini bir tavada eritin. Yag kizarmaya baslayinca tavuklari ilave edin. Bir kasikla arasira karistirarak birkaç dakika sote edin. Etler pisince tavayi atesten alip, fazla yagini süzdürüp, atin. Krema, maydonoz, bezelye ve havucu ilave edip, karistirin.Harci bir kenarda saklayin. Hamuru hazirlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karistirin. Margarini katip, kumlu bir doku olusuncaya kadar avucumuzun içiyle ovarak yedirin. Karisimi havuz biçiminde açin. Ortasina çirpilmis yumurtayi koyun. Un, yag karisimini yavas yavas yumurtaya yedirin. Pürüzsüz bir doku elde edince, hamuru nemli beze sarip, serin bir yerde yarim saat kadar dinlendirin. Dinlenmis hamuru merdaneyle yaklasik ½ santim kalinliginda açip, bir tart kalibinin içine döseyin. Kenarda tasan kisimlari, siyirarak alin. Piserken hamurun kabarmamasi için hamuru en az bes alti yerinden çatalla delin. Harci kalibin içine döseyip, üzerine Morney sosu dökün. Tavuklu payi, önceden isitilmis firina sürüp yaklasik 20 dakika, üzeri nar gibi kizarincaya kadar 180 dereceli önceden isitilmis firinda pisirin. Kalibin içinde hemen servis yapin.

Sebzeli ve Soyali Piliç

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

MALZEMELER
500 gr. kemiksiz tavuk gögsü (küçük parçalar halinde dogranmis)
60 gr. (4 çorba kasigi) margarin
2 taze sogan (ayiklanip, ince dogranmis)
100 gr. mantar (islak bir bezle kurulanip, ince dogranmis)
2 adet sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenip, iri dogranmis)
100 gr. taze fasulye (kilçiklari ayiklanip, dogranmis)
2 çorba kasigi soya sosu
1 çorba kasigi süzme bal

YAPILIŞ TARİFİ
Margarini bir tavada eritin. Taze sogani, sivribiberi, mantari ve taze fasulyeyi katip, 3-4 dakika daha fasulyeler hafif diri kalacak biçimde sik pisirin. Soya sosunu katip, harli ateste 3-4 dakika sik sik karistirarak pisirin. Tavuk etini, beyazbiberi ve bali ilave edip 3-4 dakika daha yine sik sik karistirarak pisirin.Sebzeli ve soyali pilici önceden isitilmis tabaklara aktarin. Sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Tavuk Köftesi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk
MALZEMELER
600 gr. piliç kiymasi 1 adet sogan 2 dis sarmisak 1 adet yumurta 1 adet kabak
YAPILIŞ TARİFİ
Piliç kiymasini, ince kiyilmis sogan, sarmisak ve yumurta ile yogurun. Daha sonra, ceviz iriliginde parçalar koparip, elinizde yuvarlayin. Tencereye yeterli miktarda su alip kaynatin. Köfteleri kaynayan suya atip, pisirin. Bu sirada havuç ve kabagi da kibrit çöpü inceliginde dograyip, tencereye alin. Tüm malzemeler pisince, un ve limonun suyunu tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayip, servis yapin.

Polo Tavuk But

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
4 adet tavuk budu 2 çorba kasigi tereyagi 1 adet tavuk suyu bulyon Nisasta 4 adet patates 2 çay bardagi süt Tuz,

su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarinin üzerindeki deriyi çikarin. Butlari boyuna bir biçak yardimiyla kesin. Kemikleri çikarin. Tek parça halindeki butlari kizdirilmis tereyaginda kizartin. Ardindan kirdiginiz tavuk kemiklerini tereyaginda soteleyin. Tencereye aktarin. Üzerine, kemikleri 3 parmak geçecek kadar su koyun. Tuzunu ayarlayin. Su yariya azalana dek kaynatin. Suyu süzgeçten geçirin. Tavuk suyu bulyonu ekleyin. Eriyene dek karistirin. Yeterince nisasta ekleyin. Kisik ateste koyulasincaya dek pisirin. Patatesleri haslayin. Püre kivamina gelene dek ezin. Bir tencereye aktarin. Sütü, 1 çorba kasigi tereyagini ekleyin. Iyice karistirin. Tuz ile tatlandirin. Servis tabaginatavuk budu ve püreyi yerlestirin. Etin üzerine tavuk suyu sostan gezdirin. Sicak servis yapin.

Ispanakli Piliç Sarmasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

3 piliç gögsü, derisi, kemigi çikarilmis 1 piliç butu 1 kg. ispanak ½ bardak kasar peyniri rendesi 100 gr. tereyagi 3 sogan, ince kiyilmis 3 dis sarimsak, dövülmüs 2 çorba kasigi çam fistigi tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç gögsünü ortadan ikiye ayirip parçalari iki naylon folyo parçasi arasina yerlestirin. Eti döverek yassiltin. Piliç butunun kemigini ve derisini ayirin. Ispanagi üç kez yikayip ayiklayin. Firininizi 200° C’de isitin. Ispanagin yarisini piliç butu, tuz, karabiber, kasar peyniri ile birlikte mutfak robotunda çekin. Yassilttiginiz gögüs etlerinin üzerine robotta çektiginiz harci paylastirin. Rulo seklinde sarin. (Sonra çikarmak üzere iple baglayabilir veya kürdanla tutturabilirsiniz.) Tereyaginin yarisini bir tavada kizdirin. Piliç sarmalarinin her tarafini pembelesene kadar kizartin, firin tepsisine alin. 10 dakika firinlayin. Kalan tereyagini kalin dipli bir tavada eritin. Sogan ve sarimsaklari tavanin kapagini kapatarak, arada karistirarak 5 dakika pisirin. Dolmalik fistigi ekleyin, hafif esmerlesene kadar karistirarak kavurun. Kalan ispanagi ilave edin, 10 dakika tavanin kapagini kapatmadan karistirarak kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyip atesten alin. Piliç sarmayi kavurdugunuz ispanak ve kestaneli pilav ile servis edin.

Bamyali Piliç

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 adet piliç ½ kg ayiklanmis bamya 4 tane domates, büyük dogranmis 3 çorba kasigi margarin ½ su bardagi su 2 çorba kasigi limon suyu tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pilici temizleyip ufak parçalara bölerek bir tecerede margarini ilave edin. Domatesleri etin üzerine yayin. Tuzunu ve biberini ilave edip 15, 20 dakika orta sicaklikta pisirin. Bamyalari da tavugun üzerine yayin. Yarim bardak su ekleyerek yumusayincaya kadar orta sicaklikta 20 dakika pisirin. Limon suyunuda ilave edin 5 dakika daha kaynatip, servis yapin.

Enginarli Piliç Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

MALZEMELER

6 parça Diyet Gögüs 750 ml. kaynar su 750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmis) 250 ml. beyaz sarap 150 gr. mayonez 150 gr. yogurt 2 çay kasigi sarmisak (dövülmüs) Tuz, Maydanoz veya Dereotu 4 adet bütün enginar

YAPILIŞ TARİFİ

Diyet gögüsleri ufak lokmalar halinde dograyin. Dogranmis göbek enginarlari kaynar suyun içine atip, hizli ateste yaklasik 5-7 dk. yumusayana kadar pisirin. Daha sonra enginarlari sudan çikarip hafif tuzlayin ve üzerini kapatarak sogumaya birakin. Yogurt ve dövülmüs sarmisagi çirpip mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari karistirin ve bu karisimi mayonez ile harmanlayin. Servisi haslanmis bütün enginarlarin içinde veya porsiyonluk kümeler halinde yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

Enginarli Piliç Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

MALZEMELER

6 parça Diyet Gögüs 750 ml. kaynar su 750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmis) 250 ml. beyaz sarap 150 gr. mayonez 150 gr. yogurt 2 çay kasigi sarmisak (dövülmüs) Tuz, Maydanoz veya Dereotu 4 adet bütün enginar

YAPILIŞ TARİFİ

Diyet gögüsleri ufak lokmalar halinde dograyin. Dogranmis göbek enginarlari kaynar suyun içine atip, hizli ateste yaklasik 5-7 dk. yumusayana kadar pisirin. Daha sonra enginarlari sudan çikarip hafif tuzlayin ve üzerini kapatarak sogumaya birakin. Yogurt ve dövülmüs sarmisagi çirpip mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari karistirin ve bu karisimi mayonez ile harmanlayin. Servisi haslanmis bütün enginarlarin içinde veya porsiyonluk kümeler halinde

yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

Patatesli Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 orta boy tavuk 4 orta boy patates 4 orta boy havuç biraz kasar peyniri rendesi 1 küçük kutu bezelye 1 adet yumurta 2 adet defne yapragi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tavugu haslayiniz, kemiksiz olarak küçük parçalara ayiriniz. Patatesle havucu da haslayip onlari da küçük parçalara kesiniz. Sonra bir kapta tavuk etlerini, sebzeleri, tuzu ve karabiberi koyup karistiriniz.2 su bardagi tavuk suyuna 2 çorba kasigi unu biraz sulandirip katiniz ve bir tasim kaynatip boza kivamina getiriniz. Atesten aldiktan sonra biraz sogutup, 1 yumurta kirip sosa karistiriniz. Bu sosu tavuk ve sebzelerin üstüne dökünüz. Hepsini karistirip en üste de kasar peyniri rendeleyip firina koyunuz. Firinda üzerini kizartip servis yapiniz.

Mayonezli Tavuk Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
2 adet tavuk gögsü 7-8 yaprak marul 2 adet domates Yarim demet dere otu 1 kasik kasar peyniri rendesi 1,5 kasik mayonez ½ kasik yogurt 1 adet limon Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögsü tuzlu suda haslanir, soguduktan sonra didilir. Marullar iyice yikandiktan sonra bir parmak eninde dogranir. Domatesler soyulup küp küp dogranir. Mayonez ve yogurt küçük bir kapta iyice karistirildiktan sonra içerisine ince kiyilmis dere otu ilave edilerek tekrar karistirilir. Ince didilmis tavugun içerisine marul ve domates konarak 1 limon suyu dökülür ve karistirilir ve servis tabagina alinir

Cevizli Baklava

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER
4 bardak un 3 yumurta ceviz kadar yag 1 kahve kasigi tuz yeterince su 2 bardak nisasta Içine: 2 bardak erimis yag, 2 bardak çekilmis ceviz Surubu için: 5 bardak seker, 3 bardak su, 1
YAPILIŞ TARİFİ
Elenmis un, yumurta, tuz, yag, yeterince su ile baklava hamuru yogrulur. Yufkalar açilir, ayri bir yerde üst üste konur. Baklava yapilacak tepsi yaglanir, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kisimlar varsa biçakla tepsiye göre kesilir. Ilk yufka üzerine yag serpilir veya elle sürülür. Böylece yufkalarin yarisi yaglanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce yayilir. Kalan yufkalar da yaglanarak tamamlanir. (Kenarlardan artan parçalar kenar çiktikça baklava yufkalarinin arasina yerlestirilir) kalan yag isitilarak en üstten dökülür. Onbes dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin bir biçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildigi biçimde kesilir. Keserken biçak öne dogru çekilmez, bastirilarak ve sol elin parmaklari kesilen baklavaya yakin tutularak kesilir. Baklavalarin kesilmesi tamamlaninca üzerine yag gezdirilir, orta sicakliktaki bir firina verilir, üzeri kizarincaya kadar pisirilir. Baklava firina verildigi zaman bes bardak seker, üç bardak su ile kaynatilir, üzerinden köpükler alinir, atilir. Sonra bir kasik limon suyu katilir, tekrar kaynatilir ve sogumaya birakilir. Firindan çikan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlisi dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatilir. Surubu çekinceye kadar kapali tutulur.

Misir Gevrekli Kremali Hindi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 paket Hindi Kemiksiz üst but 1 tatli kasigi köri 1 çay kasigi karabiber 1 kutu 200 ml Sivi Krem Santi- Süt Kremasi 1 su bardagi misir gevregi Yarim su bardagi rendelenmis kasar peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Hindi butlari iri butlari iri parçalar halinde keserek köri, karabiber ve tuzla iyice harmanlayin. Kare ya da dikdörtgen cam firin tepsisine butlari, sekillerini düzelterek yerlestirin. Üzerine 200 ml. Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni gezdirin. Önceden isitilmis 200 derece firinda 15 dakika pisirin. Firindan alip üzerlerine misir gevreklerini serpin. Rendelenmis kasar peynirini gezdirin. Firina verip, üzeri kizarana dek pisirin

Hindi Arnavut Cigeri

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
Hindi Ciger-Yürek 1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber ½ tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi tuz ½ bag maydanoz 1 tatli kasigi sumak 1 adet domates 2 adet kuru sogan Kizartma yagi Un

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi ciger-yürekleri kusbasi olarak dograyip kirmizi toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayin. Bir tavada yeterli miktarda yagi kizdirip ciger – yürekleri kizgin yagda pisirin. Pisen hindi Arnavut cigerlerini kagit havlu üzerine çikartip fazla yagini emmesini saglayin. Kuru soganlari piyaz seklinde dograyip biraz tuz ve sumak ile ovusturup kiyilmis maydanozlari ilave edip harmanlayin. Domatesi ince yarim ay seklinde dogradiktan sonra tabagin kenarlarina dizip orta kismina soganlari ve en üstüne de hindi Arnavut cigerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz cigerlerin üzerine kirmizi biberli tereyag döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz

Güneydogu Usülü Hindi Sis

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
12 adet But Çöp Sis 1 çorba kasigi Yogurt 1 çorba kasigi domates salçasi 1 çorba kasigi pul biber 1 tatli kasigi kirmizi toz biber 1 tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi kekik 1 çay kasigi karabiber 1 kahve fincani sivi yag 1 adet sogan 2 dis sarmisak Tuz Meyhane pilavi: 1,5 su bardagi pilavlik bulgur 1 çorba kasigi taze kiyilmis maydanoz 1 adet sogan 2 adet sivri biber 1 tatli kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi but sisleri sivi yag, yogurt, domates salçasi, pul biber, kirmizi toz biber, kimyon, kekik, karabiber, sogan suyu ve dövülmüs sarmisak ile harmanlayin. Hazirladiginiz hindi sisleri buzdolabinda yarim saat kadar bekletin. Bir tencerede tereyagini eritip piyaz dogranmis sogan ve sivri biberleri soteleyip ayiklanip yikanmis bulguru kitirlasincaya kadar kavurun. Tencereye salçayi ilave edip kisa bir süre daha kavurduktan sonra kabugu soyulup piyaz dogranmis domatesleri ve pul biberi ilave edip tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Tencereye bulgurlarin üstünü örtecek kadar kaynar hindi suyu ilave edip kisik ateste pisirin. Meyhane pilavini dinlenmeye alip üstüne taze kiyilmis maydanozu serpip karistirin. Hazirladiginiz hindi sisleri izgarada veya tavada pisirip yaninda meyhane pilavi, roka yapraklari, limon ve turp dilimleri , izgara edilmis domates ve biber ile servis yapin.

Hindi Çoban Kavurma

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
600 gr. Hindi Fileto Kusbasi 100 gr. Tereyag 3 adet orta boy domates 20 adet arpacik sogan 8 dis sarmisak 4 adet tatli sivri biber 12 adet orta boy kültür mantari ½ demet maydanoz 1 adet defne yapragi 1 tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi tatli kirmizi toz biber ½ tatli kasigi karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir tavada tereyagini eritip arpacik soganlar, sarmisak ve defne yapragini soteleyin. Hindi fileto kusbasilari tavaya ilave edip hizli ateste renk alincaya kadar kavurun. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip kusbasi dogradiktan sonra tavaya ilave edin. Etler suyunu çektiginde kusbasi dogranmis kültür mantarlarini ilave edin. Mantarlar suyunu çektiginde kabugu soyulup kusabasi dogranmis domatesleri ve bütün baharatlari tavaya atip lezzetlendirin. Hindi çoban kavurmaniz pistiginde ocaktan alip taze kiyilmis maydanoz ilave ederek sicak olarak servise sunabilirsiniz

Susamli Tavuk

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
4 derisi ayiklanmis tavuk gögüs fileto (750 gr.) Terbiye sos için: 4 taze sogan 5 dis sarmisak 2 çorba kasigi susam 1 ½ çorba kasigi seker 4 çorba kasigi soya sosu (60 ml.) ½ su bardagi haslanmis barbunya fasulye (100 gr.) 3 çay kasigi biber salçasi (15 gr.) 2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.) 1 çorba kasigi sirke 3 çay kasigi domates salçasi Dilege göre 3 çay kasigi susam yagi

YAPILIŞ TARİFİ
Kuru barbunya fasulyeyi sicak suda 2 saat islattiktan sonra tuzlu suda haslayin ve süzün. Tavuk gögüslerini bir naylonun arasina koyup, döverek inceltin. Haslanmis kuru barbunya, biber salçasi, zeytinyagi, taze sogan, sarmisak, susam, seker, soya sosu, tuz, karabiber, sirke ve domates salçasini robotun ana haznesinde karistirin. Inceltilmis tavuk gögüslerinin her iki yüzünü de hazirladiginiz terbiye karisimiyla kaplayin ve üstleri kapali olarak 1 saat bekletin. Dinlendirilmis tavuk gögüslerini kokusuz izgarada her yüzünü en az 5'er dk. olmak üzere pisirin ve yesilliklerle servis yapin. Üzerlerine bir tutam daha susam serpin.

Hindi Sinitzel

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER

Hindi gögüs (Yarim cm. kalinliginda dövülmüs) 8 dilim kadar (600 gr.) 1 çay kasigi kimyon ½ çay kasigi aci toz kirmizibiber 1 çay kasigi pul biber 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi ögütülmüs karabiber ½ su bardagi un (75 gr.) 2 yumurta (çirpilmis) 1 su bardagi galeta unu (125 gr.) Kizartma yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi gögüs parçalarini döverek inceltin. Kimyon, toz kirmizibiber, tuz, karabiber ve kirmizi pul biberi bir kabin içerisinde karistirin. Baharat karisimini hindilerin iki yüzüne de serpin ve 30 dk. kadar bekletin. Un, çirpilmis yumurta ve galeta ununu ayri ayri yayvan ve sig kaplara koyun. Baharatla kaplanmis hindi gögüs parçalarini, önce una daha sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayin. Tavada 2-3 çorba kasigi yagi kizdirin ve hindi gögüslerini üst üste gelmeyecek sekilde dizin. Yüksek ateste 3 dk. kadar kizartin. Spatulayla gögüslerin öbür yüzlerini çevirin ve ayni sekilde pisirin. Pismis sinitzellerinizi, isiya dayanikli bir kaba alin ve firinda sicak tutun. Diger gögüslere de ayni islemi uygulayin. Sinitzellerinizi, limon dilimleri ve maydanozla süsleyin. Fritözde kizarttiginiz taze patateslerle servis yapin.

Hindili Tart

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

MALZEMELER

6 çorba kasigi margarin (90 gr.)
1/3 su bardagi un (50 gr.)
1 çay kasigi kekik
2 çay kasigi karabiber
2 çay kasigi tuz
1 su bardagi süt (250 ml.)

1 su bardagindan biraz fazla tavuk suyu (300 ml.)
3 su bardagi sote edilmis, küp dogranmis hindi gögsü (600 gr.)
4 su bardagi donmus karisik garnitür (veya ½ kilo havuç, tane bezelye ve patates)
1 su bardagindan biraz fazla tane misir
Hamur için: 1 su bardagi un (150 (150 gr.)
1 çay kasigi tuz
1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerinden unu, tuzu ve margarini robotun ana haznesine koyun; robotun dügmesini saga çevirerek 15 kere çalistirip durdurun. 3 çorba kasigi su koyarak, 5 defa daha çalistirip durdurun. 2 çorba kasigi su ekleyip 3 kere daha robotu çalistirin. Hamur toplaniyorsa robottan alin. Dagiliyorsa azar azar su ekleyerek robotu kisa araliklarla birkaç kez daha çalistirin. Hazirladiginiz hamuru merdaneyle açin. Yemeginizi, daha sonra servis yaparken kullanacaginiz yuvarlak, kenarlari yüksek servis tabagini açmis oldugunuz hamurun üzerine kapayin. Etrafini bir biçakla kesin. Kestiginiz hamur parçasini etrafindan 6 mm. daha küçültün. Hamurunuzun üzerinde sekilli 5 adet bosluk açin. Önceden 230 °C isittiginiz firinda hafifçe kizarana kadar (9-11 dk.) pisirin. Bir tencerede yagi eritin. Un, kekik, karabiber, tuz ekleyin ve karisiminiz pütürsüz kivama gelinceye kadar karistirarak kaynatin. Kaynayan karisima yavas yavas süt ve tavuk suyunu ekleyin, koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Hazirlamis oldugunuz bu sosa hindi ve sebzeleri de ekleyin ve sebzeler yumusayincaya kadar 10-15 dk. pisirin. Hindi, sebze ve sos karisiminizi servis tabagina alin. Önceden pisirdiginiz hamuru, hindi, sebze ve sos karisiminin üzerini kapatacak sekilde yerlestirin.

Hardal Soslu Tavuk

Mutfak: Fransiz Süre: 45 dk

MALZEMELER

6 büyük tavuk butu (1 kg. 800 gr. - 2 kg.)
2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.)
2 çorba kasigi tereyagi veya margarin (30gr.)
2 çorba kasigi hardal (20 gr.)
6 grisini
1 su bardagi galeta unu (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk butlarini haslayin. Hasladiginiz butlarin üzerine bir miktar tuz serpin ve firçayla zeytinyagi sürün. Oda sicakligindaki tereyagini hardalla karistirarak, bir sos hazirlayin. Grisinileri hand blender'inizin özel kabinda çok ince olmayacak sekilde çekin ve galeta unuyla karistirin. Önceden haslayip zeytinyagi sürdügünüz butlarin üzerine hardalli tereyagi sosunu sürün ve tavuklari grisinili galeta ununa bulayin. Butlarin üzeri kizarincaya kadar kokusuz izgara veya set üstü firininizin üst izgarasinda pisirin

Zeytinli Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.)
1 bütün tavuk (1 kg. 100 gr. agirliginda)
3 büyük kuru sogan (yarim halka seklinde kesilmis)
1 çorba kasigi toz zencefil
4 dis sarmisak
1 çay kasigi toz kirmizibiber
1 çorba kasigi domates salçasi
1 su bardagi tavuk suyu (250 ml.)
1 tutam safran (1 çorba kasigi sicak suda islatin)

5 taze sogan 15-20 adet siyah ve yesil zeytin ½ limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Büyük bir tencere veya tavada zeytinyagini kizdirin ve tavugu, iki tarafi da hafifçe kizarincaya kadar kizartin. Kuru sogan, zencefil, toz kirmizibiber, salça, tuz ve karabiber ekleyip, orta ateste kizartmaya devam edin. 1 çorba kasigi suda islatilmis safran, domates salçasi ve tavuk suyunu tenceredeki tavuga ilave edin. Orta ateste 30 dk. kadar üstü kapali olarak pisirin. Kiyilmis taze soganlari ekleyin, tavuk iyice pisene ve sos suyunu (1/2 su bardagi kalacak sekilde) çekinceye kadar (15 dk.) pisirin. Zeytinleri ve limon suyunu ilave edip 5 dk. daha pisirin. Tavugu tencereden alin, servis tabagina yerlestirin ve zeytinli sosu üzerine dökerek servis yapin.

Tavuk Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 kg. Tavuk kiymasi 1 adet kurusogan 5 dilim bayat ekmek veya tost ekmegi 1 adet Yumurta 75 gram kasar 2 dis sarimsak tuz-karabiber Sosu Için: 4 yemek kasigi sivi margarin 3 adet taze sogan 1 tatli kasigi kirmizi pul biber Pisirmek Için:
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru soganinin kabuklarini soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp dograyiniz. Ekmeklerin kenarlarini çikartip, su ile islatip, iyice sikiniz. Derin bir kabin içine tavuk kiymasini, rendelenmis sogani, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiginiz yumurtayi, dogranmis kasari, sikilmis sarimsagi, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harci kivamina gelince sekil verip, tabaga aliniz. Tavada sivi margarini kizdirip, tavuk köftelerini kizartiniz. Kizaran köfteleri, servis tabagina aliniz. Sosu için: Taze soganlari ince ince kiyiniz. Ufak bir tavada sivi margarini kizdirip, taze soganlari ve kirmizi pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazirladiginiz sosu, kizaran köftelerin üzerine döküp, sicak olarak servis ediniz.

Katami

Mutfak: Türk Süre: 25dk
MALZEMELER
1 tavuk 1 su bardagi pirinç 1 çay bardagi kiyilmis findik 2 çay kasigi kinsi 5 dis ezilmis sarimsak 2 çay kasigi siyah susam
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk haslanir. Etleri ince ince didilir. Yikanmis pirinç ve tuz ilave edilerek hafif ateste pirinçler yumusayincaya kadar pisirilir. Findik, kinsi, sarimsak, siyah susam, kirmizi pul biber ilave edilir. Bir tasim daha kaynatip servis yapilir.

Firinda Piliç Kizartmasi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
1 adet piliç 2 kasik yag 1 adet limon
YAPILIŞ TARİFİ

Pilici temizleyip, yikayiniz. Düzgün sekil veriniz. Üzerini limon ve tuzla güzelce ovunuz. Yaglanmis bir firin tepsisine pilici koyup, birkaç yerine yag ve 1 fincan kadar da su, tuz koyup, tepsiyi firinin orta gözüne koyunuz. Ara sira çevirerek ve kaptaki yagli sudan kasik kasik pilicin üzerine dökerek piliç yumusayip, kizarincaya kadar firinda tutunuz. Pisince firindan alip, çesitli garnitürlerle servis yapiniz

Kestane Pilavli Hindi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk

MALZEMELER
1 adet hindi 2 kasik tereyag 2 kasik salça tuz, karabiber Pilavi için: 2 bardak pirinç 250 gr. kestane 2 kasik yag 4 bardak su
YAPILIŞ TARİFİ
Hindi iyice temizlenir. Üzerine karabiber, salça ve yag karistirilip iyice sürülür. Firin tepsisine konularak 6-7 saat kadar hafif isida kizartilir. Kizaran hindi servis tabagina alinir etrafina pilav konulur pilavin üstüne de kestaneler konularak servis yapilir. Kestaneli pilavin yapilisi: Kestaneler dagitilmadan haslanir. Kabuklari soyulup ikiye kesilir. 2 bardak pirinç, 4 bardak su ve iki kasik yag ile pilav hazirlanir. Pilav suyunu çekince dogranmis kestaneler pilavin üstüne dökülerek beraberce demlendirilir.

Firinda Hindi Kizartmasi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
1 adet hindi 2 adet sogan 2 adet havuç 2 kasik tereyag 2 kasik salça
YAPILIŞ TARİFİ
Hindi iyice temizlenir. Sebzelerle birlikte tencereye konup haslanir. Biraz soguduktan sonra firin tepsisine konulup üzerine salça ile yag karistirilip sürülür. Tepsinin dibine 2 bardak hindi suyundan koyup firinda çevrilerek kizartilir. Kizaran hindi servis tabagina alinir üzerine tepsideki suyu dökülerek servis yapilir

Soya Soslu Hindi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk
MALZEMELER
½ kg. hindi kusbasi (beyaz etinden) ½ kahve fincani soya sosu 8 adet sarmisak 2 çorba kasigi tereyagi 1 adet orta boy sogan 2 adet domates 5-6 adet sivri biber 250 gr. mantar 1 tatli kasigi domates salçasi 1 kahve fincani sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Kusbasi dogranmis hindi eti, soya sosu, dövülmüs sarmisak, tuz ve karabiberi cam bir kaseye koyup, iyice karistirin. Üzerini seffaf folyo ile kapatip, buzdolabinda 3-4 saat bekletin. Tereyagini bir tencerede hafif kizdirin. Ince dogranmis sogan, kabugu soyulup küp seklinde dogranmis domates, küçük kesilmis biber ve mantar ile domates salçasini ekleyip sos suyunu çekene kadar 10 dakika pisirin. Ocaktan alip, ilinmasi için bekletin.
Buzdolabinda beklettiginiz hindi etini kizdirilmis sivi yagda ara sira karistirarak kavurun. Et yumusadiginda hazirladiginiz domatesli sosu ekleyip 5-10 dakika pisirin. Soya soslu hindi soteyi, üzerini kiyilmis maydanozla süsleyip servis yapin.

Biberli Hindi Sarmasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
4 adet hindi gögüs fileto 2 adet közlenmis kirmizi dolmalik biber (konserve) 5-6 sap maydanoz 2 dis sarmisak tuz, karabiber 1 çorba kasigi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Hindi filetolarini ezerek yassilastirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Közlenmis biber, dövülmüs sarmisak, kiyilmis maydanoz, tuz ve karabiberi bir kasede karistirin. Filetolarin üzerine hazirladiginiz karisimdan koyun. Filetolarin her birini, yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açilmamasi için kürdanla tutturun. Bonfileleri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag, bir kasede karistirin. Hazirladiginiz karisimi hindi sarmalarin hertarafina sürün. 200 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar, yaklasik 25 dakika pisirin. Hindi rulolari servis tabagina alin servis yapin.

Mayonezli Salata Sosu

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 10dk

MALZEMELER
2 çorba kasigi mayonez
1.5 çorba kasigi yogurt 2 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ
Kase içinde mayonezle yogurdu iyice çirpin. Sarimsaklari ince ince dograyin ve mayonezli yogurt ile karstirin. E nson sirke ilave edin ve hazirlamis oldugunuz salatalarla kullanin.

Sinitzel Sosu

Mutfak: Fransiz Süre: 10dk

MALZEMELER
4 adet iri kornison tursu 3 yemek kasigi mayonez 1 çay kasigi hardal 1 adet taze yesil sogan 1 yemek kasigi zeytinyagi Yarim limonun suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Tüm malzemeler parçalayici robota (rondo) konulur ve püre olana kadar karistirilir. Hem snitzelin yaninda, hem de yesil salata ile birlikte servis edilebilir.

Sebzeli Piliç Budu

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
6 adet piliç budu 1 küçük sogan 3 küçük boy havuç 3 küçük boy patates (haslanmis) 250 gr mantar Tuz-karabiber Üstü için: 1 tatli kasigi domates salçasi 1 çay kasigi toz seker 1 tatli kasigi limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Piliç budlarini ayiklanmis ve ortadan bölünmüs sogan ve havuçlarla birlikte çelik tencereye koyup, 2 bardak su, tuz ve karabiber katarak kisik ateste 15 dakika haslayin.
Bir firin kabinin içine önce yuvarlak dogranmis patatesleri yerlestirin. Üzerine butlari siralayin. Aralarina haslanmis ve dogranmis havuç ve mantarlari koyun.
Salça, seker, limon suyu, biraz tuz ve karabiberi, 1 bardak piliç suyuyla karistirip yemegin üzerine gezdirin.
Servisten önce, 200 derece isitilmis elektrikli firinda, 20 dk hafif pembe renkte kizartin

Kiev Usulü Tavuk

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

MALZEMELER
8 adet tavuk gögsü (derisi ve kemikleri çikarilip hafifçe yassiltilmis) 1/ 2 bardak tereyagi 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 1 adet dövülmüs karanfil 1 yemek kasigi kiyilmis sarmisak Biraz tuz ve karabiber 1/ 2 bardak un 2 yumurta (çirpilmis) Galeta unu
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögüslerini yagli kagit arasinda döverek inceltin.
Tereyagini bir kasede karistirarak yumusatin. Kiyilmis maydanoz, karanfil, sarmisak, tuz ve karabiber katin ve sekiz esit kisma bölün.
Tavuk gögüslerinin içine resimde görüldügü gibi bu içten koyup rulo biçiminde sarin; buzdolabinda bekletin. Tavuk sarmalarini önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayin. Varsa, derin kizartma kabinin süzgecine yerlestirip kizgin yaga sokarak ya da kizartma tavasinda kizartin. Kizartilan tavuklari kagit üzerine çikartin. Servis zamanina kadar sicak firinda bekletin.

Floransa Usulü Tavuk

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

MALZEMELER
6 adet tavuk gögsü (derisi ve kemigi çikarilmis) 5 yemek kasigi un 1/ 2 bardak parmesan peyniri veya rendelenmis kasarpeyniri 1/ 2 bardak beyaz galeta unu 2 çay kasigi tuz- biraz karabiber 2 yumurta (1 yemek kasigi suyla çirpilmis) 1/ 2 bardak sivi yag 1 kg ispanak 1,5 yemek kasigi limon suyu-süslemek için limon dilimleri 250 gr dilimlenmis mantar
YAPILIŞ TARİFİ
Rendelenmis peynirle galeta ununu karistirin. Tavuklari tuzlayip biberleyin. Tavuk gögüslerini önce una ve yumurtaya, sonra peynirli galeta ununa bulayin. Buzdolabinda 1 saat bekletin.
Bir tavanin içinde yagi kizdirin ve tavuk gögüslerini açik pembe renkte kizartin. Kisik ateste, üstü kapali olarak 25-30 dk yumusayana dek bekletin.
Ispanaklari ayiklayip yikayin biraz tuz serperek kapali bir tencerede hafifçe haslayin. Suyunu süzüp ince ince kiyin. Ispanak püresini bir servis tabagina alin ve üzerine de limon suyu gezdirin.
Kizaran tavuklari ispanagin üzerine yerlestirin. Dilimlenmis mantarlari eritilmis 1 kasik yagin içinde 4-5dakika sote yapin. Tuz ve karabiber serpin. Mantarlari ispanagin üzerine serpistirin. Tavuklarin arasina limon dilimleri yerlestirip servis yapin

Kagitta Tavuk Gögsü

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet tavuk gögsü (kemigi ve derisi çikarilmis) 2 yemek kasigi limon suyu 3 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi un 1 bardak tavuk suyu 1/ 2 bardak sek beyaz sarap
1 yumurta sarisi Tuz-karabiber-bir fiske tarçin-bir fiske hindistancevizi 150 gr kiyilmis mantar 1 tatli kasigi kiyilmis sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini limon suyuyla karistirip 15 dakika dinlendirin. Orta boy tavada 1 kasik yag eritin. Tavuk gögüslerini içine atip her iki yüzlerini çevirerek sekizer dakika kizartin. Küçük bir tencerede 1 kasik yagi eritin. Un katip tahta kasikla 2 dakika karistirin. Atesten alip içine azar azar tavuk suyunu yedirin. Tekrar atese koyun, kaynamaya baslarken sarabi ve çirpilmis yumurtayi katin; sos kati hale gelene dek karistirmaya devam edin. Atesten indirin. Tuz, karabiber ve diger baharatla kiyilmis mantar ve sogani da kremaya karistirin. Tavuk etlerini saracak büyüklükte 6 adet alüminyum folyo kesin ve içlerini eritilmis yagla yaglayin. Tavuklari yerlestirin ve üzerilerine sosu bölüstürün. Folyoyu üzerine sararak 6 küçük paket hazirlayin. Sonra da firin tepsisine siralayip 30-40 dakika firinda pisirin.

Çerkez Tavugu

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 ince tavuk 1 bas sogan 1 bas havuç 3 su bardagi dolusu iç ceviz 3c büyük dilim bayat ekmek Tuz-kirmizi biber 1-2 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis ve yikanmis tavugu dörde bölünmüs sogan, havuç ve yeterince suyla birlikte atese koyun. Kaynamaya baslarken üzerindeki köpügü alin. Bir kasik tuz katip kisik ateste yumusayana dek pisirin. Atesten indirin ve ilimaya birakin. Tavugu tencereden çikartin. Kemiklerini ve derisini ayirin. Etleri de iri parçalara bölün. Cevizleri bir kere et makinasinda çekin. Ekmeklerin kabuklarini çikartip islatin ve suyunu sikarak azar azar çekilmis cevize katin. 1-2 dis dövülmüs sarmisak, dilediginiz kadar kirmizibiber ve tuz koyun. Tekrar makineden geçirin. Akan yaglari bir fincana toplayin. Ceviz içine, azar azar tavuk suyunu katip tahta kasikla karistirin. Koyu bir boza kivamina gelen salçanin yarisini tavuk etleriyle karistirin. Uzun bir servis tabagina yerlestirin. Üzerini de kalan salçayla kapatin. Ceviz yagi gezdirip maydanoz yapraklariyla süsleyin.

Saksi kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 adet patlican,
500gr tavuk gögsü,
1 adet sogan...
1 adet sivri biber,
karabiber,
tuz,
kirmizibiber,cok
az miktarda kekik,

YAPILIŞ TARİFİ

patlicanlar ikiye bölünür ortalari oyulduktan sonra kizgin yagda kizartilir bu islem bittikten sonra birtavada kusbasi dogranmis tavuk gogsu ,sogan ,sivribiber ve baharatla kavrulur.daha sonra patlicanlarin ici doldurulur ve üstü kasarla kapatilir.hepsi tepsiye dizilir domates sosu üstüne döküldükten sonra 200 derecelik firina verilir.10 dakika pisirilir

Etli Güvec

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr kusbasi koyun eti 2 orta boy sogan 2 orta boy patlican 2 orta boy kabak Iki avuç taze fasulye Bir avuç taze bamya 4 adet yesilbiber ½ bardak sivi yag 3 orta boy domates 2 yemek kasigi margarin veya tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmis sogan ve 2 kasik yagla atese koyun. Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.
Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serperek bekletin. Sonra da yikayip

kurulayin ve kizgin yaga atarak açik pembe kizartin. Kabaklarin kabuklarini kaziyip yikayin, yarim parmak uzunlugunda dograyin. Fasulyeleri tuzlu sicak suya atarak 10 dk bugulayin. Bamyalari yikayin ve tepelerini koni biçiminde kesip ayiklayin.
8-10 kisilik bir güvece et ve sebzeleri karisik olarak yerlestirin. Üzerine patlicanlari, dogranmis domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5 bardak su katip üzeri kapali olarak kisik ateste hafif pistikten sonra biraz da firinda pisirin.

Patlicanli Istim Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

1 kg kuzu eti (Kemiksiz iri kusbasi dogranmis) 2 orta boy sogan 2 orta boy domates 1 yemek kasigi margarin Tuz-karabiber 4 adet iri kemer patlican 3 adet dolmalik biber 1 bardak ayçiçek yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye dogranmis soganlari, yikanmis kuzu etiyle 1 kasik yag koyup arada karistirarak suyunu çektirin. Kabuklari ve çekirdeleri çikartilarak dogranmis 2 adet domates katin. 5 dk sonra 2 bardak sicak su ekleyip kisik ateste pisirin. Patlicanlari alacali soyup yarim parmak uzunlamasina keserek dograyin; üzerine tuz serpin. yarim saat bekletin; suyla yikayip kurulayin. Patlicanlari, açik pembe kizartin ve yagini süzdürerek kagit peçete üzerine koyun. Küçük komposto kasesinin içine çaprazlama iki adet patlican yerlestirin. Eti süzgece bosaltin, 3 veya 4 adet kebap etini patlicanin ortasina koyun. Patlicanin uçlarini etin üstüne kapatin ve çevirerek firin tepsisine yerlestirin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmis dolmalik biber yerlestirip, bir kürdan batirin.Etin sosunu üzerinee gezdirin, biraz daha su katin. Üstü kapali olarak kisik ateste veya folyo kapatarak firinda 15-20dk pisirin.

Sebzeli Kremali Biftek

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

MALZEMELER

Yarim kilo biftek 1 adet patates 1 adet havuç 4 çorba kasigi bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küp küp dograyin. Dogranmis sebzeleri ve bezelyeleri bir tencerede 10-15 dakika haslayin. Firin tepsisini yaglayin ve biftekleri dizin. Bifteklerin üzerine haslanmis sebzeleri pay edin. Sebzelerin üzerine 1 su bardagi Pinar Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni yayin ve tepsiyi firina sürün. 250 derecede firinda 35 dakika pisirin.Biftekleri firindan çikarir çikarmaz üzerine kalan 1 su bardagi Pinar Sivi Krem Santi-Süt Kremasi’ni pay edin. Sicak servis yapin.

Soganli Dana Boeuf Miriton

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

MALZEMELER

1,5 kg. Kemiksiz Dana Eti (kol veya but) 2 çokba kasgi un 1 kg. sogan 4-5 yemek kasigi sivi yag ½ su bardagi sirke 1,5 su bardagi et suyu ½ su bardagi beyaz sarap 4-5 adet küçük salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi tencerede kizdirin. Incecik kiydiginiz soganlari pembelestirmeden seffaf bir hal alana dek çok kisik ateste 30 dk. pisirin. Üzerine unu serpip karistirin. 1 dk. sonra sirke, sarap ve et suyunu ekleyip yaklasik 15 dk. ateste birakin. Haslayip dilim dilim dogradiginiz eti tencereye ilave edip kapagi kapatin. Atesin altini kisarak 10 dk. daha pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekin. Salatalik tursularini halka halka dograyip içine karistirin ve sicak servis yapin.

Saray usulü dana Mahmudiye

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

2 kg. Dana Kusbasi 2 çorba kasigi Un 200 gr. Tereyagi 4 dis sarmisak 2 adet orta boy sogan 2 adet taze sogan ½ tatli kasigi yeni bahar 500 gr. kuru kayisi 250 gr. badem ½ adet minik tarçin kabugu 1 tatli kasigi kirmizi toz biber (tatli)

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede tereyagini eritip minik küpler halinde dogranmis sogan ve sarmisaklarla birlikte kavurun. Dana Kusbasini tencereye ekleyip harli ateste suyunu çekinceye kadar soteleyin. Kivama gelen dana kusbasilarinin üzerine karabiber, yeni bahar ve tarçin kabugu ilave edip baharatlari ete yedirinceye kadar kisa bir süre kavurun. Unu ilave edip çig un kokusunu atincaya kadar kavurduktan sonra etlerin üzerine 2 parmak su ekleyin. Etler kaynamaya basladiginda atesi kisiga alip pisirmeye birakin. Bademleri kaynar suda kisa bir süre hasladiktan sonra soguk su ile sogutup kabuklarini alin. Ufak bir tavada tereyagi ile kabugu soyulmus bademleri hafif kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kuru kayisilari dograyip sicak suyun içinde bir süre dinlendirin. Pisme kivamina gelen dana etlerini, kayisilari ve ince seritler halinde dogranmis taze sogani ve tuzu ilave edin. Saray Usulü Dana Mahmudiye pistiginde yarim saat dinlendirin. Bu esnada bir tavada tereyagini kizdirip kirmizi toz biberi ilave edin.

Terbiyeli Süt Kuzu Kapama

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

6 parça Kuzu Kapama 100 gr. PINAR tereyagi 2 orta boy kuru sogan 2 çay kasigi PINAR sarmisak sos 1 çorba kasigi Un 5 su bardagi ilik su 2 orta boy patates 1 orta boy kök kereviz 3 havuç 1 demet pazi 1 demet taze sogan 1 marul veya kivircik salata 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 1 çorba kasigi tuz 1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un ½ limonun suyu Terbiye için

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani soyup kusbasi dograyin. Tereyaginda soganlari kavurun. Kapama parçalarini ekleyip etler kendi suyunu birakincaya kadar orta ateste 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavas yavas tencereye ekleyin. Kapagi kapali olarak orta ateste bir buçuk saat pisirin. Etler yumusamaya baslayinca tozsekeri ve tuzu koyun. Iyice pistiginde havuçlari, dörde bölünmüs marul yapraklarini, dogranmis taze sogani, ve pazi yapraklarini ekleyin. 5 dk. daha pistikten sonra parmak seklinde dogradiginiz patatesleri, elma gibi soyulmus ve dogranmis enginar kökünü de katip 15 dk. daha pisirin.. Atesten indireceginiz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin. Terbiye malzemesini iyice karistirin. Kaynamakta olan kuzu kapamanin suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karistirin ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasim kaynatin. Atesten alin.

Orman Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

800 gr. dana eti (kusbasi dogranmis) 90 gr. (6 çorba kasigi) Tereyag 4 orta boy sogan (her biri 4'e bölünmüs) 3 orta boy domates(kabuklari soyulup çekirdekleri çikarilmis ve iri kusbasi dogranmis) 2 çorba kasigi domates salçasi 1 çay kasigi tuz 1 kahve kasigi karabiber 3 su bardagi et suyu 6 küçük patates(kabuklari soyulup, 4'e bölünmüs) 1 büyük havuç(kazinip iri parçalar halinde dogranmis) ½ su bardagi iç bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede orta ateste tereyagi kizdirin. Etleri koyup pembelesene kadar ara ara karistirarak sote edin. Soganlari ekleyip 5 dk. daha pisirdikten sonra domates ve domates salçasini ekleyin. Tenceredeki malzemeyi 20 dk. süreyle dibinin tutmamasi için ara sira karistirarak suyunu çekene kadar pisirin. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapagini kapatarak 30 dk. daha pisirin. Havuç, patates ve bezelyeyi ekleyin. 30-40 dk. daha pissin. Kekigi ekleyip karistirarak 5 dk. daha ateste tuttuktan sonra tencereyi atesten alin. Orman kebabinizi isitilmis bir servis tabagina aktarip servise sunun.

Parmesan Peynirli Dana Eti

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

4 parça dana pirzolasi 4 yemek kasigi zeytinyagi Ince ince dogranmis 1 küçük kirmizi biber 1 orta boy kiyilmis sogan 1 ince dogranmis kereviz kökü 1 çay kasigi sarmisak Sosu 250 ml. tavuk suyu 1 yumurta 1 yemek kasigi domates salçasi ½ kg. soyulmus domates 1 çay kasigi toz seker ¼ bardak Un 2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek 2 yemek kasigi tereyagi 1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri 2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri Maydonoz,
tuz, karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin. Zeytinyagini kizdirip kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birilikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapagini kapatip ara sira karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayi çirpin. Pirzolalari önce una, sonra yumurtaya ardindan ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsiye dizdiginiz bifteklere mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

File Kervan Bonfile

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

800gr. bonfile 200 gr. mantar 100 gr. kasar 300 gr. domates 100 gr. sivri biber 50 gr. sucuk 50 gr. çam fistigi 2 çorba kasigi sivi yag 2 adet ince ince dogranmis sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Ilk olarak bonfileleri rulo seklinde ortadan ikiye yarip, pisirin. Baska bir kapta çam fistigini hafif kavurup, üzerine

ince ince dogranmis sogani ekleyin. Ardindan sucuk, mantar ve sivribiberle birlikte kavurmaya devam edin. Son olarak domates ilave edip, bir müddet daha pisirin. Hazirladiginiz karisima, baharatini da kattiktan sonra, pismis bonfilenin üzerine dökün. PINAR kasar, domates ve biberle süsleyip firina verin. Kasar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çikartip servise sunun.

Sedef Bonfile

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 parça bonfile 200 gr. haslanmis fasulye 150 gr. margarin 2 çorba kasigi un 300 gr. süt 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri kus yuvasi seklinde izgarada pisirin. Besamel sos için kizgin yaga unu ilave edip kavurun. Bu islem bitince üzerine süt, karabiber, tuz ve hindistan cevizini de ekleyip bir müddet daha pisirin. Sonra kus yuvasi bonfilelerin içine haslanmis fasulyeyi yerlestirerek, besamel sosunu ilave edin. Yesil fistik, domates ve biberle süsleyerek servise sunun.

Etli Sucuklu Nohut

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr. nohut 400 gr. kuzu eti. 2 adet orta boy sogan 2 adet tatli yesil biber 2 adet domates 40 gr. tereyagi 1 yemek kasigi domates püresi ½ çay kasigi pulbiber 200 gr. sucuk

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari bir gece önceden islatin. Ertesi gün yemegin yapimina basladiginizda önce kuzu etlerini kusbasi dograyin. Bir tencerede tereyagini eritip, üzerine etleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar 7-8 dk. kavurun. Ardindan ince ince dogranmis soganlari kavurun ve ufak parçalar halinde dogranmis domatesleri de karisima katin. Karistirip üzerine ½ lt.
su koyup kaynatin. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapagini kapatin ve 20 dk. pisirin. Baska bir kapta bir gece önceden islattiginiz nohutlari yumusayana dek kaynatin. Suyunu süzerek alip, etin üzerine katin. Dogranmis ve çekirdekleri ayiklanmis tatli biberleri de yemege ekledikten sonra eger gerekiyorsa tüm karisimin üzerine bir miktar daha sicak su dökün. Kapagini kapatip 35-40 dk. daha pisirin ve tuzunu serpin. Sucuklarin kabugunu soyup dilimleyin. Etli nohut yemegine katarak 5 dk. daha pisirin. Kuru maydanoz yapraklari ile süsleyin.

Hünkar Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti Çorba kasigi margarin 1 bas ince dogranmis iri 1 çorba kasigi salça 1 tatli kasigi Un 1 tatli kasigi tuz
1 lt. su 2 adet orta boy domates (kabuksuz ve ince dogranmis) 2 tatli kasigi sogan Sarimsak Sos Baharat torbasi (kekik, feslegen, 1 adet defne yapragi, tane karabiber, maydonoz sapi ve kökü)
BEGENDI icin 6 adet çekirdeksiz iri kemer patlicani 2 çorba kasigi tepeleme dolu yag 5 kahve fincani Un (150 gr.) 1 ½ su bardagi Süt ½ tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi bir tencereye koyup kizdirin ve etleri ekleyin. Birakacagi suyu çekip pembe bir renk alincaya kadar 10 dk. kavurun. Ardindan sogani koyup 2 dk. salcasini koyup 1 dk. daha kavurun, karisima unu ekleyin. Iyice karistirip baharat torbasi, tuzu ve suyuyla birlikte agir ateste 15 ila 20 dk. pisirin. Ayri bir kapta Begendi'yi de hazirlayin. Oval bir güvece etleri bosaltin, etin yari seviyesine kadar salçasini koyun. Üzerine ince dilimlenmis kasar peynirlerini dizin. Sonra üzerine begendiyi dökerek firina sürün. 5 ila 6 dk. firinda kaynatmadan bekletip çikarin. Üzerine 2 veya 3 kasik kizarmis tereyagi dökün. Hünkar Begendiniz servise hazir BEGENDI Patlicanlari yikayin. Sonra biçagin burnu ile hafifçe delin. Kömür izgarasi, gazli veya elektrikli ocak üzerinde patlicanlari çevirerek hamur gibi oluncaya dek pisirin. Limonlu suyun içinde soyun. Bir tencerede erittiginiz yaga unu ekleyip bir yumurta çirpma teli ile karistirin. 3 ila 4 dk. orta ateste kavurun. 5 dk. sonra hafif soguyunca kaynar sütle agir ateste 3 dk. iyice karistirin. Patlicanlari sikip ekleyin. Tuzunu da koyup 5-6 dk. pisirin, üzerine rende peyniri dökün.

Saray Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

Köfteler icin: ½ kg Kiyma 1 Adet Yumurta 1 Büyük Sogan ¼ Demet Maydanoz
3 Dis Sarmisak
Tuz ve Köfte Baharati

Sebzesi:
5 Adet Patlican (ince ve uzun)
4 Sivri Biber

Suyu icin: Et Suyu ve Salca

YAPILIŞ TARİFİ
Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kiymayi, yumurtayi ve baharatlari ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir. Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir. Biberlerde 4´e bölünür. Hepsi teker teker kizgin yagda kizartilir, kagit havluya konarak fazla yagini cekmesi icin birakilir. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazirlanir. Ardinan bir Köfteyi bir kizartilmis patlican dilimine sarilir ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanin üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu sekilde hazirladiktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karisimi dökülür ve yaklasik ½ Saat firinda pisirilir

Koyun Kol Sarma - 212

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
Koyun kol eti (kemiksiz) - - 1500 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Kara Biber 3 tatli kasigi 6 gram Havuç 2 büyük boy 200 gram Su (sicak) 1 su bardagi 200 gram Salça 1 ½ yemek kasigi 15 gram Yogurt 1 ½ yemek kasigi 15 gram

YAPILIŞ TARİFİ
Eti bütün kol olarak al. Temiz olmayan yerlerini ayir, zedelemeden kemigi .Çikar, düzgün sekilde yay. Üzerine tuz, kara biber serp. Havuçlari yika, 10 dakika hasla, etin ortasina, boyuna yan yana diz. Sikistirarak rulo yap. Yan kenarlari içine sok, açik yerleri çuvaldiza ip geçirerek dik. Ruloyu kalan iple siki siki sar. Iyi kapanan bir tencereye yerlestir, suyu koy, kapagi kapat, kenarlardan buhar çikarmaya baslayinca atesi kis, iki saat pisir. Tencerenin kapagi iyi kapanmiyorsa kenarlarina hamur sivayarak buhar kaybini önle. Sarmayi tencereden al, tepsiye koy. Salçayi, yogurtla karistir, etin üzerine sür, önceden isitilmis, orta sicakliktaki firinda 5-10 dakika kizart. Dilimleyerek servis yap.

Pirinçli Avakado Salatası

Mutfak: Amerikan Süre: 25

MALZEMELER
200 gr. pirinc ½ pismis ve dogranmis piliç eti 2 adet kabugu soyulmus ve küp seklinde dogranmis avakado ½ yesil biber (ince ve uzunlamasina dogranmis) 1 küçük bas ince dogranmis sogan 3 yemek kasigi limon suyu 2 yemek kasigi soya yagi 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi seker ½ çay kasigi toz beyaz biber 1 dis sarimsak (ince dogranmis) Istege bagli aci biber Yesil salata yapragi

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci tuzlu suda haslayip sogumaya birakin. Pirinç, piliç eti, avakado, yesil biber ve sogani büyük bir kaseye alin. Limon suyu, yag, tuz, seker, beyaz toz biber, sarimsak ve biber sosunu küçük bir kavanoza koyun ve çalkalayarak iyice karismasini saglayin. Bu karisimi pirinç kansiminin üzerinde gezdirin, hafifçe karistirin yesil salata, domates dilimleri ve gülle süsleyerek servis yapabilirsiniz
Afiyet olsun...

Pirinç salatasi

Mutfak: Amerikan Süre: 20

MALZEMELER
2,5 bardak haslanmis Amerikan pirinci (tavuk suyuyla ve arzuya göre safranla pisirilmis) 1 adet küçük dogranmis kirmizi biber 1 adet küçük dogranmis yesil biber 2 adet taze yesil sogan 10 adet siyah zeytin 2 yemek kasigi beyaz sirke 1 çorba kasigi zeytinyagi 2-3 damla aci biber sosu 1 bas sarmisak Taze marul yapraklari Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci, kirmizi, yesil biber ve zeytinleri büyük bir kapta karistirin. Içine sirkeyi, yagi, biber sosunu ve sarmisagi da katin. Karistirdiktan sonra marul yapraklarinin üstünde, hamburger ile servis yapabilirsiniz.

Pirinçli Bezelye Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
400 gr taze iç bezelye 1 adet dolmalik biber 2 çorba kasigi sirke 1 demet maydanoz 400 gr pirinç zeytinyag tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinç ve bezelyeyi farkli kaplarda tuzlu suda haslayin. Yeteri kadar hasladiktan sonra soguk suda yikayip, süzün ve servis tabagina koyun. Maydanoz ve biberi ince kiyin, buna pirinç ve bezelyeyi katip, karistirin. Tuz, sirke, zeytinyag karistirip, salatanin üzerine gezdirerek dökün

Philadelphia salatasi

Mutfak: Amerikan Süre: 25

MALZEMELER

1 büyük yesil biber 1 büyük kirmizi biber 100 gr krem peynir 3 yemek kasigi dövülmüs findik 3-4 sap ince dogranmis kereviz 1 yemek kasigi dogranmis maydanoz 2-3 adet ince dogranmis zeytin 4 adet ince dogranmis yesil sogan arzuya göre baharatlar mayonez 1-2 adet domates 1 marul 1 kati yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin çekirdeklerini ayiklayin. Peynir, kereviz, sogan, maydanoz, findik ve zeytini karistirin. Bu karisimi arzu ettiginiz baharati koyarak mayoneze bulayin. Biberleri bu karisim ile doldurun ve biraz sogumalari için bir süre buzdolabinda tutun. Servis yapmadan önce biberleri ince dilimleyinve marul yapraklarinin üstüne yerlestirin. Üzerlerini domates ve yumurta dilimleri ile süsleyin.

Peynir Zeytin Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER

300 gr kasar peyniri 300 gr çekirdeksiz biberli yesil zeytin 3-4 adet salatalik tursusu 3-4 adet taze sogan 8-9 tane kirmizi turp

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeler küçük küçük dogranir ve karistirilir. Üstüne limon ve zeytinyag ile hazirlanan sos dökülür

Füme Balik Tabagi

Mutfak: Türk Süre: 10

MALZEMELER

1 dilim somon füme 1 dilim mersin füme 1 dilim lakerda 4 adet sardalya tuzlama 4 sap dereotu 2 adet salatalik 2 adet domates 4 adet marul yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yapragi ile birlikte tabaklarin ortasina koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolu yapin. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiginiz lakerda ve tuzlu baligi yikayip tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyagi ile limon ilave edin. Baliklari domatesin etrafina dizin. Aralarina soyulup dilimlenmis salataliklari ve dereotlarini yerlestirip süsleyin. Tabagin bir kenarina da bir ince dilim rokfor peynirini yerlestirin ve soguk servis yapin.

Karidesli Salata

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

MALZEMELER

200 gram karides (daha önce haslanmis ve ayiklanmis. Yaklasik 15 adet cimcime karides) 100 gram mayonez 100 gram süt kremasi (arzuya tabi) 2 çorba kasigi sizma zeytinyagi 1 yemek kasigi Tabasco (aci biber sosu) 1 küçük kuru sogan 2 çorba kasigi sirke 2 çorba kasigi limon suyu 5 adet marul yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Mayonez, krema, zeytinyagi ve aci biber sosunun yarisini karistirin. Sogani soyup ince halkalar halinde dograyin. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yikayip mayonezli karisima katin. Marul yapraklarini iyice yikayip süzdükten sonra enine seritler halinde dograyip genis bir salata kabina alin. Karidesleri yaklasik bir santim boyunda küçük parçalara ayirin, yapraklara ekleyin. Karisimi arzunuza göre kararinca tuzlayip hazirladiginiz sosu üzerine dökün ve iyice karistirin.

Deniz Ürünleri Salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kutu 160 gramlik Ton baligi 10-12 adet küçük karides(haslanmis ve soyulmus) 3 yaprak marul ½ adet kuru sogan 1 yaprak kirmizi lahana 1 adet iri kirmizi turp 1 adet limonun suyu Zeytinyagi (sizma)

YAPILIŞ TARİFİ

Marul yapraklarini iyice yikadiktan sonra enine seritler halinde dograyip derince bir kaba (salata kabina) alin. Kirmizi lahanayi da, önce yapraklari boyuna ikiye bölüp ayni sekilde dograyin ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin. Sogani yarim daire halkalar halinde dograyin. Bir kaba alip üzerine bol tuz serpin ve yugurun. Sonra yikayip salataya ilave edin. Ton baligininin yagini süzün ve küçük parçalara bölün. Karidesleri dörde bölün ve ton baligi ile salataya ilave edin. Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyagini ilave edip iyice karistirin.

Ask Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre:

MALZEMELER
1 Adet olgun avokado 300 Gr karides haslanmis 4 Adet ceviz (kiyilmis) 4 Çorba kasigi mayonez 1 Çorba kasigi ketçap Limon suyu Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Avokadoyu boyuna ikiye bölün ve çekirdegini çikartin Bir kasik yardimi ile parçalarin içini bosaltip küçük küçük dograyin Diger tarafta mayonez,limon suyu ve ketçabi karistirarak pembe bir sos hazirlayin Hazirladiginiz sosun içine dogradiginiz avokadolari, karidesleri ve kiyilmis cevizleri ekleyin Bu malzemeyi içi bosaltilan avokado kabuklarina paylastirin. Buzdolabinda iyice soguttuktan sonra servis yapin

Ispanak Kavurmasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
500 gr ispanak 2 orta boy sogan 1 çay kasigi tuz-karabiber 1 çay kasigi toz seker 1 tepeleme yemek kasigi margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Ince dogranmis sogan ve yagi çelik tencereye koyun. Normal ateste sogan
suyunu çekip börttügü zaman, yikanmis ve suyu süzülerek kiyilmis
ispanagi katin.
Tuz, karabiber ve seker koyup kisik ateste 20-25 dk pisirin.

Ispanak Sote

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg ispanak 2 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklarin köklerini kesip ayirin. Yapraklari yikadiktan sonra gerekiyorsa iki veya üçe bölün. Ispanaklari bir tencereye koyun ve üzerine 1 tatli kasigi tuz serpin. Kapagi örtülü olarak kisik ateste 10 dk pisirin. Bir tavada yagi eritin, süzülmüs ispanaklari içine koyun ve 5 dk sote yapip tabaga alarak servis

Çoban Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER
Salatalik 2 orta boy 220 gram Domates 3 büyük boy 375 gram Yesil biber 4 orta boy 60 gram Yesil sogan 7 orta boy 150 gram Maydanoz 2/3 demet 40 gram
Taze nane 7-8 dal 20 gram Zeytinyagi 2 yemek kasigi 20 gram Limon suyu 2 yemek kasigi 20 gram Tuz 1 tatli kasigi 6 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Sebzeleri yika, salataligi soy, biberin sap ve çekirdeklerini ayir, sogan, maydanoz ve naneyi ayikla. Sogan ve yesil biberi 1 santimetre kalinlikta, domates ve salataligi 1 santimetreküp irilikte dogra. Nane ve maydonozu ince ince kiy. Yaga limon suyu ve tuzu kat, iyice çirp, salatanin üzerinde gezdir

Fasulye Piyazi

Mutfak: Fransiz Süre: 25

MALZEMELER
Kuru fasulye 1 su bardagi 170 gram Su 2 su bardagi 400 gram Sogan 1 orta boy 75 gram Tuz 1 ½ tatli kasigi 9 gram Maydanoz 1 demet 60 gram Yesil biber 1 orta boy 15 gram
Domates 1 küçük boy 100 gram Kara biber ¼ tatli kasigi 0.5 gram Yumurta 1 adet 50 gram Zeytinyagi 4 yemek kasigi 40 gram Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeyi yika, 2 su bardagi su ile bir gün önceden islat, yumusayip, suyunu çekene degin 35-40 dakika pisir. Sogani soy, yika, yarim daire seklinde ince ince dogra, ½ tatli kasigi tuz ile ovarak yumusat. Diger sebzeleri yika. Maydanozu ayikla, yesil biberin sap ve çekirdeklerini ayir, her ikisini de ince ince kiy. Domatesi 1 santimetreküp irilikte dogra. Fasulyeyi ve kara biberi sebzelere ekle, karistir, servis tabagina koy. Diger yanda yumurtayi hasla. Kabuklarini soy ve böl. Yaga, limon suyu ve kalan tuzu ekle, iyice çirp, salatanin üzerine gezdir, yumurta ve zeytinle süsle.

Meyve Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER

1 adet küçük kavun 2 adet muz 2 adet kirmizi erik 3 adet kivi 1 çay bardagi nane likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Kavunun kabugunu soyup küçükçe dograyin. Muz, kirmizi erik ve kiviyi de küçükçe dograyin. Meyveleri karistirip küçük kaselere paylastirin. Üzerine nane likörü ve ince kiyilmis bademi gezdirin. Pinar Sprey Krem Santi ile süsleyip servis yapin. krem santi ile servis yapin

Koruk Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

Sarmisak 6 dis 18 gram Koruk suyu 1 ½ su bardagi 300 gram Su 2 ½ su bardagi 500 gram Nane 1 yemek kasigi 1.3 gram

Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gram Salça 2 yemek kasigi 20 gram Tuz 1 ½ tatli kasigi 9 gram Sogan 1 orta boy 75 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsagi soy, yika, ez, koruk suyu, su, nane, kirinizi biber, salça ve tuzla karistir. Sogani soy, yika, ince ince dogra, karisima ekle, servis kaselerine bosalt

Patlican Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

Patlican 3 orta boy 600 gram Sogan 1 büyük boy 100 gram Zeytinyagi ½ su bardagi 100 gram Sarmisak 2 dis 6 gram Domates 4 küçük boy 400 gram Yesil biber 5 büyük boy 100 gram

Maydanoz 1/3 demet 20 gram Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram Tuz 1 2/3 tatli kasigi 10 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari yika, kurula, ocakta çevirerek közle, kabuklarini soy, saplarini kes, ince ince kiy. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 4-5 dakika öldür, içine patlicani ilave et, bir iki kez çevir, ocagi kapat. Sarmisagi soy, yika, ez. Diger sebzeleri yika, biberlerin sap ve çekirdeklerini ayir, maydanozu ayikla. Biber ve domatesi ince ince kiy, sarmisak, limon suyu, tuz ve baharatla birlikte patlicana ekle, iyice karistir, servis tabagina al, düzgünce yay, üzerini maydanoz yapraklari ile süsle.

Sef salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kisilik ½ yesil salata 10 yaprak su teresi yada roka 1 dilim gravyer peyniri 2 dilim haslanmis tavuk gögsü 2 dilim dil füme 2 adet zeytin ½ küçük domates ½ haslanmis yumurta Sos için: 1 çorba kasigi mayonez 1 çorba kasigi ketçap 1 çorba kasigi sirke 1 çorba kasigi kiyilmis salatalik tursusu yesil zeytin bir tutam kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sos malzemelerinin hepsini bir kapta karistirin. Salatalari temizleyip birkaç su yikayin. 2 parmak eninde dograyin. Büyükçe bir salata kasesine yoksa çorba tabagina koyun. Biçak sirti kalinliginda dilimlenmis dil, peynir,ve tavuk gögsünü kibrit biçimi dilimleyin. Üç demet halinde ayri ayri salatanin kenarlarina, ortasina dogru dikey olarak koyun. Domatesi ve yumurtayi boyuna üçe dilimleyip salatanin kenarina dizip zeytini de ekleyin. Arzu edeceginiz salata sosu ile yada simdi yaptigimiz sos ile servis edin.

Yogurtlu Semizotu Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

Semizotu - - 300 gram Sarmisak 2 dis 6 gram Yogurt 2 su bardagi 440 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Semizotunu yika, ayikla, ince ince kiy. Sarmisagi soy, yika, ez. Yogurt, tuz ve sarmisagi semizotuna ekle, karistir. Servis tabagina al.

Domates Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER

3-4 adet sirik domates 2 orta bas sogan 3-4 adet sivri biber ½ demet maydanoz 3-4 adet taze nane yapragi ½ kahve fincani sirke 1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri once kaynar suya sonra soguk suya daldirip kabuklarini soyun.Yuvarlak dilimlere dograyip,cekirdeklerini cikartin.Uygun bir tabaga yerlestirin.
Soganlari piyaz sogani gibi dograyin,biraz tuzla hafifce ovun,kiyilmis maydanoz,nane,ve biberle karistirip domateslerin uzerine serpistirin.Uzerine tuz,sirke,ve zeytinyagi karisimli sosu gezdirin.

Kivircik Salata

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER

1-2 bas kivircik salata 3-4 adet kirmizi turp 2 adet kati pismis yumurta 1 adet limon 1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Salata yapraklarini ayiklayip yilayin.Bez uzerinde sularini aldirip dolapta sogutun.
Irice dograyip bir tabaga yerlestirin.Uzerine ve kenarlarina yumurta dilimleri ve kirmizi turp yerlestirip limonlu sos gezdirin.

Havuç Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10DK

MALZEMELER

3 adet korpe havuc 4-5 dal maydanoz 1 adet limon 1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Havuclari kaziyip yikayin.Ince veya orta kalinlikta rendeleyin ya da makineden gecirin. Salata tabagina koyup uzerini maydanozla susleyin.Tuz,biber,limon ve seytinyagi karisimini uzerine gezdirin

Besamelli Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka 125 gr salam ya da jambon 125 gr dil peyniri 1 adet yumurta Besamel sos için; 60 gr margarin 60 gr un

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayi düzgün bir yere yayin. Besamel sosu hazirlamak için un ve yagi hafif kavurun. Sütü devamli karistirarak azar azar ilave edin. Hazirladiginiz besamel sosu, yufkanin yarisina, spatulayla ekmege sürer gibi sicakken sürün. Yufkanin diger yarisini besamel soslu yufkanin üzerine gelecek sekilde kapayin. Besamel soslu yufkayi 8 esit parçaya bölün. Salam veya jambon ve dil peynirini küçük küçük dograyin ya da rendeleyin. Bu malzemeyi yufka dilimlerinin içine koyup, kalinca bir sigara böregi sarar gibi sarin. Besamelli börekleri, önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayip kizgin ve bol yagda kizartin.
Afiyet olsun...

Bosnak Böregi

Mutfak: Balkan Süre:

MALZEMELER

1 kg un 1 fincan sivi yag 1 yumurta sarisi Yeterince su 200 gr beyaz peynir 1 demet maydanoz 1 su bardagi sivi yag Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini açip tuzu, ilik suyu ve bir fincan sivi yagi ilave ederek bir hamur elde edelim. Hamuru 9 esit parçaya bölüp bezeler hazirlayalim. Bezelerden herbirini tabak büyüklügünde açin. Bezelerin üzerine sivi yag sürün. Yufkayi ince açin. Yufkaya kasigin ucu ile sivi yag serpin. Hazirladiginiz peynirli maydanozlu içi yufkaya serpin. Daha sonra yufkayi rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine ortadan baslamak üzere yufkalari dolayarak yerlestirsin. Üzerine yumurta sarisi sürdügümüz böregi önceden isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Cevizli Kek

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER
200 gr. paket çikolata 500 gr. margarin 400 gr. seker 8 yumurta 600 gr. un 1 paket karbonat
YAPILIŞ TARİFİ
Çikolatayi iri olarak rendeleyin. Öte yanda margarini, sekeri ve yumurtalari köpürünceye kadar çirpin. Unla karbonati birlikte karistirin. Sonra korbonatli unla rende çikolatayi yumurtali karisima ilave edin ve hepsini iyice karistirin. Bir kaç iç cevizi bir tarafa ayirdiktan sonra kalanini hamura katin. Sonra bunu içini parsömen kagidiyla kapladiginiz kek kalibina koyun ve ayirdiginiz cevizleri de hamurun üzerine serptikten sonra orta isili firinda bir buçuk saat kadar pisirin. Pisme süresinin yarisinda kekin üzerinin kararmamasi için üzerine parsömen kagidi yayip pisirmeye öyle devam edin. Sonra dilim dilim keserek servis yapin.

Tel Sehriyeli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 25dk
MALZEMELER
2 su bardagi pirinç 3 kasik tereyagi 1 adet kesmeseker Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinç 1-2 saat önceden islatilir. Bu sürenin sonunda yag tencerede hafifçe kizdirilir. Seker, tuz atilir. Yikanmis pirinç ilave edilir. Tahta bir kasikla 1-2 defa çevrilip üzerine 2 bardak su ilave edilip pilav suyunu çekinceye kadar pisirilir. Demlenmesi için üzerine kalin bir kagit havlu konulup tencerenin kapagi kapatilir. Diger taraftan 2 yemek kasigi tereyagi sehriyelerle beraber sürekli çevrilerek sehriyelerin rengi kahverengiye dönene kadar çevrilir. Pilav servis edilecegi zaman bir kaliba konulur ve ters çevrilerek düzgün bir sekil almasi saglanir ve kitir kitir olmus sehriyeler pilavin üzerine yayilarak servis edilir.

Uskumrulu Pilav

Mutfak: Süre: 25

MALZEMELER
500 gr Amerikan Pirinci 3 adet uskumru baligi 3 adet muz 3 adet yesil biber 250 gr margarin 2 adet yumurta 2 yemek kasigi galete unu 2 yemek kasigi un 2 yemek kasigi kus üzümü 3-4 adet zeytin Kirmizi biber
YAPILIŞ TARİFİ
500 gr Amerikan Pirinci tuzlu kaynar suda 20-25 dakika bekletilir. Sonra bolca yikanip süzülür, 2 yemek kasigi margarinle sade pilav pisirilir, dinlenmeye birakilir. Uskumrularin osta dikenleri çikarilip birer birer önce una sonra yumurtaya ve galete ununa bulanarak 2 kasik margarinle tavada kizartilir. 3 adet muzu uzunlamasina 2'ye keserek ufak dogranmis yesil biberlerle birlikte kizartilir. Biberler pilavin içine katip karistirilir. Servis tabaginin ortasina pilav dag gibi konur, etrafina baliklar ve muzlar dizilir kus üzümü yikanip zeytin ve kirmizi biber ilave edilerek pilav tabagi süslenir

245 Uzakdogu pilavi - 246

Mutfak: Cin Süre: 25
MALZEMELER
400 gr. tavuk suyunda haslanmis Amerikan Pirinci 1 büyük bas sogan 1 adet domates rendesi 1 yemek kasigi soya sosu 1 çay kasigi sarimsak tozu 250 gr. haslanmis sivri biber ve havuç 250 gr. kusüzümü 2 yemek kasigi soya yagi 3 bardak su bir tutam maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Pilavi normal pilav seklinde pisirin. Suyunu çekince içine haslanmis sivri biber, havuç ve kus üzümünü ekleyip karistirin. Bir kabin içinde yagda kavrulmus sogan, sarimsak tozu, soya sosu ve domates rendesini ekleyip iyice karistirin. Bu karisimi pilavin üzerinde gezdirip maydanoz ile süsleyin

Yufkali Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER
4 su bardagi pirinç 250 gr margarin 1 adet yufka karabiber tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Tencerenin içini bir miktar margarinle iyice yaglayin, sonra yufkayi serin. Diger yanda pirinci ilik suda 60 dakika dinlendirin. Sonra iyice yikayip, suyunu süzdükten sonra tenceredeki yufkanin içine koyun. Margarini eritip pirincin üzerine dökün ve yufkayi pirinçlerin üzerini kapatacak biçimde katlayin. Tencereyi orta hararetli firina koyup yanm saat pisirin. Yufkanin üstü pembelestiginde firindan çikarin. Ters çevrip, servis tabagina alin ve servis yapin.

Zengin Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 25
MALZEMELER
1 çorbakasigi rendelenmis parmezan peyniri veya eski kasar 1 su bardagindan biraz fazla pirinç 2 çorbakasigi zeytinyagi 100 gr gravyer peyniri 1 adet dolmalik biber 50 gr taze fasulye 150 gr dana kiyma 60 gr mortadella 2

adet domates 2 adet patates galeta unu 1 yumurta sarimsak maydanoz karabiber, tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tuzlu suda pirinci haslayip süzdükten sonra sudan geçirip zeytinyagi eilave edin. Patatesleri yarimsaat kadar haslayin, Ilindiktan sonra soyun, dograyip süzgeçten geçirip püre elde edin. Biberi ayiklayin ve seritler halinde dograyin. Fasulyeleri yirmi dakika kadar hasladiktan sonra minik minik dograyin. Domatesleri dilimleyip, gravyer peynirini zar seklinde dogayin. Dana kiymayi, yumurtayi, kiyilmis mortadellayi, kiyilmis sarimsaklari ve maydanozu, parmezan peyniri ya da eski kasar rendesini, tuz ve karabiberi patates püresine katin. Bu karisimdan minik köfteler yapin. Galeta ununa buladiktan sonra kizgin zeytinyaginda kizartin. Tüm malzemeleri pirince katip karistirin. Arzu ederseniz, iyice yikanip dilimlenmis 2 adet mantari da ilave ettikten sonra servis yapin.

Tavuklu ve Körili Pilav

Mutfak: Amerikan Süre: 25

MALZEMELER
Sogan 200 gr Sarmisak disi 2 adet Havuç 200 gr Tereyagi 100 gr Amerikan pirinci 700 gr Köri Tozu 20 gr Tavuk suyu 1.4 lt Yesil limon 1 adet Tuz Biber Maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ve sarmisagi, dilimlenmis havuçlarla birlikte tereyaginda kisa bir süre kizartin. Pirinci ilave edin ve birkaç dakika daha kizartin. Karisimin üzerine köri tozu serpin ve sicak tavuk suyunu ilave edin. Pirinç siviyi emene kadar pisirin. Yarim misket limonunun suyunu sikin. Pirince limon suyu, tuz ve biber ilave edin ve sonra da kiyilmis maydanozu ilave edin. Tavuk gögsüne tuz ve biber serpin ve eritilmis tereyaginda hizla kavurun. Sonra düsük isida pisirin. Dilimleyin ve körili pilav üzerine yerlestirin; garnitür olarak maydanoz ilave edin.
Afiyet olsun...

Tavuklu Sehriye Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
1 adet tavuk gögsü 2 adet yemek kasigi margarin 1 adet çarliston biber 1 yemek kasigi biber salçasi 1,5 su bardagi arpa sehriye tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Önce biberleri ince ince dograyin.Tavuk gögsünü küp küp kesin. Margarini bir kapta eritip içine salçayla beraber kavurun. Sonra biberleri ve tavuklari koyup kizartin.

Tas Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 25
MALZEMELER
1 kg kusbasi et 1 kg arpacik sogani 1 kg pirinç 1 adet havuç 100 gr tereyagi 1 tatli kasigi domates salçasi 1 tatli kasigi biber salçasi 1 çay kasigi karabiber 1 ½ çay kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyaginin 3/2’sini eritin ve etleri yaklasik 4-5 dakika kavurun. Havuçlari ince ince kiyin ve arpacik soganlari ile birlikte ekleyin. Salçalari, biberi ve tuzu da ekleyerek 6-7 dakika kadar daha pisirin. Büyük bir tepsiye etin pistigi tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla havaya kalkmamasi için üzerine agir bir sey koyun. Tepsiye 7-8 su bardagi su koyun ve kisik ateste yaklasik 50 dakika pisirin. Pisen yemegin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin, süzülmüs suyu tencereye alin ve 2 litreye tamamlayarak kaynatin. Pirinçleri suya atin. . Pistikten sonra 8-9 dakika dinlendirin ve kalan tereyagini eritip üzerinde gezdirin. Pilavi servis tabagina aldiktan sonra etli karisimi üzerine dökün ve cacikla birlikte servis yapin.

Sehriyeli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 25dk
MALZEMELER
1 kahve fincani arpa sehriyesi 4 çorba kasigi tereyagi 3 su bardagi su 2 bardak pirinç tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinçleri ayiklayin, bir tencereye piriçlerin üzerini örtecek miktada, sicak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nisastasi kaybolana kadar yikayip, süzün. Bir tencereye tereyagini koyarak hafifçe kizdirin. 3 bardak suyla, tuz ilave ediP, Kaynamaya birakin. Diger taraftan arpa sehriyesini yagda pembelesene KADAR çevirin. Kevgirle yagdan alip, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarim saat kadar haslayin. Pilav suyu iyice kaynayinca pirinçlerle sehriyeyi birlikte tencereye atin. Bir-iki defa karistirip tencerenin kapagini kapatin.. Pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta isidaki ateste pismeye birakin. Tencereyi atesten almadan önce pilavi bir defa karistirip servis tabagina koyun.

Sosisli pilav

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

MALZEMELER

3 bardak haslanmis Amerikan pirinci 5 adet sosis 100 gr mantar 1 büyük havuç 2-3 tane yesil sogan 4 yumurta 1 çorba kasigi margarin 1 çay bardagi süt 100 gr. otlu peynir Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kasik margarin ilave ettiginiz tavada kizarana kadar pisirin. Suyunu çekince dilimlenmis mantari, havucu ve sogani ekleyip 2 dakika daha pisirin. Baska bir kapta sütü, yumurtayi, tuzu ve karabiberi iyice karistirin ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pisirin. Üstüne pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kisik ateste pisirin ve sicak olarak servis edin.

Soya etli iç pilav

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

MALZEMELER

20 gr Soya eti (ilik su içinde en az 20 dakika bekletilmis) 1 çay bardagi pirinç 1 tatli kasigi kus üzümü 1 orta boy kuru sogan 1 yemek kasigi çam fistigi (dolmalik fistik) 1 tutam yenibahar 1 tutam tarçin 1 su bardagi soya eti suyu 2 yemek kasigi tereyagi 1 tatli kasigi soya yagi 1 demet dereotu ¼ çay kasigi karabiber ¼ çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soya yaginda önce çamfistigini bes dakika kavurun, üzerine ince kiyilmis sogani ekleyin. Soganlarin rengi hafif koyulastiginda, iyice yikadiginiz pirinci süzerek üzerine ilave edin. Kavurma islemine pirinçler matlasincaya kadar devam edin. Kavrulan pirince soya eti ve suyunu ekleyin, suyunu çekene kadar pisirin, altini kapatmadan önce iyice yikadiginiz kusüzümünü ekleyin, yenibahar, tarçin, tuz ve karabiberle tatlandirdiktan sonra ocagi kapatin. 20 dakika dinlendirin, çok ince kiydiginiz dereotu ile karistirarak servis yapin

Sebzeli pilav

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi Amerikan Pirinci 1 su bardagi su 1 adet domates 2 adet yesil biber 1 adet patates ½ demet maydanoz 2 çorba kasigi soya yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Önce patateslerin kabuklarini soyup suda haslayin. Patatesler pisince küçük küçük dograyin. Yesil biber ve domatesleri ince ince, dograyin. Maydanozu çok ince kiyin. Bir tencerede soya yagini kizdirip pirinci hafif kavurun. Içine haslanmis ve dogranmis patatesleri, yesil biber, domates, tuz ve maydanozu ilave edip karistirin. Pirinçler göz göz olunca 2 bardak suyu ekleyin ve karistirin. Pirinçler suyunu çekene kadar kaynatin. 20 dakika dinlenmeye birakin. Sicak olarak servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Sebzeli Hint pilavi

Mutfak: Hint Süre: 25dk

MALZEMELER

350-400 gr Amerikan pirinci 3,5-4 su bardagi kaynar su 2-3 yemek kasigi sivi yag Yarim yemek kasigi tereyagi Yarim tatli kasigi toz zencefil Yarim tatli kasigi toz zerdeçal 1-2 adet püre haline getirilmis aci yesil biber 2 yemek kasigi bezelye (tepeleme) 2 yemek kasigi dogranmis yesil fasülye (tepeleme) 2 yemek kasigi küçük küpler halinde dogranmis havuç (tepeleme) 2 adet domates (kabuklari soyulmus ve küçük küpler halinde dogranmis) Yeterince tuz Yarim demet ince dogranmis maydonoz Koku verici Baharat torbasinin malzemeleri ve hazirlanisi : 2 adet karanfil 1 tatli kasigi tane kimyon Yarim tatli kasigi sogan ve sarmisak tozu yoksa bir yemek kasigi dogranmis sogan l-2 dis dövülmüs sarimsak 1 tatli kasigi ögütülmüs kakule Küçük bir parça çubuk tarçin 1-2 defiie yapragi Tüm malzeme kanstirilir ve temiz bir torba içine konup, agzi sikica baglanir ve tencereye asabilmek için ipi uzun tutulur.

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç yikanir, 15 dakika suda bekletilip süzülür. Zerdeçal, yesil biber birbiri ile kanstirilir ve bu karisim isitilmis yagda kokulari iyice ortaya çiksin diye kisa bir süre kavrulur. Tüm sebzeler katilir ve 4-5 dakika tümü bir arada kavrulur. Pirinç eklenir, pembelesinceye kadar kavrulur, üzerine tuz katilmis sicak su konur. Baharat torbasi tencerenin içine asilir ve tencerenin kapagi kapatilir. Fokurdamaya baslayinca alti kisilir. Pirinç suyu tamamen çekmesine yakin baharat torbasi alinir. Suyun tamamen çekmesi beklenir,ince dogranmis maydonoz serpilir ve servise kadar bir süre dinlendirilir.

Dövme Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
Dövme 2 su bardagi 360 gram Nohut 1/3 su bardagi 60 gram Su 4 ½ su bardagi 900 gram Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram
Tuz 2 1/6 tatli kasigi 15 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Dövme ve nohutu yika, aksamdan hacimlerinin iki kati su ile ayri ayri islat. Eti 4 santimetreküp irilikte dogra, nohut la birlikte tencereye koy, yarma ve nohutun islatma sularini kullanarak yumusayincaya degin yaklasik 90 dakika pisir. Et suyuna sicak su ekleyerek 4 ½ su bardagina tamamla, et nohut karisimina ekle, dövme ve tuz koy, dövme yumusayip kabarincaya kadar 50-60 dakika pisir, üzerine eritilmis yagi gezdir, peçete koyup 20 dakika dinlendir, servis tabagina al, kara biber serp.

Hamsili Pilav

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
Hamsi - 1300 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Maydanoz ½ demet 30 gram Sogan 2 büyük boy 200 gram Zeytinyagi ¾ su bardagi 150 gram Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram Pirinç 2 su bardagi 360 gram Su (sicak) 4 su bardagi 800 gram Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram Seker 1 tatli kasigi 4 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizle, kilçigini çikar, yika, 1 tatli kasigi tuz serp, karistir. Süzgeçte 15 dakika beklet. Maydanozu yika, ayikla. Sogani soy, yika, ince ince dogra tencereye al, yagin 1 yemek kasigini ayir, kalan yag ve fistigi koyup, kapagi kapat, ara sira karistirarak 10 dakika öldür. Fistiklarin sararmasi için birkaç kez daha çevir. Pirinci koy, birkaç kez daha çevir. Pirinci yika, süz, sogana ekle, bir kez daha çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karistir, kusüzümünü serp, önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu ince ince dogra, karabiber ve sekerle birlikte pilava ekle, karistir. Teflon veya cam firin tepsisinin dibini ve kenarlarini 1 yemek kasigi yag ile yagla. Hamsileri, sirtlari tepsiye gelecek sekilde, tepsinin dibine ve kenarlarina diz. Pilavi üzerine yerlestir. Bu kez hamsilerin sirti yüze gelecek sekilde üzerlerini kapat. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda yaklasik 30 dakika pisir, servis tabagina ters çevir.

Kabune (Etli Pilav)

Mutfak: Türk Süre: 40 dk
MALZEMELER
Koyun eti (kemiksiz) - - 360 gram Sogan 2 orta boy 150 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Domates 2 küçük boy 200 gram Su (sicak) 3 ½ su bardagi 700 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram Pirinç 2 su bardagi 360 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Eti, 2 santimetreküp irilikte dogra. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Et ve sogani yagla birlikte kisik ateste etin kendi suyu ile 40 dakika kadar pisir.
Domatesleri yika, etin içine rendele, sicak su, tuz, kara biber koy ve et yumusayincaya degin, kisik ateste pisirmeye devam et. Pirinci yika, süz, kaynamakta olan etli karisima koy ve karistir. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Kestaneli Pilav

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

MALZEMELER
Tavuk ½ adet 750 gram Su 4 su bardagi 800 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Kestane 2 ¾ su bardagi 360 gram Havuç 2 küçük boy 135 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram
Pirinç 2 su bardagi 360 gram Seker 1 tatli kasigi 4 gram Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram Tarçin 1 tatli kasigi 2 gram Yenibabar ½ tatli kasigi 1 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Tavugu yika, 1 su bardagi su ve 1 tatli kasigi tuz ile kisik ateste yaklasik 35 dakika pisir, kemiklerini ayir, etini küçük parçalara böl. Kestaneleri yika, 10 dakika hasla, kabuklarini soy, iki-üç parçaya böl. Havucu yika, kazi, yarim santimetre kalinlikta, 2 santimetre boyunda dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste 4-5 dakika pisir. Pirinci yika, süz, havuca ekle, bir kaç kez çevir. Tavuk suyuna sicak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardagina tamam- la, pirinçli karisima ekle, kalan tuzu, kestane ve sekeri kat, karistir. Önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin, 15-20 dakika pisir, baharati serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Servis tabagina alip üzerine tavuk etini koy.

Mevlevi Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
Nohut 3/5 su bardagi 100 gram Su 4 su bardagi 800 gram Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram Kestane 1 ¾ su bardagi 250 gram Havuç 3 orta boy 250 gram Sogan 1 orta boy 60 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram Pirinç 2 su bardagi 360 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Nohutu yika, 1 gün önceden, 1 ½ su bardagi su ile islat. Eti 2 santimetreküp irilikte dogra, kisik ateste kendi suyu ile iyice yumusayincaya degin, yaklasik 1 saat pisir. Islanmis nohutu da 2 ½ su bardagi su ile basinçli tencerede 40 dakika kadar pisir. Kestaneleri yika, 34 dakika kaynat, soy, üç-dört parçaya böl. Havucu yika, kazi, 1 santimetreküp irilikte dogra, kestaneyi ve havucu nohuta ekle, ayri bir tencerede 20 dakika pisir, suyunu ayir, nohut suyuna sicak su ekleyerek 4 su bardagina tamamla. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yag ve fistikla birlikte kapagi kapali olarak kisik ateste 7-8 dakika öldür. Pirinci yika, süz. Fistiklar sararinca pirinci ve eti kat, birkaç kez çevir. Suyu ve tuzu ekle, karistir, kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Pisirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karisimi ve baharati ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Meyhane Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
Sogan 2 büyük boy 250 gram Kiyma (iri çekilmis) 1 ¾ su bardagi 300 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Yesil biber 7 orta boy 100 gram Salça 2 yemek kasigi 20 gram Domates 4 orta boy 600 gram Su 4 su bardagi 800 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Bulgur 2 su bardagi 300 gram Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram Yenibabar ½ tatli kasigi 1 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari soy, yika, ince ince dogra, kiyma ve yagla tencereye koy, kapagi kapat, biraktigi kene degin, kisik ateste 15-20 dakika pisir. Biberleri yika, sap ve çekirdeklerini ayir, 3 milimetre kalinlikta halka seklinde dogra, kiymaya ekle, 2 dakika kadar orta ateste çevir, salçayi koy. Domatesleri yika, kabuklarini soy, 1 santimetreküp irilikte dogra ve tencereye ekle, domatesleri yumusayincaya degin, yaklasik 3-4 dakika daha pisir. Su ve tuzu koy, kaynayinca bulguru ekle, önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, baharatlari ekle, üzerin kovup 20 dakika dinlendir.

Nohutlu Bulgur Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
Nohut ½ su bardagi 85 gram Su 5 ½ su bardagi 110 gram Sogan 1 orta boy 75 gram Margarin veya tereyag ½ su bardagi 100 gram Domates 1 orta boy 125 gram Tuz 2 tatli kasigi 12 gram Bulgur 2 su bardagi 300 gram Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Nohutu yika, bir su bardagi su ile 1 gün islat, 1 su bardagi 1 su daha koyup basinçli tencerede 40 dakika pisir. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 5-6 dakika öldür. Domatesi yika, kabugunu soy, 1 santimetreküp irilikte dogra ve sogana ekle, kapagi kapat, 2-3 dakika yumusat. Pismis nohutu, nohut suyunu, tuzu ve kalan suyu koy, kaynama noktasina gelince bulguru ekle, karistir. Önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, baharati serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Patlicanli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
Koyun eti (kemikli) - - 360 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Patlican 2 küçük boy 300 gram Sivi yag (kizarirken çektigi) 7 yemek kasigi 70 gram Sogan 2 orta boy 120 gram
Margarin 4 yemek kasigi 40 gram Domates 1 büyük boy 200 gram Kara biber 2 tatli kasigi 4 gram Su 3 ½ su bardagi 700 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Eti alti parçaya böl, kisik ateste kendi suyu ile 40 dakika pisir, 1 tatli kasigi tuz ekleyip yumusayincaya degin pisirmeye devam et. Patlicani aralikli soy, 2 santimetreküp irilikte dogra, kizdirilmis degin yagda pembe renkte kizart. Sogani soy, yika, ince ince dogra, margarinle birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 4-5 dakika öldür, domatesi yika, soganin üzerine rendele, kalan tuz, kara biber ve suyu kat, isitarak kaynama derecesine getir. Eti 20-25 santimetre çapinda tabani yuvarlak bir tencerenin ortasina kubbe seklinde yerlestir. Kenarlarina kizarmis patlican dilimlerini sirala. Pirinci yika, süz, patlicanlarin üzerine koy, kaynamakta olan

suyu pirinçli karisimin seklini bozmadan yavas yavas tencereye ekle. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Ters çevirerek servis tabagina al.

Perdeli pilav

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
4 Tavuk gögsü ½ kg pirinc i/2 kg un 250 gr badem 4 kasik yogurt 1 tutam tuz 3 yumurta Karbonat (1 çay kasigi) Karabiber Margarin 1 çay bardagi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Hamur:1 paket margarin, 4 kasik yogurt, 1 tutam tuz, 3 yumurta, aldigi kadar un, 1 kasik karbonat veya kabartma tozunu hamur yapip, 20 dakika bekletin. Tavugu haslayip, didikleyin. Pilavi pisirin.(pirince 3 su bardagi su ile, ve 1 çay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini açip koyun. Tepsinin yüksek kenarli ve yuvarlak olmasina dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. Ikinci parça hamuru da açin ve üzerine hava almayacak sekilde kapatin. Üzerini kalan bademlerle süsleyin. 170°C'de 20 dakika pisirin.

Sultan Resat Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
Pirinç 2 su bardagi 360 gram Su 4 su bardagi 800 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Sogan 1 orta boy 60 gram Ekmek (bayat) 1 ince dilim 20 gram
Kiyma 2 ¼ çay bardagi 200 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram Un 2 yemek kasigi 12 gram Sivi yag 1 ½ yemek kasigi 15 gram Domates 3 küçük boy 300 gram
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci yika, süz. Suyu bir tencereye koy, yag ve 2 tatli kasigi tuz ekle, kaynat, pirinci kat, karistir. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Sogani soy, yika, rendele. Ekmek içini islat, sik. Kiymayi, sogani, ekmek içini, kalan tuz ve kara biberi karistirip iyice yogur, findik iriliginde yuvarla. Bir tepsiye un serp, köfteleri koy, hafifçe sallayarak unla. Teflon tavada sivi yagi isit, köfteleri koy, kizart, baska bir kaba al. Domatesleri yika, rendele, köftelerin pistigi tavada kisik ateste kapagi kapali olarak 10 dakika pisir, köfteleri yeniden koy, 5 dakika daha pisir.

Peynirli pilav

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 bardak Amerikan pirinci 2 bardak su 50 gr kasar peyniri ½ demet kiyilmis maydanoz Salatalik dilimleri Dogranmis kiraz Domates Havuç
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci 10 dakika haslayin. Bir kabin içinde haslanmis pirinci, peynir rendesini, kiyilmis maydanozu, domatesi, koyup karistirin. Sonra bu karisimi 15 dakika 180 derece isiyla firinda pisirin. Servis tabagina aldiktan sonra rendelenmis havuç, salatalik dilimleri ve maydanozla süsleyip sicak servis yapin.

Safranli pilav

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

MALZEMELER
1,5 bardak Amerikan Pirinci 2 çorba kasigi safran 2 çorba kasigi kusüzümü 1 çay bardagi haslanmis barbunya fasulyesi ½ demet dereotu 2 yemek kasigi soya yagi
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye 2 kasik soya yagini koyup pirinci ekleyin. Pirinçler tane tane oluncaya kadar kavurun. Safran, kusüzümü, tuz ve barbunya fasulyesini ekleyin. Biraz kavrulduktan sonra 3 su bardagi suyu ekleyip kaynamaya birakin. Pilav suyunu çekince 20 dakika demlenmeye birakin. Servis tabagina alip üzerine karabiber serpistirerek servis yapabilirsiniz.

Sebzeli Bulgur

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER
2 su bardagi pilavlik bulgur 1 kahve fincani tereyag 4 adet çarliston biber 2 su bardagi et suyu 1 adet patlican 3

adet domates 3 bas sogan tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari dograyip, tuzlu suda bekletin. Sogani kusbasi, biberleri küçük küçük dograyin. Sogani yagda pembelesinceye dek kavurun ve patlicanlari ilave edin. Biraz çevirdikten sonra diger malzemeyi de koyup, beraberce suyunu çekinceye dek pisirin. Bir süre demlenmeye birakip, daha sonra servis yapin.

Domatesli makarna

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
3adet domates 1kuru sogan 1tatli kasigi domates salçasi kelebek makarna 1etsuyu tableti
YAPILIŞ TARİFİ
sogani tereyaginda kavur rendelenmis domatesi ekle salçayi ve etsuyunu ekle tuz karabiberi koy suyunu çekince haslanmis makarnaya ekle

Makarna salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
250 gr makarna 2-3 kasik yogurt 2-3 kasik mayonez 1 bardak haslanmis bezelye 1 bardak haslanmis havuc
2 salatalik 2 salatalik tursusu ½ limon suyu 2-3 dis sarmisak Tuz, nane
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi haslayin. Suyunu süzüp üzerine sicak su dökün.Bir kasenin içinde yogurt,mayonez,sarmisak,limon suyu ve naneyi karisirin. Bunu makarnalarin üzerine ekleyin. Salatalik, salatalik tursusu ve havucu küçük küçük dogra, ve makarnaya ekle. bezelyeleri de ekle. Hepsini karistir.

Ton Balikli Makarna

Mutfak: italyan Süre: 25dk

MALZEMELER
kutu ton baligi 1 paket makarna(burgu) 1 çorba kasigi mayonez 2 çorba kasigi zeytinyagi
1 adet salatalik tursusu 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi kapari Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayin.Süzüp kenarda bekletin.Ton baliginin suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyagini,ufak dogranmis salatalik tursusunu ayri bir kapta karistirin.Bunu ton baliklarina ekleyin.Haslanmis makarnayi margarinle soteleyin.Kaparileri içine atin.Ton balikli sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

Arpa Sehriye Pilavi - 274

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
,5 su bardagi arpa sehriye ½ tablet Maggi tavuk suyu 2,5 yemek kasigi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Once yagi tencereye koyup kizmasini bekleyin ardindan,yarim bardak arpa sehriyeyi yagda kavurun. Sehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak sehriyeyi de ilave edin ancak tencereye eklediginiz son sehriyelerin ilk sehriyeler kadar esmerlesmemesine dikkat edin.Sehriyeleri kavurdiktan sonra (2 renk sehriye ortaya cikicak boylelikle)uzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.Suyunucektikten sonra tencerenin uzerine bez kapatip demlenmesini bekleyin.

Makarna Ograten

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
500 gr 3 no’lu çubuk makarna 14 bardak su
1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani siviyag Üstü için: 4 yemek kasigi tereyag 4 bardak süt 2 kahve fincani un 1 adet yumurta ½ çay kasigi hindistancevizi tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi, kirmadan haslayip süzün. 1kasik eritilmis yag, tuz ve
karabiberle karistirin.
4 yemek kasigi yag, 2 fincan un ve 1 lt sütle besamel(beyaz sos)
hazirlayin. Içine biraz tuz, hindistancevizi ve 1 yumurta katin.
Besamel sosla peynirin yarisini makarnayla karistirin. Makarnayi bir firin
tepsisine bosaltin. Üzerine kalan besameli yayin ve kasarpeyniri serpin.
Üzerini 25-30 dakika firinda kizartin. Dilimlere bölüp servis yapin

Kiymali Firin Makarna

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
500 gr 3 no’lu çubuk makarna 14 bardak su 1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani bitkisel yag
Üstü için: 250 gr koyun veya dana kiyma 1 orta boy sogan 3 yemek kasigi margarin 1 çay bardagi rendelenmis kasarpeyniri 4 yumurta ½ lt(2 bardak) süt tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi haslayip süzün. 2 kasik eritilmis yagla karistirin. Tuz ve karabiber serpin.
Sogani dograyin, kalan 1 kasik yagla 3 dakika börttürün. Kiyma, tuz karabiber koyun. Arada karistirarak 10 dakika pisirin.
Peynirli makarnada oldugu gibi, makarnalarin yarisini yaglanmis tepsiye bosaltin. Arasina kiymali içi yayin. Kalan makarnayi bosaltin. Üzerine rendelenmis peynir serpin. Yumurtali, sütlü karisimi dökün.
Sicak firinda üstü kizarana kadar pisirin.

Peynirli Firin Makarna

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
500 gr 3 No’lu çubuk makarna 14 bardak su 1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani bitkisel siviyag
Üstü için: 2 yemek kasigi margarin 1 bardak rendelenmis kasarpeyniri 5 yumurta 2 bardak(1/2 lt) süt tuz-karabiber ½ çay kasigi hindistancevizi
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi kirmadan suya salip 10 dakika haslayin. 2 bardak soguk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmis yag, tuz ve biber koyup silkeleyerek karistirin. Makarnanin yarisini yaglanmis bir firin tepsisine bosaltin. Peynirin yarisini üzerine dökün. Kalan makarnayi da bosaltip tekrar üstünü peynirle kapatin. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kapta karistirin. Makarnanin her tarafina dagilacak biçimde dökün. Sicak bir firinda 40-45 dakika pisirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalar halinde kesip servis yapin

Patatesli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER
2 su bardagi pirinç 3 orta boy patates 150 gr tereyagi tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinçleri 24 saat öncesinden yikayip suya birakin, ertesi gün süzüp, tuzlu kaynar suya atin ve 7 dakika kaynatin. Hemen süzün, soguk sudan geçirin. Daha önceden soyulmus ve 0,5 cm. halkalar halinde dilimlenmis patatesler yaglanmis yuvarlak bir tencerenin altina ve kenarlarina dizin. Delikli düz bir kepçe ile pirinçleri kepçe kepçe patatesli tencereye dökün, geri kalan teryagibi küçük parçalar halinde pirinçlerin üzerine atin, hafif tuz serpin, tencerenin kapagini sikica kapatin, çok çok hafif ateste iki saat pisirin. Servis tabagina alirken ortaya pilav, kenarina patatesleri dizin, arzu edilen et çesitleriyle servis yapin.

Pasa Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
1 kg yagsiz kusbasi dana eti et, dana 100 gr tereyag (ya da margarin) 1 adet havuç, rendelenmis 1 tatli kasigi kimyon 1 kg konserve bezelye 4 su bardagi pirinç 5 su bardagi su 2 adet sogan
YAPILIŞ TARİFİ
Dört su baradagi pirinci sicak su ile haslayin. Iki adet orta boy sogan, iki kasik yag ve tuz ile rengi sararincaya kadar kavurup, yikadiginiz kusbasi etleri katin, beraberce karistirin. Otuz dakika kadar buhar çikarmayan bir tencerede hafif ateste pisirin. Bu malzemeyi, genis tabanli bir pilav tenceresine bosaltin, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatli kasigi kimyon serpin. Daha sonra bunlarin üzerine haslanmis pirinci düzgün bir sekilde, esit dagilacak biçimde döküp, bes du bardagi kaynar suyu ve yagin kalan kismini agir agir döküp, agir ateste yirmi dakika kadar, pilav suyunu çekinceye dek pisirin. Atesten alip on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha genis bir tepsinin içine dikkatlice ters çevrip pilavi bosaltin ,servis yapin.

Paela

Mutfak: ispanya Süre: 45 dk

MALZEMELER

½ kg dilbaligi (veya levrek filetosu) 250 gr mürekkep baligi, dogranmis 1 küçük kutu bezelye konservesi 250 gr kirmizi dolmalik biber 1 kutu kuskonmaz konservesi 250 gr dolmalik yesil biber ½ kg kusbasi dana eti ½ kg ayiklanmis midye ½ su bardagi beyaz sarap ½ çorba kasigi safran 2 adet kereviz yapragi 2 adet defne yapragi ½ kg domates 6 adet enginar 150 gr mantar 1 kg karides 2 adet piliç 250 gr sogan 1 kg pirinç 250 gr havuç ½ demet maydanoz ½ limon 250 gr sosis zeytinyag karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Piliçlerin her biri onar parçaya bölüp, etlerini kemiklerinden ayirin. Iri kemikleri içi su dolu bir tencereye koyun, soganlar, domatesler, havuçlar, maydanoz ve kereviz yapraklarini katip haslayin. Mantarlari suda pisirin. Balik filetolarini, limon suyu ve defne yapraklan koydugunuz suda haslayip bir kenara ayirin. Dana eti ve piliç parçalarini yagda kavrun, içine sarap ve bir miktar sicak su koyup yüksek ateste pisirin. Ayiklayip, yikadiginiz enginarlari dörde bölün, dolmalik biberleri küçük parçalara kesip kavurun. Karidesleri haslayip ayiklayin, havuçlari temizleyip, haslayin. Piliç kemiklerinin pistigi suya, pirinç, karabiber, tuz ve safran katin, buna bir su bardagi tavuk suyu ve çeyrek bardak zeytinyagi ilave edilp, beraberce pisirin. Sicak olarak kuskonmazlar, bezelyeler, dolmalik biberlerin ve karideslerin bir kismi, kavrulmus mürekkep baligi parçalan, midyeler ve sosisleri pisen pilavin üstüne süs olarak dizip, üzerine maydanoz serptikten sonra sicak olarak servis yapin

Tavuk Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

3 adet tavuk gögsü 1 adet küçük kavanoz mayonez 100 gr ceviz mayonez ile ayni ölçüde yogurt 5-6 adet kornison tursu birkaç dis sarimsak tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu haslayip didikleyin, tursulari minik minik dograyip ekleyin. Sarmisaklari dövün, cevizleri iri olarak rendeleyin, diger malzemeler ile hepsini karistirin üzerini kirmizi toz biber ile süsleyin.

Tahinli Patlican Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

4 adet patlican 4 dis sarmisak ½ adet limonun suyu 3 yemek kasigi yogurt 3 yemek kasigi tahin ½ çay bardagi zeytinyagi tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari ocakta közleyin. Kabugunu soyup sapini da attiktan sonra püre haline getirin. Sarmisaklari havanda ezin. Ardindan patlicanlara yogurt, tahin, limon suyu, zeytinyagi, tuz, karabiber ve sarmisak ekleyin. Iyice karistirin servise hazirdir.

Tahin Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

250 gr tahin 4 dis sarmisak 4 adet limonun suyu ½ demet maydanoz zeytinyag salata

YAPILIŞ TARİFİ

Tahini su ile hafif sulandirin, içine biraz zeytinyag ve dört adet limonun suyunu ilave edip, beyazlatin. Sarmisaklari dövün, maydanozun yarisi ince kiyip, bütün malzeme ile kanstirin. Kalan maydanoz ile salatanin üzerini süsleyip, servis yapin

Sosis Peynirli Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20

MALZEMELER

parmezan peynir marul kasar peyniri haslanmis sosis domates mayonez limon salata yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Peynileri ve sosisi ufak parçalara ayirip salata, limon ve mayonezle karistirin. Buna bir miktar yogurt ilave edin. Dogranmis salatalik ve domatesi marullarin üzerine yerlestirip, tereyagli ekmekle servis yapin

Soguk salata

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 su bardagi Amerikan Pirinci 2 çorba kasigi mayonez 1 çorba kasigi soya yagi 2 su bardagi kaymaksiz yogurt ½ demet maydanoz ½ demet dereotu 2 feslegen yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Önce pirinci diriligini kaybetmeyecek sekilde hafif haslayin ve suyunu süzün. Bir kasenin içinde 2 çorba kasigi mayonez, 2 su bardagi yogurt ve yeterince tuz ilave edip iyice çirpin. Maydanoz ve dereotunu ince ince kiyin. Kiyilmis maydanoz, dereotu, haslanmis pirinç ve yeterince tuz ilave edip servis tabagina alin, iyice karistirin. Üzerinde 1 çorba kasigi soya yagini gezdirin. Salatanin üzerine hazirlamis oldugunuz yogurtlu sostan gezdirin. Dilerseniz üzerini feslegen yapragi ile süsleyin. Salatayi 20 dakika buzdolabinda sogumaya birakin. Soguk olarak servis yapin.

Ahtapot Salatasi

Mutfak: italyan Süre: 30dk
MALZEMELER
500 gr ahtapot 3 dis sarmisak 1 kahve fincani beyaz sarap ½ kahve fincani zeytinyagi 1 limonun suyu 1 demet maydanoz 5 adet taze sogan 10 adet siyah zeytin Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ahtapotu temizlenmis ya da dondurulmus olarak alin.
Ahtapotu 1 dis sarimsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun.
Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumusayincaya
kadar haslayin.Haslanmis ahtapotu küçük dograyin. Salata kasesine
koyup, üzerine beyaz sarap gezdirin.

Sosunu hazirlamak için, zeytinyagi, limon suyu, ezilmis 2 dis sarimsak, tuz
ve karabiberi karistirin.
Ahtapot salatasinin üzerine ince kiyilmis taze sogan ve maydanoz serpip,
ince kesilmis limon kabugu, zeytin ve ikiye bölünmüs kiraz domateslerle
süsleyin. Hazirladiginiz sosu salatanin üzerine gezdirip, servis yapin.

Aksam Sefasi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
400 gr Patates 500 gr Eriste 5 Arpacik Sogani
1.5 Kahve Fincani Margarin 300 ml Kirmizi Sarap 2 ÇorbaKasigi Sirke, tuz 2 Et Suyu Tableti, karabiber ½ Demet Maydanoz 400 gr Lahana 3 Yumurta 6 Somon Fileto 1 Limon 150 gr Süt Kremasi
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri kabuklarini soymadan haslayin. Suyunu süzüp kabuklarini soyun. iri iri rendeleyin. Soganlari soyup uzunlamasina dograyin. 1 çorba kasigi margarin eritip sogan, sarap ve sirkeyi ekleyin. Tenceredeki karisim yariya inene kadar pisirin. Et suyu tableti ve yarim su bardagi su ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Maydanozu yikayip yapraklarini ayiklayin. Lahanayi yikayip ayiklayin. Yaprak kisimlarinda bulunan sert damarlari kestikten sonra küçük küpler halinde dagrayin. 2 dakika haslayin. Firini 250 dereceye ayarlayip önceden isitin. Yumurtalarin aklarini ve sarilarini ayirin. Lahanayi kalan süt kremasi ve maydanozla karistirip püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarilari ve limon kabugunu karistirin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin. Baligi margarinde hafifçe kavurup firin tepsisine alin. Sebzeleri üzerine yayip 15 dakika firinda pisirin. Eristeyi haslayin. Soganli karisimi tekrar isitin. Baligi soganli karisim ve eriste esliginde servis yapin

Alabalik Izgara

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
4 adet büyük alabalik 4 adet küçük domates 12 adet defne yapragi 2 adet kirmizi sogan Roka
YAPILIŞ TARİFİ
Alabaligin karnini yarip içini temizleyin. Bütün kilçigini çikarin.
Alabalik filetolarin içine domates ve limon dilimleri ile defne yapraklarini
yerlestirin.
Alabaliklari yaglanmis tepsiye dizin. 200 derece isitilmis firinda üzerleri
kizarincaya kadar pisirin.
Yaninda roka marul ve halka seklinde dogranmis kirmizi sogan ile sicak
olarak servis yapin.

Avakado ve Füme Somonlu Krep

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

Krep hamuru için: 1 su bardagi un 2 adet yumurta ½ su bardagi süt 2 çorba kasigi sivi yag 1 çay kasigi tuz
Içi için: 2 adet avokado 1 limonun suyu ½ demet dereotu ½ kutu labne peyniri Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Krep hamurunu hazirlamak için, un, süt, sivi yag ve tuzu karistirin. Yumurtalari ekleyip karistirmaya devam edin. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hazirladiginiz karisimdan 1 kepçe alip, 24 cm çapinda yaglanmis bir teflon tavaya dökün. Krebin iki tarafini da pisirin. Hamur bitinceye kadar ayni islemi tekrarlayin.
Avokadolari, kabuklarini soymadan uzunlamasina ortadan ikiye kesin.
Çekirdeklerini çikarin. Çay kasigi ile oyarak içlerini bosaltin. Avokado
parçalarinin üzerine limon suyu sikin.
Avokado, labne peyniri, tuz, karabiber ve derotunu blendirda karistirin.
Kreplerin içine avokadolu karisimdan sürün. Üzerine 1 dilim füme somon
koyup rulo seklinde sarin. Krepleri buzdolabinda 1 saat dinlendirin.
Dilimleyip, servis yapin.

Bademli Alabalik Tava

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 adet alabalik fileto 50 gr un 3 adet çirpilmis yumurta 100 gr kizarmis file badem Yeterince tuz ve biber Kizartma için 1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Önce baliklari tuz ve biberleyin. Daha sonra her iki tarafini da una bulayip çirpilmis yumurtaya batirin. Bir tavada kizgin yagda her iki tarafini da kizartin. Roko, yesil sogan ve limonla birlikte servis edin. En son file bademleri baligin üstüne serpin

Balik Graten Sebzeli

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Beyaz Etli Balik
2 Dilim Ekmek
1 Çorba Kasigi Tereyagi
50 gr Kasar Rendesi
1 Çay Kasigi Hardal 2 Havuç
4 Küçük Patates
1 Çarliston Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari temizleyip yikayin. Süzüp üzerine tuz ve karabiber serptikten sonra 5-10 dakika marine edin. Baliklarin her iki yüzüne tereyagi sürüp alüminyum folyoya sarin. Orta isili firinda 8-10 dakika pisirin. Ekmek içini ufalayip alüminyum folyoya serin ve kizgin firina verip kizartin. Firindan alip kasar peyniri ve hardalla karistirin. Baliklari firin tepsisine dizin. Hazirladiginiz ekmekli karisimi baliklarin üzerine yayin. Orta isili firinda 8-10 dakika daha pisirin. Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun seritler halinde dograyin. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haslayip süzün. Baliklari firindan çikarip servis tabagina alin. Patates, havuç ve biber esliginde sicak olarak servis yapin

Balikçi Limonlari

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Adet Marul Yapragi 6 Adet Limon 250 gr. Konserve Ton Baligi 3 Tatli Kasigi Limon Suyu 2 Adet Yumurta, Tuz 3 Çorba Kasigi Mayonez 1 Çay Kasigi Karabiber Süslemek Için:1 Adet Haslanmis Yumurta 2 Çorba Kasigi Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Servis tabagina marul yapraklarini yerlestirin. 6 adet limonu ortadan ikiye kesin. Içlerini küçük bir kasik yardimiyle bosaltin. Altlarindan ufak parçalar kesip düzgün durmalarini saglayin. Limonlari salata yapraklari üzerine yerlestirin. Diger taraftan konserve ton baligini çatalla iyice ezin. 3 tatli kasigi limon suyu, haslanip küçük küçük dogranmis 2 adet yumurta, tuz, 1 çay kasigi karabiber ve 3 çorba kasigi mayonezi de beligin üzerine ekleyin.
Hazirladigimiz bu harci limonlarin içine doldurun. Ince ince kiyilmis maydanoz ve yumurta ile süsleyip servis yapin.

Balikli Krep

Mutfak: Fransiz Süre: 90dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Un 1 Yumurta Karabiber 4 Çorba Kasigi Süt 150 gr Füme Somon 4 Çorba Kasigi Süt Kremasi 1 Salatalik 2 Tatli Kasigi Limon Suyu 4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Demet Dereotu 50 gr Havyar

YAPILIŞ TARİFİ

Un, süt ve yumurtayi karistirin. Olusturdugunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapismaz bir tavada yag isitin ve iki tane krep pisirin. Kreplerin sogumasini bekleyin. Füme somonlari esit olarak kreplerin üzerine yayin. Kenarlarinda bosluk kalmasina dikkat edin. Süt kremasini tuz ve karabiberle tatlandinn. Kremayi somonlarin üzerine sürün. Krepleri rulo yapip alüminyum folyo ile kaplayin. 45 dakika buzlukta bekletin. Salataligi yikayip kabugunu soymadan dilimleyin. Siviyag, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat olusturun. Dereotunu yikayip ayiklayin. Sap kisimlanni kesip kalan kisimlanni ince ince kiyin. Krep rulolanni dokuz ince dilim halinde dograyin. Tabaklara üçer dilim yerlestirin. Marinati üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalik, havyarla süsleyin.

Barbunya Printaniye

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg barbunya 4 adet domates
1 adet patlican
3 adet patates
1/3 bardak zeytinyagi
Yarim demet maydanoz
3 dis sarimsak
3 tane yesil sivri biber
1 tatli kasik kekik
1 adet defne
Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari temizleyip yikayin. Tüm soyulmus patlican ve patatesleri 1 parmak kalinlikta yuvarlak dilimlere, sogan, sarimsak, yesil biber ve 2 domatesi de ufak parçalara dograyip firin tepsisine veya güvece yerlestirin. Kiyilmis maydanoz, defne, kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi ve limonu da ilave edin. Bunlarin üzerine barbunyayi yariya kadar gömerek yerlestirin. Orta isili bir firinda pisirin. Limon ilavesiyle servise sunun.

Barbunya Tavasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg barbunya (temizlenip, yikanmis, kurulanmis)
½ çay kasigi tuz
beyazbiber
1 su bardagi bira
3 su bardagi elenmis un ½ su bardagi zeytinyagi ya da ayçiçek yagi
1 limon (süsleme için)
½ bag maydanoz (süsleme için)
5 çorba kasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari tuzlayip, biberleyin ve biraya batirin. Una bulayip, fazla ununu silkeledikten sonra baliklari tavada kizdirdiginiz zeytinyaginda, her iki tarafi da kizarana dek kizartin. Kagit havlu üzerinde fazla yaglarini süzdürün. Önceden isitilmis tabaklara alin. Margarini bir tavada eritin. Yag iyice kizip, kahverengilesmeye baslar baslamaz baliklarin üzerine dökün. Barbunya tavasini limon ve maydanozla süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Amerikan Usulü Pirinçli Güveç

Mutfak: Amerikan Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 3 Çorba Kasigi Soya Yagi 350 gr Salam 200 gr Sosis 1 Sogan 1 Dis Sarimsak 1 Salçalik Kirmizi Biber 200 gr Domates 2 Su Bardagi Tavuk Suyu 12 Siyah Zeytin 1 Çay Kasigi Tuz 1 Çay Kasigi Taze Çekilmis Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Salami ince ince dilimleyin. Sosisleri küçük dograyin. Sogan, sarimsak ve kirmizi biberi ince ince dograyin. Soya

yagini güveçte kizdirip salam ve sosisi kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip pempelesinceye kadar 2-3 dakika pisirin. Kirmizi biberi ilave edip kavurun. Pirinci yikayip süzün. Salamli karisima ilave edip ara sira karistirarak 3-4 dakika pisirin. Domateslerin kabuklarini soyup dograyin. Domates ve tavuk suyunu güvece ekleyip karistirin. Kaynayinca atesi kisip kapagi kapali olarak 15-20 dakika pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çikarin. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemege ilave edip iyice karistirin. Sicak olarak servis yapin.

Bademli ve Kasar Peynirli Sebze

Mutfak: Diger Süre: 60dk

MALZEMELER
800 gr Patates 200 gr Bezelye 1 Adet Sogan 100 gr Jambon 1 Adet Mozzarella ya da Dil Peyniri 4 Adet Domates 60 gr Badem Maydanoz Etsuyu Rendelenmis Parmesan Peyniri Veya Eski Kasar Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tavaya koydugunuz 20 gr (1 Çorba kasigindan biraz fazla) tereyaginda, dogranmis sogani öldürün. Bezelyeleri tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karistirarak pisirin Patatesleri yikayip soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yagladiginiz bir firin tepsisinin dibine ilk patates katini dizin Üstüne bezelyelerin yarisini, dilimlenmis mozzarelle ya da dil peynirinin yarisini, küp seklinde dogranmis domates ve jambonun yarisini döseyin. Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katini dizin. Diger malzemelerin kalanini da ayni sirayla koyup islemi bitirin. Tüm yüzeyini 2 çorba kasigi kiyilmis maydanoz, ince dilimlenmis badem ve 2 çorba kasigi parmesan peyniri ya da eski kasar rendesiyle kaplayin. Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabi, önceden isittiginiz 180 derecelik firina verin. 45 dakika sonra çikarip ayni kapta servis yapin.

Benzersiz Mantarlar

Mutfak: Türk Süre: 40dk
MALZEMELER
500-600 gr Mantar 75 gr Tereyagi 2/3 Tatli kasigi Konyak 1 Tatli Kasigi Un ¼ Litre Taze Çig Krema 1 Demet Maydanoz ½ Limon Suyu Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Mantarlarin hemen dibinden saplarini kesin, topakli köklerini çikarip soyun. Nemli bir bezle bas kisimlarini temizleyin. Tereyagini genisce bir tavada eritin. Tam sararmadan mantarlari ekleyin. Bas kisimlarini bütün bütün, saplarini da iki-üç parçaya ayirmis olarak atmalisiniz yaga. Harli ateste iki dakika pisirin. Bu arada tahta kasikla karistirin ve mantarlar yagi çekince konyak döküp alevleyin. Alevin sönmesine yakin tuz ve biber atin. Ince kiyilmis maydanozu ekleyin, tiritini koyulastirmak için harli ateste pisirmeye birakin. Üstüne un serpin.Iyice karistirin. Çig kremayi tamamen bosaltin ve sos koyulasincaya kadar karistirmaya devam ederek kaynatin. Sonra altini kisin ve biraz daha pisirip sicak sicak servis yapin. Tadina baktiktan sonra gerekiyorsa limon suyunu üzerinde gezdirmelisiniz.

Borani

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 Kg Ispanak 1 Çay Bardagi Siviyag 3 Çorba Kasigi Un 2 Çay Bardagi Süt ½ Çay Bardagi Su Tuz Yogurt ve Sarmisak 1 Çorba Kasigi Salça 1 Çorba Kasigi Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklari bol suyla birkaç kere yikayin. Yapraklarini dallarindan ayirin.
Bir tencerede, bir miktar tuzlu suyu kaynatin. Ispanaklarin yapraklarini kaynayan suya atip, 4-5 dakika kadar pisirerek yumusatin. Delikli kepçeyle çikarin. Bir süzgecin içine koyarak fazla suyunu salmasini bekleyin.
Küçük bir tencereye bir çay bardagi sivi yagi koyun. Içine unu ilave edin. Sürekli karistirarak un pembelesinceye kadar kavurun. Süt ve suyu ilave edin. Bu karisim koyu muhallebi kivamina gelince içine ispanaklari ekleyin. 1 dakika kadar birlikte kavurduktan sonta atesten alin.
Üzerine sarmisakli yogurt yayin. Salçayi tereyagiyle birlikte biraz pisirin. Yemegin üzerine sosu gezdirip, servis yapin.

Cevirme

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
Patlicanlari uzunlamasina keserek 10 dak. Tuzlu suda bekletip, suyunu

süzün. Patlicanlari kizartin ve yaginin süzülmesini saglayin.
Tavuklari kusbasi seklinde dograyin. Incecik kiyilmis soganla suyunu çekinceye kadar kavurun. Kenarda dinlendirin.

Diger tarafta fistiklari kavurun. Pirinci tuzu ve yenibahari ilave ederek iç pilavi hazirlayin.
Çukur bir tencerenin altina patlicanlari ortadan yukariya dogru yerlestirin.
Tencerenin dibinin tamamen örtülmüs olmasina özellikle dikkat edin.
Pilavin yarisini patlicanlarin üzerine yerlestirin. Bunun üzerine tavuklu harcii daha sonra da pilavin geri kalanini yayin.

YAPILIŞ TARİFİ
AFIYET OLSUN

Cevizli Patlıcan

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
1 kg patlican 4 yemek kasigi un 750 gr domates 10 dis sarmisak 100 gr ceviz ½ çay bardagi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari yuvarlak olarak kesin. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kizartin. Isiya dayanikli bir firin kabina dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarimsaklari soyun ve iyice ezin.
Unu zeytinyaginda kavurup, içine domates, sarmisak ve tuz katin.
Pütürsüz ve koyu kivamli olunca sirke ve dövülmüs ceviz içini ilave edin.
Hazirladiginiz sosu patlicanlarin üzerine döküp, en üstü kizarip, kesilicek katiliga ulasana kadar firinlayin. Soguyunca da dilimlere keserek servis yapin.

Doldurulmus Kabak

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
4 adet 150 gramlik kabak 75 gr sogan 1-2 dis sarimsak 1 çorba kasigi sivi yag 1 tatli kasigi degisik baharat 225 gr dogranmis domates 275 gr pirinç 50 gr jambon 75 gr çedar peyniri 50 gr kuru ekmek ufagi Dilediginiz otlardan birkaç sap
YAPILIŞ TARİFİ
Her kabagi uzunlamasina ikiye bölün. Etli kismini çikartip incecik kiyin.
Sogan ve sarimsagi da ince ince dograyin.
Teflon tavada zeytinyagini hafifçe kizdirin. Dogranmis kabak içi, sogan, sarimsak ve karisik baharati sote edin ve 4-5 dakika pisirin.
Yikayip hasladiginiz pirinci süzüp, domatesle birlikte tavaya alin ve 10 dakika kadar pisirin.
Bos kabaklarin içine jambonu serin. Üzerine pirinçli karisimdan koyun.
Çedar peyniri ve kuru ekmek ufaklarini serpistirdikten sonra yüksek isidaki firina atip 25 dakika, peynir eriyip ekmekler kizarincaya kadar kizartin.
Dilediginiz dogranmis otlarla süsleyip, servis yapin.
Yagsiz, haslanarak hazirlanan pilav, su çektigi için siser ve doyurucu olur.

Yogurtlu Sos

Mutfak: Süre: 10

MALZEMELER
½ kg Yogurt 1 Dilim Bayat Ekmek Içi 2 Çorba Kasigi Süt 1 Salatalik 1 Çorba Kasigi Zeytinyagi 5 Dis Sarimsak
YAPILIŞ TARİFİ
Ekmek içini sütle islatip sikin. Sarimsagi ayiklayip ince ince kiyin.
Salataliklari soyup incecik dilimleyerek bir kaba alin.
Salatalik, kiyilmis sarimsak, ekmekiçi ve yogurdu karistirin. Yavas yavas zeytinyagini ekleyerek çirpin. Tuz ve karabiber serptikten sonra servis yapin.

Salata Sosu

Mutfak: Süre: 10dk

MALZEMELER
3 çorba kasigi zeytinyagi
Yarim demet dereotu
1 dis sarimsak
Yarim limon suyu
1 tatli kasigi mayonez
1 tatli kasigi tuz
1 çay kasigi hardal

YAPILIŞ TARİFİ
Dereotunu ayiklayip ince ince kiyin. Sarimsagi iyice ezin.
Derin bir kapta dereotu, sarimsak, mayonez, hardal ve zeytinyagini karistirin. Limon suyu ve tuz ekleyip iyice çirpin. Salatalarin üzerine gezdirin.

Sebze Sosu

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 25dk
MALZEMELER
1 Sogan 1 Dis Sarimsak 1 Havuç 2 Kereviz 1 Çorba Kasigi Siviyag 1 Çorba Kasigi Köri 100 gr Haslanmis Taze Fasulye ½ Çorba Kasesi Su 2 Çorba Kasigi Limon Suyu ½ Kase Süzme Yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ince ince dograyin, sarimsagi ezin. Havucu temizleyip rendeleyin, kerevizi soyup küçük klipler halinde dograyin. Hazirladiginiz sebzeleri tencereye alip siviyagi ekleyin. Kapagi aralik olarak kisik ateste 10-12 dakika pisirin. Sebzeler suyunu salmaya baslayinca köriyi ilave edip kokusunu birakmasi için 1-2 dakika bekleyin. Yarim kase su, limon suyu ve haslanmis fasulyeleri ekleyip tahta kasikla karistirarak 5 dakika pisirin. Gerekirse bir miktar daha su ekleyin. Hazirladiginiz karisimi blender veya mikserle pürüzsüz hale gelinceye kadar ezerek çirpin. Yogurdu ekleyin ve karistirarak krema kivaminda bir sos haline getirin. Kisik ateste 6-7 dakika kadar pisirin. Tuz, karabiber serpin ve sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Domates Sosu

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk

MALZEMELER
Yarim kg domates 1 sogan 1 küçük havuç 1 kereviz Yarim demet maydanoz Birkaç feslegen yapragi 2 çorba kasigi margarin Bir tutam tozseker
YAPILIŞ TARİFİ
Bütün sebzeleri temizleyip küçük küçük dograyarak tencereye alin. Kendi suyuyla bir saat kadar ara sira karistirarak pisirin. Ilininca süzgeçten geçirin. Margarini tencerede eritip sebze püresini ilave edin. Tuz, karabiber ve tozsekeri ekleyip kisik ateste 20 dakika kadar pisirin. Sos çok koyu olursa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Makarna ve sebze kizartmalari esliginde servis yapin.

Eksili Patates

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
4 Patates 1 Bas Sarmisak ½ Demet Maydanoz 1 Tatli Kasigi Biber Salçasi 1 Su Bardagi Zeytinyagi 1 Limon Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri soyup dilimleyin. Tavada zeytinyagini kizdirarak patatesleri kizartin. Servis tabagina alip düzgün bir sekilde dizin. Maydanozu ince kiyip servis tabagindaki patateslerin üzerine ilave edin. Sarimsagi havanda dövün ve patatesleri kizarttiginiz yagda hafifçe çevirerek salçayi ekleyin. Limon suyunu sikip pisirin. Servis tabagindaki patateslerin üzerine tuz serpip hazirladiginiz sarimsak sosunu dökerek servise sunun.

Ali Nazik

Mutfak: Türk Süre: 40dk
MALZEMELER

4 Adet Patlican 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Kahve Fincani Un 3 Kahve Fincani Süt 2 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Adet Sogan 250 gr Yagsiz Kiyma 4 Adet Domates 4 Adet Sivri Biber 3 Kahve Fincani Et Suyu Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari ateste közleyin. Sonra kabuklarini soyun ve bir çatal yardimi ile ezin. Genis bir tavada 3 çorba kasigi margarini eritin. 3 kahve fincani unu ilave edin. Pembelesene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin. 1-2 dakika çatalla ezilmis patlicanlari, 2 kahve fincani kasar rendesini tavaya aktarin.

Ayri bir tavaya 2 çorba kasigi margarini koyun. Küçük dogranmis soganlari pembelesene dek kavurun. Kiymayi ilave edin. 2-3 dakika sonra küçük dogranmis domatesleri, sivri biberleri, 3 kahve fincaniet suyunu ve tuzu ekleyin. 10 dakika sonra atesten indirin. begendinin üzerine kiymali harci koyup, servis yapin.

Arpacik Soganli Bahçivan Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti 30 adet arpacik sogani 3 çorba kasigi tereyagi 2 adet orta boy domates 2 adet havuç 250 gr. sultani bezelye Tuz, karabiber Kirmizi pul biber ½ demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Eti yikayip bir tencereye koyun. Tereyagi ile birlikte hafifçe kavurun. Halka seklinde dogranmis havucu ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip, hafif ateste et yumusayip suyunu çekene kadar 1 saat pisirin.

Et suyunu çekince, kabuklari soyulup iri dogranmis domates, havuç, bezelye, arpacik sogani, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Et yumusayip, kendi yagina kalincaya kadar hafif ateste 1 -1,5 saat pisirin. (Etin suyu azaldikça en fazla 2 su bardagi ilik su ekleyebilirsiniz.)

Arpacik soganli bahçivan kebabini üzerine ince kiyilmis dereotu serptikten sonra sicak olarak sefis yapin.

Bademli Balik Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 Kg Balik 3 çorba kasigi Un 60 gr margarin 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber 150 gr Sogan 250 gr Domates 50 gr Badem 400 gr Patates ½ demet Maydanoz 2-3 bardak Su 1 küçük yaprak Defne

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak baligi temizleyin. Bunun için keskin bir biçakla karnini yarin. Iç organlarini çikarip, atin. Galsemalarini da çikarip, atin. Varsa pullarini kaziyin. Eger büyük balik kullaniyorsaniz, fileto çikarip, kusbasi büyüklügünde parçalar halinde dograyin. Küçük baliklari bütün olarak birakin. Sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Bademi küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Orta ateste birkaç dakika kaynatin. Kabi atesten alip, suyu süzün. Bademlerin üzerinden soguk su geçirin. Kabuklarini soyup, atin. Badem içlerini bir kenarda saklayin. Patatesi soyup, iri zar biçimi dograyin. Maydanozu, yikayip iyice kuruladiktan sonra, ince kiyin. Unla tuzu karistirin. Baliklari bu karisima bulayin. Fazla unlarini silkeleyip, atin. Yagin yarisini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca unlanmis baliklari koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kizartin. Kizarmis baliklari bir kaba aktarin. Tenceredeki yagi dökün. Ayni tencerede, kalan yagi orta ateste eritin. Yag kizinca sogan ve ayiklanmis badem içlerini koyup, bir kasikla sik sik karistirarak, birkaç dakika, bademler sararip soganlar pembelesmeye baslayincaya kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin. Baligi ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Baliklarin üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Bademli balik kebabini, kullandiginiz baligin cinsine bagli olarak, 10 ila 15 dakika arasinda, balik pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pisirme süresini uzatin.

Bahçivan Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi 60 gr margarin 150 gr Arpacik sogani 150 gr Havuç 150 gr Bezelye 200 gr Domates 1 tatli kasigi Tuz 150 gr Çali fasulyesi 150 gr Kabak 50 gr Dolmalik biber ½ demet Dereotu Baharat torbasi
2.5 bardak Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak arpacik soganlarini ayiklayip, bütün olarak birakin.
Havucu kaziyin. Iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.
Domatesi, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar
biçimi dograyin.
Çali fasulyesinin kilçiklarini ayiklayin. Kabagi kaziyin. Dolmalik biberin sap

ve çekirdekli kisimlarini alip, atin. Her üç sebzeyi de, havuçta oldugu gibi, iri zar biçimi dograyin.
Dereotunu yikayip iyice kuruladiktan sonra, ince kiyin.
Yagin üçte birini oita boy bir tencerede, otta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca arpacik sogani, havuç ve çali fasulyesini ilave edip. ara sira karistirarak, 3-4 dakika sote edin. Dolmalik biber ve kabagi da katip, birkaç dakika daha sote ettikten sonra, tencereyi atesten alin.
Kalan yagi, büyük bir tencerede, oita ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.
Domatesi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika daha pisirin.
Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Baharat torbasini ekleyin.
Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Begendili Kebap

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER
600 gr Kuzu kusbasi 110 gr margarin 100 gr Sogan 1 çorba kasigi Domates salçasi 1 tatli kasigi Tuz Baharat torbasi 2.5 bardak Su 1 Kg Patlican 80gr Un 1 lt Süt 80 gr Kaser peyniri rendesi ½ adet Limon
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.
Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.
Salçayi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayi kavurun. Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.
Atesi kisin. Tencerenin üzerine bir tas kapayin, 1 bardak sicak suyu, tasin kenarindan dökün. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi agir ateste 8-10 dakika pisirin.
Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 ½ bardak sicak suyu koyup, yine agir ateste, yaklasik 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.
Bu arada kebap suyunu çekerse, bir miktar sicak su ilave edebilirsiniz.
Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklasik 1 bardak salçasi olmalidir.
Kebap piserken bir yandan begendiyi hazirlayin. Bunun için büyükçe bir tencerenin içine ½ limonun suyunu sikin, 1 tatli kasigi tuz ilave edin.
Patlicanlari tercihan kömür atesinde, bu mümkün degilse kizgin yagda ya

da firinda, gerektiginde alt üst ederek, yumusayip yer yer su sizdirmcaya kadar pisirin. Saplarindan kesip, tuz ve limonun bulundugu tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip, sogumaya birakin.
Sogumus patlicanlarin kabuklarini keskin bir biçakla soyup, atin.
Patlicanlarin etli kisimlarini bir baska kaba aktarin.
Sütü bir tasim kaynatip, bir kenara alin. Yagin kalan 80 gramini orta boy bir tencerede, orta ateste isitin. Yag kizmaya baslayinca ununu ilave edin. Meyaneyi, tahta bir kasikla sik sik karistirarak pisirin. Un sararmaya baslayinca birkaç dakika daha pisirip, tencereyi atesten alin. Bir kenarda ilinmaya birakin.
Meyane ilininca tencereyi tekrar orta atese oturtun. Sicak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karistirarak, azar azar meyaneye yedirin. Çok agir

ateste 10 dakika pisirin.
Patlicanlari iyice sikip, çok ince kiyin. Patlicanlari ates üzerindeki meyaneye ilave edin. Yumurta teliyle karistirarak 5-6 dakika daha pisirin. Kaser peyniri rendesini ilave edin. Karistirin. Begendiyi atesten alin.

Beğendili Patlıcan Kebabı

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
2 Adet Bostan Patlicani (enlemesine dogranmis) 2 Adet Kemer Patlicani (közlenmis) 2 Adet Sogan 2 Yemek Kasigi Tereyagi Yarim kilo biçak kiymasi 2 Adet Rende Domates ve Salça Kizartmak için : Yeteri kadar sivi yag
Besamel sos için : 1 Yemek Kasigi Un 1 Çay Bardagi Süt
YAPILIŞ TARİFİ
Kemer patlicanlari ateste közleyip soguk suya atin. Kabuklarini çikarip üzerine 1-2 damla ljmon sikarak ekmek tahtasinda biçak ile kiyin. Besamel sos hazirlayin. Içerisine ilave edip karistirarak bir kenarda bekletin. Bir kapta sogan ile kiymayi kavurun. Içerisine salça, domates, dereotu, tuz ve biber ilave ederek tatlandirin. Kizartmis oldugunuz patlicanlari kagit havlu üzerinde yagini çekinceye kadar birakin. Patlicanlari isiya dayanikli servis tabagina alin. Üzerine kiymayi ve basamel sosu ekleyin. Firinda üst izgarada 5 dakika kadar kizartip servise sunun.

Eksili Pirasa

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
1 Kg Pirasa 4 Adet Sogan 4 Adet Domates ½ Su Bardagi Zeytinyagi ½ Demet Maydanoz 1 Tatli Kasigi Tuz 1 Adet Limon Suyu 1 Tatli Kasigi Salça
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasalari iyice yikayalim, dis kabuklarini soyalim. Bas kisimlarini keselim. 5-6 cm uzunlugunda parçalar halinde dograyalim. Her parçayi ince ince kiyalim. Kaynar suya atalim. 15 dakika haslayalim. Baska bir tencereye soganlari halka halka dograyalim. Yarim su bardagi zeytinyaginda pembelestirelim. Findik büyüklügünde dogradigimiz domatesleri, salçayi ve tuzu soganlara ilave edelim. Pirasalari hasladiktan sonra soguk sudan geçirmeden sogan ve domateslere ekleyelim. Son olarak tencereye 1 çay bardagi su ilave edelim. 15 dakika kisik ateste kapagi kapali olarak pisirelim. Atesten indirirken üzerine limon suyu dökelim. Üzerine ince ince kiyilmis maydanoz serptikten sonra servis yapalim.

Endülüs Usulü Kuskonmaz

Mutfak: Süre: 40 dk
MALZEMELER
½ kg Taze veya Konserve Kuskonmaz 1 Dilim Bayat Ekmek ½ Demet Maydanoz 2 Dis Sarmisak 1 Kirmizi Dolmalik Biber ½ Çay Bardagi Zeytinyagi 1 Yemek Kasigi Üzüm Sirkesi
YAPILIŞ TARİFİ
Kuskonmazlarin saplarini ucundaki mor renkli kismin bittigi yerden baslayarak biçakla kaziyip temizleyin. Mor körpe uçlar suyun disinda kalacak sekilde su dolu bir tencereye yerlestirin. Çok az tuz ekleyip 20-25 dakika haslayin. Soguk suyun içinde bekletin. Tencerede zeytinyagini isitin. Ince kiyilmis sarimsaklari zeytinyaginda kizartin. Ufalanmis ekmek içi ve kiyilmis maydanozu ekleyip kavurun. Ekmek içinin rengi sararinca sirkeyi ekleyip bir tasim kaynatin. Hazirladiginiz karisimi ince delikli bir süzgeçten geçirin ve tekrar tavaya alin. Haslanmis kuskonmazlari ilave edin. Tuz, karabiber ve ince kiyilmis kirmizi dolmalik biberi ekleyin. 5 dakika pisirip atesten alin. Soguyunca servis yapin.

Enginar Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
6 adet enginar 3 adet yumurta 50 gr. kasar peyniri 1 demet maydanoz 1 su bardagi un 1 su bardagi galeta unu 1 adet limon 1 adet yumurta, rendelenmis 1 su bardagi zeytinyagi
Besamel sos için:
2.5 su bardagi süt 2 çorba kasigi tereyagi
1.5 çay bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ
Enginarlari soyup limonlu suda bekletin. 4 su bardagi su ve 1 çorba kasigi tuzu kaynatin. Enginarlari kaynar suda yumusayana kadar haslayin,

süzün. Ezip, püre haline getirin.
Besamel sos için tereyagini eritin. Unu ekleyip 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip karistirin. Besamel sosa, enginar püresi, kasar peyniri, tuz, karabiberi ve maydanozu ekleyip karistirin.

Karisimi yaglanmis tepsiye 1 cm kalinliginda yayip sogumaya birakin.
Istediginiz sekilde köfteler hazirlayin.
Kalan yumurtalari hafifçe çirpin. Enginar köftelerini sirasiyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayip, zeytinyaginda kizartip, servis yapin.

Etli Sebze Yemegi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1.5 Çorba Kasigi Margarin ½ Kg Kusbasi Et 1 Adet Sogan 2 Adet Küçük Dogranmis Domates 3 Adet Sivribiber 1 Adet Patates 1 Adet Patlican 1 Adet Kabak 6 Adet Brüksel Lahanasi Tuz , Karabiber , Maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak brüksel lahanasini az suda haslayin.
Patlican, kabak, biber ve patatesi küçük dograyin. Birbuçuk çorba kasigi margarini tencereye alip eritin. Etleri yagda kavurun. Etler suyunu çekince, yemeklik dogranmis sogan ve küp dogranmis domatesi ekleyin. 1-2 kez çevirin. Sonra dogranmis sebzeleri tencereye ekleyip, sote edin. En son brüksel lahanasini ilave edin. Tuz ve karabiberini katin. Sebzeler iyice pisince, tencereyi ocaktan alin. Ince kiyilmis maydanozla süsleyip servis yapin.

Fasulye Kavurmasi

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
½ Kg Taze Fasulye 2 Adet Kuru Sogan 2 Adet Yumurta 2 Adet Domates 1 Adet Havuç 3 Yemek kasigi Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyelerin kilciklarini ayiklayip yikadiktan sonra süzgece alin. Suyu süzülünce 1 cm genisliginde kiyin. Kaynar tuzlu suda diri kalacak sekilde haslayip süzün. Tereyagini tencerede eritip küp seklinde dogranmis sogani ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavrulmakta olan sogana ekleyin. Karisimi bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtalari ilave edip karistirin. Karisima haslanmis fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serperek kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Servis tabagina alip sicak olarak servis yapin.

Fasulyeli Kis Türlüsü

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
250 gr Kuru Fasulye 280 gr Misir 3 Havuç 1 Sap Kereviz 1 Sogan 1 Süs Biberi 2 Çorba Kasigi Margarin 150 gr Sucuk Bir Miktar Tabasco Tuz 1 Çorba Kasigi Kekik 2 Su Bardagi Et Suyu ½ Demet Maydanoz Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru fasulye kullaniyorsaniz 1 gece önceden suda bekletin veya düdüklü tencerede pisirin. Havuç ve kerevizi yikayip ayiklayin. Havucu verev dilimler halinde, kerevizi ince seritler halinde dograyin. Sogani soyup küçük küpler halinde dograyin. Süs biberini yikayip çekirdeklerini ayikladiktan sonra ince seritler halinde dograyin.
Margarini bir tencerede eritip sogani kavurun. Havuç ve kerevizi ilave edip 2 dakika kadar pisirin.
Sucugu ince dilimler halinde dograyin. Sucuk, fasulye, misir ve biberi tencereye ilave edin. Tabasco ve kekikle tatlandirin. Yemege et suyunu ekleyip kisik ateste, tencerenin kapagini kapatarak 15 dakika kadar pisirin.
Maydanozu yikayip yapraklarini ayiklayin. Türlüyü tuz, karabiber ve kirmizi toz biberle tatlandirip maydanozla süsledikten sonra servis yapin.
Dilerseniz türlüye kekik de ekleyebilirsiniz.

Besamel Soslu Kabak

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER
1 Kg Kabak 200 gr Yagsiz Kiyma 1 Adet Sogan 3 Çorba Kasigi Margarin 2 Adet Domates 2 Dis Sarmisak 3 Dal Dereotu Tuz, Karabiber Besamel Sos Malzemesi 1 Kahve Fincani Un 2 Çorba Kasigi Tereyagi

1.5 Su Bardagi Süt 1 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ince dograyin. Margarini tavada eritip soganlari pembelesinceye kadar kavurun. Kiymayi ilave edin. Tuz ve karabiber serpip kiyma suyunu çekinceye kadar pisirin. Domateslerin kabuklarini soyup küçük küpler halinde sograyin. Ince kiyilmis sarmisaklarla birlikte kiymaya ilave edin. Domatesler suyunu çekinceye kadar pisirin. Kabaklari temizleyip dörde bölün. Kaynar tuzlu suda haslayip süzün. Haslanmis kabaklari firin kabina yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kiymali harci yayin. Baska bir kapta tereyagini eritip unu kavurun. Sütü azar azar ilave edip karistirarak pisirin. Tuzunu ekleyin. Muhallebi kivamina gelince atesten alin. Sosu kiymali harcin üzerine bosaltin. Rendelenmis kasar peyniri serpin.
Önceden isitilmis 200 derece firinda kizarincaya kadar 15-20 dak. Pisirin. Dereotuyla süsleyip sicak servis yapin.

Firinda Kabak

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER
3 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Su 1 Su Bardagi Küp Küp Dogranmis Domates ¼ Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Su Bardagi Dogranmis Jambon 1 Çorba Kasigi Kiyilmis Dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Kabagi halka halka veya kibrit çöpü gibi dograyin. Su ile birlikte 20 cm uzunlugunda bir kaba koyun. Üzerini kapatin. Mikrodalga firinin yüksek derecesinde 6 dak. pisirin.
Küp kesilmis domatesleri biçakla iyice küçültün. Domatesleri sicak kabagin üzerine döküp, karistirin. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpistirin. Jambon ve kiyilmis maydanozu da ilave edip, kapagini kapatin. Yüksek derecede 2 dak pisirip servis yapin. Not: Eger mikrodalga firininiz yoksa yumusayan kabaklari bir firin kabina alin.Ayni islemleri yapin. Kasar peyniri eriyene dek pisirin ve servis tabagina alin.

Firinda Lahana

Mutfak: Süre: 60 dk

MALZEMELER
4 Yumurta 3 Domates 140 gr Misir (hazir ürün, konserve) 200 gr Irmik 200 gr Süt Kremasi Tuz, Karabiber 1 Kirmizi Dolmalik Biber 100 gr Biberli Salam 1 lt Süt 600 gr Lahana 5 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri Bir Miktar Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Lahanayi çok ince seritler hainde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Sütü 1 tatli kasigi tuzla kaynatin. Sürekli karistirarak irmigi ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatin. 2 yumurtanin aklarini ve sarilarini ayirin. Yumurta aklarini çirpin. Irmikli karisima önce yumurta sarilarini ardindan misiri ilave edin, Yumurta aklarini ekleyin, Domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Biberin çekirdeklerini ayikayip verev olarak dilimleyin. Firini 200 derecede önceden isitin. Salami seritler halinde dograyin, Süt kremasini kalan yumurtalana karistirin. Lahana, domates, biber, selam ve kasar peynininin üçte ikisini ekleyin. Firin kabini yaglayin. Irmikli karisimi kabin içine bosaltin. Sebzeli karisimi üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi firina verip 40 dakika kadar pisirin. Taze sogani ince halkalar halinde dograyin. Yemegin üzerine serpip servis yapin.

Firinda Peynirli Kabak

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
4 Adet Kabak 150 gr Beyaz Peynir 1 Adet Yumurta 1 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi ½ Demet Dereotu Kirmizibiber, Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari bütün olarak tuzlu su içinde diri kalacak sekilde haslayin. Ve süzün. Beyaz peynir, ince kiyilmis dereotu ve yumurtayi ezerek püre haline getirin.
Kabaklari uzunlamasina bölüp firin kalibina yayin. Ortalarini küçük bir kasik yardimiyle bosaltin. Çukur kisimlara hazirladiginiz peynirli harci doldurun. Üzerini kirmizibiberle süsleyin. Zeytinyagini azar azar üzerinde gezdirin. Önceden kizdirilmis firinda peynir eriyene kadar 10-12 dakika kizartin. Sicak veya ilik olarak servis yapin.

Firinda Peynirli Lahana

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 Orta Boy Lahana 2 Sogan 2 Çorba Kasigi Margarin 200 gr Kiyma 1 Su Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Domates Salçasi 4 Yumurta 1 Su Bardagi Süt

1.5 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Çay Kasigi Kirmizi Pulbiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1) Lahanayi temizleyip yapraklarini tek tek yikayin. Süzüp parmak kalinliginda seritler halinde dograyin. Soganlari halka halka dilimleyip margarinde pembelestirin. Kiymayi ekleyip biraz kavurduktan sonra bir su bardagi suyu ilave edip karistirin. Kiymali sos koyulasmaya baslayinca kirmizi pulbiber serpin ve atesten alin. Salçayi biraz su ile ezerek kavrulmus kiymaya ekleyip karistirin. 2) Firin kalibini yaglayip lahanalari yayin. Üzerine kiymali karisimi döseyin. Önceden isitilmis 150 dereceye ayarli firina verip lahanalar yumusayincaya kadar pisirin. 3) Yumurtalari genis bir kasede çirpin ve süt ekleyip iyice karistirin. Lahanayi firindan çikarip hazirladiginiz sosu üzerine gezdirin. 4) Rendelenmis kasar peynirini kalibin hertarafina esit olarak serpin. 150 dereceye ayarli firinda 30 dakika daha pisirin. Dilimileyip sicak olarak servis yapin.

Firinda Pirasali Pasta

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
½ Kg Pirasa 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 250 gr Kiyma 2 Su Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Salça 1 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 3 Adet Yumurta 1 Su Bardagi Süt
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasayi ince ince kiyin. Bir yandan da 1 çorba kasigi margarini tencerede eritin. Ince kiyilmis sogani kavurun. Kiymayi ilave edin. Suyunu birakip, çekene kadar kavurmaya devam edin. Tencereye pirasalari da ekleyin. Tuz ve karabiberini katin. Tencerenin kapagini kapayip, kendi suyunda pisirin. Daha sonra pirasayi tepsiye yayin. 2 su bardagi su ve 1 çorba kasigi salçayi karistirin. Pirasanin üzerine gezdirin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda suyunu çekene dek pisirin. Tepsiyi firindan alip, ilitin. Ayri bir kapta yumurta, 1 su bardagi süt ve 1 su bardagi rendelenmis kasar peynirini çirpin. Pirasaya ekleyin. Tekrar firina verin. Üzeri kizarana dek pisirin.

Firinda Salamli Misir

Mutfak: Süre: 30dk
MALZEMELER
2 Kutu Misir Konservesi (500 gr) 4-5 Dilim Salam 2 Dis Sarmisak 3 Çorba Kasigi Tereyagi 4 Çorba Kasigi Tepeleme Un 2 Su Bardagi Süt ½ Kutu Krema Üzerine Serpmek Için Galeta Unu Tuz, Karabiber, Muskat
YAPILIŞ TARİFİ
Misirlari süzgece alip suyunu süzün. Salamlari uzunlamasina ince seritler
halinde dograyin.
Derin bir tencerede tereyagini eritip dövülmüs sarmisagi 1-2 dak. çevirin.
Unu ekleyip az kavurun. Karisima sütü ilave edin ve pütür pütür olmamasi

için kuvvetle çirpin. Kaynamaya yakin kremayi ekleyin. Karisim kaynayinca tuz, karabiber ve muskati ilave ederek atesten indirin. Yaglanmis firin kabina hazirladiginiz sütlü sosten bir miktar dökün. Üzerine misirlarin yarisini yayip salam dilimlerini yerlestirin. Salamlarin üzerine bir miktar sos döküp kalan misiri yayin. Malzemenin üzerini sosla kaplayin. En üste galeta unu serpip findik büyüklügünde tereyagi toplari yerlestirin. Firinda pisirip üzerini izgarada kizartin. Sicak servis yapin.

Firinda Yumurtali Ispanak

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
500 gr Ispanak 4 Adet Yumurta 1 Adet Sogan 200 gr Pastirma veya 1 Çorba Kasigi Çemen 250 gr Kiyma ½ Su Bardagi Kasar Peyniri Rendesi ½ Su Bardagi Sivi Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklari ayiklayip yikayalim ve süzelim. Ispanaklari hiç su ilave etmeden tencereye alip kendi suyu ile hafifçe yumusayana dek 3-4 dak. haslayalim. Yagi tavaya alalim. Soganlari piyazlik dograyalim ve pembelestirelim. Kiymayi ilave edip, rengi dönünceye kadar kavuralim. Pastirmayi veya bir kasik çemeni tavaya koyalim. Ispanaklari dograyip, onu da tavaya alalim. Arasira karistirarak kavurmaya devam edelim. 3-5 dak. daha pisirelim. Yemegi küçük bir tepsiye alalim. Kasikla düzeltelim. Tepsideki ispanaklarin içine dört oyuk açip, yumurtalari kiralim. Tuzunu, karabiberini ekleyip, firina verelim. Yumurtalar pisene dek firinda tutalim. Çikartip, sicak sicak servis yapalim. Eger kasar ilave edecek olursaniz, firina vermeden önce yumurtalarin üzerine serpistirebilirsiniz. Asçinin Önerisi: Sadece çemen ve 250 gr kiyma kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak kiyma kullanmazsaniz da yemege gerçekten güzel bir lezzet veren içindeki pastirma ya da çemendir. Bunu ihmal etmeyin. Ispanak sevmeyen çocuklariniz bu yemegi yedikten sonra ispanagi zevkle yiyecekler. Ayrica bu yemegi firin yerine tencerede de pisirmeniz de mümkün

Firin Mücver

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
2 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Silme Çorba Kasigi Un 4-5 Dal Dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Rendelenmis kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karistirin. Elde ettiginiz karisimi, önceden siviyag ile yaglanmis isiya dayanikli cam bir kaba dökün.
230 derece isitilmis firinda üzeri hafif kizarincaya kadar pisirin.
Not: Firin mücveri dilerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

Gelin Fasulyesi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
1 Yemek Tabagi Dolusu Kurutulmus Taze Fasulye 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Adet Sogan 200 gr Kusbasi Kuzu Eti 2 Adet Patates ½ Çay Bardagi Pirinç 1 Çorba Kasigi Salça Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kurutulmus taze fasulyeleri aksamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kasigi margarini alin. Kizdiktan sonra yemeklik dogradiginiz sogani ilave edin. Pembelesmeye basladiginda kusbasi iriliginde dogranmis kuzu etini ilave edin.
Eti, biraktigi suyu çekene dek kavurun. Süzdügünüz fasulyeleri, kabuklarini soyduktan sonra kusbasi iriliginde kestiginiz patatesleri, yikanmis ve suyu süzülmüs pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayin. Su kaynadiktan sonra kisik ateste 40 dak. pisirip, servis yapin.

Gratine Patates

Mutfak: Türk Süre: 90dk
MALZEMELER
Her Biri Yaklasik 200 gr 4 Adet Patates 6 Çorba Kasigi Krema 1 Yumurta Sarisi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Rendelenmis Gravyer Peyniri 2 Çorba Kasigi Kiyilmis Maydanoz 2 Çorba Kasigi Kiyilmis Taze Sogan Kiyilmis Ceviz
YAPILIŞ TARİFİ
Iyice yikayip kuruladiginiz patatesleri 4 adet alüminyum folyoya sararak, önceden isittiginiz 200 derecelik firinda 45 dak. birakin. Pisip pismedigini sivri bir biçakla kontrol edebilirsiniz. Henüz sertse 5-10 dak. daha kalsinlar firinda. Çikardiktan sonra her bir patatesin üzerinden uzunluklari boyunca bir dilim kesin. Kapak gibi, içlerini oyun, elde ettiginiz bir çatalla ezin. Onu, 30 gr (2 çorba kasigi) tereyagi ve 4 çorba kasigi kremayla birlikte çirpin. Tuz, karabiber attiktan sonra taze sogan ve maydanozu ekleyin. Kiyilmis cevizi de ilave ettikten sonra bu karisimla patateslerin içini doldurun. Bir kapta kalan kremayi yumurta sarisi ve gravyerle karistirip patateslerin yüzeyine paylastirin. Yaglanmis bir tepsiye döseyin ve önceden isitilmis 200 derecelik firina verin. 10 dak. sonra çikarip servis yapabilirsiniz

Güveçte Mantar

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
½ Kg Mantar 2 Adet Çarliston Biber 2 Adet Küçük Boy Domates 1 Dis Sarmisak ½ Tatli Kasigi Salça 3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Orta Boy Sogan Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Mantarlari kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarlari ikiye veya dörde keselim.Mantarlari biraktiklari suyu çekene dek kavuralim. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çikarip,küçük dograyalim.Tavaya aktaralim.Domatesi küp seklinde dograyip,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalim. Atesten alip güveç kaplarina dolduralim.Orta isili firina sürelim.15 dk pisirerek servis yapalim.

Büyük Pizza

Mutfak: Süre: 40dk
MALZEMELER
2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Sivi Yag ½ Su Bardagi Domates Sosu 2 Su Bardagi Rendelenmis Kasarpeyniri 1 Adet Domates 1 Su Bardagi Suyu Süzülmüs Misir 1 Su

Bardagi Ince Kiyilmis Jambon veya Salam
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 220 dereceye ayarlayin. Büyük bir firin tepsisini hazirlayin. Unu ve tuzu eleyin. Margarini küp küp kesip ilave edin. Bu arada mayayi, sekerli ilik suyun içinde eritip, bir süre kabarmasini bekledikten sonra karisima ilave edin. Yogurarak yagi hamura yedirin. Sütü ilave edin. Gerekirse yine süt ekleyerek yumusak bir hamur elde edene dek yogurun. Tepsinin üzerinde 34 cm çapinda yuvarlak olusturacak sekilde açin. Hamurun üzerini zeytinyagiyla yaglayin. Daha sonra domates sosu sürün. Üzerine de domates dilimlerini yerlestirin. Misir ve jambon parçalarini serpistererek 20-25 dakika kadar pisirin. Üçgen dilimlere ayirip, servis yapin.

Ikili Pizza

Mutfak: Süre: 60dk

MALZEMELER
HAMUR MALZEMESI 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Sivi Yag
KIYMALI MALZEME 1 Patlican 1 Kirmizi Dolmalik Biber 3 Dis Sarmisak 1 Arpacik Sogan 250 gr Kiyma Tuz, Karabiber, Kirmizi Toz Biber 6 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi 2 Çorba Kasigi Siviyag
HAWAI USULU ½ Ananas 3 Kereviz 1 Çorba Kasigi Siviyag Tuz, Karabiber 150 gr Haslanmis Tavuk Gögsü 7 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi 400 gr Küp Dogranmis Domates
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymali malzeme Için patlacani küçük küpler halinde dograyin. Tuzlu suda bekletin. Biberin çekirdeklerini ayiklayip ince dilimler halinde dograyin. Sarmisagi soyup kiyin. Arpacik soganini halkalar halinde dograyin. Patlicanin suyunu süzün. 1 çorba kasigi yagi kizdirip sogan ve sarmisagi kavurun. Kiymayi ekleyip iyice kavurun. Tuz, karabiber ve kirmizi toz biberle tatlandirin. Kalan yagi kizdirip patlacani kizartin. Hawai usulü malzeme için ananasi soyup ikiye bölün. Ananasi sekize bölün. Kerevizi dilimleyin. Yagi kizdirip kerevizi kavurun. Haslanmis tavuk gögsünü ikiye bölün.
Küp dogranmis domatesi hamurun üzerine yayin. Kiymali karisimi hamurun yarisina yayin. Patlican ve biberi ekleyip rendelenmis peyniri serpin. Hamurun ikinci yarisina kasar peynirinin yarisini serpip tavuk gögsü, kereviz ve ananasi yerlestirin. Kalan kasar peynirini üzerine serpin. Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayi firinin alt bölmesinde 25 dakika pisirin

Karisik Pizza

Mutfak: Süre: 60 dk

MALZEMELER
HAMUR MALZEMESI 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi SiviYag
PEYNIRLI MALZEME 200 gr Küp Dogranmis Domates Tuz, Karabiber 3 Domates 2 Çorba Kasigi Kekik 80 gr Siyah Çekirdek Feslegen 300 gr Kasar Peyniri
KARIDESLI MALZEME 1 Limon 200 gr Karides 300 gr Kabak 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Yumurta 1-2 çorba Kasigi Sirke, Tuz, Karabiber 1 Enginar (hazir ürün, konserve) 6 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Peynirli malzeme için domateslerin çekirdeklerini ayikladiktan sonra ince dilimler halinde dograyin. Peynirinin üçte birini küp küp halinde dograyin. Kalani rendeleyin. Rendelenmis peynirin yarisini, küp küp dogradiginiz peynir ile karistirin. Karidesli malzeme için limonun kabugunu rendeleyip suyunu sikin. Suyun yarisini karideslerin üzerine dökün.
Kabagi ince dilimler halinde dograyin. Yagi kizdirip kabaklari kizartin.
Sirkeyi ekleyin,
Enginari ikiye veya dörde bölün. Süt kremasini yumurtayla çirpin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandirin.
Hamurun yarisina süt kremali karisimin üçte birini sürün. Karides, kabak ve enginari üzerine yerlestirin. Kalan süt kremali karisimi üzerine dökün.
Dogranmis domatesi hamurun kalan yarisina yayin. Peynirli karisimi, dilimlediginiz domatesleri ve zeytinleri ekleyin. Baharatlari serpip peyniri ilave edin.
Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayi firinin alt bölmesinde 25 dakika pisirin.

Kolay Pizza

Mutfak: Balkan Süre:
MALZEMELER

12 Dilim Kepek Ekmegi 200 gr Yagsiz Dana Kiyma 200 gr Mantar 2 Sivribiber 1 Sogan 1 Iri Domates 3-4 Dis Sarimsak 1 Çorba Kasigi Tereyagi 12 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasarpeyniri Tuz, Karabiber, Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince ince dograyin, sarimsaklari ezin. Biberleri halka halka dilimleyin. Teflon tavada tereyagini eritip sogan, sarimsak ve biberleri kavurun.

Mantarlari dilimleyip tavaya ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra kiymayi ilave edip karistirarak kavrmaya devam edin.

Kiyma iyice kavrulunca rendelenmis domates, karabiber, kekik, tuz serpin. Domates suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kepek ekmeklerini firin tepsisine dizin.Hazirladiginiz kiymali karisimi ekmeklerin üzerine paylastirin. Herbir dilimin üzerine birer çorba kasigi kasarpeyniri rendesi serpip orta isili firinda peynir eriyinceye kadar pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Mantarli Pizza

Mutfak: Süre: 45 dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESI 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 ÇorbaKasigi SiviYag

100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri ½ Kg Mantar 1 Adet Limon Yeteri Kadar Tuz, Karabiber Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlar güzelce yikandiktan sonra dilimler halinde dogranarak kararmamalari için limonlu suya konur. Pizza hamuru elle 0.5 cm kalinliginda açilip, yaglanmis bir tepsiye yayilir. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir sekilde yerlestirilir.

Peynir, tuz ve karabiberi serpilir. Gezdirerek zeytinyagi dökülür ve önceden 180 derece kizdirilmis firina sürülür. Yaklasik 30-35 dakika firinda pisirilir. Pizzanin üstü ve kenarlari nar gibi kizarinca firindan çikarilir ve bekletmeden sewrvis yapilir.

Meyveli Pizza

Mutfak: Süre: 40 dk

MALZEMELER

HAMUR IÇIN Bir Miktar Yag 3 Yumurta 50 gr Acibadem Bisküvisi 1 Kahve Fincani Margarin 1,5 Kahve Fincani Tozseker Bir Tutam Tuz Portakal Kabugu Rendesi 1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu 2,5 Kahve Fincani Un

IÇ MALZEME 250 gr Çilek veya Bögürtlen 1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri 1-2 Çorba Kasigi Çilek Likörü 300 gr Seftali 250 gr Üzüm 50 gr Beyaz Çikolata 1 Paket Vanilya 2 Çorba Kasigi Kiyilmis Çam Fistigi 300 gr Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin, 8 küçük tartölet kalibini yaglayin.

Bisküvileri ufalayin. Yumurtalarin aklari ile sarilarini ayirin. Yumurta sarisi, margarin, seker ve tuz çirpin. Portakal kabugu, kabartma tozu ve unu ekleyip karistirin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin. Yumurta aklarini ve ufalanmis bisküviyi unlu karisima ekleyin. Hamuru tartölet kaliplarina paylastirin. Firina verip 12 dakika pisirin.

Tartöletleri bozulmamalarina dikkat ederek kaliplardan çikarin.

Bu arada çilegi, pudrasekeri ve çilek likörü ile püre haline getirin. Seftaliyi dilimleyin. Üzümleri yikayip saplarini ayiklayin. Çikolatayi rendenin iri tarafi ile rendeleyin.

Hamurlarin üzerine çilekli püreyi sürün. Kenarlarindan bosluk birakin. Seftali ve üzümleri karisimin üzerine yerlestirin. Rendelenmis çikolatayi ve çam fistigini serpin. Vanilyayi krem santiye ilave edip karistirin. Meyveli pizzayi krem santi esliginde servis yapin.

Peynirli Kis

Mutfak: Süre: 40dk

MALZEMELER

300 gr Un 150 gr Margarin 1 Adet Yumurta Tuz

Üzerine 6-7 Adet Taze Sogan ½ Demet Dereotu ½ Su Bardagi Yesil Zeytin ½ Su Bardagi Siyah Zeytin 150 gr Fistikli Salam 1 Kutu Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Kis hamuru için bir kapta unu ve tuzu karistirin. Margarini küp küp keserek, unun üzerine ekleyin. Yumurtayi ilave edin. Hamuru hizli hizli yogurun. Üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabinda yarim saat bekletin.

Kisin üzerine koyacaginiz malzeme için soganlari ve dereotunu ince ince kiyin. Yesil ve siyah zeytinleri ince ince kesin. Fistikli salami küp küp dograyin. Genis bir kapta dogranmis zeytinleri, taze sogani, dereotunu, salami ve labne peynirini karistirin.
Hamuru kaliptan biraz daha büyük açin. Kalibin içine yerlestirin. Fazla kenarlarini biçakla kesin. Hamurun üzerinde çatalla delikler açin. Önceden isitilmis firinda kizarana dek pisirin. Firindan çikardiktan sonra sogutun. Peynirli harci üzerine yayin. Dilimleyerek servis yapin.

Peynirli ve Sosisli Dilim

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER
4 Dilim Kepekli Ekmak 2 Adet Sosis veya Sucuk 2 Adet Sogan 1 Adet Kabak 1 Çorba Kasigi Un 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu 2 Tatli Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz 2 Adet Yumurta ½ Su Bardagi Dil Peyniri Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Ekmeklerin kenarlarini kesin. Üzerlerine tereyagi sürün. Tereyaglari üste gelecek sekilde orta boy firin kabina aralik birakmadan dizin.
Sosisleri veya sucuklari dilimleyin. Kabagi ve sogani bir kaba rendeleyin. Sosis veya sucuga, unu ve maydanozu ilave edip karistirin. Yumurtalari ve peyniri ekleyip karistirmaya devam edin.
Karisimi ekmegin üzerine yayin. 180 dereceli firinda 8 dakika pisirip servis yapin

Sucuklu Pizza

Mutfak: Süre:
MALZEMELER
1 kangal sucuk 3 su bardagi un 1 tatli kasigi kuru maya 1 su bardagi ilik su 1 tatli kasigi tuz 3 adet orta boy domates 2 adet sivri biber 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi ilik bir bardak suda ezin. Içine bir tatli kasigi seker ilave edin. 3 bardak unu eleyerek ortasini açin. Içerisine tuz, bir fincan zeytinyagi ve sulandirdiginiz mayayi ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamuru ilik bir yerde iyice kabarana kadar bekletin. Mayalanma isi bitince yumurtadan biyük parçalar koparip, merdane yardimi ile yarim santim kalinliginda açin. Üzerine zeytinyagi sürün. Açtiginiz hamur üzerine halka halka dogranmis sucuklari dizin. Ufak dogradiginiz domatesi, biberi serpistirin. Kasar peyniri de rendeleyerek üzerlerine ekleyin. Yaglanmis tepsiye koyup yarim saat kadar dinlendirin. Sonra firinda pisirip sicak olarak servise sunun.

Teflon Tava Pizzasi

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER
2 Yufka 1 Çay Bardagi Süt 1 Yumurta 1 Orta Boy Sosis 100 gr Sucuk 100 gr Kasar Peyniri Rendesi 1 Adet Domates 1 Çorba Kasigi Kekik 1 Dis Sarmisak 1 Tatli Kasigi Siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Süt ve yumurtayi çirpin. Yagladiginiz teflon tavaya, kenarlari disariya tasacak sekilde bir yufkayi parçalayarak yerlestirin. Yufkanin aralarina sütlü karisimi yayin.
Diger yufkanin yarisini da ayni sekilde tavaya yerlestirin.
Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkalarin üzerine ekleyin.
Domatesin kabuklarini soyup küp seklinde kesin ve ezilmis sarmisakla birlikte sosis ve sucuklarin üzerine dökün.
Kekik ve rendelenmis kasar peyniri serpin.
Kalan yufkayi da sütlü karisimla birlikte tavaya yerlestirin. Tavanin disina tasan yufkalari bohça seklinde pizzanin üzerine kapatin.
Tavanin üzerini bir kapakla kapatip hafif atesli ocakta alti kizarincaya kadar pisirin. Kapak yardimiyle ters yüz ederek diger tarafini da pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Ana Temel Pizza Tarifi Hamuru

Mutfak: Süre:
MALZEMELER
4 Su Bardagi Un 1 Küp Yas Maya 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Tatli Kasigi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi ufalayin. Büyük bir kasede un ve mayayi karistirin. Yarim su bardagi kadar ilik su, yag ve tuz ilave edin. Karisimi pütürsüz ve ellere yapismayan bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Dilerseniz yogurma islemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ilik bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin. Iki firin tepsisini yaglayip üzerine un serpin. Firini 225 dereceye ayarlayip önceden isitin. Hamuru tepsilere yayin. Hamurlari dilediginiz iç malzeme ile donatip firina verin. 25 dakika kadar pisirin.

Yufkali Pizza

Mutfak: Süre: 40 dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka
3 Adet Yumurta 2 Su Bardagi Süt ½ Çay Bardagi Sivi Yag 1 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çorba Kasigi Ketçap 4 Adet Sosis 2 Çorba Kasigi Misir 1 Tatli Kasigi Kekik 1 Paket Dil Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Tepsiyi hafifçe yaglayin. Ilk yufkayi tepsiye, kenarlari disarida kalacak sekilde yerlestirin. Diger yufkalari elinizle parçalayin. Tepsiye aktarin.
Bir kapta iki adet yumurtayi ve 1 yumurtanin akini, 2 su bardagi sütü, yarim çay bardagi sivi yag ve 1 çorba kasigi yogurdu iyice karistirin. Karisimin yarisini parçalanmis yufkalarin üzerine gezdirin. Disarida kalan yufkanin kenarlarini ortada birlestirin. Yogurtlu karisimin içine 1 çorba kasigi ketçabi ekleyin. Hazirladiginiz bu karisimi yufkanin üzerine dökün.
Sosis dilimlerini dizin. Misir ve kekigi serpin. Ince dilimler halinde kestiginiz dil peynirini sosislerin üzerine yerlestirin. Orta isili firinda dil peynirinin üzeri kizarana dek pisirin.

Yumusak Pizza

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr Un 50 gr Margarin ¾ Su Bardagi Ilik Su
üzerine 100 gr Kasar veya Dil Peyniri 8 Dilim sucuk 2 Adet Domates 1 Çorba Kasigi Feslegen veya Kekik 5 Adet Ziyah Zeytin 3 Adet Yesil Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Un ile oda sicakligindaki margarini çabuk hareketlerle yogurun. Kirinti kirinti bir kivam aldiginda, ilik suyu yavas yavas ekleyin. Oldukça sert bir hamur elde edin.
Hamuru yuvarlak bir beze yapip unlayin. Temiz bir kurulama bezine sararak bekletin. 30 dakika dinlendirdikten sonra açarak, hafifçe yaglanmis bir pay kalibina yerlestirin. Kenarlarini parmaklarinizla bastirarak tepsinin kenarlarina dogru yükseltin. 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.
Bu arada domatesleri halka halka dograyin. Hamurun üstüne yerlestirip, feslegeni serpin. Kasar veya dil peynirini, sucuklari da yerlestirip, pizzayi tekrar firina sürün. Üst malzeme çok hafif pisecek kadar firinda tutup çikarin.

Beyaz Çikolatali Parfe

Mutfak: Süre: 8saat

MALZEMELER

225 gr Beyaz Çikolata
2.5 Su Bardagi Süt Kremasi ½ Su Bardagi Süt 5 Yumurta Sarisi 1 Çorba Kasigi Tozseker 1 Çay Bardagi Hindistan Cevizi 1 Su Bardagi Sam Fistigi
Süsleme için: 225 gr Sade Çikolata 1 Su Bardagi Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz,çikolatayi küçük parçalara bölüp yarim su bardagi kremayla birlikte karistirarak benmari usulü eritin. Hindistan cevizini ekleyip karistirin ve sogumaya birakin. 1 su bardagi kremayi ayri bir kapta koyulasincaya kadar çirpin. Beyaz çikolatali karisima ilave edin.
1 su bardagi krema ve yarim su bardagi sütü küçük bir tencerede kaynatin. Tozseker ve yumurta sarilarini derin bir kapta çirpin. Çirpmaya ara vermeden kaynar sütü ilave edin. Karisimi tencereye alip kisik ateste karistirarak koyulasincaya dek 2-3 dakika pisirin. Kaynamadan atesten alin ve karistirarak sogutun.
Sam fistiklarini suda bekletip soyun. Dikdörtgen bir kalibi streç folyo ile kaplayin. Beyaz çikolatali karisim ile yumurtali karisimi çirpin. Yarisini cam kaliba alin ve buzlukta 2 saat bekletin. Sam fistiklarini yayip üzerine kalan karisimi ekleyin. 8 saat daha buzlukta bekletin.
Süsleme için; sade çikolatayi benmari usulü eritin. Kremayi ayri bir kapta isitin. Atesten alip çikolata ve bali ekleyin, karistirarak ilitin. Parfeyi servis tabagina çevirerek kaliptan çikarin. Streç folyoyu üzerinden alip suya batirilmis keskin bir biçakla dilimleyin. Üzerini çikolata ile süsleyip hemen sevis yapin.

Çikolatali Bademli Kup

Mutfak: Süre: 4saat

MALZEMELER

60 gr Bitter Çikolata 4 Adet Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Bal 1 Tatli Kasigi Nescafe 2 Tatli Kasigi Su 200 gr Eritilmis Beyaz Çikolata 120 gr Margarin 2/3 Su Bardagi Krema Pralin Için ½ Su Bardagi Kavrulmus ve Kabuklari Çikarilmis Badem 1/ Su Bardagi Toz Seker 1/3 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ
Bitter çikolatayi eritin. Kagittan yapabileceginiz bir krema sikacaginin içine doldurun. Çikolatayi 6 adet kup bardaginin içine sekiller vererk sikin. Buzdolabina koyun ve sogumaya birakin.
Mikser yardimiyle yumurta sarilarini, seker, bal, Nescafe ve suyu koyu kivam alana dek çirpin. Bu karisimi, eritilmis beyaz çikolataya ilave ederek çirpmaya devam edin. Baska bir kapta, margarini mikserle çirpin ve krema kivamina getirin. Yumurta sarilarini karisima ekleyin. Orta boy bir kaba aktarin. Kremayi kar gibi bir kivam alana dek çirpin. Metal bir kasikla, kremayi çikolata karisiminin içine ekleyin. Ince kiyilmis ya da robotta ögütülmüs pralini ekleyin. Karisimi kup bardaklarina alin. 23 saat buzdolabinda sogutun. Büyük pralin parçalariyle yerlestirin. Dilerseniz üzerini krema ile süsleyip, servis yapin.
Pralin Için: Bir firin tepsisini yagli kagitla kaplayin. Üzerine bademleri serpistirin. Seker ve suyu küçük bir tencerede karistirin. Kisik ateste, kaynatmadan sekeri eritin. Tencerenin kenarlarina bir firçayla su sürün. Kaynayinca atesi kisin. Altin rengi alana dek ateste tutun. Ocaktan hemen alin. Bademlerin üzerine dökün. Iyice sertlesene dek bekleyin. Yarisini üzerine koymak üzere büyük parçalara bölün. Diger yarisini ögüterek inceltin.

Çikolatali Kup

Mutfak: Süre: 10dk
MALZEMELER
1 Paket Krema (küçük)
3 Top Çikolatali Dondurma
Bir Miktar Bitter Çikolata
YAPILIŞ TARİFİ
Kup bardaginizin altina bolca krema koyun. Üzerine 3 top çikolatali dondurma koyun.
Agzi tirtikli kesilmis kagit ile bir huni yapin. Kremayi huniye doldurun. Yanlardaki bosluklara sikin. Üzerine eritilmis çikolata döküp, servis yapin.

Çikolatali Mus

Mutfak: Süre: 3saat

MALZEMELER
1 Paket Chocolate Mousse

YAPILIŞ TARİFİ
Bir paket Chocolate Mousse'u genis ve derin bir kabin içine bosaltin.
Üzerine bir su bardagi sütü ilave ederek eriyene kadar karistirin.
Elde ettiginiz karisimi mikserle 6 dakika çirpin.
Hazirladiginiz musu kaselere bosaltin ve buzdolabinda en az üç saat beklettikten sonra servis yapin.

Çilekli Kup

Mutfak: Süre: 10dk
MALZEMELER
1 Top Çilekli Dondurma
1 Top Fistikli Dondurma
1 Top Limonlu Dondurma
2 Çorba Kasigi Çilek Sosu
50 gr Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ
Çilekli, fistikli ve limonlu dondurmayi genisçe bir kup bardagina koyalim. 2 Çorba kasigi çilek sosunu üzerine gezdirerek, temizlenmis çileklerle birlikte servis yapalim.
Çilek Sosu Için: Istediginiz miktar çilegi yikayip, temizleyin. Çilekleri blendirdan geçirin ve kullandiginiz çilegin yüzde onu kadar seker ekleyin. Seker eriyene dek tekrar blendirdan geçirin.

Dondurmali Krep

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER
2 Su Bardagi Süt 5 Kahve Fincani Un 6 Yumurta 1 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Kesme Seker 8 Top Dondurma Tuz
KARAMEL SOS MALZEMESI
1.5 Su Bardagi Tozseker 1 Limonun Suyu ½ kg Krema

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari çirpma teliyle çirpin. Diger malzemeleri de ekleyerek çirpmaya devam edin. Küçük bir teflon tavaya elde ettiginiz karisimdan yarimsar kepçe alarak dökün ve tavayi sallayarak iyice yayilmasini saglayin. Iki tarafi da kizardiktan sonra teker teker servis tabagina alin. Karamel sos için önce sekeri tavada kahverengi olana kadar çevirin. Limon suyunu sekerin üzerine döküp kremayi ekleyin. Çikolatayi sos kivaminda eritin. Kreplerin ortasina 2 top dondurma koyarak rulo seklinde sarip servis tabagina alin. Üzerlerine birer kasik karamel ve çikolata sos dökerek servis yapin.

Krokanli Parfe

Mutfak: Süre: 6saat

MALZEMELER
3 Çorba Kasigi Konyak 3 Yumurta Aki 7 Kahve Fincani Pudra Sekeri 400 gr Kremsanti 100 gr Findikli Krokan 300 gr Bögürtlen 6 Kokteyl Kiraz 2 Tatli Kasigi Kiyilmis SamFistigi
YAPILIŞ TARİFİ
Visnelerin çekirdeklerini çikarip ince ince kiyin. Konyakla kanstirip 1 saat bekletin. Yumurta aki ile 5 kahve fincani pudra sekerini köpük halini alincaya kadar çirpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayip yumurtali karisima ekleyin. Visne ve krokanlari ilave edin. Dikdörtgen seklindeki bir kalibi soguk su ile durulayip seffaf folyo ile kaplayin. Kremali karisimi kalibin içine dökün. Üzerini bir biçak yardimi ile düzeltin. Buzlukta en az 5 saat bekletin. Bögürtlenleri bir tencerede isitip süzgeçten geçirin. Püreyi kalan pudra sekeri ile tatlandirin. Parfeyi buzluktan alip 30 dakika kadar buzdolabinda bekletin. Kaliptan çikarip üzerindeki folyoyu alin. Parfeyi dilimleyin. Her bir servis tabagina 2 çorba kasigi bögürtlen püresi koyun. Ikiser dilim parfe ekleyin. Kokteyl kirazi ve samfistigi ile süsleyin.

Yufkali Vanilyali Dondurma

Mutfak: Süre: 10dk

MALZEMELER
1 Su Bardagi Süt 2 Su Bardagi Süt Kremasi 2 Paket Vanilya 6 Yumurta Sarisi 1 Su Bardagi Tozseker 1 Yufka 100 gr Eritilmis Margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir tencerede süt ve süt kremasini karistirip kaynatin. Iki paket vanilyayi ekleyip karistirin. Tekrar 10 dakika kadar pisirin. Karisimi atesten alip dinlendirin.
6 yumurta sarisini tozsekerle karistirip iyice çirpin. Yumurtali karisimi tencereye ilave edip karistirin. Hazirladiginiz kremali karisimi en az 6 saat buzlukta bekletin.
Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin, Bu arada yufkanin üzerine eritilmis margarin sürüp seritler halinde kesin. Bir firin tepsisini yaglayip yufka seritlerini üzerine yerlestirin. Tepsiyi firina verip 15 dakika kadar pisirin.
Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin.
Dondurmayi bir dondurma kasigi ile servis kaplarina alin. Krem santiyi bir sikma torbasini içine yerlestirip dondurmanin üzerine sikin. Firindan aldiginiz yufka seritlerini krem santinin üzerine yerlestirip servis yapin.

Akdeniz Usulü Köfte

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER
Kereviz Yapragi 1 Adet Kereviz 100 gr Körpe Havuç 2 Kutu Soyulmus Domates Konservesi (800 gr) 7 Yemek Kasigi Zeytinyagi 200 gr Arpacik Sogani 4 Dis Sarmisak Tuz, Karabiber 80 gr Ceviz Içi 80 gr Kurutulmus Domates 2 Dilim Tost Ekmegi ½ Demet Maydanoz 1 Küçük Demet Feslegen 4 Adet Ançuez Fileto 500 gr Dana Kiyma 1 Adet Yumurta 5 Yemek Kasigi Siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Kereviz yapraklarini yikayin, kurulayin ve incecik dograyin. Havuç ve kerevizi ayiklayip mutfak robotunda kiyin. Soyulmus domatesleri süzüp suyunu bir kaba toplayin ve dograyin.
Soganlari kiyin. Soganlarin yarisini, 2 dis ezilmis sarmisagi, havucu, kerevizi ve domates parçalarini 4 yemek kasigi zeytinyaginda kavurun.
Domates suyunu ilave edin, toz ve karabiber koyup 30 dakika hafif ateste pisirin.
Cevizleri ince dograyin, kurutulmus domatesleri kiyin. Kalan sogan, sarmisak ve cevizleri 3 yemek kasigi zeytinyaginda çevirin. Tost ekmegini dograyin ve mutfak robotunda ufalayin. Maydanoz, feslegen ve ançuezleri de incecik kiyin.
Kiymayi yumurta, tost ekmegi, kurutulmus domates, cevizli karisim, maydanoz, feslegen ve ançuezleri yogurun, yogururken tuz ve karabiber ilave edin.

Kiymali karisimdan 16 köfte hazirlayin. Kizgin yagda ve orta ateste kizartin.
Köfteleri sicak domates sosunun üzerine koyun, üstlerine kereviz yapraklari serpistirip servis yapin.

Balik Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
2 adet palamut baligi 2 bas sogan 2 dilim bayat ekmek 3 adet yumurta 1 küçük demet maydanoz 2 fincan zeytinyagi Yeteri kadar tuz, karabiber 1 çay bardagi un
YAPILIŞ TARİFİ
Palamutiari temizleyin. 1 adet sogani dört parçaya bölerek bolca su içerisinde iyice haslayin. Baliklari sudan alip etleri kilçikiarindan ayirin. Buna islatilmis, suyu sikilmis ekmek içi, rendelenmis sogan, 1 yumurta, tuz, karabiber ve kiyilmis maydanoz katarak iyice yogurun.
Yogrulan bu karisimdan cevizden büyük parçalar alip avuç içinde yuvarlak köfteler yaparak una bulayin. Kalan iki yumurtayi çirpin. Una bulanmis köfteleri yumurtaya bulayip kizdirilmis yagda tavanin sapindan tutup sallayarak kizartin. Yaninda sogan, maydanoz ile servise sunun.

Eksili Sis Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40dk
MALZEMELER
450 gr Kiyma 2 Adet Sogan 1 Çorba Kasigi Maydanoz 2 Dis Sarmisak ½ Limon 2 Adet Yumurta 1 Dilim Ekmek Içi Bir Miktar Un ½ Su Bardagi Süt 8 Adet Kiraz Domates 1 Adet Kabak 4 Çorba Kasigi Sivi Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Ekmek içini sütte islatalim.Süzdükten sonra elimizle ufalayalim.Ekmegi kiymaya ilave edelim. Rendeledigimiz 1 sogani,ince ince kiydigimiz maydanozu ve dövdügümüz sarmisagi da kiymaya ilave edelim Yarim limon suyunu,yumurtalari,tuz,karabiber ve kimyonu da kiymali harca ilave edelim.Iyice yogurduktan sonra harcimizi bir beze sararak buzdolabinda 2 saat kadar bekletelim. Kiymali harçtan ceviz büyüklügünde parçalar kopartalim. Yuvarlak köfteler yapip una bulayalim.Domatesleri ortadan ikiye bölelim.Kabaklari biraz haslayalim.Yarim cm kalinliginda dilimleyelim.Kalan sogani küçük parçalar halinde dograyalim.Sislere sirasiyla domates,köfte,sogan ve kabaklari dizelim. Genisçe bir tavaya 4 çorba kasigi sivi yag alalim.Sislerimizi tavada sik sik çevirerek birkaç dk kizartalim.Sonra 200 dereceli firina verip,iyice kizarana dek pisirelim.

Gökkusagi Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
3 Adet Havuç 3 Adet Patates 2 Çorba Kasigi Süt 2 Adet Yumurta ½ Kg Az Yagli Kiyma 1 Adet Sogan
1 Dilim Bayat Ekmek Içi Tatli Kasigi Köfte Bahari
1 Çay Kasigi Kimyon
5 Dis Sarmisak
Tuz
Süslemek Için: 2 Adet Domates 3-4 Adet Sivri Biber 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 2 Dilim Bayat Ekmek Içi 1 Çorba Kasigi rendelenmis Kasar
Sos Için: 1 Tatli Kasigi Biber Salçasi 1 Tatli Kasigi Domates Salçasi 3 Dis Dövülmüs Sarmisak 2-3 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Tavuk Suyu Tableti 1 Tatli Kasigi Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak patatesleri ve havucu hasladiktan sonra soyup, dograyalim. Mutfak robotunda, patatesleri, havuçlari, sütü, yumurtalari, sivi yagi ve tuzu pürüzsüz bir kivama getirelim. Patates ve havuçtan olusan püreyi bir tarafta bekletelim.
Kiymaya rendelenmis sogani ekleyelim. Bayat ekmek içini ufalayalim. Dövülmüs sarmisaklari ekleyelim. Köfte baharini, kimyon ve tuzu ekleyelim. Köfte harci özlü bir hamur haline gelene kadar yoguralim.
Orta büyüklükteki bir tepsiyi çok az yaglayalim. Köfte harcini düzgün bir sekilde yayalim. Isitilmis firinda köfte harcini yari yariya pisirelim. Tepsiyi firindan alip, üzerine kasar peyniri serpip, tepsiyi tekrar firina sürelim. 15 dakika pisirelim. Firindan aldiktan sonra
Dilimler seklinde keselim. Her dilimin ortasina 1 dilim domates ve sivri biber yerlestirelim.
Sos için tüm malzemeyi karistiralim. Servis tanagina önce sosu yayalim. Köfte dilimini üzerine yerlestirerek servis

yapalim.

Içli Köfte

Mutfak: Türk (Antep) Süre: 90dk

MALZEMELER
Içi Için: ½ Kg Yagli Kiyma 5 Adet Sogan (ince dogranmis) 1 Çay Kasigi Karabiber 1 Çay kasigi Pulbiber 100 gr Ceviziçi 1 Paket Margarin Yeterince Tuz
Disi Için: ½ Kg Iki Kere Çekilmis Yagsiz Kiyma 250 gr Ince Bulgur Biraz Tuz 1 Adet Rendelenmis Sogan 1 Tatli Kasigi Salça
Sos Için: 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Tatli Kasigi Salça
1.5 Su Bardagi Su Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Önce içli köftenin içini hazirlayalim. Bir tencerede yag tuz sogan ve kiymayi kavuralim. Soganlar sararinca biberleri ve ceviz içini ilave edelim. Bir müddet hepsini kavuralim. Daha sonra ocaktan indirip sogumaya birakalim. Simdi dis malzemeyi hazirlayalim. Tüm malzemeyi karistiralim. Karisimi macun kivamina gelinceye kadar yoguralim.(Yogururken elinizi suyla sürekli islatin)
Dis eti ceviz büyüklügünde parçalara ayiralim. Sekilde gördügünüz gibi dis eti elinizle içi oyuk yuvarlak haline getirelim.
Donmaya biraktigimiz iç malzemeden findik büyüklügünde parçalar alip içine koyalim ve yuvarlayip kapatalim. Tencerede yagi eritelim. Salça ve su ilave edelim. Kaynayinca tuz ekleyip köfteleri 5-10 dakika haslayalim.

inegöl Köfte

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 kg dana kaburga kiymasi
2 çay kasigi karbonat
1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Kiymayi bir gün önceden bir kere çektirin. Kiymaya karbonat karistirarak yogurun. Bir gün bekletin.
Ikinci gün robotta bir adet sogani çekerek süzgeçte yikayin. Köfteye karistirin. Tuzunu ilave edip iyice yogurun. Ceviz büyüklügünde yuvarlayip üzerini bastirarak mangal atesinde pisirin.
Yaninda piyaz ile beraber servise sunun.

irmikli Köfte

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
500 gr Dana Kiyma
1 Kahve Fincani Irmik
1 Sogan
2 Dis Sarimsak
1 Kahve Fincani Yogurt
Tuz, Karabiber, Kimyon
Kizartma için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ
Sogani rendeIeyin, sarimsaklari ezin. Kiyma, irmik, Sogan, sarimsak ve yogurdu derin bir kaba alin. Tuz ve baharatlari ekleyip iyice yogurun. Buzdolabinda 55 dakika bekletin.
Köfte harcindan yumurta büyüklügünde parçalar koparip avuç içinizde oval sekil verin. Siviyagi tavada kizdirip köfteleri pisirin. Sicak servis yapin.

Ispanak Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk
MALZEMELER
200 gr Ispanak 200 gr Tuzsuz Beyaz Peynir 100 gr Kasar Peyniri Rendesi 1 Çorba Kasigi Margarin 3 Çorba Kasigi Un

1 Küçük Sogan 1 Yumurta Tuz, Karabiber Kizartmak için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari yikayip yapraklarini ince ince kiyin. Kuru sogani rendeleyip bir kasik margarinle pembelestirin. Ispanaklarin suyunu sikarak sogana ilave edin. Ispanak suyunu salip da çekene kadar kavurun. Sonra atesten alip sogumaya birakin.

Sogumus ispanaga, ufalanmis beyaz peynir, kasar peyniri, un, çirpilmis yumurta ve biraz tuz ilave ederek hepsini iyice karistirin. Sonra bu karisimi elle birkaç dakika yogurun. Ispanak harcindan küçük parçalar alin. Elinizi unlayip yassi, oval köfteler yapin. Kizgin yaga atarak kizartin. Kagit peçete üzerine alip yagini süzdürün. Servis tabagina dizip sicak servis yapin

Ispanakli Çanak Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gram kiyma (yagsiz) 750 gram ispanak 1 yumurta 2 kasik siviyag 4 dilim bayat ekmek içi 2-3 dis sarimsak 1 sogan 1 kasik un 1 kasik salça bir buçuk bardak et suyu kimyon, karabiber, yenibahar, tuz 2 yumurta (ispanak için) 1 çay bardagi kasar rendesi veya bir paket kasar peyniri 2 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi büyük bir tepsiye alin. Bayat ekmek içini ufalayarak yumurtayi kirin. Sogani rendeleyin, baharatlari ekleyin ve tuzunu ayarlayin. Köfte harcini yogurun. Ispanakli harç için, ispanaklari ayiklayip, bol suda yikayin, kendi suyu ile haslayin. Yumurtalari kirip, tuzu atin ve ispanaklari dograyip yumurtalarla karistirin. Bir kasik sivi yagda, küçük küpler seklinde dogradiginiz sogani kavurun. Bir kasik salçayi ve bir kasik unu ilave edin. Biraz çevirip, et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayin ve atesten alin. Bu sosu bir kenara koyun. Hazirlanan köfte harcini alti parçaya bölün. Her birini önce yuvarlayin, bas parmak yardimi ile iç kismini oyup çanak sekli verin. Yaglanmis bir tepsiye dizip, orta isili firinda 15 dakika pisirin. Firindan alin. Hazirladiginiz köftelerin iç kisimlarina ispanakli harci doldurun. Domatesleri dilimleyin. Bu dilimlerle köftenin üzerine kapak yapin. Son olarak, kasar rendesini serpin. Eger çedar peyniri kullanacaksaniz, yildiz ya da üçgen sekiller verebilirsiniz. Hazirladiginiz sosu ispanaklara degdirmeden tepsinin dibine dökün.

Tekrar firina sürün. Peynir biraz eriyinceye kadar firinda pisirin. Bu dekoratif ispanak yemegini, dilerseniz pilavla veya püre ile servis yapabilirsiniz.

Ispanakli Et Pogaçasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

600 gr dana kiyma 3 dilim bayat ekmek içi 2 adet yumurta 1 adet kuru sogan 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kimyon Yeteri kadar tuz

Harci için : Yarim kilo ispanak 1 adet kuru sogan 1 adet havuç Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

bütün oIarak bir kabin içine kirin. Sogani rendeleyin. Kiyma, sogan, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon ile köfte hamurunu iyice yogurun.

Harci için ispanaklari yikayip ince dograyin. sogani küp sekIinde dograyin. Margarini eritip sogani pembe kavurun. içerisine ispanaklari ilave ederek kavurun. Kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Havucu rendeledikten sonra ispanaklarin içerisine ilave ederek sogumaya birakin.

Köfte hamurundan Iimon büyükIügünde koparip yassiIastirin. Ortasina iki yemek kasigi ispanakIi harç koyup pogaça sekIinde kapatin. Üzerine yumurta beyazini sürüp yaglanmis firin kabina yerlestirin.

180 derecede isitiImis firinda 30 dakika pisirin. Servis tabagina aIarak sicak olarak servise sunun.

Ispanakli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma 1 adet yumurta 1 bas sogan Çeyrek bayat ekmek içi 1 tatli kasigi kekik Yeteri kadar tuz, karabiber

Ispanakli iç için : 500 gr ispanak 1 bas sogan 2 yemek kasigi kullandiginiz yag 100 gr kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari yikayip ayiklayin ve dograyin. Tencereye ince dogranmis sogani ve yagi koyup ateste pembelesene kadar kavurun. Üzerine ispanaklari ekleyin. Bir iki kere karistirip atesi kisin. Ispanaklar yumusayincaya kadar yavas ateste 10 dakika pisirin. Tuzunu ve karabiberini ilave edin. azla suyunu süzdürerek içine kasar peynirini ilave edin.

Diger tarafta köftelik kiyma, ufalanmis ekmek içi, ince dogranmis sogan, yumurta, tuz, karabiber ve kekik karistirip çok iyi yogurun.
2 ceviz büyüklügünde parçalar alin. Bu parçalari inceltin. Içine ispanakli iç koyarak rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine dizin. 200 derecedeki firinda iyice kizarana kadar pisirin.

Izgara Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

500 gr Az Yagli Kiyma 1 Adet Sogan 2 Dilim Bayat Ekmek Içi 1 Adet Yumurta Sarisi 1 Tutam Tuz 1 Tutam Karabiber 1 Tutam Kimyon 6-7 Sap Maydanoz Kizartmak için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyip kiymaya ekleyelim. Bir süre suda bekletip islattigimiz ekmek içini de ufalayarak kiymaya ilave edelim. Ince ince kiyilmis maydanozu ve diger malzemeleri kattiktan sonra kiymayi iyice yoguralim.
Kiymayi, lezzetli olmasi ve daha iyi yapismasi için sert bir zemine bir kaç kez vurun. Daha sonra ceviz büyüklügünde parçalar kopartarak elinizle ince uzun bir sekil verin. Kizgin yaga atarak köfteleri pisirerek, sebzeyle servis yap

Kabak Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 4 Silme Çorba Kasigi Un ½ Su Bardagi Süt Tuz, Karabiber ½ Su Bardagindan 1 Parmak Fazla Rendelenmis Kasar Peyniri ½ Su Bardagi Ekmek Içi 3 Adet Kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede eritin.Ince dogranmis sogani ekleyin.Pembelesinceye kadar kavurun.Unu ilave edin.Unun rengi degismeye basladiginda azar azar yarim su bardagi sütü ekleyin.Topaklanmamasi için sürekli karistirin. Sos kivamina gelince tencereyi atesin üstünden alin.Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.Rendelenmis kasar peynirini ilave edin.Bir avuç dolusu ekmek içini eleyin.Haslanmis ve rendelenmis kabaklari ilave edin.Iyice karistirin. Karisimdan 1 çorba kasigi alin.Kasik sekli verdikten sonra kalan ekmek içine bulayin.Malzeme bitene dek bu islemi tekrarlayin. Hafifçe yaglanmis tepsiye dizin.190 dereceye ayarlanmis firinda 30 dk pisirin.Sicak servis yapin.

Kadinbudu Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

600 gr Kiyma 1 Adet Sogan 1 Çay Kasigi Karabiber 1 Çay Kasigi Kirmizibiber 2 Adet Yumurta Sarisi 1 Kahve Fincani Haslanmis Pirinç 1 Su Bardagi Un Tuz Ayçiçek Yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi genis bir kaba alin. Rendelediginiz kuru sogani, 1 çay kasigi karabiberi, kirmizibiberi ve tuzu tencereye ekleyin. 1 adet yumurtanin sarisi ile, daha önceden hasladiginiz pirinci de ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karistirip hamur yapin.
Elinizle köfte hamurundan bezeler koparip, büyükçe sekiller verin. Diger taraftan tencereye su koyun. Su kaynayinca köfteleri suyun içine atin.1-2
dakika tutup çikardiktan sonra önce una sonra yumurta sarisina buladiginiz köfteleri ayçiçek yaginda kizartip servis yapin.

Kasarli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

½ Kg Kiyma 1 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Adet Sogan 1 Adet Yumurtanin Sarisi 1 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Kimyon 1 Tatli Kasigi Köfte Bahari 1 Tatli Kasigi Yenibahar Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kabin içine yarim kg kiymayi, rendelenmis sogani, kasar peynirini, 1 adet yumurtayi, kimyonu, köfte baharini ve yenibahari alin. Elinizle tüm malzemeler birbirine karisana dek iyice yogurun.
Hazirladiginiz köfteyi çok az yaglanmis firin tepsisine bastirarak yayin. Üzerine yumurta sarisini sürün. Önceden isitilmis 160 derecelik firinda 20 dakika pisirin. Firindan çikardiktan sonra dilimleyerek servis yapin.

Köfteli Ispanak Yemegi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Ispanak
Köftesi Için: 1 Su Bardagi Ince Bulgur 1 Adet Sogan 200 gr Yagsiz Kiyma 1 Çorba Kasigi Un ½ Çay Bardagi Sivi Yag ½ Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan ½ Su Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Salça Tuz, Karabiber

Kizartmak Için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklari bol suyla yikayalim.Suyunu süzdükten sonra saplarindan ayirdigimiz yapraklarini küçük küçük dograyalim. Köfte için,ince bulguru bir kaba alalim.Üzerine sogani rendeleyelim.Kiymayi,tuzu ve karabiberi ilave edelim. Malzemeler özlesene ve bulgur eriyene dek yoguralim.Ardindan 1 çorba kasigi unu ilave edelim ve tekrar yoguralim. Elimizi hafifçe islatarak,bilye iriliginde köfteler yapalim.Köfteleri sivi yagda kizartalim. Ayri bir tencereye sivi yagi ve margarini alip,kizdiralim.Küçük dogranmis sogani ilave edelim.Seffaflasana dek kavuralim.Ispanaklari ekleyelim. Ispanaklar yumusayana dek tahta kasik yardimiyla sürekli çevirelim.
Yarim su bardagi suyu 1 çorba kasigi salçayla karistiralim.Tencereye aktaralim.Tuzunu ve karabiberini ayarlayip,köfteleri ilave edelim.Hafifçe ateste pisirelim.Sicak olarak servis yapalim.

Köy Usulü Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
300 gr Kiyma 400 gr Kabak 50 gr Rendelenmis Parmezan Peyniri Veya Eski Kasar 1 Sogan 1 Yumurta 1 Yumurta Sarisi 2 Çorba Kasigi Galeta Unu Zetinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayip kaziyin.Sogani ayiklayin.Hepsini minik minik dogradiktan sonra tuzlu suda haslayin. Süzdükten sonra bir de parmaklarinizla sikarak suyunu çikarin.Bir kaba koyup çatalla ezerek krema haline getirin. Kiymayi, yumurtayi,yumurta sarisini,rendelenmis peyniri,2 çorba kasigi galeta ununu,tuz ve karabiberi ekleyin.Iyice karistirip,una buladiginiz parmaklarinizla orta boyda köfteler yapin. Iyice kizdirdiginiz zeytinyaginda,her taraflari altin sarisi renk alincaya kadar kizartin.Hemen servis yapin.

Kuru Köfte

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
Karabiber 1 kg. köftelik kiyma 1 tatli kasigi kimyon 2 adet haslanmis patates 1 adet kuru sogan ½ demet maydanoz 1 adet yumurta 2 dilim bayat ekmek 2 su bardagi sivi yag Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kiyma, rendelenmis sogan, ufalanmis ekmek içi, yumurta, patates püresi,
ince dogranmis maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu karistirip yogurun.
Köfte harcindan ceviz büyüklügünde parçalar alip, parmak seklinde
yuvarlayin.
Köfteleri kizdirilmis sivi yagda kizartin. Kuru köfteleri soguk olarak servis
yapin

Kütahya Köftesi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 Çorba Kasigi Tarhana 2 Çorba Kasigi Kiyma 1 Çay Bardagi Bulgur 1 Çay Kasigi Karabiber Yeterli Miktarda Tuz 1 Tatli Kasigi Kirmizibiber 1 Çay Kasigi Nane 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Kase Yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak 2 çorba kasigi tarhanayi bir miktar ilik suyla islatin. Takriben 1 saat sonra içine 1 çay bardagi bulguru ekleyin. Bulgurlar sisene kadar suyun içinde bekletin. Daha sonra bulgur ve tarhananin içine 2 çorba kasigi kiyma, 1 çay kasigi karabiber ve yeteri kadar tuzu ekleyin.
Malzemeleri yogurup, hamur haline getirin. Hamurdan misket büyüklügünde parçalar alip, köfteler yapin. Tencereye 3 su bardagi su koyun. Su kaynayinca köfteleri içine atin. Üzerine 1 kase yogurdu dökün. 1 çorba kasigi tereyagini tavada eritin. 1 tatli kasigi kirmizibiberi ve 1 çay kasigi naneyi içine atin. Karistirip köftelerin üzerine dökün.

Lahanali Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER
LAHANA IÇIN 3 Domates 1 Sogan 1 Tatli Kasigi Margarin 400 gr Lahana 150 ml Su 150 gr Süt Kremasi Tuz
KOFTE IÇIN 2 Dilim Bayat Ekmek Tuz 1 Sogan 500 gr Kiyma 1 Tatli Kasigi Siviyag 1 Yumurta 1 Tatli Kasigi Hardal Kirmizi Tozbiber, Karabiber Kizartmalik Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Lahanayi çok ince seritler halinde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Lahana için domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Sogani küp küp

dograyin. Margarini bir tavada eritip sogani kavurun. Lahanayi ekleyip kavurmaya devam edin. Süt kremasi ve suyu ekleyip kisik ateste 25 dakika kadar piskin. Tuzlayip domatesleri tavaya ekleyin. Bu arada köfte için ekmeklerin kabuklarini kesip kalan ekmek içini su ile nemlendirin. Sogani küçük küpler halinde dograyin. Siviyagi bir tavada kizdirip sogani kavurun. Kiymayi bir kaseye alip ekmek içi, sogan ve yumurta ile yogurun. Hardal, tuz, karabiber ve kirmizi toz biber ile tatlandirin. 16 yuvarlak yassi köfte olusturun. Kizartmalik yagi bir tavada kizdirip köfteleri kizartin. Köfteleri lahana esliginde servis yapin.

Mercimek Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Ince Bulgur 2 Su Bardagi Kirmizi Mercimek 4 Su Bardagi Su 2 Çay Kasigi Tuz 2 Çay Kasigi Pul Biber 5 Çay Kasigi Kimyon 1 Demet Yesil Sogan 1 Demet Maydanoz 3 Çay Kasigi Salça 2 Çorba Kasigi Margarin 1 Sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani yemeklik sogan gibi dograyip margarinlebiraz öldürelim. Içine salça ilave edip atesten indirelim. Diger tarafta mercimegi yikadiktan sonra dört su bardagi su ile haslayalim. Mercimekler sararip suyunu çektikten sonra atesten alip içine ince bulguru ilave ederek karistiralim.

Kapagini kapatip 15 dakika bekletelim. Maydanoz ve soganin yesil kisimlarini ince ince dograyip diger malzemelerle birlikte mercimekle bulgura ilave edelim. Daha sonra köfte seklinde biçimlendirerek servis yapalim. Dilerseniz servis tabagina aldiktan sonra üzerine yarim limon suyunu gezdirebilirsiniz.

Naneli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Küçük Sogan 2-3 Dilim Bayat Ekmek Içi ½ Kg Kiyma 2 ÇorbaKasigi Kurunane 3 Çorba Kasigi Siviyag 2 Çorba Kasigi Salça Yeterince Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyip islatilmis bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuru nane, 1 çorba kasigi siviyag, tuz ve kiymayla birlikte yogurun.

Hazirladiginiz köfte harcindan minik toplar halinde köfteler hazirlayin.

2 çorba kasigi siviyagda salçayi ezin. Biraz su ekleyin. Su kaynayinca köfteleri ilave edin. Biraz daha su ekleyip 15-20 dakika pisirin.(tenceredeki su köfteleri örtecek kadar olmali)

Üzerine kuru nane serpin ve sicak olarak servis yapin.

Patates Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

6 adet orta boy patates 2 yemek kasigi nisasta 3 adet yumurta (birinin akini ayirrn) 3 kibrit kutusu kadar taze kasar 3 kibrit kutusu orta yagli beyaz peynir Yeteri kadar tuz 1 çay kasigi karabiber Üzeri ve kizartmak için : Yeteri kadar sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabugu ile yikayip haslayin. Soyduktan sonra sogutup rendeleyin. Yumurtalari, tuzu, karabiberi ve nisastayi patateslere ekleyip hafifçe yogurun.

Yumurta büyüklügünde parçalar koparin. Elinize biraz nisasta bulayin, parmak uçlarinizi da nisastaya bulayip patates hamurunu düzlestirin. içine bir miktar kasar, beyaz peynir koyun. Nisasta serpilmis tepsiye yuvarlayin. Yumurta akina sonra da galeta ununa bulayin. Kizgin yagda pembelesene kadar kizartin. Servis tabagina çikarip servise sunun.

Patatesli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER

4 patates 1 su bardagi rendelenmis kasar 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani kiyilmis dereotu 1 çay bardagi un 3 yumurta 3 su bardagi siviyag 1 kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri ince rendeleyip rendelenmis patatesleri avucunuzçla sikip suyunu akitin ve bir kaba bosaltin. Üzerine un, karabiber, tuz, yumurta. dereotu, kasar ve kabartma tozunu ilave ederek kasikla karistirin. Elde ettiginiz karisima yuvarlak köfte sekli verin. Tavaya siviyag döküp kizdirin ve patates köftelerini kizartin. Servise hazirlayin.

Patatesli Içli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

Disi Için: 3 Su Bardagi Ince Bulgur Yeterince Su 1 Adet Yumurta 1-1,5 Çay Bardagi Un Tuz
Içi Için: 4 Adet Orta Boy Patates 1 Adet Orta Boy Sogan ½ Çay Bardagi Siviyag 1 Demet Maydanoz Tuz, Karabiber ½ Çay Kasigi Salça
Köftelerin Sosu Için: ½ Çay Bardagi Sivi Yag 1 Çorba Kasigi Salça(Biber Salçasi) Pul Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayalim.Kabuklarini soyup rendeleyelim.Soganlari yemeklik dograyip,sivi yagda pembelestirelim.Salçayi ilave edip,bir dakika daha kavuralim.Ardindan ,incecik dogranmis patatesleri ve maydanozu ilave edelim.Tuz ve biberini ayarlayarak atesten alalim.Daha sonra kullanmak üzere bekletelim.Ince bulguru yeterince sicak su ile islatalim.(kisirlik bulgur islatir gibi).Bulgur sisince,içine unu,yumurtayi ve tuzu ,ilave ederek uzun süre yoguralim. Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparip önce elimizi islatarak yuvarlayalim.Sonra isaret parmagimiz yardimiyla döndüre döndüre köftenin içini oyalim.Mümkün oldugunca ince oymaya özen gösterelim.Patatesli içten yeterince koyup,köftenin agiz kismini büzerek kapatalim(köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz.yoksa piserken çatlar).Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalim.Köfteleri kaynayan suya atip,5-6 dk haslayalim. Delikli kepçe ile çikartalim. Köfteleri dilersek kizartalim.Sosu için,salçayi sivi yagda iki dk.kavuralim.Pul biber ilave ederek,atesten alalim.Bu sosu ,köftelerin üzerine gezdirerek servis yapalim.
Not: Bazi yörelerde “simit” adi verilen, çig köftelik bulgurdan daha ince ve daha kepekli olan bir bulgurla yapilir. Simit ile yapilirsa, içine un ve yumurta koyulmaz. Sadece soguk su ile yogrulur.
Eger çig köftelik bulgurdan yapacaksaniz, tarifteki malzemeleri kullanin. Ancak, elinizde yeterince sekil almiyorsa biraz daha un ilave edin.

Patatesli Tepsi Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

Köfte Hamuru:
750 gr Iki Defa Çekilmis Dana-Koyun Karisimi Kiyma
2 Dilim Ekmek
1 Yumurta Sarisi
1 Orta Boy Sogan
1 Demet Maydanoz(Ince Kiyilmis)
Tuz, Karabiber
Köfte Bahari

Diger Malzeme:
1 Su Bardagi Ayçiçek Yagi
500 gr(5 Adet Orta Boy)Patates(Kabuklari Soyulup,Yarim Santim
Kalinliginda Yuvarlak Dilimler Halinde Kesilmis)

1 Çorba Kasigi Un 200 gr.(2 Orta Boy)Olgun Domates Yada 1 Bardak Domates Suyu 15 gr.(1 Çorba Kasigi)Tereyagi Yada Margarin 4-5 Dal Dereotu(Ince Kiyilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce ekmeklerin kabuklarini alip,islatin.Sonra sikarak ufalayin.Karisik kiyma ,ekmek içi,yumurta sarisi,sogan, maydanoz,tuz,biber ve köftebaharini bir kaba koyun.Iyice yogurup,bu harçtan yuvarlak yassi köfteler yapin. Çiçekyagini bir tavada kizartin.Patatesler pembelesmeden altin rengini alincaya kadar kizartin.Ayni yagda,çok az una buladiginiz köfteleri de hafifçe kizartarak bir tabaga alin. Bir tepsiye köfte ve patatesleri birer sira olmak üzere dizin.Üzerine bir kasik yagla,bir tasim kaynatilmis domates suyunu dökün;üzerine dereotu serperek 175 C’lik firinda yaklasik 20-25 dk pisirin.Sicak olarak servis yapin.

Patlican Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 45dk

MALZEMELER

1 Kg Patlican 2 Adet Yumurta 3 Çorba Kasigi Un 1 Demet Maydanoz 3 Çorba Kasigi Ezilmis Beyaz Peynir
Sos Için 3 Adet Domates 2 Çorba Kasigi Siviyag 4-5 Dis Sarmisak 1 Tatli Kasigi Seker
Kizartmak için 1 Su Bardagi Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlarin kabuklarini alaca soyalim. Findik iriliginde küp seklinde dograyalim. Patlicanlara 1 çay bardagi su ilave ederek, haslayalim. Patlicanlar yumusadiginda atesten alarak, suyunu süzelim. Kevgire aktaralim. Elimizle bastirarak

kalan suyu süzelim.
Sonra patlicanlari çukur bir kaba aktarip, 2 adet yumurtayi, unu, tuzu, karabiberi, kiyilmis maydanozu ve beyaz peyniri ilave edelim. Malzemeler özlesene dek karistiralim. Karisimdan bir kasik yardimiyle alarak, kizgin sivi yaga dökelim. Arkali önlü kizartalim. Fazla yagini süzmek için kagit mutfak havlusunun üzerine alalim. 3
Sos için: domatesleri rendeleyelim. Dövülmüs sarmisaklarla birlikte 2 çorba kasigi sivi yagda 3 dakika pisirelim. Seker, tuz ve karabiberi ekleyelim. atesten alalim. Köteleri sosla birlikte servis yapalim.

Patlicanli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
200 gr Yarma (1 su bardagi) 600 gr Patlican 150 gr Yesil Sivribiber 2 Adet Sogan 2 Adet Domates 50 gr Tereyagi 1 Yemek Kasigi Biber Salçasi 5 Su Bardagi Et Suyu Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yarmayi ½ su bardagi sicak su ve tuz ile yogurup yumusak bir hamur hazirlayin. Findik büyüklügünde köfteler yapin.
Patlicanlari alaca ayiklayin.Uzunlamasina 4'e bölün.
Daha sonra 3 cm. uzunlugunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm. uzunlugunda dograyin.
Tereyagini eritin. Kiydiginiz soganlari tereyaginda hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandirin.
Domatesleri rendeleyin. Biber salçasi ile karistirip sogana katin ve 2-3 dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayinca hazirladiginiz köfteleri içine atip 50 dakika pisirin.
Sivi yagi kizdirip patlicanlarin tamamini bir seferde hafifçe kizartin, bir kaba alin.
Daha sonra biberleri de ayni yagda kizartin.
Kizarmis biber ve patlicanlari kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.
10 dakika sonra atesten alip servis yap

Peynirli Hindi Köftesi

Mutfak: Türk Süre: §0dk
MALZEMELER
Yarim kilo hindi kiymasi 1 su bardagi rendelenmis 2 adet sogan Yarim demet maydanoz 1 adet yumurta Tuz, karabiber 1-2 su bardagi un
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kabin içinde hindi kiymasini, rendelenmis dil peynirini, ince dogranmis sogani, ince ince kiyilmis maydanozu, yumurtayi, tuzu ve karabiberi harmanlayin.
Iyice yogurdugunuz hindili köfteden esit büyüklükte parçalar koparin.
Ovallestirip ve yassilastirip her bir parçayi una bulayin. Kizgin yagli tavada kizartin. Servis yapin.

Pilavli Tabak Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
300 gr kiyma ½ kg Amerikan pirinci 100 gr taze kasar salça (az) 2 dilim bayaf ekmek tuz, karabiber, köfte bahari
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinçle sade bir pilav yapin. Diger tarafta köfteyi yapmak için, kiyma, bayat ekmek, siviyag, tuz, ve baharati yogurun. Hazirladiginiz bu harçtan yumurta büyüklügünde ve seklinde parçalar koparin. Bu parçalarin iç kisimlarini parmaginizda oyarak içersine yaptiginiz pilavdan ilave edin. Pilavli köttelerin üzerine kasar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kizgin olarak isitilmis firina sürerek pisirin. Servisi yaparken arzuya göre patates, garnitür bezelye kullanabi

Pirinç Köftesi

Mutfak: Süre: 60 dk

MALZEMELER
Disi Için: ½ Kg Pirinç 3 Çorba Kasigi Margarin Tuz
Içi Için 250 gr Yagsiz Kiyma 1 Adet Sogan 1 Çay Bardagi Badem 1 Tatli Kasigi Tarçin Tuz, Karabiber ½ Çorba Kasigi

Margarin
Kizartmak Için: 1 Adet Yumurta Siviyag Sos Için: 2 Adet Elma 1 Adet Domates 1 Çorba Kasigi Salça Biraz Ketçap 2 Dis Sarmisak Biraz Su
Garnitür Olarak: Kabak Misir Havuç

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci haslayalim. Kalan suyunu süzelim. Pirinci 3 çorba kasigi margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralim. Baska bir kaba yarim çorba kasigi margarini alalim. Kiyma ve yemeklik dogranmis sogani kavuralim.
Bademleri bir süre sicak suda bekleterek kabuklarini soyalim. Kiyarak kiymaya ilave edelim. Karisima tuz, karabiber ve tarçin ekleyelim.
Yogrulmus pirinçten ceviz büyüklügünde parçalar kopartarak elimizle incelterek açalim. Içine kiymayi içten koyup tekrar kapatarak köfte sekli verelim. Köfteleri çirpilmis yumurtaya bulayip, kizartalim.
Sos Için: Elmayi ve domatesi rendeleyelim. Diger malzemeleri de ekleyerek boza kivaminda pisirelim. Köfteler ve garnitürle birlikte servis yapalim.

Pratik Içli Köfte

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 su bardagi ince bulgur 2 orta boy patates 200 gram kiyma 50 gram ceviz 2 su bardagi bulgur 2 yumurta Kirmizibiber, tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Önce içli köftenin harcini hazirlayin. Bunun için bir tavada kiyma ile sogani kavurun. Cevizi ufalayin veya ince ince kesin ama sakin dövmeyin. Isirdiginiz zaman ceviz agiza gelmeli. Karabiber ve tuzu da ekleyin. Bir kenarda bekletin. Diger tarafta iki su bardagi bulguru, iki su bardagi sicak su ile islatin. Bulgur kabarirken, iki patatesi soyun. Tuzlu suda hasladiktan sonra rendeleyin. Bir yumurtanin tamamini ve bir yumurtanin sadece beyazini karistirin ve patateslere ekleyin. Kirmizibiber ve kabarmis bulguru da ekleyin ve yogurun. Payreks tabagi yaglayin. Hazirladiginiz hamurun yarisini iyice yayin. Daha önceden hazirlamis oldugunuz harci, payreks tabaga yaydiginiz hamurun üzerine serin. Hamurun geri kalan kismiyla da üzerini kapatin. Bir biçak yardimiyla düzeltin. Üzerine kirimizibiber serpin. Ayirdiginiz yumurtanin sarisini sürün ve firina koyun. Üzeri kizarinca servis yapin.

Püreli Dalyan Köfte

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER
750 gr Orta Yagli Kiyma 3 Adet Yumurta 2 Çay Kasigi Karabiber 2 Çay Kasigi Köfte Bahari ½ Çay Bardagi Hardal 2 Adet Havuç 2 Adet Patates 1 Demet Maydanoz 2 Dilim Bayat Ekmek Içi 1 Adet Sogan 1 Çay Bardagi Konserve Bezelye Tuz Çok Az Sivi Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kabin içine kiymayi,ince ince dogranmis maydanozu,rendelenmis sogani,ekmek içini,yumurtalari,tuzu,karabiberi ve köfte baharini koyalim.Bütün malzemeleri özlesene dek yoguralim. Kare seklindeki bir firin tepsisinin içine alüminyum folyoyu yayalim.Alüminyum folyonun üzerini çok az sivi yag ile yaglayalim.Üzerine
özlesene dek yogurdugumuz kiymayi elimizle bastirarak yayalim.Bu arada su dolu bir tencerenin içinde patatesleri ve havuçlari yumusayana dek haslayalim.Patateslerin kabuklarini soyalim ve rendeleyelim.Bir kabin içine rendelenmis patatesleri,tuzu ve karabiberi koyarak yoguralim.Havuçlari tavla zari iriliginde dograyarak konserve bezelyelerle karistiralim.Tepsinin içine koydugumuz kiymanin üzerine hardali sürelim. Hardalin üzerine de patates püresini yayalim.Bezelye ve havuç karisimini köfte harcinin üzerine döseyelim. Alüminyum folyoyu kenarlarindan tutarak yuvarlayalim.Köfteyi orta isili firinda pisirelim.Alüminyum folyoyu köftenin üzerinden çikartalim.Köfteyi dilimledikten sonra servis yapalim.

Pür Lezzet

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
250 gr Orta Yagli Kiyma 1 Kuru Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Yumurta 1 Çay Bardagi Ufalanmis Ekmek Içi 3 Domates 3 Patates 2 Patlican 1 Yemek Kasigi Tereyagi 1 Yemek Kasigi Domates Salçasi
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymayi bir kaba alin. Rendelenmis sogan, kiyilmis sarmisak, yumurta, ekmek içi, kimyon, tuz, karabiber ile yogurun. Ceviz büyüklügünde yuvarlak köfteler hazirlayarak teflon tavada her tarafini kizartin.
Patlicanlari yikayip, alaca soyun. Halka halka dilimleyerek sivi yagda kizartin. Patates ve domateslerin kabuklarini temizleyerek yuvarlak dilimleyin.

Yuvarlak firin kabina köfte, patates, domates ve patlicanlari sirt sirta dizin. Salçayi yarim çay bardagi suda eriterek yemegin üzerine gezdirin. Bir kasik tereyagi ilave ederek 200 derece firinda pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Sarmisakli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Kg Ince Bulgur 2 Su Bardagi Su 1 Kg Orta Boy Domates 5 Bas (35-40 dis) Sarmisak 1 Demet Maydanoz 1 Çorba Kasigi Biber Salçasi ½ Su Bardagi Un 2 Yumurta 10 Su Bardagi Su 1 Limon 1 Çay Bardagi Çiçekyagi Karabiber, Kimyon, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru tepsiye koyup 2 su bardagi sicak su ile islatin.Kabarincaya kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatlari ilave edip ara sira su serperek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklügünde parçalar koparip avucunuzda yuvarlayin. Serçe parmaginizla ortasinda küçük bir çukur olusturup unlanmis tepsiye dizin.
Kaynamakta olan 10 bardak suya yarim limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayin. Köfteler suyun üstüne çikmaya baslayinca genis bir kaba alin. Sarmisaklari ince kiyip yagda kavurun. Kabuklari soyulup küp dogranmis domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasim kaynatip ocaktan alin. Ince kiyilmis maydanoz ve yarim limon suyu ekleyip tahta kasikla harmanlayin. Sicak olarak servis yapin.

Sebze Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

2 adet havuç 1 adet kereviz 4-5 çiçek karnabahar Yeteri kadar tuz, karabiber 1 yemek kasigi margarin 1,5 yemek kasigi un 2 su bardagi et suyu 1 bardak galeta unu 2 adet yumurta 1,5 su bardagi sivi yag (kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri özelliklerine göre kabuklarini soyun, yikayin. Az suyla yumusayincaya kadar haslayip suyunu süzün. Diger tarafta yagla unu kavurun. Üzerine soguk et suyunu ekleyip karistirma teliyle karistirarak muhallebi kivaminda pisirin. Içerisine tuz ve karabiber ilave edin. Haslanmis sebzeleri ezip hazirlanan unlu sosla karistirin. Soguyunca köfte sekli verin. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayin. Isitilmis yagda alti üstü pembelesinceye kadar kizartin. Servis tabagina alarak servïse sunun.

Soganli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

5 Orta Boy Sogan ½ Demet Maydanoz ½ Kg Kiyma ½ Çay Kasigi Karbonat 4 Çorba Kasigi Un 2 Yumurta Siviyag (Kizartmak Için) Karabiber, Kimyon, Tuz 3 Çay Kasigi Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari temizleyip çok ince dograyin ve biraz tuzla ovun. Maydanozlari ince ince kiyin.
Bir kapta kiyma, sogan, maydanoz, yumurta, un, karbonat, karabiber, kimyon ve tuzu karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.
Hazirladiginiz köfte hamurundan kasikla alarak una bulayin. Dilediginiz sekli vererek kizgin yagda kizartin.
Maydanoz yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Tavuk Dalyan Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet tavuk gögsü 1 adet sogan 2 dis sarimsak 2 dilim bayat ekmek 1 adet yumurta 500 gr ispanak 1 adet havuç 1 çorba kasigi sivi yag Yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar
Sosun malzemesi: 2 bardak tavuk suyu 1 tatli kasigi misir nisastasi 1 tatli kasigi köri

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuklari ince sekilde dovup yanyana birlestirin.Ekmek içini, baharati, sarimsagi, sogani ve yumurta sarisini ilave edip yogurun ve tavuklarin uzerine yayin.
Ispanaklarin yaprak kisimlarini 1 çorba kasigi sivi yag ile kavurun.
Ispanaklar soguduktan sonra daha önce hazirladiginiz karisimin üzerine yayin. Ispanaklarin üzerine haslanmis havuç koyup,tavuklari rulo seklinde sarin.
Üzerine yumurta aki sürüp firina verin. Iyice kizardiktan sonra sicak olarak,sosla servis yapabilirsiniz. Isterseniz süslemek için patates veya

makarna kullanabilirsiniz.

Sosun hazirlanisi:
2 bardak tavuk suyu ile bir tatli kasigi misir nisastasini eriterek ateste kaynatin. Boza kivamina gelince bir tatli kasigi köri ve birazcik yeni bahar ilave ederek karistirin. Sosunuz hazirdir.

Afiyet olsun...

Taze Kasarli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

500 gr kiyma 250 gr dilim kasar peyniri 1 adet kuru sogan 1 su bardagi ufalanmis ekmek içi Yarim kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içerisine kiymayi alin. Üzerine sogani rendeleyin. Ekmek içi, tuz, karabiber ve suyu içerisine ilave ederek yogurun.
Yogurdugunuz kiymayi iki parçaya bölün. Birinci iç yumagi yagli kagit üzerine serin. Dilim kasar peyniri üzerine dizin. Ikinci yumagi da peynirlerin üzerine yerlestirin.
Biçaginizi islatarak istenilen sekilde kesin. Teflon tavada firin izgarasinda pisirin. Üzerine istenirse ketçap ve mayonez gezdirin. Servis tabagina aldiktan sonra servise sunun.

Tiritli Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Nohut 1 Tatli Kasigi Tereyagi 1 Tatli Kasigi Margarin 100 gr Kuzu Eti 1 Çorba Kasigi Salça 1 Adet Sogan
Hamur Için: 1 Çay Bardagi Ince Bulgur 50 gr Çok Çekilmis Kiyma 2 Adet Yumurta 5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle bir gece önceden 1 su bardagi nohutu derin bir kaba alip,islatin.Bir gece bu sekilde bekletin. Bol suda haslayin.1 tatli kasigi tereyagi ve margarini tavada eritip,etleri,etleri bu yagda karistirarak soteleyin.Yemeklik dogranmis sogan ve 1 çorba kasigi salçayi ekleyin.Bir miktar su ilave edip kisik ateste iyice pisirin.Tuz ve nohutlari da tencereye ilave edin.Tencereyi ocaktan alin. Hamur için;1 çay bardagi ince bulgur ve kiymayi karistirin.Su ilave edip,yogurun.Tuzunu ekleyin.Yogurmanin sonuna dogru hamura tek tek yumurtalari kirin. Kiymayi tereyagi ile tavaya alip,çevirerek kavurun.Içine bir tutam tuz ve karabiber katin.Sogan ile margarini ayri tavada kavurun.Daha sonra ikisini bir tavaya aktarip,beraberce kavurun.Içine,ikiye yada dörde bölünmüs cevizler ilave edin.Yagin donmasi için bekletin. Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklügünde açin.Içini hazirlayip,donmaya biraktiginiz et ile doldurun.Ayrica hazirladiginiz hamurun bir kismini nohut seklinde yuvarlayip yemege eklemek için hazirlayin.Yemek pistikten sonra nohut büyüklügünde hamurlar ve ceviz büyüklügündeki et ile doldurulan hamuru yenmege ekleyin.Sicak olarak servis yapin.

Yogurtlu Bulgur Toplari

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Ince Bulgur 1 Su Bardagi Un 1 Adet Sogan 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Çorba Kasigi Salça 1 Tutam Pulbiber 2 Dis Sarmisak 2 Su Bardagi Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi bulguru çukur bir tabaga alip,üzerine yeterli miktarda sicak su ekleyin.Iyice sisene dek bekletin.Daha sonra süzgeçten geçirip,genis bir kaba alin.Un,tuz ve karabiberi ilave edin.Yogurarak hamur kivamina getirin.Elinizle koparip,minik toplar yapin. Tencerede su kaynatin.Çok az tuz katin.Köfteleri suya alip,haslayin.Kevgirden geçirip, tabaga alin.Diger tarafta sarmisaklari dövüp,yogurda katin.Bulgur toplarinin üzerinde gezdirin. Üzerinin sosunu hazirlayin.Bunun için,2 çorba kasigi sivi yagi kizdirin.Yemeklik dogradiginiz soganlari yagda kavurun.1 çorba kasigi salça ve bir tutam pulbiberle karistirin.Köftelerin üzerine gezdirin.Sicak olarak servis yapin.

Yogurtlu Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan 1 Demet Maydanoz 500 gr Dana Kiyma 2 Yemek Kasigi Galeta Unu 250 gr Süzme Yogurt 4 Adet Yumurta Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

kiymayi, 2 yemek kasigi galeta unu, 250 gram süzme yogurt ve 4 adet yumurta ile karistirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Ellerinizi islatarak 8 adet köfte yapin.
2 yemek kasigi margarini kizdirip köfteleri önce kuvvetli ateste kizartin.
Sonra atesi kisin ve her iki taraflarini 5er dakika pisirin.
Hazirladiginiz köfteleri mantar kavurmasi ve patates püresi ile birlikte servis yapin.

Yufkali Darüzziyafe Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

200 gram tavuk, 2 adet sogan 150 gram dana eti 100 gram kuzu eti 100 gram mantar 2 adet yufka 1 adet yumurta 1 çay kasigi tuz 100 gr. file fistik 4 dilim beyaz ekmek Yarim demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Yufka hariç bütün malzemeyi birlikte karistirin. Kiyma makinasinda bir kez çektikten sonra özdeslesene kadar iyice yogurun. Daha sonra kiymayi rulo haline getirin ve yufkaya sarin. Bu sekilde yarim saat buzdolabinda dinlendirin. Daha sonra rulolari 2-3 cm. genisliginde kesip sislere dizin. Kömür atesinde izgara yapin. Pisen köfteleri, yine izgarada pisirdiginiz domates ve biberlerle süsleyerek servise hazirlayin.

Yüksük Köfte

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Irmik 1 Kg Köftelik Bulgur 1 Çay Bardagi Un 2 Adet Yumurta 1 Çorba Kasigi Biber Salçasi 1 Tatli Kasigi Kimyon 2 Adet Yumuta 1 Adet Limonun Suyu Yeterince Su Tuz
Sos Için: 4 Adet Domates 4 Çorba Kasigi Domates Salçasi 7 Dis Sarmisak Tuz 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru yeterince ilik suyla önceden islatin.Suyu çektikten sonra genis bir kaba aktarin.Üzerine 1 çorba kasigi biber salçasini ve 1 tatli kasigi kimyonu ekleyin.Iyice yogurun. Sonra azar azar ve sürekli yogurarak irmigi ilave edin.Irmigi iyice yedirdikten sonra unu ve yumurtalari ilave edin.Malzemeler özlesene dek yogurun.Bulgurlu harçtan misket iriliginde yuvarlakar hazirlayin.Sonra bu yuvarlaklarin üzerine parmaginizin ucunu iyice bastirin.Derin bir çukur olusturun.Tüm malzemeyi bu sekilde hazirlayin. Malzemeyi pisirecek kadar suyu tencereye alin.1 adet limonun suyu ve yeterince tuz ilave edin.Su kaynadiktan sonra bulgurlu köfteleri suya atin.
Bu arada sos için tavaya 4 çorba kasigi zeytinyagini alin.Rendelenmis domatesleri ve 4 çorba kasigi domates salçasini ilave edin.Koyulasmaya basladiginda dövülmüs sarmisaklari ve yeterince tuzu ilave edin.Sosu ocaktan alin.
Hasladiginiz köftelerin suyunu süzün.Servis tabagina aldiginiz köftelerin üzerine domatesli sosu döküp,servis yapin.

Yuvalaca

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma 1 çay bardagi Amerikan pirinci 3-4 dilim bayat ekmek
Kizartmak Için: 3 yumurla

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm köfte malzemelerini iyice yogurun. Bu hamurdan iri köfteler hazirlayin. Önce yumurtaya sonra una bulayip kizartin.
Yayvan bir tencereye alip 2 bardak su idave ederek 1 saat pisirin.
Pisirdiginiz köftelerin üzerine kizdirilmis tereyagini döküp servise sunun.

Yuvarlama (Piyale Köfte)

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Kg Patates 7-8 Dal Demet Maydanoz 1 Sogan 4 Sivribiber 2 Domates Karabiber Kimyon Kirmizibiber Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi hasladiktan sonra rendeleyin.Sivribiberi ince ince kiyin.Sogan ve domateslerin kabuklarini soyup rendeleyin. Bütün malzemeleri patatese ekleyip köftenin hamurunu hazirlayin. Hamurdan yumurta büyüklügünde köfteler yuvarlayin.Köfteleri önce una,sonra yumurtaya buladiktan sonra kizgin yagda kizartin.

Yuvarlama ()

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

3.5 Su Bardagi Un ½ kg Kiyma 3 Yumurta 3 Çay Bardagi Süt 5 Su Bardagi Su Tuz 1 Su Bardagi Siviyag
Sos için: 2 Su Bardagi Yogurt 3-4 Dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi un, yumurta, süt ve tuz ilave ederek yogurun. Elde ettiginiz hamurdan findik büyüklügünde parçalar koparip yuvarlak köfteler hazirlayin. Siviyagi tavada kizdirip köfteleri kizartin. Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatin. Kizarttiginiz köfteleri ekleyip haslayin. Kevgirle alin. Tereyagini küçük bir tavada eritip salçayi ekleyin. Sos kivamini alincaya kadar kavurup atesten alin. Sarimsaklari ezip yogurtla karistirin. Yuvarlamayi

Bildircin Kebap

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 Adet Bildircin 2 Adet Bostan Patlican 60 gr Tereyagi 1 Yemek Kasigi Un 1 Yemek Kasigi Krema 2 Yemek Kasigi Salça 1 Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani tepesinden keserek içerisini oyun.Bildircinlari temizleyin patlicanlarin içerisine koyarak tepsiye alin. Tencerede tereyagini eriterek, içerisine un koyup biraz kavurun. içerisine salça, et suyu, tuz, karabiber ve krema koyarak bir tasim kaynatin. Içerisinde bildircin olan tepsiye koyarak üzerini folyoyla kapatip firina koyun. 200 derece firinda pisirin. Bildircinlar pisene kadar firinda kalsin. Servis tabagina alarak sicak olarak servise sunun

Çardak Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

½ kg. Kusbasi Kuzu Eti 2 Bas Sogan 4 Dis Sarmisak 2 Domates 3 Sivribiber 2/3 Su Bardagi Süt 5 Çorba Kasigi Un 1 Yumurta Tuz, Karabiber Kekik 1 Dilim Taze Kasar Ketçap ya da Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle kusbasi kuzu etini; sogan, sarmisak, domates, biber ile su, tuz ve yagini ekleyerek pisirin. Pisen etleri süzerek baska bir kaba alin ve kekikleyin.
Unu, yumurtayi ve sütü iyice çirpin. Un topaklari kalmamasina dikkat edin. Krep hamurundan bir kepçe alarak az yaglanmis teflon tavada 3 dakika bir tarafini, 3 dakika diger tarafini olmak üzere pisirin. Tarifler dört kisilik verildiginden 4 krep yeterli olacaktir.
Krebi bir kaseye koyarak pisen etleri içine yerlestirin. Kasenin disinda kalan krep hamuruyla agzini kaptin. Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerlestirin.
Kreplerin üzerine krep bohçasinin büyüklügünde bir dilim taze kasar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça ya da ketçap koyarak 150 derece firinda peynir eriyene kadar pisirin.

Bonfile Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

½ Kg Bonfile 10-11 Çarliston Biber 3 Adet Domates 2 Adet Sogan 100 gr Tereyagi Tuz, Karabiber 8 Iri Mantar(Arzuya Göre) 8 Küçük Sosis(Arzuya Göre) 8 Kiraz Domates(Arzuya Göre) ½ Limonun Suyu ½ Çay Bardagi Zeytinyagi Birkaç Taze Biberiye

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri tokmakla döverek parçalamadan inceltelim.Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çikarip ince uzun dograyalim.Soganlari yemeklik dograyalim.Domatesleri findik büyüklügünde dograyalim. Bir tavaya tereyagini alip soganlari pembelestirelim.Ardindan biberleri tavaya aktarip 3 dak sote edelim.Buna domatesleri ekleyelim.2-3 dak. daha kavurup tuz ve karabiberi de ekleyerek atesten alalim.Bonfile parçalarinin ortalarina bu harçtan yeterince koyalim. Bonfilelerin yan kenarlarini hafifçe içe döndürelim ve sararak kürdanla iki uçlarini teyeller gibi tutturalim. Mantarlarin sap kisimlarini çikartalim ve nemli bir bezle temizleyelim.Sosislere çatalla bikaç delik açalim.Kiraz domatesleri de yikayip kurulayalim.Bonfilelerle birlikte sira sira mantar,sosis ve domatesleri de dizelim. Sisleri tepsiye yerlestirelim.Yarim limon suyuna zeytinyagini ekleyerek karistiralim.Bu sosa tuz,karabiber ekleyelim.Sosu firça yardimiyla veya elimizle sislere sürelim.Taze biberiye dallarini tepsiye yerlestirerek süsleyelim.Etler kizarana dek pisirdikten sonra firindan alalim.

Yulafli Sebze Çorbasi

Mutfak: Süre: 40dk

MALZEMELER
40 gr yulaf (4 tatli kasigi) 1 Adet sogan 1 Adet orta boy havuç 1 Çay bardagi kiyilmis ispanak 1 Adet orta boy patates 1 Tatli kasigi salça 1 Çorba kasigi margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Soyup yikadiginiz sogani ve patatesi ince ince dograyin. Havucu yikayip rendeleyin.
Ayçiçek yagi ve bütün malzemeleri 4 su bardagi su ile birlikte düdüklü tencereye koyun. Yarim saat kadar pisirin ve sicak servis yapin

Yogurtlu Domates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk
MALZEMELER
1 Kutu domates suyu 1 Kahve fincani kepek unu 4 Adet arpacik sogan 1 Su bardagi yogurt 2 Su bardagi su 1 Çay kasigi karabiber 3 Damla acili sos (istege göre)
YAPILIŞ TARİFİ
Domates suyu, kepek unu, su, sogan, tuz ve karabiberi bir tencerede
birlestirip, karistirarak kaynatin.
Çorba kaynayinca atesi kisin ve 10 dakika kaynatin.

Pisirdiginiz çorbayi ocaktan indirip, sogumaya birakin.
Yarim saat sonra yogurdu ilave edip, blendirdan geçirin ya da çirpma teli
ile iyice çirpin.
Isitarak servis yapin.
NOT : Dilerseniz çorbaya 3 damla acili sos da ekleyebilirsiniz.
1 Porsiyon yogurtlu domates çorbasinin enerji be besin degerleri: 36
kalori, 3 gram protein

Ispanakli Firinda Börek

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
1 kg Un 300gr Rama yagi Maya Tuz 1 tane Kabartma tozu Aldigi kadar un ½ Kg Ispanak Beyaz peynir Kasar peynir ½ Cay bardagi zeytin yag Sogan Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Hamuru önermis oldugumuz mazemeleri ekleyip kulak memesi yumusakligina getirinceye kadar yoguralim , daha sonra hamurun üstünü örterek bir kenarda dinlenmesi için birakalim , hamuru biraktiktan sonra diger tarafa geçip ispanaklari yikayip , yagi isitalim , ufacik dogramis oldugumuz soganlari ve incecek kiydigimiz ispanaklari yagin içinde güzelcene kavuralim , bu ispanagi kavurduktan sonra tuzunu biberini ilave edelim , bu islemler bittikten sonra peyaz peyniri ufalayip bu mazemenin içine koyalim , bu malzemeyi bir kenara çekip sogumasini bekliyelim , bu arada hamurumuz kabarmis haline gelmistir , orta boydan büyük bir bezi hazirlayip masanin üstüne unluyalim üstünde bu hamuru yavas yavas açalim ne ince nede kalin olacak bu açtigimiz hamur mesela 1cm olabilir kalinligi , tepsiyi yagliyalim ve actigimiz hamuru tepsiye yerlestirelim daha sonra üstüne sogumus olan ispanagi güzelce yayalim her dört tarafina ve üstüne kaçar peynir rendeleyip firina sürelim firin 200 derece olmali 15-20 dakika pisirelim (lütfen devamli bakin belki firin degisik olabilir daha çabuk pisme imkani olabilir) pistikten sonra ufak kare haline keselim

Patatesli pogaça

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 yumurta aki
1 çay bardagi yogurt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardagi sivi yag
1 çay bardagi eritilmis margarin
bir miktar galate unu 1 paket vanilya
Patates
sogan

içi icin:
Bir miktar haslanip ezilmis patates

YAPILIŞ TARİFİ
yumurta aki, yogurt, yaglar, kabartma tozu ve vanilyayi kulak memesi kivamina gelene degin unla yogur. küçük toplar yaparak içine patates içimizden bir miktar koyup, yuvarlayarak önce yumurtanin sarisi daha sonra dagalete ununa batirip tepsiye diz. 200 derece firinda yaklasik 3040 dakika pisirin

sodali börek

Mutfak: Süre: 20
MALZEMELER
6 yufka küçük paket lor peyniri yada light beyaz peyni 1 paket katiyag 3 yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
6 yufkayi tepsiye yaglamadan yerlestirip malzemeyi arasina koyunuz.en üst kati alta kivriniz ve hazirladiginiz böregi karelere kesiniz. Arasina hiç bir harç koymayacaksiniz. üzerine eritilmis yagi döküp diger tarafta 3 yumurtayi çukur kapta çirpiniz.üzerine 2 sise sodayi bosaltin yumurta kabaracaktir kabin derin olmasina dikkat edin.onuda tepsiye dökün.yufkalar karisimi çekince pisirin ve servis yapin afiyet olsun.

Celtik Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
200 gr. Bonfile 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Patates 2 Çorba Kasigi Yogurt ½ Domates Sivi Yag (Kizartmak Için) 1 Adet Sivribiber 1 Tutam kekik Tuz , Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Bonfileyi keskin bir biçakla ince ince dilimleyin.Firin izgarasinda çevirerek altini ve üstünü 1-2 dakika pisirin.
Tavada margarini eritin. Izgarada pismis bonfileleri sote edin. Tuz, karabiber ve kekigi ekleyin.
Patatesi kibrit çöpü biçiminde dograyin. Sivi yagda kizartin. Servis tabagina alin. Üzerine yogurdu ilave edin.
Izgarada kizarttiginiz etleri de ekleyin. Domates ve biberi izgarada kizartip, garnitür olarak yemegin yaninda servis yapin.

Cökertme

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
400 gr. Dana Kontrfile 8 Orta Boy Patates Kizartmak Için Sivi Yag 2 Çay KasigiKarabiber 2 Çay Kasigi Kimyon 2 Çay Kasigi Kirmizibiber 400 gr Süzme Yogurt 6 Dis Sarmisak 100 gr Tereyagi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Sarmisaklari dövün. ve süzme yogurt ile karistirin.
Patatesleri soyup yikadiktan sonra kurulayin. Rendeleyip kizgin yagda kizartin ve kevgirle alin. Genis bir servis tabagina yayin. Üzerine süzme yogurdu dökün.
Tavada tereyagini eritip tuz ilave ederek ilik bir ortamda bekletin.
Etleri kömür izgarasinda pisirin. Çubuk seklinde kesip ilik tereyaginda baharatlarla birlikte 8-10 dakika pisirin. Etleri süzme yogurdun üzerine yerlestirin.
Tabagi turp, yesil biber ve domates ile süsleyip sicak olarak servis yapin

Dizme Patlıcan Kebabı

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
500 gr Iri Çekilmis Az Yagli Kuzu Kiyma 4 Adet Iri Ay Patlican 2 Adet Domates 5-6 Adet Yesil Sivribiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymanin içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yogurun. Patlicani yikadiktan sonra soymadan enine 4-5 cm boyunda kesin. Kiymadan irice ceviz büyüklügünde parçalar alip köfte sekli verin. Bir patlican bir köfte olarak yanyana dizin. Üzerine sivri biber ve domates dilimleyip dizin. Önceden isitilmis firinda pisirin. Firindan çikarinca üzerine yarim çay bardagi su serpin. Agzini örtün 10 dakika dinlendirin. Lavas ekmekle servise sunun

Enginarli Yuva Kebabi - 430

Mutfak: Türk Süre: 60dk
MALZEMELER
4 Enginar 1 Limon 1 Sogan 1 Domates 1 Çorba Kasigi Margarin 3 Çorba Kasigi Kiyma 1 Sivri Biber 1 Havuç 10 Arpacik Sogan 1 Su Bardagi Et Suyu ½ Çay Kasigi Köri 1 Su Bardagi Bezelye 4 Dal Dereotu Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Enginarlari temizleyip,limonla ovun.Limonlu suda haslayarak firin kabina alin.Kiyilmis sogani yagda pembelesinceye kadar kavurun.Kiymayi ilave ederek suyunu çekene dek kavurmaya devam edin. Kavrulmis kiymayi enginarlarin ortasina doldurarak bir firin kabina alin.Üzerlerine domates ve biber dilimleri yerlestirin.Kabuklarini temizlediginiz arpacik soganlarini,küp seklinde kesilmis havuç ve bezelyeleri tepsiye yerlestirin.Tuz,karabiber ve köri serpin.
Bir bardak et suyu dökerek firinda 15 dk pisirin.Üzerini dereotu ile süsleyip sicak olarak servis yapin.

Fistikli Kebap

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr. Az Çekilmis Az Yagli Koyun Eti Kiymasi 150 gr. Iç Çam Fistigi Tuz, Karabiber 5 - 6 Sivri Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Az çekilmis koyun eti kiymasini tuzla yogurun. Iç çam fistiklarini 3-4 parçaya bölerek kiymaya ekleyin ve yogurun. Yogurdugunuz köfte harcindan ceviz büyüklügünde parçalar koparark sislerin üzerine dizin.
Hazirladiginiz sis köfteleri kömür atesinde pisirin. Biberleri de kömür atesinde közleyerek pideye sarin. Istege göre köftelere pul biber ekerek servis yapin

Gelin Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

Hamur Için: 1,5 Su Brdagi Un 2 Çorba Kasigi Sivi Yag ½ Çay Kasigi Kabartma Tozu Biraz Su, Tuz
Üzerine: 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Sogan 250 Gr Kiyma 2 Adet Sivri Biber 1 Adet Domates 5 Adet Mantar 2 Çorba Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz Tuz, Karabiber, Kekik
Sos Için: 1 Çay Kasigi Salça 1 Tatli Kasigi Un

YAPILIŞ TARİFİ

Önce hamuru hazirlayin.Bunun için un,tuz,sivi yag ve kabartma tozunu karistirin.Yeterli miktarda su ilave edin.Yogurarak hamur haline getirin.Üzerini nemli bir bezle örtüp,dinlendirin. Sonra hamurdan iri bezeler koparin.Yemek tabagi büyüklügünde açin.Teflon tavayi yaglayin.Hamuru tavaya alip,arkali önlü kizartin. Üst malzeme için sivi yagi kizdirin. Sogani rendeleyip yagda kavurun.Kiymayi ekleyin.Kavurun.Küçük dogranmis biber,domates ve mantarlari ilave edin.Tuz,karabiber ve kekigi ekleyin.Hamuru servis tabagina alin.Üzerine malzemeyi yayin. Salça,un ve et suyunu çirpin.Ateste koyulasana dek pisirin.Yemegin üzerinde gezdirin.Ince kiyilmis maydanozla süsleyip,servis yapin.

Halil Ibrahim Sofrasi Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet milföy hamuru 3 adet soyulmus sosis 250 gr mantar 4 dilim pastirma 100 gr taze kasar 1 adet yumurta tuz köftesi için: ½ kg kiyma 1 adet sogan 2 dilim ekmek içi 1 tatli kasigi sivi yag tuz köfte bahari kekik karabiber püre için: 3 adet patates ¼ paket margarin 1,5 su bardagi süt 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari haslayip süzelim (3-4 tanesini süs için ayirip,digerlerini küçük küpler halinde dograyalim.) Pastirmayi uzun uzun yarim cm eninde keselim.Kasari da küp küp dograyalim. Sosisleri ince halkalar halinde dograyalim. Kasar ve mantarlari bir tabakta karabiberle birlikte harmanlayalim. Köfte için sogani rendeleyelim. Ekmek dilimlerini islatip,sikarak ilave edelim. Baharatlari ve tuzu ekleyelim. Hepsini karistirip,sivi yag,yumurta ve kiymayi ekleyerek yoguralim. Püre için:patatesleri soyup haslayalim. Pistikten sonra rendeleyelim. Bir kapta margarini eritelim. Rendelenmis patatesleri yagi yedirerek sütü ilave edelim. 10x10 ebadinda kare seklindeki milföy hamurun 4 kösesine birer tane sosis ve kasar koyup küçük üçgen biçiminde katlayalim. Köfteden seftali büyüklügünde bir parça alalim. Elimizle büyük bir yuvarlak açalim. Içine pastirma,kasar ve mantari koyarak rulo seklinde saralim. Kare seklindeki milföy hamurunun üzerine sosisleri koydugumuz köselere çapraz gelecek sekilde iki adet rulo sarilmis köfte koyalim. Iki köftenin arasina iki üç katli kasigi püre koyalim.
Bu islemi 4 yaprak milföy hamuruna da uygulayalim. Kalan hamurlari uzun ve ince seritler halinde kesin. Köftelerin üzerine kafes seklinde yerlestirelim. Kalan sosis,kasar peyniri ve mantarla süsleyelim. Üzerine yumurta sarisi sürerek 250 derecedeki firinda 35 dk pisirelim ve servis yapalim.

Incik Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 Adet Kuzu Incik 1 Adet Kirmizibiber 1 Adet Dolmalik Biber 1 Çay Kasigi Salça 1 Adet Sogan 1 itre Su 1 Çay Kasigi Tane Karabiber 1 Çay Kasigi Rosemary 3 Adet Defne Yapragi 1 Tatli Kasigi Tuz 4 Adet Patates 8 Adet Taze Fasulye

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu incikleri temizlendikten sonra tencereye aktarin. Biberlerin çekirdek yataklarini çikardiktan sonra iri parçalar halinde dograyin ve etin üzerine ekleyin. Sulandirilmis 1 çay kasigi domates salçasini ilave edin.
Soganin kabuklarini soyduktan sonra iri iri dograyin. 1 litre suyu tencereye aktarin. Son olarak 1 çay kasigi rosemary, 3 adet defne yapragi ve 1 tatli kasigi tuzu tencereye aktarin. Etler yumusayana dek pisirin. Önceden hasladiginiz patates ve taze fasulyelerle birlikte servis yapin.

Iskender Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER

½ Kg Kusbasi Et 2 Adet Sogan 3 Dis Sarmisak 3 Adet Domates 2 Adet Sivri Biber Tuz, Karabiber 1 Çay Kasigi Salça 1 Su Bardagi Sicak Su 1 Adet Pide 1 Çay Kasigi Tereyagi
Üzerine: 2 Çorba Kasigi Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim kg kusbasi eti tencereye alin.2 adet sogan ve 3 dis sarmisagi yemeklik dograyin.Küp küp dogranmis 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin.1 çay kasigi salça,tuz ve karabiberi ilave edin.Domateslerin suyu çekene dek kisik ateste pisirin.1 su bardagi sicak su ekleyin.Sebzeler iyice yumusayinca ocaktan alin. 1 adet pidenin üzerine 1 çay kasigi tereyagini sürün.Kare biçiminde kesin.Etleri pisirdiginiz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanina 2 çorba kasigi yogurt ekleyin.2 çorba kasigi tereyagini eritip,etlerin üzerine gezdirin.

Islim Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

125 gr Margarin 1 Kg Kusbasi Et 3 Adet Sogan ½ Kg Domates 1 Su Bardagi Su 1 Kg Patlican 1 Çorba Kasigi Tuz 3 Adet Dolmalik Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 çorba kasigi margarini alin. Dogranmis sogan ve eti ilave edin. 5 dakika atesin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi dograyip tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pisirin. Etler pisince suyunu süzüp ayri bir kaba alin. Dilimlenmis patlicanlari tuzlayip 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayin. Kalan margarini genis bir tavada hafifçe kizdirip, patlicanlari kizartin. Aldiginiz patlicanlari kagit havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasina 1 adet enlemesine patlican yerlestirin. Üzerine birkaç et koyun. Patlicanlarin kenarlarini birlestirin. Üzerine dilimlenmis 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Eti pisirdiginiz suyu üzerine gezdirin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10 dakika pisirip servis yapin.

Istim Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi 1 tatli kasigi Tuz ½ Çorba Kasigi Karabiber ½ adet Limon 200 gr Arpacik sogani 200 gr Patlican 50 gr Dolmalik biber ½ bardak Zeytinyagi 200 gr Domates 30 gr margarin 1 bardak Su 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak limonun kabugunu ve iç tarafindaki beyaz etli kismini alip, atin. Limonun kalan kismini ince dilimleyin.
Arpacik soganlarini ayiklayip, bütün olarak birakin.
Patlicanlari hareli soyun. Uzunlamasina dörde bölüp, çekirdekli kisimlarini alin, iri parçalar halinde -kusbasi et büyüklügünde- dograyin.
Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kismini alip, atin. Iri parçalar halinde dograyin.
Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin.
Maydanozu yikayip, iyice kuruladiktan sonra, ince kiyin.
Etlerin üzerine tuz ve biberi serpin. Bir kasikla iyice karistirin.
Bir tencerenin dibine, tuzlanip biberlenmis kuzu etlerini koyun. Tencereyi bir kenara kaldirin.

Zeytinyagini bir tavada kizdirin. Sirasiyla arpacik sogani, patlicani ve dolmalik biberi, bir masayla kizardikça alt üst ederek, pisirin. Sebzeleri, fazla yaglarini süzdürmek üzere kagit peçete üzerine çikartin.
Tenceredeki etlerin üzerine sirasiyla limon dilimlerini, arpacik sogani, domatesleri, patlican ve dolmalik biber parçalarini dizin.
Yagi küçük bir kapta orta ateste eritin. Yag erir erimez, kabi atesten alin. Erimis yagi, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine dökün. Suyunu ilave edin.
Tencerenin kapagini sikica örtün. Etrafini, su ve unla hazirlayacaginiz koyu bir bulamaçla kapatin.
Tencereyi agir atese oturtun. Kebabi, agir ateste yaklasik 45 dakika

pisirin.
Tencereyi atesten alin. Etlerin pisip, pismedigini kontrol edin. Gerekirse, tencerenin kapagini tekrar hamurla sivayarak, kebabi bir süre daha, etler yumusayincaya kadar, pisirin.

Kabakli Kebap

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 Sogan ½ Tatli Kasigi Kirmizi Toz Biber 4 Çorba Kasigi Limon Suyu 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Dis Sarmisak 4 Kabak Maydanoz, Dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 175 dereceye ayarlayip önceden altin. Sogani soyup küçük küpler halinde dograyin. Bir kasede sogan, kirmizi biber, tuz, karabiber, 2 çorba kasigi limon suyu ve zeytinyagini karistirin. Bir firin tepsisini yaglayin. Kabagi iyice yikayip ayikladiktan sonra uzunlamasina dilimler halinde dograyin. Kabak dilimlerini tepsiye yerlestirip soganli karisimi üzerinde paylastirin. Firina verip orta bölmede 15 dak. kadar pisirin. Firindan aldiginiz kabak dilimlerini bir servis tabagina yerlestirin. Üzerinde, kalan limon suyunu gezdirip kiyilmis maydanoz ve dereotu ile süsleyip servis yapin

Kagit Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 Çorba Kasigi Tereyagi 150 gr Kusbasi Et 1 Adet Sogan 1 Dis Sarmisak 2 Adet Domates 1 Çay Kasigi Kekik Tuz Yagli Kagit
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle 1 çorba kasigi tereyagini tencerede eritin.Içine aldiginiz eti iyice kavurun.Et önce su birakacak sonra kavrulurken bu suyu çekecektir. Suyunu çekince yemeklik dogranmis sogan ve dövülmüs sarmisagi da ekleyip,karistirin. Birkaç dk daha kavurup,küp dogranmis domatesi ilave edin ve altini kapatin.1 çay kasigi kekigi ve tuzu ekleyin. Yagli kagida sarin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 5 dak daha tutun.Firindan alinca,üzerindeki kagidi hafifçe yirtin. Dilerseniz ince kiyilmis maydanozla süsleyip,servis yapin.

Kilis Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 Kg Patlican 750 Gr Orta Yagli Kiyma Sivi Yag Tuz, Karabiber, Yenibahar Su 2 Adet Sogan 2 Adet Dolmalik Yesil Biber 2 Adet Dolmalik Kirmizi Biber 1 Adet Limon 1 Tatli Kasigi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Domtes Salçasi 1 Çorba Kasigi Biber Salçasi
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari bol suyla yikayin.Kabuklarini soyduktan sonra boylamasina ikiye kesin.Sonra 2 parmak kalinliginda dograyin. Kiymayi genis bir kaba alin.Üzerine tuz,karabiber,yenibahar ekleyin.Iyice yogurduktan sonra ceviz iriliginde köfteler hazirlayin.Sise sirasiyla 1 adet köfte ve 1 adet patlican dizin.Izgarada arkali önlü pisirin. Ayri bir tencereye sivi yagi alin.Kizdirdiktan sonra halka halka dogradiginiz sogani ekleyin.Pembelesene dek kavurun.Ince ince dogradiginiz yesil ve kirmizi biberleri ekleyin.Birkaç dk kavurduktan sonra izgarada pisirdiginiz patlicanli kebabi,biber ve domates salçasini ekleyin.Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Su kaynamaya basladiginda tuz,karabiber,yenibahar ve 1 adet limonun suyunu ekleyin.Kabuklarini soydugunuz ve halka seklinde kestiginiz domates dilimlerini kebabin üzerine dizin.Domates dilimleri yumusadiginda tencereyi atesten alip,servis yapin.

Manisa Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
3 çorba kasigi margarin 750 gr kusbasi kuzu eti 1 adet sogan 1 adet havuç 2 adet patates 200 gr mantar tuz karabiber kekik
krep hamuru için: 3 adet yumurta 2 su bardagi süt 2 su bardagi un sivi yag 8 dilim kasar peyniri 2 adet domates
YAPILIŞ TARİFİ
</td></tr><tr><td class=”cat” colspan =”2”> Beslenme Bilgileri Notlar

Nohutlu Püre Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

400 gr kusbasi et 125 gr margarin 1 sogan 1 çorba kasigi salça ½ su bardagi su 1 domates 3 sivribiber tuz
püre malzemesi: 2 su bardagi nohut 2 kahve fincani margarin 1 çorba kasigi un 4 su bardagi süt 1 et suyu tableti tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari tencereye alip üzerini örtecek kadar su ilave edin ve haslayin.Suyunu süzüp iyice ezin. Tencerede margarini eritip unu ilave edin.Pembelesinceye kadar kavurup süt,ezilmis nohut,tuz ve karabiberi ekleyin.Katilasmaya baslayinca et suyu tabletini ekleyin.Karistirarak püre haline getirin. Baska bir tencerede margarini eritip ince kiyilmis sogani kavurun ve eti ilave edin.Etler kavrulunca,salça ve yarim su bardagi su ilave edip 3 dk kadar daha pisirin.Su azaldiginda tuz ekiip atesten alin. Hazirladiginiz nohutlu püreyi servis tabagina yayin ve üzerine eti yerlestirin.Hafif kizartilmis domates ve biberle süsleyip servis yapin.

Orman Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi 60 gr margarin 100 gr Sogan 300 gr Patates 150 gr Havuç Baharat torbasi
2.5 bardak Su 150 gr Bezelye 1 tatli kasigi Tuz 1 tatli kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin. Havuç ve bezelyeyi içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin. Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin. Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.
Tuzunu ve kekigini koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Suyu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin. Baharat torbasini koyun.
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Patlican Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

2 Patlican 300 gr Yagsiz Dana Kiyma 1 Sogan 2 Domates 3-4 Sivribiber 3-4 Dis Sarimsak 5-6 Dal Maydanoz Tuz Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alacali soyup parmak kalinliginda yuvarlak dilimler halinde kesin. Domatesleri dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya bölün.
Kiyma, rendelenmis sogan, ezilmis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirip yogurun. Köfte harcindan patlican diiimleri büyüklügünde yassi köfteler hazirlayin.
Ufak bir firin tepsisine 1 patlican, 1 köfte, 1 dilim domates ve 1 parça biber olacak sekilde yanyana dizin. Yarim su bardagi su ilave edip tuz serptikten sonra üzerine alüminyum folyo sarin.
Yüksek isili firinda 45 dakika pisirin. Kiyilmis maydanoz serptikten sonra sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Kebap

Mutfak: Türk Süre: 120dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi 60 gr margarin 400 gr Patlican 100 gr Sogan 200 gr Domates l tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi

Karabiber 2 ½ bardak Su
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak patlicani hareli soyun. Uzunlamasina dörde bölüp, çekirdekli kisimlarini alin. Iri küpler halinde dograyin. Tuzlu suya yatirip, üzerine bir kapak bastirarak bekletin.
Sogani ayiklayip, kusbasi dograyin.
Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin.

Maydanozu yikayip, iyice kuruladiktan sonra, dal dal ayirin.
Patlicanlari tuzlu suda en az ½ saat bekletin. Bu sürenin sonunda, tencereden hafifçe sikarak alin. Kurulayin.
Yagin yarisini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca patlicanlari koyup, sik sik karistirarak, 5-6 dakika, patlicanlar iyice kizarincaya kadar pisirin. Patlicanlari tencereden alip, kagit peçete üzerinde bir kenarda bekletin.
Kalan 30 gram yagi bir baska orta boy tencerede

Patlicanli Kuzu Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 kg. bostan patlicani Sivi yag (kizartmak için) 1 kg. kusbasi kuzu eti 1 çorba kasigi zeytinyagi 4 adet domates 1 çorba kasigi tereyagi Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyup, kalin dilimleyin. Acisinin çikmasi için, bol tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladiktan sonra kizgin yagda kizartin. Etleri yikayip tencereye koyun. Suyunu salip çekinceye kadar karistirarak kavurun. Zeytinyagini ekleyip, etleri hafifçe kizartin. Patlicanlari yayvan bir tencereye dizin. Üzerine kizarttiginiz eti koyun. Tereyagini bir tencerede eritin. Kabuklari soyulup küp seklinde dogranmis domatesi ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip, suyunu biraz çekinceye kadar pisirin. Domatesi etin üzerine dökün. ½ su bardagi ilik su ilave edin. Orta hararetli ateste 15 dakika kaynatin. Patlicanli kebap suyunu çekince servis tabagina alin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpip, sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Pasa Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
350 gr Az Yagli kiyma 1 Dilim Ekmek Içi 3 Adet Patlican Yarim demet Maydanoz 1 Adet Sogan Tuz , Karabiber Kizartmak Için 1 Su Bardagi Sivi Yag
Sos Için: ½ Fincan Sivi Yag 1 Adet Sogan 7-8 Dis Sarmisak 2 Adet Domates ½ Demet Nane ½ Demet Maydanoz 1 Tatli Kasigi Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak köfteyi hazirlayalim. Kiymayi, rendelenmis sogani, ufalanmis ekmek içini, ince kiyilmis maydanozu, tuz, karabiber ve kimyonu bir kaba alalim. Özlesene kadar iyice yoguralim. Köfte harcindan yuvarlak ve yassi köfteler hazirlayalim. Köfteleri bir kenarda bekletelim.
Patlicanlari, 1 çorba kasigi seker ve tuz ilave edilmis suda 20 dakika bekletelim. Daha sonra patlican dilimlerini yikayip, kurulayalim. Kizgin sivi yagda patlicanlari hafifçe kizartalim.
Alta patlican dilimi, üste 1 adet köfte ve en üstte patlican dilimi gelecek sekilde dizelim.
Ayri bir tavaya yarim kahve fincani sivi yagi alalim. Küçük dogranmis sogani ve dövülmüs sarmisaklari pembelestirelim. Rendelenmis domatesi ekleyip, 2 dakika daha pisirelim. Tuzunu ayarlayalim. 1 su bardagi suyu ve sekeri ilave edelim. 1 dakika daha kaynattiktan sonra tavayi atesin üzerinden alalim.
Firin tepsisine dizdigimiz patlicanlarin üzerine bu sosu dökelim. 15 dakika firinda pisirelim. Üzerine ince kiyilmis maydanoz ve nane serperek servis yapalim.

Patlicanli Saksi Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
3 Adet Patlican Sivi Yag 1 Tatli Kasigi Margarin 1 Kg Kusbasi Kuzu Eti 1 Adet Küçük Dogranmis Havuç ½ Su Bardagi Bezelye Bikaç Adet Tane Karabiber 1 Dis Dövülmüs Sarmisak 1 Adet Defne Yapragi 2 Adet Maydanoz Sapi Feslegen Tuz 1 Çay Kasigi Kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Sivi yagi kizdirip,patlicanlari içine atin.Kizarttiktan sonra ortadan ikiye ayirin.Margarini eritin.Etleri yaga alip,kavurun. Havuçlar suyunu çekince tencereyi ocaktan alin.

Kizartilan patlicanlarin içini oyup,harci doldurun.Üzerine kekik serpin.
Domatesleri dilimleyip,patlicanlarin üzerine kapatin.
Önceden isitilmis 200 derecelik firinda 15 dk pisirin.Firindan alip, üzerine
bezelye serpip,servis yapin

Piliç Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

800 gr Piliç (gögüs kismi) 40 gr margarin 100 gr Sogan 1 iri dis Sarmisak 200 gr Domates 50 gr Dolmalik biber 100 gr Mantar 4 corba kasigi Krema 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber 2 bardak Su ½ adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak pilicin gögüs kismindaki derileri alip, atin. Gögüs etini iri kusbasi dograyin.
Sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Sarmisagi ayiklayip, ince kiyin.
Domatesi, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kisimlarini alip, atin. Biberi serit biçiminde kesin.
Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin. Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attiktan sonra, bütün olarak birakin. Mantarlari içine biraz tuz atilmis ve ½ limon konmus bol suda yumusamaya baslayincaya kadar -yaklasik 1/2 saat- haslayin. Süzdürüp, bir kenara alin.
Yagi genisçe bir tencerede orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca piliç parçalarini ilave edin. Atesi açin. Piliç parçalarini bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.
Sogan, sarmisak, dolmalik biber ve mantari ilave edin. Sik sik karistirarak, 3-4 dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin.Domatesi serpistirin. Ara sira karistirarak birkaç dakika daha pisirin. Kremasini ilave edin. Ardindan suyunu verin.
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Piliçleri, agir ateste 15-20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini 10 dakika daha uzatin.

Piliçli Patlican Saltanat Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

60 gr margarin 1 adet orta boy kuru sogan 2 parça piliç but veya gögüs (kemiksiz,deriiz, yassi kesim) 1 adet kabugu soyulmus domates (ince kiyilmis) 1 yemek kasigi un 1 bardak su 4 adet düz patlican (karniyarik patlicani gibi soyulmus ve tuzlanmis) 1 kahve fincani kiyilmis mantar (taze veya konserve) 2 su bardagi sivi yag (patlicanlari kizartmak için) 80 gr rendelenmis kasar peyniri 1 kahve kasigi salça Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Dört adet patlicani karniyarik patlicani gibi soyarak tuzlayin. 15 dakika kadar bekletip aci suyunu alin. Bol suda birkaç kez yikayip süzün. Bir çukur kizartma kabina sivi yagi koyup kizdirin. Hiç suyu kalmamis patlicanlari kizgin yagda her tarafini esit bir sekilde nar gibi kizartin ve bir süzgece alarak kalan yaglarin süzülmesini saglayin. Patlicanlari pisireceginiz tepsiye dizip ortasini açabildiginiz büyüklükte oval açip bekletin. Not: Patlicanlarin sudan tamamen arinmis olmasina ve kesinlikle ilik veya soguk yaga atilmamasina dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soguk yag patlicanlarin içine süngere girer gibi girip çok agir bir yemek olmasina sebep olur. Bir tencereye margarini koyup kizdirin. Kiyilmis sogani ilave edip pembe bir renk alasiya dek kavurup kiyilmis mantari ilave edin. 2 dakika mantarla birlikte kavurup sotelik piliçleri ekleyin. 3 dakika kadar daha kavurduktan sonra unu ilave edin. 1 dakika karistirip kiyilmis domatesi ve salçayi ilave ederek 1 dakika da domates ve salçayla birlikte kavurup suyu ilave edin ve tuzu ekerek 5 dakika sonra ocaktan alip daha evvel kizarttiginiz patlicanlarin içine piliç etini müsavi bir sekilde doldurun. Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlicanlarin içine konan piliçleri kapatacak bir sekilde rende kasari serpip 10 dakika kadar kasarin nar gibi kizarmasini bekledikten sonra firindan çikarin ve hemen servise sunun.

Püreli Beykoz Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 adet patlican 350 gr kusbasi et 1 adet sogan 2 adet domates 3 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak patlicanlari alaca soyalim.Karin kismini yari yariya keselim.1 çorba kasigi tuz ve 1 çorba kasigi seker ilave edilmis suyu,genis ve derin kaba alalim.Patlicanlari bu suya koyalim.20 dk bekletelim.Eti tencereye aktaralim.Kendi yagi ve suyu ile birlikte kisik ateste yumusayana dek kavuralim. Et biraktigi suyu iyice çektikten sonra birkaç kasik sivi yag ekleyelim.Sogani küçük küçük dogradiktan sonra etin üzerine ilave edelim.2 dk kavuralim.Etin üzerine hafifçe çikacak kadar sicak su,tuz ve karabiber ekleyelim.Yumusayana dek pisirelim. Patlicanlari yikayip,kurulayalim.Kizdirilmis sivi yagda kizartalim.Küçük bir firin tepsisine dizelim.Patlicanlarin kestigimiz yariklarini bir kasik yardimiyla genisletelim.Etli karisimi patlicanlarin içine dolduralim.Püre için patatesleri henüz sicakken rendeleyelim.1 kahve fincani sicak sütü ve tuzu ilave edelim.Iyice ezerek,püre kivamina getirelim. Püreyi etli harcin üzerine yayalim. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpelim.Etleri pisirdigimiz tencerede kalan sosa 1 su bardagi sicak su ilave edelim.Tepsinin kenarindan bu suyu dökelim.Peynir eriyene kadar firinda pisirerek servis yapalim.

Sebzeli Kebap

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi 45 gr margarin 100 gr Sogan 1 tatli kasigi Un 1 tatli kasigi Tuz
2.5 bardak Su Baharat torbasi 100 gr Mantar 200 gr Havuç 300 gr Kereviz 300 gr Patates 200 gr Bezelye 1 tatli kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin. Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attiktan sonra, bütün olarak birakin. Havucu kaziyin. Kereviz ve patatesin kabuklarini soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin. Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Mantari haslarken, kaba ½ limon ilave edin. Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4
dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar
kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin.
Ayni yagda -eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz- hafifçe
haslanmis kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kizartin. Sebzeleri
kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin.
Kalan yagi, büyük bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya
baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika,
pembelesinceye kadar sote edin.
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç
dakika daha pisirin.
Unu katin. Sik sik karistirarak, birkaç dakika da unu kavurun.
Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim
kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.
Baharat torbasini koyun.
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30
dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira
tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse
pisirme süresini uzatin.

Simit Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

400 gr. Orta Yagli Kiyma 200 gr. Köftelik Bulgur 3 Dis Sarmisak ½ Çay Kasigi Pulbiber 1 Tatli Kasigi Nane 1 Bas Kuru Sogan ½ Çay Kasigi Karabiber 30 gr. Çam Fistigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayiklayip, yikayin. Yumusayincaya kadar ilik suda bekletin. Yumusayan bulgur soguduktan sonra kiymanin üzerine bosaltin.
Sarmisaklari iyice dövün. Soganlari rendeleyin, suyunu süzün. Diger baharaflarla birlikte bütün bu malzemeleri kiyma ve bulgurla karistirin.
En son dolma fistigini ekleyerek karistirin. Ceviz büyüklügünde köfteler koparark sislere takin ve kömür atesinde pisirin.

Talas Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER
Milföy Hamuru Için: 2 ¼ Su Bardagi Un 1 Yumurta 1 Tatli Kasigi Tuz 1 Tatli Kasigi Sirke 1 Tatli Kasigi Tereyagi ½ Su Bardagina Yakin Su 9 Çorba Kasigi Margarin Yada Tereyagi
Hamuru Açarken Kullanmak Için: ¼ Su Bardagi Su
Börek Harci Için: ½ Kg Kol Veya But Kismindan Kemiksiz Ve Yagsiz Koyun Eti 1 Orta Boy Sogan 1 Çorba Kasigina Yakin Tereyagi Yada Margarin 1 Çay Kasigi Tuz 1 Tatli Kasigi Domates Salçasi 1 Su Bardagi Su 1 Tatli Kasigi Toz Seker 1 Çay Kasigi Kuru Nane
YAPILIŞ TARİFİ
Etlerin sinirli kismini temizleyin,incecik seritler halinde kesin.Bu seritleri 4 cm.boyunda dograyin.Tencerede tereyagini eritin.Dörde bölüp ince ince dogradiginiz soganlar içinde hafif pembelestirin.Tuzunu ekleyin,soganlari öldürün ve etleri koyun.Kapagini kapatip kisik ateste arasira karistirin.Et suyunu verip çekinceye kadar pisirin. Salçayi ardindan da suyu ve toz sekeri koyun.Altini kisip yaklasik 1-1,5 saat pisirin.Etler iyice pisince suyunu süzün.Bu suyu bir kenarda saklayin.Eti genis bir kaba alin.Üzerine nane serpin,sogumaya birakin.

Tandir Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
650 gr Kuzu Kol 1 Adet Limon 1 Adet Sogan 4 Adet Domates 4 Adet Sivribiber 4 Adet Patates Karabiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kuzu kolu yikayip firin tepsisine yerlestirin. Üzerine limon suyunu sikip tuz ve karabiber serpin.
Domates, sogan ve sivri biberleri küçük küçük dograyip kuzu kolun yanina yerlestirin. Kizgin firinda 45 dakika pisirin.
Patatesleri yagda kizartip etin yaninda servis yapin.

Tas Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk
MALZEMELER
600 gr Kuzu kusbasi 30 gr margarin 100 gr Sogan 1 Çorba kasigi Domates salçasi 1 tatli kasigi Tuz Baharat torbasi
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, kusbasi dograyin.
Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.
Salçayi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayi kavurun.Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.Atesi kisin.
Tencerenin üzerine bir tas kapayin, 1 bardak sicak suyu, tasin kenarindan

dökün.Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 8-10 dakika pisirin. Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 ½ bardak sicak suyu koyup, yine agir ateste, yaklasik 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin. Bu arada kebab suyunu çekecek olursa, bir miktar sicak su ilave edebilirsiniz. Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklasik 1 bardak salçasi olmalidir.

Tencere Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
600 gr Kuzu kusbasi 45 gr margarin 100 gr Sogan 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber Baharat torbasi 2 bardak Domates suyu 250 gr Patates 125 gr Havuç
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin. Domates suyunu hazir almadiysaniz, domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra sularini sikin. Havuç ve bezelyeyi, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden baska bir kaba aktarin. Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin. Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika,

pembelesinceye kadar sote edin.
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.
Tuzunu ve biberini serpin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.
Baharat torbasini ilave edin.
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin.
Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.
Tencere kebabini piser pismez, sicak olarak servis edin.

Yalanci Iskender

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 Bayat Pide ½ Paket Margarin 1 Su Bardagi Su 3 Çorba Kasigi Siviyag 1 Sogan 1 Çorba Kasigi Salça 250 gr Kiyma 2 Su Bardagi Yogurt 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Tatli Kasigi Kirmizi Tozbiber
YAPILIŞ TARİFİ
Pideyi kibrit kutusu büyüklügünde parçalara kesip firin kalibina yerlestirin.
Margarini eritip bir bardak su ilave ederek kaynatin ve pidelerin üzerine dökün. Pidelerin yagli suyu çekmesini bekleyin.
Siviyagi tavada kizdirip ince dogranmis sogani pembelestirin. Salçayi ekleyip karistirin. Kiyma, tuz ve karabiber ilave edip kavurun.
Hazirladiginiz kiymali karisimi pidelerin üzerine yayin.
Yogurdu bir kasede çirpin ve kiymali karisimin üzerine dökün. Tereyagini tavada kizdirip kirmizibiber ilave edin. Yogurdun üzerine gezdirerek döküp sicak olarak servis yapin.

Yanardag Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
Yarim kg kiyma (köfteIik orta yagh) 1 bas sogan (rende) 1 yemek kasigi süt Yeteri kadar tuz, karabiber, köfte bahari, kimyon 2-3 dilim bayat ekmek için (ufalanmis) 1 adet yumurta aki 2 adet tirnakIi pide 3 adet orta boy patates 2 adet dogranmis domates 1 dis sarimsak. 1 su bardagi yogurt (suyu süzüImüs) 1 yemek kasigi tereyagi 1 tatli kasigi kirmizi biber
Kizartmak için: 1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ
Pideleri firinda isitin. Kizarmaya yüz tutunca kirmizi biberi tereyagda kizdirin. Pideleri servis tabagina yerlestirin. Üzerine kizdirdiginiz yagi dökün. Köfteleri hazirlayip kizgin yagda kizartin.
Önce patatesIeri kizartip servis tabagina üst üste geIecek sekiIde koyun. Köfteleri koyun. Üzerine çirpiImis yogurt koyun. Domates ile yagi sarimsagi ateste öldürün. En üstüne aIacali sekilde iIave edip sicak olarak servise sunun.

Yogurtlu Kebap

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
500 gr iki defa çekilmis kiyma Yarim bayat ekmek Yarim demet ince kiyilmis maydanoz 1 adet rendelenmis kuru sogan Yarim çay kasigi kara biber Yarim çay kasigi kimyon 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tuz 1 adet bütün yumurta 2 adet kebapçi pidesi veya bir adet ramazan pidesi 1 fincan sivi yag 4 kasik tereyagi Yeteri kadar kirmizi biber 4 adet domates 8 adet sivri biber 50 gr yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Önce kiymayi bir tepsiye koyun ve içine yumurtayi, tuzu, kara biberi kimyonu, ekmegi (islayip suyunu siktiktan sonra) maydanozu, rendelenmis kuru sogani, koyup karistirin.
Kiymayi iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapin. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler seklinde dograyip çukur yemek tabaklarina koyup üzerine yogurt ilave edin.
Köfteleri izgarada veya teflon tavada kizarttiktan sonra tabaklara servis

edin. Üzerine tereyagi veya kirmizi biber eritip koyun.
Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yogurtlu kebabin
üzerine koyup süsleyerek servis yapin.

Yufkali Saç Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 kg koyun butundan orta yagli kusbasi et Yarim demet kiyilmis dereotu 1 su bardagi sicak su 1 su bardagi soguk su 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tarçin 1 tatli kasigi kekik 2 çorba kasigi tereyagi veya margarin 4 adet küp küp dogranmis domates 4 adet dogranmis sogan 5 adet halka dogranmis sivri biber Yarim kg un

YAPILIŞ TARİFİ

Saça veya tavaya eti, yagi ve sogani koyup etler suyunu çekinceye kadar pisirin. Sivri biberleri ekleyip biraz karistirdiktan sonra domatesleri ilave ederek biraz daha karistirin. Sicak suyu, baharatlari ve dereotunu ekleyip kaynamaya birakin.
Kapagini kapatarak servise sunmadan önce 10 dakika dinlendirin. Un, su
ve tuzu iyice çirpin, yarim saat dinlendirin. Saçi biraz tereyagla
yagladiktan sonra, bir kepçe bulamaçtan saça dökün.
Tavayi sallayarak bulamaci yayin. Altini üstünü pisirip servis tabagina alin.
Yufkalarin arasina saç kebabi koyarak servise sunun.

Arap Kadayifi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

5 adet yassi kadayif 3 adet yumurta (çirpilmis) 1 bardak un 1 su bardagi süt 250 gr çiçek yagi 450 gr seker 600 gr su Yarim limon 50 gr çekilmis yesil fistik

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayiflarin etrafini bir makas yardimiyla çok ince keserek aldiktan sonra
tepsiye koyup ilik sütü ilave edin.
Daha sonra önce una daha sonra çirpilmis yumurtaya bulayarak bir tavada
kizgin yagda kizartin. Daha sonra hazirladiginiz surubun içine koyarak 20
dakika hafif ateste arada bir alt üst ederek kaynatip pisirip sogumaya alin.
Soguduktan sonra surubun içinden alip yesil fistik ile servis yapin.

Badem Tatlisi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

6 yumurta 2 çorba kasigi toz seker 100 gr margarin 2 çorba kasigi un 50 gr kabuksuz badem 100 gr çekilmis badem 1 kilo sekerden yapilmis surup Surubun malzemesi 1 kg toz seker 3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Tatlinin hazirlanisi:
Yumurta sarilarini aklarindan ayirarak bir tencereye alin ve sekeri de ilave
edin. Agir ateste tel ile çirparak kabartin.
Atesten alarak çekilmis badem, un ve 50 gr eritilmis margarin ekleyin.
Yumurta aklarini ayri bir kapta çirparak kar haline getirin. Karisima
katarak kevgirle karistirin.
Yaglanmis tepsiye dökerek düzlestirin. Üzerine ince kirilmis bademi
serpistirip 20 dakika ile yarim saat arasinda pisirip firindan çikarin. Üzerine
soguk surup dökün. Servis edin.
Surubun hazirlanisi:
Seker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatin. Köpügünü alin, limon
suyunu katin. Kisa bir süre daha kaynatip atesten alin.

Baklava

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3 Adet Yumurta 4 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çay Bardagi Zeytinyagi ½ Limon Suyu ½ Çay Bardagi Su Alabildigi Kadar Un
Içine: Dövülmüs Ceviz

Serbet Için: 4 Su Bardagi Seker
3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon
Ayrica:
Açmak Için Nisasta
250 gr Margarin(Üzerine Dökmek Için)

YAPILIŞ TARİFİ
Bakalvanin serbetini hazirlayalim.Bunun için seker,su ve çeyrek limonu kaynatalim ve bekletelim.Yogurt,zeytinyagi, limon suyu ve suyu bir kabin içinde karistiralim.Yumurtalari içine kirip,unu azar azar ilave ederek pogaça hamuru yumusakliginda bir hamur elde edelim. Hamurdan büyük parçalar kopartarak 20 adet beze yapalim.Bezelerin üzerine nemli bir bez örtüp,20 dk dinlendirelim.Ilk 10 bezeyi ayri ayri hafifçe unlanmis zeminde servis tabagi büyüklügünde açalim.Aralarina nisasta serperek üst üste dizelim. Oklavayla 10 bezeyi birarada incecik açalim.Ilk 4 yufkayi bolca yaglanmis bir tepsiye alip,her 4 yufkada bir dövülmüs ceviz serpelim.Kalan 10 bezeyi de açalim.Onlari da yine aralarina ceviz serperek tepsiye alalim.Bu arada margarini kizdiralim. Tepsideki hamuru baklava dilimi seklinde keselim.Üzerine iyice kizdirilmis margarini gezdirelim.(margarin asla ilik olmamali).Tepsiyi önceden isitilmis 200 derecedeki firina sürelim.Baklavanin üzeri altin sarisi renk alana dek pisirelim.Çikarttiktan sonra baklavayi bir süre bekleterek ilitalim.Üzerine ilik serbeti döküp,tatlisini çekmesini bekledikten sonra servis yapalim.

Biçak Tatlisi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 Paket Margarin 2 Su Bardagi Süt 3 Su Baragi Un 1 Adet Yumurta
Serbet Için: 500 gr Seker 1,5 Su Bardagi Su
YAPILIŞ TARİFİ
Önce serbeti hazirlayin.Bunun için seker ve 1.5 su bardagi suyu kaynatin.Limon suyunu ilave edin. Derin bir kapta margarini eritin.Sütü ekleyin.Kaynadiktan sonra altini kapatin.Unu azar azar ekleyin.Sürekli karistirarak hamur yapin.Hamur ilininca,yumurtayi ekleyin.Iyice yogurun.Hamuru firin kabina yayin.Elinizle düzeltin.Biçakla baklava dilimleri seklinde kesin. Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirin.Firindan çikinca üzerine soguk serbet gezdirin.4 saat dinlendirip,servis yapin

Bülbül Konagi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 Adet Yumurta 1 Paket Margarin
1.5 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çorba Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi 1 Paket Kabartma Tozu 1 Kase Ceviz Sivi yag, Alabildigi kadar un
Serbeti için: 5 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su, ¼ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak, verilen malzemeyle serbeti hazirlayalim. Atesten alarak, sogumaya birakalim.
Hamuru yoguracagimiz kaba yogurdu, eritip soguttugumuz margarini, yumurtayi, sivi yagi ve sirkeyi alalim.Azar azar unu ve kabartma tozunu ilave ederek, kulak memesi kivaminda, bir hamur elde edelim. Hamuru iki esit parçaya bölelim. Ilk parçayi, merdaneyle yarim parmak kalinliginda açalim.
Açtigimiz hamurdan, su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar çikartalim. Hamurdan ayirdigimiz ikinci parçayi da ayni sekilde açalim. Su bardagiyla birinciye esit sayida yuvarlaklar keselim. Ikinci parçadan kestigimiz parçalarin ortasini küçük bir kapakla kesip, çikartalim. Simit seklindeki ikinci parçalari, birincinin üzerine yumurta aki sürerek yapistiralim.
Havuz sekli alan tatlilarimizin bosluklarina birer yarim ceviz içi yerlestirelim. Hafifçe yaglanmis tepsiye tatliyi dizelim. Firina sürmeden önce üzerine yumurta aki sürelim. Tatlimizi orta isida pisirelim. Tatlilar firindan çikar çikmaz, serbeti üzerlerine gezdirelim.

Bülbül Yuvasi (Cevizli)

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
Hamur Için
2 Adet Yumurta
1 Çay Bardagi Süt
1 Çay Bardagi Ayçiçekyagi
Yarim Çay Bardagi Su
Alabildigince Un
Bir Tutam Tuz

Üzerine dökmek için:
1 Çay Bardagi Siviyag
200 gr Margarin

Serbeti için:
Dört Buçuk Su Bardagi Seker

3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon
Içi için: 150 gr Ceviz Içi
Açmak Için 1 Paket Nisasta 1 Su Bardagi Un

YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kaba 2 adet yumurtayi kiralim. Içine 1 çay bardagi sütü, 1 çay bardagi sivi yagi, yarim çay bardagi suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karistiralim. Bu malzemenin alabilecegi kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yoguralim. Hamurdan ceviz irillginde bezeler koparalim. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayi 1 su bardagi un ile karistiralim. Sert bir zemine nisastali un karisimindaui serpelim. Bezeleri bu karisimin üzerine koyalim. Üzerine de nisastali karisimdan serperek, çok ince bir oklava ile yufkalari açalim. Açilan her yufkayi temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtigimiz yufkayi ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim.
Yufkayi oklavaya sararak, iki ucundan ortaya dogru büzelim. Oklavayi yufkanin seklini bozmamak için yavas yavas çikaralim. Büzülen yulkayi 8 santim araliklarla keselim.
Her parçanin iki ucunu birlestirip yagsiz tepsiye dizelim. Bütün yuflkalari ayni sekilde hazirlayip yan yana ve araliksiz bir sekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkalarm üzerine dökmek için, tavaya margarini alip eritelim. Içine sivi yagi da ilave ederek, 2 dakika kaynatalim. Yagi atesten alir almaz yufkalarin üzerine bir kasik yardimiyla gezdirelim.
Önceden isitilmis firinda hamurun üzeri kizarana dek pisirelim. Tepsiyi firindan alip tatlimizi sogutalim. Serbet için, su ve sekeri kaynatalim. Serbetin hazir olmasina yakin limonu da ilave edellm. Ilittigimiz serbeti bir kepçe yardimiyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavalari servis tabagina alalim. Ortalarina Antep fistigi serperek servis

Akdeniz Makarnasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
Beyaz Peynir Siyah Zeytin Domates Sizma Zeytinyagi Kekik Feslegen Penne Makarna
YAPILIŞ TARİFİ
Klip seklinde kesilmis beyaz peynir ve domates ile çekirdekleri çikarilip, kesilmis siyah zeytine; sizma yag, kekik, feslegen eklenerek oda sicakliginda bekletilir.
Tavada sizma yag ile sote edilerek tabaga alinan makarnanin üzerine daha önçe hazirlanan peynirli sos dökülerek, servis yapilir.

Akdeniz Soslu Makarna

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 Paket Spagetti 4 Domates 5 Sivribiber 200 gr Zeytin 2-3 Dis Sarimsak 1 Kasik Domates Salçasi 3-4 Dal Maydanoz 1 Kase Rendelenmis Kasar Peyniri 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi Tuz, Kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Spagettiyi paketin üzerindeki tarife göre haslayin. Domatesleri rendeleyin, biberlerin çekirdeklerini ayiklayip ince ince dograyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çikarin, sarimsaklari ezin. Yagsiz tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyerek pisirin. Suyunu çekince sarimsak, salça, tuz ve baharatlari ekleyip karistirin. Zeytinleri ilave edip atesten alin. Maydanozu yikayip ince ince kiyin ve ayri bir kapta kasar peyniri ile karistirin. Spagettiyi süzüp servis tabagina alin. Üzerine önce domates sosunu ardindan peynirli karisimi dökün ve zeytinyagini gezdirin. Sicak olarak servis yapin.

Avokado Soslu Makarna

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
500 gr. makarna 4 adet domates 4 adet dolmalik biber 1 dis sarmisak 2 çorba kasigi zeytinyagi Tuz, Karabiber
Sosu Için: 1 adet avokado ½ limonun suyu 2 dis sarmisak 1 adet orta boy sogan 1 adet domates 1 tatli kasigi kirmizi pul biber
YAPILIŞ TARİFİ
Domatesleri ikiye bölün. Bir firin tepsisine, domates, ince dogranmis sarmisak ve dolmalik biberi koyun. Üzerlerine

zeytinyagi sürün, 190 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Sosu için, avokadoyu soyun, çekirdegini çikartip çok ince kiyin. Limon suyu gezdirin. Avokado, ince kiyilmis sogan, sarmisak ve domatesi blendirda çekip, pul biber ekleyin.
Makarnayi haslayip, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kasigi ayirdiktan sonra kalanini makarnaya karistirin. Makarnayi servis tabagina alin. Kenarlarini biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

Avunya Mantisi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

½ Kg Eriste 1 Kase Nohut 2 Çorba Kasigi tereyagi 250 gr Kusbasi Et 1 Adet Sogan 1 Adet Domates 2 Su Bardagi Yogurt 3 Dis Sarmisak Tuz, Karabiber Kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi tuzlu suda haslayin. Tepsiye yayip, önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10 dakika tutun. Geceden islattiginiz nohutlari haslayin. 1 çorba kasigi tereyagini tavaya alin. Eriyince yemeklik dogranmis sogan ile eti tavaya ekleyin.
Domatesi küp küp dograyip tavaya alin. Tuzunu ve karabiberi ayarlayin. Firindan aldiginiz eristelerin üzerine eti yayin. Dövülmüs sarmisakla yogurdu karistirip, dökün. Kalan 1 çorba kasigi tereyaginda kirmizibiberi yakin. Mantinin üzerine gezdirip servis yapin.

Bonfile Soslu Lingunie

Mutfak: italyan Süre: 25dk

MALZEMELER

80 gr bonfile 3 adet kestane mantari 1 çay bardagi demiglas sos ¼ sogan 1 dis sarimsak 1 yemek kasigi krema 110 gr lingunie makarna 1 yemek kasigi zeyitinyagi 1/6 bag taze nane 6 tane çekirdeksiz yesil zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan ve sarimsagi tavada çevirin. Jüyen dogranmis bonfile ilave edin.
Mantar ve zeytinyagini ekleyerek soteleyin. Demiglas sos koyun ve pisirin.
Krema ilave ederek lezzetlendirin.
Haslanmis lingunie makarna ile karistirin. Çukur tabaga koyup, taze nane
ve çeri domates ile süsledikten sonra servise sunun

Ceviz Soslu Makarna

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

Yarim paket makarna 2 yemek kasigi sivi yag Sos malzemesi: 1 Su bardagi ceviz 1 su bardagi süt 3 dis sarimsak Yarim taze ekmek içi 1 çay kasigi pul biberi Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynar tuzlu suda makarnayi 10 dakika haslayip süzün. Sivi yagi tencerede kizdirin. Makarnayi soteleyin. Sütü kaynatin. Ekmek içini sütle islatin. Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarimsagi. tuzu ve islanmis ekmek içini koyarak iyice karistirin. Makarnayi servis tabagina alip üzerine sosu gezdirin. Kirmizi pul biber serpip sicak olarak servise sunun.

Çiftci Usulü Spagetti

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER

400 gr Spagetti 5 Sardalya 400 gr Küp Domates 1 Adet Sogan 80 gr ceviz Içi 4 Dis sarmisak 50 gr Çekirdekleri Çikarilmis Siyah Zeytin 50 gr Rendelenmis Parmesan Peyniri veya Eski Kasar Zeytinyagi , Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyalari yikayarak tuzunu alin ve seritler halinde dograyin. Sogani ince kiyin ve 3 çorba kasigi zeytinyaginda öldürün. Küp domatesi ekleyip agzini kapatin ve 10 dakika kadar kaynamaya birakin.
Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmus sarmisagi ince kiyin, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karisimi ve dogranmis zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karistirin, biraz karabiber atin, agzini kapatip kisik ateste 7-8 dakika kadar pismeye birakin.
Spagettiyi tuzlu bol kaynar suda diriligini kaybetmeyecek kadar hasladiktan sonra hazirladiginiz sosu ekleyin. Esit miktarda parmesan peyniri veya eski kasar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapin.

Deniz Mahsülleri Firin Makarna

Mutfak: Fransiz Süre: 60 dk

MALZEMELER

15 gr somon baligi 5 adet dilimlenmis zeytin 1 çay kasigi feslegen Kibrit kutusu büyüklügünde kasar peyniri Yarim domates 1 adet taze sogan Yeteri kadar tuz, beyaz biber 1 su bardagi besamel sos Yarim çay kasigi toz muskat 1/6 paket firan makarna (yarim kiloluk paketin 1/6 si) 15 gr fener baligi 15 gr lüfer 1 su bardagi feslegenli domates sos

YAPILIŞ TARİFİ

Firin makarnayi haslayin ve süzdürün. Sogan, sarimsak ve kusbasi dogradiginiz baliklari bir tavada soteleyin. Içerisine taze sogan, dogranmis domates, feslegen ve zeytin ilave ederek harç yapin. Bu harç ile hasladaginiz makarnayi karistirin. Üzerine besamel sos ve rende kasari koyarak firina verin. Firindan çiktiktan sonra düz bir servis tabagi içinde, domates sos ve taze nane iie süsleyerek servise sunun

Eriste

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

½ Kg Eriste 2 Çorba Kasigi Tereyagi 100 gr Ceviz Bir Miktar Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi, tuzlu bol suda haslayalim. Bu arada cevizleri irice dövelim. Bir baska tencereye tereyagini kizdiralim. Cevizi tencereye alarak kavuralim.
Haslanmis eristeyi cevizlere katarak karistiralim. Sicak olarak cevizli eristemizi servis yapalim.
Not: Dilerseniz eristeye ceviz katmayip, servis tabaginda eristenin üzerini cevizlerle süsleyebilirsiniz.

Fener Balikli Lazanya

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

400 gr. fener baligi filetosu 8 adet lazanya 2 adet domates 2 adet sivri biber 1 dis sarimsak 1 adet küçük boy sogan 3 çorba kasigi zeytinyagi Tuz, Karabiber 100 gr. kasar peynir Galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Fener baligi filetosunu ve kabugu soyulmus domatesi küçük kusbasi dograyin. ince dogranmis sogani zeytinyaginda hafif pembelestirin, sarimsagi, ince kiyilmis biberi ve fener baligini ilave edip 3 dakika sote edin. Domates, tuz ve karabiber ekleyip 2 dakika daha pisirin. Lazanyayi haslayip, süzün. Lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek tek sira halinde yaglanmis tepsiye dizin. Balikli harcin yarisini yayin. Üzerine 1 kat daha lazanya yerlestirin. Bu islemi er üste lazanya gelecek sekilde 1 kez daha tekrarlayin. Lazanyanin üzerine rendelenmis kasar peyniri döküp, galeta unu serpin. Fener balikli lazanyayi 200 derece isitilmis firinda üzeri kizarana kadar pisirin. Dilimledikten sonra sicak olara servis yapin.

Feslegen Soslu Eriste

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 kisilik hazir eriste 1 çorba kasigi feslegen sos 1 dis dogranmis sarimsak 1 adet dogranmis domates (ince kiyim kesim) 100 gr dogranmis sogan (ince kiyim) 1 çay kasigi köri sos Yeterince tuz ve biber 2 çorba kasigi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi normal makarna gibi haslayin, soguduktan sonra üzerine hazirladiginiz sostan dökerek servise veriniz.
.

Ispanakli Makarna

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna
1.5 Kase Ayiklanmis Ispanak
1.5 Kase Labne Peyniri 2 Közlenmis Kirmizi Biber 3-4 Dal Maydanoz 3 Çorba Kasigi Süt 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Çam Fistigi 2 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

1) Ispanaklari bol suda yikayin. Diri kalacak sekilde tuzlu suda haslayip
süzün.
2) Ispanaklar soguyunca elinizle sikip iri iri dograyin. Biberleri süzüp
dilimleyin.

3) Maydanozu ayiklayip ince ince kiyin. Derin bir kasede labne peynir, kiyilmis biber ve maydanozu karistirin. Sütü ilave edip yumusak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karistirin. Makarnayi bol tuzlu suda baslayip

süzün. Tavada tereyagini eritip sarimsagi ilave edin. Sararincaya kadar kavurup yagdan çikarin. Ayni yaga çam fistigini ilave edin. Tahta kasikla karistirarak kavurup atesten alin. Kavrulan fistiklari peynirli karisima ilave edip harmanlayin. 4) Hazirladiginiz peynirli karisimi makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karistirin. Derin bir cam kaseyi hafifçe isitin. Makarnali karisimdan bir kat yayip üzerine ispanak döseyin. En üstte makarnali karisim kalacak sekilde malzemeyi kat kat döseyin. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip hemen servis yapin.

Ispanakli Manti

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

250 gr Un 100 gr Süt 2 Adet Yumurta 150 gr Taze Ispanak Yapragi 100 gr Kiyma Yarim Demet Maydanoz Karabiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak ispanak yapraklarini yikayip, mikserden geçirin. Genis bir kap içinde unu, sütü, yumurtayi ve püre halindeki ispanagi karistirin. Sulu ve yumusak kaldiysa biraz daha un ilave edin. Sertlesene kadar yogurun. Bezelere ayirin. Üzerine nemli bir bez örterek bir süre bekletin.

Mantinin içi için, kiymayi ve ince kiyilmis maydanozu karistirin.

Hamuru olabildigince ince açin. Kareler seklinde kesin. Her bir karenin içine malzeme koyun. Üçgen seklinde katlayin. Hamurlarin etrafina çabuk açilmamasi için yumurta aki sürün. Suyu kaynatin. Içine az miktarda tuz ve sivi yag koyun. Kaynayan suya mantarlari atin.

Hasladiktan sonra süzerek servis tabagina alin. Üzerine yogurt ve yagda kizartilmis kirmizi biber dökerek servis yapin.

Ispanak Soslu Makarna

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket burgu makarna Yarim kilo ispanak yapragi 3 yemek kasigi tereyagi 3 yemek kasigi un 1,5 su bardagi süt 100 gr kasar peyniri 1 çay kasigi muskat rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi kaynar tuzlu suda haslayarak süzün. Tereyagini tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembelesince içerisine sütü ilave edin. Ispanak yapraklarini yikayip ince kiydiktan sonra sütlü sosa ekleyin. 10 dakika devamli karistirarak pisirin. Içerisine tuz ve muskat rendesi ilave edin. Makarnayi servis tabagina alip üzerine ispanak sosunu dökün. Kasar peynirini rendeleyip üzerine serpin. Servis tabagina aldiktan sonra da sicak olarak servise sunun.

Kabak Soslu Zeytinli Papardelle

Mutfak: Türk Süre: 25

MALZEMELER

40 gr balkabagi ¼ sogan 1 dis sarimsak 5 adet file çekirdeksiz zeytin 1 çay bardagi et suyu Yarim çay kasigi muskat Yeteri kadar tuz, beyaz biber 110 gr papardelle makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabagi, sogan ve sarimsagi soteleyip, et suyunu ilave ederek pisirin.

Kabaklar pistikten sonra blender yardimiyla çekin. Tuz, biber, ve muskat ilave ederek süzdürün ve sos yapin.

Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haslanmis papardelle ile karistirin. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

Kalamarli Makarna

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

MALZEMELER

Yarim paket sekilli spagetti 300 gr kalamar 1 sogan 4-5 dal maydanoz 2 çorba kasigi zeytinyagi 2 çorba kasigi sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi tuzlu suda haslayin. Kalamarlari halka halka kesip ikiye bölün.

Sogani kiyin, maydanozu yikayip ince ince dograyin.

Zeytinyagini tencerede kizdirip sogani pembelestirin. Kalamarlari ekleyip tuz ve karabiber serpin. 2 çorba kasigi sicak su ilave edip karistirin. Kisik ateste 15-20 dakika kapagi kapali olarak pisirin.

Makarnayi süzüp kalamarli karisima ekleyin ve harmanlayin. Servis tabagina alip üzerine maydanoz serpin. Sicak

olarak servis yapin.

Karidesli Makarna

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna 500 gr Ayiklanmis Karides 1 Su Bardagi Domates Ezmesi 1 Taze Sogan 1 Dilim Limon 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 1 Çorba Kasigi Galeta Unu 2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

YAPILIŞ TARİFİ

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 1 0 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alin. Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alin. Karidesleri ilave edin. Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Kiymali Makarna

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

500 gr Makarna 90 gr Tereyagi (6 Çorba Kasigi) 1 Büyük Sogan 1 Dis Sarmisak 1 Çorba Kasigi Kereviz(Rendelenmis) 1 Çorba Kasigi Havuç ½ Tatli Kasigi Tuz 1 Kahve Kasigi Karabiber 1 Defne Yapragi 150 gr Dana Kiymasi (Yagsiz) 3 Çorba Kasigi Salça 12 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasigi yagi orta ateste eritiniz. Yag kizinca soganlari ve sarmisagi ekleyip, arasira karistirarak 12-13 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yapragi, ½ tatli kasigi tuz ve biberi katip 5-6 dakika daha karistirarak kavurunuz.
Salçayi ve 2 su bardagi suyu ekleyip agir ateste 30-40 dakika pisirdikten sonra, defne yapragini çikarip atiniz, ve atesi kapatiniz.
Bu arada makarnayi yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardagi su ile kalan 1 tatli kasigi tuzu koyup harli ateste kaynatiniz. Kaynayinca atesin altini kisip, makarnayi katarak 8-10 dakika makarna iyice yumusayincaya kadar pisiriniz. Tencereyi atesten aliniz. Makarnayi kevgirden süzüp üstünden sicak su geçirerek isitilmis bir servis tabagina bosaltiniz. Kalan 4 çorba kasigi yagi ekleyip iki büyük kasikla makarnayi karistirarak yagi yediriniz.
Sosu makarnanin üstüne döküp servis yapiniz.

Kiymali Spagetti

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Paket Spagetti 200 gr Yagsiz Kiyma 1 Sogan 1 Havuç 1 Domates 8-10 Dal Maydanoz 2 ÇorbaKasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi tuz ilave edilmis bol kaynar suda haslayin. Sogani ince ince dograyin. Havucu temizleyip rendeleyin. Domatesin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Maydanozu yikayip ince ince kiyin.
Margarini tavada eritip sogani pembelestirin. Kiymayi ekleyip kavurun. Havucu ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Domatesi ilave edip karistirin. Tuz ve karabiber ekleyip karistirarak 5- 6 dakika pisirin. Atesten alip maydanozu ilave edin ve karistirin. Spagettiyi süzüp servis tabagina alin. Ortasina kiymali sosu döküp sicak olarak servis yapin.

Köfteli Makarna

Mutfak: Süre:

MALZEMELER

1 Paket Yumurtali Spagetti 250 gr Dana Kiyma 1 Sogan 1 Yumurta 2 Çorba Kasigi Et Suyu 2 Su Bardagi Domates Ezmesi 2 Çorba Kasigi Bayat Ekmek Içi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 3-4 Dal Maydanoz 1 Çorba Kasigi Kasar Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi, kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kiymayi ilave edip yogurun. Findik büyüklügünde köfteler yapin. Izgarada kizartin. Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yag ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin. Makarnayi tuzlu suda diri kivamda haslayin. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklariyla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Kolay Manti

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 paket manti makarna 250 gr kiyma 1 bas sogan 1 çay bardagi sivi yag 2 su bardagi yogurt 3 dis sarimsak 5 su bardagi su Yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyin; kiymaya sogani, tuzu ve karabiberi ekleyerek yogurun. Manti makarnalarinin içlerini köfte harçlari ile doldurun. Tencereye bes su bardagi suyu koyun, içine tuz ilave edip kaynatin. Hazirladiginiz manti makarnalari kaynamakta olan suya atip 15 dakika haslayin. Suyunu süzüp genis bir servis tabagina alin. Sarimsaklari ezip yogurtla karistirin. Sivi yagi tavada kizdirip içine pul biber ekleyerek kavurun. Manti makarnanin üzerine sarimsakli yogurt ve yagda kizdirilmis pul biber gezdirin. Sicak olarak servise sunun.

Manti

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

400 gr Manti hamuru (250 g kiymadan hazirlanmis iç ile doldurulmus) 750 gr yogurt sosu 2 çorba kasigi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 8-10 su bardagi su koyun, 1 çorba kasigi tuz katin. Suyu bir tasim kaynatin. Su kaynayinca mantilari 3-4 parti halinde, her defasinda yaklasik 2 su bardagi dolusu manti olacak kadar, kaynar suya atip, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haslayin.Delikli kepçe ile sularini iyice süzdürerek bir kaba aktarin. Sicak olarak bir kenarda bekletin. Yogurt sosunu küçük bir tencereye koyun. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir baska tencereye ise yariya kadar kaynar su koyun. Yogurt sosunun bulundugu tencereyi, büyük olanin içine oturtup, agir ateste yogurt sosunu ilindirin. Mantilari önceden isitilmis çukur tabaklara aktarin. Üzerlerine ilik yogurt sosunu Pökün. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasigi margarini eritin. Yag kizinca kirmizibiberi ekleyip iyice karistirin. Biberli yagi yogurt sosunun üzerine gezdirip, mantiyi sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Makarna

Mutfak: Süre:

MALZEMELER

1 paket makarna 2 yemek kasigi margarin Yeteri kadar tuz

Patlicanli sos için : Yarim kg kusbasi hindi eti 3 adet orta boy patllcan 3 adet orta boy domates 2 adet sivri yesil biber 1 adet orta boy sogan 2 yemek kasgig sivi yag Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber

Patlicanlari kizartmak için 2 bardak sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye makarnanin miktarinda su, yag ve tuz koyup kaynatin. Kaynayinca makarnalari ekleyin. Bir tasim kaynadiktan sonra tencerenin altini kisin, Suyunu çekince atesten alin. Kasikla iyice karistirin. Servis tabagina alin. Üzerine patlicanli sos dökün.

Patlicanli sos: Patlicanlari yikayip alacali soyun. Kusbasi dograyip tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikin ve kizdirilmis yagda hafif kizartin. Kagit peçete yayilmis tabaga alin. Diger tarafta yag ve sogani kavurup kusbasi etleri ekleyin. 2-3 kez karistirin. Küçük dogranmis biber ve kabugu soyulmus küçük dogranmis domatesleri ekleyin. Kisik ateste 15 dakika kaynatin.

Etler yumusamaya baslayinca patlicanlari, tuzu, karabiberi ve kirmizi biberi ekleyin. Suyu azsa biraz su da ekleyerek 10 dakika daha pisirin. Makarnalarin üzerine dökerek servise sunun.

Peynir Soslu Cevizli Papardelle

Mutfak: Süre: 20dk

MALZEMELER

1 kibrit kutusu büyiklügünde beyaz peynir 2 yemek kasigi ceviz Yarim çay bardagi tavuk suyu 1 yemek kasigi krema 1 yemek kasigi zeytinyagi 1/6 bag nane Yarim çay kasigi muskat Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Papardelleyi 10 dakika haslayin.Tuzu alinmis beyaz peyniri tavuk suyu ile telle çirparak pisirin. Krema, muskat, tuz, biber ilave edin ve tel süzgeçte süzdürerek sos yapin.

Ince kiyilmis maydanoz ve az zeytinyagi ile tavada sotelenmis, kirilmis ceviz parçalari ilave edin. Sosa karistirin. Haslanmis makarna ile karistirin. Nane ile süsleyerek servise sunun.

Soya Soslu Pilicli Rotini

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
80 gr tavuk Yarim çay kasigi soya sosu 1 çay kasigi nisasta Yeteri kadar tuz, beyazbiber Yarim çay bardagi tavuk suyu 1/6 paket rotini (burgu makarna) 1 çay bardagi zeytinyagi ¼ sogan 1 dis sarimsak 1/6 bag maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Sarimsagi tavada çevirin. Sarimsak, soya sos ve nisasta ile karistirip marine ettiginiz piliç etlerini tavaya ilave edin ve sotelemeye devam edin. Içine soya filizi ve tavuk suyunu koyarak pisirin. Rotini makarnasini 9-10 dakika haslayip bu sosla beraber karistirin. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

Saçakli Manti

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
5 adet yufka 2 adet tavuk gögsü ve suyu 2 su bardagi nohut 1 kase yogurt 3-4 dis sarimsak Yeteri kadar kirmizi pul bîber, tuz, karabiber, maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Yufkalari teker teker oklavaya sarip bozmadan oklavayi çikarin. sardiginiz yufkalari bir parmak kalinliginda kesin. Daha önceden isittiginiz nohut ve tavugu birlikte pisirin. Içerisine tuz ve karabiber ilave edin. Tepsiye kesilmis yufkalari dagitarak yayip on dakika firinda tutun. Firindan çikarip üzerine dilimlenmis tavuk ve nohutlari yerlestirin. Tavuk suyunu üzerine gezdirin.
Tekrar firina sürüp suyunu çekinceye kadar 10 dakika firinda pisirin. Firindan çikarinca üzerine sarimsakli yogurt gezdirip kirmizi pul biber ve dogranmis maydanoz serpin. Servis tabagina alip, sicak olarak servise sunun.

Spagetti Napoliten

Mutfak: italyan Süre:
MALZEMELER
3 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi ince dogranmis sogan 1 orta boy konkase domates ½ çay kasigi tuz taze çekilmis karabiber 1 çorba kasigi tuz 300 gr spagetti 1 su bardagi domates 25 gr rendelenmis kasar ya da parmesan peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Önce bir tencereye 1 çorba kasigi margarini koyup, eritin. Yag kizinca sogani ilave dip, sik sik karistirarak, birkaç dakika, soganlar pembelesmeye yüz tutuncaya kadar pisirin. Domatesleri ilave edip birkaç dakika daha pisirin. Tuz ve biberi katip, karistirin. Tencereyi atesten alin. Bir baska tencerede spagettiyi hafif diri kalacak biçimde pisirin. Bir süzgece aktararak süzüp, temiz ve kuru bir tencereye alin. Kalan margarini ve domates sosunu ilave edin. Tuz ve biberini kontrol edip, gerekirse ekleyin. Soganli konkase domatesi katin. Iki disli çatalla, makarnalari kirmadan karistirin. Spagetti napoliteni, yaninda ayrica rendelenmis peynirle birlikte sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Makarna

Mutfak: italyan Süre:
MALZEMELER
½ Paket Çubuk Makarna 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 100 gr Mantar 4 Dilim Jambon 1 Adet Kirmizi Dolmalik Biber 1 Adet Havuç 130 gr Tane Misir 3 Adet Taze Sogan ½ Bardak Soya Fasulyesi 2 Çay Kasigi Soya Sosu 1 Çorba Kasigi Domates Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi tuzlu su ile yumusayana dek haslayin. Hasladiktan sonra süzüp tencereye koyun. Kapagini kapatin.
Yagi genis bir tavaya koyup, orta ateste kizdirin. Küçük dogranmis mantarlari ve jambonlari içine ekleyin. 5 dakika karistirarak pisirin.
Daha sonra içine rendelenmis havuç, misir, sogan, tuz, soya fasulyesi, domates sosu ve çekirdekleri çikarilmis kirmizi biberi ekleyip karistirin. Makarna ile birlikte servis yapin.

Tavuklu Firin Makarna

Mutfak: Türk Süre: 45 dk
MALZEMELER
½ Paket Firin Makarnasi 1 Parça Kemikli Tavuk Gögsü 1 Paket Kremali Mantar Çorbasi 3 Yemek Kasigi Tereyagi l Çay Bardagi Rende Kasar 1 Su Bardagi Süt 1 Su Bardagi Tavuk Suyu 1 Yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi kaynar tuzlu suda haslayip, süzün. Tavugu hasladiktan sonra, ayiklayin ve etlerini didikleyin.
Kremali Mantar Çorbasini bir tencereye dökün. Üzerine süt, tavuk suyu ve tereyagi ilave ederek pisirin. Koyulasinca, tavuk parçalarini, çirpilmis yumurtayi, kasar rendesinin yarisini, tuz ve karabiberi ekleyip karistirin. Içine süzülmüs makarnalari da ilave edip iyice harmanlayin.
Hazirladiginiz karisimi tereyagi ile yaglanmis firin kabina dökün. Üzerine kalan rende kasari serpin. Isitilmis firinda kizarana kadar pisirin. Sicak servis yapin

Tavuklu Manti

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER

Yarim kilo un Yarim su bardagi su Yeteri kadar tuz
Içi için : 1 adet tavul gögsü 150 gr mantar Yarim su bardagi iri dövülmüs ceviz 1 çorba kasigi tereyagi Yeteri kadar tuz
Üzeri için: 1 çorba kasigi tereyagi Yeteri kadar kirmizi biber, yogurt, 4-5 dis sarimsak
Aralara sürmek için : Yarim kase sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta un, tuz ve suyda hamuru yogurun. Üzerine temiz bir bez örterek 15-20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan bes beze yapin. Her bezeyi unlayarak tabak büyüklügünde açin. Aralarini sivi yag ile yaglayarak üst üste koyun. En üsttekini yaglayin. Hamuru ince bir sekilde açarak kareler kesin. Kesmis oldugunuz karelerin üzerine içten biraz koyarak bohça gibi kapatin. Kapattiginiz yeri alta getirerek yagli tepsiye yerlestirin.180 derece firinda 30 dakika pisirin. Sarimsakli yogurdu hazirlayip üzerine dökerek 3-4 dakika daha firinda tutun. Üzerine sarimsakli yogurt döküp tereyaginda yakilmis biberi gezdirin. Sicak olarak servis yapin.

Tepsi Mantisi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

Hamuru Için 2 Çorba Kasigi Siviyag 1 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Tuz 6 Su Bardagi Un Yeterince Su
Ici için 250 gr Kiyma 2 adet cok ince kiyilmis sogan Tuz ve karabiber
Sosu icin 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Çorba Kasigi Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini havuz gibi açip, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalim. Hamuru bezelere ayirarak 15 dakika bekletelim. Bezelerden ince yufkalar açalim.
Yufkalari küçük kareler seklinde keselim. Icine iyice yogurdugumuz ic malzemelerinden bir miktar koyup,yildiz seklinde katlayip, yagladigimiz tepsiye dizelim ve 200 derecede firinda kizartalim.
Daha sonra salca ve yagi suyla beraber eritin,firindan aldigimiz mantilarin uzerine bosaltalim.Tekrar firina verip,mantilarin suyu isinana kadar bekletelim,yalniz su kaynamamali.Daha sonra sarmisakli yogurtla servis yapalim.
Afiyet olsun...

Ton Balikli Krem Soslu Penne

Mutfak: Fransiz Süre: 20dk

MALZEMELER

40 gr ton baligi 20 gr dana jambon 1 tatli kasigi dolusu kapari 2 yemek kasigi krema Yarim çay kasigi muskat Yeteri kadar tuz, beyazbiber 110 gr penne makarna (Yaklasik 1/5 paket) 1 yemek kasigi zeytinyagi 2 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Penneyi 8-10 dakika haslayin.
Tavaya zeytinyagi ve sarimsak koyup soteleyin. İçerisine ton baligi,
kapari, jülyen dogranmis jambon, muskat, tuz, biber ve kremayi ilave
ederek sosu hazirlayin.
Makarna ile karistirip, dereotu ile süsledikten sonra servise sunun.

Yesil Soslu Makarna

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

½ paket fiyonk makarna 200 gr taze fasulye 2 patates 4 dis sarimsak 1 demet maydanoz 2 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri 2 çorba kasigi ufalanmis beyaz peynir 4 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye su doldurup tuz ilave edin ve kaynatin. Fasulyeleri temizleyip ince ince dograyin. Patatesleri soyup küçük küpler halinde dograyin. Fasulyelerle birlikte kaynar suya ilave edin. Sebzeler hafif yumusayincaya kadar haslayin. Makarnayi ilave edip 10 dakika daha haslayin. Maydanoz, sarimsak, beyaz peynir ve zeytinyagini robotta ezerek püre haline getirin. Kasar peyniri yarim kepçe makarna suyu, bir tutam tuz ve karabiberi hazirladiginiz püreye ilave ederek yesil sosu hazirlayin. Sebzeli makarna pisince atesten alip suyunu süzün. Servis tabagina alip üzerine yesil sos dökerek servis yapin

Bakla Ezmesi

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

100 g. kuru iç bakla (Geceden soguk suda islatilmis) 4-5 yemek kasigi zeytinyagi 1 yemek kasigi kirmizi sarap sirkesi 1 dis sarmisak (ezilmis) Tuz ve karabiber
Sebzeler 1 küçük karnabahar, küçük çiçeklere ayrilmis 1 salatalik, ince çubuk halinde kesilmis 2 kereviz sapi, ince çubuk halinde kesilmis 2 havuç ince çubuk halinde kesilmis 1 küçük yesil biber, ince çubuk halinde kesilmis 1 küçük kirmizi biber ince çubuk halinde kesilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Baklalari süzüp soguk suda durulayin. Büyük bir tencereye koyup üstüne soguk su ekleyip bir tasim kaynatin. Sonra atesi kisip, tencerenin kapagim yari kapatip 1 ¼ saat baklalar yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme sirasinda gerekirse sicak su ekleyin. Baklalari süzüp, suyunu bir kenara ayirin. Baklalari 4 yemek kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, tuz, biber ve ayrilmis bakla suyundan 4 yemek kasigi ile birlikte blender'a koyup, koyulasincaya kadar karistirin. Çok koyu olursa biraz daha pisme suyundan ekleyin. Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karistirdiktan sonra bir servis kasesine aktarin. Kaseyi bir servis tabagimn ortasina yerlestirip, etrafina sebzeleri yerlestirin.

Babagannus

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 adet Kemer patlican ¼ su bardagi çirpilmis yogurt 2 Çorba kasigi Tahin 1 Çorba kasigi Limon suyu 2 dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Sizma Zeytinyagi Süsleme için ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani çatalla muhtelif yerlerinden deldikten sonra kabuklari simsiyah yanana kadar közleyiniz. Közlemeden sonra ilimaya birakiniz. Ilimis patlicanlari sapindan tutarak asagiya dogru bir biçak yardimi ile ve parmakalarinizla yanmis kabuklarini soyunuz. Patlicani küçük parçalara ayirarak mutfak robotuna koyunuz. Üzerine macun haline gelene kadar dövülmüs sarmisagi, tahini, çirpilmis yogurdu ve tuzu ilave ettikten sonra çekiniz. Limonuda ilave ederek güzelce karistiriniz. Servis tabagina aldiktan sonra üzerine sizma zeytinyagini gezdiriniz, kirmizi pul biber ve maydanozla da süsledikten sonra sofraya çikariniz.

Fava

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

250 gr Iç Bakla 1 Küçük Havuç 2 Dis Sarimsak 1 Küçük Sogan 1 Kahve Fincani Zeytinyagi ½ Demet Dereotu 1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Baklayi yikayip bir tencereye alin.
Havuç, sogan ve sarmisagi temizleyip tencereye ekleyin.
Malzemenin üzerini iki parmak geçinceye kadar su doldurup kaynatin.
Tenceredeki su kaynamaya baslayinca üzerinde biriken köpügü bir kevgirle alin. Zeytinyagi ilave ederek kisik ateste kaynatmaya devam edin.
Çirpma teliyle püre haline gelinceye kadar hizli hizli karistirin. Dogranmis dereotunu ilave edin.
Püre haline gelen karisimi yayvan bir tepsiye döküp sogumaya birakin.
Favayi kare veya üçgen sekilde kesin. Üzerine limon ve zeytinyagi döküp dereotu ile süsleyerek servis yapin.

Defneli Sosis Sote

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

½ Kg Sosis 3 Sap Taze Sogan 1 Tatli Kasigi Kekik 2 Çorba Kasigi Domates Püresi 12 Adet Arpacik Sogani 1 Çorba Kasigi Margarin 5 Yaprak Defne 2 Su Bardagi Su Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak 1 çorba kasigi margarini tavaya alip, eritin. 3 dal sogani ince ince dograyin. Dogradiginiz sogani 1 tatli kasigi kekikle birlikte tavaya ilave edip, karistirin.
Yarim kg sosisi de parmak parmak seklinde dograyin. Tavada birkaç dakika kizartin. 2 Çorba kasigi domates püresi, 5 adet defne yapragi, ve 2 su bardagi suyu tavaya ilave edin. Malzemeleri karistirip 15 dakika kadar haslayin. Ocaktan alindiktan sonra dilerseniz pilav ya da patates püresi ile ya da degisik garnitürlerle servis yapin.

Firinda Sarmisakli Domates

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 dilim ince kesilmis kepek ekmegi veya tost ekmegi 4 adet iri domates Yarim tatli kasigi kekik 1 limonun suyu 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 çorba kasigi sirke 1 çay kasigi esmer seker 1 bas sarmisak (ikiye bölünmüs) Yarim su bardagi küp küp dogranip haslanmis enginar 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak firini isitin. Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin disari çikmasi için hafifçe bastirin. Kesilmis taraflari üste gelecek sekilde domatesleri isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice karistirdiktan sonra domateslerin üzerine dökün. Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diger yüzü olmak üzere firinda 30 dakika pisirin. Firindan çikartin ve ilinmaya birakin. Ekmek dilimlerini iki yüzü de kizarincaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüs sarimsaktan dilediginiz kadar sürün. Enginari, limon suyunda haslayarak küp küp dograyin ve domatesin içine doldurun. Ilikken servis yapin. Asçinin önerisi: Firinda sarmisakli domatesi servis yapmadan hemen önce pisirmelisiniz. Yoksa lezzetini kaybeder. Yemeginizin daha güzel olmasi için italyan usulü sarimsakla tatlandirilmis kizartilmis ekmek kullanmanizi tavsiye ediyoruz.

Haydari

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Süzme Yogurt 3 Çorba Kasigi Beyaz Peynir Rendesi 3 Dis Sarmisak Kimyon Tuz Kuru Nane 1 Fincan Zeytinyagi Üzerine serpmek için Kirmizibiber Sivribiber (Arzuya göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisagi ezelim. Beyaz peynir rendesi, süzme yogurt, nane, zeytinyagi, kimyon ve tuzla beraber karistiralim. Arzuya göre sivri biberleri ince ince kiyip ilave edelim. Üzerine kirmizi biber serperek servis yapalim

Ispanakli ve Havuçlu Katman

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

MALZEMELER

750 gr ispanak, saplari ayrilmis. 750 gr havuç, rendelenmis Tuz Taze rendelenmis hint cevizi 1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu Taze ögütülmüs karabiber 50 gr margarin veya tereyagi Ayrica pisirme kabini yaglamak için margarin Portakal dilimleri ve maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lik bir kabi yaglayin. Ispanagin yapraklarini yikadiktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattiktan sonra agir ateste 5 dak. pisirin. Bu sirada yemegin dibinin tutmamasi için zaman zaman tencereyi sallayin. Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çikincaya dek sikin. Ispanaklari ince dograyip tuz ve hint ceviziyle tatlandirdiktan sonra bir kenara koyun. Havuçlari ve portakal kabugunu karistirip tuz, biber ekleyin. Önceden yaglanmis kaba yariya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçlari da ispanagin üstüne yerlestirin. Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçlarin üstüne dökün. 1 saat ftrinda pisirin. Servis Için: bir biçakla kabin kenarlarindan kesin, sonra isitilmis bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

Kalamar Tava

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Orta Boy Kalamar 1 Su Bardagi Sivi Yag 1 Çorba Kasigi Seker 1 Tatli Kasigi Karbonat 1 Su Bardagi Un Tuz
Sos Için: 1 Kutu Dogranmis Domates ½ Yarim Havuç 2 Arpacik Sogani 1 Dis Sarmisak ½ Kereviz ½ Çay Bardagi Sivi Yag Tuz ½ Tatli Kasigi Kuru Feslegen

YAPILIŞ TARİFİ

Kalamarlari Yikayip kuruladiktan sonra yarim parmak kalinliginda halka seklinde dograyalim. Üzerine karbonat ve sekeri ilave edip hepsini harmanlayalim(bu islem kalamari yumusatmak ve lezzetini arttirmak için)
Ayri bir yerde unun içine bir miktar tuz ilave edip karistiralim. Kalamarlari una bandirip fazla ununu silkeleyerek kizgin yagda esit araliklarla dizerek arkali önlü hafif pembelesene dek kizartalim.
Sos Için: Havucu tavla zari gibi dograyalim. Kerevizi ayni irilikte dograyalim. Tavaya sici yagi koyalim. Havucu, soganlari, sarmisaklari ve kerevizi ilave ederek yumusayana dek soteleyelim. Ardindan 1 kutu domates konservesini tavaya bosaltip tuzunu ve yarim tatli kasigi feslegeni ilave ederek hafifçe suyunu çekene dek 3-5 dakika kaynatalim. Bu sosu kalamarlarin yaninda ikram edelim.

Köpoglu - 512

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Adet Patlican 1 Adet Patates 1 Adet Kabak 1 Adet Havuç 3 Adet Sivribiber 1 Su Bardagi Siviyag Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet patlican,patates,kabak,havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük dograyin.1 su bardagi siviyagi kizdirin.Sirayla

patlican,patatesi kabak,havuç ve sivribiberleri kizartin. Kizarttiginiz sebzeleri genis bir kabin içinde karistirin.4 dis dövülmüs sarmisagi,1 su bardagi yogurdun içine alip,sebzelerin üzerine gezdirin. 2 çorba kasigi sivi yagi kizdirin.Içine kirmizi biberi ekleyin.Yogurdun üzerine döküp,servis yapin

Lor Peynirli Meze

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER
1 Su Bardagi Lor Peynir 2 Adet Rendelenmis Salatalik 1 Demet Dereotu Yarim Limonun Suyu Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1 su bardagi lor peynirini,2 adet rendelenmis salatalik,1 demet ince kiyilmis dereotu,yarim limonun suyunu ve yeterince tuzu karistirin. Çukur bir kaseye sikistirarak,doldurun.Kaseyi servis tabagina ters çevirerek,lor peynirli kaisimi çikarin.Üzerini kirmizibiberle süsleyip,servis yapin.

Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER
225 gr lor peyniri veya labne 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 küçük sogan, ince dogranmis 100 gr mantar, dogranmis. 2 yumurta, çirpilmis 50 gr salam, küp seklinde kesilmis Bir tutam taze rendelenmis hint cevizi Tuz ve karabiber 25 gr tereyagi, eritilmis
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 C isitin.
Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soganlari ekleyip yumusayincaya kadar kizartin.
Mantarlari ekleyip 1- 2. dak. devamli karistirarak pisirmeye devam edin.
Tencereyi atesten. alip sogumaya birakin.
Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpilmis yuymurtalari peyrnire azar azar ekleyerek yedirin.
Salam, sogan ve mantan peynir karisimina ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.
Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine firçayla tereyagini sürün.Karisimi esit alarak bu kaplara bosaltin.
Kaplari firina sürüp 20-25 dakika kabarip kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapin.

Muammara

Mutfak: Türk Süre: 20
MALZEMELER
4 Su Bardagi Çekilmis Ceviz Içi 1 Dilim Bayat Ekmek Içi ½ Demet Maydanoz 2 Dis Sarimsak 2 Dal Taze Sogan 2 Çorba Kasigi Tahin 1 Kahve Fincani Zeytinyagi ½ Limon suyu Karabiber, Kirmizi Tozbiber, Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
1 Taze sogan ve maydanozu ince ince kiyin.
Sarimsagi ezin. Ceviz içi, islatilmis bayat ekmek, maydanoz, taze sogan ve sarimsagi karistirin.

Zeytinyagi, tahin, limon su u, tuz, karabiber ve kirmizi toz biber ilave edip çatalla iyice ezin. Salata veya meze olarak servis yapin.

Nuraniye

Mutfak: Türk Süre: 45dk

MALZEMELER
4 Orta Boy Kabak 1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Çay Bardagi Siviyag 1 Demet Taze Sogan ½ Demet Dereotu ve Maydanoz Tuz ve Su Yogurt (süzme tercih edilir) 4-5 Dis Sarmisak ½ Çay Bardagi Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari temizleyip, rendeleyin, Taze soganlari küçük küçük dograyin. Maydanozlari ve dereotlarini ince ince kiyin. Taze soganlari siviyag ile kavurun. Üzerine rendelenmis kabaklari ilave edin ve biraz daha kavurun. Daha sonra pirinç ve su ilave edin. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotu da ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Sogumaya birakin.
Sarmisakli yogurt hazirlayip, soguyan karisimi bu yogurtlu sosa bosaltin. Tuz ilave edip hazirladiginiz yagli sosu da

servisten önce gezdirerek üzerine dökün.

Peynirli Patates Kroket

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER
3 Adet Orta Boy patates 2 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Nisasta 2 Çorba Kasigi Ezilmis Beyaz Peynir 3-4 Dilim Salam ½ Su Bardagi Un 1 Adet Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Galeta Unu Tuz , Karabiber Kizartmak Için Siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
3 adet patatesi hasladiktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayi, 1 tatli kasigi nisastayi, karabiberi, 2 çorba kasigi ezilmis beyaz peyniri, küçük küçük kesilmis salamlari ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoguralim.
Patates hamurundan ceviz iriliginde parçalar koparalim. Yuvarlayarak, sekil verelim. Patates toplarini önce una, sonra çirpilmis yumurta sarisina son olarak da galeta ununa bulayalim. Derin bir tavada sivi yagi kizdiralim. Patates toplarini kizgin sivi yagda, tavayi arasira sallayarak kizartalim. Fazla yaginin süzülmesi için kagit mutfak havlusunun üzerine alalim. Ilininca servis yapalim.
Afiyet olsun...

Pavurya Içli Domatesler

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
8 büyük domates 275 300 gr konserve veya dondurulmus pavurya eti 2 limon, kabugu rendelenmis 4 çay kasigi limon suyu 2 yemek kasigi mayonez 4 yemek kasigi lor peyniri veya labne, süzgeçten geçmis 2 demet tere, ince kiyilmis Tuz ve karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Domateslerin baslarini kesip bir kenara koyun. Bir çay kasigiyla dikkatlice domateslerin içini oyup çikartin. Ters çevirip bir havlu üstünde kurumaya birakin. Bir kasede pavurya etini, limon kabugunu ve suyunu mayonezi ve elekten geçmis lor peyniri karistirin. (Asçinin önerisine bakin.) Tere, tuz, biber ve aci biber sosunu ekleyip tatlandirin. Kabin kapagini kapatip, karisimi 1-2 saat buzdolabinda sogutun. Kasikla karisimi domateslerin içine koyup domates kapaklarini üstlerine yerlestirerek servis yapin.

Peynirli Enginar

Mutfak: Süre: 40dk

MALZEMELER
4 Enginar 1 Limon 1 Su Bardagi Lor Peyniri Yarim Demet Dereotu 1 Çay Kasigi Kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
Enginarlari soyup temizleyin.Limon suyu,tuz ve az miktar suyla pisirin. Enginarlar yumusayinca lor peyniri,kiyilmis dereotu ve kirmizibiber ilave edin.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste 10 dk daha pisirin.

Piyaz

Mutfak: Türk Süre: 20dk
MALZEMELER
250 gr Kuru Fasulye 1 Su Bardagi Sirke 1 Adet Iri Sogan 1 Demet Maydanoz
Sos Için Tuz , Beyazbiber 2 Çorba Kasigi Sirke 6 Çorba Kasigi Zeytinyagi
Süslemek Için 2 Orta Boy Domates 2 Kati Haslanmis Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ
1 gün önceden islatilmis fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soguk su koyup, harli ateste bir tasim kaynatin. Agir ateste yumusayincaya kadar pisirin. Pisme suyunda ilinmaya birakin. Süzdürüp çukur bir kaba alin. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatin. Fasulyeleri yaklasik 2 saat sirke içinde dinlenmeye birakin. Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karistirin. Sürekli çirparak zeytinyagini yedirin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün. Piyazlik kesilmis sogan ve iri kiyilmis maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karistirin. Piyazi bir servis kabina aktarip domates, haslanmis yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapin.

Roka Biberli Haydari

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 Su Bardagi Süzme Yogurt 4 Çuha Biber 1 Demet Roka 3 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Dis Sarmisak Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Biberleri yagda kizarttiktan sonra kabuklarini soyup ince kiyin.Rokayi da ayni yagda hafifçe çevirip ince kiyin. Roka

ve biberi 1 çorba kasigi tereyaginda soteleyin.Dövdügünüz sarmisagi yogurda ilave edin.Tuzu ve sotelediginiz yesillikleri de yogurda ekleyerek karistirin. Kalan 1 çorba kasigi tereyagini eriterek hazirladiginiz karisimin üzerine dökerek servis yapin.

Rumeli Paçasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER
1 kibrit kutusu kadar margarin 3 yemek kasigi un 1 yumurta 1 çay kasigi tuz 4 su bardagi et suyu 1 tatli kasigi sirke 2 dis sarimsak
Sosu için 100 gr kiyma Çeyrek paket margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Sarimsaklari iyice dövün ve yumurtayi, unu, tuzu et suyuyla harmanlayip
orta dereceli bir ateste muhallebi kivamina gelene kadar pisirin.
Bir taraftan da sosu için kiymayi yagda salçayla birlikte kavurun.
Pisen paçayi tabaklara koyun ve üzerine sosu döküp servis yapin.
Özellikle ramazanda iftariyelik olarak sunulan paça mutlaka sicakken
yenmelidir, istege göre sosu, kiyma yerine sucukla da yapilabilir.

Sebzeli Cevizli Fava

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
250 gr Kuru Bakla 1 Adet Havuç 1 Adet Kereviz 1 Adet Patates 2 Adet Sogan 1 Çay Bardagi Ayçiçek Yagi 1 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Nisasta ½ Demet Dereotu 8-10 Adet Ceviz
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle 250 gr kuru baklayi aksamdan islatin.Ertesi gün,tüm sebzeleri küp biçiminde dograyip,baklayi da ekleyin. Tuzunu,sekerini ekleyin ve yumusayana dek pisirin.Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nisastayi soguk suda birkaç dk karistirarak eritin.Sebzelere ekleyip,karistirmaya devam edin.Kisik ateste 5 dk daha pisirin.Hazirladiginiz karisimi küçük bir tepsiye dökün.Sogumaya birakin. Üzerine ince kiyilmis dereotunu serpip,cevizle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

Semizotlu Cacik

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
150 gr Semizotu 2 Su Bardagi Nohut 3-4 Dis Sarmisak 1 Tatli Kasigi Kuru Nane 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Semizotunun kök kisimlarini ayiklayip,bol suda yikayalim.Sarmisaklari havanda döverek,yogurda ekleyelim.Yogurda çok az su ilave edelim.Koyu ayran kivamina gelinceye kadar bir çatal yardimiyla iyice çirpalim. Yikanmis semizotunun suyunu süzdükten sonra bir ekmek tahtasinin üzerine koyup,keskin bir biçak yardimiyla yarim cm araliklarla dograyalim.Iri Iri dogradigimiz semizotunu ve tuzu,çirptigimiz yogurdun içine ilave edelim. Hepsini karistirdiktan sonra kaselere dolduralim.Üzerine zeytinyagi gezdirelim.Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yaninda servis yapalim

Somonlu Ispanakli Rulolar

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 paket dondurulmus ispanak,
30 gram yag,
1/2 bardak ince dogranmis yesil sogan
1 yemek kasigi dereotu
Karabiber
6 yumurta
1 yemek kasigi misir unu
1 yemek kasigi limon suyu
1/4 bardak parmesan peyniri

Doldurmak için:
1/4 bardak dogranmis yesil sogan,
1 tatli kasigi ince dogranmis dereotu,
1 yemek kasigi limon suyu

250 gram krem peynir
250 gram somon füme

YAPILIŞ TARİFİ
Ispanagi haslayip suyunu çikartin. Tereyagini tencerede eritin. Sogan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. Ispanagi ekleyin. Karabiberle tatlandirip atesten alin. Yumurtalari çirpin. Misir ununu ispanakli karisim, limon suyu ve yumurtayi bir kapta karistirip yaglanmis tepsiye yayin. Sertlesinceye kadar firinda tutun. Çikardiktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek sogumaya birakin. Sogan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karistirin. Ispanakli hamuru uzunlamasina üçe bölüp bir parçasini alta yerlestirin. Harçtan sürüp somon fümenin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katini yerlestirin ve malzemeniz bitene kadar ayni sekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceginiz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

Spiral Sosis

Mutfak: Süre: 30dk

MALZEMELER
5 adet sosis 5 yaprak milföy

YAPILIŞ TARİFİ
Buzluktan çikarttiginiz milföyleri oda sicakliginda 10-15 dakika bekletin.
Parmak kalinliginda serit seklinde kesin.
Sosisleri ikiye bölün. Milföy seritlerini sosislere spiral seklinde sarin.
Hamura sarilmis sosisleri yaglanmis tepsiye 2 cm araliklarla dizin.
Üzerlerine yumurta sarisi sürün.
Spiral sosisleri önceden 150 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar pisirin.

Taze Bakla Ezmesi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 kg. taze iç bakla 1,5 çay bardagi sizma yag 1 adet büyük sogan ½ kahve fincani limon suyu 3 tatli kasigi toz seker ½ demet dereotu Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Taze baklanin iç kabuklarini soyun. Yikadiktan sonra tencereye koyun.
Dörde bölünmüs sogan, sizma zeytinyagi, limon suyu, tuz, seker, dereotunun yarisi ve 3 su bardagi su ekleyin. Orta ateste bakla yumusayincaya kadar pisirin.
Bakla pistikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendirda karistirarak püre haline getirin.
Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabinda 1 - 2 saat bekletin.
Taze bakla ezmesini, servis tabagina ters çevirerek çikarin, üzerine kiyilmis dereotu serpip servis yapin.

Yaz Gecesi

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Yemek Kasigi Sahlep 6 Su Bardagi Süt 2 Su Bardagi Kavun Suyu 4 Dilim Kavun 1 Su Bardagi Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci, süt ile pisirdikten sonra kavun suyunu ilave edin. Seker ve sahlebi beraber karistirarak kaynayan sütlü pirince ekleyin.
Bütün malzemeyi karistirarak kisik ateste pisirdikten sonra rakiyi döküp, sogumaya birakin. Buzdolabinda dondurarak kavun dilimleri ile servis yapin.

Asçi Salatasi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER

1 adet Amerikan kivircigi veya normal kivircik
2 adet kabugu soyulmus, ince yassi kiyim domates
1 adet soyulmus salatalik (dörde,uzunlamasina kesilmis, yassi kiyim)
4 adet istege göre aci veya tatli sivribiber (tohumu alinmis)
8 adet yesil sogan, (beyazi yesili bir arada, yassi kiyilmis)
Yarim bag dereotu, ince kiyim

Sosu için:
1 adet limon suyu
1 kahve fincani sivi yag
1 kahve fincani yogurt
Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Önceden yikanmis, sudan aritilmis Amerikan kivircigini veya normal kivircigi dörde bölüp gayet ince, piyaz kiyimi kiyin. 2 adet domatesi dörde bölüp ince kiyin. Salataligi dörde bölüp ince ince kiyin. Sivri biberi, yesil sogani ve dere otunu ince ince kiyarak hepsini birlikte derin bir salata kabina koyun. Sosun yapilisi Limon suyunu, sivi yagi, yogurdu ve tuzu bir kaba koyup, çirpma teliyle iyice çirpip salatanin üzerine dökün. Salatayi iki elinizle iyice harmanlayip sosun her yere islemesine özen gösterin. Salataniz servise hazirdir.
Püf noktasi: Asçilar arasinda çok meshur olan bu salatanin en önemli özelligi malzemenin çok iyi karistirilmasi ve salatanin lezzetinin böylelikle iyi çikmasidir

Avrat Salatasi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 Dis Sarmisak 2 Kök Taze Sogan 1 Ufak demet Maydanoz 1 Büyük Domates 2 Nar 1 Tatli Kasigi Nane 2 Yesil Biber 2 Limon Pulbiber, T
YAPILIŞ TARİFİ
Domates, taze sogan, biber ve sarmisagi çok in-ce, pirinç büyüklügünde
kiyarak iyice harmanlayin.
2 limonun ve 2 narin suyunu sikarak kiyilmis malzemelerle karistirin.
Naneyi de katarak karistirin. Dilerseniz, tuz, pulbiber ve nar pekmezi
ekleyerek servis yapin.

Ayvali Tavuk Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER
1 Göbek Salata 1 Ayva 1 Tavuk Gögüs Eti 1 Sogan 1 Çorba Kasigi Kapari 125 gr Mayonez 5 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 ÇorbaKasigi Sirke 2 Çorba Kasigi Hardal 1 Limon Suyu Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Ayvalarin kabuklarini soyup dilimleyin ve iri iri dograyin. Kararmamalari için üzerlerine limon suyu dökün. Göbek salatayi iri iri dograyin. Tavuk etini tuzlu suda baslayip iri küpler halinde kesin. Soganlari halka halka dograyin. Tavuk, sogan, ayva ve dogranmis salatayi genis bir kaba alin. Kapari ve tuz ekleyip karistirin. Mayonez, zeytinyagi, sirke, hardal ve tuzu karistirip salatanin üzerine dökün. Harmanlayip servis yapin.

Bahar Dali

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 bag roka 2 adet domates 100 gr rende beyaz peynir 2 dis sanmsak
YAPILIŞ TARİFİ
Roka ve domatesi ince dograyin. Sizma zeytinyagini sarimsakli balzamik
sosla karistirin.
Üzerine rende beyaz peyniri ile servise sunun.

Acili Sos

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
300 gr soyulmus domates 5 adet feslegen yapragi 2 adet aci kirmizi biber 3 dis sarmisak tuz
YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisakla kirmizi biberi ince kiyip, ateste koyup biraz soldurun. Feslegen yapraklari ile domatesleri de ince kiyip buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatin. 15 dk kadar pisirin. Bu zaman sonunda sos hala çok sivi ise,tekrar kapaksiz olarak atese koyun. Tam kivamina gelince bir kasik saf zeytinyagi ekleyin. Bu sosu makarnanin için kullanabilirsiniz

Besamel Sos

Mutfak: Fransiz Süre: 20dk

MALZEMELER
4-6 kisilik 2 ½ su bardagi kaynar süt 1 kahve fincani un 1 çorba kasigi margarin az tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yagi küçük bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve agir ateste karistirarak kavurun, üç dakika sonra atesten alin. Bes dakika dinlendirin ve sonra çirparak kaynar sütü ekleyin. Orta ateste karistirarak bir kere kaynatin ve sonra agir ateste zaman zaman karistirarak 10 dakika pisirip süzü

Beyaz Tavuk Sosu

Mutfak: italyan Süre:
MALZEMELER
4-6 kisilik 2 ½ su bardagi kaynar tavuk suyu 1 kahve fincani un 1 çorba kasigi margarin az tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye yagi koyup eritin, orta ateste unu ekleyin ve karistirarak 3 dakika kavurun atesten alin. Tuzu ekleyin, bes dakika dinlendirin. Sonra karistirarak tavuk suyunu yedirin. Orta ateste karistirarak kaynatin, agir ateste zaman zaman karistirarak on dakika pisirin. Süzdükten sonra kullanin

Balli Dondurma Sosu

Mutfak: Süre:
MALZEMELER
12 çorba kasigi bal

YAPILIŞ TARİFİ
Limonlarin kabuklarini rendeleyin. Suyunu sikip süzün.
Limon suyu ve bali bir tencerede karistirip kaynatin. Kaynamaya basladiktan sonra 5 dakika daha pisirin.
Balli limonlu sos soguduktan sonra buzdolabina koyun. Dondurmanin üzerine dökerek servis yapin.

Bademli Keskül

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 litre süt 200 gr toz seker 100 gr nisasta 2 adet yumurta sarisi Çay kasiginin sapiyla çok az vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
YAPILISI
Önce tencereyi ocagin üzerine yerlestirin. Sütü içine koyun ve seker ilave ederek karistirin. Süt kaynadiktan sonra bademi ve vanilyayi ilave edin.
Nisastayi ayri bir derin kabin içine birakin.
2 adet yumurta sarisini nisastanin içine ilave edin. Su ile nisastayi ezerek kaynamakta olan sütün içine agir agir karistirarak koyun. 2 dakika kaynattiktan sonra atesten alip kaselere servis yapin ve sogumaya birakin.
Soguk servis yapin.

Ispanakli Pirinç Tarti

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri 300 gr Ispanak 4 Domates 2 Sogan 3 Yumurta 2 Çorba Kasigi Soya Yagi 4 Çorba Kasigi Krema ½ Çay Kasigi Beyazbiber 1 Tutam Hint Cevizi Rendesi
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci baslayip süzün. Kasar peynirinin yarisini ekleyip karistirin. Tart kalibini yaglayip pirinçli karisimi yayin. Önceden isitiImis 175 dereceye ayarli firinda 5 dakika pisirin. Ispanagi ayiklayip yikayin ve iri iri dograyin. Domates

ve soganlari soyup ince ince dograyin. Derin bir kapta ispanak, kalan kasar peyniri, sogan ve domateslerin yarisini karistirin. Yumurtalari ayri bir kapta çirparak karisima ilave edin. Krema ve baharati ekleyip iyice karistirin. Ispanakli karisimi kaliptaki pirincin üzerine dökün ve kalan domatesleri yerlestirin. 175 derece isitilmis firinda 25 dakika kadar pisirin. Firindan çikardiktan sonra bir süre dinlendirdirip sicak olarak servis yapin

Bolu Usulü Patates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER

3 çorba kasigi un 1 çorba kasigi tereyagi 1 yumurta 4 patates 4 dis sarmisak 1 çorba kasigi salça 2 su bardagi yogurt Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyduktan sonra küp seklinde kesin. Patatesi yikayip süzün ve bir tencerede yedi su bardagi (1.5 lt) suyla ocaga koyun. Patatesler yumusayana kadar 15 dakika civarinda haslayin. Unla yumurtayi iki su bardagi suyla karistirirak ezin. Pismek üzere olan pateteslerin bulundugu tencereye hazirladiginiz terbiyeyi yavas yavas katin ve bes dakika kaynatin. Terbiyeyi kaynayan çorbaya katarken mutlaka devamli karistirarak topaklasmasini önlemelisiniz. Salçayla tereyagini ocakta isitin ve bir fincan su ilave ederek çorbaya ekleyin. Diger yandan sarmisagi soyup incecik ezin ve çorbaya katin. Tuz ve karabiberi ekleyin

Bolu Usulü Taze Fasulye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 45dk

MALZEMELER

4 çorba kasigi un 2 çorba kasigi tereyagi 1 yumurta 750 gr taze fasulye 1 domates 1 çorba kasigi salça 2 su bardagi yogurt Tuz, karabiber 5 adet tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Taze fasulyeleri yikayip süzün ve ayiklayin. 1.5 cm uzunlugunda parçalar halinde kesin. Domatesi rendeden geçirin. Tereyagini kizdirin ve içine taze fasulye, rendelenmis domates ve salça ekleyin. Üç dakika harli ateste kavurun. Üzerine 1.5 lt (sekiz su bardagi) su ilave edin. 25 dakika kaynatin. Bir kapta un, yumurta, yogurdu ve 2.5 su bardagi su ile ezerek karistirin. Hazirladiginiz terbiyeyi fasulyeleri pismek üzere olan çorbaya karistirarak katin ve bes dakika daha kaynatin. Sicak olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Brüksel Lahanasi Çorbasi

Mutfak: Alman Süre: 40dk

MALZEMELER

150 gr brüksel lahanasi ½ çay bardagi sivi yag 1 tatli kasigi tereyagi 1 sogan 1 havuç 1 patates 6 su bardagi su 3 dis sarmisak 1 yumurta sarisi 1 limon suyu Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 tatli kasigi tereyagi ve yarim çay bardagi sivi yagi koyun. Sogani küçük küçük dograyip kizdirilmis yaga ilave edin. Soganlar renk degistirdiginde, küçük kareler halinde dogradiginiz havuç ve patatesleri ekleyin. 2 dakika daha agir ateste kavurun. Brüksel lahanalarinin her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktarin.

Cincile Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER

500 gr cincile mantari
1 çorba kasigi tereyagi
70 gr un
2 su bardagi yogurt
1 yumurta
1 limon
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Cincile mantarlarinin köklerindeki toprakli kisimlari kesip atin ve bol suda iyice yikayin. Süzüp bir kösede birakin. Bir tencereye 1.5 lt su koyun ve içine bir limonun suyunu ve tereyagini ekleyip kaynamaya alin. Su kaynamaya baslarken mantar ve tuz ilave edin. Mantarlari 3-4 dakika kaynatin. Un, yumurta ve 2.5 su bardagi suyu çirpip bulamaç haline getirin. Mantarlarin pismesine yakin, hazirladigniz terbiyeyi kaynayan çorbaya karistirarak ilave edin. Çorbayi 5-6 dakika kaynatin. Tuzunu, karabiberini kontrol ettikten sonra servis yapabilirsiniz

Çesminigar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 su bardagi kirmizi mercimek 4 su bardagi su 1,5 su bardagi süt 2 yumurta sarisi ¼ limon suyu 2 çorba kasigi margarin 2 sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Incecik dogranmis soganlari 2 çorba kasigi margarinde pembelesene kadar kavurun. Soganlar pembelesince, unu ilave ederek un sararana kadar kavurun. Mercimekleri ayiklayip tencereye alin. 5 bardak su ve et suyu ile tuz ilave ederek mercimekler yumusayana kadar pisirin. Çorbanizi atesten aldiktan sonra süzgeçten geçirin. Çorbayi yeniden agir ates üzerine alin. Diger yanda yumurta sarilarini çirparak limon suyu ile karistirin. Tencereye önce sütü daha sonra yumurta sarilarini azar azar ve sürekli karistirarak ilave edin. Çorbayi bir tasim kaynatarak atesten alin. Isterseniz küçük bir tavada çok az margarini eritip küp seklindeki ekmekleri kitirlasana dek kavurduktan sonra çorbayla birlikte servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Diyet Ispanak Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER 1 kg ispanak 200 gr tavuk gögsü 1 sogan 1 fincan sivi yag 1 fincan pirinç 1 yemek kasigi salça 1 çay kasigi karabiber 2 çay kasigi pulbiber 2 dis sarmisak 5 su bardagi tavuk suyu 1 limon suyu Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye siviyag koyup ince kesilmis sogani ilave edin. Sogan pembelesince ince kesilmis tavuk ve ispanaklari ekleyin. 5 dakika kavurduktan sonra sarimsak, salça, karabiber ve pulbiberi koyun. 2 dakika karistirip pirinç ve tavuk suyunu ekleyin. Pirinç pisinceye kadar kaynattiktan sonra servis yapabilirsiniz

Yumurta ve Marul Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

5 büyük marul veya kivircik salata yapragi 3 kati yumurta, haslanmis ve dogranmis 25 gr margarin veya tereyagi, yumusatilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Marullarin sert kisimlarini kesip ayirin. Yikayip kurulayin, bir kenara koyun. Iç Hazirligi: Yumurtalari bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumusak bir ezme haline getirin. Eger çok sertse karisima biraz daha margarin ekleyin.

1 marul yapragini tezgahin üstüne serin ve ortasina kasikla 1 yemek kasigi yumurta karisimini koyun. Karisimi kenarlara yayin. Yapragin kesilmis kenarindan baslayarak sikica sarin. Sarmalari seffaf filmle tekrar sikica sarin. Geri kalan marullari da ayni sekilde sarip geceden buzdolabinda tutun. Servis Etmek Için: Sarmalari seffaf filmden çikartip biçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapin

Yumurtali Kivircik Salata

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 Kivircik salata, ince dogranmis 1 demet taze sogan, dogranmis 4 kati yumurta beyazi, ince dogranmis süslemek için SOS: 4 sicak kati yumurta sarisi 150 ml krema 1 çay kasigi seker 2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazirlayin: Sicak yumurta sarilarini biraz kasik krema ile birlikte çatalla karistirarak ezin. Sekeri, limon suyunu ve kalan kremayi ekleyin. Malzeme iyice karisip sos pütürsüz olana dek çatalla çirpin Tuz ve biberle tatlandirin.

Dogranmis kivircigi büyük bir salata kabina koyun. Taze soganlari üstüne serpistirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayilmasi için iyice karistirin, ince dogranmis vumurta beyazlari ile süsleyip servis yapin.

Yesil Salata

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

100 gr Semizotu 1 Kivircik Marul 1 Kirmizi Sogan 100 gr Kurutulmus Domates (hazir ürün) 50 gr Dana Jambon 100

gr Mantar 5 Çorba Kasigi Siviyag Tuz, Karabiber 1 Çorba Kasigi Kekik 6 Çorba Kasigi Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Semizotunu yikayip ayikladiktan sonra yapraklarini iri iri kiyin. Marulu yikayip ayiklayiin ve büyük parçalar halinde dograyin.
Semizotu ve marulu kapakli bir kaba doldurup buzdolabinda bekletin.
Bu arada sogani soyup halkalar halinde dograyin. Domates ve jambonu küçük küpler halinde dograyin. Mantarlari ayiklayip ince dilimler halinde dograyin.
Bir tavada 1 çorba kasigi yagi kizdirip jambonu hafifçe kavurun. mantari ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandirin.
Tavaya domatesi ekleyip kisa süre daha kavurun. Tavadaki karisimi bir kaseye alip kalan yag, sirke, tuz ve karabiberle tatlandirin. Kasenin üzerini kapatarak buzdolabinda bekletin.
Servis yapmadan önce malzemelerin tamamini buzdolabindan çikarip büyük bir servis kasesinde harmalayin.
Dilerseniz salatanin üzerini maydanoz ve feslegen yapraklari ile süsleyin.

Yesillikli Bezelye

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi haslanmis bezelye 1 domates 1 taze sogan 2 yaprak marul 2 yemek kasigi galeta unu 2 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Firin kaibini yaglayip, üzerine galeta unu serpin. Bezelyeleri de biraz galeta unu ile karistirarak tepsiye yayin. Sogani, marul yapraklarini ve domatesi yikayip ince ince kiyin. Karistirarak bezelyelerin üzerine yayin. Kasar rendesi serperek firinda 10 dakika pisirin

Uzakdogu Usulü Lahana Salatasi

Mutfak: Cin Süre: 40dk

MALZEMELER

500 gr Lahana Tuz, Karabiber 1 Büyük Portakal 1 Küçük Ananas 1 Demet Taze Sogan 1 Demet Maydanoz 150 gr Süt Kremasi 1-2 Tatli Kasigi Köri

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayi çok ince seritler halinde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Ananasin sap ve uç kismini kesin. Uzunlamasina ortadan ikiye bölün ve kabuklarini yukaridan asagi dogru kesin. Bu islem için mutlaka keskin bir biçak kullanin. Ananasin orta kismini çikarip ardindan kalan kismi dilimleyin.
Taze soganlari yikayip ayikladiktan sonra ince halkalar halinde dograyin.
Maydanozu ayiklayip sonra iri iri kiyin. Portakali sicak su ile yikayip kabuklarini rendeleyin, Suyunu sikin.
Bir kasede 5-6 çorba kasigi portakal suyu, tuz ve köriyi karistirip marinat hazirlayin.
Diger büyük bir kasede lahana, ananas, taze soganlari ve maydanozun yarisini karistirip marinati ilave edin. Karisimi harmanlayin. 30 dakika dinlendirin.
Avokadoyu ikiye bölüp çekirdegini çikarin. Kabugunu soyup dilimleyin.
Kalan portakal suyunu hemen üzerinde gezdirin. Salatayi büyük bir servis tabagina alin. Avokado ile süsleyip kalan maydanozu üzerine serpin.

Üç Katli Salata

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Büyük Atom Salata 1 Demet Taze Sogan 500 gr Mayonez 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi 450 gr Bezelye (dondurulmus) 350 gr Kasarpeyniri 400 gr Pastirma

YAPILIŞ TARİFİ

Atom salatayi ayiklayip ince ince dograyin. Yikayip suyunu süzdükten sonra büyük bir kaseye alin. Taze sogani yikayip ayikladiktan sonra ince halkalar halinde dograyin. Sogan halkaIarini salatanin üzerine serpin. Mayonezi zeytinyagi ile birlikte bir kaseye alip çirpin. Ardindan salatanin üzerine dökün ve bir biçakla üzerini düzeltin.
Dondurulmus bezelyenin çözülmesini beklemeden mayonezin üzerine serpin. Peyniri rendenin iri kismi ile rendeleyip

bezelyenin üzerine serpin. Pastirmayi yagsiz bir tavada hafifçe kizartin. Bir mutfak haylusunun üzerine alip yagini çektirin. Pastirma dilimlerini peynirin üzerine yerlestirin. Salata kasesinin üzerini bir alüminyum folyo ile örtüp 12 saat buzdolabinda bekletin.

Ton Balikli Makarna Salatasi

Mutfak: Süre: 20dk

MALZEMELER
1 Küçük Kutu Ton Baligi 1 Su Bardagi Makarna 1 Yemek Kasigi Zeytinyagi Yarim Limon Suyu 5-6 Dal Dereotu, Tuz, Karabiber, Tuz 2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir
YAPILIŞ TARİFİ
Makarnayi tuzlu suda haslayip süzün. Zeytinyagi ekleyip karistirin ve sogumaya birakin.
Diyet ton baligi, kiyilmis dereotu, haslanmis misir, karabiber, tuz ve limon suyunu ilave edip karistirin.

Ton Baligi Salatasi

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

MALZEMELER
1 kutu ton baligi konservesi 4 adet iri dolmalik biber 1 adet küçük sogan 4 çorba kasigi mayonez 4 adet salatalik tursusu Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ton baligini küçük dograyin. Küp seklinde dogranmis sogan, mayonez, çig krema, ince dogranmis tursu, tuz ve karabiber ilave edin. Tahta kasik ile karistirin. Dolmalik biberleri yikayip, çekirdeklerini çikartin. Biberlerin içine ton balikli salatayi doldurun. Doldurulmus biberleri dilimleyip, servis tabagina dizin. Domates ve limon dilimleri ile süsleyip servis yapin.
Afiyet olsun...

Taze Bakla Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 kg. bakla 50 gr. pastirma 5 adet domates 2 dis sarmisak 1 adet büyük boy sogan 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 su bardagi tavuk suyu 1 tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi iri kiyilmis tane karabiber Tuz
Sosu Için:
1.5 çorba kasigi sirke

YAPILIŞ TARİFİ
Domateslerin çekirdeklerini çikartip iri kusbasi dograyin. Pastirmalari, çemenini çikardiktan sonra ince kesin. Zeytinyagini bir tavada isitin, ince dogranmis sogani ekleyerek hafif pembelesinceye kadar kavurun, sarimsagi ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. Bakla, domates, tavuk suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edin. Bakla yumusayincaya kadar pisirin. Salatayi servis tabagina alin, ilindiktan sonra buzdolabinda 10 dakika sogutun. Balla sirkeyi karistirin. Buzdolabinda soguttugunuz salatanin üzerine gezdirin, karistirdiktan sonra servis yapin.

Suteresi ve Greypfrut Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
2 demet suteresi, saplari ayiklanmis 2 pembe greypfrut, dilimlenmis 50 gr badem, kabuklari ayiklanmis
Sos: 1 çaykasigi ince dogranmis sogan ½ çaykasigi seker 1 yesil limonun suyu 2 yemek kasigi zeytinyagi tuz ve karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Izgarayi orta ateste isitin ve bademleri izgara telinin üstüne yerlestirin. 810 dak. arada sirada çevirerek açik kahverengi olana dek kizartin. Sosu yapmak için: Sogani, sekeri, limon suyunu ve zaytinyagini bir salata kabina koyun. Sos koyulasip bütün malzemeler iyice karisincaya dek bir çatalla çirpin. Tuz ve biberle tatlandirin. Greypfrut dilimlerini sulariyla birlikte sosa ekleyin. Suteresi yapraklarim da katip karistirin. Kizarmis bademleri üzerine koyup, servis yapin

Soguk Domates Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER

4 büyük domates 250 gr rezene
175 gr salatalik 250 gr turp 1 yemek kasigi dogranmis maydanoz
SOS: 6 yemek kasigi zeytinyagi 1 yemek kasigi limon suyu ½ çay kasigi bal ½ çay kasigi tuz karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Rezeneyi soyup 1 yemek kasigi kadar yapraklarindan dograyin. Geri kalan rezene yapraklarini süsleme için bütün olarak saklayin.
Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin. Salataliklari soyup uzunlamasina dörde bölün sonra ince dilimleyin. Turplari da çok ince dilimleyin.
Domateslerin üstlerinden kapak kaldirip içilerini kasikla bosaltin.
Bütün sos malzemesini agzi kapali bir kavanoza koyup iyice çalkalayin.
Dilimlenmis rezene kökü, salatalik ve turplari, maydanoz ve rezene yapraklari ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Sosu salatanin üstüne döküp iyice karistirin.

Domatesleri ayri ayri tabaklara koyup salatayi içlerine doldurun. Ayirdiginiz rezene yapraklariyla süsleyip servis yapin.

Sirkeli Patates Salatasi

Mutfak: Alman Süre: 30dk

MALZEMELER
650 gr. Küçük Patates 300 ml. Et Suyu Tuz 2 Demet Taze Sogan 1 Adet Yapraklariyle Birlikte Kereviz 2 Adet Sogan 2 Yemek Kasigi Tane Hardal 50 gr Tereyagi 2 Yemek Kasigi Sirke 1 Adet Eksi Kirmizi Elma 3 Yemek Kasigi Limon Suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri kabuklari ile baslayin, soguk suya tutun, sicakken soyup ince ince dilimleyin. Et suyunu kaynatin, dilimlenmis patatesleri içine koyup dagilmayacak sekilde karistirin. Tuz koyup 15 dakika dinlendirin.
Taze soganlari ayiklayin, yesil uçlanni bir kenara ayirip beyaz kisimlarini küçük küçük kesin. Kerevizi incecik dilimleyin, 1 yemek kasigi limon suyu ile karistirin. Yesil yapraklari koparip bir kenara koyun. Soganlari soyup çok ince kiyin. Karabiber degirmeninde 1 yemek kasigi tane hardali ügütün.
Patatesleri susun içinden süzüp çikarin. Sosu saklayin:
Tereyagini eritin, sogan, tane hardal ve çekilmis hardali 5 dakika yagda kavurun. Sirke ve et suyunu katin. Patateslerin üzerine düküp kanstirin. 15 dakika sosunu çekmesi için bekletin.
Bu arada elmayi kabuguyla birlikte ince ince dograyip kalan limon suyu ile karistirin. Elma, kereviz ve soganlari patates salatasina karistirin. Kereviz yapraklari ve soganin yesil uçlarini üzerine serpip ilik servis yapin.

Sef Salata

Mutfak: Fransiz Süre: 20dk

MALZEMELER
½ Göbek Salata ½ Kati Yumurta 1 Dilim Dana Jambon 1 Dilim Tavuk Jambon ½ Tavuk Gögsü 1 Çay Kasigi Misir ½ Domates 2 Siyah Zeytin 3 Yaprak Roka
Sos malzemesi: 1 Çorba Kasigi Hardal 2 Çorba Kasigi Mayonez 2 Çay Kasigi Sirke ½ Çay Kasigi Karabiber 2 Çay Kasigi Limon Suyu ½ Çay Kasigi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögsünü haslayip dana jambon ve tavuk jambon ile beraber uzunlamasina dograyin. Salata tabaginin içine göbek salatayi dograyip üzerine uzun kestiginiz jambonlari ve piliç gögsünü ilave edin. Hardal, mayonez, sirke, karabiber, tuz ve limon suyunu blenderden geçirip salatanin sosunu hazirlayin. Domates ve yumurtayi dilimleyip zeytin, roka ve misir ile salatanin üzerini süsleyin. Arzu ettiginiz kadar sos dökerek servis yapin.

Semizotu Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
1 küçük bag semizotu Yarim demet taze sogan 1 bardak pilavlik bulgur 4 yemek kasigi zeytinyagi 5-6 adet kornison tursu 1 adet kirmizi sivri biber 1 bas kuru sogan Yeteri kadar tuz Sos için: 1 kahve fincani zeytinyagi 3- 4 yemek kasigi sirke 2-3 dis sarmisak Arzu ettiginiz miktarda hardal
YAPILIŞ TARİFİ
Bulguru ayiklayip yikayin. Bir tencereye 4 yemek kasigi zeytinyagini koyun. Ince kiyilmis bir bas sogani ekleyerek atese koyun. Soganlar hafif sararinca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatin. Kaynadiktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Atesi kisip bugurlar suyunu çekinceye kadar pisirin. Iyice sogutun. Semizotlarini çok ince kiyin. Taze sogani, kirmizi sivri biberi, dogranmis kornison tursuyu katin. Hazirladiginiz sosu üzerine döküp iyice karistirin.

Salata tabagina alarak servise sunun. Sosun hazirlanisi: 1 kahve fincani zeytinyaginin içine 3-4 yemek kasigi sirkeyi, 2-3 dis ezilmis sarimsagi ve biraz hardali ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanin üzerine dökün

Sari Salata

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3-4 adet orta boy haslanmis patates 2 yemek kasigi sirke 1 yemek kasigi limon suyu 1 kahve fincani sizma zeytinyagi 1 kahve fincani misir (haslanmis) 3 adet taze sogan (ince kiyilmis) Bir tutam dereotu (ince kiyilmis) 1 adet ince uzun havuç (ince dilimlenmis) 1 çay kasigi toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kusbasi dograyin. Diger sebzeleri ilave edin. Baharatlari,
sirkeyi, limon suyunu ve zeytinyagini güzelce çirpin.
Derin bir kasede iyice harmanlayin. Birkaç saat buzdolabinda beklettikten
sonra servise sunun

Salatalik Sefasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre:

MALZEMELER

3 adet salatalik 2 adet yumurta 1 dilim beyaz peynir 4-5 dal dereotu 4-5 dal maydanoz 1 kase mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari kati haslayip soyun. Küçük küçük dograyin. Salataliklari
soyup, uzunlamasina ortadan ikiye kesin. Iç kisimlari çay kasigi yardimiyla
çikarin. Salatalik içlerinin ince ince kiyip mayonez ilave edin.
Dereotu ve maydanozu kiyin. Yumurtalarla beraber mayonezle karistirin.
Beyaz peyniri ilave edin. Karisimi salataliklarin içine doldurup servis
tabaginin içine dizin. Arzunuza göre süsleyip servise sunun.

Salata Emil

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

2-3 sap kereviz 3 adet domates 2 adet çarliston biber 1 iri pancar 2 adet yumurta 1 tüp ançuez 5-6 adet yesil zeytin 5-6 adet siyah zeytin 1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz 1 kahve fincani zeytinyagi 1 kahve fincani sirke 2 kahve kasigi tuz 2 kahve kasigi hardal 1 kahve kasigindan az karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancari önce iyice yikayin. Daha sonra küçük küçük parçalar halinde kesin. Domateslerin kabuklarini çikarin ve dilim dilim kesin. Sonra bu dilimleri de dörde bölün. Biberlerin çekirdeklerini de çikarip ince ince kesin.
Yumurtalari kati haslayin. Kabuklarini soyun. Yumurtalari halka halka kesin. Kereviz saplarini da ince ince kesin.
Yumurta ve ançuezi bir kenara ayirip diger malzemeyi karistirin. Zeytinleri de ilave ettikten sonra salatayi seffaf bir kaba alin. Üzerine ançuez ve yumurtalari koyun. Zeytinyagi, sirke, tuz, hardal ve biberi bir kapta çirpin. Sosu salataya karistirip servise sunun

Sakiz Kabagi Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre:

MALZEMELER

1 kg ortaboy kabak 250 gr yogurt 2 dis dövülmüs sarmisak 1 tatli kasigi tuz 1 demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyip kalin halkalar dograyin. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayin. Hafifçe bastirarak suyunu iyice süzün.
Bir kaseye yogurt koyup ezin.Yogurt, sarimsak, tuz, ince kiyilmis dereotu ve kabagi iyice karistirin. Siyah zeytin ile süsleyip servise sunun.Çok iyi bir diyet salatasidir.

Pirinç Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Su Bardagi Misir 4-3 Domates 4-5 Sivribiber 1 Demet Maydanoz 1 Fincan Soya Yagi 1 Çay Bardagi Sizma Zeytinyagi 1 Limon 1 Fincan ight Soya Sosu Köri, Nane,

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu kök tarafindan 1 cm kadar kesip canlanmasi için su dolu bir bardaga yerlestirin. Amerikan pirincini derin

bir kaba yerlestirerek üzerine 3-5 parmak fazla olucak sekilde sicak su ve bir kasik tuz ilave edin. Ara sira karistirarak iliyincaya kadar bekletin. Çig tane misir kullanacaksaniz, tuzlu suda haslayip tel süzgeçte suyunu iyice süzün, Misiriniz konserveyse açtiktan sonra yine iyice süzün. Sivri biberlerin içini çikarip ince ince dograyin. Domateslerin kabuklarini soyun ve tavla zari büyüklügünde dograyin. Pirinci sudan çikartip tel süzgeçe bosaltarak iyice yikayip, süzün. Bir tencerede su kaynatin. Pirinçlerin yapismamasi için, içine 1 fincan soyayagi ve tuz ekleyin. Üzerine pirinçleri ilave ederek arada karistirarak kapagini kapatmadan haslayin. Ocagi kapattiktan sonra 3-5 dakika bekletip suyunu süzün. Haslanmis pirinçleri derin bir kaseye alin. Bütün malzemeleri üzerine ekleyerek, pirinçleri kirmadan karistirin. Üzerini süsleyerek servis yapin.

Piliç Filetolu Saglik Salatasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 parça piliç fileto
Karisik marul çesitleri
4 tane minik domates
1 çorba kasigi iç dolma fistik
Yeteri kadar taze nane
Yarim kahve fincani üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç filetolari izgara veya tavada pisirin. Çukur bir tabagin içine karisik marul yapraklarini çiçek seklinde yerlestirin. Etrafina da tavuk filetolari yerlestirin. Üzerine kizarmis dolma fistigi, küçük dogranmis domates ve nane yapraklarini serpin. Sirkeyi üzerine ekleyerek servise sunun.

Pideli Salata

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

175 gr. Pide 1 Yemek Kasigi Tatli Kirmizi Toz Biber 2 Çay Bardagi Sivi Yag 400 gr Domates 350 gr Salatalik 1 Adet Kirmizi Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Demet Maydanoz 1 Sap Nane 4 Yemek Kasigi Limon Suyu Tuz Aci Kirmizi Biber Kimyon 200 gr Beyaz Peynir 8 Adet Biber Tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Pideyi ½ cm. kalinliginda, 3 cm. uzunlugunda parçalara kesin.
Pide parçalarinin üzerlerine kirmizi biber serpip sivi yagin yarisini üstlerine gezdirin.
Domatesleri dörde bölüp, çekirdeklerini çikartin, etli kismini küçük küçük kesin.
Salatalagi da soyup ayni sekilde dograyin.Sogani soyun, kiyin.sarmisaklari soyup ezin.
Maydanozu yikiyin, kurulayin ve yapraklarini koparin. Nane yapraklarini da ince ince kiyin.
Maydanoz, nane, domates, salatalik, sogan ve sarmisagi limon suyu, su ve sivi yag ile karistirin.
Tuz, aci kirmizi biber ve kimyon katin.
Pide parçalarini firin tepsisine dizin.
Izgarada kitir kitir olana kadar kizartin.
Servis yapacaginiz zaman ekmekleri tabaklara dagitip üzerlerine salata koyun.
Beyaz peyniri ufalayip serpistirin.
Biber tursusunu en üste koyup pidelerin yumusamamasi için hemen servis yapin.

Peynirli Yesil Salata

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 adet göbekli kivircik salatasi 1 adet domates 1 adet salatalik 1 dilim rendelenmis beyaz peynir 1 bag roka 1 kahve fincani sivi yag 1 adet limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kivircigi iyice yikayip suyunu süzdükten sonra kiyin. Rokoyu da kivircik gibi kiyin ve domatesle salataligi dörde bölün.
Bu kiyimlarin hepsini harmanlayip rendelenmis beyaz peyniri üzerine serpin.
Sivi yagi ve limon suyunu çirpip sosun üzerine gezdirin. Arzu ettiginiz

kadar tuz katip servise sunabilirsiniz.

Peynirli Bahar Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kivircik marul 1 göbek marul 4-5 turp 2 demet roka 2 demet maydanoz 500 gr koyun peyniri 6 çorba kasigi sirke Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Marul, roka ve maydanozu yikayip ayiklayin ve süzülmesini bekleyin.
Marulu iri iri kiyin, Turbu rendeleyin.
Rokanin saplarini, maydanozun yapraklarini ayiklayin. Marul ve turbu, bir kasede rokanin yarisi ile karistirin.
Maydanozu rokanin kalani ile birlikte ince ince kiyip karistirin.Peyniri dilimleyip mayda-nozlu karisima bulayin.
Küçük bir kasede sirke,tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirip iyice çirpin.Maydanozlu karisimin kalanini ekleyip tekrar karistirin.

Salata ve peynir dilimlerini servis tabagina alin.Üzerinde sosu gezdirin.Peynirli bahar salatasini degisik taze baharatlarla süsleyip servis yapabilirsiniz.

Pancar ve Armut Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

175 gr haslanmis pancar,soyulmus ve 1 cm küp seklinde kesilmis 2 orta boy armut ½ bas rezene, ayiklanip ve dogranmis 1 demet suteresi, saplari ayrilmis
SOS: ½ limonun suyu ve rendelenmis kabugu 1 yemek kasigi yogurt 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 çay kasigi bal ½ çay kasigi sirke tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ilk önce sosu hazirlayin: Büyük bir kasede limon kabugu ve suyunu yogurt, ayçiçek yagi, bal ve sirkeyle karistirin. Tuz ve biberi ekleyip yeniden iyice karistirin.
Armutlari soyup içlerini temizleyip ikiye bölün. Küp seklinde kesip sosa ekleyin. Pancarlari ve rezeneyi de ekleyip katip karistirin.
Seffaf filmle salatanin üstünü kapatip servis yapana dek buzdolabinda saklayin. Servis yapacaginiz zaman suteresini ayiklayip salataya ekleyin.
Bir salata kabina aktarip servis yapin.

Osmanli Salatasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana Yarim bag ince dogranmis taze nane (kuru nane de kullanilabilir) 10 adet ince kibrit biçimi dogranmis kuru kayisi 1 adet ince dogranmis orta boy domates 100 gr cekilmis ceviz ici 1 adet ince, dogranmis cuska biber 1 çorba kasigi tuz
Sosu için 1 adet haslanmis ve 6 esit parçaya bölünmüs yumurta 2 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz lahanayi bir kabin içine yerlestirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yogururcasma yogurun. Suyu çikinca bes dakika bekleyin. Daha sonra soguk suyla yikayip suyunu sikin. Bir baska salata kasesine koyun. Ve sirasi ile üzerine geriye kalan malzemeleri ilave edin. Domates, taze nane (yoksa kum nane) ve ceviz içini, kayisiyi, limon suyunu ve sivi yagi ilave ederek karistirin. Bu islem bittikten sonra salatayi servis tabaklarina alip yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

Oriyental Deniz Ürünleri Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr soya fasulyesi 4 taze sogan, dogranmis 1 kereviz sapi, ince dilimlenmis 1 dolmalik kirmizi biber, ince dogranmis 100 gr karides, haslanip ayiklanmis 125 gr pavurya eti, süzülmüs 6 marul yapragi Taze sogan, süslemek için
Sos: 50 gr yogurt 6 yemek kasigi mayonez 1 limonun kabugu, rendelenmis 1 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi

zencefil, istege bagli
YAPILIŞ TARİFİ
Soya fasulyesi, taze sogan, kereviz ve dolmalik kirmizi biberi bir kasede karistirin.
Sosu hazirlayin: Yogurt ve mayonezi bir kaseye koyup, limon kabugunu, suyunu ve dilerseniz zencefili ekleyerek karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin.
Sosu daha önce hazirladiginiz karisima döküp iyice karistirin. Sonra karides ve pavurya etlerini ekleyip, seffaf filmle kaplayin. 15-30 dakika buzdolabinda sogutun.
Marullari bir tabaga yerlestirip üstlerine salatayi koyun. Taze soganla süsleyip servis yapin.

Muslin Soslu Ispanak Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg ispanak 200 gr mayonez 200 gr yogurt 2 dis sarimsak 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi pul biber 2 adet domates
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklari temizledikten sonra soguk su ile yikayin. Bu yikamayi bir kaç defa tekrarlayin. Temizlenen ispanaklari, daha önceden kaynattiginiz suyun içine koyarak 15 dakika haslayin. Soguk su ile soguttuktan sonra bir tülbentle suyunu sikin. Ispanaklari iri bir sekilde dograyip salata tabagina yerlestirin. Muslin sosun yapilisi: Çukur bir kapta mayoneze yogurdu yedirerek, çirpma teli ile yavas yavas karistirin. Sarimsaklari havanda dövüp içine atin ve tuzu, kara biberi de ilave edin. Muslin sosu ispanaklarin üzerine servis kasigi ile gezdirerek dökün. Pul biber ile süsledikten sonra servis yapin.

Mevsim Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER
½ Kirmizi Lahana ½ Göbek Salata ½ Havuç 1 Çorba Kasigi Rendelenmis Beyaz Peynir 1 Çay Kasigi Misir ½ Domates Karabiber, Tuz
Krema için 1 Çorba Kasigi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ
Kirmizi lahanayi ve göbek salatayi genis bir salata kabina dograyip havucu rendeleyin. Misir ve peyniri üzerine ekleyin. Dilimlenmis domateslerle süsleyin. Küçük bir kasede siviyag ve limon suyunu çirparak sosu hazirlayin. Salatanin üzerine sosu gezdirerek servis yapin

Mevsim Salatasi ()

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER
1 adet kivircik salata 2 adet salatalik 2 adet havuç 2 adet turp 1 adet küçük kirmizi lahana 2 adet domates ½ çay bardagi zeytinyagi 1 adet limon Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Salata yapraklarini yikayin, suyu iyice süzüldükten sonra dograyin.
Salataligi ince dilimleyin.
Havuç ve turbu kabuklarini soyduktan sonra rendeleyin. Kirmizi lahanayi ince kiyin. Domatesi dilimleyin.
Bütün malzemeyi salata tabagina yerlestirin. Zeytinyagi, limon suyu ve tuzu karistirip, salatanin üzerine dökün.

Mercimek Salatasi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 su bardagi yesil mercimek 2 adet orta boy bostan patlicani 2 adet havuç 5 adet taze sogan ½ demet maydanoz ½ demet dereotu 1 adet orta boy sogan 1 çay bardagi mayonez ½ limonun suyu Tuz Kirmizi biber 1 kahve fincani zeytinyagi 1 dis sarimsak
YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi bir tasim kaynatip, süzün. Tekrar sicak su ekleyip, yumusayana kadar haslayin.
Havuçlari rendeleyin, sogani ince dograyin, maydanoz ve dereotunu ince kiyin. Malzemeyi mercimege karistirin.

Sosu için, mayonez, limon suyu, zeytinyagi, dövülmüs sarmisak, tuz ve kirmizi biberi bir kapta karistirin. Sosu mercimege ilave edip karistirin. Patlicanlari ikiye bölün. Içlerini bosaltin, kararmamasi için hafifçe tuzlayin. Mercimek salatasini içine doldurup servis yapin.

Maydanoz Salatasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3 demet maydanoz 1 çay bardagi kisirlik bulgur 2 adet domates 2 adet salatalik 2 adet salatalik tursusu Yeteri kadar limon, sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu iyice yikayip, ince ince kiyarak servis tabagina yayin. Üzerine küçük küçük dogradiginiz domatesi, salatalik tursuyu koyun.
Bir kaba koydugunuz bulgurun üstünü bir parmak yüksekliginde geçecek sekilde sicak su koyun. Bulgur iyice kabarip suyunu çekince karisima ilave edip harmanlayin.
Yagi ve limonunu da eklediginizde maydanoz salatasi servise hazirdir.

Mantar ve Kereviz Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

250 gr mantar, dilimlenmis 3 kereviz sapi, dilimlenmis
Sos: 150 gr yogurt 2 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi ince dogranmis taze tarhun tuz ve karabiber Süslemek için: 25 gr kabugu soyulmus badem limon parçalari birkaç dal taze tarhun veya

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazirlayin: Yogurdu zeytinyagi ve limon suyuyla birlikte bir kaba koyun Bir çatalla çirpin tarhun, tuz ve biberi ekleyin Mantarlari ve kerevizleri sosa ekleyip iyice karistirin. Salatayi bir salata kasesine koyup bademleri serpistirin. Limon parçalari ve tarhun veya maydanoz dallariyla süsleyip servis yapin

Makarna Salatasi

Mutfak: italyan Süre: 25dk

MALZEMELER

1 Küçük Pirasa 1Adet Havuç 1 Adet Kereviz Tuz 400 gr Dana Bonfile (bütün) 500 gr Kuskonmaz 100 gr Kirmizi Mercimek 7 Yemek Kasigi Sirke Karabiber 12 Yemek Kasigi Sivi Yag 1 Tutam safran 200 gr Serit Makarna 1 Avuç Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede 1 litre suyu isitin. Havuç, kereviz ve pirasayi ayiklayin, küçük küçük dograyip tencereye koyun. 15 dakika hafif ateste pisirip tuz ile tatlandirin.
Bonfileyi de koyup 15 dakika agzi açik olarak kaynatmadan pisirin. Pisirirken bir kez alt üst edin. Kuskonmazi tras eder gibi soyup verev parçalara kesin. Uç kisimlarini bir kenara ayinn. Bonfileyi tencereden çikartip, sikica alüminyum folyoya sarin.
Et soyuno süzün. Kuskonmazin alt kisimlanni, et suyunda 5 dakika hafif ateste pisiriri. Uç kisimlanni ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazlari çikanin. Mercimekleri bir bardak et suyo ile 8-10 dakika hafif ateste pisirin, süzün. Sirke, tuz, karabiber, yag ve 4 yemek kasigi et suyu ile bir sos hazirlayin. 4 yemek kasigi sosu mercimeklerle karistirin.
Kalan et soyunda safrani eritin. Makarnalan ufak ufak kirin, et suyunda baslayin, süzün. Kuskonmaz, makama ve ayiklanmis maydanoz yapraklarini sosla karistirin. Eti ilk ünce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katin. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandirin. Mercimeklerle birlikte tabaga alin.

Kaymaçina

Mutfak: Türk Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg süt
7 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalarin hepsini bütün olarak sekerle köpük köpük olana kadar çirpin.
Süt ilave edip çirpmaya bir müddet daha devam ederek pisirmek için
tercihen cam bir kaba koyup orta hararetli firina atin.
1 saat kadar (tatlinin üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene
kadar) pisirdikten sonra sogutup servis yapin.

Kolay Kazandibi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 su bardagi un
1.5 su bardagi seker 1 lt süt 1 paket vanilya 50 gr margann 100 gr ince kiyilmis findik içi 2 yemek kasigi kakao 2 yemek kasigi pudra sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye bir bardak un eleyin. 1,5 bardak seker koyun. Üzerine 1 lt soguk sütü yavas yavas ekleyin. Atese koyup muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirip atesten alin. Vanilya ve yagi koyup mikserde 5 dakika çirpin. Büyük firin tepsisine 2 kasik kakaoyu her tarafini kaplayacak sekilde eleyin. Üzerine pudra sekeri eleyin. Üzerine de kiyilmis findiklari serpin. Muhallebiyi bu tepsiye yayarak dökün. Iyice soguduktan sonra rulo seklinde sarin. Tek kisilik servis yapilacak sekilde kesin. 1 tepsi 4-5 kez sarilabilir. Her ruloyu arzuya göre 3 veya dört parçaya keserek servise sunun.

Kuru Üzümlü Karnabahar Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1 Karnabahar, çiçeklere ayrilmis 500 gr arpacik sogani
Tuz 225 ml beyaz sarap 125 ml su 5 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi sirke 3 domates, kabuklari soyulup dogranmis 3 yemek kasigi kuru üzüm 1 Çay kasigi seker ½ çay kasigi kekik ½ çay kasigi kisnis karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Iki ayri tencere dolusu suyu bir tasim kaynatin. Birine soganlari, digerine ise karnabaharlari koyun. Her ikisini de 5 dak haslayip süzdürün. Kalan malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Tuz ve biberle tatlandirin. Iyice karistirin. Bir tasim kaynatin. Atesi kisip tenceredeki malzemeyi 5 dak. pisirin. Bu sürenin sonunda sogan ve karnabahari ekleyin ve ara sira karistirarak 10 dak. daha pisirin. Delikli bir servis kasigi kullanan sebzeleri servis tabagina, aktarin Tencerede kalan sosu tekrar kaynati Sosu 5 dak. agir ateste kaynatarak çektirin. Sebzelerin üstüne koyup soguyuncaya kadar bekleyin ve serv yapin.

Kremali Patates Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER
750 gr patates, ovarak yikanmis Tuz
Sos: 150 ml krema 2 yemek kasigi kapari, durulanip süzülmüs 4 taze sogan, ince kiyilmis ½ çay kasigi limon suyu Taze çekilmis karabiber
Süslemek için: 4-8 taze sogan, püskül halinde kesilmis 1 yemek kasigi dogranmis taze nane

YAPILIŞ TARİFİ
kaynatin. Daha sonra 15-20 dakika yumusayincaya kadar pisirin.
Bu sirada taze soganlarin yesil kisimlarini püskül yaparak kesin ve buzlu
su dolu bir kasede en az 30 dakika birakin.
Sosu hazirlayin: Bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kapta
karistirin.
Patatesleri süzün. Hafif çe sogumasini bekleyip kabuklarim soyun ve küp
küp kesin.
Patatesleri hâlâ sicakken sosm içine koyup iyice sogumasini bekleyin.
Patates salatasini taze sogan püskülleri ve dogranmis nanelyle süsleyip
servis yapin.

Köfteli Salata

Mutfak: Türk Süre: 60dk

MALZEMELER
500 gr yagsiz kiyma. 4 iri mantar, dörde bölünmüs 2 yemek kasigi rendelenmis sogan 2 yemek kasigi domates salçasi ¼ çaykasigi mercankösk 50 gr bayat ekmek içi 1 yumurta, çirpilmis 2 domates, sekize bölünmüs 1 küçük kivircik, dogranmis 1 yesil biber, halka dogranmis ½ salatalik, ince dilimlenmis Ayçiçek yagi, firçayla sürmek için
MARINAT IÇIN: 3 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 yemek kasigi limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Marinat: Yagi, limon suyunu, sarimsagi bir kasede karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Mantarlari ekleyip iyice karistirin ve en az 1 saat marine edin. Bu sirada izgarayi iyice isitin. Kiymayi, rendelenmis sogani, domates salçasini, baharatlari ve ekmek içini karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Karisimi katilastirmak için bir yumurta ekleyin. Karisimi 16 porsiyona bölün ve herbirini yuvarlayip top top yapin. Yagi firçayla üzerlerine sürüp izgara teline yerlestirin.
Köfteleri izgarada 15-20 dak. pisirin, gerektikçe çevirip kahverengilesinceye kadar tutun. Kagit havlu ile kurulayip, fazla yagini aldiktan sonra, sogumasi için bir kenara kaldirin.
Bir servis tabaginda kivircigi, salataligi ve yesil biberi yerlestirin.
Delikli bir kasik kullanarak mantarlari marinatin içinden bir tabaga alin.
Köfteleri, domatesleri ve mantarlari kürdanlara sira sira dizip salatanin yanina koyun ve servis yapin.

Kis Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER
4 Çorba Kasigi Mayonez ½ kg Yerelmasi 1 Limon 2 Havuç 1 Kereviz 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi 3-4 Dal Taze Sogan Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yerelmasini temizleyip küçük yumrulari oldugu gibi birakin, büyüklerini küçüklerle ayni boyuna kesin. Yarim limon suyu ilave edilmis suda bekletin. Taze sogani uzun uzun dograyin. Kereviz ve havuçlari ayri ayri rendeleyin. Kerevizi bir kaseye alip tuz, birkaç damla limon ve mayonez ekleyerek karistirin. Havuç rendesi, kerevizli karisimi ve yerelmalarini servis tabagina yerlestirin. Taze soganlarla salatayi süsleyin. Kalan limon suyu, tuz ve zeytinyagini küçük bir kasede karisririp salatanin üzerine gezdirerek dökün ve servis yapin

Keyifli Salata

Mutfak: Türk Süre: 10dk

MALZEMELER
1 adet kivircik
¼ göbek Kalin yarim dilim dana jambon
Kalin yarim dilim tavuk jambon
10 adet dolma zeytin
1 çorba kasigi tane misir
1 çorba kasigi zeytinyagi
Yarim limon

YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencerenin içinde kivircik ve göbegi karistirin. Dana jambonu ve tavuk jambonu, salami, taze kasari, küp seklinde dograyin.
Dolma zeytin dilimlerini, tane misiri, zeytin yagini ve Iimonu karistirip salatanin üzerine dökün. Servise sunun.

Kereviz ve Turp Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 25dk

MALZEMELER
1 sert tatli elma 1 küçük kereviz sapi, dogranmis 250 gr turp, ince dilimlenmis Tuz ve karabiber
Sos: 50 gr lor peyniri 4 yemek kasigi krema 2 yemek kasigi elma sirkesi 1 çay kasigi seker 1 dis sarmisak, ezilmis
YAPILIŞ TARİFİ
Sosu hazirlayin: Lor peynirini büyük bir kaseye koyup yumusayincaya kadar çirpin. Yavas yavas kremayi ve sirkeyi, sonra seker ve sarimsagi ekleyip karistirin. Elmayi soymadan içini ayiklayip dograyin. Kereviz ve turplarin yarisiyla

birlikte sosa ilave edin. Tuz ve biberini katin.
Salatayi servis tabagina bosaltip kalan turplarla üstünü süsleyin. Oda sicakliginda servis yapin.

Kereviz Salatasi ()

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

MALZEMELER

3 adet kereviz 2 çorba kasigi yogurt 1 çorba kasigi mayonez 1 limonun suyu 1 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet portakal Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurdu pürüzsüz bir kivam alincaya kadar karistirin. Mayonezi ekleyip karistirmaya devam edin. Zeytinyagi, limon suyu ve tuz ekleyip, sos yagi çekene kadar karistirin.
Rendelenmis kerevizi ekleyin.

Portakali ince halka seklinde kesin. Kereviz salatasini portakal dilimlerinin üzerine koyun. Ceviz ile süsleyip servis yapin.

Kereviz Salatasi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 10dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Kereviz 1 Eksi Elma ½ Kase Yagsiz Yogurt 1 Limon Sarmisak Havanda Dövülmüs Ceviz Içi (istege bagli) Rafine Edilmemis Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri, üzerine limon sikarak rendeleyin. Rendelenmis elma ile karistirip sarmisakli yogurtla harmanlayin. Tuzunu kattiktan sonra üzerine ceviz içini serpin. Yogurt, sarmisaksiz da olabilir. Onemil olan, bu salatada yag kullanmamaktir. Besleyiciligi, doyuruculugu açisindan 1 -2 dilim kepekli ekmekle mükemmel bir aksam yemegi olabilir.

Kekikli Tavuk Salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 90dk

MALZEMELER

5 Piliç Gögsü 5 Dal Taze Kekik 4 Yemek Kasigi Zeytinyagi 2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir 4 Salata Yapragi 10 Kiraz Domates Tuz, karabiber
Feslegenli Sos Için: 1 Demet Feslegen 4 Yemek Kasigi Zeytinyagi 4 Yemek Kasigi Limon Suyu 1 Çay Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç gögüslerinin derilerini temizleyip kekik, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile marine edin. Bu sekilde 1 saat kadar buzdolabinda bekletin. Tavada çok az zeytinyagi isitip piliçleri soteleyin.Üzerine bir kapak kapatip ocaktan alin. Salatalari iyice yikayip kurutun. Büyük parçalar halinde kesin. Hepsini bir tabaga alin. Pismis piliçleri küçük parçalara ayirip salatanin üzerine serpistirin. Misir ve kiraz domatesleri de ilave edin. Feslegeni blenderde çekin. Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salatanin üzerine dökün ve servis yapin.

Kekikli Fasulye Salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 45dk

MALZEMELER

250 gr. Arpacik Sogan 1 Yemek Kasigi Toz Seker 4-5 Yemek Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi Beyaz Sarap 4 Detne Yapragi Taze veya Kuru Kekik Tuz ½ Su Bardagi Iri Kuru Fasulye 8 Yemek Kasigi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yikayip soguk su içinde bir gece bekletin. Islatma suyuna gerekirse biraz daha da su ekleyerek baslayin.
Soganlari soyun. Sekeri bir kapta eritin, hafifçe yakarak karamellesmesini saglayin.
Sirke, beyaz sarap, 3 çay bardagi su ilave edip kaynatin.
Sarapli sos kaynayinca arpacik soganlarini, defne yapragi ve kekigi ekleyin.
Tuz katip 20 dakika hafif ateste pisirin.
Atesten almadan 5 dakika önce haslanmis süzülmüs kuru fasulyeyi ilave edin.

Fasulyelerin sosu içine çekmesi için bekletin. Salatayi bir gün önceden hazirlayip bir gece bozdolabinda bekletmek

en iyi neticeyi verir. Servis yapmadan önce yag ekleyip karistirin.

Karisik Salata

Mutfak: Türk Süre: 45dk

MALZEMELER
1 Çay Kasigi Misir ½ Göbek Salata 1 Dilim Kare Dogranmis Ananas ½ Çorba Kasigi Küp Kesilmis Dana Jambon ½ Çorba Kasigi Küp Kesilmis Tavuk Jambon 1 Çorba Kasigi RendelenmisKirmizi Lahana ½ Domates 2 Dilim Salatalik 2 Dilim Havuç 3 Yaprak Roka
Sos Malzemesi 1 Havuç 1 Sogan 1 Çay Kasigi Tane Karabiber 1 Çay Bardagi Mayonez 1 Çay Kasigi Toz Karabiber 3 Defne Yapragi 2 Çorba Kasigi Tursu Suyu 2 Yaprak Jelatin ½ Çorba Kasigi Sirke 5 Su Bardagi Su 1 Çay Kasigi Tuz, Nane
YAPILIŞ TARİFİ
Sosun hazirlanisi:
Bir tencereye 5 su bardagi suyu alin. Tuz, nane ve karabiber atin. Dörde bölünmüs sogan ve havucu da ilave edip kaynatin. Kaynayan karisimin içine jelatin ve defne yapragini ekleyin. Jelatin eriyene kadar kaynatin. Karisimin suyunu süzün ve sertlesene kadar sogumaya birakin. Soguttugunuz karisimin içersine mayonez, tane karabiber, sirke ve tursu suyunu ekleyin. Hepsini blenderda karistirarak sosunuzu hazirlayin.

Salatanin hazirlanisi:

Genis bir salata kabinin içersine göbek salatayi dograyip ananas, dana jambon, tavuk jambon ve misir ilave edin. Üzerini lahana, domates, havuç, salatalik, roka ile süsleyin.
Hazirlamis oldugunuz salatanin üzerine arzu ettiginiz miktarda sos ilave ederek servis yapin.

Enginarli Karides Salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 60 dk

MALZEMELER
4 adet enginar
Içi için: 4 adet haslanmis yumurta 200 gr. karides 3 çorba kasigi sirke 5 adet salata yapragi 1 kutu krem peynir
YAPILIŞ TARİFİ
Enginarlarin dis kabuklarini soyun. Ters çevirip içlerindeki mor renkli yapraklari ve tüyleri temizleyin. Yapraklarin bir bölümünü süsleme için ayirin.
Enginarlari yarim limonla ovun. Tuzlu kaynar suda yarim saat haslayin.
Karidesleri sirkeli suda haslayip, kabuklarini soyun.
Sosu için krem peynir, kisnis, ince kiyilm haslanmis yumurta ve ince kiyilmis salata yapraklarini karistirin.
Karidesleri haslanmis enginarlarin içine dizin. Üzerine hazirladiginiz sosu gezdirin Ince kiyilmis dereotu ve enginar yapraklariyla süsleyerek servis yapin.

Iki Katli Kokteyl Salata

Mutfak: Fransiz Süre: 45 dk

MALZEMELER
5 Orta Boy Patates 5 Havuç 1 Kahve Fincani Zeytinyagi 1 Su Bardagi Yogurt 1 Demet Dereotu 1 Limon 1 Dis Sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri haslayip soyduktan sonra püre haline getirin.
Zeytinyagi,tuz ve limon ile iyice karistirip payreks tabaga serin
Havuçlari rendeleyip, bir çay bardagi zeytinyagi ve bir tutam tuz ile Kizartin.
Karisimi patates püresinin üzerine döküp, hazirladiginiz sarmisakli yogurt ile üzerini süsleyip servis yapin.

Mercimek Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

2 su bardagi mercimek 5 kuru sogan 5 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizibiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani sirke 1 çay bardagi siviyagi 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi hardal 2 kati yumurta 1 domates 1 salatalik 2 sivri biber 1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayiklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimegi süzüp bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra süzün. Soganlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yikayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyag, tuz ve sirke ile beraber sicak mercimegin üstüne ilave ederek karistirin.

Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz

Mercimekl bahar Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi mercimek 5 kuru sogan 5 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizibiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani sirke 1 çay bardagi siviyagi 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi hardal 2 kati yumurta 1 domates 1 salatalik 2 sivri biber 1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayiklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimegi süzüp bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra süzün. Soganlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yikayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyag, tuz ve sirke ile beraber sicak mercimegin üstüne ilave ederek karistirin. Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz.

Hindistan Cevizli Havuç Salatasi

Mutfak: Fransiz Süre: 10

MALZEMELER

500 gr havuç 1 portakalin suyu 1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari rendeleyin. Rendelenmis havuçlari büyük bir kaseye koyun.
Limon ve portakal suyunu havuçlarin üzerine dökün ve iyice karistirin.
Havuçlari büyük bir salata kabina veya ayri ayri servis tabaklarina koyup
üzerlerine hindistan cevizi serpistirin.
Hindistan cevizli havuç salatasini servis yapmadan önce en az l saat
buzdolabinda bekletin.

Her Zaman Hazir Salata

Mutfak: Türk Süre: 20dk

MALZEMELER

1 adet kirmizi lahana

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi lahanayi gayet ince bir sekilde dograyin. (Rendelemeyin) Salataya konan normal miktarda tuz serpin. Tuzlanmis lahanalari bir kavanoza doldurun. Yaklasik yariya kadar sirke doldurun. Bu sekilde tadinda bir degisiklik ve bozulma olmaksizin arada bir silkeleyerek buzdolabinda birkaç ay saklayabilirsiniz. Salata yapmak istediginizde sizma zeytinyagi ve arzu ettiginiz salata malzemesiyle zenginlestirerek servise sunun.

Afiyet olsun...

Acibademli Seftali Tatlisi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Komposto Seftali 2 Su Bardagi Seftali Kompostosu Suyu 300 gr Acibadem Kurabiyesi 1 Kutu Krem Santi 1 Su

Bardagi Süt 1 Çay Kasigi Tarçin 2 Su Bardagi Su
YAPILIŞ TARİFİ
Krem santiyi bir bardak sütle çirpin. Içine acibademleri ufalayip karistirin. Cam bir kalibi islatip hazirladiginiz karisimi dökün ve buzdolabinda 1 saat bekletin.
Su, komposto suyu ve nisastayi tencerede karistirip kisik ateste koyu bir sos haline gelinceye kadar pisirin. Sos soguduktan sonra tarçini ilave ederek karistirin.
Seftalileri kaliptaki acibademli karisimin üzerine dizip hazirladiginiz sosu gezdirin. Dondurduktan sonra nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Ananasli Sufle

Mutfak: Fransiz Süre:
MALZEMELER
6 Çorba Kasigi Ananas Suyu 2 Çorba Kasigi Tereyagi
1 Kahve Fincani Tozseker 2 Yumurta 2 Çorba Kasigi Un 1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu 2 Çay Bardagi Light Süt 1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri ½ Portakal Kabugu Rendesi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180 dereceye ayarlayin. Yarim su bardagi kapasiteli sufle kaplarini tereyagi ile yaglayin. Kalan yagi seker ve yumurta sarisi ile köpüklesinceye dek çirpin. Portakal kabugu rendesi, kabartma tozu ve elenmis unu azar azar ilave edin. Ananas suyu ve sütü mikserle karistirin. Yumurtali harci azar azar ilave edin. 1 tutam tuzla çirpilmis yumurta aklarini ekleyip çirpmaya devam edin. Karisimi sufle kaplarina dökün. Firina verip 30-35 dak. pisirin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Ananas ve Üzüm Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 90dk
MALZEMELER
25-50 gr seker 150 ml su 150 ml beyaz sarap 2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas
YAPILIŞ TARİFİ
Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin. Sarabi ekleyip sogumaya birakin. Ananaslarin bas yaprakli kismini birakip 3 kisma ayrin. Keskin bir biçak kullanarak dikkatlice dis kabuktan 1 cm kalacak sekilde ananasin iç kismini kesin. Kestiginiz parçayi küp küp kesip yarim üzümlerle birlikte suruba karistirin. Servis yapmak için: Ananas kabuklarini servis tabaklarina koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabinda tutun. Konserve ananas kullaniyorsaniz servis için ayri kap bulundurun.

Armut Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 90dk
MALZEMELER
1 adet armut
2 adet karanfil
Yeteri kadar tarçin, su
YAPILIŞ TARİFİ
YAPILISI
Armutun içerisini oyup kabugunu soyarak tepsiye koyun. Içerisine karanfil, tarçin, su ve seker koyun.
180 derecedeki firinda pisirerek ilik servise sunun

Baharatli Armutlar

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
500 ml beyaz sarap 75 gr kayisi reçeli, elekten geçmis 40 gr seker ¼ çay kasigi tarçin 2 dis karanfil 6 sert armut Portakal kabugu, ince seritler halinde ½ limonun suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Sarabi, kayisi reçelini, sekeri ve baharati derin bir tencerede bir tasim kaynatin. Armutlari bütün birakarak soyun, saplarini üzerinde birakin. Hemen diklemesine tencerenin içine koyun. Portakal kabugu ve limon suyunu ekleyip üzerini kapatin ve 20-30 dakika, hafifçe yumusayincaya dek pisirin. Armutlarin dibinden ince bir dilim kesin. Diklemesine armutlari bir servis tabagina yerlestirin. Agzi açik tencerede pisme suyunu 10 dakika kaynatin. Armutlarin üzerine döküp birazini (yarisi kadar) geceden

buzdolabinda veya serin bir yerde sogutun. Servis yapmadan l saat önce armutlari surupla tekrar kaplayin.
Servis yapmadan hemen önce bademlerle süsleyin.

Balli Kayisi Köpügü

Mutfak: Türk Süre: 10dk

MALZEMELER

100 gr kuru kayisi 300 ml sicak su 2 yemek kasigi bal 300 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilari sicak su dolu kabin içinde en az 4 saat veya mümkünse geceden islatin.
Kayisilari ve suyu bir tencereye aktarin. Bali ekleyip üzerine kapatip 20 dakika, kayisilar yumusayincaya dek, pisirin. Tencere atesten alip tamamen sogumaya birakin.
Kayisilari pisme suyu ve yogurtla birlikte blender'da karistirin. Blender yerine kayisilari süzgeçten geçirip, önce pisme suyu sonra da yogurudu katip karistirabilirsiniz.
Yumurta beyazlarini iyice çirpin. Metal bir kasikla 1 yemek kasigi yumurta beyazim püreye ekleyip karistirin.
Köpügü ayakli bardaklara koyup servis yapana dek buzdolabinda tutun.
Bisküvilerle servis yapin.
Afiyet olsun...

Bezeli Ayva Tatlisi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Ayva 1 Su Bardagi Krem Santi 1 Su Bardagi Süt 2Yemek Kasigi Tozseker 1 Çay Bardagi Su 2 Paket Beze 1 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvanin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Bir tencereye alip üzerine seker ve su ekledikten sonra ayvalar yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin. Bezeleri ilik sütle islatip servis tabagina dizin. Bezelerin üzerine krem santi sürüp pisirdiginiz ayva parçalarini yerlestirin ve ceviz serpin. Bezeler bitinceye kadar islemi tekrarlayin. Hazirladiginiz tatliyi bir gece buzdolabinda bekletin. Üzerine çikolatali sos dökerek servis yapin.

Domates Tatlisi

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

MALZEMELER

10 adet oval domates 1,5 su bardagi toz seker 2 adet çubuk tarçin 10 gr karanfil 100 gr findik (tarçinla karanfilin yerine kizamik sekeri olabilir) Süslemek için yesil fistik, hindistancevizi 2-3 adet limon tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri yikayip sicak suya atin. 5 dakika suda bekletin. Çikarip kabuklarini soyun. Ortasindaki çekirdeklerini ayiklayin. Içine 2-3 adet findik koyup karanfille agzini kapatin.
Ayri bir tencereye sekeri üzerini örtecek kadar az suyla atese koyun. Seker eriyinceye kadar karistirin. Içine tarçin, karanfil, çok az da kirmizi seker boyasi koyun. Surup koyulasmaya baslayinca domatesleri içine koyun. Ocagin altini kisin.
Domatesler surubu çekmeye baslayinca 2-3 adet limon tuzu koyun. 5 dakika daha kaynatip atesten alin. Üzerini findik, yesil fistik, hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

Ekmekli Seftali Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 Seftali 1 Paket Etimek 1 Su Bardagi Seftali Suyu 1 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Toz Seker
Muhallebi için: 4 Su Bardagi Süt 2 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Nisasta 2 Çorba Kasigi Hindistancevizi ½ Su Bardagi Toz Seker 1 Yumurta Sarisi 1 Paket Vanilya
Sos için: 3 Seftali 2 Yemek Kasigi Pudra Sekeri 1 Paket Vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Seftalilerin kabuklarini soyup küp seklinde dograyin. Etimekleri cam bir

tepsiye dizin. Seftali suyu, su ve sekeri kaynatip ekmeklerin üzerine dökün ve seftalileri yerlestirin.
Muhallebi malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Muhallebi kivamina gelince atesten alip hindistancevizi ilave edip karistirin.
Etimeklerin üzerine döküp sogumaya birakin.
Sosu hazirlamak için; seftalileri püre haline getirip pudra sekeri ilave ederek 10 dakika pisirin. Soguduktan sonra likör ilave edin.
Ekmekleri servis tabagina alip seftali sosu esliginde servis yapin.

Zeytinyagli Kereviz

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

MALZEMELER
1 Kg kereviz 1 Havuç 2 Patates Yarim bardak iç bezelye 2 Avuç arpacik sogan Yarim bardak zeytinyagi Yarim demet maydanoz dereotu 1 Çay kasigi seker Tuz 1 Limon
YAPILIŞ TARİFİ
Kerevizler talas kalmayacak sekilde soyulur.Ortadan ikiye ayrilir.Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlastirilir.Tepsiye çukur yerleri üste gelecek sekilde konur.
Soyulup küçük küçük dogranmis havuç,patates,ve arpacik sogan zeytinyagda hafif kavrulur. Bezelye seker tuz maydanoz dereotu konup karistirilir.
Bu harç kerevizlerin içine doldurulur.Artan kenarlara serpilir. Iki bardak su ilave edilip orta ateste pisirilir.
Atesten alinmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.

Zeytinyagli Fasulye

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER
1,5 kilo çali fasulyesi 1 bardak zeytinyagi 3 sogan 3 domates 5 bardak su
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeleri yikadiktan sonra, kenarlarindaki kilçiklari biçakla ayikladiktan sonra uzunlamasina bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz . Fasulyeleri bir tarafta birakiniz .
Tencereye yagi ekleyip kupkup dogranmis soganlari ekleyip,kavurunuz.Bunun üzerine , kabuklari soyulmus ve küçük küçük dogranmis domatesler konup,karistiriniz .Sonra da fasulyeleri ilave edip ,biraz daha kavutunuz . Daha sonra da tuz , toz seker ve su ilavesiyle kaynamaya birakilir . Fasulyeler iyice suyunu çekip de pismis hale gelince atesten indirilir .
Afiyet olsun....

Zeytinyagli Barbunya

Mutfak: Türk Süre: 30dk
MALZEMELER
1 kilo barbunya 4 domates 1 havuç 2 sogan Yarim bardak zeytinyagi , tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kap içinde ince kesilmis sogan , havuç zeytinyagda sarartilir . Domates , üç bardak su koyarak kaynatilir. Temizlenmis iç barbunya bol suda 20 dakika kaynatilip süzülerek hazirladiginiz harç içine konur ve orta hararette pisirilir .

Zeytinyagli Bakla (Taze)

Mutfak: Türk Süre: 40dk

MALZEMELER
1 kilo taze bakla Yarim bardak zeytinyagi 2 sogan 1 adet kesme seker Yarim limon Yarim kasik un
tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Temizlenmis bakla , limon ve tuzla ovulur . Iki sogan , dereotu , yarim kasik sulandirilmis un , 1 adet kesme seker , üç bardak su , zeytinyagi ile beraber karistirilir ve pisecek kaba konur .Üzeri kapatilarak hizli ateste pisirilir . Atesten alinacagi zaman susuz alinmalidir .

Zeytin Yagli Taze Sebzeler

Mutfak: Türk Süre: 30dk

MALZEMELER

Sebzeler yikanir ayiklanir ve dogranir. Ince dogranmis sogan ile zeytinyag hafif pembe kavrulur.Kabugu soyulup dogranmis domates veya salça katilir.
Sebzeler ve seker ilave edilip karistirilir.Kapak örtülüp 5-10 dakika kavrulur. Su konup orta ateste pisirilir.(1-1,5 bardak su) Atesten alinmadan 5-10 dakika evvel tuz atilir.Kapak aralanarak sogutulur.(Kurumasi ve kararmasi için)

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak pisirirken; sarmisak ,maydanoz,dereotu koyunuz.
Pirasa ve yerelmasi pisirirken;soganla beraber 1-2 havuç ,sebze ile de 1 kahve fincani pirinç koyunuz. Bakla pisirirken 1 tatli kasigi un ile hazirlanmis unlu su koyunuz.(Baklaya salça konmaz)
Düdüklü tencerede pisirirken bu buharlasmasi az olacagindan daima daha az su koymalidir

Elma Içinde Kizilcik Serbeti

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 küçük portakalin kabugu, ince dogranmis 2 yumurta beyazi 6 yesil tatli elma 2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kizilcik marmeladini süzgeçten geçirip bir kaba aktarin. Portakal kabugunu ekleyip iyice karistirin ve 30 dakika buzdolabinda tutun.
Baska bir kapta yumurta beyazlarini çirpip kizilcik karisimina ekleyin.
Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karisim kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.
Derin dondurucudan çikartip bir kenara koyun ve yumusayincaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çikardiginiz kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.
Serbeti derin dondurucudan çikartip 30 dakika oda sicakliginda tutun.
Bu sirada dipten 1 cm kalacak sekilde elmalarin içini oyun. Elmalarin içine hemen firçayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabinda tutun.
Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklariyla süsleyip ayri tabaklarda servis yapin.

Güveçte Mantar – 630

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ Kg Mantar 2 Adet Çarliston Biber 2 Adet Küçük Boy Domates 1 Dis Sarmisak ½ Tatli Kasigi Salça 3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Orta Boy Sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarlari ikiye veya dörde keselim.Mantarlari biraktiklari suyu çekene dek kavuralim. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çikarip,küçük dograyalim.Tavaya aktaralim.Domatesi küp seklinde dograyip,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalim. Atesten alip güveç kaplarina dolduralim.Orta isili firina sürelim.15 dk pisirerek servis yapalim.

Irmikli Ispanak

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Ispanak 2 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Irmik 3 Adet Yumurta 2 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Çorba Kasigi Un 3 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suda iyice yikayin.Çok ince kiyin. Sütü tencereye alin.Irmigi ekleyip,kaynatin.1 çorba kasigi tereyagiyla birlikte ispanaklari da tencereye alin.Kisik ateste 15 dk pisirin. 3 adet yumurtanin sarilarindan birini ayirin.Kalan yumurtalari tuz ve karabiberle çirpin.Ispanakli karisima ilave edin.Yaglanmis firin tepsisine yayin.Kalan tereyagini eritin.Unu kavurun.Rendelenmis kasar peynirini katin. Ayirdiginiz 1 adet yumurta sarisini da ilave edip,ispanagin üzerine gezdirin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda iyice kizarana dek pisirin.

Ispanak Kökü Mücveri

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 kg. Ispanak 3 Adet Taze Sogan 5 Yemek Kasigi Un 4 Adet Yumurta ½ Demet Maydanoz ½ Demet Dereotu Tuz, Karabiber Kizartmak Için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ
lspanagi ayiklayin. Kök kismini 5 cm. uzunlugunda keserek ayirin, iyice yikayin. ½ su bardagi su ile 7 dakika haslayin.Suyunu sikip ince ince kiyin.
Taze sogan, maydanoz ve dereotunu kiyip ispanak kökü ile karistirin. Daha sonra karisima un ve yumurtalari ekleyin. Mücveri tuz ve karabiber ile tatlandirin. Hazirladiginiz mücver malzemesini kizgin yaga kasik yardimiyla kisim kisim dökerek kizartin.Kizaran mücverleri kagit havluya koyup fazla yagini çektirdikten sonra servis yapin

Ispanakli Çanak Püre

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 bag ispanak veya pazi 1 adet sogan 1 yemek kasigi margarin Yeteri kadar tuz, karabiber 1 adet yumurta
Püre malzemesi : 4 adet patates 2 yemek kasigi margarin Yeteri kadar tuz, karabiber 1 su bardagi süt 1 çay bardagi rendelenmis kasar peyniri 1 çay kasigi kirmizi pul biber
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanak veya pazilarin saplarini ayirip yaprak yaprak ayiklayarak bolca yikayin. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haslayin. Süzerek soguk sudan geçirip sikin. Bir kapta margarini eritin. içerisine sogani ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. lspanaklari ince kiyip içerisine ilave ederek karistirin. Bir kapta tuz, karabiber ve yumurtayi çirparak üzerine dökerek karistirin. Bu karisimi püre karelerinin içerisine yerlestirin.
Püre için: Patatesleri yikayin. Haslayip sogutarak ezin. Bir tencerede margarini eritin. içerisine ezilmis patatesleri ilave ederek 2-3 dakika kadar karistirin. Üzerine tuz ve soguk süt dökerek iyice karistirip sütü çektirin. Yagladiginiz tepsiye yapmis oldugunuz karisimdan bir kasik koyun. Ortalarini havuz gibi açarak hazirladiginiz içi üzerine doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi koyup 150-170 derecede 10-20 dakika arasi pisirin. Üzerine kirmizi pul biber serpin. Servis tabagina alip, sicak olarak servise sunun.

Ispanak Suflesi

Mutfak: Fransa Süre:
MALZEMELER
1 kg Ispanak 1 bas sogan 2 yemek kasigi sivi yag Yeteri kadar tuz, karabiber 2 yemek kasigi tereyagi veya margarin 2 yemek kasigi un 2 su bardagi süt Yarim yemek kasigi muskat (Hindistan cevizi rendesi) 3 adet yumurta 150 gr dana jambon
YAPILIŞ TARİFİ
Iki yemek kasigi yagi eritip içerisine un ilave edin. Un kokusu gelinceye kadar kavurun. İçerisine süt ilave edin. Karistirma teliyle koyu muhallebi kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin. Üzerine tuz ve karabiber ilave edin. lspanaklari iyice yikayip irice dograyin. Bir kapta sogani sivi yag ile hafifçe kavurun. İçerisine ispanaklari ekleyip atesi kisin ve ispanaklar yumusayincaya kadar pisirin. Üzerine yeteri kadar tuz ilave edin.
Yapmis oldugunuz unlu karisimi içerisine ekleyin. İçerisine jambonu irice dograyip kasar peyniri rendesi ilave ederek karistirin. Hindistan cevizi rendesini üzerine koyun. Üç adet yumurtayi çirpin. Tek tek yedirerek yapmis oldugunuz karisima ilave edin.
Tüm karisimi yaglanmis borcama bosaltin. İçerisine su konmus tepsiye koyarak l80 derecede isitilmis firinda üzeri pembelesinceye kadar pisirin.

Kabak Eksisi

Mutfak: Baska Süre:
MALZEMELER
6 Adet Kabak 6 Adet Sivri Biber 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 100 gr Kiyma Bir Çorba Kasigi Salça 2 Çorba Kasigi Pirinç 1 Tatli Kasigi Erik Eksisi 1 Tatli Kasigi Pekmez 1 Dal Maydanoz Bir Miktar Su
YAPILIŞ TARİFİ
Kabak ve biberlerin içini çikarin. Sivi yagda kizartin. Margarini tencereye alip,eritin. Yemeklik dogradiginiz sogan ve kiymayi tencereye alip,kavurun. Salça ve yikanmis pirinci de koyup,kavurmaya devam edin. Hazirladiginiz harci baska bir tencerede kaynatin. Içine pekmezi ve erik eksisini ilave edin. Bir tutam karabiber ve kiyilmis maydanoz ekleyip,kaynatin. Hazirladiginiz harci,kizarmis kabak ve biberlerin içine doldurun.Kalan salça ve suyu karistirip,yemegin üzerine dökün.10-15 dk daha pisirip,servis yapin.

Kabak Gratine

Mutfak: Fransa Süre:
MALZEMELER
5 küçük boy kabak 350 ml (1 2/5 su bardagi) besamel sos 60 gr Parmesan veya kasar peyniri rendesi
HARCI IÇIN: 300 gr tavuk gögsü veya taze sebze (küçük parçalar halinde-dogranmis) 30 gr (2 çorba kasigi) Margarin ½ çay kasigi tuz Karabiber 250 ml (1 su bardagi) domates sosu
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklan kaziyin. Uçlarini kesip ortadan enlemesine iki parçaya ayirin. Bir çay kasigi ile ortadaki çekirdekli kismi

çikartip, atin.
Kabaklari rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yariya kadar su koyup bir tasim kaynatin. Su kaynayinca tencerenin kapagini açin, kabaklari 3-4 dakika kaynar suda haslayin. Delikli bir kevgirle tencereden alip, soguk suya tutarak süzdürün. Kurulayip, firin tepsisine dizin. Bu arada harci hazirlamak için, margarini bir tavada eritin. Tavuk ya da sebzeyi ilave edip, sik sik kanstirarak 3-4 dakika sote edin Tuz ve biberini ilave edip tekrar karistirin ve atesten alin. 2/5 su bardagi besameli ilave edip, tekrar karistirin. Morney sosu hazirlamak için kalan besamel sosu bir tencerede telle sik sik kanstirarak isitin. Tencereyi atesten alin. Içine parmesan veya kasar peyniri rendesinin yansini ilave edin. Birkez karistirip bir kenarda birakin. Haslanmis kabaklarin içini harçla doldurun. Morney sosu bir kasikla kabaklarin üzerine dökün. Üzerlerine kalan parmesan ya da kasar peyniri rendesini serpistirin. Firininizin üst katindaki salamandira yakin,içleri doldurulmus kabaklarin oldugu tepsiyi, firinin en üst katina sürün. Morney sos altin sarisi bir renk alip yer yer kahverengilesmeye baslayinca tepsiyi firindan alip, gratine kabaklari önceden isitilmis tabaklara aktarip, domates sosla sicak olarak servis yapin.

Kabak Halkalari

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
6 Çorba Kasigi Zeytinyagi 750 gr Domates 3 Kabak 1 Kirmizi Dolmalik Biber 1 Demet Feslegen 1 Demet Maydanoz 1 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Çorba Kasigi Sirke 3 ÇorbaKasigi Pesto Sosu (hazir ürün) 3 Çorba Kasigi Zeytin Ezmesi 2 Tatli Kasigi Kapari 30 gr Füme Balik
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayip ayikladiktan sonra 1,5 cm kalinliginda dilimler halinde dograyin.
Büyük tavada bir miktar siviyag kizdirin. Kabak dilimlerini kizgin yagda arkali önlü hafifçe kizartin. Ardindan tuz ve karabiberle tatlandirin. Kabak, yagi çok fazla çekerse bir kagit mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Domateslerin kabuklarini soyup çekirdekerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Biberi yikayip çekirdeklerini ayiklayin küp küp dograyin. Feslegen ve maydanozu yikayip ayikladiktan sonra yapraklarini iri iri kiyin. Eger kasar peyniri tüm olarak aldiysaniz rendenin iri tarafi ile rendeleyin. Bir kasede domates, biber ve taze baharatlari karistirin. Sirke, tuz ve karabiberi ekleyin. Kabak dilimlerinin dörtte birinin üzerini domatesli karisimla donatin. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmis parmesan serpin. Kalan kabak dilimlerinin yarisinin üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra füme baligi ekIeyin. Son kabak dilimlerini dana jambonla süsleyin. Kabak dilimlerinin tamamini büyük bir servis tabagina yerlestirip servis yapin.

Kabakli Krep

Mutfak: Fransa Süre:
MALZEMELER
2 Adet Yumurta 1 Su Bardagi Süt 1 Su Bardagi Su ½ Demet Dereotu ½ Paket Kabartma Tozu ½ Çay Bardagi Soda 2 Çay Kasigi Tuz 5 Çorba Kasigi Esmer Un
Içi Için: 1 Adet Kabak 1 Adet Havuç ½ Demet Dereotu 1 Çay Kasigi Karabiber 1 Tatli Kasigi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Hamuru yapmak için,süt,su,soda,un ve yumurtayi çukur bir kapta çirpalim.Daha sonra bu karisimin içine kabartma tozu,tuz ve kiyilmis dereotu koyup,çirpmaya devam edelim. Teflon tavaya çirpilmis hamuru kepçeyle dökerek altini ve üstünü kizartalim.
Bütün sebzeleri küp küp dograyalim.Bir tencerenin içine koyup,ocakta kendi suyuyla pisirelim.Sebzeler suyunu çekince,içine kiyilmis dereotu,tuz ve karabiberi ekleyelim.Krebin ortasina bu malzemeyi koyup,rulo yapalim.Dilerseniz üzerine bir miktar yagsiz krema döküp,krebin sicakligiyla eritip servis yapalim.

Kabak Mücveri

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 Sakiz Kabagi ½ Demet Taze Sogan ½ Demet Dereotu 75 gr Beyaz Peynir 1 Yumurta 2,5 Çorba Kasigi Un ¼ Çay Kasigi Toz Beyaz Biber Bir Tutam Tuz
Kizartmak Için:
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayin,iki uç kismini kesip atin.Kabuklarini soyun.Rendenin ince tarafiyla bir kaba rendeleyin.Elinizle hafifçe sikarak suyunu alin. Taze soganlari ayiklayip ince dograyin.Dereotunu ayiklayip yaprak kisimlarini ince kiyin.Tuzu alinmis beyaz peyniri ufalayin veya rendeleyin.Rendelenmis kabaga,tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karistirin. Tavada ayçiçek yagini kizdirin.Mücver karisimini çorba kasigi ile sekillendirip kizgin yaga atin.Her iki tarafi altin sarisi renk alincaya dek kizartin. Delikli kevgirle yagini süzerek fazlasini emmesi için mutfak kagidinin üstüne alin.Tuzunu serpikten sonra servis tabagina alin. Burada dikkat etmemiz gereken nokta,peynirin tuzlu olmasi halinde ayrica tuz koymamaniz gerektigi.

Kabak Sufle

Mutfak: Fransa Süre:

MALZEMELER
4 Kabak 4 Yumurta Yarim Demet Maydanoz Yarim Demet Dereotu 4 Dal Taze Sogan 1 Su Bardagi Un Yarim Çay Bardagi Siviyag 1 Çay Bardagi Kasar Rendesi 1 Çay Bardagi Hindistancevizi rendesi 1 Paket Kabartma Tozu Tuz Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari temizleyip rendeleyin. Dereotu, maydanoz ve taze soganlari yikayip ince ince kiyin.
Çukur bir kaba yumurtalari kirin. Tuz ve karabiber ilave ederek çirpin. Rendelenmis kabak, kiyilmis dereotu, maydanoz ve yesil sogani ilave ederek karistirin. Peynir, kabartma tozu, siviyag, un ve hindistancevizi rendesini ekleyip yeniden karistirin.
Sufle kaplarini yaglayin ve hazirladiginiz harci dökün. Önceden isitilmis 200 derece firinda 35 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Ay Çöregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
3 Su bardagi un 100 gr margarin 1 Kahve fincani süt 1 Adet yumurta aki Bir miktar yasmaya 1 Su bardagi dövülmüs findik Yarim su bardagi tozseker 1 Dilim bayat ekmek içi 1 Çorba kasigi tarçin
YAPILIŞ TARİFİ
3 Su bardagi un, 100 gr margarin, 1 kahve fincani süt ve bir adet yumurta
akini derin bir kaba alin.
Bir tutam yasmayayi ilik suda eritip, diger malzemelerin içine ekleyin.
Yogurarak hamur yapin.
Üzerini nemli bir bezle örtün.
1 saat dinlendirin.
ayri bir yerde 1 Su bardagi dövülmüs findik, yarim su bardagi tozseker, 1
dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuruüzüm, 1 çay kasigi tarçin, 1 çay
kasigi yenibahari karistirin.
Hamurdan limon büyüklügünde parçalar koparin.
Merdane ile açin.
Ortasina hazirladiginiz içten koyun.
rulo biçiminde sarip, yarim ay seklinde bükün.
Üzerine kiyilmis findik serpin.
Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirip, servis
yapin

Cevizli Ay Çöregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
Mutfak
Zorluk **
Süre 55 dk.
Kaç Kisilik 12
Yöntem
Mayali hamur için :

4.5 Su bardagi un 3 Tatli kasigi toz maya 2 Kahve fincani margarin
Kahve fincani tozseker Yarim su bardagi ilik süt 2 Adet yumurta Yarim çay kasigi tuz Içi için : 5 Su bardagi çekilmis badem ve fistik
Su bardagi tozseker 2 Tatli kasigi kakao 1 Su bardagi çekilmis ceviz 1 Su bardagi dogranmis kuru üzüm 1 Çay kasigi tarçin 2 Adet yumurta aki Üzerine sürmek için : 1 adet yumurtanin sarisi Üzerine serpmek için : 2 çorba kasigi susam
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kapta mayali hamur malzemelerini karistirip, hamur haline getirin.
Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sicak bir ortamda dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar ayirin ve her birini merdane ile
avuç içi büyüklügünde açin.
Iç malzemesinin tümünü karistirin.
Ceviz büyüklügünde parçalar hazirlayip köfte sekli verin.
Açtiginiz hamurlarin ortasina hazirladiginiz iç malzemesini yerlestirin ve
hamuru rulo yapip ay sekli verin.

Hazirladiginiz ay çöreklerini yaglanmis firin tepsisine dizin ve 20-25 dakika dinlendirin.
Üzerlerine yumurta sarisi sürüp susam serpin.
200 dereceli önceden isitilmis firinda 15-20 dakika pisirin.

Cevizli Tahinli Çörek

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3 Su bardagi un
1 Paket margarin (oda sicakliginda erimis)

2 Çorba kasigi yogurt 1 Çay kasigi kabartma tozu Tuz 1 Su bardagi süt 1 Çay bardagi ayçiçek yagi 4-5 Çorba kasigi tahin 1 Adet yumurta sarisi Bir miktar dövülmüs ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yoguracaginiz kaba unu koyup, ortasini havuz gibi açin.
1 Paket margarin, 2 çorba kasigi yogurt, 1 su bardagi süt, 1 çay kasigi kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karistirin.
Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.
Bir müddet hamuru dinlendirin.
Daha sonra hamuru ikiye ayirin.
Bir parçayi alip, yine ikiye ayirin.
Tabak büyüklügünde açip, aralarini ayçiçek yagi ile yaglayip, üst üste koyun.
Diger hamurada ayni islemi uygulayin.
Hamurlar bitene kadar bu islemi uygulayin.
Açtiginiz hamurlarin arasina 1 çorba kasigi tahin sürün ve dövülmüs ceviz serpin.

Yufkalari rulo yapin.
Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.
Üzerlerine çirpilmis yumurta sarisi sürün.
Susam serpin ve önceden isitilmis firinda pisirin.

Catlak Çörek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr margarin 1 Çay bardagi zeytinyagi 1 Su bardagi yogurt Yarim kahve fincani sirke,tuz 1 Kahve fincani maden suyu 1 Paket kabartma tozu 1 Adet yumurta Aldigi kadar un
Içi için: 100 gr rendelenmis kasar peyniri 150 gr sucuk
ÜzErine: 1 Adet yumurtanin sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ekleyin.
Margarini eritip sogutun.
Derin bir kabin içerisinde margarin,1 çay bardagi zeytinyagi,1 su bardagi yogurt,yarim kahve fincani sirke,1 kahve fincani maden suyu,1 paket kabartma tozu,tuz ve 1 adet yumurtayi karistirin.
Unu yavas ysvss ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin.
Hamuru 24 saat buzdolabinda bekletin.
Limon büyüklügünde parçalar koparip,bezeler yapin.
Merdane yardimiyla çay tabagi büyüklügünde açin.
1 tatli kasigi rendelenmis kasar peyniri ve 1 dilim sucuk koyup,kapatin.Yuvarlak sekil verip,tepsiye dizin.
Üzerine yumurta sarisi sürüp,susam dökün.
Keskin bir biçakla arti seklinde çizin.
Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Çilekli Çörekler

Mutfak: Baska Süre:

MALZEMELER

1 Su bardagi süt Yarim çay kasigi vanilya esansi 2 Yumurta sarisi 3 Çorba kasigi tozseker 1 Çorba kasigi un 450 gr milföy hamuru 1 Adet yumurta 450 gr çilek

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya birakin.
Seker ve yumurta sarilarini çirpin.
Daha sonra bu karisima unu ekleyin.
Sütlü vanilya karisimini da ekleyip karistirdiktan sonra düsük isili firinda yaklasik 10 dakika pisirin.

Elde ettiginiz hamuru 8 esit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarin.
Çirpilmis 1 adet yumurtayi bu hamurlara sürerek 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.
Çilekleri yikayip saplarini koparin.
Çilekleri 8 parçaya esit olarak dagittiktan sonra üzerlerine eritilmis çilek jölesini dökün.
Istege göre krema ile servis yapabilirsiniz.

Zeytinli ekmek

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3 su bardagi un 4 yumurta 1 su bardagi zeytinyagi ½ su bardagi yogurt 1 su bardagi zeytin (çekirdekleri çikartilmis ve dogranmis) 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede yumurtalari, yogurt, zeytinyagi, limon suyu, tuz ve nane ile iyice karistirin. Daha sonra bu karisima un, kabartma tozu ve zeytinleri ilave edip yagladiginiz kaliba bosaltin. Önceden isitilmis orta dereceli firinda 30 - 40 dakika pisirin

Zeytinli kek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta 1 su bardagi zeytinyagi Yarim bardak yogurt 3 su bardagi un Tuz Dereotu Maydanoz Nane 1 su bardagi siyah zeytin Kabartma tozu Çok az limon

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, zeytinyagi, yogurt, dereotu, maydanoz, naneyi karistirin. Unu ekleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çikararak ikiye bölüp hamura ekleyin. Kabartma tozunun üzerine limonu sikin ve tamamini karistirip yagli unlu tepsiye sürerek firinda pisirin

Yogurtlu Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yaprak yufka 3 adet yumurta 1 kg ispanak 1 kase yogurt ½ kg kiyma sogan 6 adet havuç, rendelenmis tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç rendesi, ispanak ve sogani kavurun. Diger yanda tuz ve karabiber kattiginiz kiymayi kavurun. Bir kat yufka üzerine, bir kat havuç, bir kat ispanak, bir kat kiyma koyup, rulo yapin. Diger yufkalari da ayni sekilde hazirladiktan sonra, herbirini ortasindan ikiye bölüp, alt kisimlarini koparmadan yariya kadar dilimleyip, bir tepsiye yerlestirin. Yogurtla yumurtalari çirpip böregin üstüne dökün ve firina sürün.

Ton Balikli Sandviç

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 konserve ton baligi 1 corba kasigi mayonez 1 cay kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ton ve mayonezi karistir. Icine limonu ekle. Tost ekmeginin arasina sur ve salatalik dilimlerini uzerine koy

Ispanyol Usulü Sardalya

Mutfak: Ispanya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gram sardalya 4 dis sarimsak ½ demet maydanoz ½ su bardagi galeta unu 50 gram tereyag Sivi yag karabiber kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyalari kafalarini koparark ve içlerini bas parmaginizla temizleyiniz. Üstündeki pullari parmaklarinizla temizleyiniz. Kilçiklarini çikarip fileto haline getirip kapatiniz.
Maydanozlari ince kiyiniz ve sarmisaklari çok küçük parçalar halinde kesiniz.Tuz, karabiber, kirmizi biber, maydanoz ve sarmisagi iyice karistiriniz. Baliklari bu karisima bulayiniz.
Firin tepsisini sivi yag ile yaglayip baliklari diziniz. Artan karisimi baliklarin üzerine serpiniz. Tereyagini findik büyüklügünde parçalara bölüp baliklarin üzerine serpistiriniz. Firini 180oC’a isitip tepsiyi yerlestiriniz. Baliklari yaklasik 25 dakika pisiriniz

Kremali mantar soslu makarna

Mutfak: Ispanya Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket uzun serit makarna 1 mantar konservesi 2 paket krema muhtelif baharat margarin tuz

YAPILIŞ TARİFİ

MAKARNANIN YAPILISI uygun bir tencerede kaynatmis oldugunuz suyun içerisine yeterli miktarda tuz az miktarda siviyag dökerek 1 paket serit makarnayi atiniz.makarnalarin pistigine emin oldugunuzda süzerek üzerlerinine soguk su tutarak diri görünmelerini sagladiktan sonra yeterli miktarda margarini eriterek makarnalari bu yagin içerisinde iyice karistiriniz.
SOSUN YAPILISI almis oldugunuz mantar konservesinin (miktar istege baglidir)tamamini veya bir bölümünü ince halkalar halinde keserek uygun ebatta ve isiya dayanikli bir kasenin içine atiniz.istediginiz bahartlari mantarlarin üzerine attiktan sonra mantarlar hafif kurumaya baslayincaya kadar orta ateste kavurunuz.bu islem bittiginde krema paketlerinin her ikisinide mantarlarin üzerine bosaltarak krema biraz yogun kivama gelene kadar karistiriniz.sos hazir oldugunda makarnalarin üzerine tamamini bosaltarak iyice karistiriniz..afiyet olsun..

Karides Kavurma

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg karides (cimcime-çig)
4 dis sarimsak
3 adet yesil soga1 adet domates (irice)
1 çorba kasigi domates püresi (veya salçasi)
1 kahve fincani sivi yag 1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklügünde
ve taze)
1 çay kasigi tane karabiber
½ çay kasigi Tabasco (Aci sos)
1 çorba kasigi beyaz sarap
1 çorba kasigi soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagi derin bir kapta kapta kizdirin. Zencefilleri ince ince dograyin. Sarmisaklari da ince dograyin ve ikisini birlikte kizgin yagda yumusayana kadar pisirin. Çig karidesleri ayiklayip karisima ilave edin ve 2 dakika kadar pisirin. Önceden havanda dövülmüs tane karabiberleri, Tabasco’yu ve domates püresini ilave edip karistirmaya devam edin. Bu arada domatesi de küçük küpler halinde dograyin ve soya sosu ve sarap ile birlikte karisima katin. Yesil soganin yalniz yesil kisimlarini kibrit çöpü büyüklügünde daha önceden dograyip hazirlayin ve bu asamada ilave yeterince tuz ve karabiber serpin.

Soya Soslu Makarna

Mutfak: Cin Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket burgu makarna,
2 adet orta boy domates,
1 orta boy sogan,
3/4 çay bardagi sivi yag,
3/4 çay bardagi soya sosu

1 yemek kasigi domates salçasi,
4-5 dal maydanoz,
yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle makarna tuzlu suda kaynatilir, daha sonra süzülür.
Diger taraftan halka halka dogranmis soganlar tuz ilave edilerek pembelesinceye kadar kizartilir. Domates salçasi ilave edilirek biraz karistirilir. Soyularak küp küp kesilmis domatesler ilave edilir 5-10 dk. kadar kapagi kapatilarak pisirilir. Karabiber, soya sosu ve maydanoz ilave edilir.3 dakika kadar karistirilir ve haslanmis makarna ile birlikte 5 dk. daha pisirilir.
Afiyet olsun...

Cigerli Omlet

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
250 gr kuzu veya koyun cigeri 2 orta boy domates 1/ 2 demet maydanoz 10 yumurta Tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
1. Cigerin zarini çikartip kibrit çöpü gibi, ince uzun parçalar halinde dograyin.2. Cigeri iki kasik yagin içinde sote yapin. Tuz, karabiber, kabugu ve çekirdekleri çikarilip dogranmis domates katin. Suyunu çekene dek pisirin.3. Çirpilmis yumurtalara kiyilmis maydanozla cigeri katip biraz karistirin. Daha önce açikladigimiz gibi omleti pisirin.Not: Cigerli omleti ispanakli omlet gibi pisirmeniz mümkündür

Havuçlu patates çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 g patates 250 g havuç 250 g pirasa 2 yemek kasigi un 50 g tereyagi1, 5 litre sut
YAPILIŞ TARİFİ
tereyagini eritip uzerine patates, havuc ve pirasayi (kucuk kesilmis olacak)ekle, 5 dakika kadar kavur, uzerine unu ekle 10 dakika daha kavur.tuzu, biberi ve suyu ilave et 40 dakika kadar pisir.

Dövmec

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
5 adet büyük boy Patlican 2 adet domates 5-6 adet etli dolmalik biber 5 dis sarmisak 125 gr. margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Patlican, domates ve biberler firinlandiktan sonra kabuklari soyulur.El blendiri yardimiyla macun kivamina gelene dek ezilir, yine sarmisaklarda ezilerek bu karisima ilave edilir, kafi miktarda tuz ilave edilerek hazirlanmis olan karisim cam bir firin kabina konulur ve üzeri bir kasik yardimiyla düzeltilirek üzerine kücük parcalar halinde margarin konur, orta dereceli isida üzeri kizarincaya dek firinlanir, servise hazirdir, afiyet olsun...

irmik Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
7 çorba kasigi irmik 10 çorba kasigi seker vanilya 1 kilo süt

YAPILIŞ TARİFİ
süt,irmik,seker bir tencereye koy ve muhallebi yap enson vanilya ve tereyaginida ekleyerek karistir ve bir kaliba dök.2 saat buzlukta beklet soguyup sertlesince baska gösterisli bir kaba ters çevir üzerine tarçinla süsle dilimleyerek servis yap

Açma

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 su bardagi süt 1 su bardagi ilik su 1 su bardagi sivi yag yarim su bardagi seker susam,çörek otu 1 tatli kasigi tuz 1 ufak paket maya alabildigine un çok az margarin
YAPILIŞ TARİFİ
margarin hariç bütün malzemeler yogurularak bir kenarda 1 saat dinlendirilmeye birakilir.dinlenen hamurdan yumurta büyüklügünde parçalar alinarak elde açilir ve içine az margarin koyularak yuvarlanir,iki ucu birlestirilir.ayni

islem kalan hamura uygulanarak yaglanmis tepsiye dizilir.üzerine yumurta sarisi sürülerek çörek otuyla susam serpistirilir.önceden isitilmis firinda pisirilir.

Arap Baci

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 bardak hazir krema 5 çorba kasigi kakao 5 çorba kasigi toz krem santi 5 jelatin 100 gr çikolata 2 su bardagi toz seker 5 adet yumurta 100 gr damla çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi ve toz santileri kakao ve bir bardak sicak suda eritilmis çikolata ve jelatinle eritin. Sekeri ile yumurta aklarini çirpip kar haline getirdikten sonra ilave edin.
Damla çikolata karistirip kaliba däkun. Donduktan sonra servise hazirdir.
Kakao, çikolata ve firinlanmis elma dilimi ile süsleyerek servise sunun.

Avaz Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarim su bardagi dövülmüs ceviz 2 adet elma 2 adet muz 1 paket krem santî 1 su bardagi süt 1 paket bisküvi Yarim paket çikolata sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalari ve muzlari küçük küçük dograyin. Krem santiyle sütü karistirin. Bisküvileri parçalayin. Cevizi de ekleyerek, karistirin. Istediginiz sekildeki bir kabin içine yagli kagit serin. Harmanladiginiz bu malzemeleri yagli kagidin üzerine dökün. Buzdolabinda bir gece bekletin. Donmus olan pastayi düz bir tabaga ters olarak çevirin. (Çikolata sosunu paketin üzerindeki gibi hazirlayin ve pastanin üzerine dökün). Arzuya göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapin.

Ayvali Turta

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta 6 yemek kasigi toz seker 7 yemek kasigi tepeleme un 125 gr margarin Yarim limon suyu Yarim limon kabugu rendesi 1 paket kabartma tozu 2 adet ayva

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar ile toz sekeri köpürünceye kadar çirpin. Margarini eritip sogutun. Unu eleyin. Limon suyu, limon kabugu rendesi ve margarini ilave edin. Un ve kabartma tozunu katip karistirin.
Yaglanmis, unlanmis turta kalibina dökün. Ayvalari soyup ince dilimleyin. Turtanin üzerine dizin. Bali üzerine gezdirin. 180 derecede isitilmis firinda 30-35 dakika pisirin. Süsleyip servise sunun.

Bisküvili Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 paket kakaolu bisküvi 1 su bardagi çekilmis ceviz 3 çorba kasigi pudra sekeri ½ su bardagi kuru üzüm 1 çay bardagi süt 2 çorba kasigi kakao 2 poset krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri üzerine merdane ile bastirarak ufalayin. Krem santiyi sütle birlikte katilasana kadar çirpin.
Bisküvi, ceviz, pudra sekeri, kuru üzüm, 1 çay bardagi süt, krem santi ve kakaoyu tahta kasikla karistirin.
Karisimi folyo dösenn kaba bosaltip, bastirin. 4 saat buzdolabinda bekletin.
Servis tabagina ters çevirerek çikarin.

Bögürtlenli Pasta Labne Peynirli

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Yaprak Jelatin ½ Limon Suyu 600 gr Bögürtlen 100 gr Labne Peynir 5 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Bögürtlen Likörü 2 Çorba Kasigi Bögürtlen Surubu Ikiye Bölünmüs Hazir Pandispanya

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini sicak suyun içine koyun. Kasik yardimiyle karistirip eritin. Yarim limon suyunu jelatinle karistirin. Bögürtlenlerin 250 gramini mikserde püre haline getirin. Bögürtlen püresini labne peyniri ve toz sekerle karistirin. Erittiginiz jelatini de bu karisima ekleyin. Sütün içine bögürtlen likörünü ve surubunu koyup karistirin. Pandispanyayi bögürtlen suruplu ve likörlü süt ile islatin. Pandispanyalarin arasina bögürtlen püreli krem peyniri yayin. Pastayi bu sekilde 3 saat buzdolabinda bekletin. Kremasi donmus pastanin üzerine kalan bögürtlenleri siralayin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Cevizli Elma Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR IÇIN 3 Kahve Fincani Margarin Bir Tutam Tuz 1 Paket Vanilya 2 Kahve Fincani Esmer Seker Yarim Tatli Kasigi Portakal Kabugu Rendesi 4 Yumurta 1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu 5 Kahve Fincani Un 750 gr Eksi Elma AYRICA Kalibi Yaglamak Için Yag 2 Kahve Fincani Margarin 3 Kahve Fincani Ikiye Bölünmüs Ceviz Içi 3 Kahve Fincani Kiyilmis Ceviz Içi 3 ÇorbaKasigi Tozseker Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Margarin, tuz, vanilya, seker ve portakal kabugunu karistirin. Yumurtalari ekleyin. Un ve kabartma tozunu karistirip yumurtali karisima ilave edin.
Elmalarin kabuklarini soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çikarin. 1 elmayi küçük küpler halinde dograyip hamura ekleyin. Yuvarlak bir firin kalibini yaglayip hamuru içine yerlestirin. Kalan elmalarin bombeli yüzeyine bir biçak yardimi ile kesikler açarak süsleyin. Çekirdek bulunan kismi alta gelecek sekilde hamurun üzerine yerlestirin. Margarini küçük parçalara bölüp kiyilmis cevizle birlikte eImalarin üzerine dagitin. Üzerine tozseker serpip ikiye bölünmüs cevizleri resimde görüldügü gibi pastanin kenarina yerlestirin. Pastayi firinin orta katinda 50 dakika kadar pisirin. Pastanin üzerini firina vermeden önce alüminyum folyo ile de kapatabilirsiniz. Pastayi firindan alip, kaliptan çikarin. Dilerseniz üzerine pudrasekeri serpin. Bu pastayi armutla da hazirlayabilirsiniz. Bunun için armutlari ayni sekilde hazirlamaniz yeterli olur. Dilerseniz elma ve armudu karisik olarak da kullanabilirsiniz.

Çikolatali Kis

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr margarin Yarim su bardagi seker 1 adet yumurta 1,5 su bardagi un 1 çay kasigi kabartma tozu 1 kase visne 2 çay kasigi tarçin 100-150 gr çikolata (bitter) 2 adet yumurta 1 kutu krema 3 dilim ufalanmis kuru ekmek
Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Kalibi yaglayip üzerine toz sekeri serpin. Hamur malzemelerini koyun. Hamur yapin. (ince olsun) Kalibin kenarlarina yüksek sekilde yerlestirin. Kuru ekmeklerin birazini hamurun üzerine ufalayin. Üzerine visneleri, kiyilmis cevizi, kalan ekmekleri koyun. Tarçin, toz seker serpip parça parça çikolatalari üzerine kirin. 2 yumurtanin sadece sarisini bir kutu krema ile çirpin. Malzemelerin üzerine döküp önceden isittiginiz firina koyun. Üzeri pembelesene kadar pisirip sicak olarak servise sunun.

Çikolatali Tart

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Findikli tart için: 6 Yumurta Beyazi 150 gr. Dondurma 150 gr. Findik
Bademli-çikolatali sos için: 125 gr. Çikolata (kaplama için) 110 gr. Krema 100 gr. Toz Seker 25 gr. Toz Kakao 100 gr. Badem Tozu
Çikolata glase için: 100 gr. Krema 100 gr. Siyah Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 150 dereceye ayarlayin. Findiklari keserek tavada kizartin. Yumurta beyazlarini çirpin. Dondurmaya findiklari ekleyin. Aliminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapinda daire çizin. Karisimi 6 parçaya bölerek çorba kasigi yardimiyla yerlestirin. Tartlarin üstü parlayincaya kadar 7 dakika firinda pisirin ve sogutun.Bademli çikolatali sos için, 125 gr. çikolatayi dilimleyin. 110 gr. kremayi kaynatin, çikolatanin üzerine dökün karistirin. Diger yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin. Badem tuzunu ilave edip yavasça karistirin.
Tartlarin üstünü çikdata sosla kaplayin ve ortasina badem-çikolata sosu ekleyin. Glace için, 100 gr. kremayi ve 100 gr. siyah çikolatayi eritip tartlarin kenarlarina surun. Buzdolabinda bekletin

Çilekli Ask Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 Yumurta Sarisi
100 gr Tozseker
50 gr Su
300 gr Çirpilmis Kremsanti
200 gr Süzme Yogurt
4 Yaprak Jelatin (Buzlu suda 15 dakika bekletilmis)
200 gr Çilek
2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri
2 Hazir Kalp Sekilli Pandispanya

Süsleme Için:
25-30 Çilek Sekerlemesi, File Fistik

YAPILIŞ TARİFİ
Kremayi hazirlamak için; yumurta sarilarini mikserle çirpin. Tozseker ve suyu bir tencerede kaynatip koyulasinca atesten alin. Çirpilmis yumurta sarilarini yavas yavas serbete ilave edin. Mikserle orta hizda 3-4 dakika daha çirpin. Karisimi derin, çelik veya cam bir kaba alip süzme yogurdu ilave edin. Buzlu suda beklettiginiz jelatini hafif ateste eritin ve sürekli karistirarak kremaya ekleyin.
Çilekleri yikayip ayiklayin. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin. Hazirladiginiz jelatinli kremaya çilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karistirin. Pandispanyanin birini düz zemine yerlestirip sag tarafindan bir parça kesin. Diger pandispanyanin ise sol tarafini kesin. (Iki pandispanyanin kesilmis taraflarini birlestirince ikili bir kalp olusacak.) Her iki parçayi da enine keserek iki dilime ayirin. Sag tarafi kesilmis pandispanya dilimini düz bir tepsiye alin. Sol tarafi kesilmis olani birlestirerek ikili kalp seklini olusturun. Üzerine çilekli kremayi 1 cm kalinliginda sürün. Diger pandispanya dilimlerini de ayni sekilde yerlestirerek kapatin. Kalan krema ile pastanin üzerini ve yanlarini kaplayin. Çilek sekerlemeleri ve file fistikla süsleyip buzdolabinda iyice sogutun.

Çilekli Kivili Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 adet hazir pasta keki 2 paket krem santi 3 su bæragi süt Çilek Kivi
YAPILIŞ TARİFİ
Pasta kekini ikiye bölerek bir bardak sütle islatin. Yuvarlak bir kabin içine kekin bir parçasini yerlestirin. Krem santinin bir paketini hazirlayin. Kaptaki kekin üzerine birazini sürün, çilekleri dizin ve tekrar krem santiyi sürün. Kekin diger parçasini krem santinin üstüne koyun. Bir gece bu sekilde buzdolabinda bekletin. Pastayi düz bir tabaga ters olarak çevirin. Kalan krem santiyi hazirlayin ve kekin üzerine sivayin. Kivi, çilek, nar veya tercih ettiginiz baska meyvelerle süsleyerek servis yapin.

Çilekli Pasta

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
300 gr. savoyer bisküvi 500 gr. çilek
3 çorba kasigi pudra sekeri 1 poset krem santi
YAPILIŞ TARİFİ
Bisküvileri, yuvarlak çukur bir kaba, altini ve kenarlarini kaplayacak sekilde yerlestirin.
Çilek ve pudra sekerini blendirda çekin.
Krem santi ve sütü birlikte çirpin.
Kaliptaki bisküvilerin üzerine, bir kat krem santi, bir kat çilek kremasi koyup, üzerine tekrar bisküvi yerlestirin. Bisküvilerin üzerine kalan krem santiyi yayin, üzerine çilek kremasi sürün. Üstünü savoyer bisküvi ile kapatin.
Çilekli pastayi 2 - 3 saat buzlukta beklettikten sonra ters çevirerek bir servis tabagina alin.
Pastanin üzerini çilek kremasi ile süsleyip servis yapin.

Ekler

Mutfak: Fransa
Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1.5 Bardak Süt 2/3 Bardak Seker 6 Çorba Kasigi Un 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Yumurta Sarisi 1 Çay Kasigi Vanilya 2 Çorba Kasigi Kakao
YAPILIŞ TARİFİ
Eklerin hamuru protitrol hamuruyla ayni sekilde yapilir, Ekler malzemelerini kullanarak profitrol hamuru tarifiyle hamuru hazirlayin.
Ekler kremasi yine profitrol kremasiyla ayni seklide yapilmaktadir. Ekler krema malzemalarini kullanarak profiterol kramasi tarifiyle kremayi hazirlayin.
Hazirladiginiz eklerlerin üzerine çok az çikolata sosu dökerek soguduktan sonra servis yapin

Elmali Milföy Pasta

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk
MALZEMELER
250 gr Milföy Hamuru 1 Çorba Kasigi Limon Suyu 60 gr Bademezmesi, Seker 3 Çorba Kasigi Kanyak 5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz Içi 4 Elma ½ Su Bardagi Süt Kremasi 50 gr Bal 3 Yumurta Sarisi 2 Çorba Kasigi Kayisi Reçeli
YAPILIŞ TARİFİ
Dondurulmus milföy hamuru kullaniyorsaniz açilmasini bekleyin. Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Firin tepsisini hafifçe yaglayin. Elmalarin çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Üzerine limon suyu gezdirin. Bademezmesi, kanyak ve ceviz içini karistirip yogurun. Milföy hamurlarini üstüste yerlestirip 3 mm inceliginde açin. Hamurdan 14 cm çapinda yuvarlak 4 parça çikarin. Hamurlari firin tepsisine yerlestirip üzerlerine bademezmeli karisimdan sürün. Elma dilimlerini bademezmesinin üzerine yerlestirip tarçin ve seker serpin. Firinda 15 dakika kadar pisirin. Bir kasede süt kremasi, bal, yumurta sarisi, tarçin ve kalan kanyagi benmari usulü karistirin. Kaseyi soguk su ile dolu bir baska kaba alip soguyuncaya kadar karistirmaya devam edin. Elmali pastalarin üzerine kayisi reçeli sürün. Elmali pastalari tarçinli krema esliginde servis yapin.

Elmali Milföy Pasta ()

Mutfak: Fransa Süre:
MALZEMELER
450 gr Milföy Hamuru (6 yaprak) 1 Çorba Kasigi Pudrasekeri 100 gr Bademezmesi 600 gr Kremsanti 1 kg Elma 1 Kirmizi Elma 4 Çorba Kasigi Tozseker 1 Su Bardagi Elma Suyu 1 Portakal 1 Tarçin Çubugu 3-4 Çorba Kasigi Nisasta 2 Paket Vanllya 200 gr Bögürtlen ReçeIi Nane Yapraklari
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Milföy yapraklarini ikiserli olarak üst üste yerlestirip bir merdane veya oklava ile büyük bir kare seklinde açin. Açtiginiz hamurlardan birinin üzerine pudrasekeri serpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin. Bademezmesi ile 50 gr krem santiyi karistirin. Karisimi açtiginiz diger milföy yapraklarinin üzerine sürün. Hamuru tek tek önceden isittiginiz firinda 15 dakika kadar pisirin. Hamurlardan sogumadan bir kelepçeli kalipla yuvarlak daireler çikarin. Elmalari - kirmizi elma hariç - soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Kirmizi elmayi da çekirdeklerini çikararak dilimleyin. Portakalin kabuklarini rendeleyip suyunu sikin. Bir tencerede seker, portakal suyu ve kabuguyla tarçini kaynatin. Kirmizi elma dilimlerini 5 dakika kaynayan karisimda pisirip çikarin. Diger elma dilimlerini tencereye alip 5 dakika pisirin ve nisastayi ilave ederek karistirin. Sogumaya birakin.
Hazirladiginiz kremsantiye vanilyayi ilave edin. Bögürtlen reçelini kalan portakal suyu ile 2 dakika kaynatin. Bademezmeli hamurlarin üzerine reçelli karisimdan sürün. Ilk hamura nisastali elmali karisimdan ve kremsantinin üçte birini sürün. Diger hamuru üzerine yerlestirip islemi tekrarlayin. Kalan hamuru en üste yerlestirip kremsanti ile kaplayin. Kirmizi elma dilimleri ve nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Elmali Pasta

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 yumurta 1 su bardagi seker 1 su bardagi yogurt 4 su bardagi un 1 su bardagi dövülmüs findik 1 paket kabartma tozu 1 çay bardagi sivi yag 3 tane dilimlenmis elma Tarçin
Sosunun malzemesi 2 su bardagi süt 1 kasik un 2 kasik seker 1 kasik nisasta 3 kasik kakao
YAPILIŞ TARİFİ
Önce hamur kabina yumurtalari kirip seker ilave ederek çirpin. Seker eriyince yogurt ve yag ilave edip findik, un ve kabartma tozunu içine koyun. Yuvarlak kek kabini yaglayin, dilimlenen elmalari içine dizerek üzerine tarçin serpin. Daha sonra kek hamurunu tepsiye dökerek, sicak firinda 170 derecede pisirin. Pisen hamuru 30 dakika sogutup servis tabagina ters çevirin. Üzerine sos koyarak servise hazir hale getirin. Sosunun hazirlanisi: 2 bardak su veya süte un, seker, kakao koyup iyice karistirarak atese koyun ve karistirarak pisirin. Sicakken içine margarini koyup eritin. Ilik hale gelince kekin üstüne dökerek, üzerine findik ve tarçin serpin.
Afiyet olsun...

Elmali Sufle Turta

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR IÇIN 4 Kahve Fincani Un 2 Tutam Kabartma Tozu 3 Çorba Kasigi Tozseker 1 Yumurta Aki 1,5 Çay Bardagi Margarin
IÇ MALZEME 1 kg Elma 3 Çorba Kasigi Limon Suyu 5 Çorba Kasigi Portakal Likörü 6 Yumurta 5 Çorba Kasigi Tozseker 1,5 Kahve Fincani Un 2 Tutam Kabartma Tozu
Kalibi Yaglamak Için Yag 3-4 Çorba Kasigi File Badem Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerinin tamamini karistirip yogurun. Sonra bir folyoya sarip 30 dakika soguk bir ortamda bekletin. Hamuru düz bir zeminde açin. Yuvarlak bir kalibi yaglayip hamuru içine yerlestirin. Kaliba yerlestirdiginiz hamurun birkaç yerine biçak batirip soguk bir ortamda bekletin. Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Elmalari soyup sekize bölün ve çekirdekerini çikarin. Üzerlerine limon suyu ve 2 çorba kasigi portakal likörü gezdirin. Yumurtalarin sarilarini aklarindan ayirip, 2 çorba kasigi sicak suyla çirpin. Aklari ise köpük halini alincaya kadar çirpin. 3-4 çorba kasigi tozseker ekleyip çirpmaya devam edin. Yumurta sarilari, un, kabartma tozu ve yumurta aklarini bir kasede dikkatlice karistirin. Karisima kalan likörü yavas yavas ekleyin. Karisimin yarisini hamurun üzerine döküp, elmalari yerlestirin, kalanini elmalarin üzerine dökün. File bademleri turtanin üzerine serpip önceden isitilmis firinda 50 dakika kadar pisirin. Servis yapmadan önce turtanin üzerine pudra sekeri serpin.
Elmali sufle turtayi çocuklariniz için hazirlarken likör yerine portakal suyu veya degisik meyveli suruplar kullanabilirsiniz.

Elma Püreli Turta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Elma 1 Bayat Ekmek 1 Su Bardagi Eritilmis Margarin
5.5 Çorba Kasigi Tozseker 4 Çay Kasigi Tarçin ½ Çay Bardagi Su 3 Dis Karanfil ½ Limon 1 Bardak Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmegi çok ince ufalayin. Tavada margarini isitip ufalanmis ekmek içi, 3.5 çorba kasigi tozseker ve iki çay kasigi tarçini ilave ederek kizarincaya kadar karistirin. Hazirladiginiz karisimdan iki yemek kasigi kadarini ayirip baska bir kaba alin. Elmalarin kabuklarini soyup çekirdekli kisimlarini çikarin ve ince ince dilimleyin. Bir tencerede yarim çay bardagi su, kalan tozseker, tarçin ve karanfili karistirin. Elmalari ekleyip yumusayincaya kadar pisirin. Karanfili karisimdan alip elmalari çatalla ezerek püre haline getirin. Krem santiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatildigi sekilde hazirlayin. Yarim limonun kabugunu rendeleyip krem santiye ilave edin. Ekmekli karisimi yagli kagit serilmis firin kalibina 1 cm kalinliginda yayin. Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerlestirip kalan ekmekli karisimla üzerini kapatin. Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayin. Ayirdiginiz ekmekli karisimla pastanin üzerini süsleyin. Alüminyum folyoyla üzerini kapatip önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 30 dakika kadar pisirin. Soguduktan sonra dilimleyip servis yapin.

Erikli Ekmek Turtasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1.5 Bayat Ekmek 500 gr Kuru Erik 1 Su Bardagi Tozseker 6 Yumurta Sarisi 3 Yumurta Aki 1 Su Bardagi Margarin ½ Su Bardagi Elma Sirkesi 1 Çorba Kasigi Tarçin 1 Çorba Kasigi Siviyag 1 Çorba Kasigi Un 1 Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim bayat ekmegi küçük küpler halinde dograyin. 1 ekmegi ise 1 cm kalinliginda dilimleyin. Erikleri yarim saat suda bekletin ve biraz yumusayinca süzün. Yarim su bardagi tozseker ve sirkenin yarisini eriklere ekleyip orta ateste kaynatin. 5 dakika daha yüksek ateste sürekli karistirin. Erikler yumusayinca atesten alip sogumaya birakin. Bir çorba kasigi margarini daha sonra kullanmak üzere ayirip kalani genis bir kaba alin. Yumurta sarilari, küp seklinde dogranmis ekmek, tarçin ve kalan tozsekeri ilave edip tahta kasikla karistirin. Yumurta aklarini ayri bir kasede bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin ve ekmekli karisima azar azar ilave edin. Firin kalibini 1 çorba kasigi siviyagla yaglayip 1 çorba kasigi unu serpin. Dibine ekmek dilimlerini döseyip üzerine sirke sürün. Hazirladiginiz yumurtali karisimin üçte birini üzerine dökün ve tekrar ekmek dilimi dizin. Son sirayi ekmekli karisimla tamamlayacak sekilde malzeme bitinceye kadar islemi sürdürün. Önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40-45 dakika pisirin. Firindan alip hazirladiginiz erik tatlisini turtanin üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sicak firinda bekletin.

Esmer Turta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
20-25 adet savayer bisküvi 4 su bardagi süt 6-7 yemek kasigi un 5 yemek kasigi toz seker 1 paket vanilya 4-5 yemek kasigi kakao
Üzeri için :
Yarim paket toz çikolata sosu

1.5 su bardagi süt Ara malzemesi: 1 çay bardagi file Antep fistigi 100 gr bitter çikolata 1 yumurta aki Yarim fincan seker 10 damla limon
Süslemek için: Yarim fincan toz kakao

YAPILIŞ TARİFİ
Savayer bisküvileri kaliba yanlari dolduracak sekilde döseyin. Süt ile malzemeleri pisirin, mikserle çirpin. Aralara bir kat krema fistik bir kat bisküvi döseyin. Agzini streç film ile kapatin. 2 saat buzdolabinda dinlendirin. Servis tabagina ters çevirin. Çikolata sosu pisirip üzerine gezdirin. Yumurta akini, sekeri ve limonu kar haline gelene kadar çirpin. 150 derecedeki firinda 25 dakika pisirin. Beze hamurlarini pastanin üzerine sekilli koyun. Toz kakaoyu üzerine serpip servise sunun.

Frambuazli Tart

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Paket Pandispanya Hamuru 250 gr. Un (1+2/3 Su Bardagi) 100 gr. Toz Seker (1/2 Su Bardagi) Tuz 150 gr. Margarin 1 Adet Yumurta Sarisi 200 gr. Süt Kremasi 2 Paket Vanilya 1 Adet Portakalin Kabugu (Rendelenmis) 500 gr. Frambuaz (Dondurulmus) Pudra Sekeri
YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisini yagli kagit ile kaplayin.
Pandispanya hamurunu pakette belirtildigi sekilde hazirlayip tepsiye dökün, 175° isitilmis firinda 10 dakika pisirin.
Unu seker, bir tutam tuz, yumurta sarisi, 1-2 yemek kasigi soguk su ile birlikte bir kaseye döküp üzerine parça parça kestiginiz yagi koyun.
Bütün malzemeyi elinizle karistirin. Hamurun kutular seklinde ayrilmasini saglayin. Süt kremasini, vanilya ve portakal kabugu rendesi ile karistirip yari pismis hamurun üzerine sürün.
Üstüne önce frambuazlari, sonra hazirladiginiz hamur kirintilarini serpin.
Sicak firinin üstten 2. rafinda rafinda 30 dakika daha pisirin. Sogumaya birakip üzerine pudra sekeri serpistirin.

Havuçlu Elma Turtasi

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
200 gr Havuç 600 gr Eksi Elma 3 Çorba Kasigi Limon Suyu 4 Yumurta 2 Kahve Fincani Margarin 6 Çorba Kasigi Tozseker 100 gr Misir Unu 5 Kahve Fincani Kiyilmis Badem ½ Tatli Kasigi Kabartma Tozu
AYRICA Kalibi Yaglamak Için Yag 50 gr Kayisi Reçeli Pudra Sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Havuçlari temizleyip rendenin ince tarafi ile rendeleyin. Elmalari soyup 100 gr kadarini rendeleyerek havuçlara ekleyin. Kalan elmalarin çekirdeklerini çikarip dilimleyin ve hemen üzerine limon suyu dökün. Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Yumurtalarin aklari ile sarilarini birbirinden ayirin. Sarilari 3 çorba kasigi tozseker ve margarinle çirpin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin ve bu arada yavasça kalan sekeri ekleyin. Margarinli karisima un, kiyilmis badem ve kabartma tozunu ilave edin. Ardindan havuçlu karisimi ekleyin. Son olarak yumurta aklarini dikkatli bir sekilde hamura katin.
Yuvarlak bir kalibi yaglayip hamuru içine bosaltin. Elma dilimlerini dairesel bir sekilde hamurun üzerine yerlestirin.
Sonra, kalibi önceden isitilmis firina sürün. 45 dakika pisirin.
Reçeli isitip firindan çikardiginiz turtanin üzerine sürün. Turtayi kaliptan çikarip üzerine pudrasekeri serperek servis yapin.

Havuçlu Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kilo havuç 1 bardak seker 1 bardak su 1 paket pötibör bisküvi 1 çay bardagi dövülmüs ceviz 1 paket vanilya 1 paket kakaolu puding 50 gr margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sicakligiyla eritip iyice karistirin. Bisküvileri kirarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastirip, buzdolabina koyun en az 4 saat bekleterek dolaptan alin ve servis tabagina çikarin. Kakaolu pudingi arzuya göre su veya sütle yaparak, biraz sogutup tatlinin üzerine dökün. Hindistan cevizi ile süsleyerek servis yapana kadar dolapta bekletin.

Iki Renkli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 paket kakaolu bisküvi 1 paket kepekli bisküvi 1 paket kakaolu puding 2,5 su bardagi süt 1 yemek kasigi margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Pudingi süt ile koyulasana kadar pisirin. Ocaktan alip margarini ilave edin.
Karistirarak margarini iyice yedirin.
Uzun bir servis tabagina her bisküviye krema sürüp bir kepekli bir kakaolu bisküvi olmak üzere dizin. Kalan kremayi üzerine sürün. Üzerini muz dilimleri ile süsleyin.
2 saat dolapta dondurun. Keserken ilk dilimi verev olarak kesin. Iki renkli pastayi dilimleyerek servise sunun.

Kakaolu Çilekli Profiterol

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamur için: 125 gr. margarin 2 su bardagi su 2 tatli kasigi toz seker ½ çay kasigi tuz 2 su bardagi un 2 çorba kasigi kakao 4 adet yumurta Krema için: 1 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 3 çorba kasigi un ½ limon 1,5 su bardagi süt 50gr. margarin ½ paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Su, margarin, seker ve tuzu bir tencereye koyup kaynatin. Elenmis unu ve kakaoyu ilave edin. Kisik ateste, tahta bir kasikla sürekli karistirarak pisirin. Tencerenin ortasinda bir hamur topu halini alinca atesten alip, ilinmaya birakin. Hamuru krema sikacagi ya da bir posete doldurup, yaglanmis tepsiye ceviz büyüklügünde toplar sikin. 180 derece isitilmis firinda üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soguduktan sonra enine ortadan ikiye kesin. Kremayi hazirlamak için, 250 gr. çilegi ayiklayip bir süzgeçte ezerek süzün.
Yumurta, seker, un ve rendelenmis limon kabugunu 2 çorba kasigi süt ile ezin. Kalar sütü kaynattiktan sonra yavas yavas bu karisimin üzerine dökün. Karistirarak 5 dakika pisirin. Süzdügünüz çilegi, margarini ve vanilyayi ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altini kapatip, sogumaya birakin.
Kalan çilekleri temizleyip enine dograyin.
Ikiye böldügünüz toplarin alt bölümüne hazirladiginiz kremadan koyun, üzerine dogranmis çilekleri yerlestirin. Kapak kismini üzerine kapatip, servis yapin.

Karakiz Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamur Için: 125 gr Margarin 5 Adet Yumurta
1.5 Su Badragi Toz Seker
1.5 Su Bardagi Un 2 Çorba Kasigi Kakao 1 Paket Kabartma Tozu Serbet Için: 2 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Toz Seker Krema Için: 2 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Pirinç Unu 4 Su Bardagi Süt
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak keki hazirlayin.Margarin,yumurta,toz seker,un,kakao ve kabartma tozunu iyice çirpin.Yaglanmis kaliba dökün.Önceden isitilmis 170 derecelik firinda kizarana dek pisirin. Serbeti hazirlayin.1 su bardagi sekerle,2 su bardagi suyu kaynatin.Soguduktan sonra,kekin üstüne dökün.Keki buzdolabina alin. Kremayi hazirlayin.Bunun için

un,pirinç unu,toz seker ve sütü tencereye alin.Karistirarak pisirip,soguk kekin üzerine gezdirin. Buzdolabinda 2 saat daha dinlendirin.Üzerine dövülmüs findik,fistik yada meyve dilimleriyle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

Kayisili Agaç Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Kek Malzemesi
1.5 Su Bardagi Pudra Sekeri 200 gr Tereyagi 2 Portakal Kabugu Rendesi 10 Yumurta
Krema Malzemesi 200 gr Kayisi Püresi
3.5 Çay Bardagi Seker 10 Yumurta Sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Çukur bir kapta pudra sekeri, yumusamis tereyagi ve portakal kabugu rendesini mikserle iyice karistirin. Karisima çirpilmis yumurtalari ekleyip yeniden karistirin. Karisimdan aldiginiz parçalari tavada ince plakalar halinde kizartin. Keke benzeyen kizarmis hamurlari bir gün süreyle buzdolabinda bekletin.
Kayisiyi püre haline getirip kaynatin. Kaynamakta olan püreye 10 yumurta sarisi ve toz seker karisimini yedirin. Çirpilmis santiye kayisi püreli sosu ekleyip iyice karistirin, buzdolabinda bir süre dinlendirin. Hazirlamis oldugunuz keklere agaç gövdesi gibi sekil vererek ortasina kremayi dökün. Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin. Pastayi dilediginiz istediginiz sekilde kesip, süsleyerek servise sunun

Kayisli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Kek Malzemesi 14 yumurta ½ kg toz seker ½ kg un
Krema Malzemesi 15 Yumurta 500 gr kayisi püresi ½ kg toz seker
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta ve toz sekeri çirpin. Önceden çirpmis oldugunuz santiye ilave edin. Bu karisima kayisi püresini ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dinlenmeye birakin. Turtada kullanilacak 14 yumurtanin toz seker ile mikserde iyice çirpin. Yumurta sarilarini ve unu ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz hamuru büyükçe teflon tavaya döküp kabarana kadar pisirin. Daha sonra firin kabina alip kizarincaya kadar firinda pisirin. Hazirladiginiz keki ortadan ikiye bölüp krema sürün. Kekin tamamini krema ile kaplayin. Dilerseniz arasina çilek de dizebilirsiniz. Pastayi buzdolabinda dinlendirip dilediginiz sekilde keserek servis yapin.

Kestaneli Kalp Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
20 Kestane Sekeri 200 gr Çirpilmis Kremsanti 1 Hazir Kalp Seklinde Pandispanya 50 gr Sekerli Surup (az konyak katilabilir) 30 gr Çekilmis Fistik veya Findik
Kremabör için: 200 gr Tozseker 5 Yumurta Sarisi ½ Paket Sekerli Vanilya 250 gr Süt
YAPILIŞ TARİFİ
Kremabörü hazirlamak için; tozseker, yumurta sarilari ve vanilyayi mikserle çirpin. Sütü kaynatin ve karisima azar azar ekleyin. 3-4 dakika daha karistirin. Ilininca margarini ufak parçalar halinde ilave edin ve mikserle 4-5 dakika karistirin. Kestane sekerlerinin yarisini ezerek püre haline getirin, diger yarisini küçük küçük dograyin. Kestane püresini hazirladiginiz kremaböre ekleyip iyice karistirin. Pandispanyayi enine üçe bölün. Ilk kati düz bir tepsiye yerlestirip sekerli surupla hafifçe islatin. Üzerine hazirladiginiz kestaneli kremadan bir kat sürüp küçük dogranmis kestane parçalarini yerlestirin. Kremsantiyi üzerine sürün ve ikinci pandispanya ile kapatin. Ayni islemi tekrar edip en üste son pandispanyayi yerlestitin. Sekerli surupla hafifçe islatip buzdolabinda bir saat kadar bekletin.
Pastayi buzdolabindan çikarin. Kalan kestaneli krema ile pastanin üzerini ve yanlarini kaplayip temiz bir tarakla sekillendirin. Pastanin üzerini kestane sekeri ve fistik ile süsleyip servis yapin

Kizarmis Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamuru için: 2 su bardagi un Yarim tatli kasigi tuz Yarim tatli kasigi tarçin 2 yemek kasigi pudra sekeri 2 yemek kasigi sivi yag 1 yemek kasigi limon suyu 7 yemek kasigi maden suyu Kizartmak için yeteri kadar sivi yag
Kremasi için : 3 adet yumurta Yarim su bardagi toz seker 2,5 yemek kasigi un (silme) 1 su bardagi süt
YAPILIŞ TARİFİ
Unun ortasini açin. Tuz, tarçin, pudra sekeri ile karistirin. Sivi yag, limon suyu ve maden suyu ekleyin. 5 dakika yogurun. Humuru 1,5-2 saat oda sicakliginda dinlendirin. Hamuru iki esit parçaya ayirin. Unlanmis tezgaha kalinca

açin. Ortadan ikiye katlayip tekrar açin. Bu islemi 3-4 kez tekrarlayin. Hamuru unlanmis bir oklava ile çok ince açin. 10 cm çapinda yuvarlaklar kesin. Yagi isitip elde ettiginiz hamur parçalarini bu yagda kizartin. Kremayi hazirlamak için yumurta sarisini sekerin yarisi ile mikserde çirpin. Mayonez kivaminda açik sari bir karisim elde edince un ilave edin. Sütü kalan seker ile kaynatin. Kaynamis sekerli sütün yarisini yumurta sarisina ekleyin. Sonra tüm malzemeyi süt tenceresinde birlestirin. Kisik ateste kaynama derecesine getirip 2 dakika pisirin. Vanilyayi ekleyip atesten alin. Sogurken üzeri kabuk tutmamasi için pudra sekeri serpin. Kizarmis hamurun üzerine bolca krema koyup mevsim meyveleri ile süsledikten sonra servise sunun

Krem Peynirli Yas Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Pandispanya için : 3 adet yumurta 1 su bardagi seker 1 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 3 yemek kasigi su
Kremanin malzemesi : 3 yaprak jelatin 1 kutu krem peyniri 1 kahve fincani toz seker 2 adet yumurta 1 paketten hazirlanmis krem santi 1 limon kabugu rendesi
YAPILIŞ TARİFİ
Pandispanyanin hazirlanisi: Oda isisinda bekletilmis yumurtalari sekerle beraber koyu yogurt kivaminda çirpin. Içine vanilya ve kabartma tozu eklenmis un ilave edip karistirin. Yaglanmis unlanmis kaliba dökün. 170 derece sicakliktaki firinda pisirin. Arzu ettiginiz meyve suyu ve nescafe (sekerli) ile islatin. Üzerine krema dökün. Arzu ettiginiz sekilde süsleyerek servise sunun.
Kremanin hazirlanisi: Jelatinleri islatin. Suyunu süzdürüp içine limon suyu ekleyerek ateste eriyene kadar karistirin, sonra atesten alin. Ayri bir kapte krem peynir, yumurta sarilari ve toz sekeri beraberce çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta aklarini, eritilmis jelatinleri ve krem santiyi de ilave ederek hepsini birbirine iyice karistirin. Daha sonra bu karisimi pandispanyanin üzerine dökün. Buzdolabinda bekletin.

Limonlu Pasta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gr Sari Patates 2 Adet Limon 1 Su Bardagi Seker 150 gr Tuzsuz Iç Findik 8 Adet Yumurta 1 Silme Tatli Kasigi Kabartma Tozu 50 gr Nisasta (6 silme yemek kasigi) Tuz
Kalip Için Yag ve Un Üstü için: 100 gr Kayisi Marmeladi 1 Adet Limon 200 gr Pudra Sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri soyun, tuzlamadan haslayin. Süzün, ezin, sogumaya birakin. 26 cm. çapindaki kelepçeli yuvarlak bir kalibin sadece tabanini hafif yaglayip un serpistirin. Firini 180 C isitin. Limonlarin kabugunu ince ince rendeleyip sularini sikin. Findiklari un gibi olana kadar ögütün. Sekerin yarisini findik ve limon kabugu rendesi ile güzelce yogurun. Yavas yavas limon suyunu ilave edin. Yumurtalarin sarilarini beyazlarindan ayirin. Kabartma tozu ve nisastayi eleyip karistin. Patatesleri findikli malzemeye katin. Yumurta sarilarini birer birer ekleyip mikserin hamur yogurma ucu ile karistirin. Yumurta akini kalan seker ve bir tutam tuz ile biçakla kesilecek kadar katilasana dek çirpin. Çirpmadan diger malzemelere katin, nisasta karisimini da ilave edip bir spatula yardimi ile hepsini harman edin. Hamuru kelepçeli kaliba bosaltin. Firinin alttan 2. rafinda 40-45 dakika pisirin. Kalipta birlikte ters çevirip bir izgara üzerine koyun, kalibin içinde sogumaya birakin. Pastanin üstü için kayisi marmeladini el blendiri ile iyice ezin. 1 yemek kasigi su ile 1-2 dakika kaynatin. Keki kaliptan çikarin. Üstüne sicak kayisi marmeladini sürün. Limonun kabugunun birazini ince ince kesin, kalan kabugunu ince rendeleyin. Limonu sikin. Pudra sekerini limon kabugu rendesi, 2 yemek kasigi limon suyu ve sivi haldeki yumurta aki ile karistirin, ben-maride hafif isitin. Pastayi yagli kagit üzerine koyup sicak limonlu cilayi üzerine dökün. Incecik limon seritlerini serpistirip sertlesmesi için 20 dakika bekletin.
Afiyet olsun...

Malta Köskü

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER
10 Malta Erigi 1 kg Süt 1 Su Bardagi Irmik 1 Su Bardagi Tozseker 6 Kakaolu Bisküvi 100 gr Margarin Vanilya
Sos Malzemesi: 1 Su Bardagi Süt 1 Su Bardagi Su
1.5 Çorba Kasigi Misir Nisastasi
1.5 Çorba Kasigi Kakao

YAPILIŞ TARİFİ
Cam kaseye erikleri yerlestirin. Baska bir kapta süt, irmik, seker, vanilya ve margarini çirpip, kisik ateste koyulasana kadar pisirin. Pisirdiginiz karisimin yarisini eriklerin üzerine dökün. Kakaolu bisküvileri yerlestirip kalan sütlü karisimi

bisküvilerin üzerine dökün. Pastayi bir gece buzdolabinda bekletin. Sos malzemesi için su ile niastayi eritin. Kakao ve süt ilave edip koyulasincaya kadar pisirin. Sos ilininca pastanin üzerine gezdirip servis yapin.

Muzlu Jöleli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Dilim Siyah Pandispanya
1.5 Su Bardagi Krem Patisserie 4 Muz 1 Paket Toz Jöle

YAPILIŞ TARİFİ

1 dilim pandispanyayi 18 cm. çapindaki bir pasta çemberine koyun. Pandispanyanin üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatin.
Pandispanyanin üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanin üzerine düzgünce dizin. Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzlarin üzerine dökün. Pastayi buzdolabinda dondurduktan sonra servis yapin.

Muzlu Kalp Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Pandispanya için: 8 Yumurta Aki, 8 Yumurta Sarisi 120 gr Toz Seker 180 gr Un
KREMA IÇIN: 1 Yumurta 75 gr Tozseker 1 Çay Kasigi Vanilya 50 gr Un 250 gr Süt 50 gr Margarin 5 Muz

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyayi hazirlamak için; yumurta aklarina tozsekeri ilave edip iyice koyulasincaya kadar mikserle çirpin. Ayri bir kapta yumurta sarilarini çirpma teli veya bir çatal ile çirpin. Karistirmaya devam ederek yumurta aklarina ilave edin. Iyice yedirene kadar karistirin. Unu ilave edip kevgirle yavas yavas karistirin. Karisimin sulanmamasina dikkat edin. Yagli kagit üzerine ayni büyüklükte 3 adet kalp sekli çizip bir firin tepsisine yerlestirin. Sikma torbasinin ucuna 1 cm çapinda düz bir uç takin ve hazirladiginiz hamuru torbaya doldurun. Yagli kagitlara çizdiginiz kalp sekillerinin içine hamuru sikin. Önceden isitilmis 180-200 dereceye ayarli firinda pisirin. Kremayi hazirlamak için yumurta, tozseker ve vanilyayi bir tencereye alip benmari usulü isitarak un ilave edip karistirin. Bu arada sütü kaynatin ve yavas yavas unlu karisima ilave ederek orta ateste 1-2 dakika pisirin. Kremayi sogumasi için bir tepsiye bosaltin. Soguduktan sonra margarini ilave edin ve mikserle düsük hizda 1-2 dakika çirpin. Kalp seklindeki pandispanyalarin birini düz bir tepsiye yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kremayi sürün. Muzlari ince ince dilimleyip kremanin üzerine yerlestirin. Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin ve muzlarin üzerine sürün. Ikinci pandispanya dilimini kapatip ayni islemi tekrarlayin. En üste üçüncü dilimi kapatin ve 1 saat buzdolabinda bekletin.
Turtayi buzdolabindan çikarip üzerini ve yan kisimlarini krem santi ile kaplayin. Dilediginiz gibi süsleyip servis yapin.

Muzlu Kolay Pasta

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Yuvarlak Hazir Pandispanya (2 Dilim)
2.5 Su Bardagi Süt Kremasi 5 Çorba Kasigi Visne Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Muzlari soyup dilimleyin. Süt kremasini derin bir kaseye alip katilasincaya kadar çirpin. Visne suyunu ekleyip tekrar çirpin. Pandispanyayi yuvarlak bir kaliba alin. Visneli kremanin üçte birini pandispanyanin arasina, kalanini da üzerine sürün. Muz dilimlerini hafifçe üst üste gelecek sekilde pastanin üzerine dizin. Esmer sekeri tavada eritip karamela haline getirin. Karamelayi çorba kasigiyle pastanin üzerine gezdirerek akitin. Dilimleyip servis yapin.

Muzlu Tart

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamurun Malzemesi
1.5 Su Bardagi Un ½ Su Bardagi Pudra Sekeri 7 Çorba Kasigi Tereyagi 1/3 Su Bardagi Toz Badem 1 Yumurtanin Aki
Kremanin Malzemesi 2 Su Bardagi Krem Patisserie 1 Su Bardagi Krem Santi 3 Muz 2 Çorba Kasigi Kayisi Marmeladi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, pudra sekeri, tereyagi. toz badem ve yumurta akini karistirarak hamur haline getirin.
Hazirladiginiz hamuru kaliba yerlestirin ve birkaç yerinden çatalla delerek 200 derece isitilmis firinda 30 dakika pisirin.
Krem santi ile krem patisserie’yi karistirin ve soguyan tart hamurunun üzerine yayin. Tarti muz dilimleri ve kayisi marmeladi ile süsleyin

Patatesli Cevizli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 Orta Boy Patates 100 gr Margarin 1 Su Bardagi Tozseker 5 Yumurta 1 Çay Bardagi Irmik 200 gr Çekilmis Ceviz 1 Paket Kabartma Tozu
Krema Malzemesi ½ lt Süt 2 Poset Krem Santi 1 Paket Vanilya 1 Yemek Kasigi Tarçin 4 Yemek Kasigi Elma Püresi 4 Yemek Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yikayip kabuklariyla haslayin. Soguduktan sonra kabuklarini teinizleyip ince rendeleyin. Margarini eriterek sekerle birlikte köpürünceye kadar çirpin. Yumurtalari teker teker ilave edin. Irmik, çekilmis ceviz, kabartma tozu ve rendelenmis patatesleri ilave ederek karistirin. Hazirladiginiz hamuru yaglanmis unlanmis kaliba dökerek 180 derece isitilmis firinda pisirin. Biraz soguduktan sonra kaliptan çikarin. Elma püresini hazirlamak için, bir elmayi rendeleyip kendi suyu ile hafifçe pisirin. Krem Santiyi sütle çirpin. Tarçin, elma püresi, vanilya ile karistirdiktan sonra sogumus kekin üzerine sürün. Soguk servis yapin.

Portakal Soslu Puf

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr Kuru Kayisi 2,5 Su Bardagi Portakal Suyu 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Kahve Fincani Pudra Sekeri 1 Kahve Fincani Un 1 Yumurta 1 Çorba Kasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 derece isitin. Kayisilari dograyip 1 çorba kasigini ayirin. Kalanini portakal suyu ile birlikte tavada 5 dakika kadar pisirip blenderden geçirin. Margarin, seker, yumurta ve unu pürüzsüz bir karisim halini alana dek 2-3 dakika kadar karistirin. Yaglanmis 4 puding kalibina esit miktarlarda paylastirip önceden isitilmis firina vererek 20 dakika kadar pisirin. Puding kaliplarini ters çevirerek pisen yumusak kekleri düz servis tabaklarina alin.
Hazirladiginiz kayisili portakal sosunu isitip kaliplardan çikardiginiz sünger görünümlü yumusak keklerin üzerine dökerek servis yapin.

Prens Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 çay bardagi badem tozu 125 gram margarin (eritilmis) 4 adet yumurta (beyazini ayirin) 1,5 çay kasigi kabartma tozu 1,5 çay bardagi un 1,5 çay bardagi seker 1 çay bar-dagi çikolata (rendelenmis) 2 yemek kasigi kakao 2,5 yemek kasigi süt Içi için: 2 poset krem santi Yeteri kadar süt Yeteri kadar kiyilmis çikola Yeteri kadar antep fistigi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta eritilmis margarin, seker ve yumurta sarisi ile çirpin. Içerisine badem tozu, çikolata, un, kabartma tozu, kakao ve süt ilave edip karistirarak hamur yapin. Yumurta beyazini kar haline getirinceye kadar mikserde çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta beyazini yapmis oldugunuz hamura kasikla karistirin. Yaglanmis firin tepsisine bosaltin. 170 derece firinda pisirip sogutun. Kenarlarindan 1,5-2 santim kadar birakip alt kisimlarini da kasikla çikartin. Firinda parçalari 10 dakika kurutun. Krem santiyi sütle çirparak pastanin orta kismina kat kat koyun. Bir santi, bir kurutulmus kek parçalari ve aralarina çikolata, fistik içi koyun . Üzerine kakao serperek servise sunun

Profiterol

Mutfak: Fransa
Süre: 40-60dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESI 2/3 su bardagi un 6 çorba kasigi margarin 2/3 bardak su ½ çorba kasigi toz seker 3 yumurta ÇIKOLATALI SOS IÇIN 1 su bardagi seker 3 çorba kasigi kakao ½ bardak su 3 çorba kasigi margarin
KREMA MALZEMESI 1 su bardagi süt 6 çorba kasigi toz seker 3 çorba kasigi un 2 çorba kasigi tereyagi 2 yumurta sarisi 1 çay kasigi vanilya 1 paket krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

HAMURUN HAZIRLANISI Erimis margarinin içerisine su ve toz sekeri katarak bir tasim kaynatin. Bu karisimin içine un atarak iyice karistirin, 5 - 6 dakika kadar pisirmeye devam ederek hamurunuzu hazirlayin. Kabi atesten alarak 3 yumurtayi içine kirin, iyice karistirarak yumurtalari hamura yedirin. Elde ettiginiz hamuru bir sikma torbasina koyarak kuru bir firin tepsisine ikiser parmak ara ile küçük yuvarlak hamurlar sikin. Tepsiyi kizgin firina vererek hamurlar kabarip, üzerleri pembelesinceye kadar asagi yukari 30 dakika kadar pisirin. Firindan aldiginiz hamurlari 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurlari kirmadan biçakla tepsiden çikarin. Sicakken enli kisimlarini kapak seklinde kesin. Hamurlari bir kenara ayirin.
KREMANIN HAZIRLANISI
Bir tencereye yumurta sarilarini, sekeri ve vanilyayi koyarak iyice karistirin. Kaynar sütü azar azar ilave ederek

karistirmaya devam edin. Tencereyi ocagin üzerine koyun unu ilave ederek krema kivamini alana kadar karistirarak kaynatin. Son olarak tereyagini ekleyerek yeniden karistirin.
ÇIKOLATA SOSU
Bir kaba kakao ve seker koyarak iyice harmanlayin. Kakaolu sekere azar azar su ya da sütü kattiktan sonra kabi atese koyun. Karisim boza kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin.
Sos koyulasinca kabi atesten alarak margarini katin, karistirarak sosa yedirin.
Hazirladiginiz agzi açik hamurlarin içine kremalar doldurarak kapaklarini kapatin. Kremali hamurlari bir servis tabagina dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazirladiginiz krem santiyle sosun üzerini de süsleyin.

Rulo Pasta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
RULONLUN MALZEMESI 6 Yumurta 1 Su Bardagi Un 8 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu
KREMANIN MALZEMESI 3 Muz 2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri 2 Su Bardagi Krem Patisserie (Pasta kremasi) 1 Su Bardagi Krem Santi
YAPILIŞ TARİFİ
RULONUN HAZIRLANISI
Seker ve yumurtalari çukur bir kap içerisinde mikserle iyice çirpin.
Karisima un ve kabartma tozunu ilave ederek karistirin.
Bir tepsinin içerisini yagli kagit ile kaplayin. Karisimi tepsiye dökün ve düzgünce yayin. 220 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin.
KREMANIN HAZIRLANISI

Krem santi ile krem patis-serie’yi karistirin. Hazirladiginiz karisimi sogumus kekin üzerine düzgünce yayin.
Kekin ortasina muzlari dizin ve pastayi rulo seklinde katlayin. Pastayi normal ebatlarda keserek üzerini pudra sekeri ve muz dilimleri ile süsleyin.
1 dilim pandispanyayi 18 cm. çapindaki bir pasta çemberine koyun.
Pandispanyanin üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatin.
Pandispanyanin üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanin üzerine düzgünce dizin.
Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzlarin üzerine dökün. Pastayi buzdolabinda dondurduktan sonra servis yapin.

Sapka Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Pandispanyasi için : 5 adet yumurta 4 fincan seker 5 fincan un Yarim çay bardagi limon suyu Yarim çay bardagi su 1 paket kabartma tozu
Krema için : 4 çorba kasigi margarin 3 çorba kasigi un 1 paket kakao 1,5 su bardagi seker 3 su bardagi süt Yarim paket seftali jolesi 1 su bardagi iri dövülmüs ceviz (kremanin üzerine serpmek için)
Üstü için : 2 paket krem santi 1,5 su bardagi süt 1 büyük paket bitter çikolata 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi süt
Islatmak için :
YAPILIŞ TARİFİ
Pandispanyanin hazirlanisi : Bir kapta yumurta ve sekeri iyice çirpin. Içerisine limon suyu ve su ilave edin. Un ve kabartma tozunu da içerisine ilave edin. Yagladiginiz 30 ve 15 santimetre çaplarindaki iki kaliba malzemeyi dökün. 170 derecede isitilmis firinda 35-40 dakika pisirin. Firindan alarak ilininca kaliplardan çikarin. Hazirlamis oldugunuz pandispanyayi ikiye kesin. Alt katini servis tabagina koyarak süt ile islatin. Üzerine krema sürerek iri dövülmüs ceviz serpin. Üzerine ikinci parçayi koyup sütle islatin. Üzerine tekrar krema sürün. Küçük pandispanyayi ikiye kesin. Bir katini büyük pandispanyanin üstüne biraz kenara dogru yerlestirin. Üzerini sütle islatip krema sürerek ceviz serpin. Küçük pandispanyanin ikinci parçasini krema sürdügünüz birinci parçanin üzerine koyun. Sütle islatip krema sürün. Küçük pandispanyanin üzerine, büyük pandispanyanin üzeri ve kenarina krem santi sürün. Çikolatayi bir çorba kasigi süt ve margarinle benmari usulü eriterek küçük pandispanyanin üzerine dökün. Çikolata donunca küçük pandispanyanin üzerine krem santi sürün. Kalan çikolatayi pandispanyanin üzerine dökerek kenarlarindan süzülmesini saglayin. Krem santinin kalan kismini sikma torbasina doldurun. Düzgün görünmesi için küçük pandispanyanin alt ve üst kenarina çepe çevre sikin. Alt kenarina krem santi ile kurdele yapin. Kurdelenin üstüne

bütün bir ceviz yerlestirin. Servis tabagina alarak servise sunun.
Kremanin hazirlanisi:
Bir kapta margarini eritin. Içerisine un ilave ederek kavurun. Üzerine kakao, seker ilave edin. 3 su bardagi sütü azar azar ekleyerek pisirin. Yarim paket seftali jolesini üzerindeki tarife göre hazirlayin. Ilinmis kremaya ilave edip mikserle karistirin.

Sebzeli Tartlar

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
300 gr Kekun 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu 150 gr Tereyagi 1 Su Bardagi Soguk Su Çirpilmis 1 Yumurta Sarisi, Tuz Krema için 3 Yumurta 1 Su Bardagi Süt ½ Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri Tuz, Karabiber Sebzeli harç için 1 Küp Dogranmis Kabak 1 Küp Dogranmis Havuç 1 Küp Dogranmis Patiican 1 Rendelenmis Sogan 1 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Dis Dövülmüs Sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Tereyagi, 1 kahve fincani soguk su ve çirpilmis yumurta sarisini ekleyip yogurun. 5 dakika buzdolabinda dinlendirin. 12 esit parçaya bölün. Küçük tartölet kaliplarini yaglayip hamurlari yerlestirin. Ortasina hafifçe bastirip kenarlarini düzeltin. Krema malzemelerini iyice karistirip kremayi hazirlayin. Sebzeli harci hazirlamak üzere sebzeleri tereyagi veya zeytinyagi karisiminda yumusayana kadar soteleyin. Kaliplardaki hamurlarin içini sebzeli harçla doldurup üzerini krema ile kapatin. Önceden isitilmis firinda yaklasik 20-25 dakika pisirin. Firindan alip 10 dakika dinlendirin. Kaliplardan çikarip hazirladiginiz yesil salata esliginde servis yapin

Seftalili Pay

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
3 seftali 3 yumurta 1 su bardagi toz seker 1 paket vanilya 1 paket kabartma tozu 2 su bardagi un
YAPILIŞ TARİFİ
Seftalilerin kabuklarini soyup dilimleyin. Yumurta, un, vanilya, kabartma tozu ve sekeri karistirarak kek hamurunu hazirlayin.
Kek kalibini yaglayip seftali dilimlerini dizin. Kek hamurunu üzerine döküp önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40 dakika pisirin. Servis tabagina alip dilimeyerek servis yapin.

Süpermen Profiterol

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
KREM PATISSERI IÇIN 5 Su Bardagi Süt
1.5 Su Bardagi Toz Seker 2 Kahve Fincani Un 1 Kahve Fincani Nisasta 3 Yumurta 1 Paket Vanilya
ÇIKOLATA SOSU IÇIN Çig Krema 2 Paket Çikolata
YAPILIŞ TARİFİ
PATISSERININ HAZIRLANISI
Sütü bir tencerede kaynatin. Çukur bir kapta yumurtalari ve toz sekeri çirparak kabartin. Vanilya ekleyerek tekrar çirpin. Kaynamis 1 bardak sütü, unu ve nisastayi ilave ederek yeniden çirpin.
Geri kalan sütü karisima ilave edin. Karisimi bir kaba bosaltin. Atesin üzerine 2/3’si su dolu bir tencere koyup kabinizi üzerine oturtun. Karisiminiz agirlasincaya kadar pisirin.
Ocaktan aldiginiz kremaya 3 çorba kasigi margarin koyarak mikserle karistirin.
ÇIKOLATA SOSUNUN HAZIRLANISI Çig kremayi bir tencereye koyun. Ocakta kaynadiktan sonra çikolatalari içine atarak eritin. Kivama gelince altini kapatin. Sogumasi için bir kenara ayirin.
PROFITEROLÜN HAZIRLANISI Soguyan krem pafisseriyi bir tabaga alin. Süpermen sekli vererek üzerine çikolata sosu dökün. Badem ezmesiyle Süpermen armasi, eldiven ve ayakkabi sekilleri hazirlayarak gida boyasina batirin. Profiterolü bunlarla süsleyerek sogutun ve çocugunuza servis yapin

Süpriz Tart

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gr milföy hamuru 1 çay bardagi iri çekilmis badem 1 çay bardagi portakal sekerlemesi 1 çay bardagi incir sekerlemesi Yarim çay bardagi kuru üzüm ceviz, findik
YAPILIŞ TARİFİ

Ceviz, findik, badem, portakal sekerlemesi, incir sekerlemesi ve kuru üzümü bir kapta karistirin.
Milföy hamurunu 1 cm kalinliginda dikdörtgen seklinde açin. Çatalla delikler açip hazirladiginiz harci hamurun üzerine yayin.
Hamuru rulo seklinde sarin.
Yaglanmis firin tepsisine yerlestirip 160 derece isitilmis firinda 25 dakika pisirin. llik olarak servis yapin

Tahinli Profiterol

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Ekmek için malzeme: 10 gr su 50 gr margarin 75 gr un 5 yumurta Sosun malzemesi: 100 gr tahin

YAPILIŞ TARİFİ

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karistirin. Bir miktar kaynatip atesten alin.
Bir santi torbasiyla, yaglanmis tepsiye ceviz büyüklügünde sikip firinda 20 dakika pisirin. Pisirmis oldugunuz profiterol hamuruna krem santiyi torbayla sikin.
Ayri bir kapta tahin ve pekmezi karistirip sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz.
Yaptiginiz sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapin.

Tiramisu

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Nescafe 2 Çorba Kasigi Su 2 Çorba Kasigi Tozseker 1 Hazir kakaolu Kek 1 Çay Fincani Sicak Su KREMA MALZEMESI 1 Litre Süt 1 Yumurta 3 Kahve Fincani Tozseker 3 Kahve Fincani Un 1 Paket Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Bir Fincanin içinde nescafe, sicak su ve sekeri karistirin. Hazir keki enlemesine iki parçaya ayirin. Hazirladiginiz nescafeli karisimla kekin iki parçasini da islatin.
Süt, seker, un ve yumurtayi karistirin. Koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Altini kapattiktan sonra labne peynirini ekleyin ve telle çirparak pütürsüz olmasini saglayin.
Hazirladiginiz kremanin yarisini ilikken, kek parçalarindan birinin üzerine sürün. Kekin diger yarisini üzerine kapatip kalan kremayi sürün. Kahve ile süsleyerek sogumasi için bekletin.

Zencefilli Elma Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR IÇIN: 10 Kahve Fincani Un 40 gr Yas Maya 2 Çay Bardagi Süt ½ Su Bardagi Tozseker 1 Yumurta ½ Kutu Süt Kremasi (Hazir ürün, küçük kutu)
IÇ MALZEME 750 gr Eksi Elma 2 Çorba Kasigi Limon Suyu ½ Su Bardagi Hindistancevizi 2 Kahve Fincani Kiyilmis Samfistigi 40 gr Zencefil
AYRICA Bir Miktar Un Kabi Yaglamak Için Yag 50 gr Seftali Jölesi Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaseye alip ortasini çukurlastirin. Mayayi ufalayip yarim çay bardagi süt ve 1 çorba kasigi sekerle çukura koyun, bir miktar unla karistirin. Üzerini kapatip 30 dakika sicak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yogurun. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.
Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Zencefili bir bardak suyla kaynatip suyunu saklayin. Sonra küçük küpler halinde dograyin. Elmalari soyup rendenin iri tarafi ile rendeleyin. Kararmamasi için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmis elmalari hindistancevizi ve kiyilmis findikla karistirin. Zencefilin içinde pistigi sudan 2 çorba kasigi kadar alip zencefille birlikte elmali karisima ilave edin.
Hamuru bir kez daha yogurup unlanmis düz bir zeminde yarim cm kalinliginda, dikdörtgen seklinde açin. Üzerine iç malzemeyi yayin ve uzun kenarindan rulo seklinde sarin. Ruloyu 10 dilim çikacak sekilde kesin. Kelepçeli yuvarlak bir kek kalibini yaglayin. Rulolari kesim yerleri üste gelecek sekilde kaliba yerlestirin. Önceden isitilmis firinda 40 dakika kadar pisirin.
Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayip flrindan çikan pastanin üzerine sürün. Sogumasini bekleyip, kaliptan çikarin. Servis yapmadan önce üzerine pudrasekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçin veya çubuk tarçin da kullanabilirsiniz

Cevizli Kadayif - 713

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Yufka 1.5 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz 300 gr Tel Kadayif 1 Çorba Kasigi Tereyagi

Serbet malzemesi: 4 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su
YAPILIŞ TARİFİ
Tezgaha yufkayi serin.Cevizden 2 çorba kasigi ayirip kalanini yufkanin üzerine serpin. Tel kadayifi didikleyip cevizin üzerine yayin. Yufkayi rulo seklinde sarin.
Rulo seklinde hazirladiginiz yufkayi 1.5 parmak kalinliginda kesin. Yaglanmis firin tepsisine kestiginiz parçalari yerlestirin. Üzerlerine azar azar tereyagi ve ceviz ilave edip 30 dakika pisirin.
Bir kapta seker ve suyu kaynatin. Serbetinizi hazirlayin ve sogumaya birakin. Pisirdiginiz kadayif sicakken üzerine soguk serbeti dökün.

Cevizli Loku (Kuru Baklava)

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
½ Kibrit Kutusu Kadar Maya
1 Yemek Kasigi Toz Seker
2 Su Bardagi Ilik Su
Aldigi Kadar Un

Iç malzemesi :
300 gr Ceviz Içi (iri çekilmis)
150 gr Izmir Üzümü (kuru)
4 Yemek Kasigi Toz Seker

YAPILIŞ TARİFİ
Bir kapta maya ve sekeri bir bardak ilik su ilave ederek ezin. Içerisine bir bardak ilik su daha ilave edin. Mayalandirmadan un ekleyip kulak memesi yumusakliginda yogurun. Hamuru alti esit parçaya bölerek bezeler yapin. Bir parça hamuru alip hiç dinlendirmeden üç milimetre inceliginde açin. Açilan her bezenin üzerini sivi yagla yaglayip içerisine cevizli, üzümlü ve sekerli içi bolca serpin. Rulo seklinde sararak yaglanmis tepsiye dizin veya kendi etrafinda sararak yerlestirin.
Her bezeyi ayni sekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo seklinde tepsiye yerlestirin. Önceden isitilmis 220 derecedeki firinda kizarincaya kadar pisirin.
Için hazirlanisi:
Bir kapta iri çekilmis ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasigi sekeri karistirin.

Cevizli Revani

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
5 Çay Bardagi Un, 4 Adet Yumurta 2 Çay Bardagi Yogurt,
1.5 Çay Bardagi Irmik 2 Çay Bardagi Seker 1 Su Bardagi Ceviz 2 Paket Kabartma Tozu
2 Paket Vanilya
Hindistan Cevizi (süslemek için)

Serbeti Için

3.5 Su Bardagi Seker
3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak serbeti hazirlayalim. Bunun için seker, su ve çeyrek limonu kaynatalirn. Sogumaya birakalim.
Yumurtalari sekerle beraber köpürene dek çirpalim.
Yogurdu, irmigi, vanilyayi katalim. Elenmis una kabartma tozunu ekleyerek çirpma kabina alalim. Iri dövülmüs cevizleri de alip karistiralim. Küçük bir firm tepsisini hafif yaglayip, hamurun yapismamasi için seker serpistirelim. Hamuru tepsiye döküp, önceden isittigimiz orta isili firinda alti üstü pembelesene dek pisirelim.
Firindan aldiktan sonra üzerine 1 su bardagi su gezdirelim. Önceden hazirlayip, soguttugumuz serbeti revaninin her kösesine esit olarak yayalim. Serbetini emdiginde dilimleyerek servis tabagina alalim. Üzerine, diledigimiz süslemeyi yaparak servis yapalim.

Dilber Dudagi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 Adet Yumurta 3 Çorba Kasigi Yogurt 1 Paket Margarin 1 Su Bardagi Zeytinyagi 1 Çay Kasigi Karbonat 1 Kg Yakin Un 250 gr Ceviz
Sosu Için: 2,5 Su Bardagi Seker ½ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Bir paket margarini eritip suyunu çekmesini saglayalim.Unu havuz gibi açarak içine zeytinyagi,margarin,yumurta,yogurt ve karbonati koyalim.Hamur haline getirelim.Hamur kulak memesi kivamina gelene dek yoguralim. Daha sonra hamuru üçe bölüp,merdane ile açalim.Dövdügümüz cevizleri hamurun üzerine yayip rulo yapip yuvarlayarak merdane ile tekrar açalim.Bardakla daire seklinde keselim.Kestiginiz parçalarin iki ucunu birlestirelim.Yaglanmamis tepsiye dizip,firina verelim.Çikarttigimizda üzerine soguk serbet dökelim. Serbet Için:2,5 su bardagi sekeri,üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalim.Kaynadiktan sonra 5 dk bekletip,yarim limonu içine sikalim.Daha sonra dilber dudaginin üzerine serbeti dökelim.

Dürüm

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
800 gr Baklavalik Un 500 gr Eritilmis Margarin 3 Adet Yumurta 10 gr Tuz 800 gr Ögütülmüs Fistik Içi 1 Çay Kasigi Limon Suyu 250 gr Nisasta
Serbeti Için: 5 Su Bardagi Su
YAPILIŞ TARİFİ
1.5 kg tozsekeri 5 su bardagi suyla karistirin.Surup kivamina gelene dek kaynatin. Hamuru için unu,3 adet yumurtayi ,tuzu,1 çay kasigi eritilmis margarini,1 çay kasigi limon suyunu ve 1 su bardagi suyu karistirin.Iyice yogurun.6 esit parçaya ayirin.Üzerine nemli bir bez örterek,10 dakika dinlendirin. Hamur parçalarinin herbirini,düz bir zeminde olabildigince ince açin.Yufkalari açarken üzerlerine nisasta serpin. Açtiginiz yufkalari 20-30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesin.Tepsiyi hafifçe yaglayin.Üst üste dizdiginiz yufkalarin arasina bol miktarda fistik içi atin. Fistiklanmis yufkalari kursun kalem kalinligindaki oklavaya sarin.Oklavanin iki tarafindan sikistirarak büzün.Tepsi içine,siyirarak yerlestirin.Daha sonra tepsi içindeki dürümleri 3 cm'lik dilimlere ayirin.Eritilmis kalan margarini dürümlerin üzerine dökün.Kalan fazla yagi tepsiyi egerak,dökün.
Tepsinin üzerine yagli kagit örtün.Önceden isitilmis 160 dereceli firinda 20 dakika pisirin.Tepsiyi firindan çikardiktan 2-3 dk sonra kaynar serbeti dökün.Serbeti çekene dek bekleyin.

Elmali Milföy Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
500 gr elma 1 paket milföy hamuru 1 çay kasigi tarçin 100 gr ceviz 50 gr tereyagi 100 gr pudra sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Soyulmus ve dogranmis elmayi çok az ateste suyu çikincaya kadar haslayin. Sonra pudra sekerini, cevizi ögütülmüs tarçini ilave edin.Hamurlari, ilik ve nemli bir örtüde kesin. Hamurun kendi tarafinizdaki yönüne galeta unu serpin ve unlanan hamurun üzerine paralel bir sekilde malzemeyi yerlestirin. Sonra yerlestirilen malzemenin üstüne de galeta ununu serpin. Daha sonra örtü yardimiyla hamuru ve içindeki malzemeyi yuvarlayin. Kizgin firinda pembelesene, çatlamalar olana kadar pisirip, tarçinli pudra sekeri üzerine serpin. Sicak olarak servise sunun..

Erik Marmelatli Bohçalar

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
125 gr Margarin 4 Yemek Kasigi Toz Seker Vanillya Tuz 1 Adet Yumurta Sarisi 200 gr Süzme Yogurt 1 Çay Kasigi Limon Kabugu Rendesi 125 gr Un (1 su bardagindan 3 silme yemek kasigi eksik) 100 gr Galeta Unu (1 su bardagindan 4 yemek kasigi eksik) 100 gr Erik Marmelati
YAPILIŞ TARİFİ
50 gr yagi sekerin yarisi ,vanilya ve bir tutam tuz ile iyice çirpin. Yumurta sarisi, süzme yogurt ve limon kabugu rendesi ile karistirin. Unu eleyerek ekleyin ve yogurun. Hamuru huzdolabinda 1 saat bekletin. Kalan yagi eritin, kalan toz seker ve galeta ununu yagda kavurun. Hamuru unlanmis tezgahta 3 mm inceliginde açin. Kalip veya bardakla 8 cm çapinda daireler kesin. Her birinin ortasina yarim tatli kasigi marmelat koyun ve yarim daire seklinde kapatin. Kenarlarinin iyice yapismasi için una bulanmis bir çatalla bastirin. Artan hamur parçalarini tekrar yogurup açin ve ayni sekilde kesin. Büyük bir tencerede bolca su kaynatin, bohçalarin önce yarisini, sonra diger yarisini kisik ateste 10'ar dakika pisirin. Delikli kepçe ile sudan çikarin, kavrulmus galeta ununa bulayin ve üzerine pudra sekeri

serpin.

Fistikli Baklava

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kilo baklavalik un 3 tane yumurta 10 gr tuz (hamuru saglamlastirmak için) 2 bardak su Yarim kilo nisasta 400 gram tereyagi veya margarin 1 kilo seker
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir legene unu bosaltip yumurtalari içine kirin. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamuru sert bir hale gelene kadar yogurduktan sonra üzerini islak ve temiz bir bezle örterek yaklasik 20 dakika kadar dinlenmeye birakin. Dinlenen hamuru legenden çikararak 12 esit parçaya bölün ve üzerine nisasta serpip elinizle yassi hale getirin.Mermer bir zemin veya sofra üzerinde oklava veya merdaneyle hamurlari olabildigince ince bir sekilde açin. Hamur açilirken sürekli olarak nisasta serpin. Açtiginiz yufkalari tepsiye dizmeden önce çok hafif bir sekilde tepsiyi iyice yaglayin. Sonra birer birer yufkalari tepsiye dizin.
Yufkalari tepsiye dizerken her bir defasinda daha önce kisik ateste eritmis oldugunuz tereyagina bir firçayi batirarak yufkanin üzerine serpin.
Hamurun yarisini tepsiye dösedikten sonra fistik veya cevizi güzel bir sekilde tepsiye yayin. Kalan hamurlari da ayni sekilde fistiklarin üzerine dizin. Biçagin tersiyle tepsinin kenarindan hamuru içeriye dogru sikistirin.
Yine biçak yardimiyla istediginiz sekilde (havuç dilimi, kare, dikdörtgen vb. gibi) dilimleyin.
Eritmis oldugunuz yagi dilimlerin üzeri kapanacak sekilde dökün.
Hazirladiginiz baklavayi orta hararetli bir firinda yaklasik yarim saat pisirin. Bu süre içinde baklavanin içi pisecek ve yüzeyi de portakal rengini alacaktir.
Kadayiftaki gibi hazirladiginiz serbeti baklavayi firindan alir almaz sicagi sicagina ilave edin. Sonra yine sogumaya birakin baklavaniz hazirdir.

Fistikli Tel Kadayif

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Yarim kilo çig tel kadayif 250 gr tereyagi veya margarin 250 gr Antepfistigi (ceviz veya findik da olabilir) 750 gr seker
YAPILIŞ TARİFİ
Kadayif için kenar yüksekligi ortalama 3 santim olan bakir veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz. Marketten aldiginiz çig kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dagitin. (Bu islem kadayifin topaç olmasini önler ve daha iyi pismesini saglar.) Yagin 200 gramlik kismiyla tepsiyi yaglayin. Kadayifi ikiye ayirin ve yarisini tepsinin her tarafina esit olacak sekilde dagitin. Esit büyüklükte bir baska tepsiyle, dagittiginiz kadayifi iyice bastirin. Dövdügünüz veya ögüttügünüz fistigin hepsini tepsinin üzerine dagitin. Kalan kadayifi yine esit bir sekilde fistiklarin üzerine kapatin. Bos tepsiyle yeniden bastirarak pismesi için firina verin. (Ocakta da pisirebilirsiniz fakat alti pistikten sonra kadayifi ters çevirmeniz gerekir.) Kadayifi orta sicaklikta, üzeri kizarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetli bir firinda pisirirseniz üstü kizarmasina ragmen içi çig kalir ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadir. Serbetinin hazirlanisi: Serbeti yapacaginiz tencereye soguk suyu bosaltin. Sonra sekerin tamamini bosaltin ve isitmadan soguk suyun içinde karistirarak tamamen eritin. (Bu islemi yapmadiginiz takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve isinmaya basladiginda yanarak tadi acimsi, rengi de sarimsi bir hale dönüsür.) Sekeri erittikten sonra kaynatin ve istediginiz kivama gelip gelmedigini anlamak için kontrol edin. (Bir parmaginizi serbete degdirip, serbetsiz parmaginizi serbetliyle birlestirdiginizde yapisacak gibi oluyorsa kivama gelmis demektir.) Bu asamadan sonra atesin altini kisarak kadayifi firindan alana kadar kisik ateste bekletin. Bu, sekerin donmasini önler. Firindan aldiginiz kadayifin üzerine hazirlamis oldugunuz serbeti esit sekilde dökün. Oda sicakliginda sogumaya birakin. Soguduktan sonra isteginize göre kare veya dikdörtgen seklinde keserek servise sunabilirsiniz. Isteyenler rendelenmis ince fistiktan üzerine süs yapabilirler. Not: Serbet kaynatilirken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini önler.

Fiyonk Tatli

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1,5 Su Bardagi Su 2 Su Bardagi Un 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Adet Yumurta 1 Tutam Tuz 1,5 Su Bardagi Sivi Yag Serbeti Için: 2,5 Su Bardagi Seker 2,5 Su Bardagi Su ¼ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye bir buçuk bardak suyu alip kaynatalim.Içine margarini ekleyelim.Margarin eriyene dek kaynatmaya devam edelim.Margarin eriyince bir tutam tuz ve 2 su bardagi unu ilave edip hizla karistiralim.Sürekli karistirarak hamurlasip koyu bir kivama gelmesini saglayalim.Kasik hamurun içinde zor dönmeye basladiginda hamuru ateten alalim ve sogutalim. Içine yumurtalari teker teker kirip yoguralim. Hamuru krema torbasina azar azar doldurup ilik sivi yagin içine istedigimiz sekilde sikalim.Atesin altini açip hamurlari arkali önlü kizartalim.Serbeti için suyu,sekeri ve limonu kaynatalim.Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalim.Hamurlari yagdan çikarir çikarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalim.Serbeti emen tatlilari hemen servis tabagina alalim.
.

Gazoz Kapagi Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 Paket Margarin 2 Adet Yumurta 1 Çay Bardagi Yogurt 1 Paket Kabartma Tozu 1 Paket Vanilya Alabildigi Kadar Un Findik
Serbeti Için: 4 Su Bardagi Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Hamur malzemelerini bir kaba alin.Börek hamuru yogurur gibi yogurun ve incecik açin.Su bardaginin agzi ile keserek yuvarlak hamurlar elde edin.Sonra hamurlari birbirlerinin üzerine koyarak ikiserli hamurlar yapin. Bir gazoz kapagi ile üstteki hamurun ortasini çikarin ve o bosluga findiklari doldurun.Bütün tatlilari bu sekilde hazirlayin.Firinda orta isida pembelesinceye kadar pisirin. Diger tarafta serbeti için su ve sekeri ocakta kaynatin.Firindan çikardiginiz tatli ilinmaya baslayinca sicak olarak serbeti üzerine dökün.Serbetini emen tatlilari servis yapin.

Gelin Bohçasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 Kg Baklavalik Un 3 Adet Yumurta ½ Çorba Kasigi Tuz 2 Su Bardagi Su ½ Kg Nisasta 400 gr Tereyagi 2,5 Su Bardagi Antepfistigi Kaymak
Serbeti Için: 1 Kg Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kaba unu eleyin.Üzerine yumurtalari kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur olana dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bekletin. Dinlenen hamuru 12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Hamurlari yassi hale getirin.Bir zemin üzerinde oklava ile çok ince açin.Yufkalarin oklavaya yapismamasi için nisasta serpin. Açtiginiz 12 yufkanin dördünün düz bir zemine,aralarina eritilmis tereyagi sürerek,üst üste dizin.8 cm çapinda kareler kesin.Karelere bir çay kasigi dolusu kaymak ve yarim tatli kasigi dolusu dövülmüs fistik koyun.Karenin dört ucunu üstte birlestirerek,sikistirin.Yaglanmis tepsiye dizin. Eritmis oldugunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi egerek bosaltin.Orta isili firinda üzeri kizarana dek pisirin. Serbet için sicak su ile sekeri kaynatin.Surup kivamina geldiginde tencereyi atesin üzerinden alin.Firindan çikardiginiz tatlinin üzerine sicak sicak dökün.Serbetini çektikten sonra servis yapin.

Gül Kadayif

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
200 gr Margarin 2 Adet Yufka 250 gr Tel Kadayif 150 gr Iri Dövülmüs Ceviz Tarçin
Serbeti için: 4 su bardagi seker 3 su bardagi su ¼ limon
Süslemek Için: Antep Fistigi
YAPILIŞ TARİFİ
Ilk yufkayi düz ve sert bir zemine serelim. Eritilmis margarinin yari-sini kasik ucu ile yufkaya sürelim.Firça yardimiyla yagi yufkanin her tarafina dagitalim. Tel kadayifin yarisini yufkanin üzerine esit miktarda yayalim. Üzerine tarçin serpelim. Iri dövülmüs cevizin yarisini kadayifin üzerine yayalim.
Yufkayi sikica rulo haline getirelim. Ruloyu keskin bir biçak yardimiyla 2 parmak eninde keserek, yuvarlak parçalar elde edelim.
Yuvarlak parçalari hafifçe yaglanmis firin tepsisine yatik olarak dizelim. Orta isili firinda kadayif sarmalarini alti üstü hafifçe kitirlasip, kizarana dek pisirelim.
Kadayif sarmalarinin kizarmasini beklerken bu arada bir tencereye sekeri, suyu ve limonu ilave ederek, kaynatalim. Kaynadiktan sonra serbeti atesten alarak sogutalim. Kadayif sarmalar kizardiginda firindan çikarip ilitalim. Ilik serbeti sarmalarin üzerine dökelim. Serbeti emen tatlilari servis tabagina alip, dövülmüs Antep fistiklari serpistirerek

servis yapalim.

Herle

Mutfak: Türk
Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi un 2 çay bardagi irmik 4 su bardagi süt 200 gr bal 150 gr badem 200 gr tereyagi 250 gr pekmez 200 gr kaymak
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini eritin. Un ve irmigi bu yagda kavurun. Rengi biraz koyulasinca.
sütü ve bali idave edin. Karistirarak pisirin.
Servis tabagina aldiginiz karisim soguduktan sonra üzerine pekmez dökün.
Kaymak, badem ve meyvederde süsleyin.

Kalbura Basti

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ Su Bardagi Süt 200 gr Margarin 4 Su Bardagi Un 1 Paket Kabartma Tozu 3 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz Içi Surup Için: 4 Su Bardagi Su 1 Kg Toz Seker ½ Limon Suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Sekeri su ile kaynatin.Tencereyi ocaktan alip,limon suyunu sikin.Sogumaya birakin.Bir kapta süt ve sekeri çirpin.Un ve kabartma tozu da ekleyip,yogurun.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.Üzerine nemli bir bez örtüp,15-20 dk dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar koparin.Elinizle hafifçe açin.Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak yerlestirin.Ortasina dövülmüs ceviz koyun.Hamurun kenarlarini bir digerinin üzerine dikkatlice kapayin.Böylece dis yüzeyde desen olusacaktir.
Yaglanmis firin tepsisine dizin.Önceden isitilmis 180 dereceli firinda kizarana dek pisirin.Firindan aldiginiz kurabiyelerin üzerine soguk serbeti gezdirin.Bikaç dk daha firinda tutun

KestaneliElmali Krep

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
8 Krep 2 Golden Elma 600 gr. Kestane Püresi (hazir alinabilir) 1 Limon 1 Yemek Kasigi Tereyagi 1 Paket Vanilya 2 Yemek Kasigi Krema 4 Yemek Kasigi Çekilmis Findik (badem veya fistik da olabilir) 2 Yemek Kasigi Pudra sekeri (kestane püresi sekerliyse,pudra sekeri gerekmez) 100 gr. Bitter Çikolata Findik Büyüklügünde Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Elmalari soyun, çekirdeklerini çikarin, ince dograyin ve kararmamasi için limon suyu ile islatin.
Tereyagini yapismayan tavada eritin, elmalari kisik ateste 10-12 dakika pisirin. Yumusayinca ezerek püre haline getirin. Kestane pürenizi (sekersiz ise pudra sekerini de katarak), vanilya ve çekilmis badem ya da findigi. elma püresine ekleyin.
Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese seklinde kapatin ve agzini limon ya da portakal kabugundan kesecegIniz seritlerle baglayin.
Bifter çikolatayi benmaride eritin, gerekirse biraz süt ilave edin. Bu sosu krepleninizin üzerine dökerek servis yapin

Künefe

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
200 gr Tel Kadayif
50 gr Tuzsuz Dil Peyniri
4 Çorba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagindan 1,5 çorba kasigi alip, ince ince ufalanmis kadayifleri ateste tereyagiyla yedirerek bir süre karistirin
Künefeyi pisireceginiz tepsinin dibini yaglayarak kadayiflarin yarisini yerlestirin. Uzerine dilimlenmis dil peynirini koyun. En üst kisma yeniden kadayif döseyerek ilik firinda üzeri hafif kizarincaya kadar pisirin. Bir yüzü kizaran kadayifi tekrar yaglanmis tepsiye ters yerlestirerek bu yüzünü de kizartin.
Iki yüzü kizaran kadayifi firindan alarak fazla agdalanmamis soguk surubu sicak künefenin üzerine dökün. Servis yapin.

Kürdan Tatli

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka 1 paket kürdan 1 bardak sivi yag 1 su bardagi seker 1 su bardagi su Çeyrek limon (suyu)

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri ve suyu kaynatin. Serbet kivamini alinca içine limon suyunu ilave edin. Bir dakika daha kaynatin. Atesten alip vanilyayi ilave edin. sogumaya birakin.
Bir yufkayi ortadan ikiye bölün. Yuvarlak tarafindan baslayarak gevsekçe rulo halinda sarin. 3 cm genisliginde kesin. Her bir ruloya birer kürdan batirin. Kizdirilmis çiçek yaginda kizartin.
Hemen iyice sogutulmus serbete atin. 3-5 dakika beklettikten sonra servis tabagina alip servise sunun.
Not : Serbetin soguk olmasi tatlinin çitir olmasini saglar. Yufkanin gevsek sarilmasi tatlinin hamur olmasini engeller.

Kurdela Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Yumurta 1 Çay Fincani Süt 1 Çay Fincani Nisasta 5 Çay Fincani Un 1 Çorba Kasigi Siviyag 1 Çorba Kasigi Sirke 100 gr Çekilmis Antepfistigi 2 Su Bardagi Siviyag 1 Tutam Tuz
SERBET IÇIN
2.5 Su Bardagi Tozseker 2 Su Bardagi Su 2 Damla Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini havuz gibi açarak, süt, yumurta, yag, tuz ve sirkeyi ekleyip sert olmayan bir hamur yogurun. Hazirladiginiz hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra bes parçaya bölün. Her parçayi hafifçe yassilatarak üzerine nisasta serpin. Yufka inceliginde açin. Hamura kare sekli vermek için çevresindeki fazlaliklari kesin. Kare seklindeki hamuru büzün. Esit araliklarla, istediginiz büyüklükte, fiyonk sekline gelecek biçimde ortalarindan sikin ve kesin. Fiyonk seklindeki hamurlari kizgin yagda kizartin. Peçete serilmis tabagina alin. Diger tarafta seker ve su ile serbeti kaynatin. Limon suyunu ilave edin. Soguduktan sonra kizaran hamurlari serbete batirin. Antepfistigina bulayip servis yapin.

Kuru Baklava

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg baklavalik un 3 adet yumurta ½ çorba kasigi tuz 2 su bardagi su ½ kg nisasta 400 gr tereyagi 2,5 su bardagi antepfistigi
serbet için: 1 kg seker

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba unu eleyerek,aktarin.Ortasini çukurlastirin.Bu çukura yumurtalari kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur elde edene dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bir kenarda bekletin. Dinlenen hamuru kabin içinden çikarin.12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Elinizle her bir hamur parçasini yassi hale getirin. Düz bir zemin üzerinde oklava ile olabildigince ince açin.Açma sirasinda hamurlarin oklavaya yapismamasi için nisasta serpin.Açtiginiz yufkalarin büyüklügünde bir tepsinin içini yaglayin.Yufkalari tepsiye tek tek dizerken aralarina eritilmis tereyagini bir firça ile sürün. Yufkalarin yarisini bu sekilde dizdikten sonra dövülmüs fistigi üzerlerine serpin.Diger yufkalari da aralarina eritilmis tereyagi süzdükten sonra fistigin üzerine dizin. Sonra bir biçagin uç kismiyla tepsinin kenarinda kalan hamuru içeriye dogru sikistirin.Yine biçakla kareler kesin.Eritmis oldugunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi tepsiyi egerek,bosaltin.
Önceden isitilmis orta isili firinda hamurun üzeri kizarana dek pisirin. Serbet için sicak su ile sekeri kaynatin.Surup kivamina geldiginde tencereyi atesin üstünden alin.Firindan çikardiginiz baklavanin üzerine dökün .Serbetini çektikten sonra servis yapin.

Saray Usulü Lokma

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr Un (2 su bardagi)
1 Su Bardagi Su

1 Tatli Kasigi Taze (yas) Maya
1 Kahve Kasigi Pudra Sekeri
1 Kahve Kasigi Tuz
1 Yumurta

Surubu:
1 kg Toz Seker (4 su bardagi)
2 Su Bardagi Su
1 Tatli Kasigi Limon Suyu

Kizartma Yagi: 1 litre (5 su bardagi) Rafine Yag

YAPILIŞ TARİFİ
Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini karistirip, 1 kahve fincani kadar su ile eziniz. 2 kahve fincani un ekleyip iyice karistirdiktan sonra, kasenin üstüne bir kapak kapatip, 20 dakika bekletiniz. Kalan unu eleyiniz. Ortasini havuz gibi yapip, içine kasedeki mayali karisimi, kalan suyu, tuzu ve yumurtayi katiniz. Elinizle yedirerek karistirip bir hamur yapiniz. Hamuru 5 dakika sürekli yogurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapismayacak kadar olgunlastiktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yogurmaya devam ediniz. Tencerenin kapagini kapatip hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz. Surub için: Orta boy bir kaba sekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateste sürekli karistirarak sekeri eritiniz. 15 dakika kadar kaynattiktan sonra, bir kenarda bekletiniz. Rafine yagi bir tencereye koyup harli ateste kizdiriniz. Hamurdan sol avucunuza sigacak kadar aliniz. Basparmaginizi hafifçe aralik birakarak sol yumrugunuzu sikiniz. (Avucunuzdaki hamur basparmaginizla isaret parmaginizin arasindan çikacaktir.) Hafifçe yaglanmis bir çay kasigi ile çikan hamuru küçük küçük kopararak, kizgin yagda kizartiniz. Kizaran lokmalari delikli kepçe ile yagdan çikarip surubun bulundugu kaba atiniz. Bütün lokmalar kizarip surubu iyice çektikten sonra servis tabagina koyup servis ediniz.

Meyveli Krep

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 Kahve Fincani Un 1 Yumurta 1 Su Bardagi Süt 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu Bir Tutam Tuz Kizartmak Için Siviyag IÇ MALZEMESI 1 Kave Fincani Tereyagi
1.5 Kahve Fincani Tozseker 6 Muz 1 Limon 2 Çorba Kasigi Iri Çekilmis Ceviziçi
YAPILIŞ TARİFİ
Un, kabartma tozu ve tuzu derin bir kapta harmanlayin. Yumurtayi küçük bir kasede çirpin ve unlu karisima ekleyin. Sütü ilave edip mikserle iyice karistirin. Tavada biraz siviyagi kizdirin. Hazirladiginiz karisimdan tavanin tabanini kaplayacak kadar dökün. Bir tarafi kizarinca, kapak yardimiyla ters çevirip arka yüzünü de pisirin. Hamur bitinceye kadar islemi sürdürün. Tereyagi ve 1 kahve fincani tozseken küçük bir tavada eritin. Muzlari dilimleyip sekerli yaga ekleyin ve yumusayana kadar pisirin. Limon suyunu ilave edip karistirin ve atesten alin. Yaglanmis firin tepsisine bir krep yerlestirin. Üzerine muzlu karisimdan yayin ve tekrar kreple kapatin. En üstte krep kalacak sekilde bir kat muz bir kat krep döseyin. Ceviziçi ve kalan tozsekeri en üstteki krebin üzerine serpistirin. Önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 10-15 dakika pisirin. Soguduktan sonra dilimleyerek servis yapin.

Misket Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Adet Yumuta 1 Kahve Fincani Yogurt 1 Kahve Fincani Eritilmis Margarin 2 Kahve Fincani Pudra Sekeri 1 Çay Kasigi Karbonat Alabildigi Kadar Un
Kizartmak Için:
YAPILIŞ TARİFİ
Ilk olarak genis bir kapta 1 adet yumurtayi,1 kahve fincani yogurdu,1 kahve fincani eritilmis margarini,1 çay kasigi karbonati ve alabildigi kadar unu iyice karistirin.Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edene dek yogurun. Hazirladiginiz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dk dinlendirin. Sivi yagi tercihen teflon bir tavaya alin. Yogurdugunuz hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar koparip,kizgin sivi yagin içine atin ve çevirerek kizartin. Delikli kepçeyle servis tabagina aldiginiz tatlilarin üzerine pudra sekeri serpin.(istege göre hindistan cevizi ve tarçin serpebilirsiniz) Soguyunca servis yapin.

Örgülü Tatli

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardagi Sivi Yag 1 Su Bardagi Erimis Margarin 1 Su Bardagi Ilik Su (veya portakal suyu) 1 Paket Kabartma Tozu Alabildigince Un 1 Çay Bardagi Findik (ceviz de kullanilabilir)
Serbeti için: 5 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su, ¼ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Hamur yogurma kabina yag ve suyu (veya portakal suyunu) alalim. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yogurmaya baslayalim. Pogaça hamuru kivamina gelene dek un ilave edelim. Hamurumuz ne çok kati ne de yagini kusacak kadar yumusak olsun.
Hamurdan yumurta büyüklügünde parçalar kopartalim. Elimizle önce yuvarlayip sonra yassiltarak elips bir sekil verelim. Ortasina findigi elimizle bölerek bir sira halinde dizelim. Findigin kenarlarinda kalan hamurun her iki tarafina da biçak ile 3 kesik yapalim.
Meydana gelen karsilikli kanatlari birbirinin üzerine çapraz sekilde getirerek cevizlerin üzerinde birlestirelim.
Bütün karsilikli kenarlari birlestirerek tatlimizin örgülü bir sekil almasini saglayalim. Firin tepsisine tatlilarimizi dizelim. 200 derece firinda altli üstlü kizarana dek pisirelim. Firindan aldigimizda önceden hazirlayip soguttugumuz serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini emdiginde servis tabagina dizelim.

Sambaba

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
1 Su Bardagi Sivi Yag 2 Çay Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Sirke Alabildigince Un 1 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Yogurt
Kavurmak Için: 3 Çorba Kasigi Un
Üzerine : 1 Adet Yumurtanin Sarisi 2 Çorba Kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Unun ortasini havuz gibi açalim. Yumurtalari, ilik sekerli su ile eritip, kabartilan mayayi, bir tutam tuzu ve yagi ilave ederek yoguralim. Tek kisilik kagit ya da alüminyum kek kaliplarini yaglayip seker serpistirelim. Hamuru küçük kaliplara esit miktarda paylastiralim. Tepsiye dizerek oda sicakliginda yarim saat bekletelim.
110 dereceli firinda 15-20 dakika pisirip, firindan çikaralim. Sekeri suyu ve limon suyunu kaynatarak, surubu hazirlayalim. Sambabalari kaynayan serbete ekleyip ters yüz ederek birkaç dakika serbetin içinde kaynatalim.
Üzeri için, yarim paket kakaolu pudingi üzerinde yazilan tarifte oldugu gibi hazirlayalim. Basit sambabalarin üzerine dökerek servis yapalim.

Saray Sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 Kg Baklavalik Un 500 gr Bugday Nisastasi 4 Adet Yumurta 5 Çay Kasigi Tuz 1,5 Su Bardagi Su 7 Su Bardagi Dövülmüs Fistik 1 Kg Tereyagi
Serbet için: 8 Su Bardagi Seker 12 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklügünde açin. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serperek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açin. Açtiginiz yufkanin üzerine dövülmüs fistik serpin. Yufkayi oklavaya sararak, kenarlarindan büzün. Büzdügünüz yufkayi tepsiye dizin. Keskin bir biçak yardimiyla 3 cm'lik dilimler halinde kesin. Diger yufkalara da ayni islemi uygulayin. Erittiginiz tereyagini yufkalarin üzerine dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili firinda tatliyi 20 dakika pisirin. Serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu, seker iyice eriyene dek kaynatin ve sogutun. Sonra sicak tatlinin üzerine dökün. Tatliyi soguttuktan sonra servis yapin.

Sarigi Burma

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamuru için: ½ kg Un 3 Adet Yumurta 1 Çay Bardagi Süt 1 Çay Bardagi Sivi Yag 1 Tutam Tuz 3 Çorba Kasigi Yogurt
Yufkalari açmak için 1 Kase Nisasta
Içine: ½ kg Ceviz
Üzerine: 1 Paket Margarin 7 Su Bardagi Toz Seker 8 Su Bardagi Su ½ Limon

YAPILIŞ TARİFİ
On hazirlik olarak, 7 su bardagi toz seker ve 8 su bardagi suyu kaynatin. Içine yarim limonu sikm. Hazirladiginiz

serbeti sogumaya birakin.
1- Derince bir kabin içinde, yarim kg un, 3 adet yumurta, 1 çay bardagi süt, 1 çay bardagi sivi yag, bir tutam tuz, 3 çorba kasigi yogurdu karistirin. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene kadar yogurun. Daha sonra, hamurdan 30 adet beze yapin. 2- Üzerlerine nisasta serpip oklavayla ince yufkalar açin. Her birinin içine bir miktar dövülmüs ceviz serpin. 3- Yufkayi oklavaya sarin. 4- Yaglanmis tepsiye yufkalari iki tarafindan büzerek siyirin. 5- 1 paket margarini eritip, sarigi burmalarin üzerine dökün. Onceden isitilmis firmda 30-40 dakika pisirin. Soguttugunuz serbeti sarigi burmalarin üzerine dökün.

Sekerli Seritler

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 su bardagi un 1 su bardagi yogurt 5 yemek kasigi süt 5 yemek kasigi sivi yag Yarim çay bardagi toz seker Yeteri kadar tarçin
Kizartmak için : 2 su bardagi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Seker ve tarçin hariç bütün malzemeyi karistirip pürüzsüz bir hamur elde edin. 10 dakika dinlendirin. Hamur açacaginiz yeri unlayip 1 cm kalinliginda hamur açin. Açtiginiz hamuru istediginiz boyda seritler halinde kesin. Kizdirdiginiz yagda altin rengi alana kadar kizartin. Tabaga alinca üzerine toz sekeri ve tarçin serpip servise sunun.

Sevgi Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
1 Su Bardagi Yogurt 1 Su Bardagi Sivi Yag 1 Paket Margarin 2 Su Bardagi Iri Dövülmüs Ceviz Alabildigi Kadar Un 1 Paket Kabartma Tozu 1 Adet Yumurta
Surubu Için: 5 Su Bardagi Seker 3 Su Bardagi Su ½ Limon Suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak surubunu hazirlayalim.3 su bardagi su,5 su bardagi sekeri,ve bir miktar vanilyayi kaynatin.Limon suyunu ekleyin.Sogumaya birakin. Baska bir kabin içinde de 1 su bardagi yogurt,1 su bardagi sivi yag,1 paket margarin,1 paket kabartma tozu,1 yumurta ve aldigi kadar unu karistirin.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yogurun. Hamuru 4 parçaya bölün.Her bir parçasini merdane ile açin.Açtiginiz hamura iri dövülmüs cevizden yayin.Rulo biçiminde katlayin.Diger hamurlari da ayni sekilde katlayip,parmak kalinliginda kesin.Tepsiye dizin.
Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 30 dk pisirin.Önceden hazirlayip soguttugunuz surubu tatlilarin üstüne dökün.

Şöbiyet

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kg Baklavalik Un 500 gr Bugday Nisastasi 4 Adet Yumurta 5 Çay Kasigi Tuz 1,5 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Çekilmis Fistik Içi 800 gr Tereyagi
Serbet için: 8 Su Bardagi Seker 12 Su Bardagi Su
Kaymak için: ½ litre Süt

YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklügünde açin. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serperek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açin. 1- Açtiginiz yufkalarin her birini 10 cm'lik kareler halinde kesin. Tatlinin içine koyacaginiz irmikli iç için süt ve irmigi genis bir tencerede pisirin. Irmik ve sütün özleserek koyu bir hamur kivamina gelmesi gerekir Kareler halinde kestiginiz hamurlarin ortasina dövülmüs fistik içi ve irmikli kaymaktan ceviz büyüklügünde parçalar koyun. 2- Hamurlari mektup zarfi seklinde kapattiktan sonra tepsiye dizin. 800 gram tereyagini eritin. Eritilmis tereyagini tepsiye dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili firinda tatliyi 25-30 dakika pisirin. Bu arada serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu kaynatm. Seker iyice eridikten sonra tencereyi atesten alin ve sogutun. Serbeti sicak tatlilarin üzerine dökün. Tatliyi soguduktan sonra servis yapin.

Sütlü Ramazan Lokmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
Yarim paket tereyagi veya margarin 2 bardaktan biraz eksik ince irmik 2 su bardagi süt 4 adet yumurta 3 su bardagi seker 3 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ
Önce serbetini hazirlayip sogumaya birakin. Yarim paket yagi tencerede eritin. Içine irmigi koyun, hafif ateste kivami gelinceye kadar kavurun. Üzerine soguk olarak 2 bardak süt döküp karistirin. Çok hafif ateste sütünü çekmesi için agzi kapali olarak bekletin. Tekrar karistirip sogutun. 4 adet yumurtayi teker teker kirarak yedirin. Hamurdan küçük küçük parçalar alin. Avuç içinde bu hamurlari yuvarlayip bir kaba dizin. Tavada kizdirdiginiz ayçiçek yaginda kizartin. Yagini süzdürerek önceden hazirladigiriz serbetin içine atin.

Tavuklu Kadayif Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
300 gr Tel Kadayif ½ Tavuk Gögsü 4 Yemek Kasigi Irmik 3 Yemek Kasigi Toz Seker 1 Su Bardagi Ceviz 2 Su Bardagi Süt
SERBET MALZEMESI 3 Su Bardagi Toz Seker 3 Su Bardagi Su
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögsünü tuzsuz, sade haslayin. Haslanan tavugu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve sekeri birlikte pisirip soguyunca dövülmüs cevizi ve tavuk etlerini ekleyin.
Kadayiftan bir miktar koparark tabaga yayin. Uç kismina yeteri kadar harçtan yerlestirerek dolma sarar gibi sarin. Tel kadayif bitinceye kadar bu islemi uygulayin. Yaglanmis tepsiye yerIestirerek üzerine kizdirilmis margarini esit miktarda gezdirin. Önceden isitilmis firinda kizartin. Su ve sekeri birlikte kaynatin ve serbeti limonla kestirip, sogumasi için birakin. Kadayiflar sicak, serbet soguk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabagina alarak servis yapin.

Fasulye Içli Lahana Sarmasi

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
12 beyaz lahana yapragi 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 sogan, ince dogranmis, 100 gr kuru fasulye, geceden islatilmis 600 ml tavuk suyu Tuz 1 yemek kasigi domates salçasi 1 limonun suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip, 5 dakika hafifçe renk alincaya kadar pisirin. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin.
Bir tasim kaynatin. Atesi kisip fasulyeler yumusuncaya dek 1 saat pisirin.
Bu arada baska bir tencereye tuzlu su koyup bir tasim kaynatin. Lahana yapraklarinin sert kisimlarini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilabilir olana kadar haslayin. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altinda tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin.
Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçasi, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katip karistirin.
Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafina koyun, 2 tarafini kivirarak yuvarlayin. Böylece 8 adet lahana sarmasi hazirlayin.
Kalan yapraklari büyük bir tencereye yerlestirin. Sarmalari üstüne koyun. Kalan limon suyunu sarmalarin üzerine gezdirin. Sarmalarin üzerini kapatacak kadar soguk su koyup tuz serpistirin. Dolmalarin üzerine bir porselen tabagi ters olarak yerlestirin.
Tencerenin kapagini kapatip bir tasim kaynatin. Agir ateste l saat pisirin.
Dolmalari sicak bir tabakta servis yapin.

Firinda Sarmisakli Domates

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
4 dilim ince kesilmis kepek ekmegi veya tost ekmegi 4 adet iri domates Yarim tatli kasigi kekik 1 limonun suyu 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 çorba kasigi sirke 1 çay kasigi esmer seker 1 bas sarmisak (ikiye bölünmüs) Yarim su bardagi küp küp dogranip haslanmis enginar 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak firini isitin. Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin disari çikmasi için hafifçe bastirin. Kesilmis taraflari üste gelecek sekilde domatesleri isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice karistirdiktan sonra domateslerin üzerine dökün. Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diger yüzü olmak üzere firinda 30 dakika pisirin. Firindan çikartin ve ilinmaya birakin. Ekmek dilimlerini iki yüzü de kizarincaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüs sarimsaktan dilediginiz kadar sürün.

Enginari, limon suyunda haslayarak küp küp dograyin ve domatesin içine doldurun. Ilikken servis yapin.

Füme Balik Çorbasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Orta Büyüklükte Alabalik Fileto 2 Taze Sogan 4 Su Bardagi Su 2 Ortaboy Patates 1 Çorba Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi Pirinç
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ince ince kiyin. Patatesleri küp dograyin.Soganlarla birlikte 4 su bardagi suda diri kivamda haslayin. Kiyilmis maydanoz ve tuz ilave edin. Kaynamaya baslayinca yikanmis pirinci ekleyin. 10-15 dakika pisirin. Alabaligi 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alip derisini soyun ve ince seritler halinde dograyin. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 12 kepçe sicak su ekieyin. Pirinç yumusayana dek pisirin. Maydanozla süsleyip servis yapin.

Ispanakli ve Havuçlu Katman

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
750 gr ispanak, saplari ayrilmis. 750 gr havuç, rendelenmis Tuz Taze rendelenmis hint cevizi 1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu Taze ögütülmüs karabiber 50 gr margarin veya tereyagi Ayrica pisirme kabini yaglamak için margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lik bir kabi yaglayin. Ispanagin yapraklarini yikadiktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattiktan sonra agir ateste 5 dak. pisirin. Bu sirada yemegin dibinin tutmamasi için zaman zaman tencereyi sallayin. Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çikincaya dek sikin. Ispanaklari ince dograyip tuz ve hint ceviziyle tatlandirdiktan sonra bir kenara koyun. Havuçlari ve portakal kabugunu karistirip tuz, biber ekleyin. Önceden yaglanmis kaba yariya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçlari da ispanagin üstüne yerlestirin. Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçlarin üstüne dökün. 1 saat ftrinda pisirin. Servis Için: bir biçakla kabin kenarlarindan kesin, sonra isitilmis bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

Körili Salgam Çorbasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr küçük salgam Tuz 25 gr margarin veya tereyagi 1 küçük sogan, iyice rendelenmis 2 çay kasigi köri 600 ml tavuk suyu 1 çay kasigi seker Yarim limonun suyu Taze ögütülmüs karabiber 150 ml krema
YAPILIŞ TARİFİ
Salgamlari tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haslayip, süzün.
Bir tencerede margarini eritip, soganla birlikte salgamlari ekleyin.
Tencerenin kapagim kapatip, agir ateste 5 dak. pisirin. (Arada sirada
tencereyi, sebzelerin birbirine yapismamasi için, sallayin.)

Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Sekeri ve limon suyunu katip, tuz ve
biberini ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip,
agir ateste salgamlar yumusayincaya kadar 10 dak pisirin.
Salgamlari bir süzgeçten ezerek geçirin veya soguttuktan sonra blendar'da
püre haline getirin.
Salgam püresini tekrar tencereye aktarip iyice isitin. Kaselere koyduktan
sonra herbirine kremayi ilave edip karistirin ve maydanozla süsleyin.

Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
225 gr lor peyniri veya labne 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 küçük sogan, ince dogranmis 100 gr mantar, dogranmis. 2 yumurta, çirpilmis 50 gr salam, küp seklinde kesilmis Bir tutam taze rendelenmis hint cevizi Tuz ve karabiber 25 gr tereyagi, eritilmis Maydanoz, süslemek için
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 C isitin.
Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soganlari ekleyip yumusayincaya kadar

kizartin.
Mantarlari ekleyip 1- 2. dak. devamli karistirarak pisirmeye devam edin.
Tencereyi atesten. alip sogumaya birakin.
Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpilmis yuymurtalari peyrnire azar azar ekleyerek yedirin.
Salam, sogan ve mantan peynir karisimina ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.
Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine firçayla tereyagini sürün.Karisimi esit alarak bu kaplara bosaltin.
Kaplari firina sürüp 20-25 dakika kabarip kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapin.

Peynirli Misir Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 çorba kasigi sivi yag 2 adet dogranmis sogan 1 tatli kasigi kimyon 4 su bardagi tavuk suyu 2 adet orta boy patates (soyulmus ve küçük küçükdogranmis) 1 su bardagi haslanmis ve püre halina getirilmis misir 2 su bardagi haslanmis misir ¼ su bardagi ince kiyilmismaydanoz 1 su bardagi rendelenmis çedar peyniri ¼ su bardagi krema (arzuya göre) Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kalin tabanli bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip harli atestte rengi degisene kadar yaklasik 5 dakika pisirin. Dövülmüs sarimsak ve kimyonu ekleyip karistirarak 1 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatin. Patatesi ekleyip atesi kisin. Kapagini kapatmadan 10 dakika pisirin.
Püre haline getirdiginiz misiri,haslanmis misir tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya birakin. Kaynadiktan sonra 10 dakika harli ateste pisirin. Peyniri, tuz, karabiber ve kremayi ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kisik ateste pisirmeye devam edin. Sicak sicak servis yapin.

Pirasa Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 kalin pirasa
1.5 çorba kasigi tereyagi 1 çorba kasigi zeytinyagi 1 ince dogranmis kuru sogan
1.5 su bardagi pirinç
4.5 su bardagi sebze suyu Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasayi yikayip ince ince dograyin. Bir tencerede tereyagi ve zeytinyagini kizdirip soganlari ve pirasayi ilave ederek kavurun.
Yikanmis pirinci ekleyip bir kaç kez karistirin. Sebze suyunu ilave edip kapagini kapatin. Agir ateste 1 saat kadar pisirin. Tuz, biber ekin.
Üzerine kiyilmis maydanoz serpin. Sicak olarak servis yapin.

Pirinçli Domates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gr taze domates, dogranmis 400 gr konserve küp domates 1 yemek kasigi domates salçasi 150 ml su Tuz ve taze ögütülmüs karabiber 50 gr pirinç
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinç, vermut ve maydanoz disindaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir tasim kaynatip karistirdiktan sonra atesi kisin ve tencerenin kapagini kapatip 30 dakika pisirin. Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ilindiktan sonra blender'da püre haline getirin. Böylece elde ettiginiz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir tasim kaynatin. Pirinci ekleyip karistinn. Atesi kisip tencerenin agzi kapali olarak 15 dak. pirinçler yumusayincaya kadar pisirin. Isitilmis kaselere döküp, maydanozla süsleyin. Alternatif: Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarim yemek kasigi krema koyup karistirin.

Soguk Bezelye ve Fasulye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
750 gr bezelye - 6 tane en iyi kabugu ayirin 500 gr fasulye 25 gr margarin veya tereyagi 1 büyük sogan - iyice rendelenmis 850 ml tavuk suyu 1 demet taze nane Tuz ve taze ögütülmüs karabiber 150 ml yogurt ¼ çay kasigi köri 1 bas sarmisak, ezilmis
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini tavada eritin. 1 Sogani ekleyin ve yumusayip hafifçe kizarincaya kadar 5 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip bir tasim kaynatin, sonra bezelyeleri, ayirdiginiz bezelye kabuklarini, fasulyeyi, naneyi, tuz ve biberi ekleyin. Atesi kisin ve tencerenin agzini kapatip 20 dak. pisirin. Bezelye kabuklarini ve naneleri çikartip çorbayi ilindirarak blender'dan geçirin. Tamamiyle sogumaya birakin. Bir kasede yogurt, köri ve sarmisagi karistirin. Buna 6 kasik çorbayi ekleyip tekrar soguk çorbaya karistirin. En az 30 dak. buzdolabinda saklayin. Servis etmek için: 4 tane sogutulmus kaseye çorbayi döküp, nane yapraklariyla süsleyin.

Yumurta ve Marul Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
5 büyük marul veya kivircik salata yapragi 3 kati yumurta, haslanmis ve dogranmis 25 gr margarin veya tereyagi, yumusatilmis
YAPILIŞ TARİFİ
Marullarin sert kisimlarini kesip ayirin. Yikayip kurulayin, bir kenara koyun. Iç Hazirligi: Yumurtalari bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumusak bir ezme haline getirin. Eger çok sertse karisima biraz daha margarin ekleyin. 1 marul yapragini tezgahin üstüne serin ve ortasina kasikla 1 yemek kasigi yumurta karisimini koyun. Karisimi kenarlara yayin. Yapragin kesilmis kenarindan baslayarak sikica sarin. Sarmalari seffaf filmle tekrar sikica sarin. Geri kalan marullari da ayni sekilde sarip geceden buzdolabinda tutun. Servis Etmek Için: Sarmalari seffaf filmden çikartip biçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapin.

Ançuez Soslu Hindi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 havuç 1 sap kereviz 1 sogan 1 çorba kasigi elma sirkesi 500 gr taze hindi gögüs eti 1 yumurta 3 ançüez filetosu 3-4 dal maydanoz Zeytinyagi, tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Tencerede bol miktarda su kaynatin, dogranmis havuç, kereviz, sogan ve sirkeyi ekleyin. Bir kaç dakika daha kaynatip hindiyi ilave edin. Kisik ateste 45 dakika kadar pisirin. Soguyunca suyunu süzüp çorba için ayirin. Kati pismis yumurtayi dograyin. Önceden 1-2 dakika suda bekletilmis ançüez, yumurta, maydanoz, sirke, tuz, karabiber ve zeytinyagini blendardan geçirerek krema haline getirin. Hindiyi dilimleyin ve sos ekleyerek servis yapin.

Beyaz Sarap Sosunda Tavuk

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 adet 25 gramlik dana jambon 4 adet 150 gramlik kemiksiz ve derisi çikarilmis tavuk gögsü 175 gr arpacik sogani
Sos için: 75 gr sogan 275 ml sek beyaz sarap 1 kokulu otlar buketi 1 tavuk suyu tableti 275 ml kaynar su 15 gr tereyag 20 gr un
Garnitür olarak:
125 gr brokoli
175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüs)

YAPILIŞ TARİFİ
Ilk olarak tavuk gögüslerini rulo yaparak ya da kesip üst üste koyarak kübik bir sekile getirin. Jambonlari tavuklara sarip bohçalar yapin. Dilerseniz bir kürdan ya da mutfak ipligiyle tutturun. Uygun bir kaba alip, 200 derece firina soydugunuz arpacik soganlariyla beraber atin. 35-40 dakika tavuklar pisinceye kadar firinlayin.
Bu arada sosu hazirlayin. Sogani dograyip, kokulu otlar buketi ve sarapla beraber kaynatin. 10 dakika sonra buketi çikartin.
Tavuk suyu tabletini suda eritin.
Tereyagini eritip unla karistirin. Yavas yavas tavuk suyunu ve sonra da beyaz sarabi ilave edin. Kaynadiktan sonra sos koyulasinca ocaktan alin. Sosu tavugun üzerine döküp, 10 dakika kadar firinda pisirin. Bu arada garnitür olarak kullanacaginiz sebzeleri buharda haslayin ve servis yapin.

Elmali Hindi

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg'lik Hindi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Taze Sogan1 Sogan 5 Adet Elma veya Portakal 1 Çorba Kasigi Tozseker 2 Çorba Kasigi Sirke 1,5 Su Bardagi Et Suyu 3 Defne Yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yikayip kurulayin.Içine tuz ve biber ekip kiyilmis 1 kuru sogan ile 1 defne yapragi yerlestirin.Yüzeyine yag sürüp firinda 1.5 saat pisirin.
Elmalari soyup ince ince kiyin bir tencereye alin. Kiyilmis taze sogan, 2 defne yapragi, seker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pisirin. Defneyi içinden alip püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alin.
Tuz, biber ekip kisik ateste koyu sos kivaminda pisirin.
Hindiyi servis tabagina alin. Hazirladiginiz sos esliginde sicak olarak servis yapin.

Firinda Pazili Omlet

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Pazi veya Ispanak 1 Sogan 2 Yumurta 2 Su Bardagi Lor Peyniri ½ Su Bardagi Light süt 5 Çorba Kasigi Galeta Unu ½ Su Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini yikayip süzün ve iri iri kiyin. Sogani ince dograyip teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamli karistirarak diri kivamda pisirin. Ilinmaya birakin.
Firini 80 dereceye ayarlayin.Peyniri yarim su bardagi sütle karistirin.
Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayin.

24 cm çapinda kalibi yagli kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çikarin ve servis yapin.

Firin Mücver

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Silme Çorba Kasigi Un 4-5 Dal Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmis kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karistirin. Elde ettiginiz karisimi, önceden siviyag ile yaglanmis isiya dayanikli cam bir kaba dökün.
230 derece isitilmis firinda üzeri hafif kizarincaya kadar pisirin.

Not: Firin mücveri dilerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

Çiftlik Omlet

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Patates 1 Demet Maydanoz 1 Demet Taze Sogan 4 Dilim Jambon (veya füme et, salam) 10 Yumurta 4 Çorba Kasigi Siviyag 1 Çorba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabuklarini soyun. 5 dakika tuzlu suda bekleterek süzün ve ufak küpler halinde kesin. Maydanoz ve taze soganlarin yesil yapraklarini çok ince kiyin. Jambonu iri kibrit seklinde dograyin.
Tavada kizdirilmis siviyagda önce patatesleri hafifçe pembelestirin.
Jambonlari ve taze sogani ekleyip 1-2 dakika çevirin.

Genis bir tavada tereyagini eritin. Bir kasede yumurtalari hafifçe çirpip tuz, biber ve kavrulan malzemeyi ekleyin. Omlet malzemesini kizdirilmis tereyagina ilave edip kisik ateste en az 8-10 dakika pisirin. Omletin her tarafi pisince düz tabak yardimiyle diger tarafini çevirin. Üzerine kiyilmis maydanoz ve yesil sogan serperek sicak olarak servis yapin.

Çilbir

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 Yumurta Sarmisak Yogurt Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir tencereye üç parmak yüksekliginde su doldurup kaynatin. 6 yumurtayi birer birer kepçenin içine kirin. Dagilmamalarina dikkat ederek kaynayan suya aktarin.
2-3 dakika sonra pisen yumurtalari kevgirle sudan alip servis tabagina yerlestirin. Üzerine sanmsakli yogurt ve tereyaginda kizdirilmis kirmizibiber gezdirip servis yapin

Firinda Pazili Omlet

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Pazi veya Ispanak 1 Sogan 2 Yumurta 2 Su Bardagi Lor Peyniri ½ Su Bardagi Light süt 5 Çorba Kasigi Galeta Unu ½ Su Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini yikayip süzün ve iri iri kiyin. Sogani ince dograyip teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamli karistirarak diri kivamda pisirin. Ilinmaya birakin.
Firini 80 dereceye ayarlayin.Peyniri yarim su bardagi sütle karistirin. Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayin. 24 cm çapinda kalibi yagli kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çikarin ve servis yapin.

Firinda Soganli Yumurta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Yumurta 2 Su Bardagi Süt
1.5 Kahve Fincani Tereyagi 1 Yemek Kasigi Un 2 Yemek Kasigi Krema 2 Sogan Tuz Karabiber Toz Müskat

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari soguk su dolu derin bir kaba yerlestirip kati sekilde pisirin.
Tavada 2 yemek kasigi tereyagini eritip unu ekleyerek kisik ateste çevirin.
Sütü yavas yavas ve devamli karistirarak ilave edin. Pütürsüz bir besamel sos elde edinceye kadar, sürekli karistirarak 10 dakika pisirin.
Tuz, karabiber ve müskat ekleyip atesten alin.
Yumurtalari sogutup kabuklarini soyun ve yuvarlak dilimleyin. Soganlari ince halkalar seklinde kesin. Kalan tereyagini eritip soganlari pembelestirin. Hazirladiginiz besamel sosu ekleyin. Içine yumurta dilimleri ilave edin.
Yayvan bir firin kalibini yaglayin. Yumurta dilimlerini soslu olarak firin kalibina dizin. Kalan sosu üzerine dökün.
Önceden kizdirilmis orta isili firinda 6 dakika kizartin.

Güveçte Yumurta

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 ufak kangal sucuk 4 adet yumurta 2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Sucugu zarindan ayirin. Halka halka dograyin. Güveci hafif atese koyup isitin. Yagi içine ilave edin. Bu yagda sucuklari arkali önlü hafifçe kizartin. Aralikla olarak yumurtalari tencereye kirin. Üzerine kapagini kapatarak yumurtalarin pisirin. Tuzunu ve biberini ilave edip sicak olarak servise sunun.

Krem Blue

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

7 Yumurta Sarisi
Su Bardagi Seker 1 Su Bardagi Süt 500 gr Krema 1 Paket Vanilya 2 Yemek Kasigi Nisasta

YAPILIŞ TARİFİ
Bütün malzemeyi bir tencerede çirpin. Tencereyi, sicak su dolu bir tepsiye yerlestirin. 10-15 dakika süreyle isitin. Bu sirada tenceredeki malzemeleri sürekli karistirin. Su kaynama noktasina gelmeden atesi kapatin. Karisimi firina dayanakli kaplara paylastirin. Soguduktan sonra üzerlerine hafif toz seker serpistirin. Önceden 160 derece isitilmis firinda 2-3 dakika üzerinin kizarmasi için bekletin. Firindan çikardiginiz kaplar soguyunca servis yapin

Krutonlu Çilbir

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
2 Dis Sarmisak 6 Yumurta
1.5 Su Bardagi Yogurt 3 Çorba Kasigi Tereyagi veya Siviyag 2 Çay Fincani Kruton Ekmek 1 Çay Kasigi Kirmizibiber 3-4 Dal Maydanoz Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Sarimsagi az tuzla ezip yogurda ekleyin ve pütürsüz bir hale gelinceye kadar karistirin.
Genis bir tencerede suyu kaynatip yumurtalarai teker teker kirin.
Yumurtalarin beyazlari katilasinca delikli kavgirle süzüp yayvan bir servis tabagina alin.
Yumurtalarin çevresine bir sira kruton ekmek dizip sicak olarak bekletin.
Üzerine sarimsakli yogurdu dökün.
Tereyagini kizdirip kirmizibiber ekleyin. Karisimi yogurdun üzerine gezdirin.
Maydanozla süsleyip servis yapin.

Menemen

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
2 Adet Domates 6 Sivribiber 2 Çorba Kasigi Tereyagi ½ Kahve Fincani Süt 5 Adet Yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
2 büyük domatesin kabuklarini soyup küçük küpler halinde dograyin. 6 sivri biberin çekirdeklerini çikarip ince halkalar halinde kesin.
2 çorba kasigi tereyagini tavada eritip biberleri kavunrun. Domatesleri ilave edip 5-6 dakika kadar pisirdikten sonra yarim kahve fincani sütü ekleyin.
5 yumurtayi teker teker bu karisima ilave edin. Krema hali alincaya kadar hizla kanstirin. Tuz ve karabiber ekleyip 7-8 dakika daha pisirin.
Maydanozla süsleyip servis yapin.

Misirli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 Küçük Kutu Tatli Misir 3 Yumurta 2 Çorba Kasigi Krema 1 Tatli Kasigi Treyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Misirin suyunu süzün, tuz ve karabiberle karistirin.Yapismayan bir tavada tereyagini eritin. Misirlari bu yagda 1-2 dakika çevirin, kenara alin. Yumurtalari çirpin, ayni tavaya tekrar çok az tereyagi ilave edin, üzerine yumurtalari dökün ve tahta kasikla devamli karistirin. Omletiniz serflesmeden yari sulu haldeyken atesten alin. Misirlari ve kremayi ekleyin. Sicak olarak servis tabagina alin. Sosis, jambon ya da baska hafif bir etle servis yapin.

Pazili Makarnali Omlet

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
Yarim demet pazi yapragi Yarim demet fiyonk makarna 1 adet kuru sogan 2 adet yumurta 2 yemek kasigi yogurt 3 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi un 1 kahve fincani sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Pazi yapraklarini yikayin. Hafif tuzlu suda haslayip süzün. Soguduktan sonra ekmek tahtasinda ince kiyin. Sogani yemeklik dograyin. 3 yemek kasigi tereyagi ile pembe renk alana kadar kavurun. Makarnayi haslayip süzün. Bir

baska kapta yumurta, yogurt, un, tuz ve karabiber karistirin. Haslanmis paziyi, makarnalari ve kavrulmus sogani ilave edip harmanlayin. Küçük çapli teflon bir tavada sivi yagi kizdirin. Üzerine karisimi bosaltip agzi kapali olarak pisirin. Omleti alt üst ederek iki tarafini iyice kizartin. Bir kalip halinde pisen pazili makarnali omleti sicak olarak servise sunun.

Peynirli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta ½ çay kasigi tuz biber 20 gr (1 çorba kasigi +1 çay kasigi) Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaseye yumurtalari kirip, tuz ve biberini ilave ettikten sonra telle hafifçe çirpin. Bu çirpma sonunda yumurtanin sarisi aki birbirine karismis olmali, ancak yumurta aklari köpürmemelidir. Bir çorba kasigi margarini bir tavada eritin. Tavayi saga sola oynatarak yagin tavanin bütün tabanini ve kenarlarini kaplamasini saglayin. Yag iyice kizip, renk degistirmeye baslamadan hemen önce çirpilmis yumurtalari ilave edin.

Sahanda Yumurta

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50 gr sucuk
2 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Sucugun zarini soyup, kalinca dograyin. Bir sahana 4-5 çorba kasigi su ve sucuklari koyun. Agir ateste yaklasik bir dakika kaynatin. Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pisirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sicak su koyun. Sahana margarini katin. Yag erimeye baslayinca yumurtalari sahanin içine kirin. Yine agir ateste, yagi yakmadan, yumurtalarin aki sertlesinceye kadar pisirin. Sahani atesten alip, hemen servis yapin.

Sebze Içli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan 50 gr Margarin 150 gr Bezelye (dondurulmus) Tuz, Karabiber 6 Adet Yumurta 3 Yemek Kasigi Süt 75 gr Kasar Peyniri (rendelenmis) 100 gr Salam ½ Demet Maydanoz (kiyilmis) Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani küb seklinde dograyin ve 20 gr yagda kavurun.
Kavurdugunuz soganlari bezelye ve ½ su bardagi su, tuz, karabiber ilave edin.
Yumurtalari süt, rendelenmis peynirinin 2/3'ü biraz tuz ve karabiber ile çirpin.

15 gr yagi tavada eritin. Yumurtali karisimin yarisini tavaya döküp bir adet omlet pisirin. 2. yarisiyla da ayni sekilde bir omlet daha pisirin. Salami ufak ufak dograyin, maydanoz ve kekikle birlikte bezelyelere ilave edin. Omletin içini hazirladiginiz bezelyeli harç ile doldurup kalan kekik ve peyniri serperek servis yapin.

Sebzeli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

175 gr sogan 1 yemek kasigi sivi yag 1 dis sarimsak 1 orta boy kirmizi biber 1 orta boy yesil biber 450 gr domates 6 yumurta biraz kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya zeytinyagini koyun. Dogranmis sogani içine ekleyip, rengi degisip, yumusayincaya kadar orta ateste kavurun. Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çikarip, küçük küçük dograyin ve onu da tavaya ilave edin. Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdiktan sonra ufak ufak dograyin. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin. Bir kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanin her tarafa karismasini ve iyicepismesini saglayin. Karisini katilasip, altin rengini alincaya kadar pisirin. Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozlari üzerine serperek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapin.

Yogurtlu Yumurta Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
5 Yumurta 5 Çorba Kasigi Yogurt 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Dis Sarmisak 3-4 Dal Dereotu ya da Maydanoz 1 Çay Kasigi Pulbiber ya da Karabiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari kati kivamda haslayip soyun. Soguduktan sonra halka halka dilimleyin.
Servis tabaklarina birer sira yumurta dilimlerini dizin ve tuz serpin.
Sarimsagi ezip yogurtla karistirin ve yumurtalarin üzerine yayin.
Zeytinyagini gezdirip, pulbiber veya karabiber serpin.
Dereotu veya maydanozu ince ince kiyip salatanin üzerini süsleyerek servis yapin.

Yogurt Soslu Ispanakli Çilbir

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
750 gr ispanak (ayiklanip, bol suda bir kaç kez yikandiktan sonra süzülmüs) 60 gr (4 çorba kasigi) margarin 1 ½ çay kasigi tuz taze çekilmis karabiber 5 yumurta 1 ¼ litre (5 su bardagi) su 125 ml (1/2 su bardagi) sirke 300 gr yogurt sosu
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanaklari hazirlamak için bir tencereye yariya kadar su koyup, tuzu ekledikten sonra kaynatin. Su kaynayinca, ispanaklari katip, 3-4 dakika haslayin. Bu sürenin sonunda ispanagi tencereden alip, kevgire aktarin. Üzerinden soguk su geçirin. Sonra haslanmis ispanagi bir top gibi sikarak suyunu süzün. Bir baska tencereye margarinin 2 çorba kasigini koyup, orta ateste eritin. Yag kizinca haslanmis ispanagi ekleyip, çatalla karistirarak isitin. ½ çay kasigi tuz ve biberini katin. Ispanak isininca tencereyi atesten alip, ispanagi sicak olarak bir kenarda saklayin. Yumurtalari pose edin. Önceden isitilmis tabaklara ispanagi esit miktarlarda yerlestirin. Üzerlerine yine delikli kasikla alinarak süzdürülmüs yumurtalari koyun. Yogurt sosunu en üste kasikla gezdirin. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasigi margarini orta ateste eritin. Yag kizinca kirmizibiberi ekleyip iyice karistirin. Biberli yagi yogurt sosunun üzerine gezdirip, ispanakli çilbiri sicak olarak servis yapin.

Yumurta Benyesi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 Yumurta Tuz, Karabiber 1 Su Bardagi Un 1 Çorba Kasigi Zeytinyagi ½ Su Bardagi Soda 1 Yumurta Aki Kizartmak için Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ
4 yumurtayi kati kivamda haslayip soyun ve halkalar halinde dilimleyin.
Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.
Derin bir kasede 1 su bardagi un, 1 çorba kasigi zeytinyagi ve yarim su bardagi sodayi kanstirin.
1 yumurta akini iyice çirparak köpük haline getirip sodali karisima ilave edin. Yumurta dilimlerini bu kansima batirip kizgin yagda kizartin.
Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektirin. Kiyilmis maydanozla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Yumurta Kroketi

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk
MALZEMELER
8 Yumurta 1 Çorba Kasigi Margarin 7 Çorba Kasigi Un 1 Su Bardagi Süt 2 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri 2-3 Çorba Kasigi Galeta Unu
Kizartmak Için Siviyag
Birkaç Dal Dereotu
Tuz, Karabiber, Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalarin 6 tanesini kati kivamda haslayin. Kabuklarini soyup küp seklinde dograyin. Tencerede margarini eritip dört kasik un ekleyerek pembelestirin. Azar azar sütü ilave edip karistirin. Iyice koyulasip sos kovamini alincaya

kadar orta ateste karistirarak pisirin. Atesten alip tuz, karabiber, kasar peyniri, 1 yumurtanin sarisi ve dogradiginiz yumurtalari ilave ederek iyice karistirin. Su ile islatilmis bir tabaga alip sogumaya birakin. Kalan yumurtanin akini küçük bir kasede iyice. çirpin. Ellerinizi unlayip karisimdan yumurta büyüklügünde parçalar koparin ve kroket sekli verin.
Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayin. Siviyagi tavada kizdirip kroketleri kizartin. Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektirin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sicak olarak servis yapin.

Yumurta Tatlisi

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 Yumurta 1 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çay Bardagi Siviyag
SERBET IÇIN: 1 Çay Fincani Tozseker 2 Çay Fincani Su 1 Tutam Toz Safran
YAPILIŞ TARİFİ
Tozseker ve suyu tencerede kaynatin. Koyulasmaya baslayinca toz safrani ilave edip karistirin ve sogumaya birakin. Yumurta, un ve yogurdu mikserle çirpin. Siviyagi tavada isitip hazirladiginiz karisimi dökün. Alt tarafi kizarinca ters çevirin ve iki yüzünü de pisirin. Pisme esnasinda tahta spatula yardimiyla esit üçgenler halinde dilimleyin. Atesi iyice kisin. 1 bardak soguk serbeti hamurun üzerine gezdirin.Serbeti çekinceye kadar kisik ateste 8-10 dakika pisirin. ilik olarak servis yapin.

Pudingli Bisküvi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 paket kakaolu puding 3 su bardagi süt 1 paket yulafli kare bisküvi
Üzerine: Hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ
Kakaolu pudingi tencereye aktarin. Sürekli karistirarak, 3 su bardagi sütü ekleyin. Orta hararetli ateste koyulasana dek pisirin. Yulafli bisküvileri teker teker kakaolu pudinge batirin. Düz bir tabaga dik olarak dizin (puding koyu oldugu için bisküviler dik duracaktir.) Bisküviler ve puding bu sekilde bittikten sonra birkaç dakika ilinmasi için bekleyin. Üzerine hindistancevizi serpin. Çilek ve bademle süsleyin. Pudingli bisküviyi verev olarak keserek, servis yapin

Kabakli Tart

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Tart hamuru için:
1 su bardagi un (150 gr.)
2 çay kasigi seker
1/2 su bardagi margarin (125 gr.)
6-7 çorba kasigi soguk su

Tart içi için:

2 ½ su bardagi rendelenmis bal kabagi (750 gr.) ½ su bardagi ceviz içi (50 gr.) 4 yumurta 1 su bardagi seker (250 gr.) 2 çay kasigi tarçin 2 çay kasigi zencefil ¾ su bardagi krema (200 ml.) 1/3 su bardagi un (50 gr.)
YAPILIŞ TARİFİ
Un, seker ve margarini, robotun ana haznesine koyun. Robotu kisa araliklarla 15 defa çalistirin ve durdurun. 3 çorba kasigi soguk su koyarak, 5 defa daha çalistirin. 2 çorba kasigi daha su ekleyip, 3 kere daha çalistirip durdurun. Hamur toplaniyorsa robottan alin. Eger dagiliyorsa azar azar su ekleyerek kisa araliklarla birkaç kez daha çalistirin. Balkabaklarinin üzerine yarim bardak su koyarak, agzi kapali bir tencerede yumusayincaya kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber çekin. Ayri bir kapta yumurtalari el mikseri ile çirpin. Seker, tarçin, zencefil ve kremayi ekleyin. Kabak püresi ile yumurta karisimini iyice karistirin. Hazirlamis oldugunuz hamuru tart kalibina koyun ve üzerine kabak karisimini dökün. Tartinizi, firinda önce 220 °C'de 10 dk., daha sonra 150 °C'de 40 dk. kadar pisirin. Tartin ortasina temiz bir biçak sokup temiz çiktiginda firindan alin. Ilik veya oda sicakliginda servis yapin.

Donizetti Pastasi

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk
MALZEMELER

160 gr. tereyagi 60 gr. seker 4 yumurta 2 yumurta aki 35 gr. un 60 gr. nisasta 50 gr. kayisi sekerlemesi 50 gr. ananas sekerlemesi birkaç damla likör 1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini 50 gr sekerle çirpin. Yumurta sarilarini ekleyip iyice karistirin. Diger tarafta yumurta aklarini kalan sekerle çirparak diger karisima ilave edin. Unu ve nisastayi azar azar ilave edin. Son olarak meyve sekerlemelerini, likörü ve vailyayi ekleyin.24 cm çapinda kelepçeli bir kalibi yaglayip karisimi bosaltin. 180 derecede 40 dakika pisirin. Soguduktan sonra üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Peksimetli Meyveli Tatli

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi dövülmüs ceviz 1 çorba kasigi tarçin Yarim su bardagi Süt 1 su bardagi tozseker 1 su bardagi su 1 paket peksimet 3 adet yumurta aki 3 çorba kasigi tozseker 200 gr kaymak 2,5 su bardagi Süt 1 paket Toz Krem Santi 3 adet elma Yarim Paket Çikolatali Toz Krem Santi 1 kahve fincani rende bitter çikolata 1,5 su bardagi hindistan cevizi 4 adet muz - 6 adet kivi

YAPILIŞ TARİFİ

1 gece önceden dövülmüs cevizi ve tarçini yarim su bardagi süte yatirin. 1 su bardagi toz sekeri 1 su bardagi suda kaynatip serbet haline getirin. Peksimetleri tepsiye dizip üzerlerine serbeti gezdirin. Ayri bir yerde yumurta aklarini, 3 kasik toz seker ekleyerek çirpin, kaymagi ekleyerek tekrar çirpin. Ayri bir kapta 1.5 su bardagi sütle Toz Krem Santi’yi çirpip, kaymakli karisimi ekleyerek kremayi karistirin. Hazirladiginiz kremayi buzdolabina dinlenmeye birakin. Elmalari soyup rendeleyin ve 10 dakika kadar pisirin. Atesten alinca içine, süte yatirilmis cevizli karisimi ekleyerek karistirin. Karisimi peksimetlerin üzerine pay ederek yayin, sogumaya birakin. Pinar Çikolatali Toz Krem Santi’yi diger bir su bardagi sütle çirpin. Üzerine rendelenmis bitter çikolata ekleyip tekrar çirpin. Soguyan elmali karisimin üzerine hindistan cevizini serpin. Uzun dilimlenmis muzlari ve 1 parmak kalinliginda kremayi yayin. Üzerine 1 kat dilimlenmis kiviyi dizin ve tekrar kremayi yayin. En üste bitter çikolatali, Çikolatali Toz Krem Santi’yi yayin. Çilekle süsleyip buzdolabinda 1 saat kadar bekletin. Servis yapin.

Limonlu Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet Tavuk kalça 4 yyemek kasigi Zeytinyagi 4 adet Taze sogan 1 adet Limon 2 su bardagi Tavuk suyu 2 dis sarmisak 1 tatli kasigi Nisasta 1 yemek kasigi Ayçiçek yagi 1 tatli kasig Kekik 1 tatli kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Taze soganlari ayiklayip dograyiniz 2.Sarmisaklari kiyiniz. Limonun suyunu sikip, kabugunu rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede 4 yk. Zeytinyagini ve kiyilmis sarmisaklari kizdirip, tavuk kalçalarini ilave edip, renk verdiriniz. Renk alan tavuk kalçalarini isiya dayanikli bir firin kabina diziniz. Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabugu rendesini koyup kaynatiniz. Küçük bir kasenin içinde ayçiçek yagini ve nisastayi boza kivamina gelinceye kadar karistiriniz 8.Kaynayan tavuk suyuna nisasta karisimini karistirarak ilave edip, tüz ve karabiber ile baharatlandiriniz. En son olarak tavuk kalçalarinin üzerine kiyilmis taze soganlari, kekigi , kirmizi pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede isittiginiz firinda tavuklar iyice kizarana kadar pisiriniz.

Mantarli Pay

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet Milföy 4 Yemek kasigi Zeytinyagi 2 Adet kuru sogan 10 Adet Mantar 4 Adet Taze Sogan 2 Adet Çarliston biber 3 dis Sarimsak 1 tatli kasigi Toz Seker 1 tatli kasigi Kirmizi Pul Biber Tuz - Karabiber
Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari , kuru soganlari, taze soganlari , çarliston biberlerini , sarimsaklari ayiklayip, ayri ayri tabaklara ince ince kiyiniz, Yayvan bir tavada eytinyagini kizdirip, içine kiyilmis kurusoganlari ilave edip pembelesinceye kadar kavurunuz. Kuru soganlar pembelestikten sonra içine sirasiyla kiyilmis çarliston biberleri, sarimsaklari, taze soganlari ekleyip, kavurunuz. Daha sonra kiyilimis mantarlari ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz. En son olarak Seker, kirmizi pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandirip, bir tasim kavurduktan sonra sogumasi için yayvan bir tabaga alin. Milföy hamurlarini tezgahin üzerine koyup, üzerine sogumus olan harctan koyunuz. Hamurlari üçgen olarak katlayip, kenarlarina bastiriniz. Yaglanmis tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarisi sürüp, susam serpiniz. Önceden 185 derece de isittiginiz firinda böreklerin üzerleri kizarincaya kadar pisiriniz.

Baharatli Piliç

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 adet tavuk gögsü
Harci Için: 2 yemek kasigi zeytinyagi
1 dis bütün sarimsak
1 tatli kasigi zencefil
2 yemek kasigi limon suyu
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi zerdaçal
1 tatli kasigi kisnis
1 tatli kasigi köri
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
½ su bardagi yogurt
2 yemek kasigi domates salçasi
2 yemek kasigi bal Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögüslerini ortadan ikiye kesiniz. Üzerini bir buçak ucu ile çiziniz. Harci için; sarimsak hariç tüm malzemeleri bir kasede karistiriniz. Tavuklari harca bulayiniz ve buzdolabinda 1 saat dinlendiriniz. Zeytinyagini ve sarimsaklari bir tavada kizdiriniz. Marinatta beklettiginiz gögüs etlerinin her iki tarafini da kizmis olan sarimsakli zeytinyaginda pisirip , sicak olarak servis ediniz.

Ispanakli Krep

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
Krep hamuru: 500 gram süt 3 adet yumurta 1 ½ su bardagi un 1 tatli kasigi tuz
Harci için: 4 yemek kasigi zeytinyagi 500 gram ispanak 2 adet pirasa 4 adet taze sogan 3 dis sarimsak muskat tuz - karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Harci için: Pirasalari ve taze soganlari, ayiklayip, ince ince kiyiniz. Sarimsaklarin kabuklarini ayiklayip, halka halka dograyiniz. Taze ispanaklari veya suyunu iyice siktiginiz haslanmis ispanaklari ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede zeytinyagini kizdirip, içine dogranmis tavuklari koyup, renk verdiriniz. Tavuklar renk alinca , içine dogranmis pirasa, taze soganlari ve sarimsaklari ilave edip,kavurmaya devam ediniz. En son olarak kavrulan sebzelerin içine, rendelenmis muskati, kiyilmis ispanaklari, tuz - karabiberi ekleyip bir tasim kavurduktan sonra atesten alip, yayvan bir tabaga aldiginiz harci sogutunuz. Derin bir kase içinde unu, yumurtayi , sütü ve tuzu karstiriniz.(Boza kivaminda) Yayvan bir tavaya az margarin koyup, kizdiriniz. Yagin fazlasini havlu bir kagit veya peçete yardimiyla aliniz. Krep hamurundan bir kepçeyi, kizan tavanin ortasina döküp, yanlarina yayiniz. Tek tarafini iyice pisirip, krebin diger yüzünüden spatula yardimi ile çevirip, pisiriniz. Pisen krepleri , bir tabagi tezgaha ters çevirip, üzerine koyunuz. Harci kreplerin üzerine önce uzun kenarlari daha sonra kisa kenarlari kapatip, yagladiginiz borcama açilan kenarlari altta kalacak sekilde yerlestiriniz. Servis etmeden önce firinda isitip, sicak olarak servis ediniz.

Kekikli Soganli Kuzu Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
500 gr. kuzu kusbasi 6 yemek kasigi zeytinyagi 4 adet çarliston biber 4 adet sivribiber 3 adet domates 20 adet arpacik sogan 1 yemek kasigi un 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi kekik 1 tatli kasigi kirmizibiber tuz - karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kabugu soyulmus 2 adet domatesi küp küp dograyiniz. Çarliston ve sivribiberleri ayiklayip - dograyiniz. 4 yemek kasigi zeytinyagini bir tencerede kizdirip etleri kavurunuz. Etler rengini alip - suyunu çekince -soganlari ekleyip - pembelesinceye kadar kavurunuz. Dogranmis biberleri ekleyip - sote ediniz. Un ve salçayi ekleyip - kokusu gidene kadar pisiriniz. Sicak suyu - dogranmis domatesleri - kirmizibiberi - kekiginin yarisini - tuz ve karabiberi ekleyip - etler yumusayincaya kadar kaynatiniz. Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz. Bir tavada 2 yemek kasigi zeytinyagini kizdirip -domates dilimlerini ve kekigin kalan yarisini birlikte sote ediniz. Servis tabagina aldiginiz kekikli soganli kuzu kebabini - kizarmis kekikli domatesler ile süsleyip sicak olarak servis ediniz.

Börülce Piyazi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 su bardagi börülce 1 büyük bas sogan Yarim demet maydanoz 1 adet limon 2 yemek kasigi sirke Yeteri kadar tuz,

pulbiber
YAPILIŞ TARİFİ
Börülceleri haslayin.Börülcelerin rahatlikla soyulmasi için bir saat kadar soguk suda bekleterek soyun.
Börülceleri bir kaba alin. Üzerine piyazlik dogranmis sogan, kiyilmis maydanoz, sirke ve tuz ilave ederek karistirin.
Servis tabagina alarak istege göre süsleyip servise sunun.

Zeytinyagli Elma Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 adet yesil elma 1 tatli kasigi dolmalik fistik 1 tatli kasigi kus üzümü 3 adet sogan 1 kahve fincani pirinç 4-5 dal maydonoz 4-5 yaprak nane 1 tatli kasigi toz seker 1 tutam tuz 2 çorba kasigi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Rendelenmis soganlari, fistiklarla birlikte zeytinyaginda pembelesinceye kadar kavurun. Yikanmis pirinci ekleyin. 1,5 kahve fincani su ilave edip pirinçler diri kalacak sekilde pisirin. Seker, tuz, kiyilmis nane ve maydonoz ekleyip karistirin. Limon suyunu da ilave ettikten sonra sogumaya birakin. Elmalari sivri uçlu ince bir biçakla oyun. Hazirladiginiz karisimi elmalarin içine doldurun. Orta isili firinda 40 dakika pisirin. Soguk olarak servis yapin.

Zeytinyagli Kuru Dolma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg kuru biber ve patlican 1,5 su bardagi pirinç 1 tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi kirmizi biber 1 yemek kasigi nane 1 yemek kasigi biber salçasi 1 yemek kasigi domates salçasi 6-7 bas kuru sogan 1 su bardagi sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari dograyip zeytinyaginda kavurun. Domates, biber salçasi, karabiber, kirmizibiber ve nane ekleyip iyice kavurun. Pirinç ve tuz ilave edin. Birkaç kez karistirdiktan sonra 1 su bardagi kaynamis su ekleyip biraz demlendirin. Hazirladiginiz iç malzemeyi biber ve patlicanlara doldurun. Tencereye yerlestirip 1-1,5 su bardagi su ilave edin. Orta hararetli ateste 20 dakika pisirin.

Zeytinyagli Havuç

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
2 orta boy Sogan 5 dis Sarmisak 9 orta boy 1 kg Havuç 3-4 dal Maydanoz 2 yemek kasigi 15 gram Pirinç 8 yemek kasigi 80 gram Zeytinyagi 1 ½ tatli kasigi Tuz 1 tatli kasigi Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ve sarmisagi soyun, sogani yarim daire seklinde ince ince dograyin sarmisagi ise ince kiyin. Tencereye zeytin yagi ve ve dogranis sogani koyun. Kapagi kapatarak kisik ateste 4-5 dakika kavurun. Ince dogranmis sarmisak, tuz, seker ve suyu soganlara ekleyin ve kaynamaya birakin. Havucusoyun ve 1 santimetre kalinlikta daire seklinde dograyin. Tencerede pismekte olan karisima ekleyin. Üzerine pirinci serpip kaynayinca atesi kisin. Havuç yumusayincaya kadar, yaklasik 25-30 dakika pisirin. Servis tabagina aldiginizda sogutun ve üzerine maydanoz yapraklarini serpistirirerek servis yapin.

Zeytinyali Enginar

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
4 tane enginar 2 orta boy patates 2 orta boy havuç 8 bas arpacik sogani 1 su bardagi haslanmis bezelye ¾ su bardagi zeytinyagi 1 limon 1 yemek kasigi un 6-7 dal dereotu 1 parça limon tuzu Tuz, Seker
YAPILIŞ TARİFİ
1 lt. suda 1 parça limon tuzu ve 1 tatli kasigi unu eritin. Siyahlasmamasi için enginarlari suyun içine atin. Patates ve havucu küp küp dograyip enginarlarin üzerine ilave edin. Baska bir kapta ½ yemek kasigi unu azar azar sulandirarak çirpin, suyu 1 lt.'ye tamamlayin. Diger kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyagi, seker, tuz, arpacik soganlari ilave edin. Su kaynadiktan sonra 20 dakika daha pisirin. Soguduktan sonra üzerine haslanmis bezelye ve dereotu koyarak servis yapin.

Barbunya Pilaki

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. taze barbunya 2 orta boy sogan 2-3 dis sarimsak 2 orta boy havuç 1 orta boy patates 3-4 tane sivribiber 6 tane orta boy domates ½ demet maydanoz 1 limon 1 su bardagi zeytinyagi 4 su bardagi su Tuz, Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Barbunyayi ayiklayin ve 4 su bardagi suda 20 dakika kadar haslayip, süzün. Süzme suyundan 1,5 su bardagi alin. Limonu sikip bir kenara koyun. Yagi kizdirin, ince kiyilmis sogani iyice kavurun. Küp seklinde dogranmis patates, dogranmis sivribiber ve havucu ekleyin. Sebzeleri hafif kavurun. Tencereye haslanmis barbunya, rende domates, su, limon, tuz ve sekeri ekleyin. Yirmi dakika pisirin. Soguduktan sonra üzerine ince kiyilmis maydanozu serpistirin.

Cali Fasulye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. çali fasulye 2 orta boy sogan 4 orta boy domates ½ su bardagi zeytinyagi ½ su bardagi su Tuz, Seker
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeleri ayiklayip yikayin. Soganlari ince kiyin. Zeytinyaginda soganlari iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karistirin. Su kaynadiktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatin. Kisik ateste 20-30 dakika pisirin.

Zeytinyagli Yaprak Dolma

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 orta boy sogan 2 yemek kasigi çam fistigi 2 yemek kasigi kusüzümü 1 orta boy havuç ½ su bardagi pirinç 1 su bardagi zeytinyagi 2 su bardagi su 100 gr. yaprak 1 limon 4-5 dal maydanoz 4-5 dal dereotu 4-5 dal nane Yenibahar, Karabiber, Seker, Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yapraklari sicak suda 5 dakika bekletin, avuç içiyle iyice sikip süzün, tek tek ayirip, saplarini koparin. Zeytinyaginin yarisini bir tencereye alip kizdirin, üzerine çam fistigini ekleyin, birkaç dakika kavurun. Soganlari ince kiyip, çam fistiklarinin üzerine ekleyin. Soganlar iyice pembelesinceye kadar kavurun, pirinci ekleyip birkaç kez çevirin, üzerine su ve kus üzümünü ilave edin. Karabiber, seker, tuz ve yenibahari ekledikten sonra iyice karistirin. 5 dakika kadar kaynatin. Tencerenin altini kapadiktan sonra ince kiyilmis maydanoz, dereotu ve naneyi ekleyip, iyice karistirin. Iç alindiktan sonra, yapraklara sarin. Havucu ve limonu dilimleyin. Tencerenin dibine artan yapraklari yerlestirin, üzerine yagli kagit koyun ve havuçlari, üstüne dolmalari, üste limonlari dizin. En üste bir kapak kapatin, 1,5 su bardagi su ve kalan zeytinyagini üzerinde gezdirip 20 dakika pisirin. Soguduktan sonra servis yapin.

Zeytinyagli Patlican Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
1 kg. patlican 200 gr. pirinçten hazirlanmis zeytin yagli dolma harci ½ çay kasigi tuz 60 ml. (1/4 su bardagi zeytinyagi) 200 gr. konkase domates ½ çay kasigi toz seker 125 ml. (1/2 su bardagi) su
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari bas tarafindan kesin. Dista ince bir kabuk birakarak, içini keskin bir biçakla çizerek kesin. Iki avucunuzla ovaliyarak, patlicanin içini disari çikartin. Birkaç santim boyunda bir kismini kesip, kapak olarak kullanmak üzere bir kenera ayirin. Oyulmus patlicanlari yikayip, süzdürün. Dolma içini, kapak için bir bosluk birakarak, patlicanlarin içine doldurun.
Üzerine kapagini geçirin, kürdanla kapagi tutturun. Tencerenin altina harci hazirlarken ayirdiginiz maydonoz, nane ve dereotu saplarini yerlestirin. Dolmalari tencereye dizin. Üzerine tuz, zeytinyagi, seker, domates ve suyunu ilave edip, yagli kagit örtün. Tencerenin kapagini örterek agir ateste 40-45 dakika pisirin. Tencereyi atesten alin. Dolmalari, tencerenin içinde, kapagini açmadan, sogumaya birakin. Dolmalar soguyunca tencereden alip, tabaklara aktarin. Zeytinyagli patlican dolmasini soguk olarak servis yapin.

Zeytinyagli Taze Fasulye

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kg. taze fasulye 200 gr. (2 orta boy) sogan 200 gr. konkase domates 1 çay kasigi toz seker 125 ml. (1/2 su bardagi) zeytinyagi (2 su bardagi) su
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeleri ayiklayip ince dilimleyin, yikayip süzdükten sonra tencereye yerlestirin, üzerine ince kiyilmis sogani ve domatesi koyun. Malzemenin üzerine yagli kagit örtüp , tencerenin kapagini kapatin. Agir ateste , yaklasik 20 dakika fasulyeler renk degistirinceye kadar pisirin. Kapagi ve yagli kagidi kaldirip , suyunu ilave edin. Kapagi kapatip

yine agir ateste yaklasik 1 saat pisirin. Yemek pisince tencereyi atesten alin. Kapagini açmadan sogumaya birakin.

Zeytinyagli Pirasa

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. pirasa ½ bardak zeytinyagi 1 fincan pirinç 1-2 adet havuç 1 adet limon
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasa temizlenir ve halka halka dogranir. Düdüklü tencereye zeytinyagi konulur, havuçlar küçük küçük dogranir ve tencereye ilave edilerek hafifçe kavrulur. Dogranmis pirasa, karabiber, 1 fincan pirinç ve tuz ilave edilir ve bir kaç kez karistirildiktan sonra üzerine 1.5 bardak su eklenerek 10 dakika kisik ateste kapagi kapatilarak pisirilir. Limonla beraber servis yapilir.

Zeytinyagli Biber Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kg. dolmalik biber 2 su bardagi pirinç 3 adet büyük boy sogan 1 adet domates 2 çorba kasigi domates salçasi 1 çay bardagi kuru üzüm ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi kuru nane 3 tatli kasigi yeni bahar 1 çay bardagi karabiber 1 çay bardagi kirmizi biber 1 tatli kasigi tuz 2 tatli kasigi toz seker 1 çay bardagi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Sogan ve maydanozu ince kiyin. Domatesi kucuk kup seklinde dograyin.
Pirinci ayikladiktan sonra uzerine sicak su dokup 20 dakika bekletin.
Dolmanin icini hazirlamak icin, sogan, maydanoz ve domatesi siviyagda kisa bir sure kavurun. Nane, yeni bahar, karabiber, kirmizbiber, tuz ve toz sekeri ekleyip karistirin. Pirinci ilave edin. 2 su bardagi su ekleyip, pilav gibi pisirin. Zeytinyagini ilave edip karistirin.
Dolmalik biberleri yikayin. Uzerlerini kesip, iclerini temizleyin.
Biberleri hazirladiginiz icle doldurun.
Bir tencereye su doldurup kaynatin. Dolmalari delikli bir tencereye ya da tel kevgire dizin. Delikli tencereyi veya kevgiri su kaynayan tencerenin uzerine oturtup, dolmalari buharda pisirin.
Zeytinyagli biber dolmasini soguk olarak servis yapin.

Zeytinyagli Sebzeli Biber

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 adet patlican 3-4 adet kabak 2 adet kirmizi biber 1 adet sari biber 1 adet yesil biber (dolmalik) 2 adet sogan 4 orta boy domates 3 dis sarmisak 1 çay bardagi zeytinyag Tuz, karabiber 1 adet kesme seker ½ demet kiyilmis maydanoz ½ demet feslegen
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicani alaca biciminde soyup 1 cm. kalinliginda halka seklinde dograyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kabak ve biberleri halka seklinde dograyin. Soganlari kup seklinde kesin. Domateslerin kabuklarini soyup ufak ufak dograyin. Sarmisaklari da ayiklayip kucuk kucuk kesin. Bir tencerede zeytinyagini hafifce kizdirdiktan sonra suyunu iyice sikip kuruladiginiz patlican, kabak, biber, sogan ve sarmisagi ekleyip hafifce kavurun. Domates, tuz, karabiber ve sekeri ilave edip atesin altini hafifce kisarak sebzeler yumusayip yaginda kalana kadar pisirin. Eger suyu kalmamissa ½ cay bardagi ilik su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indireceginize yakin maydanoz ve feslegeni de ilave edip 5 dakika daha pisirin. Zeytinyagli karisik sebzeli biber yemegini ilik veya soguk olarak servis yapabilirsiniz.

Zeytinyagli Kabak

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg kabak ½ demet taze sogan 3 domates ½ su bardagi zeytinyagi 1 demet dereotu 1 limonun suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayip, ortadan ikiye bölün, sonra da her parçayi dörde bölün. Bir tencerenin içine dizin. Taze soganlari temizleyin, ince kiyin, domatesleri blendirdan geçirin, limonu sikin. Sogan, domates, zeytinyagi, limonun suyu, seker ve tuzu iyice karistirin, kabaklarin üzerine yayin. Tencerenin kapagini kapatip, kisik ateste, kabaklar yumusayana kadar pisirin. Ocagi kapattiktan sonra, dereotunu ince kiyin, yemege karistirin. Soguk servis yapin.

Zeytinyagli Lahana Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orta boy gevsek yaprakli lahana 2 su bardagi pirinç 1 su bardagi zeytinyag 1 çorba kasigi çam fistigi 2 çorba kasigi kus üzümü 1 çorba kasigi kuru nane 8-10 sogan 8-10 dal maydanoz 1 çay kasigi toz seker 1 çay kasigi tarçin 1 çay kasigi yenibahar 8-10 dal dereotu 1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye incecik kiyilmis sogan, fistik, tuz ve yagi koyunuz. Hafif hararetli isida agzi kapali olarak 10 dakika pisiriniz. 3 su bardagi kaynar su, seker, kus üzümü ilave edip bir tasim kaynayinca ayiklanmis ve yikanmis pirinci içine saliniz. Bes dakika orta hararetli isida kaynatip isisini azaltarak 20-25 dakika pisiriniz. Kiyilmis maydanoz, dereotu, nane, tarçin, yenibahar ilave edip karistiriniz. Yapraklari haslayip istenilen büyüklükte kesiniz. Masa üzerine yayarak üzerine yeteri kadar iç koyup muntazam sariniz. Tencereye maydanoz ve dereotu saplari yerlestirip dolmalari diziniz. Üzerine suyunu döküp yarim limon sikiniz. Hafif hararetli isida suyunu çekip yumusayincaya kadar pisiriniz. Kabinda sogutup servis tabagina muntazam dizerek sekillendirilmis limon dilimleri ve maydanoz dallari ile süsleyiniz.

Zeytinyagli Ala Sebze

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy sogan 350 gr. patlican ½ kg. kabak ½ kg. domates 1 yesil çarliston biber 1 kirmizibiber 4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.) 2 dis dövülmüs sarmisak 3 çorba kasigi taze kiyilmis feslegen 2 çorba kasigi taze veya kuru kekik 2 çorba kasigi maydanoz 2 çorba kasigi taze nane 2 çorba kasigi domates püresi 2 taze sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari yarim halkalar halinde dograyin. Patlicanlari önce dörde kesin, sonra iri küpler halinde dograyarak, tuzlu suda bekletip yikayin. Kabaklari robotta dilimleyin. Domateslerin kabuklarini çikartin ve büyük küpler halinde kesin. Çarliston biberleri uzun seritler halinde kesin. Zeytinyagini tencerede isitin, taze sogan ve sarmisaklari 5 dk. kadar kavurun. Soganlar yumusamali, ancak renkleri koyulasmamalidir. Kavrulmus soganlara diger bütün malzemeleri ilave edip 2-3 dk. sote edin. Tencerenin kapagi kapali olarak 30-40 dk. kadar orta ateste pisirin. Sicak veya soguk servis yapabilirsiniz

Baklali Enginar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 enginar 1 limon 5 bardak su 1 yemek kasigi un 500 gram iri taze bakla 1 orta boy sogan 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 2 tatli kasigi toz seker tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarim limonun suyunu ve unu koyun, karistirin. Enginarlarin dis yapraklarini kopartin, saplarini kesin, ortasindaki tüyleri biçak ve bir kasik yardimi ile alin, bekletmeden yarim limon ve kararmamalari için her taraflarini ovun ve unlu limonlu suya baklalari ayiklayin, tanelerin bir yüzlerini biçakla çizin, yikayin. Soganin kabugunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarlari, baklalari, iki yarim sogani, 2 kasik zeytinyagini, içinde enginarlarin beklemis oldugu limonlu unlu sudan 1 bardagin, limon suyunu, sekeri, tuzu, karabiberi koyun, agirlik yapmasi için üzerlerine porselen bir tabagi ters çevirip kapatin. Tencereyi atese oturtun, kaynadiktan sonra atesi kisip en az yarim saat pisirin. Bakla ve enginarlar yumusayip pistikten sonra tencereyi ocaktan alin, soganlari çikartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis tabagina alin, kalan 2 kasik zeytinyagini üzerlerine gezdirin, kiyilmis dereotu serpip sofraya getirin.

Terbiyeli Kuzu Kapama

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 parça Kuzu Kapama 100 gr. tereyagi 2 orta boy kuru sogan 2 çay kasigi sarmisak sos 1 çorba kasigi Un 5 su bardagi ilik su 2 orta boy patates 1 orta boy kök kereviz 3 havuç 1 demet pazi 1 demet taze sogan 1 marul veya kivircik salata 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 1 çorba kasigi tuz 1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un ½ limonun suyu Terbiye için: 2 yumurta sarisi 2 çorba kasigi Un ½ limon suyu 1 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani soyup kusbasi dograyin. Tereyaginda soganlari kavurun. Kapama parçalarini ekleyip etler kendi suyunu birakincaya kadar orta ateste 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavas yavas tencereye ekleyin. Kapagi kapali olarak orta ateste bir buçuk saat pisirin. Etler yumusamaya baslayinca tozsekeri ve tuzu koyun. Iyice pistiginde havuçlari, dörde bölünmüs marul yapraklarini, dogranmis taze sogani, ve

pazi yapraklarini ekleyin. 5 dk. daha pistikten sonra parmak seklinde dogradiginiz patatesleri, elma gibi soyulmus ve dogranmis enginar kökünü de katip 15 dk. daha pisirin.. Atesten indireceginiz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin. Terbiye malzemesini iyice karistirin. Kaynamakta olan kuzu kapamanin suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karistirin ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasim kaynatin. Atesten alin.

Sis Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr. kiyma 1 adet sogan 2 dis sarmisak 2 dilim ekmek içi ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi margarin 8 adet biber Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi derin bir kaba alin. Sogani rendeleyin. Sarmisagi havanda dövün. Islatip suyunu siktiginiz ekmek içi, tuz, karabiber, kimyonla beraber kiymaya ekleyin. Margarini, ince kiyilmis maydanozu da katin. Iyice yogurun. Daha sonra sislere geçirin. Biberleri de ayni sekilde sislere takin. Izgarada kizartin

Hünkar Begendi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kuzu (ya da dana eti) 3 çorba kasigi margarin 150 gr. kasar peyniri 1,5 su bardagi süt 3 çorba kasigi un 4 adet patlican 2 adet domates 1 adet sogan tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çorba kasigi margarin ve eti tencereye koyup, hizli ateste kavurun. Yemeklik dogradiginiz sogani ilave edip, biraz daha kavurun, domateslerin kabugunu soyup küçük küçük dograyin ve biraz su ilave edip kanstirin, pismeye birakin. 4 adet patlicani ateste közleyin, kabuklarini soyup limonlu su içine atin. Servis yapacaginiz zaman, 2 çorba kasigi margarini derince bir tavaya koyup, 3 kasik un ilave edin ve pembelesinceye dek kavurun. Sudaki patlicanlari iyice sikip buna ilave edin ve kisik ateste, tahta bir kasikla ezerek yedirin. Kasar rendesi koyarak biraz daha pisirin. Daha önce pisirip bir kenarda beklettiginiz kebabi servis tabagina alin, yaninda begendi ile servis yapin.

Izgara Tavuk Budu

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 tavuk budu 4 yemek kasigi ketçap 2 yemek kasigi Worcestershire sosu ½ küçük sogan, iyice dogranmis 25 gr seker 1 yemek kasigi limon suyu Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Marinati hazirlamak için ketçap, Worcestershire sos, sogan, seker ve limon suyunu bir kapta karistirin. Tuz ve kirmizi biberle tatlandirin. Karisimi butlarin üstüne firçayla sürün. Butlari marinatm içinde buzdolabinda 8 saat dinlendirin. (Asçinin önerisine bakin) Mangali isitin. Butlari marinattan alip 15-20 dakika pisirin. Pisme sirasinda üstlerine firçayla marinattan sürün. Butlari sicak bir servis tabagina aktarip üstlerine kalan marinati döküp, servis yapin.

Italyan Usulü Böbrek

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 kuzu böbregi, yaglari alinmis 25 gr margarin veya tereyagi 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 büyük sogan, ince dogranmis 1 dis sarimsak, ezilmis 1 büyük dolmalik kirmizi biber,dogranmis 100 gr mantar, dilimlenmis 125 ml et suyu 4 domates, kabuklari soyulmus ve dogranmis 1 çay kasigi damates salçasi ½ çay kasigi kekik Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

parçalara ayirin. Büyük bir tavada margarin ve çiçekyagini kizdirin. Böbrekleri bir kere çevirerek 3 dakika kizartin. Böbrekleri delikli bir servis kasigiyla alip bir kenara koyun. Sogani ve sarimsagi tavaya koyup ara sira karistirarak 5 dakika kizartin. Kirmizi biber ve mantari ekleyip, yine ara sira karistirarak 3 dakika daha pisirin. Et suyu, domates, domates salçasi ve kekigi ekleyin. Tuz ve biberle tadini ayarlayin. Zeytinleri üstüne koyup, böbrekleri ekleyin. Tavanin kapagini kapatin 10 dakika, böbrekler yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayip hemen servis yapin.

Kalipta Maydanozlu Tavuk

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Agirliginda 1 Küçük Sogan, Dörde Bölünmüs, 1 Defne Yapragi Tuz ve Karabiber 1 Yemek Kasigi Toz Jelatin 3 Yemek Kasigi Soguk Su 2 Kati Yumurta, Dogranmis 40 gr Iyice Dogranmis Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

850 ml.’lik bir metal kalibi soguk suyla islatin ve buzdolabina koyun. Tavugu, sogan ve defne yapragiyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soguk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandirip bir tasim kaynatin. Üste çikan köpükleri alin, üstünü kapatip 45. dak. pisirin. (Tavuga bir sis veya çatal batirildiginda berrak bir su akmali).
Pisme suyunun 600 ml’sini ayirin
Tavugun derisini ve kemikleri ayirip, esit parçalar halinde kesin.
Jelatini suya döküp 5 dak. süngerlesinceye kadar birakin. Kaseyi bir tencerenin içinde sicak suda birakin 1-2 dak. jelatin çözülünceye dek karistirin. Tavuk suyunu tuz ve biberi ekleyip tatlandirin.
Bir kasede tavugu haslanmis yumurtalarla dikkatlice harmanlayin.
Maydanozun 2/3’ünü ekleyip karistirin.
Tavuk karisimini sogutulmus kaliba yerlestirin. Jelatinle kalibi doldurun.
Kalan jelatine kalan maydanozu ekleyip karistirin.
Kalibi ve maydanozlu jelatini ayri ayri buzdolabina koyup 6 saat veya bir gece sogutun.

Karidesli Makarna

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna 500 gr Ayiklanmis Karides 1 Su Bardagi Domates Ezmesi 1 Taze Sogan 1 Dilim Limon 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 1 Çorba Kasigi Galeta Unu 2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

YAPILIŞ TARİFİ

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 1 0 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alin. Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alin. Karidesleri ilave edin. Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Kirmizi Biberli Tavuk

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 parça tavuk, derili 15 gr margarin veya tereyagi 500 gr sogan, ince dogranmis 1 dis sarimsak, ezilmis 1 yemek kasigi tatli toz kirmizi biber Tuz ve karabiber 150 ml tavuk suyu, kaynar halde 150 ml krema

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 18O C'ye isitin.
Büyük ve derin olmayan bir güveçte margarini eritin. (Kap atese dayanikli ve tavuklar bir tek düzeyde kozacak kadar büyük olmali.) (Asçinin önerisine bakin.) Sogan ve sarimsagi ekleyip güvecin kapagini kapatin. Yaklasik 45 dak., sogan ve sarimsak kahverengi bir püre haline gelinceye kadar, pisirin.
Hafifçe atesi yükseltin. Tavuk parçalarini, kirmizi biberi tuz ve karabiberi ekleyin.
Güvecin kapagini kapatip yemegi firinda 45 dak. pisirin. Zaman zaman, tavuk kurumaya yüz tuttukla sicak olarak tavuk suyundan ekleyin.

Kremayi bir kapta isitin, ama kaynatmayin. Tavugun üstüne döküp taze soganla süsleyin ve servis yapin

Köfteli Makarna

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Yumurtali Spagetti 250 gr Dana Kiyma 1 Sogan 1 Yumurta 2 Çorba Kasigi Et Suyu 2 Su Bardagi Domates Ezmesi 2 Çorba Kasigi Bayat Ekmek Içi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 3-4 Dal Maydanoz 1 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 1 Tutam Taze Feslegen veya Nane, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi,

kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kiymayi ilave edip yogurun. Findik büyüklügünde köfteler yapin. Izgarada kizartin. Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yag ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin. Makarnayi tuzlu suda diri kivamda haslayin. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklariyla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Körili Sebze

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Orta Boy Patates 2 Havuç 2 Kabak 1 Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Taze Yesilbiber 2 Çorba Kasigi Siviyag 1 Çay Kasigi Kimyon 1 Parça Karnabahar Çiçegi 1 Çorba Kasigi Bezelye 1 Çorba Kasigi Köri
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri haslayip soyun. Iri küpler halinde dograyin. Havuçlari küp seklinde dograyin. Kabak ve sogani dilimleyin. Sarimsagi dövün. Siviyagi tavada kizdirip kimyon ve dogranmis yesil biberi ekleyin. Bir kaç saniye çevirerek kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip karistirin. Köriyi ilave edip bir kaç dakika sote edin. Sebzeleri ekleyin ve üzerine 1 su bardagi su dökün. Atesi kisip kapagini kapatin. Sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Taze marul yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Limonlu Dana Biftegi

Mutfak: Diger Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 adet ince dana biftegi, her biri 100 175 g. 40 g. tereyagi
150 ml tavuk suyu tableti
1/2 limonun ince rendelenmis kabugu
1 limonun suyu
2 çay kasigi dogranmis taze adaçayi yapragi veya l çay kasigi kuru adaçayi
yapragi
tuz ve karabiber

SÜSLEMEK IÇIN:
Adaçayi yapraklari Limon dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ
Firini 110 C'ye isitin. Bir tavada tereyagini eritin. Yag kizinca dana bifteklerim her iki yüzlerini de 2-3 dak. altin sarisi bir renk alincaya dek pisirin. Dana etlerim bir servis tabagina alip firinin içinde sicak tutun. Tavuk suyunu tavaya koyup, limon kabugunu, suyunu ve adaçayi yapraklarim ekleyin. Bir tasim kaynatin. Karisimi agir ateste 4-5 dak. kaynatin. Tuzunu biberini ilave edin. Hazirlamis oldugunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaçayi yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Mantarli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 Adet Sogan 1 Yemek Kasigi Sivi Yag 100 gr. Pirinç (1/2 su bardagi) 400 gr. Mantar 1+1/2 Su Bardagi Et Suyu 2 Yemek Kasigi Kasar Peyniri (rendelenmis) Kiyilmis Maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani kiyin, sivi yagda pembelestirin. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin.
Mantarlari ince ince dograyin. Et suyu ile pirince ilave agzini kapatin. Pilavi 20 dakika kisik ateste pisirin.
Tuz, karabiber ile tatlandirin. Üzerine peynir ve maydanoz serpistirip servis yapin.

Maydanoz Soslu Tavuk Sarma

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Adet Tavuk Biftek (125'er gr.) 3 Yemek Kasigi Kiyilmis Maydanoz 1 Yemek Kasigi Hardal 1 Tatli Kasigi Sivi Yag 1 Su Bardagi Tavuk Suyu Tuz , Karabiber 300 gr. Haslanmis Patates 1 Tatli Kasigi Nisasta
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk biftegi tuzlayip biberleyin. 2 yemek kasigi maydanozu hardal ile karistirip bifteklerin üzerine sürün, daha sonra biftekleri rulo yapin.
Rulolari 1 tatli kasigi sivi yagda kizartin. Tavuk suyunu ilave edip 20 dakika pisirin.
Sosa soguk su ile eritilmis nisasta katip bir tasim pisirin. Tuz, karabiber ve kalan maydanozu ekleyin.
Haslanmis patatesle birlikte servis yapin

Nohut Güveç

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Nohut 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Dogranmis Kuru Sogan 2 Büyük Patlican 3 Kirmizibiber 2 Büyük Patates 2 Dis Sarmisak Pul biber, Yenibahar Tuz, Karabiber 2 Çay Kasigi Zeytin Ezmesi 2 Çay Kasigi Domates Püresi

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari aksamdan islatin. Süzüp 10 dakika pisirin ve tekrar süzün.
Patlicanlari dilimleyip tuzlayin. Yikayip kurulayin. Dogranmis sogani zeytinyaginda kavurun. Patlican, biber ve domatesleri kizartin.
Nohut ve sebzeleri güvece kat kat dizin. Sarimsak, pul biber ve yenibahari ekleyin.
Zeytin ezmesi, domates püresi ve 2 yemek kasigi suyu karistirip güvece ilave edin. Su ekleyip kapagini kapatin. 190 derece firinda 1.5 saat pisirin.
Servis yapin.

Pastirmali Lahana

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 parça çemensiz pastirma, 1 cm incelikte kesilmis, her biri yaklasik 100 gr 40 gr margarin veya tereyagi 500 gr eksi elma, kabuklari soyulup dilimlenmis 3 yemek kasigi tavuk suyu 500-750 gr beyaz lahana, dogranmis 1-2 çay kasagi kimyon 150 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin.
Büyük bir tavada margarinin yarisini eritin. Yag kizinca pastirmalari ve elmalari ekleyip, elmalar yumusayincaya dek 5-10 dk. karistirarak kizartin. Tavuk suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatin.
Bu sirada kalan margarini bir tencerede eritin ve lahanalari ekleyip, karistirin. Tencerenin kapagini örtüp lahanalari 5 dakika pisirin. Ara sira lahanalar yapismasin diye tencereyi sallayin.
Tencereyi atesten alip, kimyon ve yogurdu ekleyin, iyice karistirin. Karabiberle tatlandirin.
Lahanalarin yarisini güvece koyun. Üzerine pastirmali ve elmali karisimi ekleyin. Kalan lahanayla üstünü kapatin. Güveci

agzi kapali olarak firinda 30 dakika pisirin. Güveçteki malzemeyi iyice harmanlayip sicak olarak servis yapin.
ASÇININ ÖNERISI

Pastirmali Tarak Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr dondurulmus veya taze tarak, ikiye bölünmüs 150 ml tavuk suyu Tuz ve karabiber 3 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz 1 dis sarimsak, iyice dogranmis 10 ince dilim çemensiz pastirma 40 gr tereyagi, eritilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Ayiklanmis taraklari bir tencereye koyup balik suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.
Orta ateste bir tasim kaynatin. Atesi kisip tencerenin kapagini kapatarak 5 dakika pisirin. Karidesleri iyice süzün ve kurulayin.
Düz bir tabakta maydanoz ve sarimsagi karistirin. Taraklari bu karisima iyice batirip bir kenara kaldirin.
Izgarayi yüksek ateste isitin. Tarak ve pastirma dilimlerini sislere geçirin.
Sisleri izgaraya koyup üzerlerine firçayla erimis tereyagini sürün. 10-12 dakika devamli çevirerek izgarada pisirin.
Servis tabagina aldiktan sonra limon parçalariyla süsleyip sicak servis yapin.

Afiyet olsun...

Pirinçli Omlet

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Çay Bardagi Pirinç 3 Yumurta 1 Tatli Kasigi Zeytinyagi 3 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz 1 Tutam Kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Kaynamis tuzlu suda pirinci pisirin. Süzüp zeytinyagi ekleyin. Firini 180 dereceye ayarlayin.
22 cm çapindaki bir kalibi yagli kagitla döseyin. Çirpilmis yumurta, maydanoz, kekik, peynir ve 1 tutam tuzu karistirin. Pirinci ilave edip karistirarak teflon kaliba dökün.
Firina verip 15 dakika pisirin. Üzerinin fazla kizarmamasina özen gösterin.

Provans Usulü Tavuk Gögsü

Mutfak: Diger Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 tavuk gögsü, herbiri 175 gr derisi soyulmus, 25 gr un Tuz ve karabiber 2 yemek kasigi ayçiçek yagi 50 gr margarin veya tereyagi 1-2 dis sarmisak, ikiye kesilmis 400 gr konserve küp domates 2 taze sogan, dogranmis 2 çay kasigi domates salçasi ½ yesil biber, küp halinde kesilmis ½ çay kasigi kurutulmus kekik 1 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz, süslemek için
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 110 C'ye isitin.
Tavuk gögüslerini 2 yagli kagidin arasina koyup l cm. kalinliga gelinceye kadar dövün. Bir kagit havlu ile dövülmüs tavuk gögüslerini iyice kurulayin.
Unu düz bir tabaga koyup tuz ve biberi ekleyin. Tavuklarin iki tarafini una batiriri.
Büyük bir tavada ayçiçekyagi ve margarini isitin. Yag kizinca sarimsaklari koyup l dak. kizartin, sonra delikli bir kasikla çikartin.
Tavuklari tavaya koyup sarimsakli yagda her iki taraflarini da 3-5 dak. kizartin. (Asçinin önerisine bakin.) Tavadan alip kagit havlu ile yagini alip firinda sicak tutun.

Yagin çogunu tavadan dökün. Maydanoz hariç bütün malzemeyi tavaya ekleyin. Domateslerin suyunu da katin, iyice karistirip, bir tasim kaynatin. Tuz ve biberle tatlandirin. Agir ateste ara sira karistirarak 5 dakika pisirin. Firinda sicak tuttugunuz tavuk gögüslerini tekrar tavaya koyup 5 dakika domates sosunun içinde pisirin. Maydanozla süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Sebze Tava

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Adet Patates 1 Adet Havuç 1 Adet Sogan 1 Adet Kabak 1 Demet Maydanoz Mercanközk Tarhur Feslegen 1-2 Çorba Kasigi Misi Unu 1 Tatli Kasigi Zeytinyagi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patates, havuç, sogan ve kabagi yikayip temizleyelim. Maydanoz, mercanközk, tarhun, feslegen ve sebzeleri buharda veya çok az suda haslayalim. iyice pistikten sonra sebzeleri tahta kasikla ezerek püre haline getirelim. Yagsiz bir tavaya bir tatli kasigi zeytinyagi koyalim. Iyice kizdiralim. Hazirladigimiz sebzeli karisimdan tavaya bir kepçe kadar alalim. Sekil verebilmek için sebzenin içine bir miktar misir unu veya galeta unu ilave edelim. Sebzeleri tavada devamli karistiralim. Karisimin bir süre sonra katilastigini ve sebzelerin birbirine yapistigini göreceksiniz.
Sebzeler mücver seklini aldiginda alt üst ederek iki tarafini da kizartalim. Diledigimiz miktarda kizardiginda tabaga alarak garnitürlerle zenginlestirip ana yemek olarak servis yapalim

Sebzeli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
175 gr sogan 1 yemek kasigi sivi yag 1 dis sarimsak 1 orta boy kirmizi biber 1 orta boy yesil biber 450 gr domates 6 yumurta biraz kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tavaya zeytinyagini koyun. Dogranmis sogani içine ekleyip, rengi degisip, yumusayincaya kadar orta ateste

kavurun. Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çikarip, küçük küçük dograyin ve onu da tavaya ilave edin. Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdiktan sonra ufak ufak dograyin. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin.
Bir kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanin her tarafa karismasini ve iyicepismesini saglayin. Karisini katilasip, altin rengini alincaya kadar pisirin.
Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozlari üzerine serperek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapin.

Sebzeli Tartlar

Mutfak: Diger Süre: 40-60dk

MALZEMELER
175 gr yufka 7 gr yag 1 çay kasigi zeytinyagi 50 gr brokoli 50 gr karnabahar 50 gr havuç 175 gr kasar peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Yufkayi iki kat halinde serip, 15 cm. çapinda yuvarlaklar kesin.
Tereyagini sivi yag ile karistirip 4x8 cm. boyutlarinda ufak tart kaliplarinin içini yaglayin.
Yufkalarin altini üstünü yaglayip kaliplara serin.
200 derecede, yufkalar altin sarisi bir renk alana kadar firinlayin.
Brokoli ve karnabahari küçük çiçeklere ayirin. Havuçlari dilimleyip 10 dakika buharda haslayin.
Sebzelerin üzerine 50 gram labne peyniri ekleyin. Her kalibin içine önce peynirin geri kalanini sonra da sebzeleri koyarak servis yapin.
Hamurisi yiyeceklerin, pilav ve makarnanin yaninda ayrica tatli yemeyin.

Sote Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
275 gr kemiksiz tavuk eti, ufak parçalara bölünmüs 2 yemek kasigi soya sosu 1 yemek kasigi su ¼ çay kasigi zencefil 2 çay kasigi misir unu. 2 yemek kasigi ayçiçek yagi 3 taze sogan, dogranmis 1 küçük yesil biber, küp halinde kesilmis 100 gr mantar, dogranmis ½ küçük veya ¼ büyük karnabahar, küçük çiçeklere ayrilmis 4 yemek kasigi su veya tavuk suyu, kaynar halde 2 domates, dilimlenmis
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kasede soya sosunu, suyu zencefili ve misir ununu karistirin. Tavuk parçalarini içine batirip bu sosla iyice kaplanmalarini saglayin. Bir tavada 1 yemek kasigi yagi orta ateste iyice kizdirin. Tavuklari kizgin yagda sik sik karistirarak bir dakika sote edin. Bir tabaga aktarip firinda sicak tutun. Kalan yagi orta ateste tekrar kizdirin. Taze sogani, yesil biberi mantarlari ve karnabahari ekleyip l dakika, yine sik sik karistirarak sote edin. Suyu veya tavuk suyunu sicak olarak ekleyip 2-3 dak. pisirin. Tavuklari tekrar tavaya koyun. Tuz katip, domatesleri ekleyin ve l dakika orta ateste isitip servis yapin.

Sögüs Dil

Mutfak: Diger Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
1 adet tuzlanmis sigir dili, yaklasik 2 kg 1 sogan, kalin dogranmis 2 havuç kalin dilimlenmis 1 defne yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Dili büyük bir kaba koyup, üstünü soguk suyla kaplayip 12 saat geceden suda birakin. Dili süzüp, tartin. 500 g. basina 30 dak. pisirme süresi olacak sekilde pisirme süresini hesaplayin. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soguk su ilave edin. Bir tasim kaynatin. Atesi kisip 5 dak. haslayin. Suyunu süzün. Dili tekrar tencereye koyun yeniden soguk su koyup sogani havucu, defne yapragini ve tane karabiberleri katin. Bir tasim kaynatin. Agir ateste hesapladiginiz süre kadar pisirin. (Asçinin önerisine bakin.) Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarip sogumaya birakin. 5 Sogumus dili bir tahtanin üstüne koyup, yukardan baslayarak derisini keskin bir biçakla yüzün. Kemiklerini ve kikirdaklarini ayirin.
Dili ters yüzüne çevirip, kivirip bir yuvarlak haline getirin. Sonra o sekilde 18 cm.'lik bir kek kalibinin içine yerlestirin.
Pisme suyundan kek kalibinin kenarlarina gelecek sekilde dilin üstüne dökün.
Dilin üstüne kalibin içine sigacak sekilde dil yerinde dursun diye bir tabak

koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir agirligi tabagin üstüne koyi kalibi geceden buzdolabina kaldirin.
Dilin kenarlarindan bir biçak gezdirerek kaliptan ayrilmasini saglayin.
Sonra kalibin altini sicak suda birkaç saniye tutun. Kalibin üstüne servis tabagini ters çevirip dil tabaga alin.
Soguk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

Yalanci Kizartma

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 Adet Kabak ½ Çay Bardagi Su 8 Adet Çarliston Biber 8 Adet Taze Kirmizi Biber 4 Adet Domates 300 gr Light Yogurt 3-4 Dis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklarin kabuklarini kaziyip halka seklinde dograyin ve cam bir kaba yerlestirin. Yarim çay bardagi su ekleyip kabin üzerini folyo ile kapatin.
Önceden 230 derecede isitilmis firinda 15-20 dakika pisirin.
Biberleri közleyin. Kabuklarini soyup kabuklarla birlikte servis tabagina yerlestirin.
Rendelenmis domatese biraz tuz serpip 1 çorba kasigi zeytinyagi ilave ederek suyunu çekinceye kadar pisirin.
Sarmisaklari dövüp yogurda ekleyin.
Sebzelerin üzerine önce sarmisakli yogurt döküp domates sosu gezdirin.
Not: Yalanci kizartmayi dilerseniz soguk da servis yapabilirsiniz.

Yer Fistikli ve Acili Tavuk

Mutfak: Diger Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 tavugun kemiksiz but ve gögüs etleri 3 dolmalik biber 1 yumurta 2 sogan 1 havuç 2 taze sogan 2 çuska biber 2 dis sarimsak 4 çay kasigi nisasta 1-2 çorba kasigi soyasosu 1 çay bardagi su 1 çorba kasigi sarap 2 çay kasigi tuz 2 çay kasigi tozseker Yarim tavuk bulyon 1 çay kasigi sirke
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk etlerini küçük kusbasi dograyin. Taze soganlari temizleyip ince ince kiyin. Havuçlari halka halka dograyin. Dolmalik biberleri dörde kesip ince dograyin. Sogani soyup iri iri dograyin. Fistiklari soyup ikiye ayirin. Sarimsaklari soyup halka halka kiyin.
Tavuk etlerini 1 çay bardagi su ve yumurta aki ile karistirin. Sonra yumurta sarisi ekleyip harmanlayin. Tuz, ufalanmis bulyon, 1 çorba kasigi sarap ve nisasta ilave edip karistirin. Tencerede 2-3 çorba kasigi yagi kizdirin. Tavuklari ilave edip hafif pembelesinceye kadar kizartin. Kevgirle bir tabaga alin. Taze ve kuru sogan, sarimsak ve biberi tavada kalan yagda biraz kavurup etlerle ekleyin. Havuç ve biberleri tavuk etlerine ilave edip hepsini birlikte bir kez daha tavada 2-3 dakika kavurun. Tavayi atesten alip kavrulmus etlerin üzerine çok az sirke, sarap, tuz ve tozseker serpin. Fistiklari ekleyip karistirin ve servis yapin.

Yogurtlu Kizarmis Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 adet pismeye hazir tavuk, yaklasik 2 kg. 1 dis sarimsak, bir tutam tuzla ezilmis 2 yemek kasigi dogranmis taze nane 1 yemek kasigi kimyon 2 çay kasigi seker 1 çay kasigi zencefil 1 çay kasigi tuz ½ çay kasigi toz aci kirmizi biber ½ çay kasigi zerdeçal 500 gr yogurt Pilav, servis için Taze nane, süslemek için
YAPILIŞ TARİFİ
Tavugu yikayip iyice kurulayin. Tavugu alacak büyüklükte bir kabin içine yerlestirin. Yogurdun 150 gr ini bir kenara ayirin. Kalan malzemenin tümünü bir kapta karistirin. Karisimi tavugun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabinda marine edin. Zaman zaman Marinati kasikla tavugun üzerinde gezdirin. Ertesi gün firini 190 C'ye isitin. Tavugu bir güveç kabina koyup (Asçinin önerisine bakin) üstüne marinattan dökün. Güveci kapatip tavugu 1,5-2 saat firinda kizartin. (Tavuga bir sis veya çatal batirildiginda berrak bir su akmali) Kizartma süreci boyunca tavugun üzerine ara sira marinattan sürün. Tavugu güveç kabindan çikartip sicak tutun. Kabin içindeki sulari bir tencereye dökün. Geri kalan yogurda da ekleyip hizlica çirpin.
Eger pilav ile sunuyorsaniz, tavugu pilavin üstüne koyup, üzerine yogurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

Yürekli Güveç

Mutfak: Diger Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 kuzu yüregi, toplam 750 gr 25 gr margarin veya tereyagi 1 büyük havuç, küçük esit parçalara bölünmüs 2 kereviz sapi küçük esit parçalara bölünmüs ½ yesil veya kirmizi biber, küp halinde kesilmis 1 büyük sogan, dogranmis 300 ml sicak tavuk suyu 1 defne yapragi Tuz ve karabiber 2 yemek kasigi un 1 yemek kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

Yürekleri kurulayip 1 cm. kalinliginda kesin.
Margarini orta boy bir tencerede eritin. Yag kizinca havucu, kerevizi, küp biberleri, sogani katip orta ateste 5 dak. karistirarak pisirin. Yürek parçalarini da ekleyip 2-3 dakika daha pisirmeye devam edin.
Tavuk suyunu, defne yapragini, tuz ve biberi ekleyin. Bir tasim kaynatin.
Tencerenin kapagini kapatip agir ateste 1.5 saat pisirin. Bu sürenin sonunda defne yapragini çikartin.
Küçük bir kapta unu biraz soguk suyla karistirin. Tenceredeki pisme suyundan ilave edip unlu bulamaci yine karistirarak tencereye katin.
Güveci agir ateste 2-3 dakika daha pisirin. Salçasini tuzunu ve biberini katip birkaç dakika daha pisirdikten sonra halka biberlerle süsleyip servis yapin.

Ananas Salatasi

Mutfak: Diger Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

25-50 gr seker 150 ml su 150 ml beyaz sarap 2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin. Sarabi ekleyip sogumaya birakin.
Ananaslarin bas yaprakli kismini birakip 3 kisma ayrin. Keskin bir biçak kullanarak dikkatlice dis kabuktan 1 cm kalacak sekilde ananasin iç kismini kesin. Kestiginiz parçayi küp küp kesip yarim üzümlerle birlikte suruba karistirin.
Servis yapmak için: Ananas kabuklarini servis tabaklarina koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabinda tutun. Konserve ananas kullaniyorsaniz servis için ayri kap bulundurun.

Elma Içinde Kizilcik Serbeti - 841

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla **MALZEMELER**

1 küçük portakalin kabugu, ince dogranmis 2 yumurta beyazi 6 yesil tatli elma 2 yemek kasigi limon suyu Elma yapraklari, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Kizilcik marmeladini süzgeçten geçirip bir kaba aktarin. Portakal kabugunu ekleyip iyice karistirin ve 30 dakika buzdolabinda tutun.
Baska bir kapta yumurta beyazlarini çirpip kizilcik karisimina ekleyin.
Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karisim kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.
Derin dondurucudan çikartip bir kenara koyun ve yumusayincaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çikardiginiz kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.
Serbeti derin dondurucudan çikartip 30 dakika oda sicakliginda tutun.
Bu sirada dipten 1 cm kalacak sekilde elmalarin içini oyun. Elmalarin içine hemen firçayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabinda tutun.
Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklariyla süsleyip ayri tabaklarda servis yapin.
ASÇININ ÖNERISI:

Limonlu Kek

Mutfak: Diger Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr Margarin 1 Bardak Seker 1 ½ Bardak Un ½ Kahve Kasigi Tuz 3 Adet Yumurta 3 Çay Kasigi Kabartma Tozu 2 Kahve Kasigi Vanilya 1 Adet Limon Kabugu (Rende

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, seker ve tuzu çirpma teli ile köpük olana kadar çirpin. Yumurtalari teker teker katarak yedirin. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabugunu harmanlayarak karisima katin, karistirin. Kek kalibini yaglayin. Karisimi dökerek kizdirilmis firinda 45 dakika pisirin

Çiftlik Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu eti 3 çorba kasigi yag 3 adet domates maydanoz sogan dereotu kekik biber tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, halka halka dogradiginiz sogan ile yagda kavrup biber ilave edin. Sonra domates, maydanoz, dereotu, tuz, kekik katip, su katmadan pisirin. Istenirse taze sogan da konabilir.

Cigerli Kagit Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

½ kg. koyun kusbasi 1 adet kuzu cigeri 2 adet kuzu böbregi 7 - 8 adet taze sogan ½ demet dereeotu ½ demet maydanoz 1 kahve fincani sivi yag Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogramis eti, cigeri ve böbregi tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirdiktan sonra yagli kagit üzerine koyun. Ince kesilmis taze sogan ve kiyilmis maydanoz ve dereotunu karisimin üzerine serpistirin. Sivi yagi ilave edin. Yagli kagidi düzgün bir sekilde kapatin. Üzerini hafifçe islatip bir tepsiye koyun. Orta isili firinda 1 - 1,5 saat pisirin. Sicak olarak kagidin içinde servis yapin.

Kayisili Saksi Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo kuzu kusbasi Yarim kilo Malatya kayisisi 200 gr arpacik sogan 5 dis sarmisak bir tutam karabiber 1 kahve fincani tereyagi 1 su bardagi süt 1 çorba kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Et, süt, ayiklanmis sarmisak ve sogan, karabiber ve tuzu bir tencereyele atese oturtun. Normal ateste kapagi kapali olarak etler yumusayana kadar pisirin. Kayisi ve sekeri tavada az tereyaginda soteleyip etlere ilave edin. Porsiyonlara ayirip küçük güveçlere koyun. Üzerlerini yagli hamurla kapatip firina verin. 15-20 dakika firinladiktan sonra sicak olarak servis yapin.

Adana Kebabi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 kg ince çekilmis kuzu kiyma 100 gr yag 1 çorba kasigi aci pul biber 1 tatli kasigi kirmizi toz biber tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi, pul biber ve toz biberle iyice yogurun. Buzdolabina koyup 1,5-2 saat kadar dinlendirin. Dolaptan çikarip tuzunu koyun. Tekrar yogurun. Yogurdugunuz kiymadan avucunuzun aldigi kadar parçalar koparark sislere tutturun. Elinize yapismamasi için ara sira avucunuzu islatarak bir elinizle sisi tutun, diger elinizle de kiymayi sise tutturarak, kebabi hazirlayin. Mangali yakin. Sisleri mangala dizip iki tarafli olarak pisirin. Sumakli sogan salatasi ve yesil salata ile sicak olarak servis yapin.

Saray Usülü Lokmali Kuzu Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Lokma Için: 250 gr. Un 1 ölçek Pastörize Yumurta 250 gr. su 1 tatli kasigi yas maya 1 kahve kasigi pudra sekeri 2 kahve kasigi tuz

Kebap Için: 1 kg. Kemiksiz Kusbasi Et 2 demet dereotu 2 demet maydanoz 2 demet nane 2 demet taze sarmisak 2 adet kuru sogan 2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini, 2 kahve fincani su ile ezin. 2 kahve fincani un ekleyip üzeri kapali olarak 20 dk. dinlendirin. Kalan unu eleyip ortasina mayali karisimi, kalan suyu, unu ve yumurtayi ilave ederek olusturdugunuz hamuru tekrar 30 dk. bekletin. Daha sonra hamurlari avucunuzda sikip, top haline getirin. Hafif yagli bir kasikla alin ve iyice isittiginiz sivi yagda kizartin. Tencereye sogani ve eti koyup kavurun. Nane, dereotu, maydanoz ve sarmisaklari ilave edin. Az su ekleyip etler yumusayana dek pisirin. Tuzunu ve karabiberini katarak lokmalarla birlikte servis yapin

Terbiyeli Kebab

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 kg. Kuzu Kol veya But ½ su bardagi un 4/3 su bardagi Yogurt 4,5 bardak su 1,5 çorba kasigi salça 1 adet sogan 1 su bardagi Kasar Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir tencerede eti yeteri kadar su ve tuz koyarak kaynatin. Baska bir kapta unu, yogurdu ve salçayi karistirin. Kaynamakta olan suya azar azar ekleyin. Kabuklarini soydugunuz sogani da bütün olarak tencereye atin. Et pisince bu sosu süzgeçten geçirin ve sogani, karisimin içinden çikarin. Pisen eti bir firin tepsisine koyun. Süzdügünüz sosu etin üzerine dökün. Tepsiyi önceden isittiginiz firina yerlestirin. Etin üzeri kizarinca kasar peyniri rendesi serpip peynir eriyene dek bir süre daha pisirin. Haslanmis mevsim sebzeleriyle birlikte servise sunun.

Elazahman Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

30 gr. Kuzu Kusbasi 20 gr. Kiyma 40 gr. Pirzola 20 gr. Tavuk Gögsü 30 gr. Dana Kusbasi 20 gr. havuç, taze fasulye, misir, ispanak 20 gr. patates, kabak 2 çorba kasigi çiçek yagi 20 gr. pirinç 10 gr. sarimsak 20 gr. kuru sogan, yesil biber 30 gr. domates 5 gr. safran 3 gr. karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi etleri ve tavugu çöp sise takin. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyagi ile marine edin. Kömür izgarasinda pisirin. Sebzeleri ayri ayri püre yapin.

Pilavi safranla hazirlayin. Tabagin ortasina pilavi yerlestirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerlestirerek servis yapin

Dügün Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu incik 3 çorba kasigi margarin 2 orta boy sogan 3 adet domates Tuz, karabiber, tarçin, yenibahar 2 çorba kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede hafifçe kizdirin. Yikanmis et ve küp seklinde dogranmis sogani ekleyip, et suyunu salip, tekrar çekinceye kadar ara sira karistirarak orta ateste pisirin. Rendelenmis domatesi ekleyip pisirmeye 10 dakika daha devam edin. Tuz, karabiber, tarçin, yenibahar ve 3 su bardagi ilik su ekleyip tencerenin kapagini kapatin. Önce harli sonra kisik ateste et yumusayip yagina kalana kadar pisirin. Etleri isiya dayanikli bir cam kaba düzgün bir sekilde dizin. Salçayi ½ su bardagi suda erittikten sonra etlerin üzerine dökün. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Firinda üzeri hafif kizarana kadar tutun. Sicak olarak servis yapin.

Islim Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet Patlican 500 gr. Kusbasi kuzu eti 1 adet orta boy sogan 1 çorba kasigi biber salçasi ½ su bardagi ayçiçek yagi 4 adet sivri biber tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

4 adet patlicanin önce kabuklari soyulup temizlendikten sonra uzunlamasina 5 mm kalinliginda kesin.Sonra kizgin yagda kizartin.Kizarttiginiz patlicanlarin üzerine hafif seker serpin.Bu patlicanlarin daha lezzetli olmasini ve çig tadini almasina yardimci olur.Bu arada baska bir tencerede kusbasi eti, önceden küp seklinde dogranmis soganlari,salçayi,tuz karabiber ve biraz da su ilave ederek pisirin.Bir tepsiye patlican dilimlerini çapraz olacak sekilde üstüste yerlestirin ve tam ortalarina hazirlamis oldugunuz et karisimindan patlicanlarin bohça sekilnde katlanmasina olanak verecek kadar koyun.Sonra bohça yaptiginiz doldurulmus patlicanlarin üzerine yuvarlak bir dilim domates koyup üzerine kürdan batirin ve tepsiye yerlestirin.Bu islem bittikten sonra hazirladiginiz etli karisimin suyunu üzerinde gezdirip firinda 15-20 dakika 200 C de pisirin.Yesil sivri biber ile ve üzerine bir yaprak maydanoz koyup sicak servis yapin

Çardak Kebabi - 853

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çorba kasigi tereyag ½ kg. dana kusbasi 1 dis sarmisak 250 gr. yogurt kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, bol sogan ve bir tatli kasigi sivi yag ile, yumusak kivama gelinceye kadar düdüklü tencerede pisirin. Suyu çekilince ezip püre kivamina getirin. Içine kavrulmus dolmalik fistik ilave edin. Yufkalari üçgen biçimde kesin, hazirladiginiz et ile sigara böregi seklinde sarin. Teflon tavada kizartin, servis tabagina alip, üstünee sarmisakli

yogurt ve kizdirilmis biberli tereyagi döküp servis yapin.

Kolay Kumpir

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 kg patates 1 yemek kasigi tereyag 1 adet kirmizi biber 1 kase konserve bezelye 1 kase rendelenmis kasar peyniri Tuz, karabiber Mayonez, ketçap

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip, soyup rendeleyin. Sicakken tereyag, ince dogranmis kirmizi biber ile iyice karistirin. Yaglanmis firin kabina yayin. Üzerine kremayi döküp kaplayin. Sucuk ve sosisi ince dograyin. Misir, bezelye, sucuk ve sosisi karistirip kremanin üzerine ekleyin. Kasar peyniri serpip 200 derece isitilmis firinda peynirler eriyinceye kadar pisirin. Mayonez ve ketçapla servis yapin.

Peynirli Çitir Bisküvi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

3 adet yumurta ½ su bardagi yogurt ½ su bardagi süt
250 gr. margarin
1 tatli kasigi tuz
50 gr. kasar peyniri rendesi
Çörek otu, susam

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeler bir kapta karistirilir. Yavas yavas un ilave edilir. (Bir yumurta sarisi üzerine sürmek için ayrilir). Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Tepsiye yarim cm. kalinliginda yayilir. Üzerine yumurta sarisi sürülür. Çörek otu ve susam serpilir. Karelere kesilip 180°C isitilmis firinda kizarana kadar pisirilir.

Mini Pizza

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4,5 su bardagi un 1 su bardagi sivi yag 1 su bardagi yogurt 1 paket kabartma tozu 1 tatli kasigi tuzot Iç malzemeler: 250 gr beyaz peynir ½ demet maydanoz 1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzeme kulak memesi kivaminda hamur haline getirildikten sonra ceviz büyüklügünde parçalar koparilip top sekline getirilir. Daha sonra bir kasik yardimiyla ortalari bastirilir ve içine iç malzemesi konulur. Kenar kisimlarina yumurta sarisi sürürülerek firinlanir.

Sosisli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr margarin 1 çay baragi sivi yag 3 yem.kasigi yogurt 2 adet yumurta 1 pkt.kabartma tozu Aldigi kadar un Tuz Iç malzemeler: 5 adet sosis 5 yem.kasigi ketçap 5 adet sivri biber 1 adet kuru sogan 1 yem.kasigi çörek otu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosis, kuru sogan, sivri biberi robotta kiyin. Ketçapla karistirin. Oda sicakligindaki margarini, sivi yagi, 1 tam yumurta ve yumurta beyazini, yogurdu, tuz ile karistirin. Un ilave ederek kabartma tozunu katin. Yumusak bir hamur yogurun. Hamuru 2'ye ayirin. Her birini bir cm kalinliginda açin. Sosisli harçtan üzerine yayin. Rulo seklinde kavurun. Üzerine yumurta sarisi sürüp verev olarak kesin. Firin tepsisine yerlestirin. Üzerine çörek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

Arap Saci

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç,
½ kg. beyaz lahana,
½ kg. sogan,
2 yemek kasigi dolmalik fistik,
2 yemek kasigi kus üzümü,
4 yemek kasigi toz seker,

1 su bardagi zeytinyagi,
2 yemek kasigi kuru nane,
½ demet dereotu,
1 çay kasigi yenibahar,
½ çay kasigi tarçin,
½ çay kasigi karabiber,
2 limon suyu,
Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari temizleyip, yemeklik dograyin. Yagi tencerede kizdirip, sogan ve fistigi pembelesinceye kadar kavurun. Pirinci yikayip süzün. Tencereye ilave ederek kavurmaya devam edin. Lahanayi ince kiyin. Az su ile haslayip süzün. Pirince ilave edip, üzerini örtünceye kadar su ekleyin. Tencereye yikanmis üzüm, tuz ve sekeri ilave edin. Son olarak baharatlari, kiyilmis dereotunu ve naneyi ilave edin. Suyunu çekince üzerine limon suyunu gezdirip, dinlendirin. Soguyunca servis yapin.

Bülbül Konagi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 adet yumurta, 250 gr. margarin, 3 yemek kasigi yogurt, 1 çay bardagi siviyag, 1 paket kabartma tozu, 1 yemek kasigi sirke, 1 yemek kasigi tuz, Alabildigi kadar un,
250 gr. beyaz peynir,

YAPILIŞ TARİFİ
Hamuru yoguracaginiz kaba erimis, sogutulmus margarin, tuz, yogurt, siviyag ve sirkeyi koyun. Yumurtanin birini ilave edin. Elinizle iyice karstirin. Un ve kabartma tozunu ilave edip, bir hamur yogurun. Yumurtanin sarisini ve beyazini ayirin. Beyaz peynir, kiyilmis maydanoz ve yumurtanin beyazini karistirin. Hamunu merdane ile yarim santim kalinliginda açin. Su bardagi yardimiyla yuvarlaklar kesin. Hamurun yarisinin ortasini küçük bir kapakla çikartin. Düz hamurun üzerine peynir harci koyup, delikli parçayi üzerine koyun. Yumurta sarisi sürüp, orta isili firinda pisirin

Bulgur Icli Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 adet yufka 200 gr. kiyma 1 çorba kasigi margarin 1 adet kuru sogan 1 su bardagi ince bulgur 1 çay bardagi ceviz içi 1 çay kasigi pulbiber Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini eritin. Içine ince dogranmis sogan ve kiymayi katip kavurun. Yikayip süzdügünüz bulguru,iri çekilmis cevizi, karabiberi, pulbiberi ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha kavurduktan sonra altini kapatip sogumaya birakin. Yufkalarin her birini 6 üçgen parçaya kesin. Genis kismina hazirladiginiz içten koyup, rulo seklinde sarin. Börekleri önce çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayip,kizgin sivi yagda kizartin.
Afiyet olsun...

Acili Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet yumurta 250 gr margarin 3 su bardagi un 2 çay kasigi tuz 1 çay kasigi pul biber 1 yemek kasigi çörek otu 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri ½ su bardagi beyaz peynir 1 yemek kasigi domates salçasi
YAPILIŞ TARİFİ
1 yumurtanin sarisini ayirin. Çörek otu hariç diger malzemelerle kulak memesi yumusakliginda hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurun altina ve üstüne un serperek merdane ile 1 cm kalinliginda açin. Istediginiz sekildeki kalipla kesin. Yaglanmis tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürüp, çörek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda pisirin.

Cevizli Acma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 su bardagi ilik su 1 kibrit kutusu kadar yas maya 6 yemek kasigi tozseker ½ su bardagi siviyag 1 yemek kasigi tuz Aldigi kadar un 100 gr. margarin 100 gr. ceviz 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ
Ilik su yogurma kabina konur. Seker, tuz, maya eritilir. Siviyag ilave edilir. Aldigi kadar un konarak kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurulur. Üzeri bir kapakla kapatilip, 30 dakika kabarmaya birakilir. Hamur kabardiktan sonra limon büyüklügünde parçalar koparilip, elde inceltilip açilir. Üzerine yumusamis margarin sürülür. Dövülmüs ceviz içi serpilir. Rulo halinde kivrilip, yuvarlanir. Üzerine yumurta sarisi sürülüp, çörekotu serpilir. Önceden isitilmis 180°C firinda kizarana kadar pisirilir.
Afiyet olsun...

Cevizli Üzümlü Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
3 adet yufka 3 adet elma 1 çay bardagi ceviz içi 1 çay bardigi çekirdeksiz kuru üzüm ½ yemek kasigi tarçin 1 yemek kasigi toz seker 2 su bardagi sivi yag 1 kase pudra sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Elmayi soyup rendeleyin. Toz seker, tarçin, dövülmüs ceviz ve üzümü karistirip iç harcini hazirlayin. Yufkalarin kenarlarini çikarip kare sekline getirin. 3 parmak eninde seritler halinde kesin. Ortadan ikiye bölün. Yufkalarin uç kismina iç harcindan yeteri kadar koyup muska sekli vererek katlayin. Ucunu suya batirip yapistirin. Kizgin sivi yagda kizartin. Pudra sekerinden biraz ayirip kalanina kizarttiginiz börekleri bulayin. Sekeri emmesini saglayin. Soguyunca ayirdiginiz pudra sekeri üstüne serpip servis yapin.

Cicekli Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
3 adet yufka 150 gr. beyaz peynir ½ demet maydanoz 1 adet yumurta
1.5 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ
Beyaz peyniri ezin. Içine kiyilmis maydanozu ekleyip karistirin Yumurtayi kirip, peynire katin. Börek harcini hazirlayin. Yufkalari tek kat serin. Bir su bardagi agzi veya tirtikli bisküvi kalibi ile parçalar kesin. Üç yufkaya da bu islemi uygulayin. Kestiginiz yufkalarin her katina ½ çay kasigi harç koyup bes hamur parçasini tamamlayin. En üstteki yufkaya, harç koymadan parmaginizla ortasina bastirin. Yufkalar bitinceye kadar bu islemi sürdürün. Bir tavada sivi yagi kizdirin. Hazirladiginiz börekleri çevirerek, pembelesinceye kadar kizartin. Sicak servis yapin.
Afiyet olsun...

Domates Soslu Pizza

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Pizza Hamuru Için: 1 çay kasigi toz seker 15 g kuru toz maya ½ çay kasigi tuz 3 çorba kasigi zeytinyagi 625 gr. un Sosu Için: 4 çorba kasigi zeytinyagi 4 dis sarmisak, çok ince dogranmis 1 kg. domates tuz ve karabiber 2 çorba kasigi kuru kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Sekeri, 300 ml ilik suda eriyene kadar karistirin. Mayayi bu ?ekerli suya koyup eritin. Ince bir folyo ile kaplayip köpürünceye kadar 15 dakika dinlendirin. Unu bir hamur tahtasina koyup ortasini açin. Yagi, tuzu ve maya karisimini agir agir döküp elinizle karistirarak iyice yedirin, hamur kulak memesi yumusakligina gelinceye kadar yogurun. Hamuru, içine çok az un serpilmis bir kaba koyup üzerine biraz yag gezdirin. Üstünü bir mutfak bezi ile kapatin, iki misli kabarana kadar 1 saat dinlendirin. 5 Sos için: 3 yemek kasigi yagi kizdirip sarmisaklari içine atin. Kizarmaya basladigi zaman domatesleri ekleyin, 15-20 dakika demlendirin. Sosun koyu olmasi ve sarmisak kokmamasi gerekir. Tat vermesi için biraz tuz ekleyin. Firini en yüksek dereceye getirip isitin. Hamurun havasini almak için elinizle bastirip ikiye bölün. Ince bir firin tepsisini yaglayip hamurun yarisini çok ince bir kat olarak yerlestirin. Kenarlarini biraz daha kalin birakin. Sosun yarisini hamurun üzerine dökerek iyice yayin, kekik ile birlikte bolca karabiber ve 1 çorba kasigi yagi serpistirin. Ayni islemi hamurun ve sosun diger yarisi ile de tekrarlayin. Firinin en üst kisminda, kenarlar kitirlasincaya kadar 12- 15 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Cevizli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 ½ su bardagi Un 1 ¾ yemek kasigi Tuz ¾ yemek kasigi Kuru maya 1 tatli kasigi Seker 1 ½ su bardagi Su (ilik) 2 su bardagi Ceviz (dövülmemis) 1 demet Maydanoz 3 orta boy Sogan 8 yemek kasigi Sivi yag 1 tatli kasigi Kara Biber 1 adet Yumurta ¼ su bardagi Yogurt
YAPILIŞ TARİFİ

Unu genis bir kaba eleyerek, 1/3 su bardagini ayirin. Kalan una 1 ¼ yemek kasigi tuz koyun ve ortasini açin. Maya ve sekeri ¼ su bardagi su ile ezip, unun ortasina koyun. Üzerine biraz un serperek, ilik ortamda maya kabarincaya kadar yaklasik 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumusak bir hamur hazirlayin. Ele yapismaz duruma gelene degin yaklasik 5 dakika yogurun ve 1 saat mayalanmaya birakin. Bu arada cevizi dövün ve maydanozu ayiklayin. Sogani ince ince dograyarak, 3 yemek kasigi sivi yag ile birlilte kisik ateste ara sira karistirarak 10 dakika kavurun.Içine cevize ekleyin ve bir iki kez karistir ocagi kapatin. Maydanozu ince ince dograyip, 1 tatli kasigi tuz ve kara biberle birlikte cevizli karisima ekleyin ve karisimi ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kasigi yag ile yaglayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayirip, bezeler yapin. Birini ayrilan undan kullanarak 2.5 milimetre kalinlikta açin. Kalan sivi yagdan sürüp, cevizli içi yayin ve rulo yapip, kendi etrafinda dolayin. 1 santimetre kalinlikta yassiltin. Diger bezeyi de ayni sekilde hazirlayin. Yumurtayi çirpip, yogurtla karistirin ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis, orta sicakliktaki firinda yaklasik 30 dakika pisirin.

Çin Böreği

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket misir cipsi 4 adet taze sogan 1 Adet kabak 1 adet Havuç 100 gr taze fasulye 200 gr kirmizi lahana 2 Yufka 3 yemek kasigi soya sosu 2 yemek kasigi soya yagi 1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi lahanayi, kibrit çöpü seklinde dogranmis kabak ve havucu, uzun dogranmis taze sogani ve küçük dogranmis taze fasulyeyi soya yaginda kavurun. Soya sosu ve tuzotla tatlandirin. Yufkalari 4'e bölün. Sisman sigara börekleri sarin. 1 yumurta beyazini suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazina bulayin. Bir kabin içinde misir cipsini ufalayin. Börekleri cipse bulayin. Yaglanmis tepsiye dizin. Önceden isitilmis 200 derecelik firinda pisirin.

Erikli Vaya

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet milföy hamuru,
3 adet yumurta,
6 yemek kasigi toz seker,
2 yemek kasigi misir nisastasi,
½ kutu krema,
1 çay bardagi süt,
1 paket vanilya,
½ kg mürdüm erigi,

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurlarini dikdörtgen yayin. Yumurtalari sekerle çirpin. Süt, nisasta, krema ve vanilyayi katin. Eriklerin çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Hamurun üzerine erikleri dizin. Üzerine hazirladiginiz sosu döküp 180°C isitilmis firinda kizarana dek pisirin. Sicak servis yapin

Hurma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi süt,
1 su bardagi erimis margarin,
1 çay kasigi kabartma tozu,
Kizartmak için 2 su bardagi siviyag,

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve erimis margarini yogurma kabinda karistirin. Aldigi kadar un ilave edin. Kabartma tozu ekleyin. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar koparip, uzun köfte sekli verin. Biraz dinlenmeye birakin. Rendede sekil verip, kizdirilmis siviyagda pembelesinceye kadar kizartin

Ispanakli Akitma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un, 2 su bardagi süt, 2 adet yumurta, 1 çay kasigi tuz, 1 çay bardagi siviyag, 500 gr. ispanak yapragi, 2 adet sogan, Tuz, karabiber, 300 gr. yogurt, 2 dis sarmisak.

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, un, yumurtalar ve tuz telle iyice çirpilir. Tavaya 1 yemek kasigi siviyag konur ve kizdirilir. Bir kepçe sivi hamurdan tavaya dökülür. Her iki tarafi kizartilir. Ispanaklar dogranip, yikanir. Üzerinden kaynar su geçirilir. Sogan ince dogranip, 2-3 yemek kasigi siviyagda kavrulur. Ispanaklar ilave edilip, suyunu çekinceye kadar pisirilir. Tuz, karabiber eklenir. Her akitmanin içine yeteri kadar ispanak konup, rulo biçiminde sarilir. Yogurt sarmisakla karistirilip, akitmalarin üzerine gezdirilip, servis yapilir.

Kabak Böregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yufka 4 yemek kasigi rende kasar peynir 3 adet kabak 4 adet yumurta 1 su bardagi süt 1 çay bardagi yogurt 1 çay bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyip rendeleyin. Suyunu sikin. Yumurta sarisinin birini ayirin. Yumurtalar, yogurt, kiyilmis dereotu süt karistirilir. Peynir tuzot ve kabaklar karistirilir.yaglanmis tepsiye bir yufka serilir. Her kata yufkaya yumurta sarisini sürüp dilimleyin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

Afiyet olsun...

Karaköy Pogacasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr margarin, 1 çay bardagi zeytinyag, 1 çay bardagi ilik su, 1 adet yumurta, 1 yemek kasigi tuzot, 1 yemek kasigi sirke, 1 paket kabartma tozu, 250 gr beyaz peynir,

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurma kabina yumusamis margarin, ilik su, yumurta beyazi, zeytinyag, sirke ve tuzotu koyup iyice karistirin. Kabartma tozu ve unu yavas yavas ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamurdan limon büyüklügünde bezeler yapin. Peyniri çatalla ezin. Hamuru elinizle açarak bir kasik peynir koyup kapatin. Yaglanmis tepsiye dizin. Yumurta sarisi sürüp 180 derece isitilmis firinda pembe renkte kizarincaya kadar pisirin.

Kiymali Pide Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER 2 adet ekmek hamuru, ½ kg. kiyma, 4 adet sogan, 2 yemek kasigi salça, 4-5 yemek kasigi kiyilmis ceviz, 5 yemek kasigi margarin, 2 adet yumurta sarisi, 4 adet yesil biber,

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince kiyin. Kiymayi kavurup, sogan ve yagi ilave edin. Kavrulunca salça ve kiyilmis yesil biberleri katin. Ocaktan alip cevizi ekleyin. Tuz ve kirmizi pul biber ekin. Hamurlari yumurta büyüklügünde koparip, pide seklinde açin. Ortasina harç koyup kapatin. Üzerine yumurta sarisi sürüp, 180°C isitilmis firinda kizartin. Üzerine sarmisakli yogurt döküp servis yapin.

Lahmacun Böregi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet yufka, 500 gr kiyma, 3 adet domates, 2 adet kuru sogan, 5 adet sivri biber, 1 adet patates, Karabiber, 1 yemek kasigi tuzot, 1 adet yumurta, 125 gr margarin,
1 kahve fincani su,

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesi küp seklinde dograyin. Sogani, patatesleri rendeleyin. Sivri biberi ince kiyin. Karabiber, tuz ekleyip kiyma ile birlikte yogurun. Yufkalari ikiye bölün. Erimis margarini ve suyu karistirip yufkalara sürün. Uç kismina harçtan yeteri kadar koyup rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine yerlestirin. üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. 200 derece isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirin. Siçak servis yapin.

Mantarli Börek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet milföy hamuru 300 gr mantar 3 adet sivri biber 2 adet domates 2 adet kuru sogan
1 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
4 yemek kasigi kasar peynir rendesi
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Mantarlari ince kiyin. Sogan ve sivri biberi dograyin. Tereyagini tencerede eritip önce sogani biraz kavurun. Kavrulunca yesil biber,mantar ve rendelenmis domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Milföy hamurlarini unlayarak merdane ile ince açin. Mantarli soteyi hamura yayin. Her iki tarafindan ortaya dogru rulo yapin. Bu ruloyu iki tarafindan bölün. Üzerine yumurta sarisi sürüp kasap peyniri rendesi serpin. Yaglanmis tepsiye dizin. Önceden isitilmis firinda 180 °C kizarana kadar pisirin.
Afiyet olsun...

Kalamar Sos

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
kalamar sos 1 cay bardagi mayonez ¼ dövülmüs badem ¼ kapari az miktarda limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
bademler ve kapari. küçük parcaciklar halinde dövülür daha sonrabütün malzemeler moyonez tenceresi içerisinde karistirlir ve kalamarin her türlü yemeklerinde servis edilebilir.

votkali fetuchini

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 paket fetuchini(makarna) 1 2avuç concatse dogranmis domatez 1 2 avuç sotelenmis mantar porçini olabilir yarim cay bardagi voltka az tuz krema(2 cay bardagi dolusu)
YAPILIŞ TARİFİ
öncelile makarna haslanir yaglanir ve bir kenarda bekletilir.orta büyüklükte bir tavada feslegen domatez ve mantarlar sotelenir.az voltka ilavesiyle çektirme islemi yapilir.daha sonra krama ilave edilip kaynama derecesine geldiginde dinlendirmeye birakilan makarnalar ilave edip sallair tuz permazan peyniri ve beyaz biberle lezzet kazandirilip sevise yollanir..

tulum pane

Mutfak: Diger Süre: 10-20dk

MALZEMELER
3 adet kalip tulum peyniri 12 adet yumurta 250 gryumurta(cirpilmis) 250gr galeta unu
YAPILIŞ TARİFİ
öncelikle tulum peynirleri kaliplarindan cikarilip elle hamur haline gelecek sekilde yogurulur.daha sonra istenilen sekil çikarilir.peynirler un yumurta ve galeta unu yardimiyla pane islemi yapilir(sirasiyla)peynirler kizgin yagda kizartilir ve servis edilir.lezzeti bu sekilde deneyyin..

penne patlicanli

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 paket penne 1 cay cardagi sivi yag patlican zeytin(file dogranmis) permasan peniri kasar peyniri(rende) az tuz zeytin yagi 150gr un. sivi yag(kizgin) felegen maydonoz sarimsak
YAPILIŞ TARİFİ
öncelikle penne aldante olacak sekilde suda haslanir(11dk.)daha sonra sivi yag döküp sallanarak sogutulur.patlicanlar tavla zarinin birz daha büyük seklinde dogranip tuzlanir ve suyunun akmasi saglanir.suyunu salan patlicanlar el yardimiyla tekrar suyu sikilir ve hertarafi unlanacak sekilde una bulanir.una bulanan patlicanlar yagda kizartilir.hazilik islemleri bittikten sonra tavada sivi yag feslegen maydonoz sarimsak sotelenir.soteleme isleminin ardindan domatez sos patlicanlar ve zeytinler ilave edilir.onun ardindan pennelerde ilave edilerek tavada biraz sallanir.lezzetlendirmek amaciyla kasar permasan tuz ve zeytin yagi ilave edilir.makarnanin lezzetlenmesindeki en önemli nokta sosun iyi yapilmis ve malzemelerin yeterince kullanilmis olmasidir.sos herzaman için makarnayi sarmalidir.makarnamiz sevise hazidir.

Mantarli Tepsi Böregi - 884

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
5 adet yufka 750 gr mantar 4 adet kuru sogan ½ su bardagi siviyag 1 su bardagi süt 2 yemek kasigi yogurt 3 adet yumurta 1 yemek kasigi tuzot
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani yemeklik dograyin. 3 yemek kasigi sivi yagda pembelesinceye kadar kavurun. Mantarlari ince kiyip sogana ilave edin. Mantarlar suyunu salip çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarisinin birini üzerine sürmek için ayirin. Süt,

kalan sivi yag, yumurtalar ve yogurdu iyice çirpin. Yaglanmis firin tepsisini yufkayi bir kat serin. Karisimdan firçayla sürün. 3 yufkayi tekrarlayin. Üzerine mantarlari yayin. Kalan yufkalari karisimi sürerek bitirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp çörek otu ekin. Önceden isitilmis 200 derece firinda kizarincaya kadar pisirin.
Afiyet olsun...

Menemen Böregi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 adet yufka 6 adet domates 8 adet sivri biber 3 adet yumurta 1 çay kasigi kekik Tuz 1 çay bardagi siviyag 1 çay bardagi su 3 yemek kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Domatesleri küp seklinde dograyin. Sivri biberleri ince kiyin. Tereyagini tavada kizdirin. Biberleri kavurun. Domatesi ekleyin. Yumusayinca yumurtalari kirip karistirin. Kekik ve tuz ekleyin. Yufkayi tezgaha yayin. Siviyagi ve suyu karistirip sürün. Ikiye katlayip üzerini de yaglayin. Uzun seritler kesip, uç kismina yumurtali harçtan koyun. Muska seklinde sarin. Galeta tozuna bulayip, yaglanmis tepsiye dizip, 180°C isitilmis firinda pisirin.
Afiyet olsun...

Mercimekli Dürüm Böregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 adet yufka,
1 su bardagi yesil mercimek,
2 adet sogan,
2 adet yumurta,
1/2 su bardagi süt,
1/2 su bardagi siviyag,
1 çay bardagi ceviziçi,

Tuz, karabiber.

YAPILIŞ TARİFİ
Mercimegi aksamdan islatip, üzerini örtecek kadar su ilave edip, haslayip, süzün. Tavada 3 çorba kasigi siviyagi kizdirip, ince dogranmis sogani pembelesinceye kadar kavurun. Mercimek, dövülmüs ceviz içi, tuz ve karabiber ilave edip, karistirin. Yumurtalardan birinin sarisini ayirin. Kalan yumurtalari, süt ve siviyagi karistirin. Yufkalari yayip üzerine harç sürüp, ikiye katlayin. 6 esit üçgen parçaya bölün. Uzun kenarina iç koyup, rulo haline getirin. Diger yufkalara da ayni islemi uygulayin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp, 200°C isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Patatesli börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 adet yufka, 6 adet patates, 250 gr. kasar peyniri, 1 çay bardagi süt, Tuz, kirmizi pul biber, 2 adet yumurta,
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesi haslayip püre haline getirin. Süt, rendelenmis kasar peyniri, tuz ve kirmizipul biber ekleyip karistirin. Yumurtalarin sarisini beyazindan ayirin. Sarilari püreye katin. Yumurta beyazlarini çirpin. Yufkalari ortadan ikiye kesin. Düz kismina püre koyun. Yuvarlak kenarlarina yumurta beyazi sürün. Rulo hilane getirin. 5 cm. eninde kesin. Kizdirilmis yagda kizartin

Peynirli Bisküvi - 889

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
4 bardak un 250 gr. margarin(1 paket) 5-6 çorba kasigi rendelenmis kasar
YAPILIŞ TARİFİ
Unu eleyin. Ortasini havuz gibi açin. Küp kup kesilmis yag, kasar rendesi ve yumurta akini koyup, karistirin. Sert bir hamur elde edene dek hizli hizli yogurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 10 dakika dinledirin. Hamuru açacaginiz zemini unlayin. Yarim cm kalinliginda açin. Dilediginiz sekilde bisküvi kaliplariyla veya küçük bir sise kapagiyla kesin. 180 dereceli firinda pembelesene dek pisirin.

Muffin

Mutfak: Baska Süre:
MALZEMELER

1 su bardagi siviyag 2 su bardagi seker
1.5 su bardagi süt 2 yumurta
Kabartma tozu limon suyu rendesi veya vanilya alabildigi kadar un
YAPILIŞ TARİFİ
Seker, yumurta tahta kasikla çirpilir. Diger malzemeler ilave edilip karistirilir. Kagit muffin kaliplarina konup orta sicakliktaki firinda pisirilir

Yagli Simit

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4,5 su bardagi un 250 gr. yumusak margarin 1 tatli kasigi yas pakmaya 1 kahve fincani süt 1 kahve fincani toz seker 1 kahve fincani tuz 3 yumurta (1 tanesi üzeri için) susam çörek otu
YAPILIŞ TARİFİ
Unun ortasi açilir. Sekerli, ilik sütle eritilmis maya, yag, yumurta tuz konur, yogurulur. (Bir yumurta sarisi üzeri için ayrilir.) Üzeri örtülü olarak ilik bir yerde hamur iki misli oluncaya kadar mayalandirilir. Ceviz büyüklügünde parçalara ayrilir. Küçük simitler yapilir. Yumurta sarisi sürülür. Susam, çörek otu serpilir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Önceden isitilmis orta hararetli firinda pisirilir.

Bezelyeli Tavuk Güveci

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 adet dövülmüs tavuk gögsü,
1 su bardagi iç bezelye,
2 adet havuç,
2 adet kirmizi sogan,
1 kahve fincani pirinç,

4 yemek kasigi sivi yag,
Karabiber, tuzot (1 yemek kasigi),
Kekik.

YAPILIŞ TARİFİ
Dövülmüs tavuk etlerine tuz ve karabiber serpin. Yaglanmis küçük firin güveçlerine yerlestirin. Sogani piyazlik dograyip sivi yagda kavurun. Küp seklinde dogranmis havuç ve bezelyeleri katin. Biraz kavrulunca pirinci ekleyin. 1 kahve fincani su ekleyip sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Karabiber, tuzot, kekik ekleyip ocaktan alin. Tavuk güveçlerinin içlerine paylastirin. 180 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Sicak servis yapin.

Biberli Hindi Sarma

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 adet hindi gögüs fileto, 4 adet közlenmis kirmizi biber, 5-6 sap maydanoz,
2 dis sarimsak,
2 yemek kasigi yogurt,
2 yemek kasigi zerdeçal,
1 yemek kasigi tuzot,
2 yemek kasigi sivi yag.

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi filetolari ezerek yassilastirin. Üzerlerine tuzot serpin. Közlenmis kirmizi biberi ince serit seklinde dograyin. Dövülmüs sarimsak, kiyilmis maydanoz, tuzotu karistirin. Filetolarin üzerine hazirladiginiz karisimdan koyun. Her birini yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açilmamasi için sicimle baglayin. Etleri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag, zerdeçali karistirin. Hindi sarmalarinin üzerine sürün. 200 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar yaklasik 25 dakika pisirin. Dilimleyerek sicak olarak servis yapin.

Barbunya Corbasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
7 yemek kasigi tarhana,

2 adet sivri biber,
½ demet dereotu,
½ su bardagi barbunya fasulyesi,
2 dis sarmisak,
3 yemek kayigi tereyag,
1 yemek kasigi tuzot,
1 çay kasigi toz kirmizibiber.

YAPILIŞ TARİFİ
Barbunyayi aksamdan islatip haslayin. Süzün. Tarhanayi tencereye alin. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Biberleri ince kiyip katin. 1 yemek kasigi tereyag ekleyip devamli karistirarak pisirin. Kiyilmis dereotu, fasulyeler ve ezilmis sarmisaklari ilave edin. Tuz katin. Kalan yagi tavada kizdirip toz biberi ekleyin. Çorbanin üzerine gezdirin

Eriste Corbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi yesil mercimek, ½ su bardagi eriste, 3 yemek kasigi kiyma, 1 adet sogan, 1 yemek kasigi un, 2 yemek kasigi salça, 2 yemek kasigi kuru nane, 3 yemek kasigi tereyag, Tuz.
YAPILIŞ TARİFİ
Mercimegi ayiklayip aksamdan ilik suda islatin. Sogani ince kiyin. 1 yemek kasigi tereyaginda kavurun. Kiymayi ilave edin. Kavrulunca unu ilave edin. Salçaya katip 4 su bardagi sicak su ilave edin. Mercimekleri katin. Pismeye birakin. Yumusayinca tuz ve eristeyi ilave edin. Eristeler yumusayinca ocaktan alin. Tereyagini tavada kizdirip naneyi üzerine dökün. Çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Erzincan Corbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
250gr. yagsiz dana kiymasi 2 çorba kasigi un 2 adet sogan 2 çorba kasigi sivi yag 1 çorba kasigi salça ½ su bardagi eriste 2 dis sarmisak 2 su bardagi yogurt 1 tatli kasigi kuru nane 2 adet etsu tablet
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymaya karabiber ve yarim tatli kasigi tuz ekleyip, yogurun. Nohut gibi köfteler hazirlayin. Sivi yagda, dogradiginiz soganlari hafifçe kavurun. Salçayi ekleyin. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Etsu tabletlerini atin. Kaynayinca köfteleri unlayip içine atin. 5-6 dakika pisirin. Eristeyi ekleyin. Sarmisaklari dövüp, yogurda ilave edip iyice çirpin. Çorbaya yavas yavas ekleyin. Karistirarak 2-3 tasim kaynatip, atesten alin. Üzerine yagda kizdirilmis nane döküp, servis yapin.
Afiyet olsun...

Karanfil Ana Corbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4/1 paket tereyagi, ½ kg. un, ½ kg. kiyma, 1 adet kuru sogan, Tuz.
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani yagda kavurun. Unu ekleyip kavurun. Kiymayi ekleyin. Kavurun. Tuz ve su ekleyip pisirin

Karnibahar Corbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 Adet küçük karnibahar
4-5 su bardagi su
1 su bardagi krema
1 adet yumurta sarisi
3 yemek kasigi tereyag
Tuzot
Pul biber
Yarim imon suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Karnibaharlari yarim limon suyu ve tuzot katilmis suda haslayip süzün. Çiçekleri küçük küçük dograyin. Unu, yumurta sarisini, ve tuzu ekleyin. 5 su bardagi su karistirin. Kiyilmis karnibaharlari katip karistira karistira pisirin. Kremayi ilave edip 5 dakika daha kaynatip atesten alin. Tereyagini kizdirip pul biberi ekleyip çorbanin üzerine

gezdirip sicak olarak servis yapin.

Lebeniye Corbasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg hindi but kusbasi, 1 su bardagi nohut, ½ su bardagi pirinç, ½ kg yogurt, 1 çay bardagi zeytinyagi, 3 yemek kasigi tereyagi, 3 yemek kasigi kuru nane, Tuzot.

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu aksamdan islatin. Yikayip hindi etleriyle birlikte 4 su bardagi su ekleyip haslayin. Pirinci ekleyip yumusayincaya kadar pisirin. Yogurdu çirpip zeytinyagi ile ateste pisirin. Yavas yavas karisima ekleyin. Tuzotu ekleyin, atesten alin. Tereyagini kizdirip naneyi katin. Çorbanin üzerine gezdirip, servis yapin.

Pirincli Eristeli Corba

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER 1 kahve fincani pirinç, 1 adet patates, 1 adet havuç, 1 çay bardagi eriste, 1 adet kuru sogan, 1 adet rendelenmis domates, 1 yemek kasigi salça, 3 çorba kasigi tereyag, 1 tablet tavuk bulyon, ½ demet maydanoz,

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küp seklinde dograyin. Ince dogranmis sogani, rendelenmis domates ve salçayi ilave ederek tereyaginda kavurun. Üzerine 3 su bardagi su ve bulyonu katarak kaynatin. Patatesi, havucu, pirinci ve eristeyi ilave edip karistirin. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Son olarak çorbanin üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin

Bugu Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kuzu kusbasi, 2 adet sogan, 3 yemek kasigi tereyag, 2 adet havuç, 1 küçük karnabahar, 6 dis sarimsak, 2 yemek kasigi salça, ½ demet dereotu, 1 çay kasigi kimyon, 1 çay kasigi feslegen, 1 yemek kasigi tuzot,

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küp seklinde dograyin. Yagi tencerede eritip soganlari kavurun. Etleri ilave edip yumusayana dek soteleyin. Salçayi ekleyin. Ardindan küp seklinde dogranmis havuçlari ekleyin. Karnabahari küçük çiçekler halinde ayirin . Etlere az sicak su ekleyip susuz kalana kadar pisirin. Karnabaharlar, tuzot, feslegen, kimyon katip karistirip ocaktan alin. Yagli kagidi istenilen büyüklükte kesin. Pisen etli yemegi porsiyon olarak yagli kagidin ortasina koyun. Üzerine dogranmis sarimsaklari, ince kiyilmis dereotlarini ekleyip kagidi bohça gibi kapatin. Üzerini hafifçe yaglayin. Firin tepsisine yerlestirip 200 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Kagidiyla servis yapin.

Bulgurlu Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi ince bulgur, 250 gr. yagsiz kiyma, 1 adet kuru sogan, 6-7 dal maydanoz, Tuz, karabiber, kirmizibiber, 1 yemek kasigi salça, 2 dis sarmisak, 3 yemek kasigi tereyagi, 3-4 yemek kasigi un, 1 su bardagi nohut, 2 yemek kasigi sirke,

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru sicak suyla yikayip, birakin. Sogani rendeleyin. Kiyma, sismis bulgur, yumurta, soganin yarisi, tuz, kirmizibiber ve karabiber ekleyip iyice yogurun. Tepsiye un serpip, hamurdan, cevizden küçük parçalar koparip, yuvarlayin. Tereyagini tencerede eritip, kalan sogani, dövülmüs sarmisagi kavurun. Salçayi ilave edin. Nohutlari aksamdan islatip, haslayin. Haslanmis nohutlari salçali sosa ilave edin. Köfteleri unlu tepside yuvarlayip, 3 su bardagi su ilave ettiginiz kaynar salçali suya atip, fazla karistirmadan 10-12 dakika pisirin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin.

Canak Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti,
15-20 adet arpacik sogan,
15 adet kiraz domates,
5 adet sivri biber,
5 dis sarmisak,
Tuz, karabiber, kekik,
6 adet milföy hamuru,

YAPILIŞ TARİFİ
Eti tencereye koyup, kapagini kapatin. Kisik ateste kendi suyunda yarim saat pisirin. Yagi ilave edin. Arpacik soganlari, sarmisaklari biraz kavurun. Etleri ilave edip, 5 dakika kavurun. Domates ve sivribiberleri ekleyin. Kekik, tuz, karabiber ilave edin. Firina dayanikli kaselerin içine etleri paylastirin. Milföy hamurlarini üzerine kapatip, firina sürün. Hamurlar kizarinca ters çevirip servis yapin.

Ciftlik Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
½ kg köftelik kiyma,
1 su bardagi iç bezelye,
2 dilim bayat ekmek içi,
2 adet yumurta,
1 adet sogan,
1 kahve fincani kasar peynir rendesi,
2 yemek kasigi sivi yag,
2 yemek kasigi susam,
Tuz, karabiber, kekik.

Garnitür için:
1 su bardagi pirinç,
1 kahve fincani misir konserve,
1 kahve fincani dilimli yesil zeytin,
1 adet kirmizi biber,

1 kahve fincani zeytinyag,
½ limon suyu, tuz.

YAPILIŞ TARİFİ
Garnitürün Yapilisi Pirinci yikayip 2 su bardagi sicak su ile diri haslayip süzün. Biberi ince kiyin. Bütün malzemeleri karistirin. Köftenin yaninda servis yapin.
Kiymayi çukur bir kaba alin. Rendelenmis sogan, ufalanmis ekmek içi, 1 yumurta, siviyag, tuz, karabiber, kekik, kasar peyniri rendesi ile iyice yogurun. Bezelyeyi az haslayip süzün. Yogurdugunuz kiymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karistirin. Köfte hamuruna rulo sekli verip firin kabina yerlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. Bir çay bardagi sicak su ilave edip firinda 15-20 dakika pisirin. Dilimleyip servis yapin

Elbasan Tava

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kg kusbasi dogranmis et,
4 adet yumurta,
2,5 su bardagi yogurt,
1 adet sogan,
2 yemek kasigi margarin,
½ limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ
Eti yikadiktan sonra tencereye alin. Tereyag, 2 su bardagi su ve bütün sogani içine atarak orta hararetli ateste etler pisip suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuzot ve karabiber ekleyin. Eti isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Yogurda yumurtalari teker teker kirarak boza kivamina gelinceye kadar çirpin. Limon suyu ve biraz tuzot ekleyip etlerin üzerine dökün. Önceden isitilmis 180 derece firinda yumurtali yogurtlu karisim koyulasip üzeri hafif kizarincaya kadar pisirilir. Hemen servis yapilir.

Et Bohcasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 dilim ince dövülmüs biftek,
3 adet yumurta,

6 dilim pastirma,
6 dilim kasar peyniri,
1/2 su bardagi un,
1/2 su bardagi galeta unu,
Tuz, karabiber,
Kizartmak için sivi yag,

YAPILIŞ TARİFİ
Çok iyi dövülmüs eti tuzlayip biberleyin. Etlerin arasina birer dilim pastirma ve kasar peyniri yerlestirin. Ikiye katlayip, uç taraflarindan kürdanla tutturun. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayip, kizgin sivi yagda kizartin. Sicak servis yapin.

Kestane Corbasi - 911 Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet pirasa 150gr sivi yag 4 adet patates 2 adet(ortaboy)sogan 350gr kestane 1 corba kasigi tuz 2 cay kasigi beyaz biber çesitli baharatlar(lezzetlendirici)

YAPILIŞ TARİFİ
Pirasalar,patatesler,soganlar,havuç küp küp dogranir.Bir yandanda kestaneler haslanip kabuklari cikartilir.Daha sonra orta boy bir tencerede küp seklinde dogranmis olan malzemeler ve kestaneler kavrulur.(pirasa sogan ve patates,havuç corbayi en iyi sekilde lezzetlendirir)Kavurma esnasinda baharatlarda atilir.iyi bir sekilde kavrulan malzemelere soguk su eklenip kaynamaya birakilir.Kaynama islemi tamamlandiktan sonra malzemeler blandirdan çekilir ve süzgeç yardimiyla tortulari alinir.Süzme isleminin ardindan corbamiz servise hazirdir.
Afiyet olsun...

Biftek Sarmasi

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 dilim dana biftek,
2 adet tavuk gögüs bonfile,
3 dis sarmisak,
1/2 demet maydanoz,
1 yemek kasigi soya sosu,
5 yemek kasigi krema,
Tuz, karabiber.

Garnitür Için:
3 adet havuç,
2 dis sarmisak,
4-5 dal maydanoz,
2 yemek kasigi tereyagi,
Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ
Garnitürün yapilisi:
Havuçlari kibrit çöpü biçiminde kiyin. Sarmisagi ezin. Maydanozu kiyin. Tereyagini tavada kizdirin. Sarmisagi ve havuçlari ilave edip, 5 dakika kavurun. Kiyilmis maydanozlari ilave edip, karistirin. Tuz ekleyin. Etin yaninda servis yapin.

Tavuk gögsünü robotta kiyin. Içine kiyilmis maydanoz, ezilmis sarmisak, krema, soya sosu, tuz, karabiber ekleyip, karistirin. Biftekleri yayin. Üzerine ince bir kat tavuklu harç yayin. Rulo haline getirin. Yaglanmis firin kabina yerlestirin. Yarim çay bardagi su ilave ederek, 180°C isitilmis firinda 20 dakika pisirin.

Ístanbul Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
750 gr. yagsiz kusbasi koyun eti 4 adet domates 8 adet sivri biber 6-7 dal taze sogan 1 demet maydanoz 1 tatli kasigi kekik Karabiber, kirmizi biber, tuz 2 tabaka yagli kagit
Garnitür için: 5 adet patates 1 fincan zeytinyagi ½ limon suyu 1 tutam muskat

YAPILIŞ TARİFİ
Garnitürün Yapilisi:
Garnitür için patatesleri haslayip soyun. Rendeleyin. Limon suyu, tuz, zeytinyagi katip iyice yogurun. Iri iri yuvarlayin. Kavrulmus susama bulayip etin yagiyla servis yapin.

Yesil soganlari yarim el kalinliginda dograyin. Biberleri ve maydanozu ince kiyin. Domatesi küp seklinde dograyin. Hepsini etlere ilave edin. Tuz, karabiber, kirmizi biber, kekigi katip hepsini harmanlayin. Yagli kagitlari 4 parçaya bölün. Her parçaya esit miktarda harci bölüstürün. Bohça gibi

katlayip firin tepsisine yerlestirin. 200°C firinda, kagitlarin üzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan çikarip kagitla birlikte, garnitürle servis yapin.
Afiyet olsun...

Kagit Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg. kusbasi kuzu eti, 2 adet havuç, 2 adet patates, 2 adet domates, 2 adet sivribiber, 250 gr. arpacik sogan, 1 su bardagi bezelye, 3 yemek kasigi tereyagi, 5 adet defne yapragi, Tuz, karabiber, kekik,
YAPILIŞ TARİFİ
Patates, havuç ve domatesleri küp seklinde dograyin. Arpacik soganlari ayiklayin. Sivribiberi kiyin. Bir kapta et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karistirin. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yagli kagidi 5 parçaya bölün. Karisimdan kagitlara paylastirin. Birer parça tereyagi ve defne yapragi koyup, kenarlarini kivirin. Üzerine firça ile siviyag sürüp, isitilmis firinda 40-50 dakika pisirin.

Kandil Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
750 gr kusbasi koyun eti, 4 adet sogan, 2 adet domates, 2 yemek kasigi margarin, 2 tatli kasigi kekik, 1 demet maydanoz, 1 yemek kasigi tuzot, 3 adet yufka,
Karabiber,
3 adet patates,
1 çay bardagi zeytinyagi,

YAPILIŞ TARİFİ
Ufak ufak dogranmis koyun eti, margarin, rendelenmis sogan ile etleri suyunu çekinceye kadar pisirin. Dogranmis domates, kekik ve kiyilmis maydanoz ilave edin. 1 bardak sicak su ilave ederek pisirin. Yufkalari 4'e bölün. Zeytinyagi ile yaglayin. Ortalarina etli harçtan koyup bohça seklinde katlayin. Uçlarina ve üzerine yumurta sarisi sürüp 180 derece isitilmis firinda pisirin.

Kazan Kebabi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
400 gr. kiyma, 4 adet düzgün kemer patlican, 1 yemek kasigi salça,
1 adet kuru sogan,
2 adet domates,
Karabiber, kimyon,
3-4 adet sivribiber,
3 yemek kasigi siviyag,

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlarin bas kismini kestikten sonra yikayin. Alt kismi bütün kalacak sekilde üstünü 1 cm. kalinliginda verev kesin. Sogani ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katip, kiymaya ilave edin. Salçayi 1 fincan suda ezerek, kiymaya katip yogurun. Yuvarlak köfteler hazirlayin. Bu köfteleri patlicanlarin arasina yerlestirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmisaklari ezin. 3 yemek kasigi siviyagla karistirin. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasina koyup, kisik ateste 30 dakika pisirin.

Lezzet Ücgeni

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
5 kasik margarin 1 orta boy sogan 700 gr koyun kiyma 4/5 su bardagi et suyu 3 adet yumurta sarisi 700 gr civarinda patates püresi
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ince sekilde kiyin. Bir yanda da etsuyunu bir tasim kaynatin. Baska bir tencerenin içine 3 kasik margarini eritin yag kizinca soganlari ilave edip hafif örseleyin sonra kiymayi da katip sik sik karistirarak birkaç dakika kavurun. Sicak olarak etsuyunu ilave edin. Tencerede ki malzemeyi 10 dakika kadar kisik ateste pisirin. Sonra derince bir firin kabina tenceredeki pismis soganli kiymayi yayin. Yumurta sarilarini patates püresine katip karistirin. Bu püreyi sikma torbasina doldurup kiymanin üzerini tamamen örtecek sekilde sikin. Üzerine kalan eritilmis 2 kasik margarini sürün. Önceden isitilmis 200 derecelik firina sürün. Pürenin üzeri kizarip yer yer kahverengi lekelere benzemis altin sarisi bir renk alincaya kadar pisirin. Pistikten sonra üçgen parçalar halinde kesin. Sicak servis yapin.

Matlube

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
400 gr. kusbasi koyun eti, 4 adet patlican, 2 adet domates, 2 adet sogan, 5-6 dis sarmisak, 3 adet sivribiber, 2 su bardagi pirinç, ½ su bardagi zeytinyagi, 1 tatli kasigi tuz, 1 tatli kasigi toz seker,
YAPILIŞ TARİFİ
Yagi tencerede kizdirin. Etleri ilave edin. 3-4 dakika çevirin. Ince dogranmis sogani, sarmisaklari, biberleri, domatesleri ilave edip 7-8 dakika pisirin. Alaca soydugunuz patlicanlari boyuna dörde bölün. Ortadan üçe kesin. Etlerin üzerine dizin. Yarim bardak sicak su ilave edip 15 dakika pisirin. Pirinci ayiklayip üzerine tuz atip sicak suda 15 dakika bekletip yikayin. Patlicanlarin üzerine pirinçleri yayin. Tuz ve sekeri ekleyin. 2 bardak sicak su koyup göz göz oluncaya kadar pisirin. 15 dakika demlendirip genis bir tabaga ters çevirip servis yapin.

Nohutlu Bulgur Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 su bardagi ince bulgur,
250 gr yagsiz dana kiyma,
1 yumurta,
½ su bardagi un,
1 tatli kasigi biber salçasi,
1 yemek kasigi tuzot,
Karabiber, kimyon,
1 su bardagi haslanmis nohut,
1 adet kuru sogan,
1 yemek kasigi salça,
2 limon suyu,
3 yemek kasigi tereyag,

YAPILIŞ TARİFİ
Bulguru 1 su bardagi sicak su ile islatin. Tuzot, karabiber, kimyon, yumurta, biber salçasi ve unu ilave ederek iyice yogurun. Kiymayi da katarak yogurmaya devam edin. Cevizden küçük parçalara bölüp yuvarlayin. Diger yanda ince kiyilmis sogani 3 kasik yagda kavurun. Salçayi ilave edin. Kaynayinca köfteleri atin. 10 dakika kaynatip limon suyu ve naneyi ilave edin. Sicak servis yapin.

Oruk

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER 750 gr dana kiyma, 2 su bardagi ince bulgur, 2 adet yumurta, 1 adet kuru sogan, 4-5 dis sarmisak, 4-5 yemek kasigi kuru nane, 1 çay kasigi karabiber,
1 yemek kasigi tuzot,
1 su bardagi sivi yag,
Garnitür için:
3 adet patates,
2 yemek kasigi zeytinyagi,
1 yemek kasigi tuzot,
1 çay kasigi pul biber,
1 küçük top salata,

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün Yapilisi:
Patatesleri küp seklinde dograyin. Zeytinyagini tavada kizdirin. Patatesleri ekleyip kizartin. Pulbiber ve tuzotu ilave edip karistirin. Top salatayi ve biberi ince kiyin. Patatesleri harmanlayin. Orugun yaninda servis yapin.

Bulguru 1.5 su bardagi kaynar su ile islatin. 20 dakika bekletin. Sogani ve sarmisagi rendeleyin. Bulgurun üzerine yumurtalari kirin. Sogan, sarmisak, nane, tuzot ve karabiberi ekleyip karistirin. Kiymayi ilave edip çok iyi yogurun. Uzun köfteler hazirlayin. Kizdirilmis siviyagda kizartin.

Patatesli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr kiyma,
3 adet patates,
1 su bardagi zeytinyagi,
3 adet havuç,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup yikayin. Sonra rendeleyip suyunu sikin. Kiymanin içine tuz, karabiber, kimyon serpin. Patatesleri iyice yogurun. Ceviz büyüklügünde parçalar koparip köfteler hazirlayin. Sivi yagi kizdirip her iki tarafini kizartin. Havucu rendeleyip az yagda soteleyin. Servis tabaginin altina havuç serin. Üzerine köfteleri koyup servis yapin.

Pideli Yayla Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr dana kiyma, 5 adet pide, 1 su bardagi yogurt, 2 dis sarimsak, 4 adet domates, 2 yemek kasigi salça, 1 adet kirmizi sogan, 1 tatli kasigi sumak, 1 yemek kasigi tuzot, 3 yemek kasigi tereyag, 1 adet patlican,

YAPILIŞ TARİFİ

Pideleri küp küp kesin. 1.5 kasik tereyaginda soteleyin. Kalan yag ile kiymayi kavurun. Salça ve rendelenmis 2 domatesi ilave edin. Tuzotu ekleyin. Sarimsagi ezip yogurda katin. Patlican, domates, sivri biberleri dilimleyip izgarada pisirin. Kirmizi sogani piyazlik dograyip sumakla ovun.
Pidelerin üzerine önce sosu sonra yogurdu gezdirin. Izgara sebzeler ve soganla süsleyip servis yapin. Arzuya göre üzerine kirmizi biber eklenmis kizdirilmis tereyag gezdirin

Sehriye Taratoru (Bonfileli)

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1.5 su bardagi arpa sehriye, 3 çorba kasigi mayonez, 1 su bardagi yogurt, 4 dis sarmisak, 100 gr. ceviz içi, 1 çorba kasigi nane, 1 çorba kasigi feslegen, 1 tatli kasigi sumak, 1 çorba kasigi zeytinyagi, Tuz.

Bonfile Için 4 dilim bonfile, 2 adet çarliston biber,
1 çay kasigi biberiye,
2 yemek kasigi tereyagi.

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfilenin Yapilisi:
Bonfileleri ince kiyin. Biberleri ince kiyin. Tereyagi ile kavurun. Tuz, karabiber ilave edip, üzerine biberiye serpip, sehriye taratorunun yaninda servis yapin.

Bir tencereye 6 su bardagi su koyup kaynatin. Tuz atip sehriyeyi ekleyin. Hafif diri kalacak sekilde 6 dakika haslayip, süzün. Bir kasede yogurt, mayonez, dövülmüs sarmisak, ceviz içi ve tuzu karistirin. Sehriyeyi, naneyi, feslegeni ve sumagi ekleyip karistirin. Buzdolabinda biraz dinlendirin. Taratoru servis tabagina alip, üzerine zeytinyagi gezdirin. Bonfile ile servis yapin.

Sosisli Domates Dolmasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 adet iri domates,
6 yumurta,
4 adet sosis,
2 çorba kasigi tereyag,
2-3 adet sivribiber,
6 yemek kasigi rende kasar peyniri,

YAPILIŞ TARİFİ
Domateslerin üst kisimlarindan kapak kaldirilir. Içi kasikla bosaltilip, biraz tuz konur. Sosisler ince dogranip domateslere pay edilir. Biberler ince uzun kesilir ve domateslerin kenarlarina yerlestirilir. Içlerine birer yumurta kirilir. Tuz, karabiber serpilir. Domateslerin üzerine findik kadar tereyagi konur ve üzerine rende kasar peyniri serpilir. Firinda yumurtalar pisinceye kadar 20 dakika tutulur. Sicak servis yapilir.

Sucuklu Kuru Fasulye

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 su bardagi kuru fasulye (Haslanmis)
Yarim kangal hindi sucuk
3 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi domates salçasi
1 yemek kasigi biber salçasi
2 adet sogan
1 yemek kasigi tuzot
Garnitür için:
2 su bardagi pirinç
2 yemek kasigi susam
2 yemek kasigi tuzot
3 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün. Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzotu ekleyip servis yapın.
Pilavi için: Pirinci tuzlu kaynar suda bekletip yikayin. Tereyagini tencerede kizdirip susami ilave edin. Kavrulunca pirinci ekleyin. Tuzot ve 3 su bardagi kaynar su ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Dinlendirip sucuklu kuru fasulye ile servis yapin. eyip yumusayincaya kadar pisirin. Tuzotu ekleyip servis yapin

Susamli Kadin Budu Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. yagsiz kiyma, ½ demet maydanoz, 1 adet kuru sogan, 1 kahve fincani pirinç, Tuz, karabiber, 5-6 yemek kasigi un, 4 adet yumurta, 1 kase susam,
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci haslayip süzün. Sogani rendeleyin. Maydanozu ince kiyin. Kiymayi, sogan, maydanoz, pirinç, tuz ve karabiber ile yogurun. Uzun köfte biçimine getirip, üzerine parmakla sekil verin. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra susama bulayip, kizdirilmis sivi yagda arkali önlü kizartin. Sicak servis yapin.

Tepsi Köfte

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
500 gr. yagsiz köftelik kiyma 2 dilim bayat ekmek içi 2 dis sarmisak+1 adet kuru sogan 1 adet yumurta ½ demet maydanoz 75 gr. kasar peyniri rendesi 2 yemek kasigi zeytinyagi 1 tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi kekik Tuz
Sos Malzemesi: 2 adet domates 2-3 adet sivribiber 250 gr. mantar 1 yemek kasigi siviyag 1 fincan su
YAPILIŞ TARİFİ
Derince bir kaba kiymayi, rendelenmis sogani, dövülmüs sarmisagi, islatilip suyu sikilmis ekmek içini, yumurtayi, zeytinyagini, kasar peyniri rendesini, tuzu, karabiberi, kekigi, kimyonu koyup iyice yogurun. Yaglanmis firin kabina

elle bastira bastira 1 cm. kalinliginda yayin. Önceden isitilmis firinda pembelesinceye kadar pisirin. Sos ile birlikte servis yapin.
Sosun Yapilisi: Siviyagi derince bir tavaya alin. Ince dogranmis mantari ve sivribiberleri sote edin. Dogranmis domates, tuz, kirmizi pulbiber koyun. Suyunu ilave edin. Kaynatin.
Afiyet olsun...

Badus Asi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER 1 su bardagi yesil mercimek, ½ su bardagi bulgur, 1 adet sogan, 1 adet patates, 10-12 adet taze fasulye, 3 adet domates, 1 yemek kasigi salça, 1 adet etsuyu tablet, 1 yemek kasigi tuzot, 3 yemek kasigi tereyag,
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeyi ayiklayip ince kiyin.patatese çenterek dograyin. Sogani ince kiyin. Mercimegi aksamdan islatip süzün. Domatesi rendeleyin. Bir yemek kasigi yagda sogani az kavurun. Domates ve salçayi ilave edin. 6 su bardagi su ekleyip bulgur, mercimek, fasulye, patates ve tablet et suyunu ekleyip arasira karistirarak pismeye birakin. Indirmeden tuzotu ekleyin. Tereyagi kizdirip nane ile birlikte çorbanin üzerine gezdirin

Ekşili Patlıcan

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 adet patlican,
3 adet kuru sogan,
1 bas sarmisak,
4 adet domates,
1 yemek kasigi tozseker,
1 limon suyu,
Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyun. Ikiye kesin. Sonra yaridan itibaren üst kismi sabit kalacak sekilde dörde bölün. Iç malzemesi için soganlari piyazlik dograyin. Domatesleri küp seklinde kesin. Sarmisaklari ayiklayin. Sogan, domates ve sarmisaklari bir kapta birlestirerek, tuz ve sekerle ovun. Patlicanlarin arasina hazirladiginiz iç malzemesini paylastirip, patlicanlari tencereye dizin. Üzerine zeytinyagi gezdirin. Limon suyu ve 1 su bardagi su ilave edip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Soguyunca servis yapin.

Enginar Konagi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER 4 adet enginar, 10-15 adet arpacik sogan, 1 adet havuç, 1 adet patates, 4 yemek kasigi konserve bezelye, ½ su bardagi zeytinyag,
1 yemek kasigi tozseker,
1 yemek kasigi tuz,
1 limon suyu,
1 su bardagi kaynar su,

YAPILIŞ TARİFİ
Soyulmus enginarlari limon suyu ile ovun. Tencereye yerlestirin. Zeytinyagini bir tencerede kizdirin. Soyulmus arpacik soganlari 5 dakika kavurun. Havuç ve patatesleri soyup, zar seklinde dograyip, sogana ilave edin. Biraz kavrulunca bezelyeyi katin. Enginarlarin ortalarina yerlestirin. 1 su bardagi kaynar su ilave ederek, tencerenin agzini kapatin. Yumusayincaya kadar pisirin. Soguyunca servis tabagina alip, dereotu ile süsleyip servis yapin.

Etli Enginar Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 enginar konservesi,
500 gr kusbasi kuzu eti,
2 dal taze sogan,
1 adet havuç,
2 adet patates,
½ demet dereotu,
1 kase konserve bezelye,
3 yemek kasigi margarin,

1 limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ
1,5 yemek kasigi margarini eritip eti ekleyip sote edin. Üzerine 1 su bardagi sicak su ekleyip pisirin. Taze soganlari ince kiyin. Havuç ve patatesleri temizleyip küp seklinde dograyin. Enginarlari tencereye yerlestirin. Etleri ortalarina doldurun. Kalan yagi tavada eritip patates ve havuçlari sote edin. Tencerenin kenarlarina yerlestirin. 1 su bardagi sicak su ekleyip pismeye birakin. Enginarlar yumusayinca bezelye ve taze sogani ekleyip biraz daha pisirin. Üzerlerine kiyilmis dereotu serpip sicak servis yapin.

Hindili Patlican

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
1 kg patlican 800 gr hindi but kusbasi
3 adet dolmalik biber 3 adet domates 1 yemek kasigi un 2 adet kuru sogan 1 yemek kasigi salça 2 yemek kasigi tereyagi Tuz, Karabiber 8 dilim burger dilim peynir 1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi but kusbasi etleri üzerine 2 su bardagi sicak su ekleyip pisirin. Suyunu kenara ayirin. Patlicanlari alaca soyup uzunlamasina dilimleyin. Tuzlayarak bekletin. Sogani ince kiyin. Tereyagda pembe kavurun. Haslanmis et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber katin. Patlicanlari sivi yagda kizartin. 3 uzun dilim patlicani çapraz sekilde yayin. Ortasina etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarini toplayip kapatin. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkasi koyup firin kabina yerlestirin. Kalan et suyunda salçayi ezip tepsiye ilave edin. Tepsinin üzerine folyo kapatip 220 °C firinda 15 dakika pisirip servis yapin.

Ayranli Çorba

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi asurelik bugday,
1 çay bardagi nohut,
6 su bardagi su,
1 çorba ka sigi kuru nane,
4 su bardagi yogurt, tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak aksamdan nohutu islatin. Asurelik bugdayi da yikayip, bir tasim kaynatin. Suyunu süzerek bekletin. Ertesi sabah tencereye no hut ve bugdayi koyup suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Pisen nohutla bugdayi sogumaya birakin. Ayri bir kapta yogurdu bir miktar sulandirin. Pisirdiginiz malzemeyi tuz ve kuru naneyi de ilave edip, son olarak yogurdu katin. Çorbayi, istediginiz koyulukta, soguk olarak servis yapin.

Beyaz Peynir Tavasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
250 gr beyaz peynir, 2 adet yumurtanin sarisi, yarim kahve fincani rendelenmis kasar peyniri, 1 su bardagi galeta unun, 255 gr margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Kaseye yumurta sarilarini koyun. Üzerine rendelenmis kasar peynirini ilave edin. Beyaz peyniri bir parmak kalinliginda dilimleyin. Peynir dilimlerini önce kasarli yumurta karisimina sonra galeta ununa bulayin. Kizgin margarinde arkali önlü kizartin. Fazla yagini süzmek için kagit havlu kullanin.Afiyet olsun.

Cimcik

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 yumurta, 1 tutam tuz ,su ve aldigi kadar un. Sos için:
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, tuz, su ve unla hamur yapilir. Hamur açilir ve minik kareler halinde kesilir. Karsilikli iki köse birlestirilir. Sicak suda kaynatilir. Sarimsakli yogurt üzerine döküldükten sonra kizgin yag gezdirilir.

Biber Cullamasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim kg çarliston biber, 2 adet yumurta, Yarim kase un, 1 su bardagi siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Biberleri firinda veya ateste arkali önlü közleyin. Kabuklarini soyup yikayin ve iyice kurulayin. Biberleri önce çirpilmis yumurtaya batirip çikartin. Unun içine biraz tuz ekleyip karistirin. Yumurtaya bulanan biberleri una bulayip kizgin yagda kizartin. Servis yaparken arzuya göre sarmisakli yogurt kullanabilirsiniz.

Patates salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 kilo patates
- 1/2 demet maydanoz

-1 sogan
-1 demet taze sogan
- tuz, beyazbiber
- Sos Için

-1 çay bardagi sirke
-1 çay bardagi zeytinyagi
-1 çay kasigi hardal
- 1/2 limon suyu
- 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri yikayip bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak asacak sekilde soguk su ve 1 çorba kasigi tuz ilave edin. Patatesler yumusayincaya kadar haslayin.
Sosu için bir kaseye tuz, beyazbiberi koyun. Sirkeyi akitirken bir telle çirpin. Hardali ve limon suyunu katip çirpmaya devam edin. Zeytinyagini ilave edin. ve iyice çirpin.
Sogani ince ince dograyip acisinin çikmasi için bir kapta iyice ovun. Su altinda yikayip süzdürün ve iyice sikin.
Haslanmis patateslerin suyunu süzüp sicakken kabuklarini soyun. Bir salata kasesine iri küp biçiminde dograyin.
Sosun yaridan fazlasini katip zedelemeden karistirin. Ince kiyilmis maydanozu, sikilmis kuru sogani, ufak dogranmis taze sogani, tuzu ve beyaz biberi katin. Kalan sosu ilave edin.

Islak kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
150 gr Sana yagi
- 3 adet yumurta (oda sicakliginda)

-1 su bardagi toz seker (175 gr)
-1 su bardagi un (115 gr)
-1 tatli kasigi kabartma tozu
-1 paket vanilya
-1 portakal kabugu rendesi
- Üstü Için
- Yarim limon kabugu rendesi ve suyu

-1 çay bardagi pudra sekeri (50 gr)
-1 su bardagi portakal suyu (200 ml)
-1 portakal kabugu rendesi
- Süslemek Için
- 1 adet portakal

YAPILIŞ TARİFİ
Firininizi 160°C'ye isitin. Kare veya dikdörtgen kek kalibini yaglayin ve hafifçe unlayin.
Sana yagini eritin, ilimaya birakin.
Kekin üzeri için verilen malzemenin hepsini bir kapta karistirin ve daha sonra kullanilmak üzere karisimi bir kenara ayirin.
Yumurtalari ve sekeri mikserin orta hizinda 2 dakika çirpin. Ilik yagi ve portakal kabugu rendesini ilave edip 1 dakika daha çirpin.
Unu, vanilyayi ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtali karisima ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hizinda çirpin. Kek hamurunu kaliba dökün.
Önceden isittiginiz firinda yaklasik 1 saat pisirin.
Kek firindan çiktiktan sonra 5 dakika bekletip kaliptan servis tabagina ters olarak çikartin. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin. Hazirladiginiz portakalli karisimi kasikla yavas yavas dökerek yedirin.

Süslemede kullanacaginiz portakalin kabugunu rendeleyin ve kekin üzerine serpin.
Soguduktan sonra servis yapin.
Not: Bu keki mutlaka kare veya dikdörtgen kalipta yapin, islak bir kek oldugu için diger kaliplarda üzerine konan sosu tam olarak çekmeyecektir

Beyaz peynirli patatesli ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 100 gr. beyaz peynir
- 4 adet taze sogan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardagi un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kasigi süt

-1 yemek kasigi kekik
-1 paket kabartma tozu

- Tuz - karabiber
- Üzeri için

YAPILIŞ TARİFİ

Taze soganlari ayiklayip, kiyiniz.
Patatesin kabuklarini soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmamasi için su dolu bir kase de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sikip, iyice sikiniz.
Genis bir kabin içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.
Elenmis malzemenin içine kiyilmis taze soganlari rendelenmis ve suyu sikilmis patatesleri ekleyiniz.
Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.
En son olarak harcin içine yumurtayi, sütü, kekigi, tuzu, karabiberi ekleyip yogurunuz.
Orta boy büyüklügünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastirmadan merdane ile geçiniz.
Ekmegi Sivi Sana ile yaglanmis tepsiye veya isiya dayanikli firin kalibina koyup, üzerine un serpiniz.
Önceden 185 derece de isittiginiz firinda 35-40 dakika pisiriniz.
Pisen ekmegin üzerine sicak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

Beyaz peynir köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr beyaz peynir
2 dilim bayat ekmek içi
2 yumurta
4-5 dal maydanoz 4-5 dal dereotu
1 çay bardagi galeta unu
Kizartmak için siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz peyniri bir kapta ufalayin. Ekmek içini islatip sikin ve ufalayin. Maydanoz ve dereotunu yikayip ince ince dograyin. Peynire ekmek içi, maydanoz ve dereotunu ekleyin. 2 yumurta ve karabiber ilave edip yogurun.

- Hazirladiginiz harçtan parçalar koparip köfte sekline getirin. Siviyigi tavada kizdirin. Peynir köftelerini galeta ununa bulayip kizartin. Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektirin. Sicak veya ilik olarak servis yapin.

Kabak Bayildi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

1 kg.kabak,
2 adet domates,
3 adet sogan,
½ su bardagi zeytinyagi,
8-10 dis sarmisak,
2 tatli kasigi toz seker,
Yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklarin üzerini kazidiktan sonra kabak oyacagi ile içlerini çikartin. Kabaklari uzunlamasina ikiye kesip yikadiktan sonra bir tepsiye dizin. Soganlari halka halka dograyin. Kizdirilmis yagda pembelesinceye kadar kavurun. Kabuklari

soyulup küp küp dogranmis domatesleri, soyulmus sarmisaklari ilave edin. Tuz ve sekeri ilave edin. Kabaklarin içlerini bu harçla doldurun. Bir su bardagi sicak su koyup, orta ateste kabaklar yumusayip, pisene kadar pisirin. Soguduktan sonra üzerine dereotu serpip servis yapin.

Kabak Begendi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet kabak,
4 yemek kasigi tereyag,
½ su bardagi un,
1.5 su bardagi süt,
1 kahve fincani gravyer peyniri rendesi,

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri tencerede suyunu çekinceye kadar kavurun. Kiyilmis sogan, salça, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, etler yumusayincaya kadar pisirin. Kabaklari kaziyip rendeleyen. Bir tencereye alip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Diger tencerede tereyagini kizdirip, unu ilave edip, pembelesinceye kadar kavurun. Sütü ve kabaklari ekleyin. Tuzunu ilave edin. Sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin. Atesten alip, peynir rendesini ekleyin. Servis tabagina begendiyi bosaltin. Üzerine eti yayip servis yapin.

Kabak Sefasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet kabak,
200 gr. beyaz peynir,
½ demet dereotu,
1 kahve fincani zeytinyag,
4 yemek kasigi galeta tozu,
3 adet yumurta,
Tuz, karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyin. Haslayip sogumaya birakin. Uzunlamasina ikiye bölün. Ortalarini kasikla zedelemeden çikarin. Çatalla ezin. Yumurtalari bir kaseye kirin. Tuz, karabiber ekleyin. Ezilmis beyaz peynir, zeytinyag, kiyilmis dereotunu katip karistirin. Kabak içlerini ekleyip, kabak kayiklarinin içine doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerlestirin. 180°C isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Firin Patlican

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet patlican, 350 gr. mantar, 100 gr. kasar peyniri, 2 yemek kasigi margarin, 2 yemek kasigi un, 1 adet kuru sogan, 1,5 su bardagi süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari közleyip kabuklarini soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmis sogan ve mantarlari ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlicanlari ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin. Üzerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik firinda peynir eriyince ve hafif kizarincaya kadar pisirip servis yapin

Pabucaki

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet patlican,
1 kutu labne peynir,
1 kutu ton baligi,
2 adet yesil sogan,
Tuz, karabiber,
Kizartmak için siviyag,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup uzunlamasina ortadan ikiye kesin. Kizdirilmis siviyagda kizartip servis tabagina alin. Soganlari ve kirmizi biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton baligini karistirip, sogan ve kirmizi biberleri

ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlicanlarin ortalarini doldurun. Biraz dinlendirip servis yapin

Patates Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 adet düzgün, orta boy patates,
300 gr. kusbasi koyun eti,
10 adet mantar,
1 adet havuç,
2 yemek kasigi konserve bezelye,
2 yemek kasigi salça,
1 adet kuru sogan,
4 yemek kasigi sivi yag,
Tuz, karabiber, kekik.

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri soyup, içlerini oyun. Eti tencerede kavurup, sogani ilave edin. Yagi ekleyin. Kavrulunca salçayi ekleyip, biraz pismeye birakin. Havucu kaziyip küp seklinde dograyin. Mantari kiyin. Bezelye ile birlikte ete katin. Tuz, karabiber, biraz kekik ilave edin. Içlerini oydugunuz patatesleri sivi yagda kizartip, harci doldurun. Tencereye dizin. Kalan sosu üzerine gezdirip orta isili ateste pisirin.

Visneli Rulo

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
8-10 adet Hamuru için: 1-2 kahve fincani pudrasekeri 1 kahve fincani sivi sana 1 kahve fincani ayçiçek yagi 1 kahve fincani süt 1 kahve fincani yogurt 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya aldigi kadar un
Harci için: 2 su bardagi dondurulmus visne yarim su bardagi çekilmis findik Üzeri için: 1 adet yumurtanin sarisi 2 çorba kasigi tozseker
YAPILIŞ TARİFİ
Pudrasekeri, sivi sana, ayçiçek yagi, süt, yogurt, kabartma tozu, vanilya ve unu derin bir kaba alin. Kulak memesi yumusakligina gelinceye kadar yogurup küçük bezelere ayirin. Visneleri bir süzgece koyup,suyunu süzün. Tezgaga hafifce un serpip bezelerden birini merda ile açin. Hamurun kenarina visnelerden ve çekilmis findikdan koyup sigara böregi gibi sarin (önce alt kenari içeri ve her iki yani da içeri katlayarak sarin) rulolari yaglanmis tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürüp tozseker serpin. Önceden 185 derece isitdiginiz firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Üzümlü Kek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
100 g margarin 1 su bardagi toz seker 2 yumurta Bir tutam tuz Yarim su bardagi ayran 1,5 su bardagi un Yarim su bardagi soya unu 1 paket kabartma tozu 1 su bardagi kuru üzüm
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini seker ile iyice çirpin. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çirpin. Kuru üzümleri ilave edin ve karistirin. Küçük kek kagitlarina birer yemek kasigi koyup önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15 dakika pisirin.

Uludag Tatlisi - 954

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
1 kg. kestane 750 gr. tozseker 8 adet yumurta 50 gr. Antep fistigi 50 gr. meyve sekerlemesi 2 çorba kasigi un 1 paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Kestaneyi yikayip, dis kabuklarini soyunuz. Kabuklari soyulan kestaneyi bol suyla atese koyunuz. Iç kabuklari soyulmaya baslayinca atesten aliniz. Iç kabuklarini da soyup tekrar üzerini örtecek kadar suyla atese koyunuz. 1 fincan suyu kalinca kestaneler de yumusayinca 500 gr. sekeri üzerine dökünüz. Sekerle beraber suyunu çekinceye kadar kaynatiniz. Suyunu çekince alip, vanilya koyup, sogutunuz. 3 yumurta, 3 çorba kasigi seker, 3 çorba kasigi undan yuvarlak kaliba dökülecek bir kek hazirlayiniz. Kek hazirlaninca yuvarlak bir servis tabagina koyunuz. Kekin üzerine kestaneleri seyrek telli elek veya kalburdan geçirerek pandispanyanin üzerine dag sekli veriniz. 250 gr. seker ve 5 yumurta akindan krem santi taklidi hazirlayiniz. Krem santi taklidini torbaya koyup, kestanelerin üzerini tamamen kremle kapatiniz. Krem donunca üzerini fistik, meyve sekerlemesi ile zevkinize göre süsleyiniz.

Tarçinli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

270 gr. Margarin 500 gr.un 3 yumurta 150 gr. dövülmüs badem 20 gr. Tarçin 1 limon kabugu rendesi 250 gr. pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kabin içinde yumusatilmis yag ile birlikte un karistirilir. Sonra buna iki yumurtayi, dövülmüs bademi, tarçini, limon kabugu rendesini ve pudra sekerini ilave edip hepsini birlikte iyice karistirilir. Sonra da elde ettiginiz bu hamur bir gece dinlemesi için birakilir. Ertesi günü hamuru açip istediginiz sekillerde keserek bisküviler hazirlanir. Hazirladiginiz bu bisküvileri içini yagladiginiz bir tepsiye dizin, üçüncü yumurtayi üzerlerine sürülür ve 20 dakika firinda tuttuktan sonra servis yapilir.

Tarçinli Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2,5 çay bardagi ilik çay 1,5 çay bardagi bal 1,5 çay bardagi sivi yag 2,5 çay bardagi toz seker 1 tatli kasigi tarçin 1 limon kabugu rendesi 1 su bardagi ceviz içi 4 su bardagi un 1 paket kabartma tozu Üzeri için: 2 yemek kasigi pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Çayi derin bir kaba alin. Bali ekleyip eriyinceye kadar karistirin. Sivi yag, toz seker, tarçin, limon kabugu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çirpin. 26 cm çapindaki yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 170 dereceli firinda 50-55 dakika pisirin.

Sable Bisküvi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

,5 su bardagi un 250 gr. yumusak margarin 1,5 su bardagi pudra sekeri 3 yumurta(1 yumurta aki üzeri için ayrilacak) limon kabugu rendesi) Vanilya 1 su bardagi findik içi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yag, 1,5 su bardagi, pudra sekeri, kabartma tozu, vanilya sicakla kiyilir. Ortasi açilir. Limon kabugu rendesi konur. Yumurtalar kirilir. Birinin aki ayrilir yogrulur. 10-15 dakika nemli bez altinda dinlendirilir. 1 cm. kalinliginda merdane yardimiyla açilir. Kalipla kesilir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Kiyilmis findik serpilir. Orta hararetli firinda pembe renkte pisirilir. Sicakken üstüne pudra sekeri elenir.

Rulo Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta (oda sicakliginda) 1 çay bardagi toz seker 1 su bardagi un (elenmis) ½ çorba kasigi margarin 1 paket vanilya 1 limon kabugu rendesi
1.5 adet muz 1 yagli kagit Krema Için: ½ kg krem santi, ½ çay bardagi süt, 2 su bardagi süt (ayrica), 3 çorba kasigi un, ½ su bardagi toz seker, 1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari seker ile beyazlasip köpürene dek mikserle çirpin. Vanilya, eritilmis ve sogutulmus margarini, unu eleyerek, mikserin, en düsük ayari ile karistirin. Köseli bir tepsiye yagli kagit serin. Kagidin üzerini firça ile hafifçe yaglayin. Hamuru üzerine bosaltip, düzeltin. Tepsiyi önceden isitilmis 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin ve ilitin. Ilindikan sonra kagidi ile birlikte rulo yaparak bekletin. Seker ve unu tencerede karistirarak içine azar azar sütü ve çirpilmis 1 yumurtayi ekleyin. Sürekli karistirarak pisirin. Üzeri göz göz oldugunda atesten alin ve sogutun. ½ paket krem santiyi çirparak koyulastirin ve buzlukta birkaç dakika bekletin. Ruloyu açin ve üzerine kremayi sürüp, rulonun uzun kenarlarina muzu yerlestirin. Tekrar rulo yaparak sarin. Rulonun üzerine krem santiyi sürün ve dilimleyerek servis yapalim.

Bearnez Sos

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 g (1 çorba kasigi) dogranmis sogan 6 adet dövülmüs tane karabiber 1 çay kasigi tarhun veya 1/3 çay k. kuru tarhun 1 çorba kasigi tarhun sirkesi 3 yumurta sarisi 200 gr. margarin 1 çorba kasigi maydanoz (ince kiyilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan, tane karabiber, tarhun ve sirkeyi bir tencereye koyun. Hafif ateste, yaklasik 1 çorba kasigi kalincaya kadar çektirin. Tencereyi atesten alip, sogumaya birakin. Karisim ilininca, tenceredeki malzemeye yumurta sarilarini da katip, benmaride telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karistirarak, koyulasip krema kivamini alincaya

kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, bir kenarda ilinmaya birakin. Eritilmis ilik margarini bir sicim gibi akitip, telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karistirarak, azar azar sos iyice baglanincaya kadar ilave edin. Sosu ince bir süzgeçten geçirin. Içine kiyilmis tarhun yapraklari ve maydanozu katin.

Bolonez Sos

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 defne yapragi 100 gr. margarin 200 gr. sogan, ince kiyilmis 4 çarliston biberi, tohumlari alinip ince dilimlenmis 4 dis sarmisak, ince kiyilmis 400 gr. konkase domates 45 ml domates sosu 750 gr. yagsiz kiyma taze çekilmis karabiber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini bir tencerede eritin. Yag kizinca sogani, sarmisagi ve kiymayi ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karistirarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasim kaynatin. Atesi kisin. 15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yapragini ilave edin. Domates sosunu katin. Kisik ateste oldukça koyu kivamli bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alin.

Domates Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
2 dis sarmisak 1 tutam feslegen 6 kasik zeytinyagi 3 adet taze kirmizi biber 4 adet domates (veya bir çorba kasigi salça) tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yagi ufak bir tencereye koyup kizdirin. Ince kiyilmis sarmisak ve kirmizi biberleri ilave dein. 3 dakika kadar sote edin. Rendelenmis domatesleri veya bir kahve fincani su ile ezilmis salçayi ilave edin. Kisik ateste on dakika pisirin. Tuz ve feslegenleri sosa ilave ettikten sonra 5-6 dakika daha pisirin. Sicak makarnanin üzerine dökün.

Domates Soslu Brokoli

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
½ kg Brokoli 2 yemek kasigi margarin 2 adet kuru sogan 1 adet havuç tuz-karabiber Sosu : ½ lt süt 4 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi un 1 adet yumurta 3 dis sarimsak 2 adet domates 1 su bardagi rendelenmis kasar
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru sogani piyazlik dograyin.Havucun kabugunu kaziyip, rendenin genis tarafi ile rendeleyin.Domatesin kabugunu soyup, rendeleyin.
Brokolileri çiçeklerine ayirdiktan sonra kaynamis su da tuz ekleyip, renkleri dönene kadar 5 dak. haslayin.

Ayri bir kabin içine buzlu su koyup, içine brokolileri ilave edip, soklayin.Brokolileri fazla kaynatirsaniz rengi sarir.Yayvan bir tencerede tereyagini kizdirip, içine piyazlik dogranmis kuru sogani ve rendelenmis havuçu, tuz-karabiber ekleyip, kavurun.

Ayri bir tencerede birazdaha yag kizdirip, içine unu ekleyip, unun kokusu çikana kadar kavurun. Un kavrulurken ayri bir kaba kirdiginiz yumurtayi

süte ekleyip, karistirin. Unun kokusu çikinca Sütlü yumurtali karisimi karistirarak una ekleyip, sos topak topak olmamasi için iyice karistirin.
En son olarak besamel sosa rende domatesi, kiyilmis sarimsagi ve tuzu ekleyip, orta atestebir tasim pisirin.Firin kalibina önce haslanmis brokolileri dizin, sonra üzerine havuçlu soganli harci koyun. En son üzerine domatesli besamel sosu döküp, rendelenmis kasar peynirini serpin.
Önceden 200 derece de isitilmis firinda peynir kizarana kadar 15-20 dak. Pisirip, sicak olarak servise edin.
Afiyet olsun...

Mantar Güvec

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
16 adet orta boy mantar 2 adet çarliston biber 2 adet domates 1 dis sarimsak 1 tatli kasigi domates salçasi
1 tatli kasigi margarin
1 çorba kasigi krema

Karabiber
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Mantarlari isteginize göre dörde, ikiye bölün veya bütün kullanin.
Bir tavaya margarini koyun, halka halka dogranmis sogani ve küçük kesilmis sarimsagi soganlar hafif pembelesene kadar bir süre sote yapin. Mantarlari da ilave edin.
Küçük dogranmis domates ve biberleri de tavaya ilave edin ve çevirerek pisirin. Domates salçasini ve kremayi da ilave ederek 3-4 dakika kadar kaynatin, bir güvecin içinde servis yapin.

Sosisli Lavas

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER
6 adet sosis
1 adet domates
1 paket lavas ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ
Sosisleri bütün olarak tencereye koyun. Küp küp dogradiginiz domatesi sosislere ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin. Lavaslarin içine sosisleri koyup lavaslari rulo biçiminde sarin.
Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Önceden isitilmis 180 derecelik firinda kasar peyniri eriyene kadar pisirin.

Sehriyeli Biber Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
½ kg dolmalik biber, 350 gr orta yagli kiyma, 2 kahve fincani arpa sehriye, 2 adet kuru sogan,
1 yemek kasigi salça,
½ demet maydanoz,
2 adet domates,
3 yemek kasigi margarin,
½ çay kasigi karabiber,
½ çay kasigi yenibahar,

YAPILIŞ TARİFİ
Dolma biberlerin sap kisimlarini biçakla kisaltip, üst kisimlarini dolma biberlere kapak olacak sekilde komple ayirin. Çekirdeklerini temizleyip yikadiginiz biberlerin içlerini tuzlayin. Büyük bir kapta kiyma, ince dogranmis sogan, salça, kiyilmis maydanoz, rendelenmis domates, margarin ve arpa sehriyeyi karistirin. Karabiber ve yeni bahari da kattiktan sonra harmanlayarak yogurun. Dolma biberlerin içlerini bu harçla fazla siki olmayacak sekilde doldurun. Üzerlerine birer domates halkasi ve kestiginiz biber saplarini yerlestirip agzini kapatin. Yayvan bir tencereye yerlestirin. 1 su bardagi kaynar su ilave edip, agir ateste 20-25 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Sevda Sandali

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 adet patlican,
1 kutu krem peynir,
½ demet maydanoz,
1 adet yumurta,
2 kahve fincani galeta tozu,
150 gr salam,
3 yemek kasigi krema,
1 yemek kasigi tuzot,
4 yemek kasigi rende kasar peynir,
1 çay kasigi karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alaca soyup sivi yagda kizartin. Çukur bir kapta kiyilmis maydanoz, krem peynir, kiyilmis salam, tuzot ve galeta tozunu iyice karistirin. Yumurta ve karabiberi ekleyin. Kremayi ilave edin. Patlicanlari firin kabina yerlestirip ortalarini çatalla yarin. Harci ortalarina doldurun. Üzerlerine kasar peyniri serpip 180 derece firinda peynirler kizarincaya kadar pisirin.

Sosisli Patates Sufle

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg patates 1 kutu krema 1 su bardagi rende kasar peyniri 5 adet sosis 1 çay kasigi muskat rendesi tuzot 1 tatli kasigi kirmizi pul biber 6 adet milföy hamuru 1 yumurta 5-6 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip süzün. Soyduktan sonra rendeleyin. Sosisleri ince ince kiyin. Patateslere krema ve rendelenmis kasar peynirinin yarisini katip tuz ve muskat rendesini katin. Küçük firin kaplarina paylastirin. Üzerine kalan peyniri serpistirin. Kirmizi pul biber serpip firina verin. Sarmisaklari ezip yumurta ve tuzla iyice çirpin. Milföy hamurunun üzerine sürüp diger hamuru üzerine kapatin. 1 cm kalinliginda çubuklar kesip burgu seklinde büküp firin tepsisine yerlestirin. 180 derece isitilmis firinda kizartip patates sufle ile servis yapin.

Telmaksi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kabak,
400 gr. kiyma,
2 adet sivri biber,
1 orta boy domates,
1 orta boy sogan,
2 yemek kasigi salça,
Yarim demet maydanoz,
Karabiber, kirmrzibiber, tuz,

Sarmisak,
Yogurt,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklar yikandikdan sonra kazinarak ortadan ikiye bölünüp, dolma gibi oyulur. Sirasi ile sogan, kiyma, sivribiber, domates kavrulur. Maydanoz ve baharatlar eklenir. Oyulmus kabaklar yagda kizartilir ve içlerine kavrulan kiyma doldurularak tencereye dizilir. Salçali su (fazla olmamak kaydiyla) eklenir. Hafif ateste 15 dakika pisirilir. Sarmisakli yogurtla servis yapilir.

Yaz Aski

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet bostan patlicani 6-7 adet tost ekmegi 1 su bardagi süzme yogurt 2-3 dis sarmisak 3 adet domates 2-3 adet sivri biber 3 yemek kasigi sirke
Tuz
2 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup 1 cm kalinliginda dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sikin. Kizgin sivi yagda kizartin. Domatesleri küp seklinde dograyin. Biberleri ince kiyin. Tost ekmeklerini arkali önlü kizartin. 2 yemek kasigi sivi yagda biberleri kavurup domatesleri ekleyin. Seker ve tuzu katin. Sirkeyi ekleyip domatesler kavruluncaya kadar pisirin. Servis tabaklarina tost ekmeklerini yerlestirip üzerine sarmisakli yogurt sürün. Patlicani üzerine yerlestirin. Domatesli sostan üzerine gezdirip servis yapin.

Yumurtali Patates Mihlamasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 adet iri patates
½ paket krema 1 yemek kasigi tuzot
2 yemek kasigi tereyagi
4 adet yumurta
1 çay kasigi kirmizi biber
1 su bardagi kasar peyniri
150 gr hindi salam

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesi haslayip soyun. Rendenin iri tarafi ile rendeleyin. Kremaya, tuzotu katip iyice karistirin. Salami ince kiyip katin. küçük servis kablarini yaglayip patatesli harci içine yayin. Ortasini çukurlastirip tencereye koyun. Birer yumurta kirip kirmizi pul biber serpin. Üzerlerine kasar peynir rendesi serpip 180 °C firinda peynirler eriyip yumurta pisince çikarip sicar servis yapin

Zeytinyagli Kabak Türlüsü

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
½ kg kabak 2 adet havuç 2 adet sogan 1 su bardagi konserve bezelye 4 dis sarimsak ½ demet dereotu 1 çay bardagi zeytinyagi 1 yemek kasigi toz seker Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kabak ve havuçlari kaziyin. Kabaklari dörde bölüp parmak uzunlugunda kesin. Havuçlari yuvarlak dograyin. Soganlari piyaz olarak dograyip zeytinyaginda kavurun. Sarimsak ve havuçlari katip 1-2 dakika kavurup kabaklari ekleyin. Bezelye, toz seker ve tuzu ilave edip bir çay bardagi sicak su ekleyip pismeye birakin. Suyunu çekip sebzeler yumusayip yagina kalinca atesten alin. Servis tabagina alip üzerine kiyilmis dereotu serpip soguyunca servis yapin

Italyan Usülü Salata Sosu

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1.5 çorba kasigi mayonez 2 çay kasigi hardal 2 çay kasigi sarimsak 1 çorba kasigi krema 1 çay bardagi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Sarimsagi ince ince kiyin mayonez ve kremayi çatalla karistirip sarimsak ve hardali ilave edin bu karisimi karistirarak yavas yavas zeytinyagini ilave edin. Istenirse dövülmüs ceviz ilave edilebilir.

Etli Sebzeli Sos

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
300 gr. kiyma 1 adet havuç 1 paket mantar 1 dis sarmisak 1 adet iri sogan 4 adet olgun domates 2-3 adet yesil biber 1 adet kereviz yapragi 6 çorba kasigi zeytinyagi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Mantar, biber, havuç, kereviz yapragi, sarmisak ve sogani temizleyip,ince ince dograyin. Bir tencereye yagi, sogani ve sarmisagi koyup pembelestirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yapragi ve kiymayi katin. Kiymanin rengi dönünceye kadar sürekli karistirarak pisirin. Rendelenmis domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karisimin üstüne bosaltin. Kisik ateste 20-25 dakika daha pisirin. Sicak makarnanin üzerine dökün

Hardal Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 çorba kasigi tereyag 1 su bardagi krema
1.5 çorba kasigi un 1 çorba kasigi hardal 1 dis sarimsak 1 limon suyu Karabiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Orta boy bir tencerede yagi kizdirin. Sarimsagi koyup ara sira karistirarak kizartin. Tencereyi atesten alip un, biber ve tuzu ekleyip karistirarak pürtüksüz hale getirin. Yavas yavas önce kremayi, sonra da hardali ekleyip karisima iyice yedirin. Tencereyi kisik atese oturtup devamli karistirarak kaynatmadan, koyu ve pürtüksüz olana kadar pisirin. Atesten alip limon suyunu ekleyip karistirin. Sosu isitilmis sosluga koyup servis edin.

Jambonlu Makarna Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
150 gram dana jambonu 1 orta boy kavanoz konserve mantar 2 kutu sivi kremsanti
YAPILIŞ TARİFİ
Dilimlenmis jambonlari 0.5 santimetre eninde ince seritler halinde kesin. Mantarlari yeteri kadar suyla sertliklerini kaybedecek kadar haslayin, sudan çikarip ince ince dilimleyin. Büyük bir kapta jambonlari, mantarlari ve krem santiyi karistirin, yeterince tuz ekleyin. Hazirlamis oldugunuz makarnanizla karistirin ve servis yapin.

Kremali Mantar Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 limon suyu 400 gr. mantar, dilimlenmis 75 gr. margarin 800 ml. süprem sos taze çekilmis kara biber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir tavada margarini eritin. Mantarlari ve limon suyunu ilave edin. Hafifçe baharatlayin ve renk aldirmadan mantarlari sote edin. Süprem sosu ekleyin ve baharatini kontrol edin. Iyice isitip atesten alin.

Kuymak (Mihlama)

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 su bardagi misir unu 100 gr. Trabzon tereyagi 150 gr. Trabzon Imansiz peynir 1 su bardagi sicak su
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini tencereye koyun. Yag eridikten sonra misir ununu dökerek, tereyagi ile kavurun. Un pembelestiginde, kaynamis sicak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini saglayin. Katilasmaya baslayinca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasikla malzemenin birbirine karismasini saglayin. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapin.

çikolata souce

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk
MALZEMELER
220gr su 160gr seker 75grkakao
YAPILIŞ TARİFİ
su,seker,kakaoyu kaynatkremayi ekle 5dk. kaynatsogumaya birak.sogoyunca servise hazirdir.
krema bulunmadigi zaman nisasta kullanilabilir.kaynama islemi bittikten sonra souce umuzun içerisine az tereyagi ilavesi yapilirsa souce u parlak gösterir.

Deniz Mahsüllü Spagetti

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk
MALZEMELER
450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanilabilir.) 225 gr. ayiklanmis taze vaye dondurulmus küçük karides ½ bardak beyaz sofra sarabi 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 çay kasigi Sarmisak sosu 450 gr. soyulup dogranmis domates 400 gr. Aldente çubuk makarna 2 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir biçakla sakallarini kesin. Kabuklari açilana dek sarapla haslayin. Midyeleri bir tabaga çikarin. Açilmamis olanlari atin. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayirin. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayirdiginiz pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayi haslayin. 30 cm x45 cm'lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazirlayin. Her birini bir tabagin üzerine yayin. Ayri bir kapta makarnayi domates sosuyla karistirin. Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayi folyolara yerlestirin. Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin. Her bohçayi ayri bir tabaga alarak servis yapin.

Etli Bulgur Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 su bardagi bulgur 3 yemek kasigi sivi margarin 3 su bardagi et suyu (1 tablet et bulyon =yarim paket et toz bulyon) 250 gr. Kuzu kusbasi 3 adet sivri biber 1 su bardagi haslanmis nohut 1 adet kuru sogan 4 adet taze sogan 1 tatli kasigi kirmizi pul biber Tuz- karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru sogani yemeklik dograyiniz. Sivri biberlerin tohumlarini çikarip, yarim halka seklinde dograyiniz. Kuzu kusbasilarinin fazla yaglarni alip, istediginiz büyüklükte kesiniz. Taze soganlari ayiklayip, ince ince dograyiniz. Yayvan bir tencerede Sivi margarini kizdirip, içine dogranmis kuzu etlerini ilave edip, etler suyunu çekinceye kadar iyice kavurunuz. Etler rengini alinca içine dogranmis kuru soganlari ilave edip, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Renk alan soganlarin içine dogranis sivri biberleri ve taze soganlari ekleyip, sote etmeye devam ediniz. Daha sonra içine yikanmis bulguru ilave edip, 5 dak. hepsini birlikte kavurunuz. En son olarak içine haslanmis nohutlari, et suyunu, kirmizi pul biberi ve tuz- karabiberi ekleyip, bir kaç kere karistirdiktan sonra atesi altini kisip, bulgurlar göz göz olana kadar kapagi kapali olarak pisirip, üzerine kagit havlu koyup, demlendiriniz. Demlenen bulgur pilavin yavasça karistirip, havalandirdiktan sonra servis tabagina alip, sicak olarak servis ediniz.

Krem Brule

Mutfak: Italya Süre:

MALZEMELER

1kg krema 10adet yumurta sarisi 250gr seker

YAPILIŞ TARİFİ

kremayi vanilya ile kaynat.yumurta sarisi ile sekeri çirpkaynayan kremayi yumurtani içerisine dök.karisimi istenilen kaselere dök ve 100-120 derecelik firin isisinda pisir.sogumaya birak.servise giderken üzerine az miktarda toz sekeri atip tirmusla yakabilirsiniz.tatlimizin üzeri sekerin yanmasiyla (sert)karamelize olmus olur.dondurmayla servise yollanilabilir.

Denizli Mantisi - 983

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet yumurta 1 su bardagi süt 1 su bardagindan biraz fazla un 1 su bardagi su Içi için: 150 gram kiyma, 1 demet sogan, 1 demet maydanoz, 2 dilim bayat ekmek içi, 2 kasik sivi yag, Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Unu derince bir kaba alin, içine yumurtayi kirip, sütü sürekli karistirarak ilave edin. Pürüzsüz bir hamur olana dek çirpin. Tuzunu ayarlayin. Teflon tavayi hafifçe yaglayip, yagi kizdirin ve hazirladigimiz hamurdan bir kepçe döküp arasira sallayarak pisirin. Ayri bir yerde soganlari ince dograyarak pembelestirin ve kiymayi ekleyip, rengi degisene dek kavurun. Pembelesen sogan ve kiymaya maydanozu dograyip, ekleyin, tuzunu, biberini ayarlayip, atesten alin. Bayat ekmek içini ufalayin. Hazirladigimiz pismis yufkalarin arasina kiymali içten yayarak, yufkalari üst üste dizin. 1 su bardagi sicak suyu yufkalarin üzerine gezdirin ve 10 dakika sonra orta isili firinda suyunu çekene dek pisirin. Firindan alip, sarimsakli yogurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada tereyagini eritip, kirmizi biberi ekleyin ve 1-2 kez çevirip, atesten alin. Mantinin üzerine gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip, servis yapin.

Firinda Ispanakli Makarna

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ paket spagetti ½ çay bardagi sivi yag 2 çorba kasigi un 1 adet yumurta
1.5 su bardagi süt 1 adet sogan 1 çay bardagi eski kasar peyniri rendesi 250 gram ispanak Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak ispanaklari ayiklayip, bol suda yikayin ve kendi sulari ile haslayin. Haslanan ispanaklari tencereden alip, 1 parmak eninde dograyin. ½ bardak sivi yagi tencereye alip içine piyaz dogranmis soganim ilave edip, pembelestirin. Ispanaklari soganin içine ilave edin ve tuz, karabiberini ekleyin. Makarnalari haslayip, süzün. Küçük bir cam tepsiye makarnanin yarisini alin, ispanakli harci üzerine dökün ve kalan makarnanin tümünü ispanaklarin üzerine dökün. ½ çay bardagi sivi yagi tavaya alip içine unu ilave edin. Un saranana dek kavurun. 1.5 bardak sütü kavruilan una ekleyin. Boza kivamina gelene dek pisirin. Atesten alarak 1 yumurtayi ilave edin ve çirpalim. Makarnanin üzerine sosumuzu dökün. Eski kasar rendesini de serperek, orta isili firinda 15-20 dakika pisirin. Üzeri kizaran firin makarnayi dilimleyerek, servis yapin.

Ispanakli Hindili Manti

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için: 4,5 su bardagi un,
5 adet yumurta,
400 gr ispanak,
1 tatli kasigi domates salçasi,
1 tatli kasigi biber salçasi,
3 yemek kasigi sivi yag, tuz

Iç için: 750 gr hindi but, 1 adet sogan,
3 yemek kasigi zeytinyagi, karabiber, tuz, maydanoz, 1 kg Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

1,5 su bardagi un, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarisi, domates salçasi, biber salçasi ve yeterince tuz ilave ederek çok yumusak olmayan bir hamur hazirlayin ve dinlenmeye birakin. I spanaklari temizleyip yikayin ve tuzlu suda 3 – 4 dakika haslayip süzün. Süzdükten sonra dograyip robottan geçirin. Püre haline gelmis ispanak, 1 adet yumurta, yeterince tuzu karistirip yogurun ve yine çok yumusak olmayan bir hamur elde edip dinlenmeye birakin. 2 adet yumurta, kalan 1,5 su bardagi un ve yeterince tuz ilavesi ile üçüncü bir hamur yogurun, dinlenmeye birakin. Bu arada hindi etlerini kusbasi dograyin ve sivi yagda kavurun. Etler suyunu çekince tuz ve ince kiyilmis soganlari ilave edip pisirin. Son olarak karabiber ve kiyilmis maydanozlari ilave edin. Hamurlari ikiye bölüp açin, renkli hamur yarilarinin yarisina yumurta aki sürün. Hindili iç malzemeden 1 yemek kasigi yufkanin 4 ayri yerine koyun. Üzerine kapatin. Genis agizli bir su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar kesin. Derin bir tencereye yeterince

tuz ve su ilave ederek hazirladiginiz mantilari 5 – 17 dakika haslayin. Haslanan mantilari süzerek alin ve hafifçe kizartin. Yogurt ile servis yapin.

Tavuk ve Üzümlü Tortelini

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 gr. Tortelini 1 Tavuk 1 havuç 1 kereviz 1 sogan 1 defne yapragi Bir miktar margarin 5 çorba kasigi sizma zeytinyagi Tuz, Karabiber 20 gr. un 100 gr. yesil üzüm 100 gr. rendelenmis parmesan peyniri 1 litre et suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Tavugu parçalara ayirip üzerine tuz ve karabiber serpin. Sebzeleri iri iri kiyip margarin ve siviyagi erittiginiz bir tavada defne yapragi ile birlikte 10 dakika kadar kavurun. Unu sürekli karistirarak ilave edin. Etsuyunu ekleyip kisik ateste et kemikten ayrilacak duruma gelene dek 1 saat kadar pisirin. Eti karisimin içinden alip kemiklerini ayiklayin ve küçük parçalar halinde dograyin. Kalan karisimi püre haline getirip tuz ve karabiberle tatlandirin. Et parçalarini ekleyin. Üzümleri ikiye bölüp 3 dakika kadar kalin tabanli bir tavada kavurun. Parmezan peynirini kalin tavada harli ateste 15-20 saniye kadar eritin. Ardindan peyniri ters çevrilmis bir kasenin üzerine dökün. Böylece peynir kasenin seklini alacaktir. 1 dakika bu sekilde bekletin. Bu islemi üç kez tekrarlayin. Torteliniyi tuzlu suda haslayip suyunu süzdükten sonra sosla harmanlayin ve peynir kaselerinin içine yerlestirin. Üzerini üzümlerle süsleyin.

Arpa Sehriye Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
2 su bardagi arpa sehriye 2 su bardagi et suyu 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi sivi yag 2 adet domates Yeteri kadar tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Sivi yag ve margarinle birlikte bir bardak sehriyeyi tencereye koyun, pembelesene kadar pisirin. Kalan sehriyeyi de ilave edip 5 dakika daha kavurun. Iki bardak et suyu ve rendelenmis domates koyup karistirin. Kaynamaya baslayinca altini kisip 20 dakika daha pisirin. Pilavi et, sebze veya tavuk yemeklerinin yaninda ikram edebilirsiniz.

Sarimsakli Bulgur

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 paket pilavlik bulgur ½ kg haslanmis gögüs tavuk eti 2 adet sogan 4 dis sarimsak (dövülmüs)
YAPILIŞ TARİFİ
Bulgur, soganla kavrulur. Tavugun haslandigi su ile haslanir. Suyunu çektikçe su ilave edilir. Bulamaca dönüsürken ocagin alti kapanir; tepsiye dökülür. Üzerine rondodan geçirilmis tavuk eti, sarimsak eklenir ve karistirilir.

Sade Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 bardak pirinç 3 yemek kasigi tereyag 3 bardak su veya et suyu 2 tatli kasigi tuz ½ tatli kasigi seker
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci ayiklayip bir kaseye koyun, üzerine sicak tuzlu su katin. Soguyana kadar bekletin. Iyice yikayip süzün. Tereyagini bir tencerede eritin. Su veya etsuyunun ve pirinci katin, tuz ve seker koyun. Iyice karistirip kapagini kapatin, önce harli, sonra kisik ateste, suyunu çekene kadar 1520 dakika pisirin. Altini kapatip 15 dakika kendi bugusunda demlendirin. Servis yapmadan önce tahta bir kasikla iyice karistirin.

Köfteli Pirinç Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi pirinç ½ çorba kasigi tereyag ½ kg. kiyma 1 yumurta 1 dilim bayat ekmek içi 1,5 tatli kasigi tuz ½ çay kasigi karabiber 1 orta boy sogan 8-10 dal maydanoz 1 çorba kasigi siviyag ½ çorba kasigi salça
YAPILIŞ TARİFİ
Sade pirinç pilavini haslayiniz. Kiymaya rendelenmis sogan, islatilmis ekmek, yumurta, kiyilmis maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber katip karistiriniz. Yaglanmis orta boy tepsiye muntazam yayip kenarlarini 2 parmak yükseltiniz. Üzerini sulandirilmis salça sürüp orta hararetli firinda 10-15 dakika pisiriniz. Köftenin üzerine pilavi yayiniz. Sulandirilmis salça ile kafes veya kare seklinde süsleyip, firinda 10 dakika daha bekletiniz. Dilimlere keserek sicak servis yapiniz. NOT: Pilava haslanmis ve findik büyüklügünde dogranmis havuç ve konserve bezelye ilave

edilirse görünümü ve lezzeti daha güzel olur.

Istanbul Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
450 gr. pirinç 125 gr. Tereyagi 1 adet Hindi Fileto 1 su bardagi konserve bezelye 1 tutam safran 1 çay kasigi toz zencefil 50 gr. iç badem 50 gr. kabuksuz antepfistigi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yikayip süzün. Bademlerle birlikte tereyaginda 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haslayip 2 bardak hindi suyunu ayirin.Yarim kahve fincani suda 30 dk. beklettiginiz safsani hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefille birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sicak suda bekletip iç kabuklarini ayikladiginiz antepfistiklarini ekleyip pilavinizi demlendirin

Iç Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 bardak pirinç 1,5 bardak kaynar su 1 orta boy sogan, ince ince dogranmis 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi tarçin 1 tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi yenibahar ½ bardak çam fistigi ½ bardak tereyag veya siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini eriterek veya sivi yag kullanarak dogranmis soganlari ve çam fistigini tencereye koyun ve fistiklar kavrulana kadar karistirin. Yikanmis ve suyu süzülmüs pirinci de ekleyerek 5 dakika kadar karistirmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapagini sikica kapatin. Bes dakika sonra atesi kisik duruma getirip 15 dakika daha pisirin. Sonra atesi kapatin ve servis yapmadan önce demlenmeye birakin.

Domatesli Pirinç Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi pirinç 2 orta boy olgun domates ½ çorba kasigi tereyag
YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye 3 su bardagi su, tuz ve yag koyarak kaynatiniz. Süzgeçten geçirilmis domates suyu katiniz. Kaynayinca pirinci ilave ediniz. 25-30 dakika hafif hararetli isida pisirip, demlendiriniz.

Arpa Sehriye Yahnisi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
2 su bardagi domatesli arpa sehriye 10 adet arpacik sogan 2 adet yesil biber 2 çorba kasigi sotelik dana eti 2 çorba kasigi margarin 2 su bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Yag eritilir, etler iyice kavrulur. Domatesli arpa sehriyeler eklenir, 1-2 dakika daha kavrulur. Arpacik soganlar, ince kiyilmis biberler ve dilediginiz kadar tuz ilave edilip karistirilir. Su koyulur, kaynayinca defne yapragi atilir, kisik ateste 20 dakika pisirilir. Atesten alindiktan sonra baharati ilave edilir. Defne yapragi içinden alinarak servis yapilir

Akdeniz Usulü Tortelini

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 paket Tortelini 5 orta boy taze domates 2 dis sarmisak 300 gr. konserve ton baligi 3 yemek kasigi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Domatesi küp küp dograyin ve bir tavaya koyun. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Zeytinyagi, tuz, biber, sarimsak ve tonbaligi ekleyerek 2-3 dakika pisirin. Pisirdiginiz makarnayi süzün ve sosa karistirin. Üzerine feslegen serpin. Sicak veya soguk servis yapin.
Afiyet olsun...

Kıymalı Lazanya

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER
300 gr. lazanya 1 adet sogan 2 adet orta boy havuç 3 çorba kasigi zeytinyagi 300 gr. kiyma 4 adet domates 1

çorba kasigi domates salçasi 3 dis sarmisak 4 adet defne yapragi 200 gr. dilpeyniri Besamel sos için: 2 çorba kasigi un 2 çorba kasiig tereyagi 1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince dograyin. Havuçlari rendeleyin. Sogani zeytinyaginda kavurun. Sarardiktan sonra rendelenmis havucu ilave edip birkaç dakika kavurun. Kiymayi ekleyin, orta ateste kavurmaya devam edin. Kiyma kavrulunca küp seklinde küçük dogranmis domates ve birkaç parçaya kesilmis sarmisagi ilave edin. Tuz serpin, ara sira karistirarak tencerenin kapagi kapali olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarini ilave edin. Lazanyayi tuzlu kaynar suda haslayin. Besamel sos için, unu tereyaginda kavurun. Sararinca sütü ekleyin tahta kasikla sürekli karistirarak, orta ateste pisirin. Tuz ve karabiber serpin. Yaglanmis dikdörtgen bir tepsiye haslanmis lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek bir sira halinde dizin. Üzerine birkaç kasik besamel sos yayin. Hazirladiginiz domatesli kiymali sosun bir kismini, içinden defne yapraklarini çikarttiktan sonra lazanyalarin üzerine yayin. Üzerine küçük küp seklinde dogranmis dilpeyniri koyun. Malzemenin üzerine bir kat daha lazanya yerlestirin. Ayni islemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayip, rendelenmis dilpeyniri serpin. Kiymali lazanyayi önceden isitilmis 200 derece firinda yaklasik 25 dakika pisirin. Firindan çikardiktan sonra bir kaç dakika dinlendirip, servis yapin.

Afiyet olsun...

Spagetti Bolonez

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ paket spagetti makarna 150 gram kiyma 1 adet sogan 1 adet havuç 1 adet patates ½ adet kabak 2-3 dis sarimsak 1 adet domates 1 çorba kasigi salça 3 çorba kasigi eski kasar peyniri rendesi 1 tavuk suyu tableti 1 çorba kasigi tereyagi ¾ çay bardagi sivi yag 1 tatli kasigi un, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Spagetti makarnayi tavuk suyu ilave edilmis tuzlu sicak suda haslayin, suyunu süzerek bekletin. Sivi yagi tavaya aktarin, kiymayi, rendelenmis havucu ve küçük dogranmis sogani birlikte kavurun. 3 dakika sonra rendelenmis kabagi ve patetesi rendeleyerek ilave edin. Arada bir karistirarak kavurmaya devam edin. Domatesin kabugunu soyup, tavla zari iriliginde dograyarak, karsima ilave edin. 3-4 dakika kadar soteledikten sonra salçayi ekleyip, 1 dakika daha kavurun. Malzemenin üzerini hafifçe asacak kadar su ve tuz ilave ederek sebzeler yumusayana dek kapakli olarak pisirin. Atesten almadan 1 dakika önce unu çok az su ile ezip, ilave edin. Sos koyulasinca atesten alip ayri bir tavada tereyagini eritip, makarnaya ekleyin. Makarnayi servis tabagina alarak üzerine sosu yapip, eski kasar rendesi serpistirelim.

Sosisli Makarna

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket makarna (1/2 kg.) 1 çorba kasigi tereyag 1 tatli kasigi tuz Salçasi için: 1 orta boy sogan 4-5 olgun domates 6-7 sosis 2 dis sarimsak 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyarak kaynatiniz. Makarnayi içine katip ara sira karistirarak suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Sarimsagi ezip ilave ediniz. Tuz ve seker katip orta hararetli isida 15 dakika pisiriniz. Tel süzgeçten geçirip, sosis ilave edip 1-2 dakika kaynatiniz. Makarnaya katip karistirarak servis tabagina bosaltiniz.

Sarmisakli Cevizli Spagetti

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket spagetti 1 su bardagi ceviz 1 çay bardagi galeta unu 2 dis sarmisak ½ çay bardagi zeytinyagi tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi tuzlu suda, hafif diri kalacak sekilde haslayin. Suyunu süzün. Galeta ununu bir tavaya koyun, harli ateste pembelesinceye kadar kavurun. Bir baska tavada zeytinyagini isitin, dilimlenmis sarmisagi ekleyip pembelestirin. Makarnaya, sarmisak, galeta unu ve dövülmüs cevizi ilave edip karistirin. Üzerine karabiber serpip, sicak olarak servis yapin.

Peynirli Makarna

Mutfak: Italya Süre:

MALZEMELER

1 paket (1/2 kg.) makarna 1 çorba kasigi tereyag 2-3 kibrit kutusu kadar peynir 8-10 dal maydanoz 1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyup kaynatiniz. Makarnalari içine atip bir kere karistirarak kapagini örtünüz. Ara sira karistirarak hafif hararetli isida suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Rendelenmis peynir katip

karistiriniz. Servis tabagina bosaltip üzerine kiyilmis maydanoz koyunuz.

Patlicanli Spagetti

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.)
5 dis sarmisak (ince kiyilmis)
3 adet orta boy domates, soyulmus ve dogranmis (600 gr.)
1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)
3/4 su bardagi galeta unu (90 gr.)
1 paket spagetti (500 gr.)
600 gr. kiyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak ½ cm.
kalinliginda dilimlenmis (600 gr.)
1 çay kasigi kirmizi pul biber
1 çay kasigi karabiber
1 çay kasigi toz kirmizibiber
2 çorba kasigi domates salçasi
Kizartma yagi
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinyagini tavada kizdirip, ince kiyilmis sarmisagi 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kiyma ve kirmizibiberleri ilave edin. Domatesler ve kiyma pisip suyunu çekene kadar agir ateste arada bir karistirarak 20-25 dk. pisirin. Fritözü 170 °C'de isitip, ½ cm. kalinliginda çapraz olarak kestiginiz patlican dilimlerini kizartin. Fritözden çikarttiginiz kizarmis patlican dilimlerini bir kâgit havlunun üzerine alarak fazla yaglarini emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasigi tereyagi ile yaglayin ve her tarafina galeta unu serpin. Patlicanlari kalibin altina ve yanlarina birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek sekilde dizin. Artan patlicanlari saklayin. Spagettiyi tuzlu kaynar suda, diri kalacak sekilde 5 dk. haslayin. Süzdükten sonra domatesli kiyma sosu ve artan patlicanlarinizla karistirip kizarmis patlicanlari serdiginiz kek kalibina bosaltin. Spagettileri hafifçe bastirarak kaliba iyice yerlesmelerini saglayin. Önceden 175 °C'de isittiginiz firinda, makarnalarin üstü hafifçe pembelesip kizarana kadar 2025 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabaga ters çevirip hemen servis yapin.

Kitelfum

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
400 gr köftelik bulgur(2 su bardagi) 750 gr kavurma 3 dis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Bulguru ayiklayip yikayin. Suyunu iyice süzüp 1 su bardagi ilik su ve tuz ile yarim saat yogurun. Bulgurlar iyice yumusayip karisim adeta bir hamur kivamini alinca yumurta büyüklügünde parçalari avucunuzda iyice sikarak köfte biçimi verin. 5 bardak suyu tencerede kaynatin. Tuz atin. Bulgur köftelerini tencerenin büyüklügüne göre kisim kisim tuzlu suya atip 4 dakika haslayin. Delikli kepçeyle tencereden alip bir kenarda bekletin. Kavurmayi parçalara ayirin. Üzerine haslama suyundan dökün. Pul biber ve karabiber ekleyip bir tasim kaynatin. Etler iyice isinip yagi eriyince bulgur köftelerinizi elinizle bölerek içine atin. Köfteler dagilmadan bir tasim daha kaynatip servis yapin.

Yumurta Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
5 yumurta 200 gr. jambon 150 gr. eski kasarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ
Jambonlari tereyaginda soteleyin. 5 yumurtayi iyice çirpin. Içinbe rendelenmis kasar peynirini ekleyin. Hasladiginiz makarnanin -çok sicak olmasi gereklidir- üzerine dökrek karistirin. Üzerine sote jambonlari yagiyla gezdirerek serpin ve 1-2 kez karistirin

Cin Usulü Balli Tavuk

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

MALZEMELER
600 gr. tavuk gögsü 1 çorba kasigi misir nisastasi ½ portakalin suyu 1,5 su bardagi tavuk suyu (veya su) 100 gr.

kavrulmus yer fistigi 3 çorba kasigi bal 3 çorba kasigi soya sosu 1 demet taze sogan 20 gr. taze zencefil kiyilimis 1 tane kirmizi dolmalik biber 4 çorba kasigi misiryagi 3 çorba kasigi seri veya portakal likörü tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü parmak kalinliginda dograyip, bal, soya sosu, karabiber, zencefil, köri, iri dogranmis taze sogan, portakal suyu ve seri karistirip 20 dakika beklemeye birakin. Terbiyelenmis etin, suyunu süzüp, kizgin yagda kizartin. Tavadan alip sicak bir yerde bekletin. Biberleri seri bir sekilde dograyin, kalan sogani da dilimleyip ekleyerek, yagda 3-4 dakika kizartin. Ayirdiginiz tavuk suyu ve terbiyeyi ekleyin, hepsini 5 dakika pisirin. Misir nisastasini bir miktar suyun içersinde eritin, tavada biraz kaynattiktan sonra beklemeye biraktiginiz tavuk etlerini ve tuzu ilave edin, bir kaç kez çevirip atesten alin. Kavrulmus fistik ile süsleyerek servis yapin.

Acibademli Muhallebi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardagi süt 4 yumurta sarisi 1 limon bademyagi 25 gr toz jelatin 4/5 su bardagi toz seker 3 kedi dili bisküvi 2 çorba kasigi kus üzümü 4/5 su bardagi toz seker 100 gr sütlü çikolata 4/5 su bardagi çig krema 100 gr acibadem bisküvisi 1 çorba kasigi ince dogranmis meyve sekerlemesi

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini içi soguk su dolu bir kaba yerlestirin. Mikserde toz sekeri ve yumurta sarilarini çirpip bir kerede sicak sütü ekleyin. Kisik ateste tahta kasikla karistirarak pisirin. Krema yogunlasmaya basladigi zaman jelatini katin, karistirip ilimaya birakin. Bir puding kalibini yaglayip dibine iki çesit bisküviyi ufalayarak döseyin. 2 çorbakasigi kus üzümünü ilik suda yumusattlktan sonra süzün. Bunu ilik kremaya katin. Sonra meyve sekerlemelerini ve limonun rendelenmis kabugunu ilave edip iyice karistirin.
Kalibin dibindeki bisküvileri üzerlerine kremayi bosalttiktan sonra yaklasik
4 saat kadar buzdolabinda bekletin.
Bu arada çikolatayi içi sicak su dolu baska bir kaba oturtarak biraz isitin.
Çözülüp hafifçe ilinmaya basladigi zaman kalan kus üzümünü ve hazir çig
kremayi katin.
Kremayi, çikolata sosuyla beraberce servis yapin.

Akitma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kasigi maya 1 paket un tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi, genis bir kapta unla birlikte, ilik süt ve tuz ilavesiyle kanstinp boza kivaminda bir hamur elde edin. Üstünü örtüp sicak bir ortamda kabarmasini bekleyin.Teflon tavayi orta hararetteki ocagin üzerinde kizdirip, mayalanan hamurdan kepçe kepçe alin ve tavaya döküp, yayin. Yanmamasina özen göstererek, hemen alt üst edin. Pisen akitmalari tereyagiyla ile yaglanip, yaninda balla servis yapin.

Yufka Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

yufka margarin vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayi sigara seklinde sikica sarin. Elde ettiginiz uzun seritten iki-üç parmak ara ile parçalar kesip su dolu bir kaba koyun, bir saat kadar bekletin. Derince bir kapta maigarini eritin ve sularini süzdügünüz yufkalari kizgin yaga atip, pembelesinceye dek kizartin.Kizaran hamurlari vanilyali pudra sekerine bulayip tabaga koyun ve soguduktan sonra servis yapin

Yogurt Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 çay bardagi un yada 3 bardak un 3 bardak irmik 1 çay bardagi margarin 3 çay bardagi toz seker 3 çay bardagi yogurt 3 yumurta 1 paket kabartma tozu 1 limon kabugu rendesi
Serbeti için ½ limon suyu 5 su bardagi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, seker, hafifçe eritilmis yag birkaç dakika çirpilir ve yogurt ilave edilerek çirpmaya devam edilir. Rendelenmis limon kabugu ve una karistirilmis kabartma tozu ilave edilip 1-2 kez daha karistirilir ve kalin kenarli

yaglanmis bir payrekse dökülür. 170 derecede 45 dakika kadar pisirilir. Diger yanda su ve seker kaynatilip limon suyu ilave edilerek serbet hazirlanir. Tatli soguyunca serbet sicak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapilabilir, serbet soguk tatli sicak olabilir

Yesil Elma Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet yesil elma ½ sise nane likörü 8 çorba kasigi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalar soyulup içleri oyularak temizlenir. Genis yayvan bir tencereye elmalar konur üzerine ½ sise nane likörü ve toz seker dökülür. Orta karar ateste elmalar yesil olana kadar pisirilir.
Elmalarin her tarafi çevrilerek pisirilecek. Pisen elmalar bir tabaga alinip soguyunca üzerlerine birer parça kaymak koyup kivi dilimi ile servis yapilir.

Visneli Ayva Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet orta büyüklükte ayva 1 su bardagi çekirdeksiz dondurulmus visne 1 su bardagi toz seker 1 paket vanilya 2 yemek kasigi patates nisastasi

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvalari soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarini temizleyin. Tencereye yerlestirin. Üzerlerine yarim su bardagi toz seker gezdirin. Karanfilleri ilave edin. 1 su bardagi sicak su ilave edip yumusayincaya kadar 5 dakika pisirin. Ayvalari içinden alip servis tabagina yerlestirin. Kalan suya visneleri atin. Vanilya ve patates nisastasini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ayvalarin ortalarina doldurun. Soguyunca servis yapin.
Afiyet olsun...

Sekerpare

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. margarin, 1,5 su bardagi pudra sekeri, 2 adet yumurta sarisi, 4 su bardagi un, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 1 kahve fincani yesil fistik.
Serbeti için: 4 su bardagi su, 4 su bardagi tozseker, ½ limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip sogutun. Pudra sekeri, yumurta sarilarini ilave edip krema haline gelinceye kadar karistirin. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Unu ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin. Ceviz büyüklügünde koparip yuvarlayin. Üzerine hafifçe bastirin. Yaglanmis tepsiye aralikli dizin. Ortalarina fistik batirin. 180°C isitilmis firinda pembelesinceye kadar pisirin. Serbet için seker ve suyu iyice kaynatin. Limon suyunu katin. Firindan çikan sekerparelerin üzerine sicak serbeti dökün. Serbetini çekip soguyunca servis yapin.

PeYnirli irmik Helvasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2.5 su bardagi irmik, 125 gr. margarin, 125 gr. tereyagi,
2.5 su bardagi toz seker, 200 gr. badem,
200 gr. tuzsuz, taze kasar peyniri,
1 litre süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve tereyagini tencerede eritin. Kabuklari çikarilmis badem ve irmigi ekleyip hafif ateste 20 dakika kavurun. Süt, su ve toz sekeri bir tencerede kaynatin. Kavrulan irmigin üzerine döküp karistirarak tencerenin kapagini kapatin. 10-15 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin. Helvanin üzerine ekleyip karistirin. Sicak servis yapin.

Yogurtlu Pirinç Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi nohut 2 Su bardagi pirinç 8-10 Su bardagi et suyu 3 Su bardagi süzme yogurt 1 Adet yumurta 2 Çorba kasigi tereyag 1 Çorba kasigi kuru nane Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

8-10 saat önce islattiginiz nohudu haslayin.
Pirinci yikayip 8-10 su bardagi et suyu ile haslayin.
Nohutlari ilave edip pisirin.

Yogurdu tencereye alip yumurta ve tuz ilave ederek iyice çirpin.
Kisik ateste karistirarak ilitin.
Kaynayan çorbadan iki kepçe alip yogurda ilave edin ve karistirarak tencereye bosaltin.
Teryagini eritip içine kuru naneyi ekleyin ve çorbanin üzerine gezdirin.
Sicak olarak servis yapin.
NOT : Çorbaya nohut büyüklügünde kesilmis kuzu eti veya köfte de ilave edebilirsiniz.

Yogurt Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
750 Gr yogurt,
8 Su bardagi et suyu,
50 Gr margarin veya sivi yag,
2 Kahve fincani un,
Yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ
Yogurt,yeteri kadar tuz bir tencereye konur.
Yogurt tel karistici ile çirpilirken,üzerine azar azar dökülerek et suyu katilir.
Bir baska tencereye yag ve un konur,tahta bir kasikla hizli hizli karistirilarak 1-2 dakika kadar kavrulur.
Sonra karistirmaya ara vermeden buna öbür kapta bulunan yogurtlu karisim azar azar katilir.
Iyice yedirildikten sonra ates artirilir ve çorba biraz kaynatilir.
Derin tabaklarda veya küçük kaselerde servis yapilir.

Safak Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
3 Adet sogan 4 Adet domates 1 Su bardagi süt 4 Su bardagi et suyu 500 gr kiyma 6 Çorba kasigi un 4 Çorba kasigi siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Unu yagin içinde kavurun.
Ince ince kiyilmis sogani ilave edin.
Soganlar kavrulurken dogranmis domates ve et suyunu ilave edin.
Yaklasik 40 dakika sonra süzgeçten geçirin.
Kiymalardan küçük küçük misket köfteler yapin ve süzdügünüz çorbanin içine atip, tekrar atese oturun.
15 Dakika daha pisirin.

Süt ile yumurtalari çirpin ve çorbayi atesten indirirken karistirarak yavas yavas içine katin.
Sicak olarak servis yapin.

Taze Fasulye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim kilo taze fasulye 5 Su bardagi su 2 Çorba kasigi margarin 2 Çorba kasigi un 1 Su bardagi süt 1 Yumurta sarisi Yarim limon suyu 1 Çay kasigi kirmizibiber 1 Çorba kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyelerin kilçiklarini ayiklayip, 1 santim genisliginde küçük parçalar halinde dograyin.
Bir tencereye alarak üzerine tuzlu sicak su ilave edip, pisirin.
Margarini bir tavada eritip, unu pembelesinceye kadar kavurun.

Kavrulan una azar azar süt ekleyin ve topaklanmamasi için sürekli karistirin.
Karisim boza kivamina gelince kisik ateste bir tasim kaynatin.
Haslanmis fasulyeleri suyuyla birlikte unlu karisima ilave edip, 2-3 dakika kaynatin.
Limon suyu ile yumurtayi çirparak terbiye hazirlayin.
Karisimi kaynayan çorbaya yavas yavas yedirin ve tencereyi atesten indirin.
Bir tavada tereyagini kirmizibiberle kizdirarak çorbanin üzerine gezdirin.
Sicak olarak servis yapin.

Taze Bezelye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Su bardagi iç bezelye 3-4 Dal taze sogan 2 Çorba kasigi margarin 2 Çorba kasigi un 2 Adet kabak 8-10 Adet taze fasulye 10-12 Su bardagi et suyu 2 Çorba kasigi pirinç 1 Adet yumurta sarisi 1 Su bardagi süt
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ayiklayip yikadiktan sonra ince ince dograyin.
Kabaklarin üzerlerini kaziyip, yikadiktan sonra küçük küpler halinde kesin.
Fasulyeleri ayiklayip küçük parçalara bölün.
Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve 1-2 kere karistirdiktan sonra soganlari ilave edin.
Un pembelesinceye kadar kavurun.
Bezelye, dogranmis kabak ve fasulyeyi ekleyin.
2-3 dakika daha kavurup suyunu ilave edin.
Kisik ateste tüm sebzeler yumusayana kadar kaynatin.
Süzgeçten geçirin ve tekrar atese alip pirinci ekleyin.
Pirinç pisene kadar yaklasik 15 dakika kaynatin.
Bir kasede yumurtayi çirpip sütü ilave edin.

Sicak çorbadan azar azar ekleyerek karistirin.
Sütlü yumurta karisiminin sicakligi çorba ile ayni seviyeye gelince sürekli karistirarak çorbaya ilave edin.
Tuz ve karabiberi ilave edip bir tasim kaynatin.
Haslanmis bezelye taneleri ve kruton ekmekle süsleyip sicak olarak servis yapin.
NOT : Kruton ekmek yapmak için ; bayat ekmek içlerini küp seklinde kesip yagda kizartin.

Tavuklu Çorba

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 Su bardagi tavuk suyu 3 Çorba kasigi yogurt 1 Adet yumurta 1 Çorba kasigi un 1 Parça gögüs eti 1 Çorba kasigi margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kapta yogurt, yumurta ve unu karistirin.
Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.
Kaynamaya baslamadan hazirladiginiz karisimi içine ilave edin.
Koyulasmaya baslayinca daha önce küçük parçalara ayirdiginiz tavuk etlerini içine atin.
Kaynayinca ocaktan alip, servis kasesine bosaltin.
Küçük bir tavada margarini eritip içine kirmizi biberi atin ve kizdirin.
Sonra çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Tatar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 Adet sogan 2 Adet domates 2 Adet patates 2 Çorba kasigi margarin veya tereyagi 2 Çorba kasigi un Tuz, karabiber kuru nane
YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye yagi alip, eritin.
Sogani ince ince dograyip, tencereye ekleyin.
Soganlar pembelesene dek kavurun.
Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyin.
Patatesleri soganlarla birlikte arasira karistirarak kavurun.
Patatesler yumusadiginda, domateslerin kabuklarini soyup rendeleyin.
1-2 Dakika daha kavurup, yeterince su ilave edin.
Tuzunu ekleyerek çorbanin içindeki patatesler yumusayana dek hafif ateste pisirin.
Patatesler iyice yumusadiginda, una çok az su ilave edip, topaksiz bir bulamaç kivamina getirin.
Çorbaya bu bulamaci azar azar ve karistirarak ilave edin.
Küçük bir tavaya 1 tatli kasigi tereyagi koyup, eritin.
Nane ve karabiberi ilave ederek 1-2 kez çevirin.
Atesten alip, çorbanin üzerine gezdirin ve servis yapin

Sütlü Pirinç Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Kahve fincani pirinç 4 Su bardagi su 1 Su bardagi süt 1 Çorba kasigi un 1 Çorba kasigi tereyagi 1 Adet limon suyu 1 Adet yumurta sarisi Nane, kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci ayiklayip, yikayin.
4 Su bardagi su ile tencereye koyun.
Pirinçler yumusayincaya kadar pisirin.
Unu, sütü, yumurta sarisini ce limon suyunu çatalla çirpin.
Çorbanin suyundan bir kepçe alin.
Sütlü karisima ilave edin.
Yavas yavas tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alin.
1 Çorba kasigi tereyagi ile kirmizibiberi tavada haslayin.
Çorbanin üzerine gezdirip, mane ve maydanoz ilave ederek servis yapin.

Sütlü Domates Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 Çorba kasigi tereyagi 2 Çorba kasigi un 3 Adet olgun domates 1 Çorba kasigi domates salçasi 3 Su bardagi süt 3 Su bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini tencereye alip, eritin.
Içine unu ilave edin ve hafifçe sararana dek kavurun.
Içine ilik su ve sütü azar azar ekleyin.
Topaklasmamasi için devamli karistirin.
Domatesleri rendeleyin.
Salçayi biraz ilik su ile ezin.
Domates ve salçayi tencereye ilave edin.
Tencerenin kapagini çorbanin tasmamasi için hafifçe aralik birakarak 10-15 dakika pisirin.

Tuzunu ayarlayin.
Kaselere alip, üzerine tarçin serperek servis yapin.
NOT : Dilerseniz tarçin yerine karabiber de serpebilirsiniz

Süleymaniye Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
250 gr kirmizi mercimek 125 gr ispanak 125 gr margarin 1 Çorba kasigi un Yarim adet havuç Yarim adet domates Yarim adet kabak Yarim adet sogan Yarim adet patates 2 Dis sarmisak Yeterince su 1 Çay kasigi tuz Köftesi için : 125 gr yagsiz kiyma 1 Çay kasigi karabiber 1 Çorba kasigi un
YAPILIŞ TARİFİ
Mercimegi ayiklayip yikadiktan sonra haslayin ve haslanan mercimegi süzün.
Ayri bir yerde soyup yikadiginiz havuç, patates, kabak, domates, sogan ve sarmisagi rendeleyin.
Bol suda yikadiginiz ispanaklari küçük küçük dograyip hepsini yagda kavurun.
3 su bardagi su ilave edip pisirin.
Köftesi için : Baska bir tencereye yag ve un koyup kavurduktan sonra yeterince su ile unu inceltip içine hasladiginiz mercimegi ve yeterince soguk suyu ilave edin.
Biraz kaynatip içine kavurdugunuz sebzeleri ekleyin.
Çorba piserken kiyma, karabiber ve tuzu karistirip küçük köfteler yapin.
Ve bu köfteleri yagda kizartin.
Kizartiginiz köfteleri kaynamakta olan çorbaya atip 10 dakika kadar pisirip atesten alin.
Sicak olarak servis yapin.

Sucuklu Tarhana Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 Çorba kasigi tarhana 200 gr sucuk 1 Çorba kasigi salça 1 Çay bardagi misirözü yagi 7-8 Su bardagi su Yeteri kadar tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye yagi alin.
Küçük dogranmis sucuklari ekleyip, kavurun.
Tarhanayi da kavrulan sucuklarla 1-2 sefer çevirin.
Sicak suyu yavas yavas tarhanaya ilave edin.
Salçayi da ekleyip, koyulastirin.
Kisik ateste kaynamaya birakin.
10 Dakika kaynatip, ocaktan alin.

Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin ve servis yapin.
NOT : Tarhananin koyulugunu arzunuza göre ayarlayabilirsiniz.
Verilen ölcüden daha az veya daha çok su ilave edilebilir

Sebze Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Adet havuç 1 Adet patates 1 Adet kabak 1 Adet domates 1 Adet sivri biber Birkaç dal ispanak 2 Çorba kasigi un 125 Gr margarin 6 Su bardagi su veya etsuyu
YAPILIŞ TARİFİ
Bütün sebzeleri soyup yikadiktan sonra küp seklinde dograyin.
2 Su bardagi su veya etsuyunda haslayin.
Baska bir tencerede 125 gr margarini eritin ve 2 çorba kasigi unu kavurun.
Kavrulmus unun üzerine kalan 4 bardak su veya etsuyunu ekleyip tuzunu ilave edin.
Haslamis oldugunuz sebzeleri de ilave ettikten sonra çorbayi 15 dakika kadar kaynatin ve servis yapin.
Arzuya göre çorbanin içine limon dilimleri de koyarak servis yapabilirsiniz

Roka Çorbasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kilo roka 1 Çorba kasigi un Yarim limon suyu 1 Çay kasigi tozseker 100 gr margarin 2 Su bardagi et suyu 4 Su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Rokalari temizleyip, yikayin.
4 Su bardagi su ile haslayin.
Blendirdan veya tel süzgeçten geçirin.
Yagi bir tencerede eritin ve unu ilave edip, sararana dek kavurun.
Haslanmis rokalari suyu ile birlikte karistirarak ilave edin.
Et suyu, tuz, karabiber ve sekeri ekleyin.
Bir tasim kaynatip, servis yapin.

Renkli Sebze Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet havuç 3 Adet kabak 2 Adet sogan 7 Çorba kasigi tereyagi 3 Çorba kasigi un 5 Su bardagi sicak tavuk suyu 1.5 Su bardagi süt kremasi 3 Adet taze sogan sapi Tuz, karabiber Hindistancevizi rendesi
Süsleme için :
2 Dilim bayat ekmek kabugu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabaklari temizleyip dograyin ve bol tuzlu suda ayri ayri haslayin.
Siganlari halka halka dilimleyip, 3.5 çorba kasigi tereyaginda sote edin.
1 Çorba kasigi tavuk suyu ilave edip kisik ateste pisirin ve kabagi ekleyin.
Havuçlari yaglanmis teflon tavada pembelestirin.
Iki ayri tavadaki sebzelere yarimsar su bardagi sicak tavuk suyu ilave edin.
1 tutam tuz ve karabiber serpip sebzeler yumusayana dek kisik ateste kapagi kapali olarak pisirin.
Ilininca her ikisinide ezip püre haline getirin.
Kalan tereyagini derin bir tencerede kizdirin.
Unu ilave edip pembelestirin.
Kalan tavuk suyu, süt kremasi, kiyilmis taze sogan sapi, hindistancevizi, tuz ve kaabiberi ilave edip karistirin.

Kremali sosu iki tencereye paylastirin.
Birine havuç, digerine kabak püresini ilave edin.
Her ikisini de isitin.
Kabakli çorbayi kaselere bölüstürüp, ortasina havuçlu çorbayi dökün.
Ayri bir yerde siviyagda kizartilmis küp ekmek ve kiyilmis taze sogan sapi ile süsleyerek servis yapin.

Peynirli Sogan Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi rendelenmis kasar peyniri 2 Adet sogan 1 Kahve fincani margarin 1 Kahve fincani un 2 Su bardagi etsuyu 2 Su bardagi süt Bir tutam hindistancevizi Tuz, karabiber Süslemek için : Rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küçük küpler halinde dograyip eritilmis margarinde kavurun.
Soganlar yumusayinca atesi kisin ve unu ekleyip, karistirin.
Önce etsuyu daha sonra sütü azar azar ilave ederek karistirin.
Kaynadiktan sonra 3-4 dakika daha pisirip, tencereyi atesten alin.
Rendelenmis kasar peynirini çorbaya ekleyip, eriyene kadar karistirin.
Hindistancevizi, tuz ve karabiber serpin.

Rendelenmis kasar peyniri ve kizarmis ekmek parçalariyla(kruton ekmek)süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Pazi Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Demet pazi 2 Çorba kasigi margarin 8 Su bardagi su Yarim kilo patates

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari temizleyip, yikayin ve ince ince kiyin.
Margarini yayvan bir tencerede eritin.
Pazilari yaga atarak bir süre kavurun.
Içine suyu ilave edin.
Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyin ve tencereye ilave edin.
Tuzunu ayarlayin.
Patatesler yumusayana dek pisirin.
Karabiber serperek, servis yapin.

Patatesli Pirasa Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet orta boy patates 2 Adet pirasa 1 Çorba kasigi margarin 1 Çorba kasigi un 6 Su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun.
Pirasalarin basini kesin ve üst kabuklarini ayiklayin.
Küçük küçük keserek bir tencereye alin.
Üzerine su ilave edip, yumusayana dek haslayin.
Blendirdan geçirin veya tel süzgeçten geçirerek ezin.
Bu arada bir tencereye margarini alip, eritin.
Unu ilave edip, hafifçe sararana dek kavurun.
Üzerine pirasa, patates ve haslama suyunu devamli karistirarak ilave edin.
Unun topaklasmamasina özen gösterin.
Tuzunu ayarlayin ve 5 dakika daha pisirin.
Sicak olarak servis yapin.

Osmanli Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr kemiksiz dana eti 10 Adet mantar 2 Adet taze sogan 1 Adet domates veya 1 çorba kasigi salça 1 Su bardagi kiyilmis ispanak 1 Çorba kasigi un 1 Çorba kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük küçük dogranmis etleri haslayin.
Daha sonra bir tavaya biraz tereyagi alin ve etleri yagda biraz çevirin.
Baska bir tencereye kalan tereyagini koyun.
Içine dilimlenmis mantar ve kiyilmis ispanaklari atin.
Sebzeler suyunu salana dek sote edin.
Içine ilik suyla ezilmis salça veya rendelenmis domatesle unu dökün.
Biraz sonra etleri ve et suyunu ekleyip, 25 dakika pisirin.
Üzerine yesil sogan dograyarak servis yapin

Nohutlu Gürcü Çorbasi

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su bardagi nohut 6-8 Su bardagi tavuk suyu 1 Kahve fincani pirinç 1 Adet orta boy sogan 1 Çay ufak dogranmis tavuk eti Yarim çay kasigi safran 4 Çorba kasigi siviyag Tuz, karabiber

Terbiyesi için : 1 Adet yumurta sarisi Yarim limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Nohudu aksamdan tuzlu su ile haslayin.
Ertesi gün suyunu degistirip, nohutlar yumusayana dek yaklasik 1-1.5 saat kadar pisirin.
Suyunu süzüp bekletin.
Tavuk suyunu tencereye alip yikanmis pirinç, ortadan bölünmüs sogan, tavuk eti, yag, tuz, karabiber ve safrani ekleyin.

Tavuk etleri ve pirinç yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.
Nohutlari ilave edin.
Bu arada yumurta sarisi ve limon suyunu ayri bir kasede çirpin.
Hazirladiginiz terbiyeyi pismekte olan çorbaya azar azar dökerek ve karistirarak ilave edin.
Çorbayi sicak olarak kaselere paylastirip dilerseniz üzerini maydanoz ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

Naneli Bezelye Çorbasi

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
500 gr bezelye 2 Adet arpacik sogan Yarim adet kereviz 50 gr dilimlenmis pastirma 1.5 çorba kasigi tereyagi 1 Adet küçük göbek salata 1 Çay fincani krema 4 Su bardagi et suyu 3-4 Dal taze nane veya 1 çorba kasigi kuru nane 2 Dilim tost ekmegi
YAPILIŞ TARİFİ
Kereviz, pastirma ve arpacik soganlarini küçük küpler halinde dograyin.
Göbek salatayi yikayip, iri parçalar halinde kesin.
1 Çorba kasigi tereyagini tavada eritip sogan, kereviz ve pastirmayi ekleyin.
Sik sik karistirarak kavurun.
Bezelye, göbek salata ve et suyunu ilave edip karistirin.
Kapagini kapatip 20-25 dakika kadar pisirin ve ilinmaya birakin.
Karisimi blendir ile ezip tekrar atese alin.
Krema ve ince dogranmis nane yapraklarini ilave edip, 20 dakika daha pisirin.
Tost ekmeklerini küçük üçgenler halinde dograyin.
Kalan tereyagini tavada eritip ekmekleri kizartin.
Çorbayi servis tabaklarina paylastirip kizarmis ekmek, nane yapraklari ve tane kirmizibiber ile süsleyerek sicak olarak servis yapin.

Misir Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gr dondurulmus misir veya 1 büyük kutu konserve misir 3 Çorba kasigi margarin 1 Adet küçük sogan 2 Çorba kasigi un 4 Su bardagi süt 2 Su bardagi su, etsuyu veya tavuk suyu (et suyu kullandiginizda yagi 2 kasiga indirin.) 5-6 Dal maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ince yarim halka seklinde dograyin.
Misirlari yikayip süzün, yarisini robotta püre haline getirin.
Bir tencerede margarini eritin ve sogani ekleyip, pembelesene kadar kavurun.
Sonra unu ilave edin ve kisik ateste un kokusu gidene kadar kavurun.
Püre haline getirdiginiz misiri tencereye ekleyin ve devamli karistirarak kisik ateste 2 dakika pisirin.
Soguk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karistirin.
Kaynadiktan sonra kalan tane misirlari, tuz ve karabiberi ilave edin.
10 Dakika kisik ateste kaynadiktan sonra, servis kaselerine alin.

Üzerlerini kiyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin.

Mercimekli Pirinç Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su bardagi mercimek 1 Çay bardagi pirinç 1 Adet sogan 1 Çorba kasigi salça 6 Su bardagi su veya etsuyu 100 gr margarin Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip, dogranmis soganlari kavurun.
Salçayi ve suyu da ekledikten sonra kaynamaya birakin.
Kaynadiktan sonra yikanmis mercimegi, pirinci ve tuzu ilave ederek pisirin.

Üzerimi maydanoz ile süsleyerek servis yapin.

Mercimekli Paça Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

40 gr kiyma 200 gr kirmizi mercimek 1 Adet sogan 2 Adet domates 1 Çorba kasigi margarin 5 Su bardagi su Tuz
Sos için : 6 Dis sarimsak 3 Çorba kasigi sirke 2 Çorba kasigi siviyag 1 Çay kasigi kirmizi tozbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi bol su ile yikayip süzgece alin.
Sogani incecik kiyin.
Margarini tencerede eritip sirasiyla sogan, kiyma ve küp seklinde dogranmis domatesi ekleyerek hafif kavurun.
Mercimek, su ve tuzu ilave edip 25-30 dakika pisirin.
Sarimsaklari ezip sosu hazirlayin.
Sirke, siviyag, sarimsak, nane ve kirmizi tozbiberi ilave edip karistirin.
Kaselere paylastirip üzerlerine sosu gezdirerek servis yapin.

Mengen Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay fincani pirinç 2 Adet limon suyu 1 Su bardagi un 2 Kepçe yogurt 4 Adet patates 1 Yemek kasigi nane 3 Çay kasigi tuz 1 Adet yumurta 2 Yemek kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Kemik suyunu veya suyu kaynatin.
Yikanmis pirinci ilave edip pisirin.
Un, limon suyu, yogurt ve yumurtanin sarisini az miktarda su ilave ile çipin.
Kaynamakta olan suya yavas yavas ilave ederek sürekli karistirin.
Kivami koyulasincaya kadar pisirin.
Eritilmis 2 yemek kasigi margarinde naneyi kizartip, çorbanin üzerinde gezdirin.
Diger tarafta küçük küpler halinde dogranmis patatesleri siviyagda kizartip süzün ve çorbaya ilave edin.
Tuz ekleyip ocaktan alin.

Mantar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet orta boy sogan
1.5 Çorba kasigi margarin 200 gr dilimlenmis mantar 4 Su bardagi et suyu 2 Çorba kasigi un 1 Çay kasigi pirinç 1 Çay bardagi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince ince dograyarak kisik ateste margarin ile birlikte pembelestirin.

Üzerine et suyunu ilave edip, kaynayinca pirinci ve dilimlenmis mantari ilave ederek 15 dakika daha kaynamaya birakin.
Diger taraftan un ile kremayi bir kabin içinde karistirarak, atesteki çorbaya ilave edin.
Karistirmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatip atesten alin.
Servis yaparken çok ince kiyilmis maydanozu ilave edip servis yapin.

Kis Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet kuru sogan 4 Adet yerelmasi Yarim çay bardagi ayçiçek yagi 1 Su bardagi süt Kitir ekmek parçalari 4 Su bardagi su Tavuk bulyon Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yerelmalarini küp seklinde dograyin.
Soganlari küçük dograyip, ayçiçek yaginda sararana dek kavurun.
Küp dogranmis yerelmelarini ekleyin.
4 Su bardagi su vetavuk bulyonu ilave edin.
Yerelmalari yumusayana dek pisirin.
Yerelmalari iyice yumusadiginda sütü ekleyin.
1-2 tasim kaynatip, atesten alin.
Blendir yada tel süzgeçten geçirerek çorbanin pürüzsüz olmasini saglayin.

Küp seklinde kesilmis ekmek parçalarini kirmizibiber ve nane eklenmis tereyaginda kitirlasana dek kavurun.
Çorbanin üzerine koyup, kiyilmis maydanoz serperek servis yapin.

Kikirdak Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardagi et suyu 1 Su bardagi eriste 1 Su bardagi un 250 gr süzme yogurt 2 Sdet yumurta 100 gr tereyagi 1 Çay kasigi kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Et suyunu kaynatip, eristeyi ekleyin. 10 dakika pisirip, tencereyi atesten indirin.
Ayri bir tencerede 1 çorba kasigi un, 1 yumurta ve süzme yogurdu boza kivanina gelinceye kadar çirpin.
Karisimi kisik ateste kaynatin ve tuz serpin.
Kikirdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla kati bir hamur yogurun.
Hamuru rulo selinde sarin.
Küçük üçgenler kesip, bol tereyagda kavurun.
Eristeli et suyu ile boza kivamindaki karisimi birlestirip, pisirin.
Kikirdaklari ekleyip, nane ile süsleyerek servis yapin.

Kremali Tavuk Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr tavuk 1 Adet havuç Yarim demet maydanoz 1 Adet patates 1 Çorba kasigi tereyag 1 Çorba kasigi un 3 Adet yumurta 1 Su bardagi kasar rendesi 8 Su bardagi su Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Parçalanmis kemikli tavuk etlerini tencereye alin.
Üzerine 8 su bardagi su ilave edin.
Küçük küçük dogranmis patates, havuç, kiyilmis maydanoz ve tuz ekleyip 1 saat pisirin.
Pisen et ve sebzeleri tel süzgece bosaltip suyunu baska bir tencereye alin.
Tavuk parçalarini alip, etlerini küçük küçük dograyin.
Pisen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin.
Tereyagini bir tavada eritip 1 çorba kasigi ilave ederek pembelestirin.
Tavuk suyundan 1-2 kepçe kadar alip kavrulan una ekleyin ve kaynamaya

birakin.
Kaynayinca atesten alip yumurtalari tek tek ilave edip çirpma teliyle sürekli karistirin.
Tenceredeki tavuk suyuna hazirladiginiz karisimi ilave edip 10 dakika kaynatin.
Tavuk etlerini ekleyip karitirin.
Bir miktar daha tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha pisirin.
Sicak olarak servis yapin

Köy Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Çay bardagi yesil mercimek 1 Su bardagi eriste 1 Adet sogan 1 Çorba kasigi salça 125 gr margarin 6 Su bardagi su 1 Çorba kasigi kuru nane
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak yesil mercimegi yikayip, 2 saat suda bekletin.
Daha sonra haslayip suyunu süzün.
Genis bir tencerede margarini eritin.
Içine küçük küçük dogranmis atip kavurun salçayi, suyu ve önceden hasladiginiz mercimegi ilave edin.
Çorbayi 15 dakika kadar kaynattiktan sonra eristeyi ve tuzu koyun.
Eristeler yumusayincaya kadar pisirin ve ocaktan alin.
Üzerine kuru naneyi ve kirmizibiberi de ilave ederek servis yapin.

Kereviz Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
3Adet kereviz, 2 Yemek kasigi limon suyu, 2 Yemek kasigi tereyagi, 2 Yemek kasigi silme un, 3 Su bardagi et suyu, Tuz,karabiber,
YAPILIŞ TARİFİ
Kerevizleri elma gibi soyup yikayin.
Iri parçalar halinde dograyip limon suyu ve 1 su bardagi kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pisirin.
Haslanmis kerevizleri suyu ile birlikte sicak sicak rondonun içine koyup karistirarak püre yapin.

Dereotlarini da ekleyip tekrar karistirin.
Bosalan tencerede unu yag ile kavurun.
Et suyunu isitin,ilik haldeki et suyunu veya ayni miktar suyu yedirerek kavrulmus una ekleyin.
Tuz,karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir tasim kaynatin.
Sicak sicak servis yapin.

Kefal Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Adet kefal baligi 1 Adet havuç 1 Adet patates 1 Adet kereviz 4-5 Adet defne yapragi 1 Çorba kasigi salça 1 Demet maydanoz 1 Adet limon 2 Çorba kasigi un (tepeleme) 1-2 Çorba kasigi tereyagi veya margarin 1 Adet sogan
YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye yagi alip, eritin.
Sogani yemeklik dograyip, ilave edin.
Soganlar pembelesene dek kavurun.
Patates, havuç ve kerevizin kabuklarini soyup, findik iriliginde dograyin.
Sebzeleri de tencereye aktarip, ara sira karistirarak sote edin.
Sebzeler yumusamaya baslayinca tencereye yeterince su, salça ve tuz ilave edin.
Kefalin kafasini ve iç organlarini temizleyip, özenle yikayin.
2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde kesin.(bel kemigini çikarmadan)
Tencereye iri dogradiginiz balik parçalarini da ilave ederek agir ateste

baliklar ve sebzeler yumusayana dek pisirip, tencereyi atesten alin.
Çorbanin suyunu delikli süzgeçten geçirin.(sebzeler tadini baliga verdigi için sebzelerin posali kismini kullanmaya gerek kalmaz)
Tereyagini eritip, unu ilave edin.
Un sararana dek kavurun.
1 Kepçe çorbanin suyundan ilave edip, unubulamaç haline getirip, tencereye aktarin.
1 Tasim kaynattiktan sonra atesten indirin.

Tabaklara birer dilim kefal koyup, üzerine çorbanin suyundan bir kepçe gezdirin.
Limon sikarak servis yapin.

Katikli Çorba

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
2 Su bardagi bugday 1 Demet dereotu 1 Kilo yogurt Yarim su bardagi kuru fasulye
YAPILIŞ TARİFİ
Fasulyeleri aksamdan islatin.
Ertesi gün suyunu degistirip, haslayin.
Bugdayi ayiklayin ve 6 su bardagi kaynar suda 1 saat bekletin.
Daha sonra 45 dakika haslayin ve suyunu süzün.
Yogurdu 1 su bardagi su ile çirparak karistirin, tuz ve karabiber katip isitin.
Içine hasladiginiz bulguru ve fasulyeleri katin.
Incecik kiydiginiz dereotu ile karistirip servis yapin.

Kara Lahana Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Demet kara lahana 2 Çorba kasigi tereyagi 1 Çorba kasigi salça Yeterince sicak su Tuz, karabiber 2-3 Çorba kasigi misir unu
YAPILIŞ TARİFİ
Lahana yapraklarini yikayip, ince seritler halinde dograyin. Eger seritler uzunsa ikiye kesin.
Tencerede tereyagini eritin ve lahanalari ilave edip yumusayana dek kavurun.
Lahanalar yumusamaya basladiginda bu kez salçayi ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereye yeterince sicak suyu ekleyin.
Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.
Misir ununu azar azar ve sürekli karistirarak ilave edin.
Barbunya fasulyesini tencereye ilave edin.
Sürekli karistirarak 1-2 tasim kaynatin.
Atesten indirip kaselere bosaltin ve servis yapin

Kamelya Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
½ kg iç bezelye 2 Yemek kasigi margarin 2 Adet orta boy sogan 2 Adet orta boy patates 1 Adet küçük kereviz veya kurutulmus kereviz yapragi 15 Bardak su veya et suyu (konserve bezelye ise 10 bardak su) 2 Çorba kasigi un 1 Adet limon suyu 2 Adet yumurta Çeyrek tavuk eti 1 Kahve fincani krema
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye 2 kasik margarini koyup eritin.
Ince dogranmis soganlari katip hafifçe öldürün.
Soganlar diriliklerini kaybettikten sonra küçük küçük dogranmis patates ve kerevizleri katip, 5 dakika sote edin.
Bezelyeleri ilave edip, 2 dakika daha sote edin.

Suyu ve tuzu katip agir ateste 1 saat kaynatin.
Konserve bezelye kullanirsaniz 20 dakika yeterli olacaktir.
Çeyrek tavuk etinin üzerini geçecek kadar su koyup haslamaya birakin.
Haslanan tavuk etini parçalara ayirip küçük küçük dograyin.
Sebzeler 1 saat kaynadiktan sonra blendirdan geçirin.
Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup isitin.
Bir kaseye un, 2 yumurta sarisi, limon suyu ve kremayi koyup iyice çirpin.
Çorbadan 1 kepçe alip, terbiyeyi ilistirin.
Bir yandan çorbayi karistirarak terbiyeyi azar azar ilave edin. Çorbaya
tavuk etlerini de katip bir tasim kaynatin.

Arzu ederseniz kiyilmis dereotu ile süsleyerek servis edin.

Kabak Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet Kabak 3 çorba kasigi un Yarim Çay bardagi ayçiçek yagi 1 çorba kasigi margarin 750 ml. süt
2.5 su bardagi su Yarim demet dere otu

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ayçiçek yaginda kavurup kabagi rendeleyelim.
Süt ,su ve kabagi kavrulan unun üzerine ekleyip iyice kaynayincaya kadar
karistiralim.

Kavrulmus un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktir.Karistirdikça düzelecektir. Çorba kaynadiktan sonra kivami koyulasincaya kadar pisirmeye devam edelim. Dereotunu son anda ekleyin. Çorbayi ocaktan indirdigimizde üzerine bir kasik yagda kizdirdigimiz kirmizi biberi dökelim

Ispanak Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr ispanak 2 Adet büyük patates 1 Çorba kasigi tereyagi 3 Çorba kasigi zeytinyagi 1 Adet sogan Yarim çorba kasigi tereyagi Yarim litre sicak süt(2 su bardagi) 1 Su bardagi tavuk suyu veya et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi temizledikten sonra bol suda yikayip, tuzlu suda haslayin.
Sonra suyunu iyice süzüp, kiyin ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirip
püre yapin.
2 Adet iri patatesi de hasladiktan sonra kabuklarini soyup, bunlari da püre
haline getirin.
1 Çorba kasigi tereyagiyla 3 çorba kasigi zeytinyagini bir tencereye koyun
ve yag isininca rendelenmis sogani ilave edip, kavurun.
Sogan pembelesince, püre haline getirdiginiz ispanak ve patatesi ilave
edin.
Yarim litre sicak sütle 1 su bardagi tavuk suyu veya et suyunu dökün.
Tenceredekileri arasira karistirarak 25-30 dakika kaynatin.
Tencereyi atesten indirirken yarim kasik tereyagiyla, 1 kahve fincani
rendelenmis kasar peynirini ilave edin.
1-2 Defa karistirarak tenceredekileri servis kaselerine bosaltin ve sicak
olarak servis yapin.
Dilerseniz çorbanin üzerine yagda kizartilmis küçük ekmek parçalari da
(küp küp dogranmis) koyabilirsiniz.

Havuç Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Su bardagi etsuyu 3 Adet büyük boy havuç 3 Çorba kasigi siviyag 2 Kahve fincani un 2 Adet yumurta sarisi 1 Su bardagi su 2 Su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari ince dograyip, 2 çorba kasigi siviyagda hafifçe öldürün.
Sonra 1 su bardagi suda haslayin ve iyice yumusak bir hale getirin.

Süzgeçten geçirip, püre haline getirin.
Bir tencerede 6 su bardagi etsuyu, yeterice tuz ve püre haline getirdiginiz havuçlari koyup kaynamaya birikin.
1 Çorba kasigi siviyagda unu kavurun.
Karistirarak 2 su bardagi süt ilave edin.
Yumurta sarilarini ilave ederek iyice karistirin.
Atesten aldiginiz havuçlu karisima azar azar dökerek bir taraftanda karistirarak kaynama derecesine gelince bir tasim kaynatip, ocaktan alin.
Sicak olarak servis yapin.

Hamurlu Yesil Mercimek Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 kase yesil mercimek 2 çorba kasigi un 1 çorba kasigi margarin 1 çay bardagi kesme ev eristesi,arpa sehriye veya yuvarlama 1 çorba kasigi salça 1 tatli kasigi nane 10 bardak su yuvarlama için;
YAPILIŞ TARİFİ
Unu bir süre yagda kavuralim,daha sonra içine salça ve mercimegi katalim.
Suyunu da ilave edip kaynayinca içine eristeleri katalim.

Bir süre bu sekilde ateste kalan çorbayi atesten indirdikten sonra üzerine naneyi ekleyelim.

Hamurlu Gerdan Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Adet gerdan 6 Su bardagi su 3 Adet yumurta 3 Çorba kasigi un 3 Çorba kasigi yogurt 1 Çorba kasigi tereyag Kirmizi tozbiber Tuz, karabiber Kizartmak için siviyag Hamuru için : 3 Adet yumurta Aldigi kadar un Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Gerdani suda haslayin.
Haslama suyunu baska bir tencereye alin.
Yumurta sarilari, un ve yogurdu ayri bir kapta çirpin ve kaynamakta olan et suyuna karistirarak ekleyin.
Hamur malzemelerini karistirip biraz sert bir hamur hazirlayin.
Hamura galeta biçimi vererek yuvarlayip birer santim kalinliginda kesin.
Hamurlari siviyagda kizartip kaynamis et suyuna ekleyin.
Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.
Tereyagini eritip kirmizi tozbiberi ekleyin.
Hazirladiginiz sosu çorbanin üzerine gezdirin.
Çorbayi kaselere alip nane yapraklari ile süsleyin.
Sicak olarak servis yapin.

Fasulyeli Mantar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
750 gr mantar 4-5 Tatli kasigi domates salçasi Yarim sogan 200 gr kuru fasulye 1 Adet sarimsak 2 Tatli kasigi zeytinyagi Yarim çorba kasigi tereyagi 4 Dilim ekmek
YAPILIŞ TARİFİ
En az 12 saat suda bekletip, sisirdiginiz kuru fasulyeleri 5 su bardagi tuzlu suda 1 saat kadar haslayin.
Mantarlari temizleyin ve dilim dilim kesin.
Tavaya zeytinyagni alip, kizdirin.
Dilimlenmis mantarlari, dogranmis sarimsagi ve piyazlik dogranmis sogani içine atip, pembelesene dek çevirin.
Salçayi da biraz ilik suyla ezerek ilave edin.
hazirladiginiz bu malzemeyi haslanmis fasulyenin içine katin.
Birlikte yumusayana dek pisirin.
Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.
Bu arada tereyagini küçük bir tavada kizdirin.

Içine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altin sarisi renk alana dek kizartin.
Çorbayi kaselere bosaltin.
Kenarlarina ekmek dilimlerini koyarak servis yapin

Ezogelin Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Su bardagi kirmizi mercimek 1 Çorba kasigi pirinç
2.5 Su bardagi et suyu 1 Adet sogan 2 Çorba kasigi un 2 Çorba kasigi margarin 2 Tatli kasigi nane 1 Tatli kasigi kekik Yarim çay kasigi karabiber 1 Tatli kasigi kirmizi biber Yeterince su
YAPILIŞ TARİFİ
Kirmizi mercimekleri ve pirinci ayiklayip, yikayin.
Et suyunu kaynatin.
Mercimekleri, pirinci ve ayiklanmis bütün sogani katip, iyice yumusayana
dek pisirin.
Dilerseniz blendirdan veya süzgeçten geçirin.
Bu arada küçük bir tencerede yagi eritin.
Içine unu ilave edin.
Unun rengi degisene dek kavurun.
Içine azar azar ilik su dökün.
Krema kivamina geldiginde mercimegin içine karistirarak katin.
Tuzunu ayarlayip, bir tasim kaynatin.
Baska bir tavada yag eritin.
Içine kirmizi biber, nane ve kekigi katip, yagla birlikte kizdirin.
Çorbanin üzerine gezdirerek döküp, servis yapin.

Enginar Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Adet taze enginar veya konserve 2 Su bardagi su 1 Adet limon suyu 2 Çorba kasigi un 2 Çorba kasigi tereyagi 3 Su bardgi sicak et suyu Yarim demet dereotu 1 Çorba kasigi süt kremasi 4-5 Dal maydanoz 1 Çay kasigi kirmizi tozbiber
YAPILIŞ TARİFİ
Taze enginarlari temizleyip limon suyu ilave edilmis 2 su bardagi suda haslayip delikli kepçe ile ayri bir tabaga alin.
1.5 çorba kasigi tereyagini kizdirip, unu pembelesinceye kadar karistirarak
kavurun.
Sicak et suyunu ve enginari hasladiginiz suyu ilave edip kaynatin.
Enginarlari ve kiyilmis dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.
Enginarlar yumusayinca süt kremasi, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika
daha pisirin.
Kalan tereyagini kizdirip, kirmizi tozbiberi kavurun.
Çorbanin üzerine gezdirerek döküp kiyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin

Eksili Köfte Çorbasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
500 gr yagsiz kiyma 1 Kahve fincani pirinç Yarim demet maydanoz 1 Adet sogan 3 Adet yumurta 3 Adet havuç 4 Adet patates
2.5 Kahve fincani siviyag 6 Su bardagi su
1.5 Su bardagi yogurt
1.5 Çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci yikayip süzün.
Sogani rendeleyin ve maydanozu ince ince dograyin.

Geniç bir kapta kiyma, pirinç, maydanoz, sogan, 1 adet yumurta, biraz tuz, nane ve karabiberi karistirip yogurun.
Hazirladiginiz köfte harcindan misket büyüklügünde köfteler yuvarlayin.
Genis bir kaseye yarim kasik un serpip köfteleri dizin.
Havuç ve patatesleri küp seklinde dograyin.
Siviyagi tencerede kizdirip önce havuçlari sonra patatesleri 10 dakika sote edin.
Suyu ilave edin ve 15 dakika kaynatin.
Köfteleri ekleyip kisik ateste 45 dakika pisirin.
Yogurt, kalan yumurtalar ve unu bir kasede karistirin.
Tencereye azar azar dökerek ve sik sik karistirarak ekleyin.
Tuz serpip atesten alin.
Sicak olarak servis yapin.

Tane Karabiberli Istavrit

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
8 Adet istavrit 3 Adet domates 1 Adet küçük boy sogan Yarim dis sarmisak 2 Çorba kasigi zeytinyagi Yarim çorba kasigi kiyilmis dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Domatesleri, sogani ve yarim dis sarmisagi blendirdan geçirin.
2 çorba kasigi zeytinyagini, yarim çorba kasigi kiyilmis dereotunu, tuz ve yeterince tane karabiberi ekleyin.
Kasikla karistirdiktan sonra küçük bir firin tepsisine yayin.
Temizlediginiz ve bol suyla yikadiginiz istavritleri tuz ve limon suyuyla ovduktan sonra domatesli karisimin üzerine dizin.
Orta isili firinda baliklarin üzeri hafifçe pembelesene dek pisirin ve servis yapin.

Garnitürlü Barbunya Baligi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Kilo barbunya baligi 2 Adet kabak 2 Adet havuç 3 Adet domates 2 Adet sogan 1 Su bardagi su 5 Çorba kasigi zeytinyagi 1 Tutam kirmizi safran 1 Dis sarimsak 5 Çorba kasigi mayonez 4-5 Dal maydanoz 3-4 Adet taze sogan sapi Tuz, karabiber, kekik
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyip yikayin.
Süzgece alip suyunun süzülmesi için bekletin.
Havuç ve kabaklari ince ince dilimleyip, soganlari halka halka dograyin.
Domatesleri dilimleyin.
Baliklari firin kalibina dizin.
Hazirladiginiz sebzeleri degisimli olarak baliklarin üzerine yerlestirin.

Soyulmus sarimsak, kiyilmis maydanoz, kirmizi safran, kekik, tuz ve karabiber ilave edin.
Zeytinyagi ve suyu ekleyip önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 20 dakika pisirin.
Servis tabagina alip mayonez esliginde üzerine kiyilmis taze sogan sapi serperek servis yapin.

Hamsi Bugulama

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Kg hamsi 3 Adet orta boy sogan 1 Adet limon 3 Adet domates 2 Kahve fincani zeytinyagi 1 Demet maydanoz 8-10 Adet defne yapragi Tuz, karabiber 1 Çay bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Hamsilerin kafalarini ve kilçiklarini çikartip bol suda iyice yikayin.
Hafifçe yagladiginiz tepsiye baliklari bir sira halinde dizin.
Üzerine halka halka dogradiginiz soganlari dizin.

Soganlarin üzerine yuvarlak kestiginiz domatesleri ve incecik dogradiginiz maydanozu ilave edin.
En üste limon dilimlerini ara ara yerlestirin, defne yapraklarini aradaki bosluklara sikistirin.
Tuz ve karabiberini ilave edip 1 çay bardagi suyu da koyduktan sonra üzerine 2 kahve fincani zeytinyagini gezdirin.
Tepsinin agzina yagli kagidi veya alüminyum folyoyu kapatip orta isili firinda pisirin.
Hamsi bugulamayi firindan alip sogutmadan yesil salata ile servis yapin.

Hardal Soslu Balik

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 Adet çipura 1 Adet limon suyu 1 Çorba kasigi siviyag 2 Çorba kasigi margarin 1 Çorba kasigi un 1 Su bardagi süt 1 Çay kasigi hardal 1 Çay kasigi elma sirkesi 5-6 Dal maydanoz 4 Dilim limon

YAPILIŞ TARİFİ
Çipuralarin kilçiklarini çikarip boyuna ikiye bölerek fileto haline getirin.
Filetolari yagli kagit üzerine dizip, her iki yüzüne siviyag sürün.
Tuz, karabiber ve limon suyunu ayri bir yerde karistirip baliklarin iki yüzeyine de sürün.
Rulo haline getirip, yagli kagit ile sarin.
Önceden isitilmis 180 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.
Maydanozu kikayip kiyin.
Margarini eritip, unu ilave ederek pembelestirin.
Yavas yavas sütü ekleyip sürekli karistirin.
Kaynamaya baslayinca atesi kisin.

Hardal, elma sirkesi, kiyilmis maydanoz, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karistirin.
2 dakika daha kaynatip atesten alin.
Baliklari yagli kagittan çikarip servis tabagina alin.
Yagli kagitlarda biriken pisme suyunu hardalli sosa ilave edin.
Kisik ateste karistirarak birkaç dakika kaynatip baliklarin üzerine dökün.
Limon dilimleri ile süsleyip sicak olarak servis yapin.
NOT : Çipura filetolarini firin yerine buharda da pisirebilirsiniz.
Ayni yemegi uskumru yada benzeri baliklarla da hazirlamaniz mümkün.

Yesil Soslu Somon

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 Dilim Somon (Kisi basina 200 gr kadar) 2 Dis Sarmisak 3-4 Taze Sogan Yapragi 2 Çorba Kasigi Siviyag 4 Çorba Kasigi Beyaz Sarap 1 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Krema Yarim Demet Maydanoz Yarim demet Dereotu 1.5 Çorba Kasigi Tereyagi 8 Karides

YAPILIŞ TARİFİ
Somon Dilimlerini yikayip tuz ve karabiber serpin. Karidesleri ayiklayin.
Sarmisak ve sogani ince dograyip 2 çorba kasigi siviyagda 2-3 dakika çevirin. Soganlar yumusayinca sarap, sulandirilmis un ve kremayi ilave edip karistirin. Sos koyulasinca ince kiyilmis maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz ve karabiber serpip ocaktan alin.
Baska bir tavada tereyagini kizdirin. Somon dilimlerini önlü arkali kizartin.
Karidesleri ilave edip 1-2 dakika çevirin. Somon ve karidesleri servis tabagina yerlestirip sos gezdirin.

Uskumru Bugulamasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg uskumru 1/3 bardak zeytinyagi 1 adet limon Yarim demet maydanoz 1 bas sogan 1 defne yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Tepsiye aliminyum folyoyu yayin. Soganlari halka halka kesip yerlestirin.
Baliklari temizleyip tepsiye yerlestirin. Yemekten 30-40 dakika önce
üzerine kiyilmis maydanoz ve tuzu serpin.
Zeytinyagi, çay bardagi su, defne yapragi ve limon suyunu koyun.
Alüminyum folyo ile üzerini kaplayin. Orta isili firinda suyunu
buharlastirmadan 20-25 dakika pisirin. Sicak olarak servise sunun.

Uskumru Aioli Soslu

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 ½ su bardagi mayonez 2 dis sarmisak dövülmüs 2/5 su bardagi zeytinyagi 5 orta boy uskumru ½ çay kasigi tuz 1 su bardagi un 2 çorba kasigi margarin 1 limon (süsleme için)
YAPILIŞ TARİFİ
Izgarayi yakip, zeytinyagi ile iyice yaglayin.
Önce aioli sosu hazirlayin. Bunun için dövülmüs sarimsakla mayonezi bir
telle iyi karistirin. Daha iyi bir yöntem olarak mayonez yapmaya baslarken
karistima kabina yumurta sarisi, hardal, sirke koydugunuzda dövülmüs
sarmisagi da ilave edin. Sonra tipki mayonez yapilir gibi zeytinyagini bir
sicim gibi akitarak bu malzemeye yedirin.
Baliklari temizleyip, kani tamamen gidinceye kadar yikadiktan sonra
süzülmeye birakin. Unu, baliklari alacak büyüklükte bir kaba eleyin.
Baliklarin her iki yanini hafifçe tuzlayin. Yine her iki yanini una bulayip,
silkeleyerek fazla unlarini atin.

Unlanmis baliklari izgaranin üzerine yerlestirin. Üzerlerine kalan zeytinyagini arasira bir firça ile sürerek bir kere çevirip her iki yanini da renk alincaya kadar yaklasik 6-7 dakika pisirin. Margarini bir kapta eritin. Izgara edilmis uskumrular üzerine eritilmis margarini bir firça ile sürün. Uskumrulari dilerseniz limon, maydanozla süsleyip, yaninda aioli sosla, sicak olarak servis yapin.

Ton Baligi Ezmesi

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 Kutu Yagsiz Tonbaligi Konservesi (Yaklasik 200 gr) 1 Küçük Sogan veya 1 Dis sarmisak Yarim Limon Suyu ve rendelenmis Kabugu 250 gr. Krem Peynir 1 Çorba Kasigi Maydanoz 3 Zeytin Içi Bosaltilmis Domates veya Limon Tuz, Karabiber Portakal Dilimleri
YAPILIŞ TARİFİ
Tonbaligi konservesinin yagini süzün. Küçük dogranmis sogan veya ezilmis
sarimsagi ilave edin. Limon kabugu rendesi ve yarim limon suyu ekleyin.
Krem peyniri karisima ilave edin.
Tuz ve karabiber serpin. Ince kiyilmis maydanozu da ekleyip karisimi içi
bosaltilmis limon veya domatese doldurun.
Üzerini ortadan ikiye kestiginiz zeytin ve portakal dilimleri ile süsleyin.

Tursulu Tavuk

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 Kilo lahana tursusu 3 Çorba kasigi margarin 2 Adet sogan 2 Tatli kasigi salça 2 Su bardagi sicak su 1 çay bardagi pirinç 4 Adet tavuk budu 4 Çorba kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Lahana tursusunu 1 saat su dolu kapta bekletin.
Margarini tencerede eritin.
Sogani ince kiyip yagda pembelestirin.
Lahanayi sudan çikarip ince ince kiyin.
Sogani ekleyin ve iyice kavurun.

Salçayi ve sicak suyu ilave edin.
Lahanalar yumusamaya basladigi zaman pirinci ilave edin.
Pirinçler de yumusayinca tencereyi ocaktan alin.
Firina dayanikli bir cam kaba lahanali piriçli karisimi alin.
Üzerine haslanmis tavuk butlarini koyun.
4 Çorba kasigi tereyagini küçük bir tavada eritin.
Tavuklarin üzerine gezdirin.
Önceden isitilmis 200 dereceli firinda tavuklar pembelesene dek pisirin.

Tulum Peynirli Piliç Lazanya

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
8 Adet lazanya hamuru 200 gr piliç gögüs eti 1 Adet kuru sogan 4 Çorba kasigi tereyagi 200 gr tulum peyniri 1 Tutam maydanoz Yarim çay kasigi karabiber Tuz
Domates sosu için : 2 Çorba kasigi tereyagi 400 gr domates 2 Çorba kasigi taze kekik 2 Dis sarimsak 4 Çorba kasigi taze veya eski kasar peyniri Yarim çay kasigi taze çekilmis karabiber
YAPILIŞ TARİFİ

Terbiyeli Tavuk Sis

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
750 gr kalça tavuk fileto 1 Adet sogan 2 Dis dövülmüs sarimsak 1 Yemek kasigi rendelenmis taze zencefil 4 Çorba kasigi siviyag 2 Yemek kasigi limon suyu 3 Çay kasigi kisnis 3 Çay kasigi kimyon 1 Yemek kasigi yogurt 1 Çay kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuklari 3 santimlik parçalar halinde dograyin. Parçalari tahta sislere geçirip 12 dakika suda birakin.
Siviyag, sogan, sarimsak, limon suyu ve baharatlari ufalanincaya kadar
blenderden geçirin.
Tuz ve yogurdu karisima ilave edip karistirarak marinat sosunu hazirlayin.
Tavuklarin üzerini hazirladiginiz karisimla kaplayin.
Hazirladiginiz tavuk sisleri buzdolabinda 1 saat kadar bekletin.
Sisleri izgarada ters düz ederek pisirin ve sicak olarak servis yapin.

Tavuk Sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
5 Parça ince dövülmüs tavuk gögüs eti 1 Adet patates 1 Adet havuç 3 Yemek kasigi haslanmis bezelye 3 Yemek kasigi mantar 2 Yemek kasigi margarin 5 Dilim taze kasar peyniri
YAPILIŞ TARİFİ
Patates ve havucu küçük küpler halinde dograyin.
Mantari ince ince kiyin.
1 yemek kasigi margarini eritip patates, havuç ve mantari soteleyin.
Bezelye, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirin.
Iyice dövülmüs tavuk gögüs etini bir kasenin içine yerlestirin.
Ortasina hazirladiginiz harçtan yeterince ilave edip bohça seklinde kapatin.
Yaglanmis tepsiye ters olarak yerlestirin.
Diger tavuk etlerini de ayni islemi uygulayin.
Tavuklarin üzerlerine kalan 1 yemek kasigi margarini sürün.
Yarim çay bardagi su ilave ederek sicak firinda 15 dakika pisirin.
Kizaran tavuklarin üzerine kasar peyniri dilimlerini yerlestirerek tekrar
firina verin.
Peynirler eriyince firindan çikarip üzerini ince dilimlenmis mantar ile
süsleyip sicak olarak servis yapin.

Ev Pogaçasi - 1074

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamuru için : 4 Su bardagi un 300 gr margarin 100 gr yogurt 2 Adet yumurta 1 Tatli kasigi karbonat veya 1 çay kasigi kabartma tozu 1 Çorba kasigi limon suyu Yeterince tuz
Içi için : 1 Demet dereotu 1 Demet maydanoz 200 gr beyaz peynir
YAPILIŞ TARİFİ
Maydanozu ve dereotunu ince ince kiyip peynirle birlikte karistirin.
Bir kabin içine unu eleyip, ortasini havuz gibi açin.
Margarini ezerek krem haline getirin, yogurt ilave edin, biraz tuz koyun.
Limon suyu ve kabonati unun ayri ayri yerlerine serpistirin.
Bütün malzemeleri karistirarak hamur haline getirin.
Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika hamuru dinlendirin.
Yarim yumurta büyüklügünde hamurdan parçalar alarak yuvarlayin.
Yarim santim kalinliginda inceltin.
Içene daha önceden hazirladiginiz peynirli içi koyun ve yarim daire seklinde kapatin.
Elinizle bastirarak bir santim kalinliginda yassilastirin.
Yaglanmis tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarisini sürün.
Yüksek hararetli firinda 45 dakika pisirin.
Firindan çikartip servis yapin.

Galeta Unlu Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Hamuru için : 1 Paket margarin 1 Çay bardagi siviyag 1 Çay bardagi yogurt 1 Adet yumurta aki 1 Paket kabartma tozu 5 su bardagi un 1 Tatli kasigi tuz Iç malzemesi için : 3 Adet patates Tuz, kirmizibiber ve karabiber Üzeri için : 1 Adet yumurtanin sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri haslayip kabuklarini soyun ve çatalla ezin.
Tuz, karabiber ve kirmizibiber ekleyip iç malzemesini hazirlayin.
Margarin, siviyag, yogurt, yumurta aki, kabartma tozu, un ve tuzu karistirip kulak memesi yumusakliginda hamur elde edin.
Yumurta büyüklügünde parçalara ayirip yuvarlayin.
Her bir parçayi elinile açin ve içine patatesli karisimi yerlestirip kapatin.
Kenarlarina bir çatal yardimi ile sekil verin.
Üzerlerine çirpilmis yumurta sarisi sürüp galeta ununa batirin ve yaglanmis firin tepsisine dizin.
Orta isili firinda pisirin.
NOT : Pogaçalarin sadece üzerine yumurta sarisi sürüp galeta ununa bulayin.
Aksi takdirde tepsiye yapisir.

Ispanakli Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
2.5 su bardagi un 1 Adet yumurta 1 Çay bardagi su 1 Çay bardagi zeytinyagi 1 Çay kasigi kabartma tozu Tuz Içine : Yarim kg ispanak 250 gr beyaz peynir Üzerine : 2 Adet yumurta aki Siviyag Çörekotu
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle hamuru hazirlayin.
Bunun için un, yumurta, su, zeytinyagi, tuz ve kabartma tozunu karistirip, yogurarak yumusak bir hamur hazirlayin.
Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin.
Bu arada içini hazirlayin.
Ispanaklari ayiklayip, yikayin.
Suyunu iyice süzün.
Ispanak yapraklarini ince ince dograyin.
Derince bir kapta beyaz peynir, bir miktar zeytinyagi ve ispanaklari karistirin.
Dolaptan çikardiginiz hamuru mardane ile 3-4 milim kalinliginda açin.

Açtiginiz hamurdan kahve fincani yardimiyla yuvarlaklar kesin.
Artan hamurlari yeniden yogurup, açin.
Hamur bitene kadar kesme islemine devam edin.
Yuvarlak yufkalarin üzerine yumurta akini sürün.
Yuvarlak hamurun bir yarisina hazirladiginiz içten bir miktar yerlestirin ve diger yarisini üzerine kapatin.(yarim ay sekli gibi)
Pogaçalarin üzerine siviyag sürüp, çörekotu serpin.
Önceden isitilmis 230 dereceli firinda 35 dakika kadar

Mahlepli Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Çay bardagi yogurt 1 Tatli kasigi mahlep 1 Çay kasigi tuz 1 Çay kasigi tozseker 1 Paket kabartma tozu 3 Su bardagi un 4 Çorba kasigi margarin 1 Adet yumurta sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Yogurt, tuz, mahlep, tozseker, un, kabartma tozu ve margarini kulak memesi kivamina gelene dek yogurun.
Düzgün bir hamur elde edince ceviz büyüklügünde parçalar koparip elinizle yuvarlayin.
Firin tepsisini yaglayip hazirladiginiz pogaçalari dizin.
Yumurta sarisini çirpip üzerlerine sürün.
Susam serpin ve önceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda bembelesene dek pisirin.
Ilik olarak servis yapin.

Peynirli Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Su bardagi un Yarim paker margarin (125 gram) Yarim su bardagi siviyag 1 Su bardagi yogurt 1 Çay kasigi karbonat 1 Adet yumurta 1 Çay kasigi tuz 1 Su bardagi ufalanmis beyaz peynir yarim demet maydanoz Üzerine serpmek için çörekotu
YAPILIŞ TARİFİ
Margarin, siviyag, yogurt, tuz, karbonat, un ve yumurta akini derin bir kapta karistirarak yogurun.
Hazirladiginiz hamurun üzerine nemli bez örtüp, 1 saat buzdolabinda dinlendirin.
Ayri bir kabin içine maydanozlari kiyin, beyaz peyniri ilave edin.
Dinlenmis hamurdan yumurta büyüklügünde parçalar koparip açin.
Içlerine peynirli karisimdan yerlestirip, ikiye katlayin.
Firin tepsisini yaglayip pogaçalari aralikli olarak dizin.
Üzerlerine yumurta sarisi sürün.
Çörekotu serpip önceden isitilmis 180 dereceli firinda kizarincaya kadar pisirin.

Zeytinli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg un 2 Yumurta 1 Paket margarin 1 Çay bardagi siviyag 1 Su bardagi yogurt 1 Tatli kasigi kabartma tozu 1 Çat fincani zeytin ezmesi
YAPILIŞ TARİFİ
Bir yumurtanin sarisini ayirin, akini diger yumurta ile karistirip çirpin.
Oda isisinda yumusatilmis margarin, un, yogurt, siviyag, çirpilmis yumurta ve kabartma tozunu karistirip düzgün bir hamur yogurun.
Hamuru buzdolabinda 1 saat kadar dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar koparin.
Herbirini elinizle açip içlerine birer çay kasigi dolusu zeytin ezmesi sürün.
Pogaça sekli vererek üzerine ayirdiginiz yumurta sarisini sürün.

Önceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda 30-35 dakika pisirin.

Incir Reçelli Çörek

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 Su bardagi elenmis un 1 Su bardagi tozseker 100 gr margarin 1 Su bardagi süt 2 Adet yumurta 30 gr yas maya 1 Tutam tuz 1 Adet limon kabugu rendesi 20 Adet incir reçeli tanesi Üzerine : Margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi 1 si bardagi sicak süt ile eritin.
Bir süre kabarmasini bekleyin.
Unu, sekeri, margarini, yumurtalari, tuzu ve içinde maya erittiginiz sütü karistirin.
Limon kabugu rendesini de ekleyin.
Gerekirse 1-2 çorba kasigi daha un ekleyin.
Hamuru yogurduktan sonra üzerine nemli bir örtüp, 2 saat mayalanmasini bekleyin.
2 Kat kabaran hamurdan parçalar koparin.
Yuvarlayip, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun.
Hamuru açik yeri kalmayacak sekilde kapatin.
Yaglanmis firin tepsisine siralayin.
Her birinin üzerine bir parça margarin koyun.

200 dereceli firinda pembelesene dek pisirin. Üzerine pudra sekeri serperek servis yapin.

Visneli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
15 gr bira mayasi 1/3 Su bardagi ilik süt 3 Su bardagi un 1 Su bardagi tozseker 2 Adet yumurta 50 gr tereyagi 2 Su bardagi ayiklanmis visne 1 Adet yumurta sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Bira mayasini ilik sütte eritin.
Maya eridikten sonra, 1 su bardagi unu üzerine ilave edin.

Kati bir hamur yapin.
Üzerini bir peçeteyle örtüp, ilik bir yerde yarim saat bekletin.
Kalan unu, seker, 2 adet yumurta, tereyagi ve tuzu karistirin.
Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparip, bu karisimin üzerine koyup, yogurun.
Elde ettiginiz hamurdan da küçük parçalar koparin.
Içlerine visneler koyup, hamuru kapatin.
Dilediginiz bir sekil verip, yaglanmis kagit serili tepsi üzerine koyun.
Çörekleri bu sekilde bekletin.
Kabardiklari zaman üzerlerine yumurta sarisi sürün.
Önceden isitilmis 200 dereceli firinda üzerleri kizarana dek pisirin.

Üzümlü Çörek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Hamuru için :
450 gr un (3.5 su bardagi)
1 Çay kasigi tuz
2 Çorba kasigi ayçiçek yagi

3 Çorba kasigi esmer seker 1 Paket maya 2 Adet yumurta Iç malzemesi : 1 Çorba kasigi ayçiçek yagi 50 gr esmer seker (3 çorba kasigi) 100 gr karisik kuru meyve Üzerine sürmek için 2 çorba kasigi sicak sekerli su
YAPILIŞ TARİFİ
23 santimlik kare bir kek kalibini yaglayin.

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kabin içine koyup iyice karistirin.
Daha sonra kabin üzerini bir bez ile örterek yaklasik 1 saat kadar bekletin.
Iç malzemesini karistirin.
Hamuru 35 santimlik bir kare seklinde açin, meyveli karisimi üzerine yayin ve rulo seklinde sarin.
Rulo seklindeki hamuru 9 esit parçaya kestikten sonra yaglanmis kare kek kalibina dizin ve 200 dereceli firinda 25 dakika pisirin.
Hamur sicakken üzerine sekerli suyu dökün.
15 dakika beklettikten sonra servis yapin.

Teyze Çöregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet yumurta 1 Paket kabartma tozu 1 Su bardagi yogurt 1 Paket margarin 1 Su bardagi ayçiçek yagi 1 Su bardagi dövülmemis ceviz 1 Çorba kasigi seker 1 Çay kasigi tuz Aldigi kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

1 paket margarini eritip, sogutun.
Içine yumurtayi, sekeri, yogurdu çirpip tuzu, maden suyunu, kabartma tozunu, ayçiçek yagini ve cevizi ekleyerek unla koyu bir kek hamuru yapip yaglanmis tepsiye dökün.
Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Istediginiz büyüklükte kesip servis yapin.

Sucuklu Ay Çöregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3.5 Su bardagi un 3 Adet haslanmis patates 1 Su bardagi erimis margarin 1 Adet yumurta 1 Tatli kasigi tuz 1 Paket kabartma tozu Rendelenmis kasar peyniri Içine: Yarim kangal sucuk 1 Adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis patatesi rendeleyin.
Un, 1 su bardagi erimis margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu ve bir tatli kasigi tuzu karistirin.
Iyice yogurun.
Hamurdan ceviz büyüklügünde 12 parça koparin.
Bu arada iç malzemeyi hazirlayin.
Bunun için küçük dogranmis sucugu kendi yaginda kavurun.
Küçük dogranmis biber ve domatesle soteleyin.
Oval açtiginiz hamurlarin içine sucuklu harci koyun.
Hamuru rulo yapin.
Ay sekli verin.
Üzerine yumurta sarisi sürün.
Rendelenmis kasar peyniri serpin.
Orta isili firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Paskalya Çöregi

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Mayali hamur için :
4.5 Su bardagi un 1 Su bardagi ilik süt 1 Kahve fincani tozseker 1 Adet yumurta 1 Kahve fincani margarin 3 Tatli kasigi toz maya 1 Çay kasigi tuz Üzerine sürmek için : 1 adet yumurta sarisi Arzuya göre üzerine susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta mayali hamur malzemelerini karistirip hamur elde edin.
Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sicak bir yerde dinlendirin.
Hamuru 5 parçaya bölün ve her birini elinizle yuvarlayip genis bir rulo yapin.

Dilediginiz biçimde örgü sekilleri verip yaglanmis firin tepsisine dizin ve 25 dakika dinlendirin.
Üzerine yumurta sarisi sürün.
Arzuya göre üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.
200 dereceli önceden isitilmis firinda 15 dakika pisirin

Minik Çörekler

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
25 gr maya 200 gr margarin 1 Çorbakasigi su 3 Yumurta Yarim çay kasigi tuz 1,5 Çorba kasigi toz seker
YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi suda eritin.
Yumurtalari çirpip mayayla karistirin.
Daha sonra bu karisima seker, tuz ve yagi ilave ederek hamur haline getirin.
Hamuru yuvarlak sekillere sokun.
Ancak küçük bir kismini ayirin.
Yuvarlak sekil verdiginiz hamuru yaglanmis küçük kaliplara yerlestirin.
Hamurdan ayirdiginiz küçük parçayi bölerek paylarin üstüne koyun.
Biraz bekledikten sonra 250 dereceli firinda 10 dakika pisirin.

Meyveli Findikli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Su bardagi un 1 Kahve fincani süt Bit tutam yas maya 2 Çorba kasigi ayçiçekyagi 100 gr margarin 1 Kase dövülmüs findik 2 Çorba kasigi kuru üzüm
YAPILIŞ TARİFİ
2 su bardagi unu derin bir kaba alin.
1 kahve fincani süt ilave edin.
Bir tutam yas mayayi ilik suda ezin.
2 Çorba kasigi ayçiçek yag ve 100 gr margarn ile hamur yapin.
Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin.
Hamuru ikiye bölün.
Merdane ile açin.

Üzerine dilediginiz marmelattan sürün.
Bol miktarda dövülmüs findik serpin.
2 çorba kasigi kuru üzümü yayin.
Rulo biçiminde sarin.
2 parmak eninde kesin.
Tepsiye dizin.
Tozseker serpin.
Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirip, servis yapin.

Limonlu Rulo Çörek

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
15 gr yas maya 3 Su bardagindan bir parmak eksik un 1 Tutam tuz 1/3 Su bardagi tozseker 1 Adet yumurta Yarim su bardagi süt 50 gr margarin
Içi için : 1 Adet rendelenmis limon kabugu Yarim su bardagi tozseker 2 Çorba kasigi misir unu 1 Paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Yas mayayi, çeyrek su bardagi sicak suda eritip, 8-10 dakika bekletin.
Un, tuz ve tozsekeri bir kaba alin.
Yumurtayi, sütü, margarini, ve mayayi üzerine ekleyin.
Tüm malzemeyi birbirine karistirin.

Kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak sekilde bir hamur elde edene kadar yogurun.
Gerekirse azar azar un ekleyin.
Böylece kivamini daha rahat tuttururusunuz.
Hamuru yogurdugunuz kabin üzerini bir kapakla örtün.
Serin bir yerde 6 saat bekletin.
Bu sürenin sonunda hamuru alin ve düz bir zemini hafifçe unlayin.
Merdane ile hamuru 30*50 santim büyüklügünde bir dükdörtgen seklinde açin.
Içi için verilen tüm malzemeyi karistirin.

Açtiginiz dikdörtgen hamurun her yerine bu harçtan sürün.
Uzun kenardan tutarak kivirin ve rulo sekline sarin.
Ruloyu 15-16 parçaya dilimleyin.
Bu dilimleri yagli kagitla kaplayin ve tepsiye dilimleyin.
1 Saat tepside ilik bir yerde bekletin.
Daha sonra 200 dereceli firinda dilimler kizarana dek pisirin.
Soguduktan sonra servis yagin.

Hashasli Çörek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 Çorba kasigi zeytinyagi 3 Çorba kasigi ezilmis hashas
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kabin içinde zeytinyagi ve ezilmis hashasi karistirin.
Ekmek hamurunu yaglanmis bir tezgahta elinizle büyükçe açin.
Üzerine zeytinyagi ile karistirilmis hashasi, kasik yardimiyla sürün.

Biçak yardimi ile dilimler halinde kesip, bükerek yaglanmis tepsiye dizin.
220 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.
Firindan çikarmadan üzerine firça yardimi ile zeytinyagi sürün ve bu sekilde 5 dakika daha firinda pisirin.
Firindan çikarip, sogumaya birakin.

Elmali Kasik Çöregi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
120 gr margarin Yarim su bardagi süt 1 Adet yumurta 1 Su bardagi tozseker 2 Su bardagi un Yarim paket kabartma tozu 1 Tatli kasigi tarçin Yarim çay kasigi tuz Yarim rendelenmis portakal kabugu
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kapta sütü, sekeri, yumurtayi ve küp küp kesilmis margarini karistirin.
Ardindan yarim paket kabartma tozunu ilave edin.
Kabartma tozunu iyice karistirdiktan sonra unu, tuzu ve tarçini ekleyin.
Yarim portakal kabugunu rendenin küçük tarafi ile rendeleyin.
Malzemelerin üzerine ekleyin.
Tüm malzemeler özlesene dek karistirin.
Elmanin kabugunu soyup, çekirdek yataklarini çikarin.
Bir çatal yardimi ile ezerek püre haline getirin.
Bunu karisimin içine ekleyin ve iyice Karistirin.
Sonra bu karisimdan kasik kasik alip, firin tepsisine koyun.
Önceden isitilmis 200 dereceli firinda üzerleri kizarana dek pisirin.
Firindan çikardiktan sonra bir spatula yardimiyla çörekleri yerinden oynatip, sogumaya birakin.

Çilekli Paskalya Çöregi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
7 Adet paskalya çöregi 400 gr çilek

YAPILIŞ TARİFİ
Paskalya çöreklerinin üst kisimlarini kesin ve bir kasikla içlerini bosaltin.
Çok derin bir kesik olmamasina özen gösterin.
Çilekleri iyice yikayin.
Küçük küçük dograyip, krem santinin yarisi ile karistirin.
Elde ettiginiz bu karisimi çöreklerin içine doldurun.
Kestiginiz çöreklerin üst kisimlarini da üzerlerine yerlestirin.
Kremanin kalanini siringaya veya sikma torbasina doldurun ve çöreklerin üzerini süsleyip, servis yapin.

Ali Pasa Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
10 Adet milföy hamuru 400 gr parça et 1 Adet domates 2 Adet sogan 2 Çorba kasigi margarin veya tereyagi Yarim demet maydanoz 1 Adet yumurtanin sarisi 1 Su bardagi sicak su

YAPILIŞ TARİFİ
Tencerede yagi eritip, etleri ilave edin.
Etleti arasira karistirarak kavurun.
Etler biraktigi suyu çekince piyazlik dogranmis soganlari ekleyin.
Domatesin kabugunu soyup, küp seklinde dograyip tencereye ekleyin.
Sicak suyu, tuzu ve karabiberi ayarlayip etler yumusayana dek kisik ateste pisirin.
Etler pisince kiyilmis maydanozu ekleyip karistirarak sogumaya birakin.
Etleri delikli kepçe ile çikarip bekletin.
Milföy hamurunu unlu bir zemin üzerinde merdane ile enine ve boyuna açarak hafifçe inceltin.
Milföy hamurunun ortasina suguttugunuz etli karisimdan koyup zarf seklinde kapatin.
Kat yerleri alta gelecek sekilde yaglanmis tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarisi sürüp, önceden isitilmis firinda üzerleri kizarana dek pisirin.

Akdeniz Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
2 Adet salatalik 2 Adet yesil biber 1 Adet kirmizi sogan 200 gr beyaz peynir 1 Kilo domates 100 gr siyah zeytin 100 gr yesil zeytin Yarim demet maydanoz Yarim demet taze nane 3-4 Çorba kasigi zeytinyagi Yarim limon

YAPILIŞ TARİFİ
Salataliklari soyup çekirdeklerini çikardiktan sonra iri küpler halinde dograyin.
Biberleri ikiye bölüp sap ve çekirdekli kisimlarini temizledikten sonra küçük küçük dograyin.
Sogani soyup ince halkalar halinde dilimleyin.
Beyaz peynir ve domatesleri küp seklinde dograyin.
Domates, salatalik, biber, sogan halkalarini derin bir kaseye alin.
Ince kiyilmis maydanoz ve naneyi ekleyip, tuz serpin.
Üzerine zeytinyagi gezdirin.
Peynir ve zeytinleri ekleyip, karistirin.
Üzerine yarim limon sikip, servis yapin.

Avokado Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet olgun avokado Yarim limonun suyu 1 Çorba kasigi mayonez Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Avokadolari ikiye bölün ve çekirdeklerini çikarin.
Bir tatli kasigi yardimi ile avokadonun etli kismini küçük bir kaba çiakrin ve çatalla ezin.
Üzerine tuz, mayonez ve limon suyunu ilave ederek karistirin.
Bu karisimi tekrar avokado kabuklarinin içine doldurun.
Eger avokado salatasini karidesli yapmak istiyorsaniz, karidesleri hafif tuzlu suda haslayin.
Kabuklarini ayiklayin.
Avokado salatasinin üzerinde servis yapin.

Bademli Visneli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
800 gr visne 100 gr acibadem kurabiyesi 150 gr un 2 Tatli kasigi kakao 100 gr pudra sekeri 1 Adet yumurta 500 gr taze kutu peynir 6 Yaprak jelatin 100 gr mararin 2 Yemek kasigi visne suyu 250 ml. kremsanti
YAPILIŞ TARİFİ
75 gr acibadem kurabiyesini ufalayin.
Un, 1.5 tatli kasigi kakao, 25 gr pudra sekeri, yumurta, margarin ve 1 tutam tuz ile yogurup, düzgün bir hamur elde edin.
Folyoya sarip, 1 saat buzdolabina bekletin.
Hamuru unlanmis tezgahta 26 santim çapinda açin.
Yagladiginiz 26 santin çapinda kelepçeli kaliba döseyin.
Üzerine çatalla delin.
200 Dereceye ayarlanmis firinin alttan ikinci rafinda 12-15 dakika pisirin.
Visnelerin saplarini ve çekirdeklerini ayiklayin.
Jelatini soguk suda islatin.
400 gr visneyi püre haline getirin.
Kalan pudra sekeri, taze kutu peynir ve visne suyu ile karistirin.
Jelatini sikin, eritin ve visneli karisima ekleyin.

Buzdolabina koyun.
Krema jölelenmeye baslayinca 125 ml kremsantiyi kati çirpin ve 150 gr visneyle birlikte kremaya katin.
Hazirladiginiz karisimi tartin üzerine döseyip, 3 saat buzdolabinda bekletin.
Kalan kremsantiyi kati çirpin, kafes seklinde pastanin üzerine sikin.
250 gr visne ve 25 gr acibadem kurabiyesi ile süsleyin.
Üstüne kalan kakaoyu serpin.

Yulafli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Yarim paket margarin 1 Litre süt 2 Çorba kasigi nisasta 9 Çorba kasigi kakao 1 Tatli kasigi kahve 1 Paket kakaolu bisküvi 1 Paket yulafli bisküvi Üzerine :
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini eritin ve sürekli karistirarak unu ilave edin.
Pembelesene dek agir ateste kavurun.
Nisastayi ekleyin.
2-3 Dakika sonra sekeri, sütü, kakaoyu ve kahveyi ekleyin.
Birkaç dakika sonra tencereyi atesin üzerinden alin ve 7-8 dakika çirpin.
Bir kakaolu bisküviyi hazirladiginiz kakaolu karisima bulayin.
Uzun bir tepsiye dik olarak yerlestirin.
Yulafli bisküviyi de ayni islemi uygulayin.
Kakaolu bisküvinin yanina yerlestirin.
Bu islemi yulafli ve kakaolu bisküviler bitene kadar tekrarlayin.
Kalan kakaolu karisimi bisküvilerin üzerine dökün.
Son olarak dövülmüs findik veya kavrulmamis antepfistigi serpin.

Buzdolabinda soguttuktan sonra servis yapin

Ispanyol Kek

Mutfak: Ispanya Süre: 40-60dk

MALZEMELER
125 gr pudra sekeri 5 Adet yumurta 75 gr rendelenmis çikolata 125 gr galeta unu 100 gr margarin 75 gr dövülmüs ceviz 2 Tatli kasigi tarçin Yarim limon rendesi
Vanilya sosu için : 1 Su bardagi süt 2 Adet yumurta sarisi 1 Kahve fincani tozseker
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari teker teker bir kaba kirarak mikserle karistirin.
Mikseri birakip geri kalan malzemeleri bir kasik yardimi ile yumurtalara yedirin.
Hazirladiginiz karisimi teflon bir kek kalibina veya varsa küçük kek kaliplarina dökerek önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35 dakika pisirin.
Üstüne vanilya sosu dökerek süsleyin.

Vanilya sos için küçük bir tencerede süt, vanilya ve sekeri agir ateste karistirarak kaynatin.
Ayri bir kapta yumurta sarilarini karistirin.
Kaynamis sütten azar azar alarak yumurtalara yedirin.
Sonra ocaga olarak karistirarak kaynatin.

Yogurtlu Portakalli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
10 Adet yumurta sarisi 2 Çay bardagi tozseker 2 Su bardagi krem santi 1 Su bardai süzme yogurt 5 Yaprak jelatin 3 Adet rendelenmis portakal kabugu 3 Adet portakalin suyu 1 Adet limonun suyu 2 Çay kasigi rom
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta sarilarini sekerle karistirin.
Derin bir kapta süzme yogurt ve krem santiyi karistirin.
Yumurtali sekeri de ilave edin.
Rendelenmis portakal kabugunu ekleyin.
Jelatini soguk suyla islatin.
Eridiginde portakal suyu, limon suyu ve romu ekleyin.
Yuvarlak bir kek tabagna pandispanyanin birinci katini yerlestirin.
Üzerine sirayla yogurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakalli jelatini yayin.
Buzdolabinda 45 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapin.

Ingiliz Keki

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
50 gr kutu kayisi 50 gr badem içi 50 gr tuzsuz antepfistigi 100 gr kuru üzüm 60 gr donmus meyve yada kuru incir 15 Çorba kasigi siviyag 2 Su bardagindna az pudra sekeri 3 Adet yumurta sarisi 3 Adet yumurta aki 2 Kahve kasigi kabarma tozu
YAPILIŞ TARİFİ
Bir kaseye küçük kesilmis kuru kayisiyi koyun.
Bir tasim suda kaynattiginiz kabuklari ayiklanmis içbadem ve antepfistigini, saplari ayiklanmis kuru üzüm, küçük kesilmis donmus meyve yada kuru incirleri de kaseye ekleyin.
Hepsini iyice karistirin ve dinlenmeye birakin.
Küçük bir tencereye siviyagi alin ve pudra sekerini ilave edin.
Çirpma teli ile 10 dakika hizlica karistirin.
Daha sonra sekerli yaga teker teker yumurta sarilarini ekleyin.
Yumurta aklarini baska bir kabin içinde kar haline gelene kadar çirpin.
Tencereye ekleyin ve unu ilave edin.

Birkaç dakika daha karistirin.
Dinlenmeye biraktiginiz yemisleri tencereye ilave edin.
Elde ettiginiz hamuru yaglanmis unlanmis kek kalibina dökün.
Orta isili firinda 1 saat pisirin.

Soguduktan sonra keki kaliptan çikarin. Dilimleyip, servis yapin

Visneli Yuvarlaklar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Paket vanilyali puding 2 Su bardagi süt 1 Su bardagi visne suyu 1 Adet sade hazir kek 2 Su bardagi visne Yarim çay bardagi visne likörü
YAPILIŞ TARİFİ
Vanilyali pudingi süt ve visne suyu ile birlikte ocaga oturtun.
Kisik ateste karistirin.
Kivamli bir hal aldiginda ocaktan indirin.
Içi su dolu bir tencereye oturtup, sogutun.
Kekten bir bardak yardimiyla 9 Adet yuvarlak kesin.

3 Parçanin üzerine soguttugunuz muhallebiden koyun.
Visne yerlestirin ve bir parça daha kek koyun.
Yeniden muhallebi sürün ve visne yerlestirin.
Son kalan kek katini da üzerine kapatin.
Diger kalan 6 kek parçalarinada ayni islemi uygulayin.
Visne likörünü üstteki keklerin üzerine gendirin.
Ikiser top dondurmayi üzerlerine yerlestirin.
Visne ile süsleyip, servis yapin.

Visneli ve Çikolatali Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
250 gr visne(dondurulmus, konserve veya taze) 150 gr bitter çikolata 4 Yumurta
Su bardagi seker
Su bardagi un 1 Kahve fincani ilik su 200 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari ve tozsekeri köpük köpük oluncaya kadar çirpin.
Margarini eriterek yumurtali karisima ilave edin.
Su, un, ve kabartma tozunu ekleyerek çirpmaya devam edin.
Bitter çikolatayi küçük parçalara ayirin.
Visne ve çikolatalari dibe çökmemesi için unlayin ve karisima ilave edin.
30 cm çapindaki yaglanmis bir firin kalibina bu karisimi dökün.
Önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40 dakika pisirin

Visneli Pratik Cheesecake

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Paket petibör bisküvi 1 Su bardagi eritilmis tereyagi 2 Paket labne peyniri 1 Paket süt kremasi 1 Paket dondurulmus visne
YAPILIŞ TARİFİ
Bisküvileri bir kaseye ufalayin.
Tereyagini eritip sogutun ve bisküvilere ilave ederek iyice karistirin.
Yuvarlak bir kaliba hazirladiginiz karisimi yayin.
Ayri bir kapta labne peyniri ve süt kremasini mikserle çirpin.
Kaliba yerlestirdiginiz bisküvilerin üzerine yayin.
Kalibi 25-30 dakika buzdolabinda dondurun.
Visneleri sikip suyunu süzün.

Elde ettiginiz visne suyuna 2 kasik nisasta ilave edin.
Kisik ateste sürekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.
Muhallebi ilininca kaliptaki bisküvileri karisimin üzerine yayip visne taneleri ile süsleyin.
Servis yapmadan önce buzdolabinda biraz daha bekletin

Visneli Parfe

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Yarim paket margarin 1 Paket petibör bisküvi 2 Su bardagi süt 1 Paket(2 Poset) kremsanti 1 Su bardagi çekilmis visne 1 paket visne jölesi 2 Adet yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.
Eritilip sogutulmus margarini bisküvilerle karistirin.
Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.
Krem santiyi 2 su bardagi süt ile karistirin.
Çirparak krema kivamina getirin.
Visneleri çok fazla ezilmeyecek sekilde blendirdan geçirin.
Visne jölesini 3 fincan sicak su ile karistirarak hazirlayin.
Yumurtalari bir kap içinde iyice çirpin.
Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtalari karistirin ve bisküvilerin üzerine dökün.
Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapin.

Visneli Dondurmali Kek

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 Adet yumurta sarisi 3 Çorba kasigi pudra sekeri
1.5 Su bardagi süt yarim su bardagi visne 1 Su bardagi krem santi 4 Dilim bayat kek 1 Çorba kasigi brandy
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta sarilarini iyice çirpin.
Süt ve pudra sekerini bir tavaya alin.
Kaynama noktasina gelene kadar isitin.
Yumurta sarilarini ve sekerli sütü çirparak karistirin.
Koyulasincaya kadar karistirmaya devam edin.
Kaynamadan ocaktan alin ve sogumaya birakin.
Yarim su bardagi visneyi tavaya alip, kisik ateste eriyinceye kadar pisirin ve blendirdan geçirin.
Soguyunca krem santi ile birlikte dondurmaya ekleyin.
Küçük kaliplara dökün.
Buzlukta yaklasik 6 saat bekletin.

Kek dilimlerini brandy ile islatin.
Kup bardaklarina bir parça dondurma koyun ve kek dilimlerini ilave edin.
Üzerine yeniden dondurma koyun.
Visnelerle süsleyip, servis yapin.

Visneli Çikolatali Pasta

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
125 gr margarin Yarim su bardagi tozseker 2 Adet yumurta 1 Su bardagindan biraz fazla un 2 Çorba kasigi kakao 1/3 Su bardagi süt 1 Çorba kasigi visne likörü 100 gr beyaz çikolata 100 gr bitter çikolata 2 Çorba kasigi krema 2 Su bardagi visne Muhallebi için : 1 Su bardagi süt 1 Çorba kasigi un 1 Çorba kasigi bugday nisastasi
YAPILIŞ TARİFİ
Oda sicakliginda yumusamis margarin ve sekeri mikserde çirpin.
Krema kivamina geldiginde karistirmaya devam edip, yumurtalari teker

teker ekleyin.
Mikseri durdurun ve çirpma islemine bir kasikla devam edin.
Un ve kakaoyu yavas yavas malzemeye karistirin.
Son olarak likör ve sütü ekleyin.
20 Santim çapinda bir kek kalibini yaglayin ve hamuru kaliba bosaltin.
Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 30-40 dakika pisirin.
Kürdanla pisip pismedigini kontrol ettikten sonra firindan çikarin ve sogumaya birakin.
Muhallebiyi hazirlayin.
Bunun için süt, un, bugday nisastasi ve sekeri atese koyun.
Kisik ateste karistirin.
Muhallebi koyulasinca ocagi kapatin.
Arasira karistirarak sogutun.
Keki soguttuktan sonra enine ikiye bölün.
Muhallebiyi arasina sürün.

Visneleri 5-6 tanesini süslemek için ayirin.
Kalanini muhallebinin üzerine siralayin.
Diger keki üzerine kapatin.
Beyaz çikolatayi ve bitter çikolatayi ayri kaplara koyun.
Bu kaplari da içi su doku tencerelere oturtun.
Her iki kaba da 1 çorba kasigi krema ekleyin.
Çikolatalar eridikten sonra kekin üzerine dökün.
Visnelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapin

Üzümlü Misir unlu Kek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
3 Adet yumurta 3 Kahve fincani tozseker 3 Çorba kasigi yogurt 100 gr margarin 1 Çorba kasigi kakao 1 Paket kabartma tozu 3 Kahve fincani un 3 Kahve fincani misirunu
YAPILIŞ TARİFİ
3 Adet yumurtayi ve 3 kahve fincani tozsekeri 5 dakika mikserle çirpin.
3 Çorba kasigi yogurt, 100 gr margarin, 1 çorba kasigi kakao, 1 kapet kabartma tozu, 3 kahve fincani un ve 3 kahve fincani misir ununu ilave edip karistirin.
Margarin ile yaglanmis kaliba dökün.
Üzerine 3 çorba kasigi çekirdeksiz kuru üzüm serpin.
Önceden isitilmis 170 dereceli firinda 40 dakika pisirin

Üzümlü Çikolata

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
250 gr. bitter çikolata 125 gr. kuru üzüm
YAPILIŞ TARİFİ
Çikolatayi eritin ve üzümle parçalanmis bisküviyi ekleyerek karistirin.
Bu karisimi yagli kagida dökün ve dondurun. Soguduktan sonra küçük küçük kesin. soguk servis yapin

Tropik Meyveli Kek

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 Su bardagi kekun 1 Adet yumurta 50 Gram margarin 2-3 Çorba kasigi rendelenmis taze hindistan cevizi 3 Dilim ananas Yarim muz Çeyrek mango konservesi
YAPILIŞ TARİFİ
Oda sicakliginda yumurta ve margarini birlikte çirpin. Üzerine bir su bardagi kekunu ekleyin.
Ardindan rendelenmis hindistan cevizini ilave edin.
Yarim muzu dilimleyin.
Ananas ve mangoyu da iki küp seker büyüklügünde dilimleyin.
Bu dilimleri de karisima katin.

20 cm çapinda küçük bir kek kalibini yaglayin.
Hamuru kaba bosaltin.
180 derece firinda 15-20 dakika kadar pisirin.
Keki firindan alin.
5 dakika kalipta dinlendirdikten sonra servis tabagina çilarin.
Sogudugunda servis yapin

Ançuezli salata

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi Amerikan Pirinci Konserve edilmis 3 adet ançuez 1 adet kuru sogan 4 adet haslanmis ve dogranmis lahana yapragi 1 kasik sulandirilmis hardal 1 çorba kasigi soya yagi Sirke, pul biber ve tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci diriligi kaybolmayacak sekilde haslayin. Hasladiktan sonra bol suyla yikayip süzün. Önceden firinda pisirmis oldugunuz sogani kat kat parçalara ayirin. Bir kabin içinde sogan, pirinç, dogranmis lahana yapragi, soya yagi, sirke ve tuzunu karistirip iyice harmanlayin. Bu karisimi içlerini oymus oldugunuz ançuezlerin orta kismina alip üzerini pul biber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Baharatli Ton Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk
MALZEMELER
3 bardak haslanmis pirinc Yarim su bardagi bezelye 200 gr ton baligi 1 çorba kasigi dogranmis kereviz sapi 1 çorba kasigi limon suyu 2 yemek kasigi zeytinyagi Yarim çay kasigi köri Yarim çay kasigi aci biber sosu
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kase içine haslanmis pirinç ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karistirin. Tuna baligi, kereviz ve sogani ilave edin. Küçük bir kavanoz içine limon suyu, yag, köri ve biber sosunu koyduktan sonra kavanozun kapagini kapayarak çalkalayin. Bunu, pirinç karisiminin üzerine döküp hafifçe karistirin. Kasenin kapagini kapatarak buzdolabinda 30 dakika sogutun. Marul yapraklari üzerinde servis yapin ve domatesle süsleyin.
Afiyet olsun...

Barbunya fasülyeli salata

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 su bardagi haslanmis Amerikan Pirinci 1 su bardagi haslanmis barbunya fasülyesi 1 demet kivircik salata 1 su bardagi kadar bezelye ve nar taneleri 1 tutam kuru nane 1 adet kirmizi elma (ince serit halinde dilimlenmis) 1 fincan soya yagi 1 yemek kasigi top karabiber 2 çay kasigi kimyon 1 fincan sirke 1 adet limon
YAPILIŞ TARİFİ
Fasülye, pirinç, ince kiyilmis kivircik salata, dilimlenmis elma, nane, karabiber, kimyon, sarmisak ve taze sogani derin bir kabin içinde iyice karistirin. Daha sonra limon, tuz ve sirkesini ekleyin. Pirinç ve barbunya fasülyesini de ekleyip üzerini bezelye, nar taneleri ve kuru nane ile süsleyin. Limon ve tuzunu da karistirip soguk servis yapin.

Beyaz Kivircik

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 adet kivircik salata 6 adet taze sogan 2 adet badem salatasi 10 adet kornison salata 4 tepeleme yemek kasigi mayonez yarim limon suyu 300 gram yogurt 3 dis sarmisak yarim çay bardagi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Tüm yesil malzemeler küçük küçük dogranir... Sarmisak katilmis yogurt, mayonez, yag, tuz, nane, karabiber, limon karistirilir. Hazirlanan sos yesil salatalarin içine konur ve buzdolabinda biraz bekletildikten sonra servis yapilir.

Bezelye salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 kutu konserve bezelye 3 çorba kasigi mayonez 6 adet ufak salatalik tursusu 3 dal maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Tursulari ufak kesin, maydanozu kiyin, daha sonra bir kaba bezelyeleri de ekleyerek bosaltin ve mayonezi koyun, tuzu da ekleyerek hepsini karistirin ve servis yapin

Biberli makarna salatasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket düdük makarna 1 adet yesil dolmalik biber 1 adet kirmizi biber 150gr sucuk 2 çorba kasik misir Yarim demet maydonoz Yarim demet dereotu 3 yemek kasigi mayonez 4 yemek kasik yogurt 1 yemek kasigi hardal Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnalarin tuzlu kaynar suda 8-9 dakkika haslayin, biberler serit serit , suculari dilim dilim kesin Dereotu ve maydonozu ince kiyin, mayonezi yogurt ve hardal ile iyice karistirin Makarnayi süzüp, hazirladiginiz malzemelerle iyice karistirip servis yapin

Bostana

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet iri domates 6 adet yesil sogan veya 1 adet kuru sogan ½ demet maydanoz 1 tatli kasigi salça 1 adet limon 1 çay kasigi pulbiber 1 kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabuklarini soyun, sogan ve maydanozu ile birlikte ince ince kiyin. Salça, limon suyu, tuz ve pulbiberi ilave edip hepsini karistirin. Içerisine suyu da ekleyip servis yapin.

Brezilya Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr kuskonmaz 200 gr haslanis misir 300 gr Brüksel lahanasi 100 gr findik 1 adet limon 1 avokado, 1 porfakal sivi yag biber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuskonmazlari ve brüksel lahanalarini haslayip küçük küçük dograyin. Avokadoyu ve portakali soyup küp seklinde dograyin. Tüm malzemeyi salata tabagina koyup üzerine haslanmis misiri,findigi, yagi, limon suyunu, biber ve tuzu katip, iyice karistirdiktan sonra servis yapin

Bugday Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket asurelik bugday ½ su bardagi sivi yag yarim su bardagi soya sosu 2 adet domates 1 demet taze sogan 4 adet çarliston biber sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1 paket bugday haslanir. Süzdükten sonra sogutulur. Bir su bardagina soya sos ve sivi yag konulur ve bugdayin üzerine eklenip 1 gün buzdolabinda bekletilir. 1 gün sonra çikarilan bugdayin üzerine domatesler, taze sogan, çarliston biberler ufalanarak eklenir. Üzerine limon ve sirke eklenir. Soya sos tuz lezzeti verdiginden dolayi tuz eklenmez

Cevizli havuç salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet havuç (orta büyüklükte) 2 su bardagi yogurt 4 dis sarimsak 4 kasik siviyag ½ su bardagi ezilmis ceviz tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havucu rendeleyin. Üzerine siviyag ve tuz ilave edin, suyunu çekinceye kadar pisirin,1-2 dakika kizartin. Yogurt ve sarimsak, tuz karistirin. Havuçlarin üzerine, sarimsakli yogurt ve ceviz ilave edip karistirin. Soguk olarak servis yapin

Çarliston salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/3 su bardagi zeytinyagi 1 su bardagi su 6 dis sarimsak 1 çorba kasigi sirke 1 tatli kasigi seker 1 çay fincani yogurt kirmizibiber tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri iri iri dograyin. Sarimsaklari ayiklayip dilimleyin. Küçük bir tencerede yagi kizdirin, sarimsaklari atarak

pembelestirin. Biberleri ekleyip 5-10 dakika sote edin. Kirmizibiber, seker, tuz ve suyu sote edilmis biberlere katin, orta ateste pisirin. Biberler yumusadiktan ve suyunu çektikten sonra atesten alin. Sirkeyi ekleyin ve sogumaya birakin. Soguyunca yogurtla karistirip servis edin.

Çin Usulü Balik

Mutfak: Cin Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

kg alabalik, pullari kazinip, içi temizlenmis, ancak kafasi ve kuyrugu üstünde birakilmis Tuz ve karabiber 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 demet taze sogan, 2.5 cm boyunda kesilip uzunlamasina ikiye bölünmüs 1 küçük parça taze kök zencefil, veya kuru zencefil 1 küçük yesil biber, dilimlenmis 100 gr mantar, çok ince dilimlenmis 2 yemek kasigi soya sosu 2 yemek kasigi beyaz sarap Taze sogan, süslemek için Ayçiçek yagi, yaglamak için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 C'ye isitin. Baligi alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yaglayin.
Baligi kurulayip içini disini tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.
Bir tavada yagi isitin, taze sogani, zencefili, yesil biberi ve mantari ekleyip, sik sik karistirarak 1 dakika pisirin. Soya sosunu ve beyaz sarabi ekleyip, bir iki defa karistirarak 1 dak. daha pisirin.
Karisimi baligin üstüne döküp folyonun kenarlarini kapatin.
Firinda 45 dak. pisirin
Baligi dikkatlice bir servis tabagina alin. Taze sogan ve mantarlarla süsleyip, sosunu üzerine döktükten sonra servis yapin.

Deniz Mahsülleri Güveç

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

50 gr kalamar 50 gr midye 50 gr karides 50 gr ahtapot 1 çay bardagi beyaz sarap 1 limonun suyu 20 gr mantar 4 yesil biber 3 yemek kasigi un 2 çay bardagi zeytinyagi Tuz, beyazbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz mahsüllerini temizleyip yikayin. Tuzla harmanlayarak 10 dakika dinlendirin. Yeniden yikayarak tavada kiyilmis sarmisak, biber, mantar ile soteleyin.
Limon suyu ve sarabi ilave ederek karistira karistira 6-8 dakika pisirin.
Tuzunu ve biberini ekin. Güveçlere doldurarak firinda 8 dakika pisirin.
Üzerine kiyilmis maydanoz serperek servis yapin

Deniz Mahsülleri ve Rezene

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

18 Adet Cannelloni 1 Istakoz 2 Yengeç 20 cl Kaynatilmis Balik Suyu 2 Havuç 2 Kereviz Dali 3 Rezene 5 cl.Pastis 10 cl. Taze Krema 20 gr. Tereyag 1 Sogan 1 Dis Sarimsak 1 Çorba Kasigi Zeytinyagi 25 cl. Beyaz Sarap 1 Demet Feslegen Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Istakozu 7 dakika, yengeci de 10 dakika sirayla balik suyunda kaynatin.
Etlerini kücük parçalara ayirin. Kereviz ve havuçlari kiyin. istakozun basini ve yengeç kabuklarini etsuyunda haslayin.
Zeytinyaginda sarimsak ve soganla birlikte kavurun. Beyaz sarabi isitin, feslegen demetini ekleyin ve 10 dakika kisik atesle kaynatin. Rezeneyi buharda 15 dakika pisirin.
Havuç ve kerevizleri tereyaginda biraz pisirin. Pastisi isitin.10 cl. deniz mahsulü suyuna, kremayi ekleyip karistirin. Istakoz ve yengeç etini kiyilmis feslegenle hafifçe karistirin.
Karisimi cannellonilerin içine doldurun. Rezeneyi mikserde karistirin ve suzun. Tabaktaki cannelloni’lerin altina yayin.

Deniz Ürünleri Yahnisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Su Bardagi Sek Beyaz Sarap
1/2 Kg Kalamar (temizlenip halka biçiminde kesilmis)
2 Kalkan Baligi Dilimi (kemikleri çikarilmis)
20 Midye Içi (midyeleri firçalayip temizleyiniz; kaynar suda haslayip, kabuklarini açarak içlerini çikariniz)
250 gr Karides (kabuklari ayiklanmis)
1 Çorba Kasigi Limon Suyu
1 Tatli Kasigi Tuz
1 Çorba Kasigi Un
1 Çay Kasigi Karabiber
30 gr Tereyag (2 çorba kasigi)
1 Çay Kasigi Kekik
2 Çorba Kasigi Maydanoz (kiyilmis)
60 gr Ceviz Içi (1/2 su bardagi)
85 gr Aci Krema (1/3 su bardagi)

YAPILIŞ TARİFİ
Lezzetli bir yemek olan deniz ürünleri yahnisi, pirinç pilavi ve yesil salatayla servis edilir.
Genis bir tencereye yarim su bardagi beyaz sarabi, kalamar dilimlerini, limon suyunu, tuzu ve biberi koyup orta ateste kaynayincaya kadar isitiniz. Atesi kisip karisimi 20 - 30 dakika daha hafifçe kaynatiniz; kalamarlari bir delikli kepçeyle servis tabagina alip bir kenara birakiniz.
Kalkan baligi dilimlerini ve kalan yarim su bardagi sarabi, kalamarlari pisirdiginiz tencereye ekleyip 7 - 8 dakika, balik dilimleri yumusayincaya kadar pisiriniz. Baliklari delikli kepçeyle ayri bir tabaga alip bir kenara birakiniz.
Tencerenin içindeki suyu bir kaba süzerek kenara birakiniz.
Genis bir tavada tereyagi orta ateste eritiniz. Tavayi atesten alip 1 çorba kasigi unu ekleyerek, pürtüksüz bir kivama gelene kadar iyice karistirrniz.
Kaba süzdügÜnüz balik suyunu ve 1 çay kasigI kekigi karistirarak katiniz.
Bu karisimi orta ateste kaynama noktasina gelinceye kadar karistirarak isitiniz. Atesi kisip karisimi 2 dakika daha hafifçe kaynatiniz.
Midye içlerini pisirdiginiz kalamarlari, balik dilimlerini, kand·esleri ve ceviz içlerini sosa ekleyip 8 - 10 dakika, karisimin bütün malzemesi iyice pisinceye kadar pisiriniz. Kremayi katip karistirarak sosu 1 dakika, kaynatmadan isitiniz.

Dil Baligi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
4 Adet Dil Baligi 1 Adet Kirmizi Sogan 1 Adet Domates 1 Yemek Kasigi Zeytinyagi Yeteri kadar tuz, kirmizi pul biber
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklarin basini ve kuyrugunu kesin. Derisini de soyduktan sonra ikiye ayirin. Orta kulagini çikarin. Bu dilimleri limon suyuna batirin. Üzerine kirmizi biber serpip 10 dakika dinlendirin.
Zeytinyagina bulayarak izgarada kizartin. Sogani soyup dörde kesin. Domatesi de dilimleyerek beraber servise sunun.

Dilbaligi Filetosu Somonlu

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg Dilbaligi Filetosu 250 gr Somon Filetosu 1 Bag Pazi 1 Havuç 1 Kabak 1 Patates 3 Limon Suyu Tuz, Karabiber Feslegenli Sos Için: 1 Demet Taze Feslegen 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi 2 Yesil Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Dal Maydanoz 1 Kahve Fincani Su Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Dilbaligi filetolarinin yarisini yagli kagidin üzerine dizin.

Pazi yapraklarini kaynar suya atip 1 dakika beklettikten sonra çikarin.
Damarlarini temizleyip dil baligi filetolarinin üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diger filotolari pazili karisimin üzerine kapattiktan sonra yagli kagitla birlikte rulo haline getirin.
Alüminyum folyaya sikica sarip 15 dakika buharda veya suda haslayin.
Feslegenli sosu hazirlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin.
Suyu ekleyip 10 dakika kaynatin. Feslegen sosunu servis tabagina alin.
Pismis baligi folyo ve yagli kagittan çikarip keskin bir biçakla verevine dilimleyin. Sosun üzerine yerlestirin.
Kabak, havuç ve patatesleri sekilli keserek haslayin. Balik rulolarinin etrafina dekoratif sekilde yerlestirin. Sicak olarak servis yapin.

Domatesli Barbunya Baligi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
8 Orta boy Barbunya 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Küçük Sogan 2 Orta Boy Dolmalik Biber 4 Orta Boy Domates 1 Defne Yapragi ½ Tatli Kasigi Tuz 1/3 Tatli Kasigi Karabiber 1 Çorba Kasigi Kiyilmis Dereotu ½ Tatli Kasigi Biberiye 1 Küçük Limon
YAPILIŞ TARİFİ
Önce firininizi orta hararette isitin. Ön hazirlik olarak sogani piyaz dograyin. Dolmalik biberi, sap ve çekirdekli kismini çikarip attiktan sonra, ince seritler halinde kesin. Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini çikarttiktan sonra, iri zar biçimi dograyin. Barbunyalarin pullarini kaziyip karnini yarin. Iç organlarini ve galsamelerini çikarip atin. Bol akar suyla yikayin. Limonu ince dilimleyin. Küçük bir tencerede, tereyagi orta ateste eritin. Yag erir erimez sogani katip 2 dakika, sik sik karistirarak sote edin. Biberi ilave edip birkaç kere karistirdiktan sonra domates, defne yapragi, tuz ve karabiberini koyup 5 dakika pisirin. Tencereyi atesten alin. Dereotunu ilave edip karistirin. Barbunyalari, cam kaba yerlestirin. Üzerlerine biberiyeyi serpin. Domates sosunu baliklarin üstüne döküp en üste de limon ve zeytinleri koyun. Kabi isitilmis firina sürüp 20-25 dakika pisirin. Kabi firindan alip, baliklari sicak olarak servis edin

Domates Soslu Balik

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 Çay Bardagi Pirinç 450 gr Soyulmus Domates 50 gr Siyah Zeytin 1 Sogan 1 Dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Tatli Kasigi Kekik ½ Su Bardagi Et Suyu Karabiber 4 Balik Filetosu 1 Çorba Kasigi Un 1-2 Tatli Kasigi Kapari
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci geleneksel yöntemlere göre pisirip pilav yapin. Domatesleri dörde bölün. Suyunu bir kasede biriktirmeye çalisin. Zeytinlerin çekirdeklerini çikarip ince ince kiyin. Sogan ve sarmisagi soyup küçük küpler halinde dograyin. Bir tencerede 1 çorba kasigi yagi kizdirip sogan ve sarmisagi kavurun. Domates ve kekigi ekleyin. Et suyu ve zeytini ekleyip tuz ve karabiberle tatlandirin. 5 dakika kadar pisirin. Bu arada balik filetolarina tuz ve karabiber serpip una bulayin. Kalan yagi büyüktavada kizdirip baligi 4 dakika kizartin. Sicak olarak bekletin. Kapariyi domatesli karisima ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandirin. Baligi, domates sosu ve pirinç pilavi esliginde servis yapin. Öneri: Büyük marketlerden kurutulmus sebze çesitleri alabilirsiniz. Domates disinda patlican, biber gibi sebzeleri de kurutulmus olarak temin edebilirsiniz. Dilerseniz muz dilimleri, elma, armut, ayva gibi kurutulmus meyve çesitleri bulabilirsiniz. Bu ürünleri mevsimlerine göre evde kendiniz de hazirlayabilirsiniz

Eksili Tatlili Karidesler

Mutfak: Ispanya Süre: 20-40dk
MALZEMELER
75 gr ufak konserve misir 100 gr mantar 1 çorba kasigi siviyag 450 gr dondurulmus karides 175 gr labne peyniri Sos: 45 ml sek seri 5 çorba kasigi elma suyu 2 çorba kasigi domates salçasi 2 çorba kasigi sirke 1 çorba kasigi seker 3 çorba kasigi soya sosu 4 çorba kasigi misir unu
YAPILIŞ TARİFİ
Önce sosumuzu hazirlayip, bir kenara koyalim. Bunun için tüm sos malzemelerini bir kapta karstirin ve bir kenarda bekletin.
Brokoliyi ufak çiçekler halinde ayirin, soganlari ve kirmizi biberi kiyin.
Mantarlari küçük küçük dograyin. Misirlari yikayip hazirlayin.
Sivi yagi yapismaz bir tavada kizdirin, sebzeleri hepsini ekleyip, sote edin.
5 dakika kadar pisirin.

Karidesleri ilave edip, üç dakika daha pisirin.

Daha sonra sosu ilave edip, karides ve sebzelerle beraber bir süre daha kaynatin. Yemeginiz pisince ocaktan indirin.

Enginarli Deniz Mahsülleri

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 Iri Enginar 2 Limon 1 Sogan 1 Çay Kasigi Hardal 200 gr Krema 4 Lahana Yapragi 2 Defne Yapragi 150 gr Somon Baligi Filetosu 100 gr Dil Baligi Filetosu 100 gr Levrek Filetosu 100 gr Kabuksuz Midye 100 gr Kalamar 50 gr Siyah Havyar 4 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Su Bardagi Kasar Rendesi 1 Tutam Maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Temizlenmis ve kilçiklari alinmis dil ve levregi kusbasi dograyin. Kalamarlari dilimleyin. Midyeleri yikayip temizleyerek, kalamar ile birlikte limonlu suda haslayin. Haslanan baliklari iyice süzün. Sogani çok ince kiyarak tereyaginda pembelestirin. Midye ve kalamari ilave ederek 3 dakika kadar soteleyin. Dogranmis olan dil ve levregi ekleyin ve parçalanmamalarina özen göstererek 5 dakika kadar karistirarak pisirin.Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tatlandirdiktan sonra ocaktan alin. Enginarlari limonlu suda haslayin. tepsiye alin. Üzerine sotelenmis baliklari dagitin.haslanmis lahanalarla sarin. Üzerine kasar peyniri serperek 200 derece firinda 8- 10 dakika pisirin. Somon baliklarini kagit seklinde dilimlere bölüp servis tabaklarinin orta kisimlarina dizin. Üzerine limon suyu, tereyagi ve baharat sürüp 200 derece firinda 4 dakika pisirin. Lahanaya sarili enginarlari tabaklara yerlestirin, üzerine havyarli sosu dökün ve servis yapin

Fener Baligi Bugulama

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
1 kg. fener baligi (fileto çikarilmis) 2 adet orta boy domates 3-4 adet sivri biber 1 limonun suyu 2 adet orta boy sogan ½ demet maydanoz 1 çay bardagi zeytinyagi 1 dissarmisak Tuz,Karabiber 3-4 adet defne yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari yikadiktan sonra yayvan bir tencereye dizin. Domateslerin kabuklarini soyup, halka halka dograyin. Dilimlenmis domatesleri baliklarin üzerine yerlestirin.
ince dogranmis biber ile halka seklinde dogranmis sogani baliklarin üzerine serpistirin.Bir kabin içinde zeytinyagi limon suyu, tuz ve karabiberi karistirip, baligin üzerine dökün. Birkaç defne yapragi da ilave ederek tencerenin kapagini kapatin.Orta hararetli ateste 20-25 dakika kadar pisirdikten sonra düzgün bir biçimde servis tabagina alin. Fener bugulamani üzerine kiyilmis maydanoz serperek servis yapin.

Hamsi Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1200 gr Hamsi 2 Tatli Kasigi Tuz ¼ Demet Maydanoz 2 Orta Boy Sogan
2.5 Yemek Kasigi Zeytinyagi ½ Yemek Kasigi Çamfistigi ½ Su Bardagi Pirinç 1 Su Bardagi Su (sicak) ½ Yemek Kasigi Kusüzümü ¼ Tatli Kasigi Kara biber ¼ Tatli Kasigi Seker 1/3 Su Bardagi Misir unu 2 Adet Yumurta 6 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektigi)
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizle, kuyruklarini koparmadan kilçigini çikar, yika, 1 tatli kasigi tuz ekle karistir, süzgeçte 15 dakika beklet.
Maydanozu yika, ayikla. Sogani soy, yika, ince ince dogra, zeytinyagi ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 7-8 dakika öldür.
Pirinci yika, süz, sogana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karistir. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu kiy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karistir.
Hamsilerden iki adedinin bos kisimlarini misir ununa batir, kuyruklari ayni tarafa gelecek sekilde avucuna ser, ortasina 1 tatli kasigi kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dis kismini unla, için üzerine kapat, kuyruk ve bas kisimlarini bükerek iyice yapistir, kusa benzer dolmalar yap.
Yumurtayi çirp, dolmalari batirarak kizdirilmis derin yagda kizart.

Hamsi Tava

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1350 gr Hamsi
1.5 Yemek Kasigi Tuz
4.5 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektigi) 6 Yemek Kasigi Misir Unu
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizle, yika, tuzla, süzgeçte 15 dakika beklet, alti gruba böl. Tavaya 1 tatli kasigi kadar yag koy, isit, baliklarin bir grubunu misir ununa bulayip kuyruklari ayni yöne gelecek sekilde yan yana dizerek daire olustur, bir yüzü kizarinca düz bir tabak kullanarak seklini bozmadan ters çevir, diger yüzünü de kizart. Kalan yagi azar azar ekleyerek digerlerini de ayni sekilde kizartmaya devam et.

Hardal Soslu Ahtapot

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
1 kg. ahtapot 4 çorba kasigi mayonez 1 çorba kasigi hardal 1 tatli kasigi hardal tohumu
YAPILIŞ TARİFİ
Ahtapotu temizlenmis ya da dondurulmus olarak alin.
Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kasigi su ekleyip, tencerenin kapagini kapatin. Çok kisik ateste, ahtapot yumusayincaya kadar 1,5 saat pisirin. Suyum süzüp, sogumaya birakin.
Sosu hazirlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kiyilmis dereotunu karistirin. Iri dogranmis ahtapotu sosa ilave edip karistirin.
Soguk olarak servis yapin.

Ispanak Soslu Somon

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
12 Dilim Somon Füme 80 gr. Ispanak Kökü (haslanmis) 10 cl. Ayçiçekyagi 2 Çorba Kasigi Sirke 1 Çorba Kasigi Limon Suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanagi yag, sirke ve limon suyuyla karistirin. Tuz ve karabiber ilave edin.
Her tabaga iki parça somon füme yerlestirin. 180 derece firinda 1 dak. bekletin.
Ispanak sosunu somonlarin üzerine dökün ve sicak servis yapin.

Kagitta Palamut - 1135

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 Iri Palamut 2 Sogan 4 Dis Sarimsak 2-3 Sivribiber 2 Domates 2 Yemek Kasigi Krema Yarim Demet Maydanoz 2-3 Defne Yapragi 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Baligi ayiklayip kuyruk kismini keserek fileto gibi açin. Yagli kagida yerlestirin. Üzerine halka halka kesilmis sogan,çekirdekleri çikarilip dilimlenmis domates, sarimsak ve biberi yerlestirin.
Defne yapraklari, tuz, biber ve zeytinyagini ekleyin.Kagidi sikica kapatip önceden isitilmis firinda 30 dakika pisirin.
Not: Palamut yerine levrek veya kefal de kullanabilirsiniz.

Bademli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
3 adet yumurta 1 normal su bardagi tozseker 1 çay kasigi nisasta 2 bardak süt 2 çay kasigi vanilya 1 bardak badem
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Sütü azar azar katip karistirin. Boza kivamina gelene dek pisirin. Atesten alinca içine kabuklari çikarilip makinede çekilmis badem katin.

Findikli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet yumurta 1 su bardagi seker 1 çay kasigi tepeleme nisasta 2 çay kasigi vanilya 1 çay bardagi kavrulmus iç findik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Telle karistirarak 2 bardak süt katin. Kisik ates üzerinde boza kivamina gelene dek pisirin.

Atesten indirince ince çekilmis findik karistirip gerektigi sekilde kullanin.

Çikolatali Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak tepeleme tozseker 150 gr sütsüz aci çikolata 2 yemek kasigi dolu un 1 yumurta sarisi 2 çay kasigi vanilya ½ lt (2 bardak) su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye seker, un, yumurta sarisi, vanilya koyup küçük bir telle karistirin. 2 bardak ilik suyu karisima yedirin. Ufak parçalara bölünmüs çikolata katin. Ara sira karistirarak bir iki tasim kaynayinca atesten indirin. Likör koyun. Kaymak baglamamasi için bir iki karistirin. Gereken puding ve tatlilarda kullanin

Kayisi Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr taze, olgun kayisi 400 gr (2 su bardagi) tozseker 1 yemek kasigi limon suyu 1 kahve fincani likör

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilarin çekirdeklerini çikartin. Bir tencereye süzgeçten ezerek geçirin. Seker ve 1 bardak su koyup 5 dakika kadar kaynatin. Un çorbasindan daha koyu kivama gelince limon sikin. Atesten indirince içine katin

Ahududu Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr ahududu 2 normal su bardagi tozseker 1 kahve fincani likör

YAPILIŞ TARİFİ

Ahududunu (agaç çilegi) bir tencereye ezerek süzgeçten geçirin. Içine 2 bardak sekek katin. 5 dakika kaynatin. Un çorbasindan daha koyu kivama gelince atesten indirin. Bir kahve fincani likör katin.

Not: Bu salçayi mevsiminde daha fazla ölçüde hazirlayip buzdolabinda saklamaniz da mümkündür. O zaman seker ölçüsü biraz artirilir

Domatesli Köfteli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1. 250 gr koyun kiymasi 1 orta boy sogan 1 ½ yumurta ½ demet maydanoz 1 dilim bayat ekmek
tuz-karabiber 4 orta boy domates 1 bardak ayçiçek yagi(kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class=”cat” colspan =”2”> Beslenme Bilgileri Notlar

Domatesli Midyeli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates 2 orta boy sogan 1 dis sarmisak 50 iç midye 1 defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Ince dogranmis sogan ve sarmisagi 2 kasik yagla 4 dakika kavurun ve çekirdekleri çikarilip rendelenmis domates katin. 5 dakika pisirin. Midyeleri temizleyip yikayin. Suyunu süzdükten sonra domatesli karisima ekleyin. Tuz, karabiber ve defne yapragi koyup 10 dakika kisik ateste pisirin.

Domatesli Peynirli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 orta boy domates 150 gr beyazpeynir 1 yemek kasigi margarin 1 çay kasigi karabiber veya kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri enine ikiye kesin. Çekirdeklerini çikartin. Kabuklari kalacak sekilde, yalniz domatesin içini rendeden

geçirin. Bir kasik yagla atese koyun. Kisik ateste 10 dakika pisirin. Içine rendelenmis peynir, biber koyup 2 dakika sonra indirin

Domatesli Mantarli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 orta boy domates 1 orta boy sogan 2 yemek kasigi margarin 1 dis sarmisak
½ bardak dogranmis mantar tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Sogan ve sarmisagi ince dograyin. Yagla birlikte 2-3 dakika kavurun. Mantarlari katin; 2 dakika daha kavurup rendelenmis domates, tuz ve karabiber katarak 10 dakika pisirin

Kiyma Sosu

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 gr koyun veya dana kiymasi 1 orta boy sogan 1 küçük boy kereviz 1 küçük havuç 1 küçük dis sarmisak 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi margarin 1 bardak su tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye kiyma, rendelenmis sogan, kereviz, havuç, kiyilmis sarmisak, tuz ve karabiber koyun. 5 dakika kavurun. Suyunu katip kisik ateste 30 dakika pisirin. Makarnayla servis yapin.

Taze Domates Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4-5 orta boy domates 1 orta boy sogan 1 dis sarmisak
1 defne yapragi ½ kahve fincani bitkisel yag 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çikartin. Kabugu kalacak sekilde domatesin içini rendeden geçirin.
Ince dogranmis sogan ve sarmisagi yagin içinde 2 dakika kavurun. Domates, tuz ve defne yapragi katin. Kendi birakacagi suyu çekinceye 10 dakika kisik ateste pisirin. Makarnayla birlikte servis yapin.

Fransiz Salata Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 çay kasigi pudrasekeri ½ çay kasigi tuz ½ çay kasigi toz hardal ½ çay kasigi kirmizibiber- karabiber
2 yemek kasigi limon suyu 2 yemek kasigi sirke
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru gereçleri bir kaseye koyun. Limon suyu, sirke katip karistirin.
Bu karisima, azar azar zeytinyagi katip yedirin. Hemen kullanilmayacaksa
bir kavanozda saklayin. Kullanmadan önce çalkalayin.

Berrak Meyve Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
½ bardak seker Bir fiske tuz Bir fiske toz hardal 1 yemek kasigi sirke
YAPILIŞ TARİFİ
Seker, tuz, hardal ve sirkeyi birlikte karistirip kaynatmadan isitin. 2-Sogutulan bu karisima,yavas yavas yag yedirerek tel veya elektrikli karistiriciyla çirpin.
Yabanci kaynakli salatalarla servis yapin.

Ananasli Peynirli Sos

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 bardak ananas konservesi suyu 1 yemek kasigi tepeleme misir nisastasi 1 limon suyu 1 portakal suyu 2 çirpilmis

yumurta 3 yemek kasigi lor (tuzsuz peynir)
YAPILIŞ TARİFİ
Nisastayi meyve sulariyla karistirin. Sicak suya oturtarak 20 dakika, karistirarak pisirin.
Önce yumurtalari, sonra da ezilmis peyniri katin, 5 dakika sonra atesten alin, sogutup kullanin.

Pismis Salata Sosu

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 yemek kasigi silme un 2 çay kaiigi silme tuz 4 yemek kasigi silme seker 2 çay kasigi silme toz hardal Bir fiske kirmizibiber 4 adet yumurta sarisi 1 ½ bardak süt ½ bardak tatli sirke
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru gereçleri bir kaba koyun. Çirpilmis yumurta sarisi ve süt katin. Sicak suyun içine oturtup karistirarak pisirin. Sirke ve tereyagi koyun; soguduktan sonra yabanci kaynakli salatalarla kullanin

Maydanozlu Yogurt Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 orta boy kase yogurt 1 tatli kasigi hazir hardal 2 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi sirke 2-3 yaprak taze nane 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 1 yemek kasigi kiyilmis dereotu
YAPILIŞ TARİFİ
Yukaridaki gereçlerin hepsini yogurda katip karistirin. Meze veya salata olarak degerlendirin.

Sarmisakli Yogurt Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
500 gr yogurt 3-4 dis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Cam veya porselen bir kasede yogurdu karistirarak krema haline getirin. Sarmisaklari ayiklayip tuzla beraber bir tahta havanda döverek ezin ve yogurda katin. Kiyilmis taze sebze veya pismis sebze püreleriyle ve kizartmalariyla servis yapin.

Tarator

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 bardak ceviz içi 1 kalin dilim bayat ekmek 2 dis sarmisak 1 kahve fincani limon suyu veya sirke ¾ bardak su ½ çay kasigi tuz ½ çay kasigi kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
Islatilmis ekmek içiyle cevizi et makinesinden bir iki çekin. Ya da havanda iyice döverek ezin. içine ezilmis sarmisak, tuz, kirmizibiber ve limon suyu katin. Yogurt kivamina gelene kadar su koyup karistirin

Naneli Yogurt Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 orta boy kase yogurt 2 yemek kasigi kiyilmis nane (taze) Bir çimdik yaprak kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
Yukaridaki gereçleri miksere koyup iyice karistirin. Buzdolabinda 2 saat bekletin. Servisten önce üzerini nane yapraklariyla süsleyin. Bu sos izgara et ve kebaplarla özellikle kuzu etiyle iyi gider.

Deniz Ürünleri Sosu

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Besamel için: 2 orta boy sogan 1 ½ yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi tepeleme un 3,5 bardak süt 5 sap maydanoz Tuz, karabiber, hindistancevizi rendesi 1 bardak çirpilmis süt kremi
Kabuklar için: 125 gr tereyagi 1 orta boy havuç 1 küçük sogan 1 dis sarmisak Tuz, karabiber 8-10 tane karides veya

böcek
YAPILIŞ TARİFİ
</td></tr><tr><td class=”cat” colspan =”2”> Beslenme Bilgileri Notlar

Sarmisak ve Feslegen Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 dal genis yaprakli feslegen 4 dis sarmisak
1 bardak zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Feslegenle soyulmus sarmisaklari bir tas havanda dövün. Bu karisimi mikser içine alin ve zeytinyagini katip koyulasincaya kadar karistirin. Tuz ve karabiber katin. Bu sos, kizarmis veya izgara yapilmis dana etiyle servis yapilir. Spagetti yemekleriyle yaninda rendelenmis peynir verilir.

Salatalik Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 orta boy salatalik 1 bardak taze süt kremi 4 dal tarhun (yoksa maydanoz) 2 yemek kasigi sirke Tuz-karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Salatayi soyup bir biçakla incecik kiyin. Bir kaba alin ve üzerine biraz tuz serperek 1 saat suyunu salmasi için bekletin.
Temiz bir tülbentle sikip suyunu alin ve süt kremiyle karistirin; kiyilmis tarhun veya maydanoz, 2 kasik sirke, tuz, karabiber katin.

Sarmisakli Domates Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 orta boy domates 1 kahve fincani zeytinyagi 4 dis sarmisak 2 çay kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini ayiklayip irice dograyin. Zeytinyagi ve tuz katarak kisik ateste yumusayana kadar pisirin. Atesten indirmeden önce dövülmüs sarmisak ve sirke katin. Kizartilmis sebzelerin yaninda servis yapin.

Kokteyl Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 bardak mayonez ½ sise ketcap 1 yemek kasigi kanyak 1 cay kasigi limon suyu ½ cay kasigi toz hardal
YAPILIŞ TARİFİ
Mayoneze yukaridaki gereçleri katip karistirin.

Tartar Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 bardak mayonez 1 kahve fincani ince kiyilmis kornison ½ kahve fincani kiyilmis kapari 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Bir bardak mayonezin içine, tum malzemeleri ekleyip karistirin.
Afiyet olsun

Yesil Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 bardak mayonez ½ bardak ispanak püresi ½ demet maydanoz Yeterince tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Haslayip püre haline getirdiginiz ispanagi, ince kiyilmis maydanozla beraber bir bardak mayonezle karistirin.

Sarmisakli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 1/3 bardak zeytinyagi veya ayçiçek yagi ½ bardak sirke ½ çay kasigi toz hardal
½ çay kasigi tuz 1 çay kasigi toz seker 4 dis kiyilmis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Yukaridaki gereçleri bir kavanoz içine koyup karistirin.

Zeytinyagili Limonlu Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 çay bardagi zeytinyagi 1 kahve fincani limon suyu 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinyagini limon suyuyla karistirin. Kiyilmis maydanoz, tuz ve biraz karabiber katin.

Soganli Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk
MALZEMELER
500 gr sogan 1 bardak et suyu veya süt 1 bardak koyu beyaz sos
YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ayiklayip incecik dograyin, sonra da kaynar suya atip 2 dakika kaynatip süzgeçten geçirin, üzerinden soguk su dokun. 2-Suyu süzülen soganlari bir kaba alin. Üzerini örtecek kadar süt veya et suyu döküp yavas kaynatarak suyunu çektirin. Süzgeçten bastirarak geçirip beyaz sosla karistirin. Atesten alinca biraz tuz, karabiber ve hindistancevizi serpin. Sosu sicakken servis yapin.

Mantarli Sos

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 bardak orta beyaz sos ½ bardak hazir konserve mantar veya taze haslanmis mantar 1 adet yumurta sarisi ½ çay kasigi tuz Birer fiske karabiber-hindistan cevizi
YAPILIŞ TARİFİ
Dogranmis ve haslanmis mantarlari, sicak sosla karistirin. Tuz ve baharat katin. Limon suyu ile çirpilmis yumurtayi koyup bir iki tasim kaynatarak atesten indirin. Sigir ve dana, tavuk, hindi, ve kizartma balikla kullanin

Domi Glas Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 kg dana kemigi 3 yemek kasigi margarin 75 gr un 1 kahve fincani domates salçasi 1 küçük havuç 1 bas sogan 2 dis sarmisak 1-2 maydanoz kökü ½ çay kasigi tane karabiber 1 çay kasigi kekik ½ yemek kasigi silme tuz 1 bardak kirmizi sarap 10 bardak su
YAPILIŞ TARİFİ
Kirilmis dana kemiklerini, büyücek bir tencerede, yagla birlikte sararincaya kadar kavurun. Un, ince dogranmis havuç, sogan, maydanoz koku ve 2 dis sarmisak katin. 3-4 dakika daha karistirarak kavurun. Salça ve baharati katip biraz daha karistirin. Sonra sarap, sicak su ve tuz koyup kisik ateste 3 saat pisirin. Su eksildikçe sicak su ekleyerek tamamlayin. Salçayi süzüp gereken yerde kullanin. Buzdolabinda saklayin.

Pembe Gaspaso (Soguk)

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gr domates 200 gr beyaz ekmek 1 dis sarmisak
4 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ
Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini çikartin. Ekmekleri suyla islatin
ve suyunu sikip domates ve kiyilmis sarmisakla birlikte karistiriciya koyun.
Yumusak krema haline gelince yag, sirke ve biraz tuz katin.
Bu karisima, corba kivamina gelene dek 3 bardak su katin. 2 saat

buzdolabinda bekletin. Servisten önce kaseye bosaltip içine buz parçalari atin.

Asure

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardagi asurelik bugday 1 su bardagi nohut 5 su bardagi tozseker 1 su bardagi kuru fasulye 15 su bardagi su Yarim su bardagi pirinç 1 su bardagi kuru üzüm 1 su bardagi küp dogranmis kayisi 1 su bardagi dogranmis kuru incir 1 portakal

Süsleme için: 1 su bardagi kus üzümü Çekilmis ceviz içi, Antep fistigi Tarçin, nar taneleri

YAPILIŞ TARİFİ

Bugday, fasulye, nohut ve üzümü yikayip ayri kaplarda bir gece önceden islatin. Ertesi gün bugdayi süzüp büyük bir çelik tencereye alin. 15 su bardagi su ekleyip kaynatin. Üzerinde biriken köpügü bir kevgirle alip tencerenin kapagini kapatin ve 30 dakika kaynatin. Fasulye ve nohutu süzüp ayri kaplarda haslayin.

Pirinci yikayip süzün ve bugdaya ilave edin. Bugday taneleri iyice yumusayincaya kadar yaklasik 4.5 saat kisik ateste arasira karistirarak pisirin.

Bugdayin suyu un çorbasi kivamina gelmek üzereyken tozseker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Portakalin kabugunu ince ince dograyip karisima ekleyin. Kuru üzüm ve kuru kayisiyi ilave edip karistirin. Birkaç tasim kaynattiktan sonra atesten alin.

Asure pistikten sonra dogranmis inciri ekleyip karistirin. Sicakken kaselere bosaltin. Soguyunca üzerini ceviz içi, Antep fistigi, kus üzümü, tarçin ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapin. Istege bagli olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

Avci Usulü Kuzu Eti

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

800 gr. kuzu sirti 500 gr. domates 400 gr. patates 1 adet sogan 5 dis sarmisak 4 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Eti büyük parçalar halinde dograyin, kabugu soyulmus soganlari halka seklinde kesin, patatesleri soyup küp seklinde dograyin. Zeytinyagini bir tavada isitin. Dilimlenmis 2 dis sarmisagi ekleyip, pembelesinceye kadar kavurun. Kabi atesten indirin. Firin kabinin dibine soganlari yerlestirin, üzerine kuzu eti ve patatesleri birer sira dizin. En üste domatesi yayin. Üzerine kalan 3 dis sarmisagi koyup, tuzu serpin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatin. Önceden 180 derece isitilmis firinda 30 dakika pisirin. Kabin üzerindeki folyoyu çikarin, tekrar firina koyun. Arada bir karistirarak 20 dakika daha pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Bademli Bamyali Kuzu

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu kusbasi
1 orta boy sogan (ince kiyilmis)
5 dis sarmisak (ince kiyilmis)

1 adet kirmizibiber (kirmizi dolmalik biber de olabilir) ° Zencefil (2 çay kasigi kuru - 2 adet taze zencefilden 5 cm`lik parça tiraslanmis) 2 çay kasigi biberiye 2 çorba kasigi tarçin 2 çay kasigi toz kirmizibiber 3 su bardagi et suyu (750 ml.) 1 ½ çorba kasigi bal 1 limonun suyu 4 su bardagi taze veya donmus bamya (400 gr.) 6 çorba kasigi ayiklanmis kabuksuz badem (80 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etini kiyilmis sogan ve sarmisakla, pembelesinceye kadar kavurun. Zencefil, biberiye, tarçin, et suyu, bal, limon suyu, toz kirmizibiber, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateste kapagi kapali olarak 40 dk. pisirin. Bamya, badem ve kirmizibiberleri ilave ederek (tencerenin kapagi kapali olarak) 20 dk. daha pisirin

Biber Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kiyma 4 dilim ekmek içi 1 kg sivri biber 250 gr mantar 1 adet sogan 3 – 4 adet patates 2 adet domates 1 kase Yogurt 1 demet maydanoz kizartmak için sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi ayiklayip rendeleyin. Kiymayi, ekmek içini, rendelenmis sogani, maydanozu, naneyi, kekigi, karabiberi ve tuzu beraber yogurun. Ceviz büyüklügünde parçalar alip köfteler hazirlayin. Sivi yagi kizdirip, rendelenmis ince patatesleri ve sonra da biberleri kizartin. Mantar ve domatesleri 1 – 2 dakika yagda sote edin. Daha sonra köfteleri kizartin. Servis tabagina ince rendelenmis patatesleri koyun, üzerine yogurt dökün. Kizarmis domatesler, mantarlar ve biberleri dizin. En üstüne kizaran köfteleri koyun ve yogurt esliginde servise sunun.

Brokolili Et Sote

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. brokkoli 750 gr. dana eti 4 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizi pul biber 1,5 su bardagi et suyu (veya 1.5 su bardagi suda eritilmis et suyu tableti) 1 çorba kasigi misir nisastasi 2 çorba kasigi sivi yag 1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, yaglarini temizledikten sonra ince serit seklinde kesin. Bir kaseye koyun, pul biber ve küçük dogranmis sarmisagi ekleyip karistirin. Brokkolilerin saplarini uçtan çiçeklere kadar soyup, çiçeklerini ayirin. Soyulmus saplari verevine ince dilimleyin. Bir tencereye 6 su bardagi su koyup kaynatin. Brokolileri tencereye atip 2 dakika hasladiktan sonra suyunu süzün. Et suyunu bir tencereye koyun, harli ateste yarim bardak kalana kadar, kaynatin. 2 çorba kasigi et suyunu bir kasede misir nisastasiyla karistirin. Kalan et suyunu ayirin. 1 çorba kasigi sivi yagi bir tavada kizdirin. Brokkoliyi bu yagda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabaga alin. Kalan 1 çorba kasigi yagi bir tavada kizdirin, eti ilave edin. Et altin sarisi renk alana kadar karistirarak sote edin. Brokkoliyi, misir nisastali et suyunu, ayirdiginiz et suyunu, kabuklari soyulup küp seklinde dogranmis yarim limonu, tuz ve karabiberi ekleyip, 5 dakika pisirin. Delikli bir kepçeyle tavadaki etli karisimi servis tabagina alin. Tavada kalan sosu yaklasik yarim su bardagi kalana kadar kaynatin. Hazirladiginiz sosu brokkolili etin üzerine dökün, üzerine küp seklinde dogranmis limon parçalari serpip, servis yapin

Bulgurlu Dogu Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg yagsiz kiyma 1 çay bardagi ince bulgur 1 adet sogan, sivi yag 1 çay kasigi kirmizibiber 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi yenibahar 1 tatli kasigi tereyagi 1 bardak su, tuz 1 kasik salça 3 dis sarmisak
Püre için: 3-4 adet patates, 1 bardak süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymamizi bir tepsiye alin ve içine ince bulguru ekleyin. Özlesene dek yogurun. Sogani rendeleyip, bulgurlu kiymaya ilave edin. Tuz ve baharatlari ekleyin. Tereyagini da ekleyerek hepsini yogurun. Elinizi hafifçe islatarak, ceviz büyüklügünde, yuvarlak ve yassi köfteler hazirlayin. Sivi yagda kizartin. Küçük bir tepsiye veya kapakli yayvan bir tencereye alin. Salçaya 1 bardak su ve dövülmüs sarimsaklari ekleyip köftelerin üzerine dökün. Kisik ateste köfteleri sos ile birlikte pisirin. Püre için: Patatesi haslayin ve rendenin iri tarafi ile rendeleyin. 1 bardak süt ile tereyagini ekleyip, pürüzsüz olana dek karistirin. Köftelerin yaninda garnitür olarak servis yapin.
Afiyet olsun...

Bumbar Dolmasi

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

Iç Malzemesi: 1 kg bumbar (Koyun Ince barsagi) 2 su bardagi pirinç 1 yemek kasigi nane 1 yemek kasigi biber salçasi 2 çay kasigi kirmizi pulbiber karabiber, tuz
Terbiye Malzemesi: 1 yemek kasigi tuz 5 su bardagi su 1 yemek kasigi tereyagi 2 çay kasigi nane

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta pirinç, nane, biber salçasi, pulbiber, karabiber ve tuzu karistirin. Ayri bir kapta bumbarlari tuzlu suda ters yüz ederek iyice temizleyin.Temizlediginiz bumbarlarin içine hazirladiginiz harci doldurun. Bumbarlarin dis yüzeyini bir kez daha tuzlu suyla yikayin. Terbiye malzemelerinin hepsini bir tencerede karistirin.Tencerenin içine bumbarlari yerlestirin, bir saat pisirin. Sicak servis yapin.

Ciger Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Koyun zari 2 bardak su tuz 350 gram karaciger 1 kase pirinç sivi yag 2 yemek kasigi çam fistigi 2 yemek kasigi kusüzümü 2 adet sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Gömlegi yikayip 1 su bardagi ilik suda bekletin. Karacigeri soyup, ince ince kiyin; içine 1 ½ tatli kasigi tuz ekleyin; yaklasik 30 dakika pisir. Pirinci yikayip, süzün. Bir tavada yag ile dogranmis soganlari, kusüzümü ve fistigi pembelesinceye degin kavurun. Pirinci ekleyin ve yaklasik 10 dakika kadar karistirin. Gömlegi sudan çikarip

parçalara ayiririn. Ortalarina malzemeyi koyup bohça seklinde katlayin. Yumurtayi çirpip sarmalarin üzerine sürün. Gömlegin haslanma suyunu da döküp önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda 45 dakika kadar pisirin

Ciger Tava

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 koyun karacigeri ½ bardak un 1 bardak zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Cigerin zari soyulur. Sonra yarim bardak genisliginde dilimler kesilir, una bulanir ve içinde kizgin zeytinyagi bulunan tavaya ikiser üçer atilir. Kevgirle karistirarak kuvvetli ateste birer dakika kadar kizartilarak servis tabagina alinir. Cigerlerin tamami pisince üzerine tuz serpilir ve servis yapilir.

Çevirme

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg kusbasi kuzu eti 5 adet orta boy patlican 2 adet sogan 1 adet havuç 1 yemek kasigi margarin 2 adet sivri biber 2 su bardagi pirinç 1 kase Yogurt tuz, karabiber kizartmak için sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Kusbasi dogranmis et, sogan, havuç ve sivri biberleri margarinde kavurun. Patlicanlari alacali soyup uzunlamasina üçe bölün. Acisini çikarmak için tuzlu suda bekletin. Sikip kizgin sivi yagda kizartin. Kizarttiginiz patlicanlari, tencerenin zeminine yerlestirin. Üstüne kavrulmus malzemeleri ve 2 su bardagi pirinci koyun. 3 1/3 su bardagi sicak su ekleyip kisik ateste pisirin. Düz bir servis kabina tersyüz edip yogurtla birlikte servis yapin.

Dalyan Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
750 gr. dana kiyma 1 adet havuç 1 adet patates 1 su bardagi bezelye 2 adet sogan 2 dilim bayat ekmek içi 1 adet yumurta 1 adet yumurta sarisi 3 çorba kasigi zeytin yagi 2-3 su bardagi su Tuz, karabiber, kimyon
YAPILIŞ TARİFİ
Havuç ve patatesi temizleyip küp küp dograyin.Bezelye ile havucu küçük bir tencerey alip su ve biraz tuz ekleyin.10-15 dakika haslayip patatesleri ilave edin.Sebzeler yumusayincaya kadar pisirin.Sebzeleri kevgirle çikarip baska bir kaba alin.Haslama suyunu sicak olarak bekletin. Soganlari soyup rendeleyin. Ekmek içini ilik suda islatip elinizle sikarak ufalayin. Kiymayi derin bir kaba alin. Sogan, ekmekiçi, tuz, karabiber, kimyon ve 1 yumurtayi ekleyip yogurun. Köfte harcini yaglanmis firin tepsisine alip elinizle bastirarak dikdörtgen seklinde yayin.Hasladiginiz sebzeleri ortasina rulo seklinde sarin.Iki ucunu parmaklarinizla bastirarak yapistirin.Dalyan köftenin tüm yüzeyine firça ile önce zeytinyagi sonra yumurta sarisi sürün.Artan haslanmis sebzeleri etrafina yayin,yarim su bardagi kadar sicak haslama suyu ilave edin.Önceden isitilmis 170 dereceye ayarli firinda 25 dakika pisirin.Dilimleyip sicak olarak servis yapin

Damla Sakizli Kuzu Incik

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
10 adet Kuzu Incik 3 çorba kasigi Un 100 gr. Tereyagi 400 gr. havuç 1 kg. patates 1 adet marul ½ limon 2 adet damla sakizi 1/2demet dereotu 10 dis sarmisak Tuz, karabiber 1 adet defne yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencerede Tereyagini kizdirip kuzu incikleri harli ateste soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleri hafifçe renk degistirdiginde, defne yapragi, arpacik sogan ve sarmisagi bütün olarak tencereye ilave edin. Sotelediginiz kuzu incikleri, tencerede suyunu çektigi anda un ilave ederek kisa bir süre daha soteleyin. Etlerin üzerine yaklasik 1 parmak geçecek sekilde su ilave edip kaynamaya birakin. Tencereyi ara ara karistirip kaynattiktan sonra üstünde olusan kefi alip kisik ateste pisirmeye birakin. Patates ve havuçlari düzgün sekilde dograyip hazirladiktan sonra kararmamalari için soguk suyun içinde bekletin. Marulun iri yapraklarini alip tuz ve limon ilave edilmis kaynar suyun içine blanse edip buzlu suya alin. Etlerin pismesine yakin havuçlari tencereye ekleyin.Havuçlarin pisme süresine yakin iken patatesleri ilave edin. ½ limonun kabuklarini soyup fileto olarak çikartin. Minik tavla zari seklinde dogranmis limonu, damla sakizini, karabiberi ve tuzu ekleyip yemegi lezzetlendirin. Pisen incikleri dikkatlice tencereden alip blanse edilmis marul yapraklari ile sarin. Hazirladiginiz kuzu incikleri, marullarin birlesim yeri tencerenin altina gelecek sekilde yerlestirip kisik ateste 5 dk. kadar kaynatin.
Damla sakizli kuzu incik kapama pistiginde taze kiyilmis dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin agzi kapali olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

Domates Hardalli Izgara Fileto

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. fileto 5 gr. biberiye 3 gr. adaçayi 5 gr. maydonoz 30 gr. sari domates 40 gr. kirmizi domates 30 gr. toz seker 30 gr. dijon hardali 3 gr. tuz 3 gr. beyaz biber 20 ml. zeytinyagi 30 gr. tuzsuz tereyagi 30 ml. beyaz sarap Garnitür olarak 30 gr. patates

YAPILIŞ TARİFİ

Hazirlanisi: Filetoyu adaçayi ve biberiyeli zeytinyaginda bekletin. Agir ateste izgara yapin. Sos için: Sekeri ateste karamelize edin. Tereyagini ve beyaz sarabi ekleyin. Birkaç dakika kaynatin ve hardali ekleyin. Küçük domatesleri ikiye ayirip sote edin. Tuz, biber ve hardal ekleyin. Kizarmis veya firinda patates ile servis yapin

Erik Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr kurutulmus iri siyah erik 200 gr orta yagli kiyma 50 gr pirinç ½ su bardagi 1 çay kasigi tarçin tuz 3 çorba kasigi toz seker (45 gr) 30-40 gr tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Erikleri 10 dakika suda bekletin. Iyice yikadiktan sonra 1 lt suda 15 dakika haslayin. Haslama suyunu saklayin. Kiymaya pirinci, tuz ve tarçini katin ve iyice yogurun. Erikleri biçakla yarin. Çekirdeklerini çikarin. Kiymali iç ile doldurup kapatin. Yayvan ve küçük bir tencereye dizin. Terayagini küçük parçalar halinde kesip aralara koyun. Tüm malzemeyi koyduktan sonra 1 su bardagi erik suyu ekleyin. Kisik ateste 5 dakika kaynatin, daha sonra toz sekeri üstüne serpin. Tencerenin agzini kapatin. 30 dakika kisik ateste pisirin.

Etli Fondü

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. bonfile (kusbasi dogranmis)
Domates sosu için:
1 çorba kasigi zeytinyagi (15 ml.) 2 orta boy ince kiyilmis sogan 1 dis dövülmüs sarmisak 3 orta boy, küp dogranmis taze domates (veya 1 kutu konserve dogranmis domates) 2 çorba kasigi salça Tuz, karabiber Hardal sosu için: 1 çorba kasigi hardal 2/3 su bardagi yogurt (165 gr.) 3 çorba kasigi mayonez 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Domates sosu yapilisi Sarmisak ve sogani zeytinyaginda sote edin. Dogranmis domates, salça, tuz ve biber ilave ederek, dometesler suyunu çekip, sos koyulasana kadar (20 dk.) orta ateste pisirin. Atesten alip maydanozu serpin. Sicak veya soguk servis yapin. Hardal sosu yapilisi Tüm malzemeyi bir kasenin içine koyup metal kasikla iyice karistirin. Fondü etleri: Kusbasi dogranmis bonfileleri teker teker fondü sislerine takin, arzu ettiginiz piskinlikte kizartin. Yukarida hazirlamis oldugunuz soslar ve taze sebzelerle servis yapin.

Fasulye Soslu Brokolili Biftek

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 yemek kasigi kizartma yagi 225 gr. ince dilimlenmis yagsiz biftek 225 gr. brokoli 115 gr. misir konservesi 3-4 yemek kasigi su 2 adet çarpraz dilimlenmis pirasa 227 gr. dilimlenmis konserve kuzu kestanesi
Salamura Için: 1 yemek kasigi mayalanmis esmer fasulye sosu 2 yemek kasigi soya sosu 2 yemek kasigi elma sirkesi 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 çay kasigi tuz 2 çay kasigi sarmisak sos 2,5 cm büyüklügünde soyulup ince ince dogranmis taze zencefil kökü

YAPILIŞ TARİFİ

Önce salamurayi hazirlayin. Mayalanmis fasulye sosunu bir kapta ezerek püre haline getirin. Geri kalan malzemeyi de kaba ekleyin. Biftegi ince ince dilimleyip, salamuraya koyun. Ardindan biftegi karistirip, salamuraya iyice buladiktan sonra birkaç saat veya bütün gece buzdolabinda dinlenmeye birakin. Biftekleri süzüp, salamurayi saklayip, etleri de kizarttiktan sonra bir tabaga dizin. Brokoliyi küçük parçaciklara bölüp, kizgin yagda misir konservesini, suyu ve brokoliyi de ekleyip karistirdiktan sonra sebzeler az pisecek sekilde kaynatin. Pirasa ve kuzu kestanelerini brokoli karisimina ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha karistirin. Daha sonra eti tekrar tavaya alin ve salamurayi üzerine dökün. Yüksek isida sebzeler pisene dek karistirin

Findik Soslu Et Bohçasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ kg bonfile 200 gr dana jambon 300 gr mantar 4 yemek kasigi dövülmüs ceviz 50 gr kasar peyniri rendesi 2 yemek kasigi tereyagi 1 adet sogan 3 dis sarimsak tuz 1 kase yogurt
Marinat için:
1 adet büyük sogan, zeytinyagi, tuz

Sos için:

1 adet sogan, 2 dis sarimsak,
1 adet büyük domates,
30 gr findik, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzla karistirip etleri bekletin. 1 adet sogan ve 3 dis sarimsagi 2 kasik tereyaginda kavurun, tuzunu katip temizlenmis ve yikanmis mantarlari iyice dograyip ilave edin. Suyunu salip tekrar çekene dek pisirin. Jambonlari küçük dograyip, karisima ekleyin, dövülmüs cevizi ekleyin. Soguyunca kasar rendesini ilave edin. Bonfileleri 4 küçük kasenin içine, kenarlari sarkacak sekilde yerlestirin. Hazirladiginiz harci dörde bölün ve kaselerin içine doldurun. Sarkan etleri üstüne sarin. Folyo ile kapatip, 180 derecede isitilmis firinda 30 dakika pisirin. Sos için: 1 yemek kasigi tereyaginda küçük dogrnmis sogan ve sarimsaklari kavurun, tuzunu atin. Domateslerin kabuklarini soyup, çekirdeklerini çikarin ve küçük dograyin. Findiklari firinda biraz pembelestirip sosa katin. Pisen etin suyundan da ilave edip biraz pisirin.
Servis tabagina eti koyup üzerine sosu dökün. Yaninda yogurt ile servis yapin.

Firinda Mozzarella Peynirli Köfte

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 kilogram yagsiz kiyma 1 adet büyük rende sogan 40 gram rendelenmis parmesan peyniri 4 çorba kasigi taze feslegen 1 çorba kasigi kekik 1 adet çirpilmis yumurta 140 gram galeta unu 6 adet orta boy yumurta seklinde domates
YAPILIŞ TARİFİ
Kiyma, sogan, parmesan peyniri, feslegen, kekik, yumurta ve galeta unu'nun yarisini bir kapta iyice yogurun ve 12 tane hamburger köftesi seklinde köfte yapin, kalan galeta ununa bulayin 30 dakika buzdolabinda bekletin. Köfteleri tavada kizartin ve firin kabina alin. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çikarin ortadan ikiye bölün, her domatesin kenarindan bir serit keserek ayirin. Mozzarella peynirini de dilimleyin. Firin kabindaki köftelerin üzerine önce domatesleri sonra mozzarella peynir dilimlerini yelestirip domates seritleriyle süsleyin. Servis yapmadan 20 dakika evvel 180 derece firinda üstü açik olarak firinlayin - mozzarella peynirinin kizarmis olmasina dikkat edin.

Firinda Patates

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 adet patates 4 çorba kasigi tereyag 1 çay bardagi süt Yeteri kadar tuz 300 gr. kiyma 2 adet sogan 2 adet yesil biber 1 çay kasigi karabiber 2 adet domates
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesler haslanir. Iyice haslandiktan sonra soyularak ezilir ve süt, erimis tereyagi ve tuz ile karistirilarak püre haline getirilir. Sogan küçük küçük dogranarak biraz yag ile kavrulur. Yesil biber ve domates küçük küçük dogranir ve sogana ilave edilerek domates suyunu çekene kadar kavrulur. Pürenin yarisi bir tepsiye yayilir ve kavrulmus sebzeler üzerine iyice yayilir. Ardindan pürenin diger yarisi üzerine dökülür ve bir spatula ile yayilir. Orta hararetli bir firinda üzeri pembelesene kadar pisirildikten sonra sicak servis yapilir

Firinda Sebzeli Bonfile

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg. bütün bonfile
1 orta boy sogan (ince kiyilmis)
100 gr. pirasa (ince uzun kiyilmis)
3 dis sarmisak (dövülmüs)
3 dis sarmisak (bütün)

6-7 iri boy mantar, dilimlenmis (200 gr.) 100 gr. tatli kirmizibiber veya közlenmis kirmizibiber 2 çorba kasigi soya

sosu 1 çorba kasigi biberiye 1 çay kasigi kurutulmus adaçayi 4 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis bütün bonfileyi ortasindan uzunlamasina keserek ikiye ayirin ve içini açin. Bonfilenin disina ve iç yüzüne 2 çorba kasigi zeytinyagini firçayla iyice sürerek yedirin. Bonfilenin açtiginiz iç kisimlarina yarim çorba kasigi biberiye ve 1 çay kasigi adaçayini yayarak serpin. 3 dis sarmisagi bonfilenin degisik yerlerine saplayin. Bonfileyi bu halde buzdolabinda 1 saat bekletin. Sogan, dövülmüs sarmisak, kirmizi dolmalik biber, pirasa ve mantari, 2 çorba kasigi zeytinyagi ile sogan ve pirasa iyice ölene kadar sote edin. Soya sosu, tuz ve karabiberi de katarak 2 dk. daha sote edin. Bu karisimi bonfilenin içine koyun. Bonfilenin açilan 2 ucunu üst üste kapatin ve kürdanlarla tutturun. Önceden 175 °C'de isittiginiz firinda 45 dk. kadar pisirin. Pismis bonfileyi kürdanlarini çikartip, dilimleyerek servis yapin.

Güveçte Mantarli Kusbasi Et

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kilogram Kusbasi et 5 adet Yagsiz dana "bacon" 60 gram Tereyagi 20 tane Arpacik sogani 6 dis Sarmisak ezilmis 225 ml. Kirmizi sarap 1 adet Kirmizi büyük biber 350 ml. Et suyu 300 gram Küçük mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Bacon'i tavada kitir hale gelene kadar kizartin. Mutfak havlusunun üzerine alarak dinlendirin. 2 çorba kasigi yagda sogan, sarmisak ve kirmizi biberleri soganlar pembelesinceye kadar çevirip, ardindan tavadan alin. 2 çorba kasigi yagi tencereye koyun; etlerin her tarafi kizarip suyunu çekene kadar pisirin. Sonra kirmizi sarabi, kurutulmus domatesleri ve et suyunu ekleyin - tencerenin agzi kapali olarak 45 dakika pisirin. Ardindan sogan karisimini ekleyin 30 dakika daha pisirin. Servisten 15 dakika önce küçük mantarlar ile 1-2 damla tabasco'yu da ilave edip kisik ateste tutun. Baconlarla birlikte servis yapiniz.

Hünkar Pirzolasi - 1189

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg kuzu pirzolasi 3 adet yumurta 4 adet patates 1 çorba kasigi un ½ kahve fincani rendelenmis eski kasar peyniri 1 su bardagi sivi yag 3 adet kabak 1 kase mayonez 350 gr. sarmisakli yogurt Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan ="2"> Beslenme Bilgileri Notlar

Italyan Usülü Dana Ciger

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. dana cigeri 125 gr. tereyagi 2 adet arpacik sogani (ince kiyilmis) 2 çay kasigi sarimsak sos 6 taze sogan (ince kiyilmis) 125 gr. mantar (yikanip dilimlenmis) 500 gr. domates (kabuklari soyulmus) 2 çorba kasigi domates salçasi ½ su bardagi et suyu 1 tatli kasigi sirke 1 defne yapragi 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180°C isitin. Büyük bir tavada 4 çorba kasigi tereyagini eritin. Köpüklenmesi dinince arpacik sogani, sarimsak sosu ve taze sogani ekleyerek 3-5 dk. soganlar pembelesinceye kadar sote edin. Mantarlari da katip 4 dk. hafif kizarana kadar pisirerek, büyük bir kasikla bu mantarli karisimi bir güvece alin. Kalan yagi tavaya koyup orta ateste eritin. Bütün cigerleri çevirerek her taraflari pembelesinceye kadar kizartin. Delikli ve düz bir kepçe ile güvece alin. Domates, domates salçasi, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup ara sira karistirarak kaynatin. Tuz, karabiber, kekik, defne yapragi ve maydanozu ekleyip karistirarak 1 dk. daha pisirin. Tavayi atesten alip karisimi güveçteki cigerlerin üzerine dökün. Hepsini güveçte iyice karistirin. Firina sürerek 30-40 dk. cigerler iyice yumusayincaya kadar pisirin. Güveci firindan alin, defne yapragini çikarip servise sunun.

Kagitta Kuzu Kokoreç

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Hazir kokoreç 1 orta boy domates 1 tatli kasigi kekik 1 tatli kasigi kirmizi toz biber, tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabugunu soyun, küp seklinde dograyin. Alacaginiz hazir kokoreçi parçalamadan 2 cm kalinliginda halka seklinde dograyin. 20*25 cm boyutlarinda bir aliminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kirmizi biber ve tuzu ekin. Hava almayacak sekilde paketleyin. Sicak firinda veya yapismaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sicak servis yapin.

Kaburga Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Iç Pilav Malzemeleri: 1 su bardagi pirinç 2 yemek kasigi tereyagi 1 su bardagi su 1 çay bardagi rendelenmis badem 2 çay kasigi kirmizi pulbiber 1 yemek kasigi karareyhan 1 demet maydanoz (ince kiyilmis) karabiber, tuz
Kaburga Malzemeleri:
1.5 kg kaburga eti (ön koldan) ½ yemek kasigi biber salçasi 1 yemek kasigi tereyagi 1 çay kasigi karabiber 3 su bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Içpilavi yapmak için pirinç ile bademi tereyaginda kavurun. Kavrulmus pirinç-badem karisiminin yarisini bir kenara ayirin. Diger yarisina suyu ilave ederek haslayin. Haslanan pilavi yelpaze yardimi ile sogutun. Pilavin üzerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayirdiginiz pirinç-badem karisimini ekleyin, iyice karistirin. Böylelikle iç pilaviniz hazir olacaktir. Kaburganin içine pilavi doldurup igne iplikle dikin. Bir tencerenin içine kaburga malzemelerini ilave ederek iki saat haslayip sudan çikarin. Daha sonra orta isidaki firinda 30 dakika pisirin. Sicak servis yapin.

Kapama

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
1 kilo yagli kuzu eti 3 demet yesil sogan 1 kuru sogan 2 demet dere otu 2 adet marul Tuz Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Et kusbasi dogranarak iyice yikandiktan sonra tencereye konur ve üzerine iri parçalar halinde dogranmis marul, yesil sogan ve kuru sogan, ince ince kiyilmis dereotu ile baharatlar eklenir. Üzerine bir fincan su konulduktan sonra tencerenin kapagi kapatilir ve 1.5 saat kadar pisirilir. Süresi dolup pistikten sonra servis tabagina alinarak sicak servis yapilir.

Kayisili Malatya Yahnisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
250 gr kemikli kuzu eti 4 su bardagi su 250 gr kuru kayisi bir tutam tuz bir tutam karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Eti suda bir saat kaynatin. Etleri kemiklerinden ayirip bir süre daha kaynatin. Kayisilari yikayip tereyaginda hafif soteleyin. Kaynamakta olan ete ilave edin. Bir tutam tuz ekleyerek karistirin. Ekmekleri kizartip servis tabagina koyun. Üzerine kayisili et yahnisini koyup servis yapin.

Keskek - 1195

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 su bardagi asurelik bugday 250 gram gerdan eti 2 çorba kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Bugdayi 1 gece önceden islatin. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumusayincaya kadar pisirin. Düdüklü tencereden alin. Baska bir tencereye kemiklerinden ayrilmis etleri koyun. Bugdaylari süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardagi et suyu ilave edin. Bugday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alip, sicak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabagina alin. 2 çorba kasigi tereyagini eritip tuz ve karabiberi ekleyin. Yemegin üzerinde gezdirin.

Kirmizi Kafesli Rulo

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ kg bofile 4 adet yumurta 2 adet sosis 1 kg közlenmis kirmizi biber 2 adet sogan ½ demet maydanoz 4 yemek kasigi tereyagi 50 gr kasar peyniri rendesi 2 yemek kasigi dövülmüs ceviz tuz, zeytinyagi 1 kg Yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzu karistirip etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin. Diger tarafta maydanozlari ince ince kiyin. Bir tavaya 1 tatli kasigi tereyagi ve 1 yemek kasigi zeytinyagi koyun. Maydonozun ¼’ünü tavaya atin ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya çirpilmis yumurtayi koyup karistirin ve bir tarafi pistikten sonra alt üst ederek ince bir omlet pisirin. Ayni sekilde 3 omlet daha hazirlayin. Sosisleri 1 yemek kasigi tereyagi ve 2 yemek kasigi zeytinyagi karisiminda kizartip bir tabaga alin. Ayni yagda, közlenmis, temizlenmis kirmizi biberleri soteleyin. Etleri alüminyum folyo üstüne yan yana bir dikdörtgen olusturacak sekilde yayin. Üstüne omletleri yerlestirin. Omletlerin üstüne de kirmizi biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüs cevizi serpin. Alüminyum folyoya sararak önceden isitilmis 180 derecedeki firinda 30 dakika pisirin. Folyoyu açarak 10 dakika daha kizartin. Pistirkten sonra ruloyu servis tabagina alin. Serit halinde kestiginiz közlenmis kirmizi biberlerle kafes yapin. Yaninda yogurt ve dereotu ile servis yapin.

Kisnisli Bonfile Sarma

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
600 gr. Dana Bonfile 100 gr. Tereyagi 200 gr. mantar 100 gr. sogan 300 gr. havuç 300 gr. kabak 5 gr. kisnis 5 gr. kekik 200 gr. brokoli 2 gr. toz karabiber, 10 gr. tuz ½ adet maydanoz Sos Hollandez Malzemesi: 300 gr. Tereyagi 2 Yumurta 50 gr. kuru sogan 10 gr. sirke 50 gr. sirke 50 gr. limon 50 gr. ilik su 10 adet tane karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Bonfileler 50 gr'lik kesilir. Ince sekilde dövülür. Diger tarafta mantar, kuru sogan dilimlenir. Kirilmis kisnis, kekik ve tereyagi tavada kavrulur. Soguduktan sonra ince dogranmis maydanoz eklenir. Bonfilelerin içerisine malzeme konulur ve rulo seklinde siki olarak sarilir. Kürdan ile açilmamasi için tutturulur. Izgara kömür atesinde pisirilir. Garnitürleri: Sebzeler degisik sekillerde dekorlanir. Kaynar suda haslandiktan sonra tereyaginda sote yapilir. Sonra etlerle birlikte tabaga yerlestirilir. Sos Hollandez: Bir kabin içinde sirke, sogan, tane karabiber kaynatilir ve süzülür. Ilik muhafaza edilir. Yumurta sarilari çukur kapta benmari usulü çirpilir. Ayrani alinmis tereyagi ilik sekilde yavas yavas karistirilan yumurtanin içine yedirilir. Sertlesme asamasinda sirke, ilik su, limon suyu damlasi verilerek kivami ayarlanir. Izgara çesitlenir yaninda begenilen bir sostur.

Mantarli Bonfile Sote

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
200 gr. bonfile kusbasi 200 gr. mantar 1 yemek kasigi domates salçasi 1 yemek kasigi biber salçasi 100 gr. margarin 2 tane domates 4 tane sivribiber 2 orta boy sogan 1,5 l su 1 tatli kasigi un Kirmizibiber, Karabiber, Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari ince kiyin, margarinle pembelesinceye kadar kavurun, kusbasi etleri ilave ederek 15 dakika daha kavurun, ardindan mantarlarla birlikte 10 dakika daha pisirin. Domates ve biber salçalarini ekleyip karistirdiktan sonra unu ilave edin. Iyice karistirdiktan sonra dogradiginiz domates, sivribiber, tuz, karabiber ve kirmizibiberleri ekleyin. Domates ve biber hafif eridikten sonra 2 su bardagi su ekleyip 1 saat hafif ateste kaynatin, sicak servis yapin.

Mantarli Kuzu Eti

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. kuzu eti 500 gr. mantar 25 gr. tereyagi 250 ml. krema 1 demet maydanoz 2 dis sarimsak zeytinyagi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Eti tuzlayip biber serpin, ardindan zeytinyagi ile yaglayin. Dört kasik zeytinyagi ilavesiyle 200 derecelik firinda 1 saat pisirin. Sogumaya birakin. Bir kapta bir bardak sicak su, krema ve 100 gram kiyilmis ve temizlenmis mantari karistirin. 15 dakika pisirin. Diger yanda, kalan mantarlari ince ince kiydiktan sonra tereyagiyla birlikte harli ateste pisirin. Sarimsaklari, tuz ve biberi ilave edin. 15 dakika daha pisirdikten sonra kiyilmis maydanozu da katin, sarimsaklari çikarin. Servis tabagina dilimlenmis kuzu etini yerlestirip üzerine mantar sosunu dökün.

Oruk

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. yagli kiyma 400 gr. ince bulgur (köftelik) 3 sogan 2 yemek kasigi nane Kirmizibiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir kabin içerisinde bulguru 1 su bardagi ilik su ile islatin. Yarim saat beklettikten sonra kiyma ve diger malzemeleri ekleyin. Karisimi hamur kivamina gelene kadar iyice yogurun. Hazirladiginiz köfte harcindan elinizle küçük ve yassi köfteler hazirlayin. Firin tepsisini yaglayip köfteleri firin tepsisine dizin. 180 derecede firinda pisirin.

Etli Paella

Mutfak: Ispanya Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 çorba kasigi sivi yag (60 ml.) 10 sosis halkalar halinde dogranmis (500 gr.) 500 gr. ince ve uzun dogranmis dana eti 1 orta boy sogan, ince kiyilmis 3 dis sarmisak, dövülmüs 1 çarliston biber, ince dogranmis 3 orta boy domates, soyulmus, iri küp dogranmis (600 gr.)
2 su bardagi pirinç (500 gr.) 4 su bardagi su (1 lt.) ½ çay kasigi kirmizi pul biber ½ çay kasigi kekik 1 çay kasigi safran 250 gr. taze fasulye, 2 cm. genisliginde kesilmis 1 tatli kirmizibiber, ince kesilmis 1 su bardagi bezelye, haslanmis (100 gr.) 1 çorba kasigi nane 1 çorba kasigi dereotu 3 taze sogan, ince kiyilmis Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
2 çorba kasigi zeytinyagini derin bir tava veya çin tavasinda (wok) kizdirarak, sosisleri 4 dk. sote edin, bir tabaga alip, kenara ayirin. Ayni tavada eti de 5 dk. sote edin ve bir tabaga alip kenara ayirin. Ayni tavada sogan, sarmisak, yesil ve kirmizibiberi soganlar ölene kadar (2-3 dk.) sote edin. Domatesleri, pirinci, suyu, toz kirmizibiberi, kekigi ve safrani ilave edip bir tasim kaynatin. Bu karisima daha önce ayirdiginiz sosis, et ve taze fasulyeyi ekleyin. Kapagi kapali olarak kisik ateste, pirinç suyunu çekene kadar (20 dk.) pisirin. Taze sogan, dereotu, bezelye ve naneyi ilave edip 6-7 dk. daha pisirin. Sicak servis yapin.

Patatesli Biftek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
Yenibahar Yarim demet maydanoz 1 çorba kasigi sirke 5 tane 150 gramlik dana biftek 5 çorba kasigi margarin yarim kilo patates 2 orta boy sogan yarim su bardagi et suyu tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Maydanozu kiyin. Patatesi yarim santim kalinliginda halkalar halinde dograyin. Biftekleri bir kapta yeni bahar, maydanozun yarisi, sirke ve tuzla karistirin. Yarim saatte bir eti çevirin ve 1.5 saat bekletin. Bir kabin içini 2 çorba kasigi margarinle yaglayin. Patates ve soganlari yerlestirin. Üzerine et suyu dökün. Ocakta bir tasim kaynatin. Bir tepsiye aktarin ve tepsiyi önceden 180 derece isitilmis firina koyup patatesler yumusayincaya kadar 45- dakika pisirin. Etleri çikarin, kalan 3 kasik yagi tavada eritin. Biftekleri tavaya koyup her iki yanini harli ateste birer dakika pisirin. Sonra bu etleri sogan ve patateslerin üzerine dizin. Tuz ve biber ekledikten sonra 200 derecelik firinda 5 dakika daha pisirin.

Patlicanli Kuzu Incik

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 tane kuzu incik 4 tane patlican 2 yemek kasigi salça 2 orta boy sogan 1 domates 100 gr. margarin 1 su bardagi ayçiçegiyagi 4 su bardagi su 4 tane sivribiber 4 tane kürdan Kirmizibiber, Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini yayvan bir tencerede eritin, ince kiyilmis soganlari pembelesene kadar kavurun, üzerine et ve salça ilavesiyle 15 dakika orta ateste kavurmaya devam edin. Üzerine su, kirmizibiber ve tuzu ilave ettikten sonra 1 saat kadar kisik ateste pisirin. Baska bir tavada ayçiçegi yagini kizdirin, patlicanlarin her birini 4 esit serit halinde kestikten sonra yagda kizartin. Etleri patlicanla bohça seklinde sarin, üzerlerine birer dilim domates ve birer sivribiberi kürdanla tutturup tepsiye dizin, etin kalan suyunu üzerine dökerek 20 dakika 180 derece firinda pisirdikten sonra sicak servis yapin.

Peynirli Dana Eti

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 parça dana pirzolasi 4 yemek kasigi zeytinyagi Ince ince dogranmis 1 küçük kirmizi biber 1 orta boy kiyilmis sogan 1 ince dogranmis kereviz kökü 1 çay kasigi Sarmisak Sosu 250 ml. tavuk suyu 1 yumurta 1 yemek kasigi domates salçasi ½ kg. soyulmus domates 1 çay kasigi toz seker ¼ bardak Un 2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek 2 yemek kasigi tereyagi 1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri 2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri Maydonoz, tuz, karabiber, kurutulmus reyhan yapragi
YAPILIŞ TARİFİ
Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin. Zeytinyagini kizdirip kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birilikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapagini kapatip ara sira karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayi çirpin. Pirzolalari önce una, sonra yumurtaya ardindan ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsiye dizdiginiz bifteklere mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

Saçakli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. kiyma 3 adet yumurta 2 çorba kasigi un 2 çorba kasigi su Yarim demet maydanoz 1 tatli kasigi köfte bahari Yeteri kadar tuz 1 su bardagi siviyag
YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kizdirin. Hazirlamis oldugunuz malzemeden kasikla alip yaga atin. Çevirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

Sarmisak Soslu Pirzola

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 kalem kuzu pirzolasi Kizartmak için sivi yag Iri çekilmis karabiber Tuz 6 iri mantar (dilimlenmis) 2 dis sarimsak 4 yemek kasigi beyaz sarap 2 tatli kasigi limon suyu 6 yemek kasigi et suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Pirzolalarin her iki tarafini da 3-4 dakika kadar sivi yagda kizartin. Üstüne Karabiber ve tuz serpip, sicak tutun. Daha sonra yagda mantarlari kavurun. Sarimsaklari soyup, sarap ve limon suyuyla birlikte et suyunda 15 dakika pisirin. Yumurtayi ufak bir kapta çirpin.Sarimsagi et suyundan çikarip ezin. Yekrar et suyunu ekleyin. Sonra çok küçük atese çirpilmis yumurtayi oturtup, sürekli çirparak et suyunu yedirin. Elde edilen krema kivamindaki sosa tuz, biber ekleyip, sicak tuttugunuz pirzola ile servis yapin.

Sebzeli Kuzu Sis

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
8 konserve mini misir 8 arpacik sogan 700 gr. kemiksiz kuzu budu (kusbasi dogranmis) 1 orta boy kabak 2 domates 1 su bardagi yogurt (250 gr.) 2 dis sarmisak 3 defne yapragi 1 çorba kasigi limon suyu 1 çay kasigi yeni bahar 1 çorba kasigi kisnis Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yogurt, sarmisak, defne yapragi, limon suyu, yenibahar, tuz ve kisnisi bir kâsede karistirin. Hazirladiginiz bu terbiye sosundan 4 çorba kasigini bir kenara ayirin. Kabaklari, uzunlamasina ½ cm. kalinliginda kesin. Domatesleri dörde bölün. Arpacik soganlarini, mini misirlari, kabak ve domates dilimlerini, aralarina birer parça et koyarak dizin. Hazirladiginiz sisleri, terbiye sosunun içine yatirin; arada bir çevirerek 2-3 saat bekletin ve izgarada pisirin. Pistikten sonra tabaklara alin ve ayirdiginiz 4 çorba kasigi sosu üzerlerine dökerek servis yapin. Isterseniz, tabaginizi limon dilimleri ile süsleyebilirsiniz.

Sivaydiz

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim kilo kemikli veya kemiksiz parça kuzu eti 1 bardak haslanmis nohut yarim kilo taze sogan yarim kilo taze sarimsak yarim kilo yogurt 1 adet yumurta tereyag
YAPILIŞ TARİFİ
Et sade suda haslandiktan sonra nohutlar da ilave edilip bir iki tasim kaynatilir. Temizlendikten sonra 2-3 cm uzunlugunda dogranmis sogan ve sarimsaklar ilave edilir. Sogan ve sarimsak yumusayinca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmis olan yogurt katilir. Bir tasim daha kaynatilir. En son nane ile birlikte kizdirilmis tereyag dökülerek servis yapilir.

Tantuni

Mutfak: Italya
Süre: 10-20dk

MALZEMELER
500 gr. dana biftek Kimyon Kekik

YAPILIŞ TARİFİ
Eti keskin bir biçakla çok ince kiyin. Demir veya yapismaz yüzekli bir tavayi hafifçe yaglayin. Tavanin büyüklügüne göre eti ikiye veya dörde ayirin. Kizdirdiginiz tavaya her seferinde bir miktar et koyup, devamli karistirarak çok kuvvetli ateste 5 dakika kavurun. Etlerin tamamini bu sekilde pisirdikten sonra kimyon, kekik, pul kirmizi biber ve tuz serpip servis yapin.
Afiyet olsun...

Karidesli Patlican

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk
MALZEMELER

1 patlican 10 ad karides ½ süt 1 su bardagi beyaz sarap yeterince karabiber tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlar boyuna kesilp süte yarim saat yatirilir.Karidesler sarap içerisinde bekletilir.Daha sonra karidesler tuz ve kara biber eklenip dolma sarim seklinde patlicana sarilir kürdan yardimiyla sapitlestirilir Kizgin yag içerisinde pembelesince cikarilir ,istenirse yogurt mayanoz vesarisak sosu ile servis yapilir.
Afiyet olsun...

Terbiyeli Kuzu Sis

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 yemek kasigi aci biber salçasi 2 dis sarmisak 500 g kuzu fileminyon 8 adet küçük aci kirmizi biber
YAPILIŞ TARİFİ
Limonun kabugunu rendeledikten sonra suyunu sikin ve içine soyulup dövülmüs sarmisagi, biber salçasini katarak karistirin. Sislik olarak hazirladiginiz fileminyonlari, hazirladiginiz sosun içine koyarak buzdolabinda bir gece bekletin.Ertesi gün eti sudan geçirin. Sisleri tuzladiktan sonra izgarada pisirin.

Top Köfte

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Yarim kg yagsiz kiyma 1 adet küçük sogan 1 adet yumurta 1 çay fincani rendelenmis kasar peyniri galeta unu tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymayi çukur bir kaba aktarin. Rendelenmis kasari, rendelenmis sogani, biraz karabiberi, tuzu ve yumurtayi ilave edip yogurun. Ceviz iriliginde yuvarlayarak, sekil verin. Galeta ununa bulayarak kizartin.

Saçakli Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. kiyma 3 adet yumurta 2 çorba kasigi un 2 çorba kasigi su Yarim demet maydanoz 1 tatli kasigi köfte bahari Yeteri kadar tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kizdirin. Hazirlamis oldugunuz malzemeden kasikla alip yaga atin. Çevirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

Sulu Köfte

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg orta yagli dana kiyma yarim su bardagi kirik pirinç 3 adet kuru sogan 3 çorba kasigi sivi yag 1 kahve fincani sirke 2 çay kasigi karabiber, tuz, kimyon 3 çorba kasigi domates salçasi 2 su bardagi sicak su
YAPILIŞ TARİFİ
Kiymayi derin bir kaseye koyun. Yikanmis ve suyu süzülmüs pirinç, tuz, kimyon ve karabiber ilave ederek yogurun. Sirkeyi bir tabaga koyup elinizi sirke ile islatarak köfteler yapin. Diger tarafta siviyagda ince dogranmis soganlari kavurun. Salça, karabiber, tuz ve 2 su bardagi sicak su koyup arada bir karistirarak kaynatin. Hazirladiginiz köfteleri kaynamakta olan salçali sosun içine atarak pisirin. Köfteler pisip sosun kivami koyulasinca servis tabaklarina alip sicak olarak servis yapin

Asma Yapraginda Sardalya

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg. Sardalya 2 tatli kasigi Tuz 30 adet Asma yapragi ¼ su bardagi Zeytinyagi 1 tatli kasigi Kara Biber
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizle yikanarak, tuzlanir ve süzgeçte 15 dakika bekletilir. Asma yapraklarini yikanip, kurulanir ve yanyana dizilir. Baliklara zeytinyagi sürüp, kara biber serpilir ve üzerine defne yapraklarindan konulur. Baligin her birini asma yapragina sarip, kapagi olan bir tepsiye dizilir. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda 30 dakika pisirilir.

Balik Köftesi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ çorba kasigi limon suyu ½ su bardagi un 1,5 çay kasigi köri 1,5 çay kasigi zencefil 1 kg. balik filetosu, beyaz etli 10 ml. raki 2 yumurta 2 çirpilmis yumurta 250 gr. ayçiçek yagi 250 gr. galeta unu 5 taze sogan 50 gr. beyaz susam tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini mutfak robotundan geçirerek kiyma haline getirin. Rakiyi balik kiymasina katip içine taze sogan, zencefil, köri, yumurta, limon suyu, tuz, susam katarak iyice yedirin. Avuç içinde yuvarlayarak minik köfteler yapin. Balik köftelerini una, çirpilmis yumurtaya ve galeta ununa bulayarak bol yagda kizartin. Sicak olarak servis edin.

Balik Kroket

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi süt 3 yemek kasigi un 250 gram haslanmis balik 2 yemek kasigi sivi yag yarim demet maydanoz 2 yumurta yarim çay kasigi hindistancevizi rendesi tuz, karabiber, galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis baliklarin deri ve kilçiklarini ayiklayin. Didikleyin. Maydanozu yikayin, ayiklayin ve çok ince kiyin. Bir tencerede sivi yagi isitin. Unu ilave edin. Devamli karistirarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Atesten alinca hindistancevizi rendesini, baliklari, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanin birini ilave edin. Karistirip sogumaya birakin. Karisim iyice soguduktan sonra küçük parçalar alin. Elinizle köfte sekli verin, önce una sonra çirpilmis yumurtaya en son da galeta ununa batirip kizgin yagda kizartin.

Balikli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarim kg. kefal (ya da beyaz etli baska bir balik) 1 sogan ½ çorba kasigi tuz 5 dal maydanoz 5 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari ayiklayip yikadiktan sonra parçalara ayirip bir tencereye yerlestirin. Baliklarin üzerlerini örtecek kadar su koyup sogan ve maydanoz dallariyla birlikte haslayin. Su kaynadiktan sonra tuzunu katip 15 dakika pisirin. Tencereyi ocaktan alip baliklari sudan çikarin. Baliklar soguduktan sonra deri ve kilçiklarini çikarip didikleyerek küçük parçalara ayirin. Diger tarafta yumurtayi çirpip balikla karistirin. Tavaya bir miktar yag koyup kizdirin. Hazirladiginiz malzemeden tavanizin büyüklügüne uygun miktarda tavaya dökerek pisirin. Sicak servis yapin.

Balik Pilakisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. balik (kefal, palamut...) 3 patates 2 domates 2 sogan 2 yesil biber 2 dis sarimsak 1-2 defne yapragi 1 limon 1 kahve fincani zeytinyagi 5-6 dal maydanoz tuz karabiber 1 su bardagi salçali su

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmis baliklar, dilimlenmis biberler, dogranmis sogan, dogranmis domates ve defne yapragi, tuz, karabiber, sarimsak konur. 1 bardak salçali su ilave ederek orta hararetli firinda sebzeler yumusayincaya kadar pisirilir. Üstüne limon suyu sikilir ve maydanoz dilimleri konulup servis yapilir.

Barbunya Bugulama

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet temizlenmis barbunya Margarin Maydanoz 1 adet sogan 2 dis sarimsak 3 adet domates 4 adet sivri biber Tuz, Karabiber, Biberiye Yarim limon 2 adet defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis barbunyalari bir cam kaba dizin. Üzerlerine çok küçük dogranmis margarin ve ince kiyilmis sogan, maydanozu ekleyin. Iri dogranmis domatesleri, parmak kalinliginda dogranmis biberleri ve baharatlari da ilave edin. 180 derece firinda 5 dakika pisirin. Sicak servis yapin

Cevizli Balik

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500-600 gram beyaz etli balik 1 defne yapragi 2 kereviz yapragi 1 küçük havuç 2-3 dilim limon 4 dis sarmisak 200 gram ceviz içi 2 dilim bayat ekmek 1 su bardagi balik suyu yarim çay kasigi karabiber 1 çay kasigi rezene 1 çay kasigi pul biber 2 yemek kasigi zeytinyagi, tuz.
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye su ile birlikte defne yapragi, kereviz yapragi, dogranmis havuç ve limon dilimlerini bir çay kasigi tuz ile birlikte koyun, kaynadiktan 2-3 dakika sonra temizlenmis baliklari bütün olarak ilave edin, baliklarin büyüklügüne göre 5-15 dakika süre ile pisirin, bir kevgir ile çikartin, sogumaya birakin. Tencerede kalan balik suyunu soguduktan sonra süzün, bir kenara ayirin. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarini çikartin, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balik suyunu dökün. Cevizin beste biri kadarini kenara ayirin, kalan cevizi ve sarmisagi havanda ezin. Soguyan baliklarin kilçiklarini ve derilerini ayiklayin, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balik suyunu içmis olan ekmekleri bir kaba alin, üzerlerine dögülmüs ceviz içini, ezilmis sarmisagi, rezeneyi, karabiberi ve gerektigi kadar tuzu koyun ve iyice karistirin, istediginiz kivama ulasmasi için gerekiyorsa bir miktar daha balik suyu ilave edin. Karisimin yarisini balik etleri ile karistirin ve tabaga yayin. Kalan karisimi tabaktakilerin üzerine dökerek bir biçak veya kasik yardimiyla sekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyagini, ayirmis oldugunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yagi yakmayacak kadar isitin ve servis tabaginin üzerine gezdirin.

Zeytinli Kanape

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER
2 Çorba Kasigi Labne Peyniri 1 Çorba Kasigi Biber Salçasi 1 Çorba Kasigi Dövülmüs Ceviz 1 Çay Kasigi Kimyon 6 Adet Küçük Sandviç Yesil ve Siyah Zeytin Margarin
YAPILIŞ TARİFİ
2 çorba kasigi labne peynir, 1 çorba kasigi biber salçasi, 1 çorba kasigi dövülmüs ceviz, 1 çay kasigi kimyonu iyice karistirin.
6 adet küçük sandviçe önce margarin sürün. Üzerine hazirladiginiz harci sürün. 1 adet siyah, 1 adet yesil zeytin koyup servis yapin.

Çinekop Izgara

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 kg. Çinekop 2 tatli kasigi Tuz 2 yemek kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ
Baligi temizleyerek, tuzlayin ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Bu arada izgarayi yaglayip, baliklari yerlestirin. Kömür atesinde ve elektrikli izgarada 15 dakika kadar pisirin.

Çiroz (Uskumru)

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
100 adet uskumru 350 gr. mutfak tuzu
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklarin hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karistirin. 12 saat boyunca bu suda bekletin. Daha sora baliklari temizleyip yikayin. Sularini süzdükten sonra üçerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneste kurutun. Kurutma sirasinda yagmurdan korumaniz gerekir. Bir iki hafta sonra çirozlar yenecek kivama gelecektir. Uskumru, nisan ve mayis aylarinda kurutmak için uygundur, diger aylarda arzu ederseniz istavritlede çiroz yapabilirsiniz

Deniz Mahsüller ile Spagetti

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanilabilir.) 225 gr. ayiklanmis taze vaye dondurulmus küçük karides ½ bardak beyaz sofra sarabi 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 çay kasigi Sarmisak sosu 450 gr. soyulup dogranmis domates 400 gr. Aldente çubuk makarna 2 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz Tuz ve karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir biçakla sakallarini kesin. Kabuklari açilana dek sarapla haslayin. Midyeleri bir tabaga çikarin. Açilmamis olanlari atin. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayirin. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayirdiginiz pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayi haslayin. 30 cm x45 cm'lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazirlayin. Her birini bir tabagin üzerine yayin. Ayri bir kapta makarnayi domates sosuyla karistirin. Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayi folyolara yerlestirin. Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin. Her bohçayi ayri bir tabaga alarak servis yapin.

Enginarli Levrek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet sogan 10 adet enginar 2 adet kesme seker 1 adet limonun suyu 1 adet levrek 1 çay bardagi sivi yag Yarim demet kiyilmis dereotu Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari dörde bölün. Tencereye koyun. Üzerelerine enginarlari, 2 adet kesme seker ve tuz koyup kisik ateste pisirin. Baligi limonlu su ve karabiber ile bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün hafifçe haslayin. Blendirdan geçirin. Enginarlarin ortalarina koyun. Dereotuyla süsleyip servis yapin.

Firinda Barbunya

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. barbunya baligi ½ su bardagi beyaz sarap ½ su bardagi zeytinyag maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Barbunyalari yikayip tuzladiktan sora bir tepsiye yerlestirin. Sarap,maydonoz ve zeytin yagini ekleyip üzerini folyo ile örtün. Öceden isitmis oldugunuz firinda yarim saat pisirip servis yapabilirsiniz.

Firinda Lüfer

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
6 adet Lüfer 2 tatli kasigi Tuz 3 orta boy Sogan 1 orta boy Havuç 3 orta boy Domates 1 orta boy Limon ¼ su bardagi Zeytinyagi Kara Biber, Kekik ½ tabaka Yagli Kagit
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyip, yikayin, tuzla, süzgeçte 15 dakika bekletin. Keskin bir biçakla üzerlerine, enine 3 paralel yarik yapin. Bu arada sebzeleri yikayarak, sogan havuç ve domatesi yarim santimetre kalinlikta halka seklinde dograyin. Limonun kabugunu soyup, halka seklinde dilimleyin ve tepsiyi 1 tatli kasigi zeytinyagi ile yaglayin. Soganin yarisini tepsiye döseyip, üzerilerine domates ve havuçlari yerlestirin, kalan sogani da onlarin üzerine koyarak baliklari sebzelerin üzerine yerlestirin ve üzerlerine zeytinyagini gezdirin. Kara biber ve kekigi serpip, en üste limonlari dizin. Tepsinin üzerini kagitla kapatarak önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda yaklasik 40 dakika pisirin.

Firinda Uskumru

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 çorba kasigi tereyagi 4 büyük uskumru fileto (2 büyük uskumru baligindan) 1 limonun suyu Tuz ve ögütülmüs karabiber 4 defne yapragi 4 ince limon dilimi 2 çorba kasigi kapari çiçegi 4 çorba kasigi krema (75 ml.)
YAPILIŞ TARİFİ
4 parça alüminyum folyoyu dikdörtgen seklinde kesin ve yaglayin. Yaglanmis folyolara uskumru filetolari yerlestirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Her filetonun üstüne 1 adet defne yapragi, 1 sap maydanoz ve 1 dilim limon yerlestirin. Kapariyi 4 fileto arasinda paylastirin, alüminyum folyonun kenarlarini kaldirarak filetolarin üstüne birer çorba kasigi krema dökün. Folyolari kapatin ve tas izgaranin üzerinde baliklar pisene kadar (15 dk.) pisirin. Folyolari krema dökülmeyecek sekilde açin ve baligi folyo ile birlikte tabaga yerlestirip servis yapin.

Hamsi Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. Hamsi 3 orta dilim Ekmek (bayat) 1 adet Yumurta 2 yemek kasigi Sivi yag Tuz, Kara Biber, Yenibahar 1 ½ demet Maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyerek kilçigini çikartin ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çikartip islatin. Iyice sik ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarisini, yumurtayi, tuzu ve baharati koyun. Maydanozlari ince ince kiyip, karisima ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklügünde parçalara ayirip elle sekil vererek yassi köfteler yapin. Teflon tavaya yag koyup, kizdirin. Köfteleri geri kalan una bulayarak kizartin.

Hamsili Içli Tava

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg hamsi ½ kg pirinç 3 bas orta boy sogan 2 kahve fincani kusüzümü 1 tatli kasigi karabiber 1,5 kahve fincani çamfistigi 1 su bardagi ayçiçek yagi yeteri kadar tuz 300 gr. tereyag
YAPILIŞ TARİFİ
Ince ince dogranmis soganlar ½ su bardagi zeytinyaginda pembelesinceye kadar kavrulur. Iyice yikanmis ve süzülmüs pirinç çamfistigiyla birlikte soganin içine katilir. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardagi sicak su ve yag katilir. Tencerenin kapagi örtülerek pilav pisirilir. Diger tarafta hamsiler kilçiklarindan ayrilarak fileto haline getirilir. Hamsilerin yarisi tavaya bir sira dizilir. Pisen ve henuz dinlendirilmemis durumdaki pilava kusüzümü katildiktan sonra pilav hamsilerin üstüne bosaltilir. Pilavin üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra çok hafif ateste alt üst edilerek kizartilir. Sonra ters çevrilerek servis tabagina bosaltilir ve sicak sicak servis yapilir.

Hamsili Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
½ kilo kilçigi ayiklanmis hamsi 2 bas sogan 1 paket margarin 4,5 su bardagi pirinç 3 yemek kasigi 4 dolma fistigi 2 yemek kasigi kus üzümü 4 su bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Dolma fistigini yagda kavurun. Kus üzümü ilave edin. Soganlari ince ince dogradiktan sonra yagda kavurun. 4 bardak suyu ilave edin. Su kaynadiktan sonra pirinci ilave edin. Pirinç pistikten sonra bir tepsiye bir kat hamsi dizin. Tepsiye dizdiginiz hamsilerin üzerine pisirdiginiz pilavi yayin. Pilavin üzerine bir kat daha hamsi dizdikten sonra firinda pisirin. Hamsiler kizardiktan sonra firindan alin. Servis yapin.

Izgara Kalamar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
400 gr. kalamar Küçük bir roka demeti ½ limonun suyu 1 çay kasigi taze ögütülmüs karabiber ½ su bardagi zeytinyagi (125 ml.) 2 çay kasigi toz seker 1 çay kasigi karbonat 2 çorba kasigi soya sosu (30 ml.) 3 dis dövülmüs sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinyagi, limon suyu, toz seker, karbonat, soya sosu, sarmisak, tuz ve karabiberi bir kapta iyice çirparak karistirin. Terbiye sosunun 3 çorba kasigini kenara ayirin. Kalamarlari yikayip içlerini temizledikten sonra,7.5 cm`lik parçalar halinde kesin. Ayak kisimlarini ise iki parçaya ayirin. Hazirlamis oldugunuz terbiye sosunu kalamarlarin üstüne dökün ve 30 dk. kadar buzdolabinda bekletin. Kalamarlari terbiye sosundan alin ve kokusuz izgarada 5 dk. pisirin. Ters yüz edin ve öbür yüzlerini de 5 dk. kadar pisirin. Izgarada pisirmis oldugunuz kalamarlari rokanin üstüne yerlestirin. Bir kenara ayirmis oldugunuz 3 çorba kasigi terbiye sosunu üzerlerine döküp servis yapin.

Kagitta Balik

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg. Kefal 1 büyük boy Sogan 6 dis Sarimsak 3 orta boy Patates 6 orta boy Yesil biber 3 orta boy Domates ½ demet Maydanoz 2 tabaka Yagli Kagit 3 yemek kasigi Zeytinyagi 2 1/3 tatli kasigi Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyin üzerlerine 1 tatli kasigi tuz serpip, süzgeçte 15 dakika bekletin. Sogan, sarimsak ve patatesi soyun, biberlerin sap, çekirdek kisimlarini çikartin ve sogan, patates, biber ve domatesleri yarim santimetre kalinlikta halka seklinde dograyin. Maydanozu kiyin. Kagidi ikiye katlayip, bir balik alabilecek büyüklükte kesin. Domates ve patatesin yarisini kagitlarin üzerine yayin. Aralarina sarimsak, biber, sogan ve maydanozu serpistirin. Baliklari yerlestirip, üzerini kalan domates ve patates dilimleriyle kapatin. Tuzun kalanini ekleyerek, yagi gezdirin. Kagidin karsilikli kenarlarini üst üste kapatin ve önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda 40 dakika kadar pisirin.

Kalamarli Karides Güveç

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 paket dondurulmus karides 1 paket dondurulmus kalamar 1 küçük kavanoz mantar konservesi 2 çorba kasigi tereyagi 2 adet domates 3 adet sivribiber 3 dis sarimsak Karabiber, tuz 1 paket dilimlenmis tost kasari
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini eritin. Ince kiyilmis mantarlari, ufak dogranmis sivribiberleri, ortadan ikiye kesilmis sarmisaklari ilave edin. Karidesleri ve dogranmis kalamarlari ekleyin. 3-4 dakika karistirarak sote edin. Küp seklinde dogranmis domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavanin kapagi kapali olarak 5 dakika pisirin. Hazirladiginiz karisimi yaglanmis güveç kabina koyun. Üzerine peynir dilimlerini yerlestirin. Güveci, 200 derece isitilmis firinda karides ve

kalamar pisip, peynir eriyinceye kadar tutun. Sicak olarak servis yapin.

Kalkan Tava

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg. Kalkan
¼ su bardagi Un
6 ½ yemek kasigi Sivi yag (kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ
Baligi temizleyin ve birer porsiyonluk parçalara bölüp tuzlayin. SDüzgeçte 15 dakika bekletip, unlayarak kizdirilmis derin yagda kizartin.

Karides Pilaki

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
½ kg. karides 2 yemek kasigi sirke 2 orta boy sogan 2 dis sarimsak 1 havuç 1 büyük patates 1 büyük domates 1 çay bardagi siviyag 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Karidesleri tuzlu ve sirkeli suda 7-8 dakika haslayin. Ince dogranmis sogan ve verevine dogranmis havuçlari, siviyagda karistirarak kavurun. Sonra dogranmis domatesleri ve sarimsaklari katip 3-4 dakika daha pisirin. Iki bardak su ekleyin. Kaynamaya baslarken, zar biçiminde dogranmis patates ve karidesleri katin. Yeterince tuz ve biber koyup kisik ateste pisirin. Servisten önce üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Karidesli Makarna

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. makarna 100 gr. kasar peyniri 100 gr. midye (dondurulmus) 100 gr. karides (dondurulmus) 40 gr. margarin 1 adet sogan ½ demet maydanoz 2-3 yemek kasigi sarap 3 yemek kasigi un 1 su bardagi et suyu Kekik Karabiber Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlari küp seklinde dograyin, yesilligi kiyin, peyniri rendeleyin. Makarnayi tuzlu suda haslayin. Soganlari yagda pembelestirin. Içine unu ilave edin. Karides ve midyeleri soganlari katip 1 dakika kavurun. Sarabi ekleyin. Et suyunu koyup bir tasim kaynatin. Maydanoz ve kekigi katip tuz, karabiber ile tatlandirin. Hazirladiginiz makarna ile karistirip rendelenmis kasar peyniri serptikten sonra servis yapin.

Kiremitte Balik

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 kg. Barbunya baligi 1 orta boy Sogan 2 küçük boy Domates 1 tabaka Yagli Kagit 3 yemek kasigi Tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari temizleyip, tuzlayin ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Domates ve sogani yarim santimetre kalinlikta yarim daire seklinde dograyin. Temiz kiremit üzerine yagli kagittan iki kat yayip, baliklari kagidin üzerine düzgünce yerlestirin. Üzerlerine, birer dilim sogan ve domates koyun ve hafif erimis tereyagi gezdirin. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda yaklasik 40 dakika pisirin.

Lüfer Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet lüfer 3 adet yumurta 2-3 dilim bayat ekmek 1 tatli kasigi toz seker 1 kahve fincani çamfistigi 1 kahve fincani kusüzümü Tuz, karabiber, yenibahar Kizartmak için: 1 su bardagi sivi yag 3 çorba kasigi un
YAPILIŞ TARİFİ
Basi ve kuyrugu temizlenip yikanmis lüferleri iki üç parçaya ayirin. Bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin, tencerenin kapagi açik olarak 15 dakika haslayin. Haslama sirasinda üzerinde olusan köpükleri alin. Lüferin derisi ve kilçiklarini ayirdiktan sonra küçük didikleyin. Baliga ufalanmis ekmek içi, yumurta, rendelenmis sogan, tuz, seker, yenibahar, kusüzümü ve çamfistigini ilave edip yogurun. Harçtan yuvarlak köfteler hazirlayip, una bulayin.

Lüfer köftelerini kizdirilmis sivi yagda altin sarisi renk alincaya kadar kizartin. Sicak olarak servis yapin

Mantarli Dil Baligi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
8 adet dil filetosu 200 gr. mantar 2 yumurta ½ limon brandy sek beyaz sarap sarimsak biberiye zeytinyagi tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Balik filetolarini yikayip kurutun. Mantarlari iyice temizledikten sonra ince ince dilimleyin ve üzerine biraz zeytinyagi gezdirin. Bir tencerede baliklari, yarim bardak sarabi ve bir kadeh brandy’yi koyun. Bir dis sarimsak, bir bag biberiye, tuz ve karabiber ekleyip kisik ateste 15 dakika pisirin. Baliklari çikarin ve mantarlarin yanina ekleyin. Sicak tutun. Öte yanda baligin pistigi sosu süzüp, yüksek ateste kaynatin. Kivami biraz koyulasmali. Atesi kisip yumurtalarin sarisini, dört kasik zeytinyagi ve birkaç damla limon suyunu ekleyin ve süratle karistirarak pisirin. Yumurtalar karisima dagildiginda ocaktan alin. Filetolari, mantarlarla beraber bir tabaga yerlestirin ve sosu üzerine dökerek servis edin.

Palamut Baligi Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet palamut baligi 1 adet büyük sogan 2 dilim ekmek içi 3 adet yumurta tuz, karabiber, kekik maydanoz kizartmak için siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklar temizlenip tuzlu suda 10-15 dakika haslanir. Soguyan baliklarin kilçiklari çikarilip etleri ince ince kiyilir. Kiyilan balik etlerine ufalanmis ekmek içi, rendelenmis sogan, karabiber, kekik, maydanoz ve yumurtalar ilave edilerek iyice yogurulur. Yumurta büyüklügünde parçalar alinip köfte sekli verilir. Unlanir. Kizdirilmis yagda kizartilir. Kagit peçete üzerine alinip sicak servis yapilir.

Palamut Firinda

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
2 adet palamut 4 adet büyük domates 1 bas sogan 3 çorba kasigi zeytinyagi 1 limon
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklar temizlenir. Iyice yikandiktan sonra baliktan ikiser fileto çikarilir. Zeytinyagiyla yaglanmis tepsiye balik filetolari içleri yukari gelecek biçimde yerlestirilir. Tuz ve karabiber serpildikten sonra rendelenmis ve sikilarak suyu alinmis sogan üstüne yayilir. Dilimlenmis domatesleri de baliklarin üstüne ve çevresine yaydiktan sonra, çesitli biçimlerde kesilmis limon dilimleriyle süslenir. Kalan zeytinyagi da gezdirilerek dökülür ve tepsi orta isili firina sürülür. Baliklar pisince firindan çikarilir ve servis yapilir.

Patatesli Somon

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk
MALZEMELER
2 iri boy patates (1/2 cm. kalinliginda halkalar halinde kesilmis)
8 çorba kasigi tereyagi (120 gr.)
1/2 kg. somon file (halka kestiginiz patateslere uygun sekilde 2 ½ cm.
kalinliginda kesilmis)
4 dis sarmisak
1/2 su bardagi rende kasar peyniri (100 gr.)
4 çorba kasigi dereotu
Tuz, taze ögütülmüs karabiber
1/3 su bardagi krema (100 ml.)
3 çorba kasigi maydanoz ve 2 çorba kasigi dereotu
2 dilim beyaz tost ekmegi (ekmek kizartma makinesinde kizartilmis)

YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 °C'de isitin. Patates halkalarini fritözünüzde hafif renk degistirinceye kadar (170 °C'de 2 dk.) kizartin. Kagit havluyla yagini alin. Firin tepsisini tereyaginin yarisi ile yaglayin. Tepsiye önce kizarmis patates dilimlerini, sonra parça kesilmis somon dilimlerini dizin. Üstüne kremanin yarisini ve dereotunu ekleyin. Tekrar patates dilimlerini dizin. Kalan tereyagini, patates dilimlerinin üstüne findik büyüklügünde parçalar halinde koyun. Tepsiyi folyoyla kapatip 15 dk. kadar firinda pisirin. Bu arada tost ekmeklerini, ekmek kizartma makinesinde hafif pembelesinceye kadar kizartin. Kizarmis ekmekleri, sarmisak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmekler çok küçük

parçalar haline gelene kadar robotun ana haznesinde ögütün. Tepsiyi firindan alip bu karisimi patateslerin üstüne dökün ve üstünü kapatmadan 10-15 dk. kadar, kitir olana dek pisirin. Firindan çikmadan birkaç dakika önce kalan kremayi ve kasar peynirini üstüne dökün. Kasar peynirleri eriyene kadar firinda tutun.

Salmonlu Dil Baligi Filetosu

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 adet iri pirasa 4 adet dil baligi (fileto edilmis) 80 gr. salmon füme 10 gr. orta boy mantar 4 adet soyulmus kornison tursu 1 adet sakiz kabagi 1 adet iri boy sogan 1 adet sikilmis limon suyu 2 adet patates 1 çay fincani krema 1 çorba kasigi Worcester sos 1 su bardagi balik velutesi 4 adet taze defne yapragi
süslemek için: 1 çorba kasigi kapari çiçegi 1/8 demet maydanoz 1/8 demet dereotu 1 çorba kasigi toz badem 1 çorba kasigi tereyagi 2 çorba kasigi beyaz sarap 1 çorba kasigi konyak Yeterince tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirasanin dis yapraklarini 30 dk. haslayin ve buzlu suya atin. Dil baliklarini fileto ettikten sonra incecik dövün ve çalisma tahtasini hafif islatarak birbirine birlestirip dizin. Salmon füme dilimlerini de üzerine siralayip, pirzola demiri ile vurarak birbirine pekismesini saglayin. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayin. Defne yapragi, krema, toz badem ve baharatlarin disindaki malzemeleri dograyip tereyaginda sote edin. Baharatlarla tatlandirip toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazirladiginiz için yarisini, bohça seklindeki balik filetosunun içine yayin. Rulo seklinde sarip, 180°C'de 10 dk. pisirin. Ve pirasa yapraklarinin içine sarin. Baharatlarla da disini tatlandirin. Ve 3 dk. firinda bekletin. Kalan iç malzemenin içine beyaz sarap, konyak, krema ve balik velutesi ekleyip, sos oluncaya kadar kaynatin. Haslamis oldugunuz patatesleri tereyaginda sote edip üzerine maydanoz serpistirin. Tabagin dibine sos döküp, rulo halindeki baligi esit parçalara bölün ve tabaklara koyarak servise sunun.

Sebzeli Balik Bugulama

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
500 gram balik filetosu (ayiklanmis, kilçiksiz) 2 orta boy domates 2 sivri biber 3 adet taze sogan 2 sap kereviz yapragi 1 küçük havuç 1 defne yapragi 2 dis sarmisak 2 dal taze rezene (veya 1 çay kasigi rezene tohumu) yarim limon tuz, karabiber 1 yemek kasigi zeytinyagi.
YAPILIŞ TARİFİ
Balik filetolarini yikayip kurulayin, iki taraflarina da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sicak suya sokup çikartin, kabugunu soyun, küçük parçalar halinde dograyin. Sivri biberleri yikayin, sap ve tohumlarini atin, halkalar halinde dograyin. Taze sogan ve pirasanin dis kabuklarini soyun, yuvarlak dograyin. Kereviz yapragini yikayin, kurulayin. Havucu kaziyin, kibrit çöpü seklinde dograyin. Sarmisagi soyun, uzunlamasina ikiye bölün. Rezene dallarini yikayin kurulayin.Yarim limonun çekirdeklerini çikartin, kabugunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kapta karistirin, yarisini tencerenin dibine yayin. Baliklari sebzelerin üzerine yerlestirin, baliklarin üzerine kalan sebzeleri dagitin, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyagini gezdirin, yarim bardak su koyun, tencereyi kisik atese oturtup 20-25 dakika süre ile pisirin. Yaninda limon ile scak servis yapiniz.

Somon Füme Florantin

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
200 gr. Somon Füme 125 gr. Un 250 gr. Süt 50 gr. Süzme Yogurt 100 gr. Krema 100 gr. Mayonez 70 gr. Ketçap ¼ adet Yumurta 2 adet yumurta 200 gr. ispanak 3 gr. siyah havyar 30 gr. ayçiçek yagi 5 gr. tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Ispanakli Krepin yapilisi: Süt, un, yumurta ve tuz çukur bir kabin içerisinde çirpilir. Daha sonra ince süzgeçten geçirilir. Içine temizlenip haslanmis ispanak yapraklari blender'da püre haline getirilerek eklenir. Yesil bir renk alincaya kadar iyice karistirilir. Krepler teflon tavaya ince olarak dökülür ve sogumaya birakilir.
Diger bir kapta krema çirpilarak köpürtülür. Içine süzme yogurt ve ince dogranmis olan maydanoz, dereotu, sarimsak eklenerek karistirilir. Hazirlanan bu karisim kreplerin arkasina ince bir sekilde sürülür. Onun üzerine somon fümeler siralanir, Siki olarak rolade seklinde sarilir. Buzdolabinda 1 saat dinlendirildikten sonra kesilir.

Sütlü Balik

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gram beyaz etli balik (levrek, dil, çipura) 2 kasik krema yarim su bardagi süt 2 dis sarmisak 1 limonun suyu 1 çay kasigi tuz
Besamel sosu için: 2 yemek kasigi un, 4 yemek kasigi sivi yag, 1 su bardagi süt,

2 yemek kasigi rende kasar peyniri.

YAPILIŞ TARİFİ
Balik filetolarini ince seritler halinde kesin, firina girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarmisagi ayiklayin, 1 çay kasigi tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karistirin, baliklarin üzerine dökün, önceden isitilmis firinda 15-20 dakika pisirip, çikartin. Bir tencereye sivi yagi koyun, isininca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavas yavas sütü ilave ederek karistirmaya devam edin, topaksiz sulu bir bulamaç kivamina gelince firin tepsisindeki baliklarin üzerine dökün. Rende kasari ekip tekrar firina sokun, üstü kizarinca çikartip sicak olarak servis edin

Tahinli Balik

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
6 fener baligi filetosu (1 kg. 250 gr.)
2 limon suyu
5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.)
2 büyük kuru sogan
4 çorba kasigi tahin (60 ml.)
3 dis sarmisak
1/2 su bardagindan biraz az su (100 ml.)
Tuz, taze ögütülmüs karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Firininizi önceden 180 °C'de isitin. Baliklarinizi fazla derin olmayan bir firin kabina yerlestirin. 2 çorba kasigi limon suyu tuz, biber ve 2 çorba kasigi zeytinyagini dökün ve 15 dk. pisirin. Soganlari kiyin ve geri kalan zeytinyaginda kavurun. Tahin ve sarmisagi, bir miktar tuzla bir kabin içinde çirpin; yavas yavas su ve geri kalan limon suyunu ilave edin.
Karisiminiz krema haline gelinceye kadar çirpmaya devam edin. Pisirdiginiz baliklari firindan alin, üzerlerine kavrulmus soganlari serpistirin. Tahinli sosu da ilave ederek 15 dk. daha pisirin.Beyaz pilav ve rokayla servis yapin.

Yogurtlu Tekir Baligi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
12 adet tekir baligi 1 su bardagi yogurt 2 dis sarmisak kirmizi pul biber, tuz, un
YAPILIŞ TARİFİ
Tekir baliginin pullarini biçagin sirti ile kaziyin. Kafalarini hafifçe tuzlayin. Yogurdu en az bir saat oda isisinda tutun. Sarmisaklari ayiklayin. Ezin, yogurda ekleyin ve karistirin. Tavada yagi kizdirin, baliklari una batirin, yaga atip iki taraflarini da kizartin. Çikartinca kagit üzerine alip fazla yagini süzün. Servis tabagina aldiginiz baliklarin üzerine sarmisakli yogurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Sicak servis yapin.

Acibadem Kurabiyesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
Yumurta Beyazi 2 Adet
Çekilmis Badem
1 su bardagi
Pirinç Unu ¼ su bardagi
Toz Seker
¾ su bardagi
Tuzsuz Kabuksuz Badem

YAPILIŞ TARİFİ
Önce firininizi orta sicakliga (170 derece) getirin. Firin tepsisine yagli kagit serin. Yumurta beyazlarini çirparak kar haline getirin. Çekilmis badem, pirinç unu ve sekeri ilave edin. Hazirladiginiz bu karisimdan birer dolu tatli kasigi alarak, genis araliklarla yagli kagidin üstüne koyun. Serin bir yerde 10 dakika beklettikten sonra ortalarina badem oturtun. 25 dakika kurabiyelerin rengi hafif kahverengimsi olup sertlesene kadar pisirin. Acibadem kurabiyelerini yagli kagittan çikarip, sogumasi için bir servis tabagina yerlestirin

Agaç Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardagi toz seker
1 paket vanilya
1,5-2 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1,5 yemek kasigi kakao

Üzeri için:
1 tatli kasigi hindistancevizi,
1 tatli kasigi toz seker,
1 yemek kasigi findik kirigi

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Hamuru ikiye bölüp yarisina kakao ilave edin ve iyice yogurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalinliginda açin. Kakaolu hamurdan agaç gövdesi sekli çikartin ve yagli kagit serilmis büyük firin tepsisinin alt kismina yerlestirin (üst kismina yapraklar dizilecek). Kalan hamurlardan kalip yada biçak yardimi ile degisik yaprak sekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz seker ve findik kirigi serpin. Bu iki renkli yapraklari agaç gövdesinin üst kismina daginik bir sekilde (agaç dallari gibi), distan içe dogru siralayin. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sira yaprak dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Ananas Kayiklar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1,5 çay bardagi su 25 g margarin
1 tatli kasigi toz seker
1,5 çay bardagi un
1 yemek kasigi misir nisastasi
2 yumurta
1/2 paket kabartma toz

Krema: 1 paket çikolatali krem santi,
1,5 çay bardagi ananas suyu (konserve),
5 dilim ananas (konserve),
20 g bitter çikolata

YAPILIŞ TARİFİ
Su, margarin ve sekeri kaynatin. Un ve nisastayi kaynayan karisima bir seferde ekleyin ve olusan hamuru 1 dakika süre ile karistirarak pisirin. Hamur soguduktan sonra yumurtalari ve yarim poset hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapi olusuncaya kadar çirpin. Bu hamuru krema torbasina doldurun. Yagli kagit serilmis firin tepsisine ceviz büyüklügünde toplar sikin ve önceden isitilmis 200 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin. Soguduktan sonra ortalarindan ikiye ayirin. Krema: Çikolatali krem santiyi 1,5 çay bardagi soguk ananas suyu ile 2-3 dakika çirpin. Krema torbasina doldurup bezelerin içine sikin. Ananaslari uygun sekilde kesip üzerlerine batirin. Çikolatayi benmari usuli eritip ananaslarin üzerinde ince seritler halinde gezdirin.

Ananasli Cheesecake

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
¼ su bardagi tereyagi (60 gr.)
2 su bardagina yakin yulafli bisküvi (200 gr.)
1/2 çay kasigi toz tarçin
Harç için: 350 gr. krem peynir
2 yumurta
1/2 su bardagi seker (50 gr.)
3 çay kasigi un (20 gr.)
1 paket vanilya

Süsleme için:

3 dilim konserve ananas (1 dilim 8'e kesilmis, 2 dilim 6'ya kesilmis)
Kiraz sekerlemesi
Taze ananas yapragi
1/4 su bardagi kayisi reçeli veya marmeladi

YAPILIŞ TARİFİ
Firini önceden 175 °C'de isitin. 20 cm. çapindaki yandan açilip alti ayrilabilen bir pasta kalibini yaglayin. Eritilmis yag, yulafli bisküvi ve tarçini, hand blender'in özel kabinda veya mini robotta karistirin. Hazirladiginiz bu hamuru, pasta kalibinin altina 2-3 mm. kalinliginda olacak sekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, seker, un ve vanilyayi derin bir kapta, karisim pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karisimi, kaliba serdiginiz hamurun üstüne dökün ve 175 °C'de 35 dk. kadar pisirin. (Biçagi hamurun ortasina batirdiginizda temiz çikmasi gerekmektedir.) Firindan aldiginiz cheesecake'i sogutun. Kalibin kenarlarini açarak, cheesecake'i çikartin ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6'ya kestiginiz ananas dilimlerini, sonra 8'e kestiginiz ananas dilimlerini yerlestirin. Dilimlerin ortasina, kiraz sekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karistirdiginiz kayisi marmeladini bir firça ile dilimlerin üzerine sürerek, cheeesecake'leri servise hazir hale getirin.

Ask Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Beze: 2 yumurta aki, ¼ çay kasigi tuz, 1 su bardagi pudra sekeri.
Krema:
Yarim çay bardagi findik, Yarim çay bardagi ceviz içi, Yarim çay bardagi tuzsuz badem, 2 poset krem santi, 2,5 çay bardagi soguk süt
Üzeri için: 1 tatli kasigi kakao,

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta aklari ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çirpin. Mikseri en düsük devrinde çirparak, pudra sekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiginiz bu beze hamurundan yagli kagit üzerine 26 cm çapinda ve 1,5 cm yüksekliginde çember seklinde yayin.
Kalaniyla krema torbasi kullanarak kalp sekilleri verin ve önceden isitilmis 130 dereceli firinda 35-45 dakika pisirin.
Krema: Findik, ceviz ve bademleri 130°C'ye isitilmis firinda 15-20 dakika kavurun ve ögütün. 2 poset krem santiyi 2,5 çay bardagi soguk süt ile 2-3 dakika çirpin. Içine çerezleri ilave edip iyice karistirin. Bu kremayi soguttugunuz bezenin üzerine bombe seklinde yayin. Yagli kagittan 0,5 cm genisliginde 5 adet uzun serit kesin ve pastanin üzerine birbirine paralel olarak yapistirin. Kakaoyu serpin ve seritleri çikartin. Pastanin üzerine kalpleri yerlestirin. Kenarlarina çikolata rendesini serpin. Buzdolabinda 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapin

Balli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
½ su bardagi süzme bal 60 gr.beyaz çikolata(küçük parçalara kirilmis) 1 çay kasigi tarçin ½ su bardagi toz seker 2 yumurta 1 su bardagi çekilmis ceviz 2 su bardagi un 1 tatli kasigi tereyag 1 tatli kasigi kabartma tozu
YAPILIŞ TARİFİ
Firininizi 180 derece isitin. Isiya dayanikli köseli bir kalibi bir tatli kasigi tereyagla yaglayin. Ayri bir tencerede sekeri, bali ve 4 çorba kasigi suyu hafif ateste seker eriyene kadar devamli karistirarak kaynatin. Tencereyi atesten alip çikolatayi cevizleri ekleyin. Çikolatalar eriyince sogumasi için kenara alin. Unu , kabartma tozunu,karbonati ve tarçini bir kaseye koyun. Sogumus çikolatali bal karisimini una ekleyin. Yumurtalari çirpip,bütün malzemeleri iyice karistirip yaglanmis kaliba bosaltin. 35 dakika firinda pisirin. Firindan çikardiktan sonra çubuklar halinde kesip sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis yapin.
Afiyet olsun...

Beyaz Çikolatali Mus

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi Sivi Krem Santi- Süt Kremasi 2 çay kasigi gülsuyu 3 çorba kasigi Tereyagi 200 gram eritilmis beyaz çikolata 2 adet yumurtanin aki
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta aklarini, iyice sertlesip, kar gibi olana dek çirpin. Büyük, baska bir kasede benmari usülü eritilmis beyaz çikolatayi ve oda sicakligindaki tereyagini krema gibi olana ve soguyuncaya dek çirpin. Soguttugunuz karisima sirasiyla üzerindeki tarife göre hazirlanmis Sivi Krem Santi - Süt kremasi’ni, gülsuyunu ve yumurta aklarini

ilave edin. Malzemeler özlesene dek karistirin. Musu, 6 ayri kup bardagina doldurun. Buzdolabinda sogutun. Soguyan muslarin üzerine, eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak, servis yapin.

Brown Kek

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
150 gr. Seker 80 gr. Margarin 75 gr. Kakao 75 gr. Un 75 gr. Bal 2 Adet Yumurta Yarim su bardagi ceviz Yarim tatli kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Seker ile yag çirpin, diger malzemeler yavasça ekleyin. Karisimi teflon kaliba dökün. Sicak firinda 20 Dakika pisirin.

Capri Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 yumurta 180 gr. seker 200 gr. tereyagi 150 gr. çikolata 200 gr. badem
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta sarilarini sekerle çirpin. Diger tarafta yumurta aklarini köpürene dek çirptiktan sonra yavas yavas karistirarak sarilara ekleyin. Bu karisima ince kiyilmis bademleri ve yagda eritilmis çikolatayi ilave edin. Yaglanip unlanmis bir kaliba döküp 180 derecede yarim saat pisirin. Pastanizin üzerini pudra sekeriyle süsleyin.

Cevizli Kremali Dondurma Parfe

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. krem santi 100 gr. toz seker 5 adet bütün yumurta 200 gr. ceviz (kirilmis)
YAPILIŞ TARİFİ
Krem santiyi çirpin. Bir kaba bosaltin. Yumurta ve sekeri de çirpip, krem santinin içine karistirin. Kirik cevizi de ekleyip parfe kaliplari veya evdeki çesitli derin kaplara bosaltin. Dipfriz'e yerlestirin. 3-4 saat sonra dipfrizden çikarttiginiz parfeyi, kabindan alip dilimleyin ve istediginiz gibi servis yapin.

Meyveli Cheese Cake

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 paket kepekli bisküvi 2 çorba kasigi margarin 2 kutu labne peynir 1 paket limonlu jöle 1 kutu krem santi (2 poset) 2 su bardagi süt
Üstü için: 1 kutu ananas konservesi 3 adet kivi 1 su bardagi su 1 çorba kasigi nisasta
YAPILIŞ TARİFİ
Bisküvileri ezip eritilmis margarinle karistirin. Tart kalibina bastirarak düzgün bir sekilde yayin. Limonlu jöleyi, bir su bardagi sicak suda eritin. Krem santiyi sütle çirparak krema haline getirin. Limon jölesi krem santi ve labne peynirini mikserle karistirin. Hazirladiginiz karisimi tart kalibindaki bisküvinin üzerine yayin. Buzdolabinda 1 saat bekletin. Krema sertlestikten sonra üzerini ananas ve kivi dilimleri ile süsleyin. Su ve nisastayi karistirin. Koyulasincaya kadar pisirin. Karisimi meyvelerin üzerine yayin. Cheese Cake'i buzdolabinda 1 gece beklettikten sonra servis yapin.

Çerezli Tart

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 yumurta 75 g margarin 1 paket vanilya 2 yemek kasigi bal 2,5 su bardagi yulaf ezmesi 2-3 yemek kasigi un 1 paket kabartma toz
Çerezli karisim:
1,5 çay bardagi bal,
50 g margarin,
1 paket vanilya,
1 su bardagi kuru erik (ikiye kesilmis), 1
0 adet kuru kayisi(küçük parçalar halinde kesilmis), 8 adet kuru incir (küçük parçalar halinde kesilmis),
1 çay bardagi kuru üzüm, 1 çay bardagi yaprak badem,
1,5 çay bardagi findik kirigi

YAPILIŞ TARİFİ
</td></tr><tr><td class="cat" colspan ="2"> Beslenme Bilgileri Notlar

Çikolatali Armutlu Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 g margarin 1 su bardagi misir unu 1 su bardagi toz seker 4 yumurta 1 paket vanilya 1,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 tutam tuz 40 gram ufalanmis bitter çikolata Yarim su bardagi kuru üzüm 2 adet orta boy armut

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip sogumaya birakin. 26 cm çapindaki kek kalibini 1 yemek kasigi margarin ile yaglayip üzerine 1 yemek kasigi misir unu serpin.
Toz sekerden bir yemek kasigi ayirip kalanini çirpma kabina alin. Margarin, yumurta, sekerli vanilin, misir unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çirpin. Çikolatalari ve kuru üzümleri ekleyip karistirin.
Hazirladiginiz karisimi kek kalibina dökün.
Armutlari soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastirarak dizin. Ayirdiginiz 1 kasik toz sekeri üzerine serpin ve pisirin. Önceden isitilmis 170 dereceli firinda 40-50 dakika pisirin.

Çikolatali Bisküvi Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket pötibör bisküvi ½ paket yulafli bisküvi 2 küçük paket krema 150 gr. margarin 4 paket 80 gr.'lik bitter çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Pötibör ve yulafli bisküviyi robotta un haline getirin. Erittiginiz 150 gr. margarini üzerine ekleyip karistirin. Bu karisimi düz ve genis bir kaba yayin. (Karisim en fazla 3-4 cm. yüksekliginde olmali.) Iyice bastirarak dümdüz hale getirdiginiz karisimin üstune meyveleri dizin. 4 paket çikolatayi benmari usulüyle topak kalmayacak sekilde eritin. 2 paket kremayi erimis çikolataya yavas yavas karistirarak ekleyin. Bu karisimi hazirladiginiz tabanin uzerine dökün. Önce buzlukta 4-5 saat, daha sonra buzdolabinin normal katinda 2-3 saat kadar tutup servis yapin.

Çikolatali Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya Yarim çay kasigi tuz 1 çay bardagi toz seker 100 g margarin 1,5 su bardagi ilik süt Iç malzeme: Yarim su bardagi iri kirilmis ceviz içi,
Yarim su bardagi damla çikolata Üzeri için:
1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu maya ile karistirin. Üzerine tuz, seker, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 35-40 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yogurup üç esit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalinliginda açip üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo seklinde sarip yaglanmis firin tepsisine aralikli siralayin. Yumurta sarisi sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin

Çikolatali Findikli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

240 gr. un 250 gr. pudra sekeri 200 gr. tereyagi 150 gr. findik 150 gr. çikolata 30 gr. kakao bal 5 yumurta sarisi 4 yumurta aki rom

YAPILIŞ TARİFİ

Pudra sekeri ve erimis tereyagini biraz tuz ile köpük köpük olana dek çirpin. Yumurta sarilarini azar azar ekleyerek tahta kasikla karistirin. Elenmis un ve kakaoyu, çikolata parçalarini, biraz iri kalacak sekilde dövülmüs findiklari, bir kasik romu, 2 kasik bali ve bir çimdik tuz ile çirpilmis yumurta aklarinin yarisini da karisima ekleyin. Son olarak kalan yumurta aklarini da ilave edip iyice karistirin. Karisimi yaglanmis ve un serpilmis dikdörtgen bir kaliba dökün. 200 dereceya ayarlanmis firinda 20 dakika pisirin. Pisirme süresinin ortasinda alüminyum folyo ile örterek üzerinin yanmasini engelleyebilirsiniz. Sicakken servis yapin.

Çikolatali Gato

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet 10 porsiyonluk çikolatali pandispanya 5 yumurta sarisi 175 gr. (7/10 su bardagi) tozseker 3 çorba kasigi su 250 gr. margarin (oda sicakliginda yumusatilmis) 100 gr. kuvertür ya da bitter sütsüz çikolata 200 gr. iç sam fistigi (kiyilmis) 50 gr. beyaz çikolata (rendelenmis, süsleme için) 100 gr. taze çilek ya da bir baska mevsim meyvesi (süslemek için)

YAPILIŞ TARİFİ

Sogumus pandispanyayi enlemesine iki esit parçaya kesin. Kremabörü hazirlamak için isiya dayanikli bir kaba yumurta sarilari, seker ve suyu koyun. Kabi yariya kadar sicak su doldurulmus daha büyük bir kabin içine oturtun. Yumurta - seker - su karisimini kremamsi bir doku alip, koyulasincaya kadar çirpin. Karisimin bulundugu kabi sicak su bulunan kaptan çikartin ve karisimi soguyuncaya kadar çarpmaya devam edin. Karisim soguyunca küçük parçalar halinde margarini ilave edip, tahta bir kasikla karistirin. Bitter çikolatayi kremaböre ilave edip tahta kasikla karistirin. Pandispanyanin ortasina kremabörden sürün. Üzerine kiyilmis sam fistigi serpistirin. Ikinci pandispanya parçasini üzerine kapatin. Gatonun üst ve kenarlarini kalan kremabörle kaplayin. Çikolatali gatonun üzerinibeyaz çikolata rendesi ve meyvelerle süsleyip, servis yapin.

Çikolatali Krema

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt (5 su bardagi) 1 bardak tepeleme tozseker 3 yumurta ¾ bardak un 1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 yumurta sarisi, un, seker, vanilya ve dogranmis çikolata koyup karistirin. Sicak sütü azar azar katip yedirin. Bir telle karistirarak pisirin. Yumurta aklarina, bir fiske tuz koyun ve mikserde çirparak kar haline getirin. Bu yumurta akini, azar azar çikolatali kremaya koyup iyice karistirin. Kremayi, birer kisilik kaselere bosaltin. Üzerini kiyilmis findik veya hindistanceviziyle süsleyin.

Çikolatali Sufle

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr. bitter çikolata 70 gr. margarin 1 çorba kasigi pudra sekeri 3 çorba kasigi un 2 su bardagi süt 4 çorba kasigi tozseker 4 adet yumurta ½ paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Sufle kalibini 10 gr. margarin ile yaglayip, pudra sekeri serpin. Bir tencerede kalan 60 gr. margarini eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye kadar kavurun. Sicak süt ve tozsekeri ilave edin. Sürekli karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynamaya basladiktan sonra 1 dakika daha pisirip, altini kapatin. Hazirladiginiz kremayi arada bir karistirarak sogutun. Yumurtanin aklarini sarilarindan ayirin. (Yumurta aklarinin içinde sarisinin kalmamasina dikkat edin.) Çikolatayi rendeleyin. Soguyan kremaya yumurta sarilarini tek tek yedirin. Çikolata ve vanilyayi ekleyip karistirin. Baska bir kasede yumurta aklarini bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin. Çikolatali kremayi yumurta aklarina ilave edin. (Krema ve aklari karistirirken kesinlikle çirpmayin, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karisimi yaglanmis kaliba dökün. Kalibi firin tepsisine koyun. 200 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin. Firinin isisini 160 dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sirasinda firinin kapagini açmayin. Sufle firindan çiktiktan sonra üzerine pudra sekeri serpip, yaninda krema ile hemen servis yapin.

Çilek Çiçekler

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta 1 çay bardagi toz seker 1 paket vanilya Yarim çay kasigi tuz 1 yemek kasigi su 1 limon kabugu rendesi 2 çay bardagi un

Dolgu:

200 g çilek, 1 paket tart jölesi, 2 yemek kasigi toz seker, 2,5 çay bardagi su 1 paket krem santi, 1,5 çay bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sekeri çirpin. Sekerli vanilin, tuz, su, limon kabugu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çirpin. Bu hamurdan yagli kagit serilmis firin tepsisine belirli araliklarla birer yemek kasigi koyun. Bu hamurlara çiçek sekilleri verebilmek için kasik yardimi ile ortalarindan dis kenarlarina dogru belirli araliklarla yayin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin. Dolgu: Soguttugunuz çiçeklerin yarisinin üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz seker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazirlayin ve çileklerin üzerine sürün.

Krem santiyi 1,5 çay bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Krema torbasi ile çileklerin üzerine sikin ve kalan çiçekleri

bunlarin üzerine kapatin. Üzerlerine pudra sekeri serperek servis yapin.

Çilekli Yaz Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 yumurta 1 çay bardagi toz seker 50 g margarin 1 paket vanilya 1,5 çay bardagi un 1 paket kabartma tozu
Çilekli krema:
300 g çilek, Yarim çay bardagi pudra sekeri, 1 paket Limon Aromali Jöle,
5 çay bardagi su, 1 paket krem santi, 1 su bardagi soguk süt
Beyaz krema: 1 paket krem santi, 1 su bardagi soguk süt

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta ve sekeri 1-2 dakika çirpin. Margarin, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapindaki yaglanmis kelepçeli kaliba döküp önceden isitilmis 150 dereceli firinda 2025 dakika pisirin. Soguduktan sonra kalibin kelepçesini çikartip yikayin ve tekrar takin. Çilekli krema: Ayikladiginiz çileklerden bir miktarini ortadan ikiye kesin ve pasta çerçevesi boyunca dizin. Kalan çilekleri yarim çay bardagi pudra sekeri ile robotta püre haline getirin. Jöleyi su ile tarifine göre hazirlayin. Oda sicakligina geldiginde buzdolabina koyun ve 20 dakika bekletin. Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Üzerine çilekli pürenin tamamini ve jölenin yarisini ilave edip iyice karistirin. Beyaz krema: Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karistirin. Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayi dökün, üzerine çilekli kremayi dökün ve düzgünce yayin. Bir çatal yardimi ile alttan üste dogru spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan çikartin. Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapin.

Daginik Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet yumurta 250 gr. findik 250 gr. margarin 6 su bardagi un 1 su bardagi yogurt 1 su bardagi toz seker 1 çay bardagi sivi yag 1 paket kabartma tozu
YAPILIŞ TARİFİ
Margarini hafif ilitin, iki adet yumurta sarisi, sivi yag, yogurt, seker ve kabartma tozu ile bir kapta elinizle ezip, yumusatin. Un ilave edin, yogurup hamur yapin. Yumurta iriliginde hamur parçalari kopartip, önce yumurta akina, sonra dövülmüs findiga batirip yagli tepsiye dizin. Kurabiyelerin alti ve üstü pembelesinceye dek pisirin.

Domates Pastasi

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 adet yumurta 17 çorba kasigi toz seker 17 çorba kasigi sivi yag 20 çorba kasigi domates suyu 25 çorba kasigi un 1 su bardagi dövülmüs badem 100 gr. kuru üzüm 2 paket kabartma tozu Krema Pudra sekeri
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle 3 adet yumurtayi sekerle beraber 5-10 dakika mikserle çirpin. Daha sonra yavas yavas tahta bir kasikla karistirip unu eleyin. Sivi yagi, dövülmüs bademi, üzümü, kabartma tozunu ve domates suyunu ilave edin. Karistirmaya devam ederek, malzemeyi iyice yedirin. 32 cm. boyutunda yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yaglayin. Hazirladiginiz karisimi tepsiye yayin. Önceden isitilmis 170 derecelik firinda 45 dakika pisirin. Firindan aldiginiz keki ortadan ikiye kesin. Bir yüzüne krema sürün. Diger yüzünü üzerine kapayin. Üzerine 1 çorba kasigi pudra sekerini eleyin. Dilerseniz üzerini krema ve meyve sekerlemeleri ile süsleyin. Buzdolabinda 4 saat dinlendirin.

Dondurmali Brownie

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER
125 gr. bitter çikolata
1/2 su bardagindan biraz fazla margarin (150 gr.)
1 ¼ su bardagi seker (300 gr.)
4 yumurta
3/4 su bardagi un (120 gr.)
2 çay kasigi tuz

1 paket vanilya 1 ½ su bardagi ceviz (225 gr.) Çikolata sos için: 200 gr. bitter çikolata 2 çorba kasigi su 1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ
125 gr. çikolata ile margarini sicak suya oturtulmus bir tencerede eritip içine sekeri ilave edin. Iyice karistirin ve tencereyi sicak sudan alin. Karisimin biraz sogumasini bekleyin. Yumurtalari, karisiminiza teker teker, el mikseriyle sürekli çirparak ekleyin. Bu karisima, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yaglanip unlanmis bir kek kalibinin içerisine 4 cm. kalinliginda dökün. Firini 175 °C'de isitin ve kekinizi 45 dk. pisirin. Sos için ayirmis oldugunuz çikolatayi, yine sicak suya oturtulmus bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu hazirlayin. Brownie keklerinizi dikdörtgen seklinde kesin. Üzerlerine1 top dondurma koyun ve sicak çikolata sosunu dondurmalarin üzerine dökün. Hemen servis yapin.

Elmali Islak Kek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 elma 2 yumurta 1 su bardagi toz seker 1 su bardagi kiyilmis ceviz 1 su bardagi un
YAPILIŞ TARİFİ
Elmalari zar gibi dograyin. Yumurtalari ve sekeri çirpin. Içine elmalari, cevizi ve tarçini ekleyin. Tahta kasikla az karistirin, unu da ekleyin. Yaglanmis kaliba döküp, orta isidaki firinda pisirin. Soguduktan sonra kaliptan çikarin. Soguduktan sonra servis yapin

Elmali Kis Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 yumurta 125 g margarin
1 yemek kasigi su
1,5 çay bardagi pudra sekeri
1 paket vanilya
2,5-3 su bardagi un
1 paket kabartma tozu

Elmali dolgu:
3 adet orta boy elma,
1 tatli kasigi tarçin,
1 paket vanilyali puding,
3 su bardagi su, yarim su bardagi beyaz sarap

Krema:
1 paket krem santi,
1 su bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, margarin, su, pudra sekeri, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazirlayin. Hamurun 2/3'ünü 26 cm çapindaki kelepçeli kalibin zeminine yayin ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarina 2,5-3 cm yüksekliginde esit sekilde yerlestirin.
Elmali dolgu: Elmalari soyup çekirdeklerini çikartin. Ince dilimler halinde kesip hamurun üzerine dagitin. Üzerine tarçini serpin. Pudingi su ve sarap ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmalarin üzerine dökün. Firina koyup önceden isitilmis 160 dereceli firinda 45-55 dakika pisirin. Sürenin sonunda firini kapatin ve kapagini açin. Bu sekilde 1 saat bekletin ve firindan çikartin. Kaliptan çikartmadan bir gece dinlendirin. Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çirpin. Bir gece dinlenmis olan pastanin üzerine yayin ve kakao serpin.

Fındıklı Kek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 yumurta 2 su bardagi ince ögütülmüs findik 1 su bardagi pudra sekeri 4 yemek kasigi un 1 paket kabartma tozu
Üzeri için: 20-25 adet bütün findik,

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, ögütülmüs findik, pudra sekeri ve unu 3 dakika çirpin. Hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapinda yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25 dakika pisirin. Not: Pisirmenin 20’nci dakikada firinin kapagini açip kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün findiklari siralayin ve pisirmeye devam edin.

Findikli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin 1 çay bardagi toz seker 1 yumurta 1,5 çay bardagi ince ögütülmüs findik 1 paket vanilya 2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini sekerle iyice çirpin. Yumurta, ögütülmüs findik, sekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yogurun. Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar yapip yuvarlayin ve tepsiye siralayin. Toplarin üzerine birer adet bütün findik batirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Fistik Ezmeli Kek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr. Margarin ½ su bardagindan biraz fazla Tozseker 2 Yumurta 1+ ½ su bardagi Un 1 + ½ tatli kasigi Kabartma tozu 2 tatli kasigi koyu Kahve 1 tatli kasigi Kakao 3 çorba kasigi Kayisi reçeli 175 gr. Iç samfistigi Fistik ezmeli kaplama için: 6 çorba kasigi Tozseker ¾ su bardagi Pudrasekeri 1 tatli kasigi Limon suyu taze sikilmis 1 Yumurtanin aki, hafifçe çirpilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Fistik ezmeli kaplamayi hazirlamak için, bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harli ateste suyu kaynatin. Kaynayinca atesi iyice kisip samfistiklarini koyarak, 2 dakika haslayin. Tencereyi atesten alip, samfistiklarini bir süzgeçte süzdürdükten sonra, kâgit mutfak havlusu arasina koyun ve üstten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarini çikarin. Sonra yeni bir kâgit havlu üstünde, sicak bir yerde kurumaya birakin. Firininizi 180°C isitin: Dikdörtgen bir kalibin dibine ve iç çeperlerine kalibin tam ortasinda enlemesine büyük bir pili olusturarak yagli kâgit döseyin. Margarini ve tozsekeri tahta bir kasikla çok açik renkli ve köpüklü krema kivami alincaya kadar çirpin. Yumurtalarin birini çirparak ekleyip, çirpmayi sürdürerek unun 1 çorba kasigini katin. Öbür yumurtayi da çirparak ekleyip, çirpmayi sürdürerek 1 çorba kasigi daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karisimin üstüne eleyip karistirarak yedirin. Hamurun yarisini baska bir salata kâsesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karistirin. Öbür kâsede kalan hamura da 2 çorba kasigi su ve kakaoyu ekleyip karistirin. Bir kasikla kalibin piliyle bölünmüs yarisina kahveli karisimi, yarisina da kakaolu karisimi doldurun. Kalibi firina verip, keki 20-25 dakika pisirin. Sonra kalibi firindan alip, tel izgara üstüne ters çevirerek keki izgaraya çikarin. Üstündeki yagli kâgidi alip atarak, sogumaya birakin. Samfistiklarini çok ince dograyip, bir kâseye koyarak, tozsekeri ekleyin. Karisimin üstüne pudrasekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karistirin. Yumurta akindan azar azar ve sürekli karistirarak, kati ve esnek bir kivam alincaya kadar katin. Keki önce ortasindan 2'ye, sonra da parçalarin her birini boylamasina 2'ye kesin. Kakaolu parçalardan birinin üstüne biraz reçel sürüp, bu parçayi kahveli parçalardan biriyle yüz yüze yapistirarak, hafifçe bastirin. Islemleri kalan 2 kek parçasi ve biraz reçelle yineleyin. Birbirine yapisan parçalardan birinin üstüne kalan reçelden sürüp, öbür yapisik parçayi üstüne yerlestirerek hafifçe bastirin. Kâsedeki samfistikli karisimin üstüne biraz pudrasekeri serpip, iki kat yagli kâgit arasina döseyin ve üstten elinizle geçerek düzgün tabaka halinde yayin. Sonra üstteki kâgidi alip, fistik ezmeli kaplamanin kenarlarini bir biçakla düzelterek, keki kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen haline getirin. Kekin 4 yüzüne kalan reçeli ince bir tabaka halinde sürdükten sonra keki kaplama tabakasinin ortasini yerlestirin ve yagli kâgidin uçlarindan tutarak, kaplamayi kekin üstüne katlayin. Sonra yagli kâgidi hafifçe çekerek alip, kaplama tabakasinin iki kenarini üstten hafifçe bastirarak birbirine yapistirin. Keki bir servis tabagina koyup, keskin bir çelik biçagin ucuyla verevine birbirini kesen çizgiler çekerek, baklava biçimi süslemeler yapin. Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (üstü örtülmemelidir), dilimleyerek, servis yapin.

Incirli Rulolar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Içi için:
1 yumurta
2 yemek kasigi süt
Yarim çay bardagi toz seker
1 çay kasigi kakao
1 çay kasigi tarçin
4-5 adet küçük küpler halinde dogranmis kuru incir
Yarim çay bardagi kuru üzüm
Yarim çay bardagi ögütülmüs tuzsuz badem

Hamur:
1 yumurta,
Yarim su bardagi sivi yag,

Yarim su bardagi yogurt,
1 çay bardagi pudra sekeri,

2,5-3 su bardagi un,
1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 2 yemek kasigi toz seker, 1 çay kasigi tarçin
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, sivi yag, yogurt, pudra sekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin.
Hamuru iki esit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalinliginda dikdörtgen sekilde açin. Üzerlerine incirli içi paylastirarak sürün ve rulo yapin.
Alüminyum folyoya sarip buzlukta yarim saat bekletin.
Tarçin ve sekeri karistirin ve bu karisimla buzluktan çikardiginiz rulolari bulayin. 1’er cm kalinliginda dilimler kesin. Firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Irmikli Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1,5 su bardagi irmik (185 gr.)
1,5 su bardagi toz seker (185 gr.) 200 gr. Margarin 250 gr. Yogurt 1 su bardagi dondurulmus visne 1 adet yumurta Yarim su bardagi çekilmis badem 1 paket kabartma tozu Üzeri Için:
YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir kasenin içerisinde, oda sicakliginda beklettip, yumusattiginiz margarini, yumurtalari ve toz sekeri, krema kivamina gelene kadar bir mikser veya çirpici yardimi ile çirpiniz. Krema kivamina gelince yogurdu ekleyip, karistirmaya devam ediniz. Daha sonra irmigi ekleyip, çirpiniz. En son olarak kabartma tozunu, çekilmis bademi ve visneyi ilave edip, tahta bir kasik ile karistiriniz. Kek harcini, margarin ile yagladiginiz kek kalibina alip, harçin üzerini kasigin sirti ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de isitilmis firinda 35-40 dak pisiriniz. Pisen keki kalbinda 5 dak bekletip, soguttuktan sonra servis tabagina ters çevirip, iyice sogutunuz. Soguyan kekin üzerine bir süzgeç yardimi ile pudra sekeri serpip , arzuya göre vanilyali dondurma ile servis ediniz.

Kahveli Parfe

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 su bardagindan biraz fazla Sivi Krem Santi - Süt Kremasi 1 su bardagindan biraz fazla Tam Yagli Yogurt 4 çay kasigi nescafe 1 çorba kasigi sicak su Yarim su bardagi pudra sekeri
Süslemek için: 1,5 çorba kasigi rendelenmis fistik 8-10 tane kavrulmus badem 1 tutam kuru üzüm
YAPILIŞ TARİFİ
1 litre hacminde derin ve çukur bir kaseyi hafifçe sivi yagla yaglayin. Baska bir kapta Sivi Krem Santi- Süt Kremasi ve yogurdu el mikserinin en düsük hizinda karistirin. Nescafe’yi sicak suyla karistirin. Erimis kahve ve pudra sekerini yogurtlu krema karisimina kasik kullanarak yavasça yedirin. Karisimi önceden yaglanmis kaseye bosaltin ve katilasana dek buzlukta dondurun. Donmus parfeyi servis yapmadan 45 dakika önce buzluktan buzdolabina geçirin. Daha sonra çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin. Parfeyi istediginiz sekilde süsledikten sonra buzlukta 15 dakika daha bekletip servis yapin. Asçinin notu: Türk kahvesi ve filtre türü ince çekilmis kahveler kullanilmamalidir. Tatlinizi düz servis tabagina geçirmekte zorluk çekerseniz, kasenizi sicak su dolu bir kabin içine daldirip çikarin. Böylece parfenin kenarlari eriyip kaptan kolayca ayrilacaktir.

Kahveli Tatli

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 su bardagindan biraz fazla krema (350 ml.) 1 su bardagindan biraz fazla yogurt (350 gr.) 4 çay kasigi hazir kahve (14 gr.) 1 çorba kasigi sicak su ½ su bardagi pudra sekeri (100 gr.) Tereyagi 1 ½ çorba kasigi rende fistik veya parça badem
YAPILIŞ TARİFİ
1 lt. hacminde derin ve çukur bir kâseyi hafifçe yaglayin. Baska bir kapta krema ve yogurdu el mikserinin en düsük hizini kullanarak karistirin. Hazir kahveyi sicak suda eritin. Erimis kahve ve sekeri, yogurt krema karisimina, metal kasik kullanarak yavasça yedirin. Karisimi, önceden yagladiginiz çukur kâseye bosaltin ve katilasana kadar buzlukta dondurun. Donmus karisimi servis yapmadan 45 dk. önce buzluktan buzdolabina geçirin. Çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin ve badem veya rendelenmis fistikla süsleyin.

Kalp Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 g margarin 1 çay bardagi pudra sekeri 1 tatli kasigi tarçin 1 yemek kasigi rom (istege göre) 2,5-3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve pudra sekerini mikser ile 2-3 dakika çirpin. Tarçin, arzuya göre rom, elenmis un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yogurun. 0,5 cm kalinliginda açip kalp seklindeki kurabiye kaliplari ile kesin. Yaglanmis tepsiye siralayip önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan çikartip üzerine pudra sekeri serpin. Sogutup dilimleyerek servis yapin

Kayisili Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta aki 1 yumurta 100 g margarin 1 çay bardagi toz seker 1 paket vanilya 2,5-3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 yumurta sarisi Yarim çay bardagi yaprak badem Içi için: Yarim su bardagi kayisi marmelati

YAPILIŞ TARİFİ

1 yumurta aki, 1 yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. 2-3 mm kalinliginda açip yuvarlak çiçek seklindeki kalipla kesin. Bu yuvarlaklarin yarisinin ortalarini daha küçük yuvarlak bir kalipla kesin. Halka seklindeki (ortalari kesilmis) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurlari firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Soguduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatin. Kurabiyelerin ortalarini kalan marmelat ile doldurun.

Kayisili Parfe

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket bebe bisküvisi 2 yemek kasigi un 1 su bardagi tozseker 200 gr. margarin 1 adet yumurta ½ litre süt 250 gr. kuru kayisi 1 su bardagi findik Sosu için: 1 yemek kasigi nisasta 3 yemek kasigi seker 4 yemek kasigi kakao 1,5 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Un, seker ve yumurtayi bir tencereye koyup karistirin. Süt ilave ederek pisirin. Ocaktan indirmeden yag ilave ederek iyice karistirip ocaktan alin. Içine bisküvileri kirarak karistirin. 2-3 saat suda bekletilmis ve küçük dogranmis kayisilari ve iri dövülmüs findik içlerini koyun. Jelatin dösenmis derin bir kaba bosaltin. Buzdolabinda 1 gece bekletin. Sonra bir tabaga ters çevirin. Sos malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ilininca parfenin üzerine döküp servis yapin.

Kitir Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 g margarin 1 yumurta sarisi 1 limon kabugu rendesi Yarim çay bardagi toz seker 1,5 çay bardagi yulaf ezmesi 2,5-3 çay bardagi un 1 paket kabartma tozu yumurta aki 1 çay bardagi yaprak badem Dolgu: 1 çay bardagi çilek reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, yumurta sarisi, limon kabugu rendesi, toz seker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Bu hamuru 2-3 mm kalinliginda açip çay bardagi yardimi ile yuvarlaklar kesin. Firin tepsisine dizip üzerlerine yumurta aki sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan çikartip sogutun. Dolgu: Kurabiyelerin düz taraflarina çilek reçeli sürün ve ikiser ikiser yapistirin

Kirazli Kek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet yumurta 5 kahve fincani toz seker 5 kahve fincani un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 1 çay kasigi tarçin ½ kahve fincani sivi yag ½ kahve fincani ilik su 1 su bardagi çekirdekleri çikartilmis kiraz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari, 5 kahve fincani sekerle iyice çirpin. Içine ilik suyu ve sivi yagi ilave edin. Ardindan kabartma tozunu,

vanilyayi ve tarçini ekleyin. Iyice karistirdiktan sonra elenmis unu koyun. Küçük bir kek kalibini yaglayin. Dibine 1 çorba kasigi toz seker serpip, kirazlari yerlestirin. Üzerine hamuru dökün. Kalibi içi su dolu bir baska kabin içine oturtarak 200 dereceli firinda 1-1,5 saat pisirin. Ilk yarim saatin sonunda kekin üzerini alüminyum folyo ile kaplayin. Kürdan yardimi ile pisip pismedigini kontrol edin. Pisen keki firindan çikartip 1-2 dakika kalibinda bekletin. Ardindan kenarlarini bir biçakla kaliptan ayirip servis tabagina ters çevirin

Kokos

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
2 yumurta 2 yumurta sarisi 150 g margarin 1,5 çay bardagi toz seker 3 yemek kasigi süt ½ çay bardagi kakao 2 yemek kasigi rom 1 paket vanilya 1,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
Hindistancevizli karisim: 2 yumurta aki, 1,5 çay bardagi pudra sekeri, 3 su bardagi hindistan cevizi,
2 yemek kasigi Malibu
Krema:
2 muz, 1 limonun suyu, 1 paket hazir pasta kremasi, 1,5 su bardagi soguk süt,
yarim çay bardagi hindistancevizi
YAPILIŞ TARİFİ
2 yumurta, 2 yumurta sarisi, margarin, toz seker, süt, kakao, rom, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika çirpin. Hindistancevizli karisim: Yumurta aklarini kar haline gelinceye kadar çirpin. Pudra sekerini azar azar ekleyerek çirpmaya devam edin. Hindistan cevizi ve malibuyu da ekleyip iyice karistirin. Hamurun yarisini 25x12 cm ölçülerindeki yaglanmis baton kek kalibina dökün, üzerine hindistancevizli karisimi yayin ve kalan hamuru döküp ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 55-65 dakika pisirin. 20'nci dakikada firinin kapagini açip kekin ortasina bir biçak yardimi ile uzunlamasina 2 cm derinliginde bir yarik açin. Pisirdiginiz keki sogutup kaliptan çikartin. Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, digerini de dilim dilim dograyin ve limon suyuna bulayin. Pasta kremasini 1,5 su bardagi soguk süt ile 2-3 dakika çirpin. 1/3 ‘ni ayri bir kaba alip küçük parçalara kestiginiz muzlari ekleyin ve karistirin. Keki yatay olarak üçe kesin ve aralara muzlu kremayi sürüp tekrar yapistirin. Üzerini kalan pasta kremasi ile kaplayin. Üzerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmis muzlari siralayin.

Kolay Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 g margarin Yarim su bardagi pudra sekeri 3 su bardagi un 1 paket vanilya 1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 paket vanilya, Yarim su bardagi pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra sekerini iyice çirpin. Elenmis un, 1 poset sekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklügünde parçalar alin ve sekil verin. Tepsiye dizip önceden isitilmis 160 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin. Sicakken üzerine 1 poset sekerli vanilin ile karistirilmis pudra sekerini serpin

Krem Santili Meyveli Tart

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ çay bardagi sivi yag 1 adet yumurta 1 çay bardagi toz seker
1.5 su bardagi un
Krema için:
2 su bardagi süt,
1/2 su bardagi toz seker,
1 çay bardagi un,
2 yumurta sarisi,
100 gram çekirdeksiz üzüm,

1 adet muz, 1 adet kivi,
1/2 kg krem santi,
1 çay bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ
½ çay bardagi sivi yagi, 2 yumurtayi ve sekeri çirpin. 1.5 su bardagi unu azar azar içine ilave edin ve kulak memesi

yumusakliginda hamur elde edin. Hamuru merdane ile yarim parmak kalinliginda açin. Tart kalibini yaglayarak hamuru içine dökün. Hamurun kenarlarini, tepsinin kenarlarina dogru yükseltin, hamurun disa tasan kenarlarini kesin. Önceden isinmis firinda 175 derece isida pisirin. Krema için: 2 su bardagi Sütü, ½ su bardagi toz sekeri ve 1 çay bardagi unu ilave ederek, pürüzsüz olana dek karistirin. Kisik ateste pisirin ve sogutun. Içine 2 yumurta sarisini çirparak ekleyin. Pisen tarti kaliptan çikarip, servis tabagina alin. Hazirladiginiz kremayi tart hamurununiçine sürün. Kremanin üzerine meyveler ile tamamen kapatin. ½ çay bardagi süt ile, ½ paket krem santiyi mikserle çirpalim. Koyulasinca krem santiyi krema sikacagina doldurun ve tartin, krem santi ile kenarlarini süsleyelip, buzdolabinda beklettikten sonra dilimleyerek servis yapin.

Linzer

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Tart Hamuru Için; 350 gr. Un 250 gr. margarin 6 adet yumurta sarisi 50 gr. Pudra Sekeri 50 gr. Toz Badem ½ çay kasigi Tarçin ¼ paket Vanilya
Marmelat için; 250 gr. küp seklinde dogranmis elma 250 gr. Çilek veya Frambuaz püresi 50 gr. su
YAPILIŞ TARİFİ
Tart hamuni için tüm malzemeler kanstinlarak elde yogrulur. 30 dakika kadar buzdolabinda bekletilir. Dinlendirilen hamur merdane ile ½ cm kalinliginda açilip tart kalibina yerlestirilir. Kenarlanndaki fazlaliklar biçak ile kesilerek üst dekor için ayrilir. Artan tart hamuru ile ince uzun fitil seklinde parçalar yapilir. Bu parçalar ile tartin üzerine dekor yapilir. Yumurta sansi sürülerek 180 °C'de yaklasik 35-40 dakika pisirilir. Marmelat için küp seklinde kesilmis elmalar, toz seker, limon suyu, çilek veya frambuaz püresi kaynatilarak marmelat kivamina getirilir. Sogutulduktan sonra tart hamuru yerlestii-ilimis kaliba bosaltilir

Mantar Kurabiye

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 paket margarin (250 gram oda sıcaklığında)
2 yumurta oda sıcaklığında
2 paket mısır nişastası
1 su bardağından 2 parmak az toz şeker
1 paket kabartma tozu
2 su bardağından 2 parmak az un
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 adet boş soda şişesi

YAPILIŞ TARİFİ
Fırınınızı 175ºC ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlamayın. Oldukça geniş bir kaba oda sıcaklığındaki sana yağını, yumurtayı ve şekeri koyun. Karışımı, beyazlayıp krem haline gelene kadar elinizle karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemini yapabilirsiniz).
Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin.
Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin. Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın, biraz silkeleyin. Şişenin kakaoladığınız ağzını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. Şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir.
Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü mantar kurabiyenin özelliği beyaz kalmasıdır

Marmelatli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi seker 1 paket margarin (oda sicakliginda) 1 çay kasigi tarçin Yarim su bardagi süt 1 adet yumurta 1 çorba kasigi kakao Alabildigi kadar un 1 kase marmelat 1 su bardagi pudra sekeri 1 paket kabartma tozu
YAPILIŞ TARİFİ
Hamur yogurma kabina yumusatilmis margarini ve sekeri alarak krem haline gelene dek yogurun. Ardindan sütü, 1 yumurtayi, tarçini, kakaoyu, kabartma tozunu da ekleyerek, karistirin. Azar azar unu ilave ederek, kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak kivamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliginde parçalar koparip, yuvarlayin ve ortalarina basparmagimizi bastirarak ufak çukurlar yapip tepsiye dizin. Önceden isitilmis firinda, kurabiyeler pembelesene kadar (35 dak.) pisirin. Firindan alip, ilittiktan sonra ortalarindaki bosluklara marmelat

doldurun ve üzerine pudra sekeri serpip, servis yapin.

Marmelatli Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
300 gr. taze bisküvi 200 gr. tereyagi 250 gr. lor peyniri 200 gr. seker 1 yumurta 3 yumurta sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Bisküvileri parçalayin, eritilmis tereyagi ve bir yumurtayi karistirarak ekleyin. Karisimi bir kek kalibina dökün. Diger yandan yumurta sarilarini sekerle çirpin, loru ekleyip homojen bir krema halini alincaya kadar karistirin. Kaliptaki pastanin üzerine dökün. Buzdolabinda en az iki saat bekletin. Daha sonra 180 derece firinda yarim saat kadar pisirin. Pasta sogudugunda üzerini marmelatla kaplayin. Buzdolabinda saklayin ve soguk servis yapin.

Meyvali Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
250 gr. kati yag 250 gr. seker 4 yumurta 400 gr. un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya ½ çay bardagi süt istenilen meyva
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalar, sekerle beraber iyice çirpilir. Kati yag ilave edilip çirpmaya devam edilir. Kabartma tozu, vanilya, un ve süt ilave edilip karistirilir. Yaglanmis tepsiye dökülür, üzerine istenilen meyva siralanir ve tarçin serpilerek 150 C'lik firinda pisirilir.

firin sütlaç

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
!1kg süt 250gr seker 50gr nisasta 45gr haslanmis pirinç 1paket(küçük)vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
süt ve sekeri tencerede kaynat.bir yandan nisastayi sulandir.kaynayan sütün içerisine vanilyayi ilave et.karistir.sulandirilmis nisastayi yavas yavas sicimler halinde dökerek bagla.nisastanin ardindan haslanmis pirinçleri ilave et.karistir.elde edilen karisimi kaselere dök ve 175 180derecelik firinda pisir.sütlaçlarin üst kisimlari hafif yanmak üzere iken aliniz. not:sütlaçlari firina atmadan önce alti su dolu bir depsiye koyunuz.

Meyveli Tart

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
180 gr. tereyagi 90 gr. pudra sekeri 1 yumurtanin sarisi 270 gr. un 15 gr. krema krem santi (istenen miktarda) taze meyveler (istenen miktarda)
YAPILIŞ TARİFİ
Tart hamuru için tereyagi ve sekeri karistirin. Önce yumurta sarisini sonra da krema ve unu ilave edin. Hamuru, yaglanmis bir tart kabina yayin ve 170 derece isitilmis firinda yarim saat kadar pisirin. Tart soguduktan sonra üstüne istediginiz miktarda krem santi ya da pastaci kremasi koyun. Üzerini istediginiz meyvelerle süsleyin.

Mozaik Bisküvi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 su bardagi un 1 çay bardagi süt 100 gram tereyagi Kibrit kutusu kadar maya 2 kahve fincani toz sekeri 1 adet yumurta 1 yumurta sarisi 1 su bardagi süt ½ su bardagi çekirdeksiz kuru üzüm 1 fincan iri dövülmüs findik veya ceviz 1 portakal kabugu rendesi ve reçeli
YAPILIŞ TARİFİ
1 su bardagi ilik, sekerli suyun içinde mayayi eritin, maya kabarinca unun ortasina mayali siviyi dökün. Sütü, toz sekeri, yumurtayi, eritilmis ve sogutulmus tereyagini ilave ederek hamuru yogurun. Hamuru ilik bir yerde mayalanmasi için bekletin. Mayalanan hamurun içine üzümü, cevizi, portakal kabugu rendesini ekleyerek, tekrar yogurun. Merdane ile yarim cm kalinliginda açin ve bisküvi kaliplariyla hamurdan parçalar keserek tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp toz seker serpistirin. 200 dereceli firinda bisküviler pembelesene kadar pisirin.

Muzlu Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 dilim ekmek 2 çorba kasigi krem peynir 4 küçük muz

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek dilimlerinin üstüne krem peynir sürülür. Muzlar ince ince dogranip ekmeklerin üstüne siralanir. Üstüne birer çay kasigi bal gezdirilip firinda 5 dakika pisirilip servis yapilir

Nugatli Pasta

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. un 150 gr. tereyagi 2 yumurta tuz 1 bardak ayçiçek yagi 1 bardak süt limon kabugu 1 paket tatli maya Kremasi Için: 6 yumurta sarisi 100 gr. seker 20 gr. süt vanilya 50 gr. badem 1 yemek kasigi bal 300 gr. tereyagi 100 gr. nugat 100 gr. çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Krema için önce sütü sekerle birlikte kaynatin. Bademleri ve vanilyayi ekleyip 3 dakika pisirin. Ilindiktan sonra devamli karistirarak yumurtalari ekleyin. Tekrar atese alin, ancak kaynatmayin. Sogudumasi için birakin ve yumusamis tereyagini ilave edin. Biraz daha soguyunca dövülmüs nugatlari ve parça çikolatalari ekleyin. Hamuru hazirlamak için yumurtalari seker, limon kabugu ve bir tutam tuz ile çirpin. Sütü ve sivi yagi ekleyin.
Bir baska kapta un ve mayayi elekten geçirin ve karisima ilave edin. Iyice homojen bir hal aldiginda yaglanmis bir kaliba dökün ve 200 dereceye ayarlanmis firinda yaklasik yarim saat pisirin. Pastayi keserek üç kat elde edin. Katlar arasina kremayi sürün. Üzerine pudra sekeri serpin.

Peynirli Kek

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta 1 küçük kalip beyaz peynir (250 gr.) 1 su bardagi yogurt 3,5 su bardagi un 1 çay bardagi siviyag 8-10 dal maydanoz 8-10 dal dereotu 1 çay kasigi karbonat

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kasede yumurtalarin akla sarisi karisana kadar çirpiniz. Rendelenmis peynir, yogurt, yag, ince kiyilmis dereotu ve maydanoz koyup karistiriniz. Limon suyunda eritilmis karbonat ve unu karisima ilave edip, hepsini birden karistiriniz. Yaglanmis kaliba döküp düzeltiniz. Orta hararetli firinda pembe renkte pisiriniz. Soguyunca dilimleyerek servis tabagina diziniz

Peynirli Yesil Kek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 125 gr margarin 1 su bardagi ufalanmis beyaz peynir 6-7 dal maydanoz 6-7 dal dereotu 6-7 taze nane 1 pkt.kabartma tozu Aldigi kadar un 4 yemek kasigi susam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari yogurtla birlikte çirpin. Margarini eritip sogutun. Maydanoz, nane, dereotunu ince kiyin. Margarin, dereotu, maydanoz, nane ve peyniri katin. Kabartma tozu ve aldigi kadar un ilave edin. Kek hamuru kivaminda hamuru hazirlayin. Kagit küçük kulplara paylastirin. Üzerine susam serpin. 180 derece isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Portakalli Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 1 su bardagi un (iki kez elenmis) ½ paket kabartma tozu 2 kahve fincani portakal suyu 1 kg krem santi 1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari seker ile birlikte bembeyaz ve köpük köpük olana dek çirpalim. Elenmis una kabartma tozunu karistirip, ilave edelim. Mikserin düsük ayari ile karistiralim. Pasta kalibini hafifçe yaglayalim. Seker ve un serpistirelim. Hamuru kaliba bosaltalim. 170 derece firinda pisirelim. Pastamiz pisince kalibinda sogutalim. Ters çevirerek kalibindan çikaralim. 1 kahve fincani portakal suyunu seker ile karistiralim. Sekerli portakal suyunu pastanin üzerine dökelim. 1 paket krem santiyi 1 su bardagi süt ile çirparak koyulastiralim. Portakalli pastanin üzerini ve yanlarini krema ile sivayalim. Hindistan cevizi ile süsleyip, servis yapalim

Portakalli Pasta

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. un 150 gr. seker 4 yumurta ½ bardaktan biraz fazla ayçiçek yagi 1 paket tatli maya 1 portakal kabugu rendesi pudra sekeri Kremasi için: 4 portakalin suyu 3 yemek kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Hamurun tüm malzemelerini çirpin ve yuvarlak bir kaliba dökün. 180 derecede 30-40 dakika pisirin. Soguyunca ortadan keserek iki kata ayirin. Diger yanda unu ve sekeri portakal suyuyla birlikte kisik ateste karistirarak pisirin. Jölelesmemesi için sürekli karistirmalisiniz. Kremayi pastanizin arasina ve üzerine sürüp pudra sekeri ile süsleyin.

Prenses Pastasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 g margarin 1 çay bardagi pudra sekeri 2 yemek kasigi su
1 limon kabugu rendesi
1 paket vanilya
2,5-3 çay bardagi un
1 paket kabartma tozu

Krema:
1 paket krem santi,
1 su bardagi soguk süt,
1 limonun suyu,
350 g çilek,
1 paket tart jölesi,
2 yemek kasigi toz seker,
2,5 çay bardagi su,
50 g beyaz çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, pudra sekeri, su, limon kabugu rendesi, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karistirici uçlari ile 2-3 dakika çirpin. Bu hamurun 2/3' ini 28 cm çapindaki yaglanmis kalibin zeminine islatilmis kasik yardimi ile yayin. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için kalan hamuru 1 yemek kasigi un ile tekrar yogurup kalibin yanlarina esit olarak 1,5-2 cm yüksekliginde yapistirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Puf Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 g oda sicakliginda yumusatilmis margarin 1 çay bardagi sivi yag 1 yumurta sarisi 1 su bardagi pudra sekeri 1 çay bardagi hindistancevizi 1 paket vanilya 4-4,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 yumurta aki
Üzeri için: 3 yemek kasigi reçel,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, sivi yag, yumurta sarisi, pudra sekeri ve 1 çay bardagi hindistancevizini karistirin. Üzerine sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yogurun. Yarim ceviz büyüklügünde parçalar alin ve yuvarlayin, yumurta akina batirip firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin. Soguyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batirin.

Wafel

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr. margarin 150 gr. un ½ çay kasigi kabartma tozu 150 ml. süt 150 gr. seker Tuz 3 adet yumurta Sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. margarini, bir tencerede orta sicaklikta eritin ve sogumaya birakin. Unu bir kaba koyup kabartma tozu ile karistirin. Sütü ekleyin, hepsini mikser ile çirpin. Seker, bir tutam tuz ve yumurtalari da ekleyip pürüzsüz bir karisim elde edene kadar çirpin. Son olarak erimis ve sogumus margarini ekleyin. Karisimi 20 dakika dinlenmeye birakin. Tost makinesine wafel aparatlarini takip orta isiya ayarlayin. Altini ve üstünü sivi yag ile yaglayin. Bir kepçe ile wafel karisimini tost makinesinin alt kismina dökün. Kapagini kapatin ve 4 -5 dakika pisirin. Tüm malzemeyi ayni sekilde

pisirin. Biraz soguduktan sonra içini dondurma, peynir, sivi çikolata... istege bagli malzemeleri wafel'in arasina koyarak servis yapabilirsiniz.

Yildiz Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
125 g margarin 1,5 çay bardagi pudra sekeri 1,5 çay bardagi ögütülmüs ceviz içi 1 paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Margarin ve pudra sekerini 2-3 dakika çirpin. Ceviz içi, sekerli vanilin ve elenmis unu ekleyerek iyice yogurun. Merdane yardimi ile 0,5 cm kalinliginda açin. Yildiz kaliplarla kesip firin tepsisine siralayin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Acili Fasulye Ezmesi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 su bardagi kuru fasulye 2 tatli kasigi acili biber salçasi kasar peynir rendesi 2 dis dövülmüs sarmisak ½ çay bardagi zeytinyag pul biber kekik tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru fasulyeyi tuzsuz sicak su koyarak, düdüklü tencerede haslayin. Mutfak robotuna kekik,sarmisak,pul biberi, salça, zeytin yagi ve tuz koyup iyice karistirin. Bu karisimin üzerine, haslanmis ve suyu süzülmüs fasülyeyi katip, püre kivamina getirin. Ekmekleri izgarada hafif kizartip, bu karisimi sürün,üstüne kasar peynir rendesi serpip, firinda pisirin. Bu ekmekleri izgara et yaninda sunup, servis yapin.

Afrodit Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 adet küçük boy karnabahar 1 marul göbegi 4 bas pancar 1 orta boy salatalik 4 orta boy domates 4 körpe havuç 4 kirmiziturp 2 büyük patates 5-10 yaprak tere yeteri kadar zeytinyag üzüm sirkesi karabiber,tuz birkaç yaprak dereotu ve maydanoz
YAPILIŞ TARİFİ
Karnabaharin çiçek kismi tuzlu kaynar suda haslanir. Pancarlarin üstü kazinip bol suda yikandiktan sonra, patateslerle birlikte tuzlu suda haslanir. Tereler iyice yikanir. Salataligin kabugu soyulup dilimlenip dogranir. Turpun saçaklari kesilip dörde bölünür ve bol suda iyice yikanir. Marulun göbegi bir gül gibi açilarak bol suyla yikanir. Domates dilim dilim dogranir ve çekirdekleri çikartilir. Havuçlarin üstü kazinarak rendelenir. Büyük bir salata tabaginin tam ortasina marulun göbegi oturtulur. Çevresine turp parçalari ve küçük parçalara bölünmüs karnabaharlar yerlestirilir. Sonra sirayla dilimlenmis pancarlar, patatesler, salatalik ve domatesler dizilir. Rendelenmis havuçlar en disa konur veya aralara serpilir. Salata tere yapraklariyla süslenir. Bir küçük kasede istenildigi kadar sirke, zeytinyagi, tuz ve karabiber iyice çirpilarak birbirine iyice yedirilir. Sonra salatanin üstüne gezdirilerek dökülür. Salata tabagi birkaç maydanoz ve dereotu yapragiyla süslendikten sonra servis yapilir.

Amerikan Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk
MALZEMELER
Mayonez 2 adet patates 1 adet limon 1 çay fincani haslanmis bezelye veya konservesi 1 adet küçük kirmizi turp 2 adet havuç 2 adet haslanmis yumurta 3-4 adet salatalik tursusu
YAPILIŞ TARİFİ
Sebzelerin hepsini haslayiniz. Haslanan sebzeleri küçük küçük dilimlere dograyiniz. Tursuyu yumurtayi da ayni büyüklükte dograyiniz. Hepsini porselen bir kaseye koyup, bezelyeyi, tuzu, karabiberi koyup, iyice karistiriniz. Mayonezin yarisini ilave edip, iyice yediriniz. Salatayi servis tabagina veya salata tabagina koyup, üzerini kalan mayonez ile kapatiniz. (Sebzeler gözükmeyecek sekilde olsun) Üzerlerini haslanmis yumurta, turp, salatalik tursusu ve haslanmis havuçla süsleyiniz.

Ançuez Ezmesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 çorba kasigi zeytinyagina yatirilmis kapari 6 adet zeytinyagina yatirilmis ançuez 1 kahve fincani kiyilmis maydanoz 2 çay kasigi limon suyu 3 adet yumurta 100 gr. tereyag karabiber
YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari haslayin, sarilarini alip, iyice ezin. Ançuezlerin kilçiklarini ayirip blender yardimiyla macun kivamina getirin. Kaparileri havanda iyice dövün. Tereyagini küçük parçalara böldükten sonra, tahta kasikla yardimiyla iyice ezip krema kivamina getirin. Buna tuz, karabiber serpip maydanoz, yumurta sarisi, kapari ve ançuez ilave edin. Iyice karistirip birbirlerine yedirdikten sonra, 2-3 damla limon suyu damlatin. Bu sekilde hazirladiginiz ezmeyi, kanepe ekmeklerine sürüp servis yapin

Baharatli Patates

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3-5 adet orta boy patates 2 adet ufak sogan 1 dis sarmisak köfte bahari tuz karabiber kekik kirmizi biber istege bagli diger baharatlar 1,5 su bardagi süt
YAPILIŞ TARİFİ
Haslanmis patatesleriküp seklide ufaltin. Sogan ve sarmisagi pembe lesinceye dek kizartin. Daha sonra baharatlari ekleyin Patatesleri ve sütü ekleyerek, sütü çekinceye kadar pisirin. Et yemeklerinin yaninda sicak olarak sevis yapin

Batirik

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2,5 su bardagi ince bulgur 3 su bardagi ilik su 1,5 su bardagi tahin 150 gr. kuru sogan 3 orta boy (250 gr) domates ½ yemek kasigi domates salçasi 6-7 adet yesil sogan 1 demet maydanoz ½ su bardagi limon suyu (istege bagli olarak artirilabilir) 2,5 tatli kasigi tuz 1,5 tatli kasigi kirmizi biber 1,5 tatli kasigi kimyon
YAPILIŞ TARİFİ
Bulguru derin bir tepsiye koyun ve ilik suyla islatip, kapagi kapatarak 2025 dakika bekletin. Bu arada sogani soyup ince kiyin. Yesil sogan ve maydanozu yikayip ayiklayin ve ince kiyin. Domateslerin kabugunu soyup küçük dograyin. Bulgura kuru sogani, salçayi, domatesi, kimyon ve kirmizi biberi katarak yumusayincaya kadar yogurun. Tahini katip tekrar yogurun. Yesil sogan, maydanoz, tuz, limon suyu katip karistirin. Avuç içinde, parmaklar arasinda sikarak köfte sekli verin. Marul, tursu veya domates salatasiyla servis yapabilirsiniz

Beyin Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet kuzu beyni 2 adet domates 1 adet sogan 1 tatli kasigi sumak 1 tatli kasigi nane Yarim limon suyu 1 fincan zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Beyinler 15 dakika kadar biraz sirkeli suda haslanir. Zarlari soyulur ve ince ince dogranir. Domates ve biberler ince ince dogranir sonra beyinle karistirilir.Zeytinyagi, limon ve nane karistirilarak salatanin üzerine dökülür.

Cacik

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
500 gr. yogurt 2 orta boy salatalik 1 tatli kasigi tuz 2-3 sap dereotu 1 tatli kasigi kuru nane 1 dis dövülmüs sarimsak (istege bagli) 2 yemek kasigi zeytinyagi (isteye bagli)
YAPILIŞ TARİFİ
Salataliklarin kabuklarini soyun ve küçüçük parçalara dograyin. Üzerlerine tuz serpip birakin. Yogurdu bir kaseye koyun. Sürekli çirparak azar azar bir bardak soguk su katin. Salatalik parçalarini ve dövülmüs sarimsagi katin. Üzerine kiyilmis dereotu ve kuru nane serpin, zeytinyagini gezdirin. Çok soguk servis yapin.

Cevizli Biber

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
2 yemek kasigi biber salçasi 3 yemek kasigi ceviziçi 1 küçük sogan 1 dis sarmisak 1 çay kasigi kimyon yarim çay kasigi tuz 1 dilim bayat ekmek dilimi 1 yemek kasigi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Biber salçasini çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yagini çikartmadan havanda dövün. Soganin kabugunu soyun ve rendeleyin. Sarmisagi ayiklayin ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarini kesin, suda islatin, sikarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, sogan, sarmisak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyagini biber salçasina katin ve iyice karistirip püre haline getirin

Cevizli Dip

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3-4 dilim bayat ekmek 200 gr. ceviz, rendelenmis 150 gr. peyaz peynir domates salçasi biber salçasi kirmizi biber sarmisak zeytinyag kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmegin içini islatin, domates salçasi, sarmisak, kirmizibiber, karabiber, tuz, rendelenmis ceviz ve biber salçasi, zeytinn yagi ve çatalla ezilmis beyaz peynirle ile iyice karistirin. Ekmegin üzerine sürülebicek kivama geldiginde servis yapin.

Falafel

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 ½ su bardagi kuru fasulye 2 kirmizi sogan 2 çay kasigi kisnis 4 çay kasigi kimyon 1 ½ çay kasigi kabartma tozu 2 yumurta 2 çay kasigi kirmizibiber 3 çorba kasigi maydanoz 3 ince kiyilmis taze sogan sapi ½ demet taze nane Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi sogan, sarmisak, kisnis, kimyon, biber ve kabartma tozunu robotun ana haznesinde incecik kiyilana kadar çekin. Bir gece önceden islatilmis kuru fasulyeleri tuzlu suda diri sekilde haslayin ve süzün. Süzülmüs kuru fasulyeleri robottaki karisima ekleyin ve püre haline gelip iyice karisana kadar robotun ana haznesinde çekin. Püreye tuz, karabiber ilave edip oda sicakliginda 30 dk. kadar dinlendirin. Dinlendirmis oldugunuz püre kivamindaki fasulye karisimina 2 adet çirpilmis yumurta, taze sogan saplari ve taze nane ilave edip yogurun. Yogurdugunuz karisimdan ceviz büyüklügünde parçalar alip köfte sekline getirin. Tekrar 15 dk. kadar oda sicakliginda dinlendirin. Falafel'lerinizi 190 °C'de isitilmis fritözde (4 dk.) iyice kizartin

Havuç Borani

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram orta boy havuç 6-7 dis sarmisak 1 yemek kasig pirinç 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 çay kasigi toz seker 2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari yikayin, kaziyin, yarim santim kalinliginda yuvarlaklar halinde dograyin. Sarmisaklarin kabuklarini soyun, bütün birakin. Pirinci yikayin, süzün. Kapakli yayvan bir kaba 2 kasik zeytinyagini koyun, kizdirin, havuçlari ve sarmisaklari ekleyin, tahta kasikla devamli çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateste bes dakika kadar kavurun, sonunda toz sekerini serpin, karistirin. Havuçlarin üzerini örtecek kadar sicak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatin. Pirinci katin, karistirin, atesi kisarak havuçlar yumusayip pirinçler sisene kadar arada bir karistirarak pisirin, suyu eksilirse sicak su ilave edin. Atesi söndürünce kalan iki kasik zeytinyagini gezdirin ve sogumaya birakin.

Havuç Püresi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. havuç ½ adet limon 1 çay bardagi zeytinyagi 2 dis sarimsak 250 gr. yogurt Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlar yikanip soyulduktan sonra tuzlu suda haslanir. Iyice yumusadiktan sonra tencereden alinir ve ezilerek püre haline getirilir. Ardindan içine bir çay bardagi zeytin yagi, ½ adet limonun suyu, 2 dis dövülmüs sarimsak, tuz ve yogurt ilave edilerek karistirilir. Servis tabagina alinip üzeri düzeltilir. Soguyunca üzeri kirmizi pul biber ve zeytinle süslenerek servis yapilir.

Humus

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

½ su bardagi tahin ½ tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi sumak 1 ¾ su bardagi nohut 1 tatli kasigi kirmizi biber 1/6 demet maydanoz 2 tatli kasigi tuz 2 yemek kasigi limon suyu 2/3 su bardagi zeytinyagi 3 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu yikayin, 2 su bardagi su ile bir gün önceden islatin, bir su bardagi su daha ekleyip, basinçli tencerede, iyice yumusayana degin, yaklasik 1 saat pisirin, pisirme suyundan çikarip, ezerek tel süzgeçten geçirin. Sarmisagi soyup yikayin, ezin, ½ su bardagi zeytinyagi, tahin, limon suyu, tuz ve ½ tatli kasigi kirmizi biberle birlikte nohuta ekleyin, pisirme suyundan ½ çay bardagi koyun, karistirin, servis tabagina alin. Maydanozu yikayin, ayiklayin, yapraklariyla

ezmeyi süsleyin, aralarina sumak ve kimyon serpin. Kalan yagi tavada isitin, kalan kirmizi biberi ekleyin, bir iki kez karistirin, ocagi kapatin, ezmenin üzerine gezdirin.

Ispanakli Terin

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
350 gr. ispanak
3 ince kiyilmis taze sogan
1 çorba kasigi zeytinyagi (15 ml.)
2 dis dövülmüs sarmisak
5 çorba kasigi krem peynir (150 gr.)
6 çorba kasigi tuzsuz lor peynir (150 gr.)

3 yumurta 1 su bardagina yakin krema (250 ml.) 3 çorba kasigi sivi yag (45 ml.) Tuz, karabiber Süslemek için: Salata yapraklari Domates salatasi 2 çorba kasigi yagda kavrulmus ceviz Tost makinesinde kizartilmis üçgen tost ekmekleri
YAPILIŞ TARİFİ
Dikdörtgen kek kalibini sivi yagla yaglayin ve yagli kagitla kaplayin (Yagli kagidin üzerine de sivi yag sürün). Ispanaklari ince ince kiyin. Zeytinyagini tavada kizdirin. Ince kiyilmis sogan ve sarmisagi 3dk. sote edin. Ispanaklari ilave edin ve ispanaklar kavrulup sularini çekene kadar karistirarak sote etmeye devam edin.Atesten alin. Kavurdugunuz ispanaklarin suyunu iyice süzün. Kavrulmus ispanak, krem peynir, lor peyniri, un, krema, tuz, karabiber ve yumurtalari pütürsüz hale gelene kadar robotun ana haznesinden geçirin. Hazirlamis oldugunuz kaliba karisimi bosaltin ve kalibin üzerini folyo veya yagli kagitla kapatin. Kalibinizi, içi su dolu daha büyük bir firin kabinin içine koyarak önceden 180 °C isittiginiz firinda 1,5 saat pisirin (Biçagi terine sapladiginiz zaman temiz çikmalidir). Terini firindan aldiktan sonra su dolu kabin içinde sogumaya birakin. Üzerinde su biriktiyse süzün ve buzdolabinda en az 2 saat dinlendirin. Buzdolabindan aldiginiz terini dikdörtgen bir tabaga ters çevirerek çikartin ve dilimleyin. Arzunuza göre daha önce kizarttiginiz tost ekmekleri, domates salatasi veya yesillikler ve kavrulmus cevizle

Kabak Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
1 kg. orta boy kabak 250 gr. yogurt 2 dis sarimsak (dövülmüs) 1 tatli kasigi tuz 1 demet dereotu 5-6 siyah zeytin
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari kaziyip kalin halkalar halinde dograyin. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayin. Hafifçe bastirarak suyunu iyice süzün. Bir kaseye koyup çatalla ezin. Yogurt, sarimsak tuz, ince kiyilmis dereotunu katip iyice karistirin. Zeytinle süsleyin

Karnabahar Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 orta boy karnabahar 1 havuç Siyah veya yesil zeytin 1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz Tuz Sosu için: 1 limon suyu 3 çorba kasigi mayonez Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Karnabahar temizlenip iyice yikandiktan sonra parçalara bölünmeden tuzlu kaynar suda haslanir. Yumusayinca sudan çikarilarak süzülür. Salata servis tabagina oturtulur. Havuç soyulur ve rendelenir. Karnabahar büyük çiçekler halinde ayrilir ve salata tabaginin ortasina yerlestirilir. Havuçlar çevresine yayilir. Mayonezle limon suyu karistirilip biraz tuz katilir ve salatanin üzerine dökülür ve zeytinle süslenir. Üzerine kiyilmis maydanoz serpistirildikten sonra servis yapilir.

Küçük Patates Toplari

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
1 kg. patates 4 kasik siviyag 1 demet maydanoz 1 kasik nane tuz, kirmizi toz biber 1 kase yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesler yikanip tencereye konur bol suda haslanir. Haslanmis patatesler sogumadan soyulur. Pure makinesinden geçirilir. Içine siviyag, ince dogranmis maydanoz, tuz ve kirmizi toz biber ilave edilerek iyice yogurulur. Patates püresinden ceviz büyüklügünde parçalar alinip elle yuvarlak sekil verilerek servis tabagina konur. Üzerine sarimsakli yogurt gezdirilir. nane ile süslenerek servis yapilir.

Mamzana - 1331

Mutfak: Meksika Süre: 20-40dk
MALZEMELER

6 patlican 4 domates 5-6 sivir biber 1 demet maydanoz 750 gr. yogurt 3 dis sarimsak 2 yemek kasigi margarin 1 çay kasigi kirmizibiber Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlar ucundan baslayarak ocakta çevire çevire közlenir. Kabuklari soyulup incecik kiyilir. Domates, sivri biber ve maydanoz küçük dogranip patlicanlara katilir. Tuz atilir. Üzerine sarimsakli yogurt dökülüp, kirmizibiberli yag gezdirilir.

Pirinçli Ispanak Kökü

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo ispanagin kökü (yapraklari baska yemek için kullanilmis) 12 dis sarmisak 1 tatli kasigi pirinç 2 bardak su 2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak saplarini köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve baska bir yemekte kullanmak üzere ayirin. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan çikardiktan sonra ince uçlu bir biçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapinin ucunu kesip atin. Sarmisaklari ayiklayin, ortadan ikiye bölün. Pirinci ayiklayin, yikayin. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüs sarmisaklari, pirinç, su ve zeytinyagini küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ates üzerinde, arada bir karistirarak ve suyunu kontrol ederek, pirinçler sisip yumusayincaya kadar, 15-20 dakika pisirin.

Salatalik Ezme

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kutu krem peynir 1 adet salatalik 2 çorba kasigi mayonez 1 çay kasigi aci biber tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalik rendelenir. Suyu iyice süzülür. Krem peynir salataliga karistirilir. Aci biber ve dereotu ilave edilir. Ekmek dilimlerine sürülüp servis yapilir.

Taratorlu Deniz Börülcesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram deniz börülcesi 1 çay kasigi kabartma tozu (karbonat) 2 yemek kasigi zeytinyagi 4 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atin, toprakli kalan kisimlarini iyice yikayin, dallarini ayirin. Bir tencereye soguk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatin. Kaynayan suya deniz börülcelerini atin, diriliklerini kaybetmeyecek sekilde yumusayana kadar (10-15 dakika) pisirin. Börülceleri delikli kepçe ile sicak iken çikartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra herbir büyük sapi alt kismindan tutarak parmaklarinizla ince dallardaki yesil börülceleri bir salata tabaginin içine siyirin, üzerlerine hemen zeytinyagini dökün ve karistirin. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmisaklari az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karistirip önceden yaglanmis deniz börülcelerinin üzerine dökün.

Topik

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi nohut 3 orta boy sogan 2 yemek kasigi dolmalik fistik 2 yemek kasigi kus üzümü yarim çay kasigi yenibahar yarim çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tarçin yarim su bardagi tahin

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda birakin, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün. Nohutlar soguduktan sonra parmaklarinizla ayiklanmaya baslamis olan zar gibi kabuklarini soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soganlari ayiklayin, ince ince çentin, bir saat süre ile haslayin, süzün. Kus üzümünü içinde sicak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayiklayin, süzün. Haslanmis sogana fistik, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçin, tahin ve zeytinyagini ekleyin, karistirin. Alüminyum mutfak folyosunun ortasina nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir sekil vererek yayin. Pürenin yarisinin üzerine hazirladiginiz içi yayin, nohut püresinin diger yarisini folyonun yardimi ile kaldirip içli kismin üzerine kapatin, biçakla kenarlarini düzeltin. Birkaç saat buzdolabinda tutup servis yapin.

Yogurtlu Patlican Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2-3 adet patlican 1 su bardagi yogurt 1 dis sarimsak 1 kahve fincani zeytinyagi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicalari közleyip, kabuklarini soyup, limonlu suya koyunuz. Tahta üzerine incecik kiyiniz. Yogurda dövülmüs sarimsagi, tuzu, zeytinyagi koyup, karistiriniz. Yogurtla patlicanlari da karistirip, servis tabagina koyunuz. Süsleyip, servis tabagina aliniz.

Yesil Zeytin Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk
MALZEMELER
200 gr. dolma yesil zeytin 1 adet konserve kirmizi biber tursusu 2 adet salatalik tursusu 2 çorba kasigi zeytinyagi ½ adet limon ½ demet dereotu 2 dis sarmisak
YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinleri ince dilimleyin. Kirmizi biber tursusunu kibrit çöpü seklinde dograyin. Salatalik tursusunu küçük küp seklinde dograyin. Sos için, bir kasede dövülmüs sarmisak, ½ adet limon suyu, tuz, karabiber ve kiyilmis dereotunu karistirin. Büyük bir kaseye zeytini, salatalik ve biber tursusunu koyun, sosu üzerine dökün ve karistirin. Yarim saat buzdolabinda beklettikten sonra servis tabagina alin. Üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapin

Yeni Yil Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
10 yaprak yesil marul ½ kase rendelenmis kirmizi pancar 2 greyfut 2 avokado 6 kasik siviyag 2 kasik sirke 1 dis sarimsak 1 çay kasigi hardal tuz, karabiber 4 portakal 50 gr. toz seker 4 kasik su
YAPILIŞ TARİFİ
Portakallarin kabuklari soyulup kabuklar ince ince dilimlenir. 4 kasik su ve toz sekerle iyice pisirilir. Suyu süzdürülüp kurumaya birakilir. Marullar temizlenir. Salata tabagina elle bir kaç parçaya ayirarak konulur. Rendelenmis kirmizi pancar ilave edilerek karistirilir. Üzerine soyulup dilimlenmis greyfut, avokado ve portakal dilimleri sekilli olarak konulur. Siviyag, sirke, ezilmis sarimsak, hardal, tuz, karabiber bir kapta iyice karistirilir. Salatanin üzerine ilave edilerek servis yapilir.

Waldorf Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk
MALZEMELER
2 su bardagi dolusu küp küp kesilmis ve teflon tavada sote edilmis tavuk (400 gr.) 1 elma, küp kesilmis 1 su bardagi, yaridan kesilmis ve çekirdekleri ayiklanmis siyah üzüm (75 gr.)
½ su bardagi dogranmis kereviz sapi
½ su bardagi kuru üzüm (100 gr.)
2 çorba kasigi iri çekilmis ceviz (30 gr.)
4 kivircik salata yapragi
Salata sosu için: 1 su bardagi yogurt (250 gr.)
2 çorba kasigi bal
1/2 çay kasigi zencefil tozu

YAPILIŞ TARİFİ
Büyük bir kapta salata sosu malzemelerini iyice karistirin. Hazirladiginiz bu karisima tavuk, kirmizi elma, kuru üzüm, siyah üzüm ve dogranmis kereviz saplarini ekleyin. Kivircik salata yapraklarini 6 ayri tabaga yerlestirin. Hazirlamis oldugunuz salatayi 6 porsiyona bölün ve kasikla salata yapraklarinin üzerine yerlestirin. Cevizleri, salatalarin üzerine serperek servis yapin.

Tiede Salatasi

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 kivircik salata ½ demet frisee salata, yoksa ½ demet roka 9 çorba kasigi zeytinyagi (135 ml.) 2 çorba kasigi elma sirkesi (30 ml.) 2 dis dövülmüs sarmisak 1 çorba kasigi hardal Tuz, karabiber 125 gr. dana jambon 4 tost ekmegi 2 çorba kasigi krema
YAPILIŞ TARİFİ
Salatalari yikadiktan sonra, kivircik yapraklarini elinizle büyük parçalar halinde koparin. Bulunabilirse frisee'leri, yoksa rokalari yapraklar halinde koparip bir salata kâsesine yerlestirin. 6 çorba kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, hardal, tuz ve biberi sos koyulasincaya kadar çirpin. Dana jambonu ince seritler halinde kesin. Geri kalan 3 çorba kasigi zeytinyagini tavada kizdirin ve jambon seritlerini 3 dk. kadar kizartin. Bir kâgit havlunun üzerine alin. Tost ekmeklerini, kenarlarini çikarttiktan sonra küp küp kesin ve tavadaki yagda kitirlasincaya kadar kizartin. Kremayi, hazirladiginiz salata sosuna ekleyin, karistirin ve salata yapraklarinin üzerlerine dökün. Sicak dana jambon ve

kizarmis küp ekmekleri de salatanin üzerine serpip iyice karistirin. Jambonlar sogumadan hemen servis yapin.

Tahinli Karnabahar Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy karnabahar yarim su bardagi tahin 2 dis sarmisak 2 yemek kasigi zeytinyagi 1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharin yesil yapraklarini ayiklayin, dip kisrmini hafifçe oyarak çikartin, zedeiemeden 3-4 parmak büyüklügünde parçalara ayirin, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumusayincaya kadar haslayin, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmisaklari ayiklayin, biraz tuz ile havanda ezin. Ezilmis sarmisaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyagini katin, iyice karistirin, karnibaharin üzerine dökün. Salatanin üzerine, kirmizi pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karisim koyu oldugu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz.

Sebze Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet kabak 2 adet havuç 1 demet roka 2 adet kirmizi dolmalik biber 100 gr. haslanmis tane misir Sos icin: 4 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet limon 3 sap dereotu 1 çay kasigi hardal Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuc ve kabaklarin ustlerini kazidiktan sonra ince serit seklinde dograyin. (Sebzeleri dograrken sekil verecek bicaklar kullanirsaniz salatanizin goruntusu daha hos olur.) Havuc ve kabagi kaynar tuzlu suda 5 dakika hasladiktan sonra, kaynar sudan cikarip buzlu suya atin. Haslanmis sebzeler, misir ve cekirdekleri cikarildiktan sonra serit seklinde dogranmis kirmizi biberi karistirin. Roka yapraklarini yikadiktan sonra servis tabagina yerlestirin. Yapraklarin uzerine karistirdiginiz sebzeleri yerlestirin. Sosu hazirlamak icin, zeytinyagi, limon suyu, ince kiyilmis dereotu, hardal, tuz ve karabiberi karistirin. Sosu servis yapmadan hemen once sebzelerin uzerine gezdirin

Pirinçli Hindi Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

225 gr. kahverenk pirinç 50 gr. beyaz pirinç 2 kirmizi elma 115 gr. taze üzüm 45 ml. limon veya portakal suyu 150 ml. mayonez 350 gr. haslanmis hindi eti tuz, karabiber 5 adet marul yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçler kaynar suda haslanir, süzülür. Bir kapta haslanmis pirinç, dogranmis elma, üzüm, limon suyu, mayonez, haslanip küp seklinde dogranmis hindi eti, tuz ve karabiber koyup karistirilir. Salata tabagina marullar yerlestirilir. Üzerine hazirlanan salata dökülerek servis yapilir.

Pancarli Patates Salatasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 orta boy patates 3 bas taze sogan 1 demet maydanoz 6 bas pancar 8 çorba kasigi zeytinyagi 4 çorba kasigi üzüm sirkesi 1 kasik hardal yeteri kadar tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler iyice yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Pancarlarda, üzeri kazinip, yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Haslanmis patatesler kabuklari soyulduktan sonra pancarlarla birlikte sogumaya birakilir. Diger tarafta taze sogan ve maydanoz ayiklanip bol suda yikandiktan sonra ince ince dogranir ve karistirilir. Patates ve pancar ince ve yuvarlak dilimler haline dogranir. Sonra bir sira patates, bir sira dolma olmak üzere salata kasesine dizilir. Aralarina da sogan, maydanoz karisimi yayilir. Küçük bir kasede zeytinyagi, sirke, tuz, karabiber ve hardal çirpilarak birbirine iyice yedilir. Sonra bu karisim salatanin üzerine gezdirilerek dökülür. Salatayi sirke ile zeytinyagini çekmesi için 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapilir

Nohut Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi nohut 1 çay kasigi tuz 1 dis sarmisak 2 orta boy sogan 2 orta boy domates 2 sivri biber yarim demet maydanoz 3 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 1 yemek kasigi sirke karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soguk suda birakin. Bir soganin dis kabuklarini soyun, bütün olarak önceden

islatilmis ve süzülmüs nohut ile birlikte bir tencereye yerlestirin. Nohutlarin üzerini üç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün, sogani atin. Sogumaya baslamadan üzerine zeytinyagini döküp karistirin. Sarmisagi ayiklayin, çentin. Diger sogani ikiye bölüp yarim ay seklinde dograyin. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çikartin ve küp seklinde dograyin. Biberlerin saplarini çikartin, tohumlarin bosaltin, halka seklinde dograyin. Maydanozu yikayin, ince ince kiyin. Salata kabinda yaglanmis nohut, sarmisak, sogan, domates, biber, tuz ve maydanozu karistirin. Üzerlerine limon suyu ve sirkeyi döküp harmanlayin, biraz dinlendirip servis yapin.

Midye Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

20 adet kabuklu midye ½ çay bardagi limon suyu ½ çay bardagi zeytinyagi 1 adet küçük sogan 1 çay bardagi beyaz sarap veya su 1 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Midyelerin killarini ayiklayip, temizce yikayiniz. Küçük bir tencereye sarabi veya suyu koyup kaynatiniz. Sarap veya su kaynayinca, midyeleri atip. Çok kuvvetli ateste 4-5 dakika haslayiniz. Sonra, kevgirle midyeleri çikarip, içlerini servis tabagina koyunuz. Tencerede kalan suyu biraz kaynatarak buharlastiriniz. Bu suyu, midyelerin üzerine dökünüz. Sogani ince halkalara kesip, tuzla ovup, yikanip, midyelerin üzerine koyunuz. Limon suyu, zeytinyagi, kiyilmis maydanozu serpip, karistiriniz. Limon dilimleriyle süsleyip, serves yapiniz. N o t : Iç midyeden de yapilir. Kabuklu olarak yapmak isterseniz, 4-5 dakika kabuklu olarak haslanir, sonra kabuktan midyeleri çikartip, servis tabagina alinir. Diger malzemeler de yanina konularak servis yapilir

Meksika Salatasi

Mutfak: Meksika Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. siyah fasulye (kuru fasulyede olabilir) 4 adet domates 100 gr. sivri biber 1 tutam maydanoz 1 tutam tuz 350 gr. salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeler aksamdan islatilir. Dagalmayacak sekilde haslandiktan sonra soguk su ile yikanir ve suyu süzülerek sogumaya birakilir. Salatalik tursusu, domates ve biberler küçük küçük dogranir. Maydanozlar ince ince kiyildiktan sonra bütün malzemeler yice karistirlir. Üzeri maydanozla süslenerek servis yapilir.

Mantarli Mercimek Salatasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yesil mercimek (150 gr.) 1 küçük Sogan 1 Defne yapragi ½ tatli kasigi Kekik 3 Havuç (halka dogranis) Mantar (ince kiyilmis 150 gr.) 2 çorba kasigi Limon suyu 4 Yesil salata (kyilmis) 2 Domates 1 çorba kasigi Hardal sosu Baharatli hardal sosu için: 2 çorba kasigi Limon suyu 2 tatli kasigi Acibiber sosu 2 dis Sarimsak ¼ tatli kasigi Tuz Bir tutam Karabiber 2 çorba kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimekleri soguk su ile yikayip, içinde 4 su bardagi su bulunan bir tencereye koyun. Sogani defne yapragi ve kekigi ekleyip, tencereyi orta atese oturtarak bir tasim kaynatin. Kaynayinca atesi kisip, mercimekleri iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mercimekleri bir süzgeçte süzerek, soganlari ve defne yapragini alip attiktan sonra, bir salata kasesine aktarin. Havuçlar, kereviz saplari ve taze soganlari ekleyip, iyice karistirin. Mantarlari ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarlarin üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta atese oturtun ve suyu bir tasim kaynatin. Kaynayinca tencerenin kapagini kapatip, atesi kisarak, mantarlari iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mantarlari bir süzgeçte süzerek, kasedeki mercimekli karisima karistirin. Sosu hazirlamak için hardal, limon suyu, acibiber sosu, sarmisak, tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirin. Bu sosu salata kasesindeki salatanin üstüne döküp, iyice karistirdiktan sonra salatayi 1 saat dinlendirip servis yapin. Kaseyi buzdolabindan alip, salatayi genis bir servis tabagina aktarin, çevresini kiyilmis yesil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kiyilmis maydanozu serperek servis yapin.

Lahana Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yikanip, seritler halinde kesilmis Lahana(500 gr.) 4 çorba kasigi Tatli kirmizibiber 1 çorba kasigi Limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 8 su bardagi su koyup, lahana seritlerini ekleyerek, kaynamaya basladiktan sonra lahanalari 2 dk. haslayip, tencereyi atesten alin. Lahanalari süzüp, soguk su altina tutarak dirilttikten sonra, yeniden süzün. Lahana seritlerini bir salata kasesine aktarip, tatli biberler, limon suyu ve yogurt sosu ekleyin.

Enginar Salatasi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 ayiklanmis enginar 2 limonun suyu ½ demet dereotu 200 gr. ton baligi 2 su bardagi orta boy taze mantar (250 gr.) ½ su bardagi orta boy kiyilmis kornison tursu (100 gr.) 8 taze sogan (ince kiyilmis) 5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.) 3 çay kasigi tuz 1 çay kasigi karabiber 1 göbek salata

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari haslayin ve üçgen seklinde kesin. Üzerlerine 1 adet limonun suyunu dökerek bekletin. Mantarlari ve kornisonlari robotta ayri ayri dilimleyin. Mantarlari tuzlu suda haslayin. Ince kiyilmis taze sogan, dereotu, mantar, ton baligi, kornison ve limon suyunda beklettiginiz enginarlari karistirin. Zeytinyagi, tuz, karabiber ve kalan 1 adet limonun suyunu ekleyerek, salata yapraklarinin içinde servis yapin.

Elmali Lahana Salatasi

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarim kirmizi lahana 1 eksi elma 3 yemek kasigi ceviz 1 yemek kasigi zeytinyagi 1 tatli kasigi üzüm sirkesi 2 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim kirmizi lahanayi biçakla ince ince dograyin. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kasigi tuz serpin. Parmaklarinizla iyice ovun, tuzunun ve acisinin gitmesi için suda yikayin. Sikarak süzün ve bir salata kabina alin. Eksi elmanin kabugunu dograyin. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyagi ve sirkeyi kirmizi lahanalarin üzerine ekleyin. Iyice karistirip servis yapin.

Çökelek Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr çökelek 1 demet taze sogan 1 demet maydonoz 1 demet dereotu kirmiz biber, tuz, zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Maydonoz, dereotu, yesil sogani ayiklayip bol suda yikayin, ince ince kiyin. Çökelegi genis bir kaba alip ince ince kiyilmis sogan, maydonoz ve dereotunu ilave edin. Ince karistirarak bir miktar tuz, kirmizi biber ve zeytinyagini ekleyip tekrar karistirin. Servis tabagina alarak servis yapin

Börülce Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ kg. taze körpe börülce 1 dis sarimsak 2-3 çorba kasigi zeytinyag ½ limon 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Börülceleri bol su ile yikayiniz. Uç kisimlarini koparip kilçiklari varsa biçakla keserek çikartiniz. Tencereye 1 su bardagi su ve tuz koyup kaynatiniz. Börülceleri hafif hararetli isida yumusayana kadar pisirip salata tabagina yerlestiriniz. Dövülmüs sarimsak, zeytinyagi limon suyu ve kiyilmis maydanozu iyice çirpip börülcelerin üzerine gezdiriniz.

Salcali Bamya

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ kg. bamya 1 sogan 3 Limon 150 gr. kuzu kusbasi et 1 domates, 1 yemek kasigi domates salçasi 2 su bardagi kemik suyu 50 gr. tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bamya ve limonun yarisini bütün olarak az suyla haslayip, süzün. Sogani ince kiyin, tereyaginda pembelesene kadar kavurun. Eti ekleyip 5 dakika kadar kavurun, salçayi ilave ettikten sonra 3 dakika kadar kavurup kemik suyunu ilave edin. Bamyayi ete ekleyin, üzerine yarim limon sikin. Domatesi küp dograyin, tencereye ilave ettikten 5 dakika sonra ocagi kapatin, tuzlayip, servis yapin.

Afiyet olsun...

Besamelli Karnabahar

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet karnabahar 1 litre süt 100 gr. kasar peyniri 150 gr. margarin 3 çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharlar temizlendikten, yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Margarin bir tencere içerisinde eritilir, un ilave

edilir, hafif sari oluncaya kadar kavrulur. Bir litre süt yavas yavas ilave edilir ve karistirilir. Koyulasinca atesten indirilir. Borcam yaglanir, borcamin içine suyu süzülmüs karnabaharlar konulur. Üzerine hazirlanan salça dökülür ve rendelenmis 100 gr. kasar peyniri serpilir. 50 gr. erimis margarin üzerine gezdirilerek dökülür. Üzeri kizarincaya kadar firinda pisirilir

Biber Eksilemesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg çarliston biber 1 kg domates 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi un 4 dis sarmisak ½ adet limonun suyu ½ bardagi zeytinyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Çarliston biberleri yikayip kurulayin. Sap kismini koparmadan hafifçe keserek açin. Uç kisimlarina dogru çekerek içindeki tohumlari çikarin. Kizdirdiginiz sivi yagda kizartin. Domateslerin kabugunu soyup çekirdeklerini çikarin. Küçük küp seklinde dograyin. Sarmisaklari ince ince kiyin. Diger tarafta zeytinyagini hafifçe kizdirin. Dogradiginiz sarmisaklari zeytinyaginda hafifçe kavurun. 1 yemek kasigi un katin. Un pembelesince domatesleri ekleyin., karistirarak pisirin. Domates suyunu çekince içine ½ su bardagi sicak su katin. Koyu bir kivama gelince tuz ve limon suyu ile tatlandirip atesten alin. Soguyan biberlerin kabuklarini soyup servis tabagina dizin. Sosu biberlerin üzerine döküp servis yapin.

Brüksel Lahanasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
500 gr. Brüksel lahanasi Ceviz büyüklügü kadar tereyagi veya siviyag Tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Lahananin köklerini hafifçe kesiniz. Dis yapraklarini soyunuz. Tuzlu suda haslayiniz. Soguk su ilave ederek süzünüz. Tavada ceviz kadar yag ile tavayi sallayarak ates üstünde sote edilir. tuzu ilave edilip servis yapilir.

Ege Usulü Patlıcan

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet bostan patlicani 150 gr tulum peyniri 4 yemek kasigi zeytinyagi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Bostan patlicanini yikayip kuruladiktan sonra firinda közleyin. Firindan çikarir çikarmaz uzunlamasina ortadan ikiye yarip, tuzla tatlandirin. Tulum peynirini çatalla iyice ezin. Peyniri sicak patlicanlarin içine doldurun. Üzerlerine zeytinyagini gezdirip, bekletmeden servis yapin.

Erikli Bulgurlu Pazi Sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 demet pazi 2 su bardagi bulgur 1 adet sogan 1 dis sarimsak 1 yemek kasigi salça 1 su bardagi zeytinyagi nar eksisi veya limon 10 – 15 adet yesil erik ½ kg Yogurt tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Pazilarin yapraklarini kaynar suya çok az batirin sonra soguk suya alin. Biraz beklettikten sonra sudan çikartin. Diger tarafta bulguru çok az su ile islatin. Kuru sogani küp seklinde dograyin. Sarimsak, 1 kasik biber salçasi, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile birlikte yogurun. Sonra pazilari sararak tencereye dizin ve erikleri koyun. Nar eksisi veya limonu ekleyerek üzerini geçecek kadar sicak su ilave edip 20 dakika pisirin. Üzerine yogurt dökerek servis yapin.

Firinda Domates

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
6 büyük domates 125 gr. taze mozarella peyniri 2 çorba kasigi taze feslegen 175 gr. yumusak yagli ezilmis veya rendelenmis beyaz peynir Tuz, karabiber 6 tost ekmegi
YAPILIŞ TARİFİ
Düz durabilmeleri için domateslerin altindan ince bir parça kesin. Küçük bir biçak veya çay kasigi yardimiyla domateslerin içini çikartin. Çikardiginiz içleri süzgeçten geçirin ve sularini süzün. Süzdügünüz domates suyunu bir kenara ayirin. Tost ekmeklerini yuvarlak veya sekilli bir kalip kullanarak daireler seklinde kesin (islemi bir biçak

yardimiyla da yapabilirsiniz). Sekillendirdiginiz tost ekmeklerini tost makinesinde kizartin ve sivi yagla yagladiginiz tepsiye dizin. Mozarella peynirini robotta rendeleyin. Kenara ayirdiginiz domates suyunun 100 ml'sini feslegen, beyaz peynir ve rendelenmis mozarella peyniriyle karistirin. Tuz ve biber ilave edin ve domatesleri bu karisimla doldurun. Içi doldurulmus domatesleri tepsiye dizdiginiz tost ekmeklerinin üzerine yerlestirin ve önceden 180 °C'de isittiginiz firinda 20 dk. kadar pisirin. Peynir karisimi hafifçe pembelesip erimeli ve domatesler de çok yumusak olmayacak sekilde pismelidir. Firindan aldiginiz domateslerin üzerlerine sirke döküp salata yapraklariyla servis yapabilirsiniz.
Afiyet olsun...

Firinda Kabakli Omlet

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 adet kabak 100 gr. kiyma 1 çorba kasigi tereyagi 2-3 çorba kasigi su ½ su bardagi rendelenmis kasar peyniri ½ demet dereotu 1 çorba kasigi sivi yag 8 adet yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayip, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi tereyagi alin. Kiyma ve rendelenmis kabaklari da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasigi su ilave edip, kisik ateste suyunu çekene kadar bekletin. Ince kiyilmis dereotu, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip, tavayi ocaktan alin. Yumurtalari bir tutam tuz ilavesi ile çirpin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi sivi yagi koyun. Bir kepçeyle çirpilmis yumurtadan alip, teflon tavada arkali önlü pisirin. Yumurtali karisim bitene kadar bu islemi tekrar edin. Önceden hazirladiginiz harci omletlerin içine doldurun. Hafif yaglanmis tepsiye dizin. Üzerlerine rendelenmis kasar peynirini serpin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda kasarlar eriyene kadar pisirin. Firindan çikarin. Sicak servis yapin

Firinda Pastirmali Ispanak

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 gr. donmus veya ½ kg. taze ispanak 1 sogan 1 avuç dolmalik fistik (çam fistigi) 2 yumurta 1 bardak ince dogranmis mantar 1 bardak rende kasar 10 ince dilim pastirma 1 kasik yag
YAPILIŞ TARİFİ
Tencerede sogan ve fistik kavrulur, parcalanmis ispanak eklenerek agzi kapatilir. Arada bir karistirmak suretiyle ispanaklarin hacim kaybetmeleri ve renk degistirmeleri beklenir. Sonra mantarlar konur ve bir iki çevrildikten sonra atesten alinir. Karisim tuz, biber konduktan sonra bir firin kabina dökülür. Üzerine pastirma dilimleri yayilir. Yumurtalar çirpilip üzerine dökülür, en üste de peynir serpilir. Isitilmis firinda (200 derece) üzeri kizarincaya dek piser. NOT: Pastirmali pirasa icin pastirma bulunmadiginda çemen tohumu veya bitkisi (Fenugreek) baharat olarak kullanilip pastirma kokusu elde edilebilir.

Havuç Köftesi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
500 gr. havuç 3 yemek kasigi un 2 yemek kasigi margarin 1 adet yumurta 1 yemek kasigi kiyilmis dereotu 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 1 çay kasigi kimyon Tuz- karabiber.
Kizartmak için: 1 su bardagi siviyag 1 kahve fincani un Üstü için: 1 bardak yogurt
YAPILIŞ TARİFİ
Havuçlari yikadiktan sonra çelik tencerede az suyla atese koyun. Yumusayinca süzgeçe bosaltin. Kabuklarini temizleyip ezerek püre haline getirin. Küçük bir tencerede yagi eritip unu katin. Kisik ateste karistirarak sararmadan kavurun, atesten indirin ve sogumaya yakin havuç püresi, maydanoz, dereotu, kimyon,karabiber, tuz ve 1 yumurta katip yogurarak bir hamur yapin. Ceviz büyüklügünde parçalara ayirin. Un serpilmis yerde, uzun ya da yuvarlak biçimde sekillendirin. Kizgin yaga atarak kizartin ve kevgirle çikartip kagit peçete üzerine koyun. Servis tabagina yerlestirin ve sarimsakli yogurtla servis yapin

Havuç Sotesi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk
MALZEMELER
2 adet orta büyüklükte havuç 1 tatli kasigi tereyagi veya siviyag 1 kahve kasigi seker
YAPILIŞ TARİFİ
Havuçlari haslayiniz. Soguk sudan geçirip, dört parçaya ayirip, ortasindaki sari kisimlari biraz kesip, istediginiz büyüklükte verev parçalara dograyaniz. Etin yanina koyacaginiz zaman tereyagi ile sote yaparken tuzu, sekeri, biberi koyunuz
Kara Lahana Diplesi - 1365

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bag kara lahana 2 sogan 2 kasik tereyag 1 su bardagi pirinç 2 su bardagi kaynar su

YAPILIŞ TARİFİ

Kara lahanalar temizlenip ince ince dogranir. Bol suda haslanip süzülür. Bir tencerede yag ve ince dogranmis sogan kavrulur. Üzerine kara lahanalar konur 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir. Yikanmis pirinçler ve su ilave edilir. Tuz , karabiber konup suyunu çekinceye kadar pisirilir. Sicak servis yapilir

Karnabahar Ograten

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy karnabahar 1 kavanoz garnitür 200 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti 3 çorba kasigi margarin ya da tereyagi 3 çorba kasigi un 1,5 su bardagi süt 1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharlari çiçek çiçek ayirarak az tuzlu suda haslayin. Tavuk etlerini de haslayin. Margarin ya da tereyagini bir kapta eritin. Unu azar azar ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. Sütü de azar azar ilave edin. Koyulasincaya kadar pisirin. Biraz soguyunca yumurtalari kirin ve iyice karistirin. Içine tuz ve1/2 su bardagi kasar peyniri rendesini ilave edin ve karistirin. Firin kabina besamel sosun birazini dökün. Üzerine karnabaharlari dizin. 1 kavanoz garnitür ve tavuk etlerini de ilave edin. Kalan besamel sosu tamamen üzerini kapatacak sekilde yayin. Kalan 1 su bardagi kasar peyniri rendesini üzerine serpistirin. Daha önceden orta hararette isitmis oldugunuz firinda üzeri kizarincaya kadar pisirin. Yemeginizi servise hazirdir.

Kremali Patatesli Pazi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 kilo pazi 3 adet iri patates 1 adet dolmalik kirmizi biber 2 çorba kasigi Tereyagi 2 dis sarmisak
1.5 su bardagi sicak su 1 su bardagi Sivi Krem Santi - Süt Kremasi Yarim limonun suyu Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari yikayip, ayiklayin. Saplarini yapraklarindan ayirin ve 2- 3 cm’lik parçalar halinde dograyin. Patatesleri soyduktan sonra uzunlamasina dörde bölün ve tuzlu suyun içinde bekletin. Dolmalik kirmizi biberi küçük parçalar halinde dograyin. Tereyagini bir tencerede eritin ve süzülmüs patatesleri yagda 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra pazi saplarini, kirmizi biberi ve dogranmis sarmisagi ilave ederek, kavurmaya devam edin. Üzerine 1.5 su bardagi sicak su ekleyin. Tencerenin agzi kapali olarak 15 dakika pisirin. Ayirmis oldugunuz pazi yapraklarini ince ince kiyin ve tencereye ilave ederek 10 dakika daha pisirin. Indirmeye yakin Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni ekleyin. Limonun suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kasigi toz sekerle lezzetlendirip 1 dakika daha ateste tutun. Sicak veya ilik servis yapin

Kurutulmus Sebze Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg. kusbasi kuzu eti 1 demet maydanoz 1-2 adet sogan 2 su bardagi pirinç 2 tatli kasigi kimyon Tuz, karabiber 1 yemek kasigi domates salçasi 1 yemek kasigi biber salçasi 100 gr. margarin 1 çay bardagi sivi yag Kurutulmus patlican, biber, domates, kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmus patlican, biber ve domatesleri kaynar suda 5 dakika bekletin. Sudan çikarip süzün. Iç için verilen tüm malzemeyi, sogan ve maydanozu kiyarak karistirip, süzdügünüz patlican, biber ve domateslerin içine doldurun. Dolmalari bir tencereye dizip üzerini örtecek kadar sicak su ve yaglari ilave ederek, etler yumusayana kadar 1 saat 20 dakika pisirin.

Lalezar - 1369

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi Rende Peyniri 1 tatli kasigi Tereyagi 1 kg. patates 1 adet sogan 1 çorba kasigi sirke 1 demet maydanoz 2 adet dolmalik kirmizi biber 1 çorba kasigi sirke Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayin ve kabuklarini soyun. Püre haline getirin. Küçük küçük dogradiginiz sogani çig olarak patates püresine ekleyin. Kasar rendesi, tereyagi, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ilave edip iyice karistirin. Hazirladiginiz karisimdan ceviz büyüklügünde parçalar koparip elinizde yuvarlayin. Üzerlerini bastirarak çukurlastirin. Maydanozu ince ince kiyin ve hazirladiginiz patates toplarini maydanoza bulayin. Tohum ve sap kisimlarini temizlediginiz kirmizi biberleri küçük kareler seklinde kesin ve patates toplarinin çukurlarina doldurun. Lalezarlar servise hazir.

Mercimek Soslu Spagetti

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket spagetti makarna 1 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi Sivi Margarin Tuz Sosu için: 3 yemek kasigi margarin 1 su bardagi yesil mercimek 1 adet kuru sogan 3 dis sarmisak 1 adet havuç 4 adet taze sogan 1 çay kasigi köri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede bol su kaynatip, kaynayan suyun içine zeytinyag, tuz ve makarnayi koyup 8 dk. haslayiniz. Haslanan makarnayi süzüp, 2 yemek kasigi sivi margarin ile yaglayiniz. Yaglanmis makarnayi sicakta tutunuz. Yesil mercikleri ayiklayip, bir gece önceden islatiniz. Islattigin suyla haslayiniz, kaynarken sertlesmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz. Kuru sogani piyazllik olarak dograyiniz, taze sogan ve sarmisaklari kiyiniz. Havucun kabugunu kaziyip, tavla zari büyüklügünde dograyiniz. Yayvan bir tencerede margarini eritip, kizdiriniz, içine dogranmis kurusogani ve sarmisaklari koyup, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine havuçlari ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çikincaya kadar pisiriniz. En son olarak içine kiyilmis taze soganlari, haslanmis yesil mercimeyi, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz. Hazirladiginiz sosu sicak makarnaya karistirip, servis ediniz.

Nohutlu Brokoli

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram arpacik sogan 1 kg. brokoli 1 su bardagi haslanmis nohut 4 yemek kasigi sivi Margarin 4 adet taze sogan 2 dis sarimsak Yarim demet dereotu 2 su bardagi et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Brokolilerin uzun saplarini biraz kesip, çiçekleri ayiriniz. Arpacik soganlarin kabuklarini soyup, bütün olarak birakiniz. Sarimsaklarin kabuklarini soyup, ince ince dograyiniz. Taze soganlari ayiklayip, kiyiniz. Dereotunu ayiklayip, yikadiktan sonra ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede sivi margarini kizdirip, içine arpacik soganlari ve sarimsaklari ekleyip, arpacik soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine haslanmis nohutu, kiyilmis taze soganlari ve tuz - karabiberi ekleyip, kavurunuz. En son brokolileri ve et suyunu ekleyip, bir tasim kaynatiniz. Servis tabagina alip, üzerini kiyilmis dereotu ile süsleyip, sicak olarak servis ediniz.

Nohutlu Pirasa

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 piliç gögsü (kemiksiz) 1 adet sogan 250 gram ispanak 1 adet havuç 1 çorba kasigi tereyagi 3-4 çorba kasigi galeta unu 1 yumurta 1 su bardagi sivi yag Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak aksamdan islatilmis nohutlari basinçli bir tencerede haslayarak, bekletin. Tavaya 2-3 kasik sivi yag aktararak kiymayi renk degistirene dek kavurun. Ayri bir tavada sivi yagi ve tereyagini kizdirarak için yuvarlak dilimlenmis pirasalari yari yariya yumusayana dek pisirin. Tencerenin içine kiymayi aktarip, yayin. Üzerine haslanmis nohutlari ekleyin. Dometesleri yuvarlak dilimleyip, nohutlarin üzerine dizin. 1 su bardagi sicak tuzlu suyu tencereye aktarin ve kisik ateste ve kapakli olarak (karistirmadan) pisirin. Tencereyi düz servis tabagina ters çevirerek, servis yapin.

Pancar Sote

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet pancar 4 adet taze sogan 4 adet domates 1 dis sarmisak 2 çorba kasigi sivi yag 1 çay kasigi zencefil 1 çorba kasigi nar eksisi Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancari soyup, halka seklinde dograyin. Sarmisagi dövün. Taze soganlari ve domatesleri iri dograyin. Bir tavada sivi yagi kizdirin, pancari, taze sogani ve sarmisagi ilave edin. 3 dakika sote edin. Domates, zencefil, nar eksisi, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika daha pisirin.

Patlican Musakka

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet orta boy patlican 375 ml. (1 1/ 2 su bardagi) zeytinyagi 45 gr. (3 çorba k.) margarin 300 gr. kuzu kiymasi

100 gr. (bir büyük boy) sogan 400 gr. (2 adet) domates 200 gr. konkase domates 4 adet dolmalik biber (sap ve çekirdekleri ayikladiktan sonra ikiye kesilmis) 1/ 2 çay kasigi tuz karabiber 375 ml. (1 1/ 2 su bardagi) et suyu ya da su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce firini 175 °C' ye getirip , isitin. Patlicanlarin kabuklarini soyup, iki santim kalinliginda yuvarlak halkalar biçiminde dograyin. Üzerlerine tuz serpip , yaklasik 20-30 dakika aci suyunun çikmasini bekleyin. Sonra soguk suyla yikayip , kurulayin. Zeytinyagini bir tavada kizdirin.Yag kizinca patlicanlari alt üst ederek altin sarisi bir renk alincaya kadar kizartin. Fazla yaglarini süzdürerek tavadan alin .Kagit peçete üzerine çikartin. Musakkayi pisireceginiz firin tepsisine kizarttigini patlicanlarin yarisini dizin. Bir tencerede Sana'yi eritin. Yag kizinca sogani arasira karistirarak birkaç dakika sote edin. Kiymayi ekleyip, birkaç dakika kiyma suyunu birakip, tekrar çekinceye kadar sik sik karistirarak kavurun. Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir tasim kaynatin. Atesi kisin. Agir ateste harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlicanlarin üzerine hazirlamis oldugunuz kiymali harci koyunuz. Üzerine kalan kizarmis patlicanlar ile halka dogranmis domates ve biberi yerlestirin. Tepsiyi önceden isitilmis firina sürüp, musakkayi 25 -30 dakika pisirin. Patlican musakkasini önceden isitilmis bir servis tabagina aktarip, sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Spagetti

Mutfak: Italya Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.)
5 dis sarmisak (ince kiyilmis)
3 adet orta boy domates, soyulmus ve dogranmis (600 gr.)
1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)
3/4 su bardagi galeta unu (90 gr.)
1 paket spagetti (500 gr.)
600 gr. kiyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak ½ cm.
kalinliginda dilimlenmis (600 gr.)
1 çay kasigi kirmizi pul biber
1 çay kasigi karabiber
1 çay kasigi toz kirmizibiber
2 çorba kasigi domates salçasi
Kizartma yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagini tavada kizdirip, ince kiyilmis sarmisagi 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kiyma ve kirmizibiberleri ilave edin. Domatesler ve kiyma pisip suyunu çekene kadar agir ateste arada bir karistirarak 20-25 dk. pisirin. Fritözü 170 °C'de isitip, ½ cm. kalinliginda çapraz olarak kestiginiz patlican dilimlerini kizartin. Fritözden çikarttiginiz kizarmis patlican dilimlerini bir kâgit havlunun üzerine alarak fazla yaglarini emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasigi tereyagi ile yaglayin ve her tarafina galeta unu serpin. Patlicanlari kalibin altina ve yanlarina birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek sekilde dizin. Artan patlicanlari saklayin. Spagettiyi tuzlu kaynar suda, diri kalacak sekilde 5 dk. haslayin. Süzdükten sonra domatesli kiyma sosu ve artan patlicanlarinizla karistirip kizarmis patlicanlari serdiginiz kek kalibina bosaltin. Spagettileri hafifçe bastirarak kaliba iyice yerlesmelerini saglayin. Önceden 175 °C'de isittiginiz firinda, makarnalarin üstü hafifçe pembelesip kizarana kadar 2025 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabaga ters çevirip hemen servis yapin.

Peynirli Domates Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet orta boy domates 100 gr. beyaz peynir 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 2 adet yumurta 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesler ortadan ikiye bölünüp içleri çikartilir.Ters olarak süzgeçte süzülmeye birakilir. Yaglanmis tepsiye domatesleri siralayip içine tuz ve tozseker serpilir. Baska bir kapta yumurtalar çirpilir. Beyazpeynir,maydanoz ve kasar peynirinin bir kismi katilip karistiriliir. Bu karisim domateslerin içine doldurulur. Üzerlerine kalan kasar peyniri serpilir, firinda pisirilir

Peynirli Firin Sebze

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. ispanak 750 gr. patates 2 demet maydanoz 60 gr. margarin 4 yumurta 50 ml. krema 300 gr. bezelye (donmus) 100 gr. rende peynir Tuz, karabiber, muskat (küçük hindistancevizi rendesi)

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi yikayin, bir tencerede kendi suyu ile 1-2 dk. sönene kadar pisirin ve süzgece alin. Patatesleri kabugu ile haslayin, sicakken soyup rendenin kalin tarafi ile rendeleyin. Maydanozu ayiklayip yikayin. Iyice suyunu siktiginiz ispanaklarla birlikte biçakla kiyin. Firini 175 C isitin. 1,5 lt. hacimli bir firin kabini 20 gr. yag ile yaglayin. Yumurta ile kremayi çirpma teli ile çirpin. Patates, ispanak, maydanoz ve bezelyeleri, peynirin ¾'ü ve yumurtali krema ile karistirin. Tuz, biber ve muskat ile tatlandirip firin kabina yayin. Kalan peyniri üzerine serpin. Yagin kalanini findik büyüklügünde parçalar halinde üstüne koyun. Fistiklari da en üste yerlestirin. 30 dk. firinlayip sicak sicak servis yapin.

Peynirli Sebze Paketi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy havuç 1 adet orta boy kabak 4 adet taze sogan 100 gr. taze fasulye 100 gr. taze bezelye 2 dis sarmisak 3 çorba kasigi rendelenmis kasar peynir Tuz, karabiber ¾ çay bardagi siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve havucun kabuklarini soyup, küp dograyin. Fasulyeleri ayiklayip üçe kesin. Önce havuçlari, 5 dakika sonra kabaklari ve fasulyeleri yumusayana dek (ayni tencerede) haslayin. Haslanan sebzeleri delikli kepçe ile tencereden alin. Bir kaba aktarin. Ince dogranmis taze sogani sivi yagda hafifçe sarartin. Bu arada küçük dogranmis sarmisaklari da ekleyip, harmanlayin. Kare kesilmis alüminyum folyolari yaglayin. Sebzeli harci folyolara paylastirin. Sebzelerin üstüne rendelenmis kasar serpin. Ve folyolari paket haline getirin. Küçük bir tepsiye paketleri dizin. 230 dereceli firinda 20 dakika pisirin. Kontrol ettikten sonra firindan çikartip, servis yapin.

Sogan Sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet iri sogan 1 su baradagi et suyu 3 çorba kasigi margarin Içi Için: 300 gr. kiyma 2 çorba kasigi tereyagi 2 çorba kasigi un 1 adet yumurta 1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlarin kabuklarini soyun, az tuzlu suda 7-8 dakika haslayin. Soganlari tencereden çikarin, iyice süzerek sogumaya birakin. Soganin katlarini yirtmadan tek tek ayirin. Kiymayi yag ve unla birlikte yogurun. Yumurtayi çirpin, sütü ekleyip karistirin. Sütlü yumurtayi azar azar kiymaya ilave edin. Soganlarin içi doldurulamayacak kadar küçük yapraklarini da ezerek karisima ekleyin. Sogan yapraklarinin içine hazirladiginiz içten koyup, dikkatlice sarin. Birlesim yerleri alta gelecek sekilde veya kürdanla tutturarak isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. 200 derecelik firinda yaklasik 30 dakika pisirerek yaninda haslanmis patatesle servis yapin.

Armut Köpügü

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta 1 limon 1 portakal 3 armut 2 su bardagi süt ½ su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta yumurta sarilarini çipma aletiyle köpürene kadar çirpin. Buna elenmis unu katin ve karistirmaya devam ederek soguk sütü ilave edin. Limon ya da portakalin kabugunu katin. Kremayi kisik atese koyun ve karistirarak kaynatin. Birkaç dakika pisirip atesten alin ve sogumaya birakin. Arada bir karistirmayi ihmal etmemeyin. Armutlari soyup ince dilimlere dograyin ve limon suyuyla iyice yumusayincaya kadar pisirin. Armutlari mikserden geçirip püre kivamina getirin. Bu karisimi, hazirladiginiz kremaya karistirin. Elde edilen karisimi 4 kaseye esit paylastirin. Ince dilimlenmis portakal kabuklariyla süsleyip servis yapabilirsiniz.

Badem Sekeri

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi tuzsuz badem 1 su bardagi pudra sekeri 1 yumurta aki

YAPILIŞ TARİFİ

Bademleri robotta iyice ögütün. Üzerine pudra sekerini ekleyip karistirin. Yumurta akini ilave edin ve iyice yogurun. Ceviz büyüklügünde parçalar alip avucunuzun içinde bastirarak inceltin. Yagli kagit serilmis firin tepsisine siralayin. 75 derecede isitilmis firinda 1 saat pisirin. Ayari 100 dereceye yükseltip 1 saat daha pisirmeye devam edin ve firindan çikartin.

Burma Tatli - 1382

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 yumurta 1 çay bardagi zeytinyagi 2 çay bardagi süt 1 ceviz büyüklügünde tereyagi (erimis) ½ çay kasigi tuz alabildigi kadar un açmak için nisasta 3 kase dövülmüs findik ½ kg. tereyagi Serbeti için: 1 kg. seker 1.5 kg. su ½ limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Malzeme karistirilir, yumusak bir hamur yapilir (kulak memesi yumusakliginda) 18 parçaya ayrilir. Her hamur nisasta ile açilir. Ikiye katlanir. Üzerine findik serpilir. Oklavaya sarilarak büzülür, kesilerek tepsiye yerlestirilir. Üzerine kizdirilimis tereyagi dökülür. orta hararetli firinda pisirilir. Sicakligi azalinca üzerine ilik bal dökülür.

Burma Tel Kadayif

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
750 gr. kadayif 500 gr. tereyag 250 gr ceviz veya yesil fistik Surubu: 750 gr. toz seker 2 su bardagi su ½ limon
YAPILIŞ TARİFİ
Kadayifin bir kismini ayirip uzunlamasina yayin. Içindeki hamursu kismi temizleyin. Kadayifin ortasina 2 kahve fincani ceviz veya yesil fistigi uzunlamasina yerlestirin. Kadayifin bir ucunu cevizlerin üstüne kapatip devamli çevirerek ince uzun boru biçimine getirin. Ortadan itibaren çevirerek daire biçiminde sarip tepsinin ortasina yerlestirin. Kalan kadayifi da ayni sekilde sarip tepsiye yerlestirin. Yagi yakmadan kizdirin ve kadayifin üstüne gezdirin. Firinda kizarana kadar pisirin. Alt üst yaparak diger yüzünüde kizartin. Surubunu ilikken üzerine gezdirin Soguduktan sonra servis yapin.

Çikolata Incir Ceviz Dilimleri

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
2 fincan un ¾ fincan seker 10 yemek kasigi tereyagi veya margarin 250 gr. incir, dilimlenmis ¾ fincan ceviz parçaciklari 2/3 fincan çikolata parçaciklari 3 büyük yumurta ¾ fincan misir surubu 1 çay kasigi vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Firini yaklasik 200 0C ye ayarlayiniz. Orta büyüklükte bir kasede unu ve sekerin ¼ ünü karistiriniz. Karisima küçük parçalara bölünmüs tereyagi veya margarini ilave ediniz. Blender veya iki biçak yardimi ile iyice karistiriniz. Hafif yaglanmis firin tepsisine bu karisimi bastirarak yayiniz. Hamuru 15 dak. Veya kenarlari kizarincaya kadar firinda pisiriniz. Kizaran hamuru firindan alarak üzerine dilimlenmis incirleri, ceviz ve çikolata parçaciklarini serpistirin. Yumurta, kalan seker, misir surubu ve vanilyayi iyice karistiriniz. Bu sivi karisimi firindan çikardiginiz hamurun üzerine dökünüz. Tepsiyi tekrar firina sürerek 20-30 dak. pisiriniz. Soguduktan sonra dilimlere bölerek servis yapiniz.

Çikolatali Mus

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi krem santi (hazir toz krem santi paketinden hazirlanmis)
2 yumurta aki
3 çorba kasigi tereyagi (oda sicakliginda) (45 gr.)
200 gr. beyaz çikolata (eritilmis)
2 çay kasigi gülsuyu
120 gr. bitter çikolata (eritilmis)

YAPILIŞ TARİFİ
Hazir kutu toz krem santiyi (75 gr.) kutu üzerindeki tarife göre, koyulasincaya kadar el mikseriyle çirpin (çok sertlesmemesine dikkat edin). Yumurta aklarini, iyice sertlesip karlasana kadar çirpin. Büyük bir kâsede eritilmis beyaz çikolata ile oda sicakligindaki tereyagini, el mikseri kullanarak, krema haline gelinceye ve soguyuncaya kadar çirpin. Soguttugunuz karisima sirasiyla hazirladiginiz kremayi, gülsuyunu ve sertlesip karlasmis yumurta aklarini yedirin. Musunuzu 6 ayri servis kabina kasikla bosaltin ve buzdolabinda sogutun. Soguyan muslarin üzerine, eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak servis yapin

Çilekli Parseller

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur için:
10 çay bardagi un 250 gr. margarin 2 yumurta sarisi 1 tutam tuz
12.5 çorba kasigi toz seker
Kremasi için:
2.5 bardak süt 1 paket vanilyali puding 5 corba kasigi toz seker Üzeri için: 1.5 kilo çilek 1 bardak file badem
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180 derece isitin. Unu, sekeri, margarini, yumurta sarilarini ve tuzu yogurun. Koyu kivama gelince elinizle yogurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagida sarin. 1 saat buzdolabinda bekletin. Firin tepsisini yaglayin. Hamuru açin ve yerlestirin. Firinin orta kisminda 20 dakika pisirin. Sogumasi için bekletin. Kremasi için 5 çorba kasigi sütü, sekeri ve puding tozunu karistirin. Kalan sütü tencerede kaynatip puding malzemelerini ekleyip karistirin. Hemen ocaktan alin ve iyice sogutun. Kremayi tepside pismis hamurun üzerine yayin. Çilekleri de kremanin üzerine dizin. File badem ile süsleyin.

Dolandirma

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
5.5 su bardagi un 2 adet yumurta 1 çay kasi karbonat 2 çorba kasigi yogurt 1 tutam tuz
2.5 su bardagi ceviz içi 4 su bardagi nisasta 4 su bardagi toz seker 4 su bardagi su
YAPILIŞ TARİFİ
Genis bir kabin içine unu eleyin. Ortasini havuz gibi açip 2 yumurta, bir tutam tuz, 2 çorba kasigi yogurt ve karbonat ekleyip karistirin. Ilik su ilave edip kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlayin. Üzerine nemli bez örterek 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparark bezeler yapin. Nisasta serperek sigara kagidi inceliginde yufkalar açin. Yufkayi ikiye katlayip ön kismina oklavayi yerlestirin. Oklavanin önüne kiyilmis ceviz, eritilmis tereyagi gezdirip oklavaya sarin. Elinizle bükerek oklavadan çikarin. 3 cm genisliginde parçalar kesip yaglanmis tepsiye yan yana dizin. 1 su bardagi eritilmis tereyagini üzerine gezdirin. Orta hararetli firinda pembelesinceye kadar kizartin. Firindan çikararak sogutun. Bu arada surubu hazirlamak üzere su ve sekeri kaynatin. Atesten almadan önce çeyrek limon suyu ilave edin. Iliklasinca sogumus olan tepsinin üzerine gezdirerek dökün. Tatli, surubu tamamen çekinceye kadar bekletin. Üzerine ceviz içi ve ince dövülmüs fistik serptikten sonra dilimleyerek

Elmali Baklava

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
300 gr. Un
200 gr. Nisasta
300 gr. Tereyagi
1 tatli kasigi Tarçin
1 tatli kasigi Yesil fistik (çekilmis)
1 adet Yumurta
1 su bardagi Süt
1 adet Limon
2 adet Elma

Surubu:
1 kg. Su
1 kg. Seker
1/2 Limon (birlikte kaynatilir)

YAPILIŞ TARİFİ
Un mermere elenip, ortasi havuz gibi açilip, içine tuz, yumurta, süt ile yogrularak 30 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur iyice yogurulup yuvarlak seklinde 6 parçaya bölünür ve tekrar 30 dk. dinlenmeye birakilir. Daha sonra nisasta ile incecik açilir. Önceden yaglanmis tepsiye yufkalarin yarisi dösenir. Rendelenmis elmalar, suyu sikilarak yufkalarin üzerine yayilir ve üzerine tarçin serpilir. Kalan yufkalar da üzerine dösenerek baklava seklinde kesilir. Eritilmis tereyagi üzerine dökülüp orta ateste firinda 45 dk. pisirilir. Firindan çiktiktan sonra yagi süzdürülüp hazirlanan surubu sicak sekilde üzerine dökülüp, soguyunca servis edilir.

Firinda Taze Incir

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
12 taze siyah incir 3 yemek kasigi pudra sekeri 1 yemek kasigi portakal suyu 55 gr. ceviz (ikiye bölünmüs) 1 yemek

kasigi bal
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 0C ‘de isitiniz. Derin yanmaz bir kabin dibini yaglayarak, incirleri bu kabin içinde yan yana diziniz. 2 yemek kasigi pudra sekeri ve portakal suyunu incirlerin üzerine dökünüz. 20 dak. firinda pisiriniz. Pisirirken kaptaki suyu zaman zaman incirlerin üzerine kasikla dökünüz. Cevizleri ekleyin ve kalan pudra sekerini üzerine serpistirin. Firinin isisini 150 0C ye düsürünüz ve 10 dak. daha pisiriniz. Incir ve cevizleri firindan alarak servis tabagina yayiniz. Bal ve portakal çiçegi suyunu, firinda pismekte olan sosa ekleyiniz ve düsük isida bir süre isitiniz. Elde etmis oldugunuz bu surubu incir ve cevizlerin üzerine dökerek sicak veya soguk olarak yogurtla servis yapiniz

Firinda Un Helvasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 su bardagi un 100 gr. Margarin 2 su bardagi seker 2 su bardagi süt 2 su bardagi su 3 yemek kasigi dolmalik fistik 1 tatli kasigi tarçin
YAPILIŞ TARİFİ
Derin bir tencerede, yagi eritip, içine unu ilave ettikten sonra , unun rengi kahverengi oluncaya kadar kavurunuz. Un rengini alinca , sirasiyla içine sekeri, suyu ve sütü ilave edip, karistiriniz. Atesin altini kisip, tencernin kapagini kapatip, helva suyunu çekene kadar pisiriniz. Pisen helvayi 10 dak. üzerine havlu kagit koyup, demlendiriniz. Pisen helvayi isiya dayanikli bir kaba veya tepsiye yerlestirip, üzerini düzeltiniz. Çig dolmalik fistiklari helvanin üzerine batiriniz. Önceden 185 derecede isittiginiz firinda, dolamlik fistiklar iyice kizarana kadar pisirip, sicak olarak servis ediniz.

Kayisi tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim kg kayisi (gül kurusu, kuru kayisi) 100 gr tereyagi 250 gr dövülmüs ceviz 500 gr tozseker
YAPILIŞ TARİFİ
Kayisilari ilik suda islatin. Yumusadiktan sonra tozsekerle birlikte pisirin. Tereyagini eritip kayisinin üstüne gezdirerek dökün. Üzerine iri dövülmüs ceviz serpin ve sicak olarak servis yapin

Gül Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Surup:
3,5 su bardagi toz seker,
3,5 su bardagi su,

1 tatli kasigi limon suyu

Hamur:
4 su bardagi un,
1 paket hazir maya,
1 yumurta, 125 g margarin,
1 çay bardagi sade gazoz,
1 su bardagi ögütülmüs ceviz içi

YAPILIŞ TARİFİ
Surup: Ölçülü seker ve suyu 10 dakika kaynatin. Kaynamanin sonuna dogru limon suyunu ekleyin ve sogumaya birakin. Hamur: Unu maya ile karistirin. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yogurun. Hamuru bekletmeden 4 esit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine ceviz serpin ve rulo seklinde sarin. Biçak yardimi ile birer cm genisliginde dilimler kesin. Kalan hamurlari da bu sekilde hazirlayip 33 cm çapindaki yaglanmis tepsiye aralikli olarak siralayin. Üzerini kapatip 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin. Firindan çikartip bekletmeden üzerine soguk surubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatin. Soguk servis yapin

Güllaç

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 yaprak Güllaç 200 gr. Ceviziçi ½ kg. Toz Seker 1 kg. Süt Meyve sekerlemesi ve Hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarisini koyarak el yakacak sicakliga kadar isitin. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazirlayin. Güllaç yapraginin bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarim güllaci tekrar ikiye katlayarak sicak sütün içine batirip yumusamasini saglayin. Sütten çikararak tabaga alin. Ikiye katlanmis ama çeyrek güllaç görünümündeki yapragin genis tarafina dövülmüs cevizden iki kasik koyup sigara böregi gibi ama daha kalinca sarin. Hepsini ayni sekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatip sekerini koyun. Damak tadiniza göre sekerini azaltip, artirabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sicak sütü güllaç tepsisine yavas yavas dökün. Üzerine bir kapak kapatip sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmali. Üzerine istege göre meyva sekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacin üzerinde pek belli olmasa da çok hos bir koku ve tad saglar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasina gelen güllaç tepsisini buzdolabina koyun. Soguduktan sonra tabaklara alarak servis yapin.

Güllaç Kizartma

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket güllaç 4 su bardagi süt ½ kg seker 2 su bardagi çekilmis ceviz 4 yumurta 3 su bardagi seker 3,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü bir tencereye bosaltin. Içine yarim kg sekeri koyarak, seker eriyinceye kadar kaynatin. Sütü bir kenarda ilimaya birakin. Daha sonra güllaç yapraklarini teker teker sekerli sütte islatin. Islatilmis güllaç yapraklarini ikiye ya da dörde bölün. Genis kisimlarina ceviz dökerek, sigara böregi seklinde sarin. Yayvan bir kapta dört yumurtayi çirpin. Güllaçlari yumurtaya batirarak kizgin sivi yagda kizartin. Üç bardak seker ve üç bardak su ile tatlinin surubunu hazirlayin. Içine ½ limon suyu sikin. Serbeti soguttuktan sonra sicak kizarmis güllaçlari içine atin. Surubunu çekince servis yapin.

Hanim Göbegi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr margarin 2,5 su bardagi un 1 çay kasigi seker bir fiske tuz 4 yumurta 2 çorba kasigi yesil fistik kizartmak için 2 su bardagi siviyag surubu için 4 subardagi seker 1 çorba kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sekere 3,5 su bardagi su katip karistiriniz. orta kivamda surup hazirlayip limon suyu katiniz. 2 su bardagi su ve yagi tencereye koyarak kaynatiniz.Elenmis un, seker ve tuzu katip hafifi hararetli isida karistirarak 10 dakika pisiriniz. Iliyinca içine 4 yumurta kirip yediriniz. Avucunuzu yaglayip 2 ceviz büyüklügünde parçalar aliniz. Yuvarlayip üstten basarak yassiltiniz. Ortasini parmaginizla delip muntazam halka sekli veriniz. Tavaya siviyag koyup 2 parmak ara ile halkalari yerlestiriniz. Orta hararetli isida tavayi ara sira sallayarak pembe renkte pisiriniz. pisenleri soguk suruba atiniz. Kizartma yagini soguttuktan sonra hazirlanan hamurlari içine koyup tekrar ayni sekilde pisiriniz. bu isleme hamur bitinceye kadar devam ediniz. Surubu çeken tatlilari servis tabagina alip üzerine kiyilmis yesil fistik serpiniz.

Harem Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kuru kayisi 2 çay bardagi pirinç 1,5 su bardagi çekilmis ceviz içi 2 kahve fincani kuru üzüm 2 dis karanfil 1 çay kasigi tarçin 3 kahve fincani tozseker
1 su bardagi su.
Süsleme için:
100 gr. kaymak
3 çorba kasigi çekilmis antep fistigi.

YAPILIŞ TARİFİ

ter>Beslenme Bilgileri Notlar

Hösmerim

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardagi süt 4 yemek kasigi tereyagi 2 su bardagi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve tereyagini kaynatin. Kaynayan süte yavas yavas misir ununu katip karistirin. Diger tarafta yapismaz yüzeyli bir tavayi sivi yag ile yaglayin ve yagi kizdirin. Hazirladiginiz karisimi kizdirdiginiz yagda bekletmeden önce bir yüzünü sonra diger yüzünü, kizartin. Pekmezle servis yapin

Irmik Helvasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kalin irmik (3 tepeleme su bardagi) 200 gr. tereyagi veya margarin (yari yariya da olabilir) 3 su bardagi tozseker 4 su bardagi su ½ paket sekerli vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yagin bir kismiyla fistigi biraz kavurun; sonra kalan yagi ve irmigi koyup tahta kasikla karistirarak 15-20 dakika kavurun. Irmik pembelestigi zaman 4 bardak sicak su ve vanilya katin; suyunu çekerken üzerine sekeri bosaltip biraz karistirin ve kapali olarak kisik ateste kabarmasini saglayin. (Helva demlenirken arada karistirin)

Irmik Lokmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr irmik 160 gr yogurt 4 çorba kasigi sivi yag 3 adet yumurta 1 çay kasigi karbonat Surup Için: 3 su bardagi seker, 3 su bardagi su, 1 tatli kasigi limon suyu.

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu kivamli bir surup olacak sekilde kaynatin. Limon suyunu da katip atesten indirin. Hamur için irmik, yogurt, yag, yumurta ve karbonati karistirin. 10 dakika dinlendirin. Derin bir tencereye bol yag koyun, kizdirin. Kasikla aldiginiz malzemeyi orta kizginliktaki yaga atin. Altin gibi kizarinca çikarin ve surubun içine atin.

Kabak Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 kg. balkabagi 3 su bardagi toz seker 1 su bardagi su 1 su bardagi dövülmüs ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagin çekirdeklerini çikartip kabuklarini soyun ve kabaklari iri küpler halinde dograyin. Tencereye aldiginiz kabaklarin üzerine sekeri döküp 1 su bardagi suyu ekleyin. Kaynamaya baslayan kabagi kisik atese alip 30 dakika pisirin. Soguyan kabagi dövülmüs cevizle servis edin.

Kadayif Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. Tel kadayif 250 gr. Ceviz içi 100 gr. Tereyag 3 adet Yumurta beyazi 1 lt. Siviyag 100 gr. Kaymak 20 gr. Yesil fistik Surubu: 1 kg. Tozseker 750 gr. Su ½ adet Limon suyu (birlikte kaynatilip, sogutulur)

YAPILIŞ TARİFİ

Tel kadayif ince ince açilir. Çekilmis ceviz içi, kadayiflara serpilir. Üzerine eritilmis tereyag dökülüp, karistirilir. Kadayiflar yuvarlanip, yumurta beyaziyla yapistirilir. Ocakta hafif isinan siviyagda kizartilir. Kizaran kadayiflar, soguk suruba atilip, surubu çekince kaymak ve üzerine yesil fistik dökülerek servis yapilir.

Kagitta Armut Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 armut (dikey olarak ortadan kesilmis, çekirdekleri çikarilip ortasi temizlenmis)
2 çorba kasigi esmer seker (30 gr.)
1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)
4 adet çubuk tarçin (her biri 5 cm. boyunda)
1 paket vanilya
10 gr. taze zencefil (2 çay kasigi kiyilmis) yoksa 1 çay kasigi kuru zencefil
4 mürdüm erigi kurusu (çekirdekleri çikmis, ikiye ayrilmis)
1 ½ çorba kasigi siyah kuru üzüm (25 gr.)
1 ½ çorba kasigi sari kuru üzüm (25 gr.)
1 ½ çorba kasigi kus üzümü (25 gr.)
1/2 portakal kabugu rendesi
1 çorba kasigi pekmez veya dut pekmezi
2 su bardagindan biraz fazla elma suyu (625 ml.)

1 çorba kasigi erik marmeladi Yagli kâgit

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 °C'de isitin. Yagli kâgidi her bir armutu 2 kere saracak büyüklükte kesin. Armutlari yagli kâgidin üzerine oturtun. Üzerlerine tereyagini esit miktarda sürün ve esmer sekeri esit miktarda serpin. Çeyrek su bardagi elma suyunu da armutlarin üzerine paylastirin. Yagli kâgidi, armutlara açilmayacak sekilde sarin ve firinda 40 dk. pisirin. Armutlar piserken kalan tüm malzemeyi birlestirip, bir tasim kaynatin. Atesin altini söndürün ve armutlar pisene kadar bu karisimi bekletin. Armutlar pistikten sonra kâgitlarin üstünü bir biçakla arti seklinde keserek açin. Beklettiginiz karisimi armutlarin üzerine dökün ve kâgitta servis yapin

Kayisili Ekmek Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
150 gr. kuru kayisi ½ su bardagina yakin seker (100 gr.) 2 ½ su bardagina yakin su (600 ml.) 8 dilim beyaz tost ekmegi
YAPILIŞ TARİFİ
Kuru kayisi, 2 çorba kasigi kayisi marmeladi, seker ve suyu küçük bir tencerede kaynatin ve hafif ateste 30 dk. pisirin. Tost ekmeklerinin kenarlarini keserek tost makinesinde, ekmekler hafif pembelesene kadar kizartin. Kizarmis ekmeklerin tek yüzlerine tereyagi sürün ve 4 dilimi, bir kaba dizerek firina atin. Atesten aldiginiz kayisilardan 4 tanesini süsleme için ayirin. Kalan kayisilari, ortadan ikiye açilmis sekilde firin kabina siraladiginiz kizarmis ekmeklerin üzerlerine dizin. Hazirlamis oldugunuz surubun yarisini, kayisilari dizdiginiz ekmeklerin üzerlerine yavas yavas dökün. Kayisilarin üzerine, kalan 4 dilim kizarmis ekmegi kapatin ve artan surubu da bu ekmeklerin üzerine yavas yavas dökün. Kayisili ekmek tatlisini, kaymak, kayisi ve nane yapragi ile süsleyip servis yapin.

Kaymakli Incir Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
12 adet kuru incir 100 gr. findik 100 gr. kaymak 50 gr. seker
YAPILIŞ TARİFİ
12 adet kuru inciri önce yikayin ve 1 su bardagi su ile bir gece önceden bir kapta bekletin.Findigi blenderda incecik çekin ve sekerle karistirin.Bu arada incirlerin saplarini çikarin ve parmaginiz yardimiyla ortalarina bastirip çukurlastirin.Içini findik ve seker karisimiyla doldurun.Açik tarafi üstte olacak sekilde bir kaba dizin.Yarim su bardagi su üzerine döküp tencerenin kapagini da kapatarak kisik ateste yarim saat kadar pisirin.Soguduktan sonra servis tabaklarina 3er tane olacak sekilde yerlestirin üzerine de bir tatli kasigi kaymak koyun.Kenarlarini tüm findik ve iç cevizle üstünü de çekilmis sam fistigi ile süsleyerek servis yapin.

Kazandibi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 bardak süt pudra sekeri 250 gr. seker 1 paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Kaynayan süte, sekeri ve biraz suyla ezilmis pirinç ununu karistirip katin. Karistirmaya devam ederek 15 dakika pisirin. Az yaglanmis ve üzerine pudra sekeri serpilmis tepsiye bosaltin. Altinin kahverengi bir renk almasi için sadece alti yanan firinda veya ocakta çevirerek kizartin. Kazandibinin tepsiden kolayca alinabilmesi için tepsiyi hemen soguk suya tutun. Iki dakika kadar tuttuktan sonra sogumaya birakin. Iyice sogudugunda tatliyi karelere bölün. Bir spatula vasitasi ile kaldirip, ikiye katlayin. Yanik kismi üstte olacak sekilde servis yapin.

Kemal Pasa Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi toz seker 2 su bardagi su 2 tatli kasigi limon suyu
Hamur için:
Yaklasik 2 su bardagi un,
yarim tatli kasigi karbonat,
2 adet yumurta,
5 yemek kasigi margarin,

YAPILIŞ TARİFİ
Sekeri ve unu tencereye koyarak 2-3 dakika kaynatin. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasim daha kaynatip ocagi kapatin. Unu genis bir tepsiye eleyin. 2 yemek kasigi un ayirip kalan unun ortasini açarak yumurtayi kirin ve karbonat ekleyin. Oda sicakliginda yumusatilmis 4 yemek kasigi margarini koyarak peyniri rendeleyin. 3-4 dakika yogurup

yumusak bir hamur hazirlayin. Firin tepsisini 1 yemek kasigi yag ile yaglayin. Hamuru 18 parçaya bölün. Her parçayi ayrilan undan kullanarak elinizde yuvarlayin ve yaptiginiz hamur toplarini araliklarla tepsiye dizin. Önceden isitilmis orta isili firinda, pembelesene kadar yaklasik 20 dakika pisirin. Firindan çikan hamurlari ilik serbete atip yumusayincaya kadar yaklasik 15 dakika kaynatin. Kevgirle serbetten alip soguyunca üzerlerini hindistan cevizi ile süsleyip servis yapin

Keskül

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak süt 1 bardak seker 1 çay bardagi badem 1 fincan pirinç unu 1 kasik nisasta 1 fiske tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta iç bademler kaynar suda birkaç dakika tutulur, sudan alinir, parmak uçlariyla bademler bastirilarak kabuklarindan çikarilir. Bademlerin yarisi alinarak kaynamakta olan dört bardak süt ve sekere katilir. Pirinç unu, nisastayi bir çay bardagi soguk su içinde ezip süte macun gibi akitarak devamli karistirilir. Bir fiske tuz da katilir. Bu karistirma yirmi dakika kadar tahta kasikla yapilir. Koyulasip, sakiz gibi olunca kalan macun haline getirilmis bademler ilave edilir. Bir iki dakika karistirildiktan sonra atesten indirilir, tabaklara alinir. Üzerine arzuya göre hindistan cevizi tozu, kavrulmus çam fistigi veya kavrulmus tuzsuz Antep fistigi serpilir.

Krem Karamel

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yumurta ½ litre süt 2 yemek kasigi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sütü karistirip içine toz sekeri ilave edin. Diger tarafta tencerenin dibine toz seker koyup limon sikin ve karamellestirip bir kaliba dökün. Iyice karamellesip donduktan sonra üzerine sütlü karisimi doldurup, kalibi içi su dolu bir kaba oturtup (benmari) pisirin. Iyice soguyunca ters çevirip servis yapin.

Krem Santili Dondurma

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2.5 su bardagi Süt 1 adet çubuk vanilya 1 su bardagindan iki parmak eksik toz seker 6 adet yumurta aki 1 poset Toz Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

Iki buçuk su bardagi sütü ve uzunlamasina ikiye ayirdiginiz çubuk vanilyayi tencereye aktarin. Sütü 2 su bardagi kalana dek kaynatin. Çubuk vanilyayi çikarin. Toz sekeri ekleyin. Seker eridikten sonra tencereyi atesin üzerinden indirin. Yumurta aklarini baska bir kapta kar gibi olana dek çirpin ve ilik sütü yumurta aklarinin üzerine karistirarak, ilave edin. Yarim su bardagii sütle hazirladiginiz bir poset Pinar Toz Krem Santi’yi (1 su bardagi kadar) ilave edin. Dondurma malzemesini karistirdiktan sonra plastik bir kutuya doldurun. Buzluga yerlestirin ve donana dek bekletin. Dondurmayi buzluktan çikarin. Iyice yumusayana dek çirpin. Tekrar buzluga koyun. Bu islemi 3 kez tekrarlayin. Buzlukta sogutulmus kuplara doldurarak servis yapin. Asçinin notu: Üzenini rendelenmis çikolata ve sekerlemelerle süsleyerek, servis yapabilirsiniz

Kremali Meyve Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Krema için: 4 yumurta sarisi 120 gr. toz seker 100 ml. sek beyaz sarap 80 ml. Marsala sarabi 1 limonun kabugu rendesi Salata için: 30 gr. dilimlenmis muz 20 gr. taze ahududu 20 gr. dilimlenmis kivi 40 gr. taze incir, kabugu soyulmus 30 gr. kabugu soyulmus ve dilimlenmis elma 20 gr. kara dut

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini, seker, beyaz sarap, marsala ve limon kabuklariyla çirparak benmari usulünde pisirin. Malzeme kabarincaya kadar çirpmaya devam edin Kremayi tabaga dökün ve dilimlenmis meyvalari üzerine yerlestirerek servis yapin.

Kuruyemisli Yufka Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yufka (600 gr.)
2 ½ su bardagi süt (625 ml.)

1 su bardagi krema (300 ml.)
1 adet çirpilmis yumurta
2 çorba kasigi gülsuyu (30 ml.)
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis fistik (75 gr.)
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis badem (75 gr.)
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis findik (75 gr.)
2/3 su bardagi, kuru üzüm (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ
Firininizi 160 °C'de isitin. 3 yufkayi, 2 ayri firin tepsisine yayin ve firinin turbo fonksiyonunu kullanarak yufkalar kuruyup kizarana kadar (19-20 dk.) firinda tutun. Yufkalari çikardiktan sonra firin isisini 200 °C'ye çikartin. Süt ve kremayi bir sos tenceresinde karistirin ve kisik ateste 10 dk. kadar isitin (kaynamamasina dikkat edin). Süt ve krema karisimina 1 çirpilmis yumurta, gülsuyu ve sekeri ilave edin. Firinda kuruttugunuz yufkalari elinizle ufalayin. Kirilmis badem, findik, kuru üzüm ve tarçini bir kapta karistirin. Sig bir firin kabina ufalanmis yufkalari, kuruyemis karisimini ve tekrar ufalanmis yufkalari serin. Süt krema karisimini yufka ve kuruyemis katlariyla hazirladiginiz firin kabina dökün ve 200 °C'de 20 dk. kadar pisirin. Krema ile servis yapin.

Limonlu Puding

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1/3 su bardagi un (50 gr.) 1 ½ su bardagi seker (375 gr.) ½ çay kasigi tuz 2 limon kabugu rendesi ¼ su bardagi limon suyu (60 ml.) 3 yumurta 1 ½ su bardagi süt (375 ml.) Taze nane yapraklari
YAPILIŞ TARİFİ
Unu eleyerek seker ve tuzla karistirin. Bu karisima limon suyunu ve rendelenmis limon kabugunu ilave edin. Yumurtalarin sarilarini aklarindan ayirarak çirpin ve içine sütü katin. Unlu karisimi, süte ilave edin. Yumurta aklarini el mikseriyle çirpin. (Karisimdan çikan el mikserinin ayaklari kaptan çiktiginda karlasmis tepeler varsa, kivaminda bir karisim elde ettiniz demektir.) Çirpilmis yumurta aklari ile diger karisimi yavasça karistirin ve 150 °C'de isitilmis firinda Ben Marie sistemi ile (firin kabinizi su ile doldurulmus firin tepsisinin içine koyarak) 50 dk. pisirin. Pudinginizi taze nane yapraklari ile süsleyin ve servis yapin.

Lokma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi un 3 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 2 su bardagi toz seker 1 tatli kasigi karbonat 1 tatli kasigi limon suyu 1 adet limon kabugu rendesi kizartmak için siviyag
YAPILIŞ TARİFİ
Serbet için seker, limon suyu ve 2 su bardagi suyu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatin. Atesten alip sogumaya birakin. Bir kapta yogurdu pürüzsüz bir yüzey elde edene kadar çirpin. Unu derin bir kaba bosaltin, ortasini çukurlastirip yogurdu katin. Yumurta, limon kabugu rendesi karbonati ekleyip karistirin. Sivi yagi kizdirin. Hamurdan kasikla bilye büyüklügünde parçalar alip kizgin yagda kizartin. Kizaran lokmalari delikli bir kepçe yardimi ile yagdan çikarin ve bekletmeden serbete koyun. Isteginize göre sicak ya da soguk servis yapin

Meyveli Muhallebi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
3 su bardagi süt 1,5 su bardagi tozseker 1,5 su bardagi sübye 200 gr. mevsim meyvesi
YAPILIŞ TARİFİ
Sütü kaynatin, sübyeyi ekleyerek kaynatin. 1 su bardagi sekeri ekledikten sonra 3-5 dakika pisirip muhallebiyi hazirlayin, kaselere paylastirin. Meyveyi ½ su bardagi sekerle pisirin, muhallebi kaselerinin üzerine esit paylastirin. Soguduktan sonra servis yapin.

Meyveli Puding

Mutfak: Italya Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 paket hazir vanilyali puding 3,5 su bardagi süt 200 g taze mevsim meyveleri 1 paket tart jölesi
YAPILIŞ TARİFİ
1 paket vanilyali pudingi sütle 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Kaselerin yarisina kadar doldurun ve iyice sogumasini bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda dograyip pudinglerin üzerine dizin. Bir poset tart jölesini tarifine göre hazirlayin. 1 dakika sogutun ve meyvelerin üzerini kaplayin. Iyice soguduktan sonra servis yapin.

Meyveli Terin

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu meyve jölesi (tercihan limon)
2 su bardagi visne (250 gr.)
2 su bardagi çilek (250 gr.)
2 su bardagi frambuaz (250 gr.)
Yarim su bardagina yakin seker (100 gr.)

10 yaprak taze nane

YAPILIŞ TARİFİ

Meyve jölesini paketinin üzerindeki tarife göre hazirlayin. Meyveleri ayri ayri küçük tencerelerde, her tencereye esit miktarda seker koyarak pisirin. Meyveli terini hazirlayacaginiz dikdörtgen kabin dibine önce visneleri yayin. Üzerlerine 3-4 yaprak taze nane serin ve hazirladiginiz meyve jölesinin üçte birini dökün. Kabinizi buzdolabina koyun ve jölenin sertlesip sogumasini bekleyin. Buzdolabinda sertlesmis jölenin üzerine frambuazlari yayin. Tekrar 3-4 yaprak nane serin. Geriye kalan jöle karisiminin yarisini ekleyin ve buzdolabinda sertlesmesini bekleyin. Meyveli terini dolaptan alin. Sirasiyla çilegi, naneleri ve jölenin geri kalan kismini dökerek, meyveli terini iyice sertlesene kadar (2-3 saat) buzdolabinda bekletin. Dilimleyerek servis yapin

Meyveli Yogurt Tatlisi - 1418

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yogurt (250 gr.)
1 ½ su bardagi pudra sekeri (250 gr.)
2 su bardagi un (300 gr.)
1 ½ çorba kasigi tereyagi (25 gr.)
3 yumurta
1 çay kasigi karbonat
300 gr. donmus visne
Surup için: 2 bardak toz seker (500 gr.)
3 ½ su bardagi su (875 ml.)
3 çay kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurdu bir kapta krema haline gelinceye kadar el mikseri ile çirpin; pudra sekeri, yumurta, tereyagi ve un ilave edip iyice karistirin. Karisima karbonati ekleyin ve eriyinceye kadar el mikseri ile karistirin. Visneleri döktükten sonra karistirmaya kasikla devam edin. Visneli kek hamurunu, yaglanmis bir firin kabina (kare veya dikdörtgen) 2 parmak kalinliginda dökün. Keki 175 °C isitilmis firinda, üstü pembelesinceye kadar (45-50 dk.) pisirin. Kek hamurunun firindan çikmasina yakin, bir tencereye surup malzemelerini koyup, sekeri orta ateste eritin. Surubu, 10 dk. kadar kaynatin ve kivaminin sulu olmasina dikkat edin. Pisen kek hamuruna kaynar haldeki surubu yavas yavas yedirin. Tatlinizi dört köse veya baklava seklinde dilimleyip soguk olarak servis yapin.

Milföylü Çilek

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur Malzemesi: 1 kg. un 350 gr margarin 1 yemek kasigi sirke 1 limon suyu 1 çay kasigi tuz
Krema Malzemesi:
1.5 su bardagi süt 2 yumurta 1 su bardagi seker ½ su bardagi krem santi ½ su bardagi un 3 yemek kasigi margarin 20 çilek ½ paket çilek jölesi

YAPILIŞ TARİFİ

Mermer tezgahin üzerinde un, yag, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun. Kulak memesi kivamini buluncaya kadar isleme devam edin. Hamuru açin, dörde katlayin ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Ayni islemi 2 kez daha tekrarlayin. Sütü atesin üzerine alin. Diger tarafta yumurta ve sekeri çirpin. Karisimi, süte ilave edin. Unu yavas yavas yedirin. Kaynadiktan sonra atesi kapatin. Sogumaya yakin krema ve margarini ilave ederek kremayi hazirlayin. Hamuru açip, 7x7 ebadinda kareler kesin. Ortasina hazirlamis oldugunuz kremadan biraz sikin. Üzerine temizlenmis çilegi yerlestirin. Hamurun uçlarini yukarida birlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp 175 derece isida 30 dakika pisirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazirlayip, pismis milföylarin üzerine sürerek servis yapin

Muhallebili Kadayif

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin Muhallebi için: 6 su bardagi süt Bir buçuk su bardagi tozseker 3 çorba kasigi un 3 çorba kasigi pirinç unu 1 tatli kasigi nisasta 2 adet yumurta sarisi Bir tutam tuz, vanilya Serbeti için: 4 su bardagi tozseker 5 su bardagi su Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ilk olarak serbeti hazirlayin. Bunun için su ve sekeri bir tencereye alin. Kaynamaya basladiktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki tasim kaynatip tencereyi ocaktan alin. Serbeti sogumaya birakin. 40 cm çapinda bir tepsiyi, erimis margarinin yarisi ile yaglayin. Kadayifin yarisini bu tepsiye döseyin. Ayri bir yerde süt, vanilya, un, nisasta, pirinç unu, tuz ve sekeri karistirip, muhallebi kivamina getirin. Koyulasinca, muhallebiye 2 adet çirpilmis yumurta sarisi katin. 1-2 dakika daha karistirin. Tencereyi ocaktan alip, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayilan kadayifin üzerine muhallebiyi yayin. Kalan kadayifi da üzerine döseyin. 1 saat bekletin. Erimis margarini kadayifin üzerine gezdirin. Orta isili firinda kadayif kizarana dek pisirin. Üzerine soguk serbeti gezdirin.

Muzlu Parfe - 1421

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta 2,5 çay bardagi pudra sekeri 125 g margarin 2 yemek kasigi kakao 250 g ince dövülmüs bisküvi 2 adet muz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, pudra sekeri, margarin ve kakaoyu çirpin. Bisküvileri ekleyip iyice karistirin. Karisimi yagli kagit üzerine yayin. Üzerine muzlari koyun ve rulo seklinde sarin. Ruloyu yagli kagidin içine sarip buzlukta dondurun. Dilimleyerek servis yapin

Profiterol

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru için: 1 su bardagi un, 100 gr. tereyag, 5 tane yumurta, 1 çay kasigi tuz.
Krema için:
2,5 su bardagi süt, 1 kahve fincani un, ½ su bardagi seker, 1 kahve fincani kakao,
50 gr. yag, 1 tane limon.
Sosu için:

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye su, yag ve tuz konularak kaynatilir. Su kaynayinca un ilave edilir, pütürsüz bir kivama gelinceye kadar hizli bir sekilde karistirilarak pisirilir. Kivama gelince atesten alinir ve sogumaya birakilir. Daha sonra yumurtalar tek tek yedirilir ve hamur yaklasik yarim saat dinlendirilir. Sikma torbasina koyularak istenilen sekilde yaglanmis bir tepsiye genis araliklarla sikilir. Tepsi önceden isitilmis kizgin firina atilir. 20-25 dakika pisirilir, pistigi sürece firin kapagi açilmaz. Pistikten sonra firindan alinir sogumaya birakilir. Bu arada kremasi yapilir. Süt, limon kabuguyla kaynatilir, ayri kapta yag eritilir, un tahta bir kasikla karistirilarak yedirilir. Sütle eritilmis çikolata ve seker, yagli una yedirilir. Sütün içindeki limon kabugu alinir, karisim ilave edilir ve krema 5 dakika daha kaynatilir sogumaya birakilir. Daha sonra pasta enjektörüne konur ve pismis hamurlarin içine doldurulur. Çikolata benmari usulü eritilir, parlak olmasi için 50 gr margarin ilave edilir ve sicakken hamurlarin üzerine dökülür, soguk olarak servis yapilir.

Revani

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta 2 çay bardagi yogurt 1,5 çay bardagi irmik 5 çay bardagi un 2 su bardagi seker 2 paket vanilya 2 paket kabartma tozu Hindistan cevizi (üzerine serpmek için) Serbet: 3,5 su bardagi seker 3,5 su bardagi su ¼ limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar mikserle seker ile köpürene kadar çirpilir. Yogurt ve irmik ilave edilir. Elenmis una 2 kabartma tozunu ekleyerek miksere alinir. Küçük firin tepsisine yaglayip seker serpistirilir. (Hamurun yapismamasi için). Hamuru tepsiye döküp isitilmis firinda pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine bir bardak soguk su gezdirilir. Önceden hazirlanan surup sogutulup dökülür. Üzerine hindistan cevizi serpilir.

Sarapli Armut

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 ml. kirmizi sarap 225 gr. toz seker 1 çubuk tarçin 2 kasik portakal suyu 8 adet armut 2 kasik badem

YAPILIŞ TARİFİ

Armutlar soyulur ve bütün olarak bir tencereye konur. Kirmizi sarap, toz seker, tarçin, portakal suyu katilarak armutlar yumusayincaya kadar pisirilir. Armutlar servis tabagina alinir. Üzerine suyu süzülerek ilave edilir. Badem parçalariyla süslenerek soguk servis yapilir.

Seftalili Parfe

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 2 su bardagi krema 3 yumurta sarisi 1 paket vanilya 4 adet seftali 1 çay bardagi pudra sekeri 50 gr. badem
Bögürtlen sosu için:
150 gr. bögürtlen, 1 çorba kasigi pudra sekeri, 1 çay kasigi limon suyu
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalari ve yumurta sarilarini, sekeri, vanilyayi ve bir tutam tuzu benmaride kremamsi bir kivam alincaya kadar çirpin. Karisimi atesten alip, soguyuncaya kadar çirpmaya devam edin. Sogudugunda buzdolabindan çikardiginiz kremanini önce 1/3'ünü ekleyip karistirin. Daha sonra kalan kremayi alt üst ederek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dikdörtgen bir kaliba koyup, buzdolabinda bir gece bekletin. Seftalileri ikiye bölüp, çekirdeklerini çikarin. Çukur kisimlari alta gelecek sekilde yayvan bir tencereye dizip, üzerine çikacak kadar su ekleyin. Üzerlerine pudra sekeri serpip kaynatin. Su kaynamaya basladiginda 3 dakika bekleyip, atesten alin. Seftalileri süzün, yumusayan kabuklarini soyup, sogumaya birakin. Bögürtlen sosunu hazirlamak için, bögürtlen, pudra sekeri ve limon suyunu blendirda karistirin. Buzlukta sogutulmus tabaklara hazirladiginiz bögürtlen sosundan koyun. Üzerine parfeden istediginiz sekilde parçalar çikarip yerlestirin. Yanina 2 yarim seftali koyup, kiyilmis badem serperek servis yapin

Seker Helvasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
250 gr tereyagi yarim kg un 2 su bardagi toz seker 1 su bardagi çekilmis ceviz içi
Süslemek için:
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini eritin. Unu ekleyip tahta kasikla sürekli karistirarak orta ateste kavurun. Pembelesmeye baslayinca çekilmis ceviziçini ilave edip 15-20 dakika daha kavurun. Toz sekeri ekleyin ve 5 dakika daha karistirarak kavurup ocaktan alin. Düz bir servis tabagina alip sogumaya birakin. Dilediginiz sekilde dilimleyin ve ceviz içi ile süsleyerek servis yapin.

Meyveli Safranli Muhallebi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 litre süt 4 çorba kasigi pirinç nisastasi 1 çorba kasigi margarin 1 paket vanilya 6 çorba kasigi toz seker 2 tutam safran 10 adet çilek 2 adet kivi Üzerine: Çilek Rulo gofret
YAPILIŞ TARİFİ
1 su bardagi sütü bir kenara ayirin. Kalani tencereye aktarin. 1 su bardagi sütle 4 çorba kasigi pirinç nisastasini topak kalmayacak sekilde karistirin. Tencerede bulunan ilik süte azar azar ve sürekli karistirarak, ekleyin. Kisik ateste pisirdiginiz muhallebiye 1 çorba kasigi margarini ve 1 paket vanilyayi ilave edin. Margarin eridikten sonra 6 çorba kasigi toz sekeri ekleyin. Birkaç kez karistirdiktan sonra 2 tutam safrani ekleyin. Iyice karistirin. Koyulasan muhallebiyi atesin üzerinden alin. Küçük küpler halinde kestiginiz kivi ve çilek safranli muhallebiye ekleyin ve karistirin. Kase veya kuplara doldurun. Iyice soguttuktan sonra çilek ve kiviyle süsleyin. Yaninda rulo gofretle servis yapin.

Tulumba Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
1 çorba kasigi nisasta 1 çorba kasigi seker 5 yumurta 125 gr. margarin 4,5 su bardagi seker 4,5 su bardagi su ¼ limon suyu 2 su bardagi kizartma yagi
YAPILIŞ TARİFİ
Serbeti için: 4,5 su bardagi seker, 4,5 su bardagi su ile kaynatilir. Limon suyu konur. Koyulasinca atesten alinir. Bir tencereye 2,5 bardak su margarin, 1 tutam tuz konup kaynatilir. Elenmis un, irmik, nisasta ilave edilip karistirarak pisirilir. Tencereye yapismayacak duruma gelince atesten alinir. (Hafif ateste 8-10 dakika). Ilininca yumurtalar birer birer kirilir. Bir kasikta suruptan katilip yogrulur. Hamur ucuna tirtilli huni takilmis krema pampaina doldurulur. Isitilmis yaga 4-5 cm boyunda sikilip iki biçakla kesilir. Tava sallanarak pembe renkte kizartilir. Soguk suruba katilir. 5 dakika sonra tabaga alinir.

Yaz Parfesi

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet seftali 2 adet muz 10 adet kayisi Yarim adet limonun suyu 1 su bardagi çekilmis sam fistik 2 yemek kasigi bal 2 yemek kasigi margarin 1 paket toz krem santi 1 paket labne krem peynir 1 su bardagi süt 1 su bardagi dondurulmus visne

YAPILIŞ TARİFİ

Kabuklarini soydugunuz muzlari,kayisilari ve seftalileri küpler halinde dograyiniz. Bir kase içerisine su ve yarim limonun suyunu koyup, dogranmis muzlari, kararmamalari için hazirladiginiz limonlu su da bekletiniz. Derin bir kasede toz krem santi, süt ve labne peyniri karistiriniz. Servis yapacaginiz cam bir kabin içine suyunu süzdügünüz dogranmis muzlari,kayisilari, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çirptiginiz krem santinin yarisini meyvalarin üzerine döküp, kasigin sirti ile kremanin üzerini düzeltiniz. Ara katin üstüne, kabin kenarlarindan gözükecek biçimde dondurulmus visneleri diziniz. Visnelerin üzerine kalan labne ile çirptiginiz krem santiyi koyup, kasigin sirti ile düzeltiniz. En üstüne çekilmis sam fistiklarin yarisini döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz. Yaz parfesi buzdolabinda donarken, küçük bir tavada margarin, bal ve kalan çekilmis samfistiklari 5 dakika kadar kavurunuz. Önceden yaglanmis bir tepsiye döküp, sogutunuz. Kalip halinde dondurdugunuz balli fistiklari hafifçe tepsiyi alttan isitirak çikarip, bütün halde kesme tahtasinin üzerine koyup, bir biçak ile ince ince kiyiniz. Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kiyilmis balli fistiklarla süsleyip, soguk olarak servis ediniz.

Yufkali Kadayif

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka ½ kg. kadayif 200 gr. margarin 1 su bardagi ceviz Serbeti için: 2,5 su bardagi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayi düz bir zemine yayin. Margarini eritin. Yufkayi yaglayin. Kadayifi didikleyip, yufkanin üzerine yayin. Margarini üzerine gezdirin. Çekilmis cevizi serpin. Rulo yapip, 1-2 saat dolapta bekletin. Rulolari 2,5 cm. kalinliginda kesip, yaglanmis tepsiye dizin. Orta isili firinda 20 dakika kizartin. Süt ve sekerle serbet hazirlayin. Tatli ilik, serbet soguk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapin.

Çali Fasulye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. çali fasulye 2 orta boy sogan 4 orta boy domates ½ su bardagi zeytinyagi ½ su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayiklayip yikayin. Soganlari ince kiyin. Zeytinyaginda soganlari iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karistirin. Su kaynadiktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatin. Kisik ateste 20-30 dakika pisirin.

Kremali Islak Kek

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yumurta 2 su bardagi seker 2 su bardagi un 2 su bardagi sut ½ paket margarin 1 paket kabartma tozu 2 paket kakao 1 paket vanilya

Kremasi Icin: 1 paket krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

Kek icin: yumurtalar iyice cirpildiktan sonra seker eklenir ve cirpmaya devam edilir. sut yavas yavas eklenir.Vanilya ve kabartma tozu da eklenerek iyice cirpilir. Kakao ve eritilmis margarin de eklenerek karistirilir. Un eklenir tekrar karistirilir Karisim yaglanmis kek kalibin konulur.Orta isili firinda 20-25 dakika pisirilir.Cikarilip uzerine bir bardak sut dokulur. krem santi hazirlanir.Kekin uzeri krema ile suslenir

Cevizli Briyos

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya 1 yumurta 1 yumurta aki 2 yemek kasigi toz seker 1 çay kasigi tuz 100 g margarin Yarim su bardagi ilik süt 1 çay bardagi dövülmüs ceviz 1 su bardagi kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve mayayi karistirin. 1 yumurta, 1 yumurta aki, toz seker, tuz, margarin ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yogurun. Hamurdan yumurta büyüklügünde toplar kopartin, yuvarlayip yaglanmis tepsiye siralayin. Her topun ortasina parmaginizla bastirip çukur olusturun ve bu çukura findik büyüklügünde yuvarlanmis hamur parçasi yerlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Croissant

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Un 250 gr. Soguk Süt 300 gr. Soguk Su 500 gr. Margarin Bir çay kasigi tuz 50 gr. Yas Maya

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasi açilir, tüm malzemeler koyulur ve 3-4 dakika yogiulur. Hazirlanan hamur 15 dakika buzlukta dinlendirilir. Dinlendirilmis hamur merdane ile 1.5-2 cm kalinliginda bir dikdörtgen seklinde açilir. Yumusatilmis 500 gr. margarin hamurun yarisini kapatacak sekilde dikdörtgen hale getirilip hamurun üzerine yerlestirilir. Margarinin hamurun disina tasmamasina dikkat edilmelidir. Hamurun margarinsiz bölümü diger kismin üstüne örtülür. Hamurun altina ve üstüne biraz un serpilip merdane ile 1.5 cm kalinliginda bir dikdörtgen olacak sekilde açilir. Üst üste geldiklerinde 3 kat olacak sekilde hamurun kenarlari katlanir ve buzlukta 15 dakika dinlendirilir. Ayni islem 20 dakikada bir olmak üzere iki kez tekrarlanir. Dinlendirilmis hamur istenilen kalinlikta açilir (min. 2-3 mm, max. 5-7 mm). Kruasan hamuru üçgenler olusturacak sekilde kesilir. Bu parçalarin genis kismina tercihe göre marmelat, kasar veya sosis koyularak sarilip, firin tepsisine dizilir. Kruasarilan üzerine bir bez veya naylon örtülerek 35 °C sicakligi geçmeyecek bir ortamda mayalanmasi saglanir. Mayalanan kruasanlann üstlerine firça ile yumurta sarisi sürülüp, 220-230 °C'lik firinda 25-30 dakika pisirilir

Çatal Çörek

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin 2 yemek kasigi sivi yag 2 yemek kasigi toz seker 2 yemek kasigi yogurt 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi mahlep 2-2,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
Üzeri için: 1 yumurta sarisi,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, sivi yag, toz seker, yogurt, tuz ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur yogurun. Bu hamurdan ceviz büyüklügünde toplar alip elinizde rulo seklinde uzatin. Rulonun iki ucunu birlestirerek çatal sekli verin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp çörekotu serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Domatesli Sarmisakli Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 dilim ekmek 3 adet olgun ve büyük domates 3 dis sarmisak 4 çorba kasigi zeytinyagi tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Zeytinyagi ve dilimlenmis sarmisagi ekleyin. Ekmekleri firinda veya ekmek kizartma makinesinde kizartin. Sarmisakli domatesi kizarmis ekmeklerin üzerine yayin servis yapin

Erikli Pogaça

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya 1 çay bardagi toz seker 1 paket vanilya 1 çay kasigi tarçin 1 yumurta 50 g margarin
1,5 çay bardagi ilik süt
Içi için:
1 yumurta aki,
Yarim çay bardagi toz seker,
3 yemek kasigi ahududu likörü,
12 adet mürdüm erigi

Üzeri için: 1 yumurta sarisi, 1 yemek kasigi süt

YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi unun üzerine döküp karistirin. Toz seker, sekerli vanilin, tarçin, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip 35-40 dakika dinlendirin. Içi için: Yumurta akini seker ve likörle karistirin. Içine erikleri ince dilimleyip karistirin. Hamuru 1 cm kalinliginda açin. Üzerine erikli karisimi yayin. Rulo seklinde sarin. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatirarak aralikli siralayin. Yumurta sarisini sütle çirpin ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Etli Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
5 ½ su bardagi Un 1 ½ yemek kasigi Tuz 1 ¾ su bardagi Su 2 orta boy Sogan 2 küçük boy Domates 2 orta boy Yesil biber 1 ½ su bardagi Kiyma 1 ½ tatli kasigi Kara Biber 4/5 su bardagi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ
Unu genis bir kaba eleyerek, 1 su bardagini ayirin. Kalan una 1 yemek kasigi tuz katin ve su bardagi suyu azar azar ekleyerek ele yapisma yan yumusak bir hamur yapin. 3-4 dakika yogurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapin. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada sogani ve domatesi rendeleyin. Yesil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kiyma, kara biber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karistirin. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalinlikta açin ve yarisina hazirlanan içten koyup, diger yarisini üzerine kapatin. Kenarlarini parmak uçlariyla hafifçe bastirarak yapistirin. Saci isitin, 1 yemek kasigi yag ile yaglayin ve ekmegin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmek için 1 yemek kasigi yag kullanarak pisirme islemine devam edin.

Etli Pide

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
4 ½ su bardagi un 2 yemek kasigi tuz ¾ yemek kasigi kuru maya 1 tatli kasigi seker ½ su bardagi su ½ su bardagi sivi yag 1 ½ su bardagi yogurt 2 orta boy sogan 3 orta boy domates 2 4/5 su bardagi kiyma 1 yemek kasigi biber salçasi

YAPILIŞ TARİFİ
Unun 2 yemek kasigini ayirarak tuzla karistirin. Ortasini açarak maya, seker,1/4 su bardagi ilik su ile birtlikte karistirarak 10 dakika kabarmasini bekleyin. Kabardiktan sonra ½ sivi yag ile yogurdu ekleyin ve 1 saat mayalanmasi için birakin. Dogranmis sogan ve domatesi kiyma ve salça ile kavurun. Tuz ¼ su ve karabiberi ekledikten sonra karisimi 8'e bölün. Mayalanan hamuru da 8'e bölün ve oklava ile oval yufkalar açin. Kiymali içi hamurun üzerine kenarlarda 1 cm. bosluk kalacak seilde yayin. Önceden isitilmis firinda 10 dk. pisirin.
Afiyet olsun...

Günes Böregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya
1 çay kasigi tuz
1 çay kasigi toz seker
1 yumurta
1 su bardagi yogurt
1 çay bardagi ilik süt
3 yemek kasigi sivi yag

Iç Malzeme:
75 g eritilmis margarin,
1 su bardagi beyaz peynir rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Unu eleyip mayayi ekleyin ve karistirin. Üzerine tuz, seker, yumurta, yogurt, süt ve sivi yagi ekleyip pürüzsüz bir hamur olusuncaya kadar yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 40-50 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yogurup özlesmesi için elinize alip tezgaha 100 defa vurun. Hamuru merdane ile 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine eritilmis margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo seklinde sarin. Rulonun üzerine elle hafif bastirarak hamuru uzun bir dikdörtgen sekle getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçasi kesin. 28 cm çapinda yaglanmis tepsinin ortasina koyun. Kalan hamuru üçgenler seklinde kesip kare hamurun etrafina günes seklinde dizin. Üzerini kapatip 30 dakika daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarisi sürün. Tane karabiberler ile günese agiz ve göz sekli verip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 30-35 dakika pisirin.

Hamsili Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 bag pazi 2 bag taze sogan 1 bag taze nane 1 kilo hamsi 8 su bardagi misir unu tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Hamsilerin kilçiklarini temizleyin. Pazi, taze sogan ve naneleri ince ince dograyin. Dogradiginiz malzemeleri misir ununun üzerine bosaltin. Çok sicak su ilave ederek hamsilerle diger malzemeleri karistiracak sekilde yogurun. Hazirladiginiz hamuru tepsiye koyarak firinda pisirin.

Kandil Simiti

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
250 gr. yumusak margarin 4 çorba kasigi yogurt 1 kahve fincani siviyag 1 çorba kasigi mahlep 2 kahve kasigi tuz 1,5 kahve kasigi kabartma tozu Aldigi kadar un (5-6 su bardagi) 1 yumurta (sarisi hamura aki üstüne) 50 gr. susam
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tepsiye yumusak margarin, siviyag, yogurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarisi konup karistirilir. Elenmis un ilave edilir. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlanir. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklügünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Orta hararetli firinda pisirilir.

Limonlu Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
2 yumurta sarisi 250 g eritilmis margarin 1 çay bardagi sivi yag 2 yemek kasigi yogurt 3 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi tuz 1 tatli kasigi mahlep 4,5-5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta sarilarini margarin, sivi yag, yogurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karistirin. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yogurun. 0,5 cm kalinliginda açin ve degisik sekildeki kaliplarla kesin. Üzerlerine yumurta aki sürüp susam serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Lorlu Lokma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Hamur:
125 g tatli lor,
125 g margarin,
yarim çay kasigi tuz, 1
5-2 su bardagi un,
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:
1 yumurta,
1 tatli kasigi hashas,
1 tatli kasigi susam,
1 tatli kasigi çörek otu,
1 tatli kasigi anason

Yogurtlu sos:
350 g (1,5 su bardagi) süzme yogurt,
2 yemek kasigi mayonez,
1 tatli kasigi tuz,
1 adet küçük boy kereviz,
1 havuç,
2 yemek kasigi limon suyu,

2 adet kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ
Loru çatal yardimi ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumusak bir hamur hazirlayin. 0,5 cm kalinliginda açip degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Yumurtayi çirpin ve üzerlerine sürün.

Üzerlerine hashas, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyenin üzerine tek çesit malzeme gelecek sekilde serpin. Yaglanmis firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin. Sogutup üzerlerine birer kürdan batirin. Yogurtlu sos: Süzme yogurt, mayonez ve tuzu derin bir kaba alip karistirin. Kullandiginiz süzme yogurt çok kati ise biraz sulandirabilirsiniz. Havuç ve kerevizi rendenin ince tarafinda rendeleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp dograyin. Hepsini yogurdun üzerine ekleyip karistirin. Lorlu lokmalari yogurtlu sosa batirarak servis yapin.

Lorlu Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 su bardagi un
1 paket hazir Instant maya
1 yumurta
100 g margarin
1 çay kasigi tuz
1 çay kasigi toz seker
1 çay bardagi ilik süt
Üzeri için: 1 yumurta sarisi

Içi için:
250 g tatli lor,
Yarim demet kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ
Un ve mayayi karistirin. 1 yumurta, margarin, tuz, seker ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 35-40 dakika bekletin. Tekrar yogurup yumurta sarisi büyüklügünde parçalar kopartin ve yuvarlayin. Firin tepsisine siralayin, yumurta sarisi sürüp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Mahlepli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim çay bardagi sirke 3 yemek kasigi yogurt 250 g margarin 1 çay kasigi tuz 2 tatli kasigi toz seker 1,5 tatli kasigi mahlep 4-4,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
Üzeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ
Sirke, yogurt, margarin, tuz, seker ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalinliginda açin ve degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Firin tepsisine dizip yumurta sarisi sürün ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Mayali Börek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
4 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya 1 tatli kasigi toz seker 1 tatli kasigi tuz 2,5 çay bardagi ilik su Iç malzeme: 100 g margarin, 1 su bardagi peynir rendesi
Üzeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ
Un ve mayayi karistirin. Üzerine seker, tuz ve suyu ekleyip iyice yogurun. Bekletmeden üç esit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalinliginda açip üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayin. Üzerlerini kapatin ve 20 dakika dinlendirin. Hamurlari tekrar açin, peynir rendesi serpin ve rulo seklinde sarin. Rulolari 28 cm çapindaki yaglanmis tepsiye salyangoz seklinde gevsek sarin. Hafif bastirarak tepsinin her yerini kaplayacak sekilde yayin. Üzerini kapatip 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarisi sürüp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin

Misir Ekmegi

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
500 gr misir unu 500 gr ispanak 2 su bardagi yogurt 1 adet yumurta
3 çorba kasigi tereyagi

1 çay kasigi kirmizi biber
1 paket kabartma tozu
1 çay kasigi kimyon
1 çay bardagi tulum peyniri
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Ispanagi temizleyip süzdükten sonra çigken mikserden geçirin. Elde ettiginiz püreyi genisçe bir kaba koyun ve içine yumurta, baharatlar, kabartma tozu, eritilmis tereyagi, yogurt, tulum peyniri ve tuzu (tulum peynirinin tuzunu da hesap edin) ilave ederek karistirin. Daha sonra misir ununu bu karisima yavas yavas ilave edin. Ekmek hamuru kivaminda bir hamur elde edene kadar yogurun. Normal bir firin tepsisini sivi yagla yaglayin. Hazirladiginiz hamuru tepsiye her yeri esit olacak sekilde yayin. 200 derecede isitilmis firinda 30-40 dakika üstü kizarana kadar pisirin. 510 dakika dinlendirdikten sonra istediginiz büyüklükte keserek ilik olarak servis edin

Patates Dilimleri

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
4 adet iri patates 2 adet yumurta 100 gr beyaz peynir 4-5 dal maydanoz ve yesil sogan 100 gr kasar peyniri 2-3 yemek kasigi ketçap 4 adet milföy hamuru Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri kabuklu haslayip soyun. Enine 2 ye bölün. Içlerin kasikla oyun. Çikan patatesleri bir kaba alip çatalla ezin. Üzerine tuz karabiber serpin. Ince kiyilmis maydanoz, yesil sogan, ezilmis beyaz peynir ve yumurtalari ilave edin. Iyice karistin. Içleri oyulmus patatesleri firin kabina yerlestirin. Içlerine harçtan doldurun. Üzerine kasar peynir rendesi serpin. 180 derece isili firinda peynirler kizarincaya kadar pisirin. Firindan alip üzerine ketçap gezdirip servis yapin. Sepet sekli vermek için milföy hamurlarini seritler halinde kesip ay sekli verin. Firinda kizartip patateslerin üzerine yerlestirin.

Patatesli Kek

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
1 kg. patates 2 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 1 su bardagi sivi yag 1 su bardagi un ½ paket kabartma tozu 1 çay kasigi kirmizibiber Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri yikayip soyduktan sonra, küçük küp seklinde dograyin. Tuzlu suda bekletin.Büyük bir kasede yumurtalari çirpin, sivi yag, yogurt, un, tuz, karabiber, kirmizi biber, rendelenmis kasar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karistirin.Patatesleri sudan çikartip, süzün. Hazirladiginiz karisima çig olarak ekleyin.Isiya dayanikli yuvarlak cam firin kabini yaglayip, hafif un serpin. Patatesli karisimi kaba dökün. 160 derece isitilmis firinda kabarip, üstü kizarana kadar yaklasik 45 dakika pisirin.Patatesli keki pisirirken ilk 20 dakika firini açmayin. Daha sonra pistiini anlamak için ortasina bir biçak batirin, temiz çikarsa pismis demektir.Patatesli kek ilindiktan sonra ters çevirerek servis tabagina çikarin. Dilimleyerek sicak veya ilik olarak servis yapin.

Patatesli Ispanak Turtasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
8 adet patates 500 gr ispanak 1,5 su bardagi süt 100 gr margarin 3 adet yumurta 1 su bardagi kasar peyniri rendesi 2 adet sosis 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri kabuklu olarak haslayip soyarak rendeleyin. Bir tencereye alarak içerisine süt ve yag ilave edip, püre seklinde pisirerek atesten alin. Ilininca yumurtalari teker teker kirip püreye yedirin. Içerisine yikanarak ince dogranmis ispanaklari, tuzu ve karabiberi ilave edin. Peynirin yarisini ve sosisleri robottan geçirip üzerine ilave ederek karistirin. Yaglanmis, unlanmis bir kaliba soyup dilimlediginiz patatesleri dizin. Üzerine yapmis oldugunuz karisimdan dökerek kalan peyniri üzerine serpin. 180 derece isitilmis firinda pisirin. Servis tabagina alarak servise sunun.

Mantarlı Patates Sarmasi

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
Patates 1 kg.
Yumurta 2 adet Karabiber Tuz Un 3 su bardagi İçi İçin Mantar ½ kg. soğan 2 adet Maydanoz ½ demet Margarin 2 corba kasigi Karabiber Tuz Çig krema ½ cay bardagi Limon suyu Yarım Tereyagi 6 corba kasigi

YAPILIŞ TARİFİ
Pateteslerin kabuklarini soyup tuzlu suda, yumusayincaya kadar haslayin. Suyunu suzun. Catalla ezerek pure haline getirin. Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yogurarak kati bir hamur halinde getirin.
Mantarlari ufak dograyin.
Kremayi limon suyuyla karistirin.

Margarini eritin. Kup seklinde dogranmis soğani ekleyip pembelestirin. Mantari ilave edin suyunu cekinceye kadar pisirin. Tuz, karabiber ve kiyilmis maydanozu ekleyip sogumaya birakin.
Patates hamurunu 8 esit parcaya bolun. Her parcayi, unlanmis duz bir zemin uzerinde merdane ile 18 cm. capinda acin. Uzerine limonlu krema surun. Mantarli icten koyup, kenarlarini kapatarak, sigara boregi seklinde sarin. Diger hamurlari da ayni sekilde hazirlayin.
Patates sarmalarini yaglanmis cam firin tepsisine yerlestirin. Kalan tereyagini boreklerin uzerine surun.
175 derece isitilmis firinda, 45 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Börek

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 250 gr Kiyma 2 Adet Patlican 1 Çay Kasigi Kirmizibiber Karabiber Yarim Demet Maydanoz 3-4 Adet Yufka Yarim Su Bardagi Süt Yarim Su Bardagi Su Yarim Su Bardagi Sivi Yag Üzerine: 1 Adet Yumurtanin Sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Tavaya 1 çorba kasigi margarini aktarin. Küçük küçük kestiginiz sogani yagda pembelestirin. Sonra kiymayi ilave edin. Rengi degisene dek kavurun. Son olarak 1 çay kasigi kirmizibiber ve karabiber ile ince ince dogranmis maydanozu ekleyin. Tavayi atesten alin. Közlediginiz ve kabuklarini soydugunuz patlicanlari küçük küçük kesin. Kiymali harcin üzerine ekleyin. Ayri bir kapta yarim su bardagi sütü, suyu ve siviyagi karistirin. Yufkayi temiz ve düz bir zemine serin. Bir firça yardimiyla sütlü karisimdan yufkanin üzerine sürün. Yufkayi yuvarlak kenarlarini ortada birlesecek sekilde katlayin. Kuru yerlerine sütlü karisimdan sürün. Dörde kesin. Her bir karenin içine patlicanli harçtan koyun. Kenarlarini içe dogru kapatin. Kat yerleri altta kalacak sekilde yaglanmis tepsiye dizin. Diger yufkalarada ayni islemi uygulayin. üzerine yumurta sarisi sürün. Önceden isitilmis 180 dereceli firinda pisirin.

Armutlu Milföy

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
8 Kare Milföy Hamuru (dondurulmus) 4 Olgun Armut 3 Çorba Kasigi Elma Suyu 500 gr Krempeynir 2 Yumurta Sarisi
YAPILIŞ TARİFİ
Donmus hamurlari kisa bir süre bekletin. Çözülen yapraklari teker teker hafifçe açin. Armutlari soyup çekirdeklerini çikardiktan sonra ince dilimler halinde dograyin. Elma suyunu armutlarin üzerinde gezdirin. Peyniri bir kaseye alip çirpin. Armut dilimlerini peynire ilave edin. Peynirli karisimi her bir milföy hamuru üzerine esit miktarda paylastirin. Yumurta sarisini çirpip hamurun kenar kisimlarina sürün. Hamurlari sarip hafifçe bastirin ve tekrar üzerine yumurta sarisi sürün.
Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin. Bir firin tepsisini yaglayin veya içine yagli kagit serin. Milföy hamurlarini kapanma yerleri alta gelecek sekilde tepsinin içine yerlestirin. Dilerseniz rulolari yine milföy hamurundan elde edebileceginiz degisik sekillerle süsleyebilirsiniz. Firina içi su dolu bir kase yerlestirin. Armutlu milföy sürprizlerini firinin orta bölmesinde 20 dakika kadar pisirin.

Balik Böregi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim kg kefal 1 çorba kasigi tereyagi 1 adet sogan Yarim domates 5-6 adet mantar 1 çay kasigi kusüzümü 1 çay kasigi dolmalik fistik 1 çay kasigi karabiber 1 çay bardagi domates suyu Tuz 1 su bardagi kasar peyniri rendesi
YAPILIŞ TARİFİ
Öncelikle temizlenmis ve bol suyla yikanmis kefal baligini haslayin. Tavaya 1 çorba kasigi tereyagi alin. Küçük küçük kestiginiz sogani tavaya aktarin. Pembelesene dek kavurun. Kabugunu soydugunuz yarim domatesi küçük küçük dograyin. Mantarlari da ince dilimler halinde kesin. Sonra mantarlari, domatesi, 1 çay kasigi kusüzümünü, fistigi, karabiberi ve 1 çay bardagi domates suyunu ilave edin. Yaklasik 10 dakika sonra suyunu çeken karisimin üzerine

küçük parçalar seklinde kestiginiz kefal baligini ekleyin. 10 dakika kavurduktan sonra hazirladiginiz içi yufkalara sarin, önceden isitilmis orta dereceli firinda yufkalarin üzeri kizarana dek pisirin. Dilimleyerek, servis yapin.

Balikli Bohça

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
10 Kare Milföy Hamuru 400 gr Hamsi 1 Sogan 1 Kahve Fincani Margarin 3 Yumurta 4-5 Dal Maydanoz 2 Çorba Kasigi Yogurt Tuz, Karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Milföy hamurunu buzluktan çikarin. Baliklarin kafalarini ve kilçiklarini ayiklayip yikayin. Küçük parçalar halinde dograyin. Yumurtalarin ikisini kati baslayip dilimleyin. 1 yumurtayi ayri bir kasede iyice çirpin. Sogani ince ince kiyin, maydanozu yikayip dograyin. Margarini tavada eritip dogranmis sogan ve baliklari ekleyin. 5-6 dakika kavurup derin bir kaseye alin. Haslanmis yumurta dilimleri, maydanoz, yogurt, tuz ve karabiber ekleyip iyice karistirin. Milföy hamurlarini düz zemine yayip hazirladiginiz balikli karisimi üzerlerine paylastirin. Bohça seklinde katlayip kenarlarini yapistirin. Üzerlerine çirpilmis yumurta sürüp önceden isitilmis 220 dereceye ayarli firinda 15-20 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin

Balli Tahinli Sarma

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk
MALZEMELER
3 Yufka
1.5 Su Bardagi Tahin 1 Su Bardagi Bal 1 Su Bardagi Dövülmüs Findik 1 Tatli Kasigi Mahlep 1 Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ
Çukur bir kapta tahin, bal, mahlep ve dövülmüs findigi iyice karistirin.
Bir yufkayi tezgaha yayin. Hazirladiginiz harcin üçte birini yufkanin üzerine yayin.Ikinci yufkayi harcin üzerine yayarak ayni islemi tekrarlayin.
Üçüncü yufkanin üzerine de kalan harci yaydiktan sonra, yufkayi ortadan ikiye bölün.

Yuvarlak kismindan baslayarak yufkayi rulo seklinde sarin Yufkanin diger yansi için de ayni islemi uyguladiktan sonra 5 cm eninde verev olarak dilimlere ayirin. Dilimleri tepsiye yerlestirip üzerlerine yumurta sarisi sürün. Önceden isitilmis 170 derece firinda kizarana kadar pisirin. Servis tabagina alip üzerlerine pudra sekeri serpin.

Banyolu Börek

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ Kalip Tuzsuz Beyaz Peynir Kirmizibiber, Karabiber, Kimyon Maydanoz 3 Adet Yufka ½ Paket Margarin 1 Yumurta Sarisi Çörekotu
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak böregin harcini hazirlayin. Bunun için tuzu alinmis beyaz peyniri ufalayin. Dilerseniz içine ince ince kiyilmis maydanozu dograyin. Kirmizibiber, karabiber, kimyonu ekleyin. Margarini eritip, sogutun. Ilk yufkayi serin ve üzerine yagi gezdirin. Üzerine ikinci yufkayi serin. Ayni islemleri bütün yufkalar için tekrarlayin. Keskin bir biçakla, sigara böregi yufkasi formunda 16 üçgen parça kesin. Her parçanin genis kenarina peynirli harçtan koyarak, genisçe sarin. Genis bir tencereye soguk su koyun. Bütün börekleri içine atin. Suyun içinde yarim saat bekletin. Bu sürenin sonunda börekleri tencereden çikarin. Iki elinizin arasinda sikin. Yaglanmis firin tepsisine dizin. Üzerine çirpilmis yumurta sarisi sürün. Dilerseniz çörekotu ve susam serpin. 180 dereceye ayarlanmis firinda altin sarisi renk alana dek pisirip servis yapin.

Bezelyeli Etli Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Paket Milföy Hamuru (10 luk pakette) 250 gr Kuzu Eti 2 Adet Orta Boy Sogan 2 Adet Orta Boy Domates 1 Su Bardagi Haslanmis Bezelye 1 Yumurtanin Sarisi 1 Demet Maydanoz 1 Çorba Kasigi Margarin
YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye margarini ve sivi yagi alarak, kizdiralim. Findik iriliginde dogranmis kuzu etlerini ilave edelim. Biraktiklari suyu çekene dek kavuralim. Soganlari ilave edip pembelestirelim. Kabuklari soyulmus ve küp seklinde dogranmis domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha pisirelim.Tuz, karabiber ve ince ince dogranmis maydanozu ekleyerek

atesten alalim. Milföy hamurlarinin ortasina etli harçtan bir miktar koyalim. Zarf seklinde kapatarak ters çevirelim. Üzerine milföy hamurundan kestigimiz seritlerle süsler yapalim. Hafifçe yaglanmis firin tepsisine dizelim. Önceden isitilmis 220 dereceli firinda börekleri 5 dakika pisirelim. Isiyi 170 dereceye indirerek üzerleri kizarana dek pisirelim.

Bezelyeli Kis

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur Malzemesi 20 çorba kasigi un 150 gr margarin 1çay bardagi su
Malzemesi 1 kabak 1 demet taze sogan 2 domates 2 çorba kasigi tavuk eti 1 su bardagi bezelye
Sos Malzemesi 1 su bardagi süt 100 gr krema 2 yumurta 3 çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yogurarak hamur haline getirin. Bu hamuru buzdolabinda 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda kenarlari disari gelecek sekilde firin tepsisine yayin. Sebzeleri yikayip, kabuklarini temizleyin ve ufak ufak dograyin. Hamurun üzerine sebzeleri ve tavuk etini yayin. Bezelyeyi dökün.Sos malzemelerini iyice karistirip sebzelerin üzerine dökün. Firinda 200 derecede 45 dakika pisirdikten sonra sicak olarak servis yapin.

Bezelyeli Tavuklu Börek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur Için:
750 gr Tavuk Gögsü 250 gr Haslanmis Bezelye 2 Su Bardagi Un 2 Adet Yumurtanin Sarisi 2 Çorba Kasigi Sivi Yag Yeterince Su ½ Paket Margarin Tuz
Patates Püresi Için: 2 Adet Patates
1.5 Çorba Kasigi Margarin ½ Çay Bardagi Süt 2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri Rendesi Tuz
Içi Için: 1 Adet Yumurtanin Sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta unu, yumurta sarilarini, yeterince suyu ve tuzu karistirin. Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliginde parçalar koparin. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklügünde açin. Eritilmis margarini bir firça yardimiyle her hamur parçasinin üzerine sürün. Yaglanmis 3 adet hamur parçasini üst üste dizin. Diger hamurlari da aralarina margarin sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin. Sonra hamurlari merdane yardimiyle tekrar açin. Aralarina eritilmis margarin sürün. Üst Üste dizerek, buzlukta 10 dakika bekletin. Buzluktan çikardiktan sonra 3 mm kalinliginda açin. Püre için hasladiginiz patatesleri bir çatal yardimiyle ezdikten sonra içine margarin, süt, kasar peyniri rendesi ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen seklinde kestiginiz hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar seklinde kesilmis tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanin dört bir yanini üst üste koyarak kapatin. Ters çevirerek, çok az yagladiginiz tepsiye yerlestirin. Üzerine 4 cm araliklarla bir biçak yardimiyle çizik atin. Yumurta sarisi sürün. Orta derecede isitilmis bir firinda pisirin. Dilimlediginiz böregin üzerine kasar peyniri rendesi serperek servis yapin.

Bulgurlu Pogaça

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yogurt Kibrit kutusu büyüklügünde yas maya 1,5 su bardagi yag (yarisi sivi yarisi margarin) 1 adet yumurta (aki hamura, sarisi üzerine) Yeteri kadar tuz Aldigi kadar un
Içi için : 300 gr kiyma 1 adet sogan Yarim su bardagi ince bulgur Yarim su bardagi ceviz içi Yarim demet maydanoz Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Için hazirlanisi :
Kiymayi soganla kavurun. Içine suda beklettiginiz bulguru, ince kiyilmis maydanozu, tuzu, karabiberi ve kirmizi biberi ekleyin. 2-3 kere ateste beraber karistirin. Atesten alin, içine irice kiyilmis ceviz içi ekleyin.
Hamurun hazirlanisi:
Derince bir kaba maya ve yogurt koyup iyice ezin. Tuz, yumurta aki, yag koyup iyice karistirin. Alabildigi kadar unla yumusakça bir hamur yapin. Üzerini örtüp kabarincaya kadar mayalandirin. Mayalandiktan sonra ceviz büyüklügünde parçalar ayirin.
Ayirdiginiz her parçayi avuç içinde biraz açin. Hazirladiginiz bulgurlu kiymali içi koyup kapatin. Yuvarladiktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürün.

Üzerine hashas tohumu veya susam serpip önceden isitilmis 200 derecedeki firinda pisirin.

Büzgülü Börecik

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
Hamur Için Alabildigince Un ½ Fincan Süt veya Su 1 Fincan Yogurt ½ Fincan Sivi Yag 1 Adet Yumurta 2 Çay Kasigi Karbonat 1 Fincan Erimis Margarin Tuz
Içine 200 gr Yagsiz Kiyma 1 Adet Sogan 2 Adet Patates ¼ Çay Bardagi Sivi Yag
YAPILIŞ TARİFİ
Unu, karbonati ve tuzu karistirarak harmanlayalim. Unun ortasini havuz gibi açalim. Içine 2 adet yumurtayi, erimis margarini ilave edelim. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi yumusakliginda ele yapismayan bir hamur yoguralim. Hamuru 15 dakika dinlendirelim. Bu arada böregin içini hazirlayalim. Sogani küçük yemeklik dograyip, sivi yagda hafifçe pembelestirelim. Patatesleri soyup, tavla zari iriligine dograyalim. Soganlari atesten alalim. Içine patatesleri ve kiymayi çig olarak katalim. Tuz ve karabiberi de katip hepsini yoguralim. Bekletelim. Hamurdan 2 ceviz iriligine parçalar koparalim, beze yapalim. Unlu bir zeminde bezeleri manti yufkasi inceliginde düzgün yuvarlak sekillerde açalim. Her yuvarlak parçanin ortasina 1 kasik patatesli kiymali harçtan koyalim. Hamurun kenarlarina küçük pililer yaparak harcin üzerinde büzdürerek üstten toplayalim. Ve iyice büzdürüp yapistiralim. Firin tepsisini iyice yaglayalim. Börekleri firin tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarisi sürerek önceden isittigimiz orta hararetli firinda alti ve üstü pembelesene dek pisirelim. Firindan çikarip ilindiginda servis yapalim

Çark Böregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
4 Adet Haslanmis Patates 1 Kahve Fincani Sivi Yag 1 Adet Sogan 4 Dilim Hindi Salami 1 Demet Maydanoz 5 Adet Milföy Hamuru 2 Adet Yumurtanin Sarisi Tuz, Karabiber, Kirmizi Pulbiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak haslanmis patatesleri soyalim. Tavla zari iriligine dograyalim. Sivi yagi tavaya alalim. Kizdirdiktan sonra küçük dogradigimiz sogani ekleyelim. Sogan pembelesmeye basladiginda küçük parçalar halinde kesilmis hindi salamini ekleyelim. Tuz, karabiber, kirmizi pulbiberi ve ince kiyilmis maydanozu ekleyelim. Karisimi iyice harmanlayalim. Genis ve uzun bir alüminyum folyonun üzerine milföy hamurlarini yanyana dizelim. Kenarlarini yapistiralim. Milföy hamurlarinin ortasina uzunlamasina patatesli harci düzgün bir sekilde yayalim. Hamuru düzgün bir rulo olusturacak sekilde yuvarlayalim. Karsilikli iki kenarini kapatalim. Seklini bozmadan alüminyum folyoya saralim. Hamuru, dis kismi sertlesene dek buzlukta bekletelim. Buzluktan aldigimiz rulonun üzerinden folyoyu çikaralim. Ruloyu 5 cm araliklarla, hamur eklerden ayrilmayacak sekilde keselim. Yuvarlak bir form vererek hafifçe yaglanmis tepsiye yerlestirelim. Üzerine yumurta sarisi sürelim. Önceden isitilmis firinda iyice kizarana dek pisirelim

Çay Lokmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 çay bardagi yogurt 1 adet yumurta Yarim çay bardagi zeytinyagi Yarim su bardagi ezilmis beyaz peynir Aldigi kadar un 1 çay kasigi karbonat, tuz
Kizartmak için : Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ
Bir kabin içinde yogurt ve yumurtayi tahta kasikla iyice çirpin. Üzerine zeytinyagini ve ezilmis beyaz peyniri ilave edip, karistirin. Orta yumusaklikta bir hamur oluncaya dek un katin. Karbonat ve tuzunu da ilave edip iyice yogurun. Hamuru merdane yardimiyla 1 cm kalinliginda açip, iki parmak eninde istediginiz boyda seritler kesin. Kizdirilmis siviyagli tavada, seritler halindeki hamurlari, kabarip pembelesinceye kadar kizartin. Servis tabagina aldiginiz çay lokmalarini sicak servis yapin.

Dizmana Böregi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
3 Adet Ekmek Hamuru 200 gr. Kiyma 1 Adet Sogan 1 Su Bardagi Yogurt ½ Su Bardagi Siviyag 1 Yumurta 4 Adet Patates 1 Demet Maydanoz Tuz, Karabiber
Üzerine : Hashas

YAPILIŞ TARİFİ
Firin tepsisinin tabanina ve yanlarina bir firça yardimiyle margarin sürelim.
Un serpelim.
Ön hazirlik olarak patatesleri diri kalacak sekilde bol suda haslayalim.
Patatesler yari yariya pisince kabuklarini soyup rendeleyelim. Küçük küçük kestigimiz sogani ve 200 gr. kiymayi birlikte yariyariya pisene dek kavuralim.
Patatesleri ilave edelim. Tuzu, karabiberi ve ince kiyilmis maydanozu ekleyip karistiralim. Elimizi sivi yaga batirarak hamurdan, cevizden biraz daha iri bir parça koparalim. Yuvarladiktan sonra elimizde çay tabagi büyüklügünde açalim. Ortasina patatesli içten bir miktar koyalim. Kenarlarini toplayarak ortada birlestirelim.
Hamur topunu sivi yaga batirip çikararak, yaglanmis ve unlanmis tepsiye dizelim. Hamur toplarini tepsiyi siki siki dolduracak sekilde yerlestirelim.

Hamuru tekrar mayalanmasi için en az yarim saat oda sicakliginda bekletelim.
Yumurtayi, yarim su bardagi sivi yagi ve 1 su bardagi yogurdu bir kapta iyice karistiralim. Tepsiye dizdigimiz hamurlarin üzerine dökelim. Önceden isittigimiz 200 dereceli firinda böregin alti ve üstü kizarana dek pisirelim. Ilindiktan sonra servis yapalim.

Peynirli Dilimler

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 tatli kasigi tuz 200 g margarin 1 yumurta 1,5 çay bardagi süt
Üzeri için: 1 yumurta sarisi, 1 su bardagi kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karistirip iki kez eleyin. Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastirmadan ovusturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayi çirpip ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yogurun. Hamuru 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine yumurta sarisi sürüp kasar rendesi serpin. 10 cm uzunlugunda ve 1 cm genisliginde seritler kesin. Firin tepsisine siralayin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Pirasali Arnavut Böregi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
750 gram un 1 kg pirasa 1 adet havuç 1 su bardagi sivi yagi 250 gram beyaz peynir 2 adet yumurta 3 çorba kasigi kaymaksiz yogurt Tuz, karabiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak unun ortasini açip, içine 1 yumurta, tuz ve azar azar su ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinledirin. Pirasalari ince ince dograyip havucu rendeleyelin. ½ çay bardagi sivi yagda havuç ve pirasalari birlikte soteleyin. Pirasalar yumusadiginda tencerenin kapagini açarak, tuz ekleyin. Hamuru 7 esit bezeye ayiralim. Her bezeyi hazir yufka inceliginde açin. Ilk yufkayi açip kenarlarini tepsinin disina tasiyarak yayin. Yufkanin üzerini sivi yag ile yaglayin. Üzerine 2 yufka daha serip aralarina beyaz peyniri serpin. 2 yufka aralarini yaglayarak beyaz peyniri üzerine yerlestirin. Üzerine pirasali malzemeyi yayin. Tekrar 2 yufkayi serin. Kaymaksiz yogurt, yumurta ve sivi yag karistirip son yufkanin üzerine sürün. Biçak ile 4-5 yerinde delelim. Isitilmis 220 dereceli firinda alti ve üzeri pisene dek kizartin. Pisen böregin altina ve üstüne hafifçene su serpistirelim. Tepsiyi tekrar firina sürüp 10 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapin.

Sosisli Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2,5 su bardagi un,
1 paket hazir maya, 1 çay kasigi tuz, 1 çay kasigi toz seker, 1 yumurta, 1 çay bardagi ilik süt
Iç malzeme:
2 yemek kasigi salça, 1,5 çay bardagi su, 1 çay kasigi tuz, 1
çay kasigi karabiber, 1 çay kasigi pul biber, 2 çay kasigi kimyon, 5 0 g margarin, 5 adet sosis

Üzeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ
Unu maya ile karistirin. Üzerine tuz, seker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 30-40 dakika dinlendirin.
Salçayi su ile iyice karistirip baharatlari ekleyin. Margarini ocakta eritin. Üzerine salçali karisimi ekleyip sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin.
Dinlenen hamuru 5 esit parçaya bölün. Sosisin uzunlugunda dikdörtgen açin. Salçali sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo seklinde sarin. Diger hamurlari da bu sekilde hazirlayip yaglanmis firin tepsisine siralayin. Üzerini kapatip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarisi sürüp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin

muzlu kek

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
4 yumurta 1 su bardagi seker
1.5 su bardagi un 1 su bardagi süt 1 paket krem santi 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 1 adet muz

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, seker, un, kabartma tozu, vanilya ile kekimizi yapiyoruz. Yagli kagit serilmis kare veya dikdörgen bir tepside pisirip kare seklinde kesiyoruz ve enine ikiye bölüyoruz. 1 bardak sütle 1 paket krem santiyi yapiyoruz. Kekin bir yüzüne krem santiyi sürüp hindistan cevizi dökülmüs bir kaba koyuyoruz. Diger yüzüne de krem santi sürüp 1 dilim muz koyuyor ve rulo haline hetiriyoruz. Buzdolabinda birkaç saat bekletip servis yapiyoruz

Sosisli Kek

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 yumurta 2,5 çay bardagi yogurt 2 çay bardagi sivi yag 1 çay kasigi tuz 3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu Yarim su bardagi rendelenmis beyaz peynir
YAPILIŞ TARİFİ
Yumurta, yogurt, sivi yag ve tuzu 1-2 dakika çirpin. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çirpin. Peynir rendesi ve ince dogranmis sosisleri ilave edip karistirin. 26 cm çapindaki yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35-40 dakika pisirin.

Soyali Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
2 su bardagi un 1 su bardagi soya unu 2 su bardagi kepekli un 1 paket Instant maya 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi toz seker Yarim çay bardagi sivi yag 2 su bardagi ilik su
YAPILIŞ TARİFİ
Un, soya unu, kepekli un ve mayayi karistirin. Tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 40-50 dakika dinlendirin. 28 cm çapindaki tepsiyi yaglayin. Ellerinizi de yaglayip hamuru kaptan alin ve tepsinin içine bastirarak yayin. Üzerini kapatin, 30 dakika daha dinlendirip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Susamli Kurabiye

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Yarim çay bardagi sirke 1 yumurta sarisi 250 g margarin 1 tatli kasigi toz seker 1 tatli kasigi tuz 4-4,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
Üzeri için: 1 yumurta aki, 1 çay bardagi susam

YAPILIŞ TARİFİ
Sirke, yumurta sarisi, margarin, seker ve tuzu iyice karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yogurun. 0,5 cm kalinliginda açarak degisik sekillerde kesin. Önce yumurta akina, ardindan susama batirin ve önceden isitilmis

180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Susamli Simit

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 kasik seker 1 tatli kasigi tuz 1 yumurta sarisi 250 gr. margarin ½ limon suyu 1 çay kasigi kabartma tozu 1 çay kasigi soda
YAPILIŞ TARİFİ
Malzemeler yumurta hariç bir kapta alabildigi kadar un ilavesi ile kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Hamur yumurta büyüklügünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Orta hararetli firinda pisirilir.

Sütlü Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
5 su bardagi un 1 paket hazir maya 2,5 çay bardagi ilik süt 1 yumurta 1 yemek kasigi toz seker 1 tatli kasigi tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Unu eleyip mayayi ilave edin ve karistirin. Üzerine süt, yumurta, seker, tuz ve sivi yagi ekleyip iyice yogurun. Hamuru temiz bir bezin içine alin. Kabarmaya pay birakarak agizini ip ile baglayip su dolu derin bir kabin içine koyun. Hamur önce dibe çökecek, kabardikça yüzeye çikacaktir. Bu sekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapindaki tepsiyi yaglayin. Hamuru suyun içinden çikartin. Bezi açin, ellerinizi yaglayip hamuru alin ve tepsinin içine yayin. Bekletmeden önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Tas Böregi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 gram kusbasi kuzu eti
1 adet sogan
1 adet havuç
1 adet kabak
1/2 çay bardagi sivi yag
4 yufka
Tuz, karabiber

Sos için:
1 çorba kasigi tereyagi,
1 çorba kasigi un,
1 su bardagi süt,
100 gram taze kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Etleri sivi yagda suyunu salip çekene kadar pisirin. Soganlari çenterek etlere ilave edin. Bu arada havuç ve kabagin kabuklarini soyup, küp küp dograyin. Tencerenin yarisina kadar su ilave edip, et ve sebzeler yumusayana dek kavurun ve sogumaya birakin. 2 adet yufkayi üst üste koyarak 4'e kesin. Derin bir tatli kasesine kestiginiz yufkanin bir parçasini kaseye koyun, ortasini çukurlastirin. Ortasina etli karisimi koyun ve kenarlarin tümünü harcin üzerine kapatin. Ek yerleri alta gelecek sekilde tepsiye ters çevirip, dizin. 1 kasik tereyagini un ile sararna kadar kavurun. Sütü ilave ederek boza kivamina gelene dek pisirin. Her böregin üzerine kasikla salça sürerek, kasar peyniri rendesi serpistirin. Önceden isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Tavuklu Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 su bardagi un 1 paket Instant maya 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi toz seker Yarim çay bardagi sivi yag 1 su bardagi ilik su
Üst malzeme: 1 adet kuru sogan, 2 adet yesil biber, 2 yemek kasigi sivi yag, 2 adet domates, 200 g gögüs eti, 1 tatli kasigi tuz, 1 tatli kasigi karabiber, 1 su bardagi rendelenmis kasar
YAPILIŞ TARİFİ
Mayayi un ile karistirin. Üzerine tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda

40-50 dakika dinlendirin. Üst malzeme: Sogan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kasigi sivi yag ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp dogranmis tavuk gögüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Ocaktan alip ilimaya birakin. Ellerinizi yaglayip hamuru kaptan alin ve 33 cm çapindaki tepsiye yayin. Üzerine tavuklu karisimi yayin. Bu sekilde 25 dakika dinlendirin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 25 dakika pisirin. Pisirmenin 20’nci dakikasinda üzerine kasar rendesini serpin ve pisirmeye devam edin

Üsküp Böregi

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
5 yufka 250 gram tereyagi 2 yumurta 3 çorba kasigi sarmisakli yogurt 3 çorba kasigi un 1 tatli kasigi limon suyu ½ kg kusbasi et Tuz, toz kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak eti haslayin ve isitilmis basinçli tencereye aktarin. Etin üzerini 3 parmak asacak kadar kaynar su, tuz ekleyip, haslayalin. Yufkalari yaglanmis firin tepsisine burusturarak serin. Her yufkanin arasina eritilmis tereyagi sürün. Son katina da tereyagi sürüp, yufkalari kare dilimler halinde kesin ve isitilmis 230 dereceli firinda pisirin.
Sos için:
3 çorba kasigi sarmisakli yogurda 3 çorba kasigi un ve 2 yumurtsyi ekleyin. Limon suyunu da ilave edip, mikserle karistirin. 1.5-2 su bardagi suyu ekleyip, karistirmaya devam edin. Kisik ateste üzeri göz göz olana dek karistirin. Muhallebi kivamina geldiginde sosu atesten alip, alti ve üstü pisen yufkalari firindan alin. Etlerin haslandigi suyu sogutarak yufkalarin üzerine gezdirin. Etleri böregin üzerine yayip üstlerine sosu gezdirin. Ayri bir kapta tereyagini eritip, kirmizi biber ekleyin ve etli yufkanin üszerine dökün. Tepsiyi tekrar firina sürün ve 5-10 dakika daha pisirip, sicak olarak servis yapin.

Zeytinli Lokma

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 adet orta boy patates 1 yumurta aki 1 yumurta 150 g margarin 1 tatli kasigi tuz 4,5-5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu
Iç Malzeme: Zeytin, Peynir-maydanoz
Üzeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ
Patatesleri haslayip rendeleyin. 1 yumurta aki, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yogurarak yumusak bir hamur elde edin. Bu hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar alin, elinizde açin ve iç malzeme koyarak kapatin. Üzerlerine yumurta sarisi sürün ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Zeytinli Rulo

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya 1 çay kasigi toz seker 2 çay kasigi tuz 2 su bardagi ilik süt 100 g eritilmis margarin 1 çay bardagi sivi yag
Iç malzeme:
YAPILIŞ TARİFİ
Un ve mayayi karistirin. Üzerine seker, tuz ve sütü ekleyip iyice yogurun. Hamuru ceviz büyüklügünde toplara ayirin. Üzerlerini nemli bezle örtün. Toplardan 3 tane alip yufka inceliginde teker teker açin. Ilk yufkanin üzerine margarin-sivi yag karisimindan sürün. zeytinli iç malzemeyi sürün. Üzerine ikinci yufkayi serin, ayni islemi uygulayin. Son yufkayi da bu sekilde hazirlayip rulo seklinde sarin. Üstünü de hafif yaglayarak rulonun iki ucundan tutup farkli yönlere çevirerek burun. Yaglanmis tepsiye salyangoz seklinde sarin. Kalan hamurlari da ayni sekilde hazirlayip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 30 dakika pisirin.

Balik Dolmasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
6 parça fileto balik (mezgit, alabalik olabilir) Haslanmis bir miktar pazi yapragi içi 1,5 su bardagi pirinc 2 orta boy sogan 1 kahve fincani fistik 1 kahve fincani kus üzümü 1 çay kasigi tuz Bir tutam karabiber Bir tutam yenibahar
YAPILIŞ TARİFİ
Soganlar yagda kavrulur. Kus üzümü, fistik ve haslanmis pirinç ilave edilir. Sonra fileto balik tuzlanir. Üzerine pazi

ve iç konularak rulo yapilir. Yaglanmis cam pisirme kabina konulur. Tuz, kirmizi biber ve biraz un serpilir, firinda pisirilir. Süslenerek servis edilir.
Afiyet olsun...

Balik Sarma

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 adet lüfer (Kuzu baligi, akya veya palamut da olur) 1 küçük yogurt ½ su bardagi tatli salça 1 çorba kasigi zeytinyagi Tuz karabiber kekik iki defne yapragi (yoksa feslegen yapragi)
YAPILIŞ TARİFİ
Baligin içini temizleyin. Pullarini kaziyin, tüm yüzgeçlerini kesin. Yikayin ve süzün. Yogurt ile salçayi bir kapta iyice çirparak karistirirken içine yavas yavas zeytinyagi dökün. Istenilen ölçüde, tuz, karabiber ve kekigi bu karisimin içine ilave edin. Baligin hiç bir yeri disarda kalmayacak sekilde paket yapabileceginiz Alüminyum folyoyu tezgaha serin. Folyo üstüne Baligi koyacaginiz yere, yaptiginiz karisimdan kasikla koyun. Iki defne yapragini baligin karnina koyduktan sonra baligi yaydiginiz karisim üstüne boylu boyuna yatirin. Karisimin geri kalanini da baligin üstüne dökün ve hiçbir yerinde bosluk kalmayacak sekilde sivayin. Daha sonra, baligi alüminyum folyo ile güzelce sarip paketleyin. Dikkat edilecek husus, paketlerken, bosluk birakilmamasi, piserken buhar kaçirmamasidir. Tepsiye koydugunuz baligi 220 derecede iyice kizdirilmis firinda, 10-15 dakika pisirin. Firindan çikardiginiz baligin folyosunu üstten keserek yarim açip (içindeki sosu dökülmesin) servis tabagina alin.
Afiyet olsun...

Barbunya Baligi Nisuaz

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 kisi için 8 adet orta boy barbunya ve 4 adet iri barbunya 1 kahve fincani rafine yagi 4 adet iri kabuklari soyulup ince kiyilmis domates 1 dis sarimsak 1 tatli kasigi ince kiyilmis sogan 4 yaprak defne az tuz bir tutam karabiber 1 limonun suyu 8 adet ançuez filetosu 16 adet çekirdeksiz yesil zeytin 1 tatli kasigi tereyagi
YAPILIŞ TARİFİ
Barbunyalari temizleyip tuzlayin, biberleyip limon suyunu ilave edin. Içlerine birer defne yapragi koyun. Rafine yagini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan ve sarimsagi ilave edip bir dakika kavurun, domates ve tuzu ekleyin. Agir agir kaynatarak domates birakacagi suyu çekinceye kadar sekiz on dakika pisirip atesten alin. Zeytinleri tereyaginda 1-2 dakika sote yapip domateslerin içine ilave edip karistirin. Barbunyalari hafif unlayip rafine yagi il eyaglayin. Demir veya kömür izgarasinda dörder dakika alt üst pisirip servis tabagina alin. Üzerlerine esit olarak domatesli zeytini taksim edin. Ikiser adet ançuez koyun. Maydanozu serpin.
Afiyet olsun...

Biberli Karides

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 Kg iri karides 1 Adet kirmizi salçalik (paprika) biber 2 Adet yesil sogan 2 Çorba kasigi limon suyu
2 Çorba kasigi tereyag
3-4 yaprak taze feslegen (istege bagli)

YAPILIŞ TARİFİ
Karidesleri tuzlu kaynar suda 6-7 dakika haslayin.
Kabuklarini soyun,biberleri ince ince serit seklinde dograyin.
Kalin dipli bir tavada tereyagini eritin.
Dogramis oldugunuz tüm malzemeleri tavaya koyun.
Arada bir karistirarak 8-10 dakika yüksek ateste pisirin.
Sicak olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Çinekop Pilaki

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
8 adet orta boy çinekop 2 adet orta boy sogan 2 adet havuç 3 dis sarmisak 2 adet orta boy patates 1 adet kereviz

2 adet domates 6 çorba kasigi siviyag 1 çorba kasigi salça 1 çorba kasigi tuz 2 su bardagi sicak su
YAPILIŞ TARİFİ
Çinekoplari iyice temizleyip yikadiktan sonra hafifçe yaglanmis bir tepsiye dizin. Sarmisaklari ince ince kiyin, havuçlari ve soganlari küp küp dograyin. Siviyagi tavada isittiktan sonra sogan, havuç ve sarimsaklari soteleyin. Patates, domates ve kervizleri de küp küp dograyin ve ardindan onlari da tavaya ekleyip sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra salçasini da ekleyin, tuzu ve sicak suyu da kattiktan sonra 5 dakika pisirin. Bu karisimi tepsideki çinekoplarin üzerine dökün ve yayin. Önceden isittiginiz 200° isili firinda yarim saat kadar pisirin. Servise hazirdir.

Deniz mahsulleri sufle

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

MALZEMELER
3 adet orta boy soyulmus patates 250 gr muhtelif balik filetosu 1 adet ince zar biçiminde dogranmis dolmalik biber 1 küçük sogan ince dogranmis ½ dis sarimsak 1 tutam karabiber ½ tatli kasigi tuz az hindistan cevizi 1 çorba kasigi margarin 2 kahve fincani rende gravyer 4 yumurtanin beyazi 4 yumurtanin sarisi 2 kahve fincani beyaz sarap
YAPILIŞ TARİFİ
Baliklari küçük zar biçiminde dograyin. Küçük bir tencereye yagi koyup kizdirin sogani ve biberi ilave edip 1-2 dakika kavurup baliklari, biberi, tuzu ve beyaz sarabi ilave edin. Kapagini kapatip agir ateste 7-8 dakika pisirip atesten alin. Bir süzgece bosaltip suyunu tekrar tenceresine koyarak içinde çok az bir miktar kalincaya kadar kaynatarak çektirin. Atesten alip muhafaza edin. Patatesi temizleyip dörde bölün. 20-30 dakika haslayip süzdürün karistirmadan bir kalburdan geçirip tenceredeki çektirdiginiz balik suyunun içine koyun. Baligi ve yumurta sarilarini hindistan cevizini ilave edip bir kasikla iyice karistirin. Yumurta beyazini bir çirpma teli ile çirparak koyu bir köpük gibi iyice kabartin. Bir kevgirle karistirarak patatesli baligin içerisine yedirin. 4 adet birer kisilik sufle güvecinin içlerini tamamen yaglayip içlerine galeta tozu serpin. Sufle harcini agiz hizalarina kadar doldurup iyice kabarip renk alincaya kadar hizli atesli firinda 15-20 dakika pisirip servis edin

Dil Filetosu Mezon

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
16 adet orta boy dil baligi filetosu (4 iri dil baligi) 1 çay fincani dilimlenmis mantar 1 çay kasigi çok ince sogan ½ tatli kasigi margarin 2 adet iri kabuklari soyulup çekirdekleri çikmis ince kiyilmis domates tuz bir tutam karabiber 2 kahve fincani beyaz sarap ½ su bardagi balik suyu 1 çorba kasigi tereyagi 2 çay kasigi un 4 çorba kasigi krema
YAPILIŞ TARİFİ
Balik filetolarini hafifçe dövüp yassilastirin, içini disina getirip üçe katlayin. Dibi düz küçük bir tencereyi margarinle yaglayip sogani serpin. Baliklarin katlanmis kismini alta getirerek baliklari soganin üzerine dizin. Üzerlerine tuz, biber, domates, beyaz sarap, mantar ve balik suyunu ilave edin. Kapagini kapatip agir agir kaynatarak 7-8 dakika pisirip atesten alin. Bir kevgirle baliklari ve mantarlari susuz olarak bir ograten tabagina çikarin. Tereyagi ile unu karistirip baliklarin suyuna ilave edin. Bir çirpma teli ile karistirip agir agir 2 dakika kaynatin. Yumurta sarisini krema ile karistirip sosun içerisine karistirarak ilave edin. Atesten alip baliklarin üzerine dökün. Üstten hizli atesli firinda üstü renk alana kadar birkaç dakika kizartin ve servis edin.
Afiyet olsun...

Dil Filetosu Prens Murat

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
16 adet iri dil baligi filetosu (4 adet dil baligi) 3 kahve fincani rafine yagi 2 çorba kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un 2 sulu limonun suyu ½ tatli kasigi tuz bir tutam karabiber 4 adet iri patates 16 adet mantar 2 adet enginar göbegi 1 bag kiyilmis maydanoz 4 adet kabuklari soyulmus ince dogranmis iri domates 1 dis sarimsak ince kiyilmis ½ tatli kasigi ince kiyilmis sogan ½ yaprak defne
YAPILIŞ TARİFİ
Rafine yaginin az bir miktarini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan, sarimsak ve defneyi ekleyip 2 dakika kadar kavurun domatesi de ekleyin. Domates birakacagi suyu tamamen çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Patatesleri soyup, yuvarlak patates çikarma kasigi ile hepsini findik gibi çikarin. Patatesleri kaynar suda bir kere kaynatin ve süzdürün. Bir kaba koyarak üzerine az tuz ve rafine yagi koyarak firina sürün. 8-10 dakika pisirip firindan çikarin. Mantarlari dörde bölün, enginarlari ortadan yarip küçük üçgen seklinde dograyin. Balik filetolarini hafifçe dövüp yassilastirip, tuzlayip biberleyip limon suyunun yarisini üzerlerine serpin sonra una bulayin. Bir tavaya rafine yagini koyup kizdirin ve baliklari ilave edip dörder dakika alt ve üst kizartip servis yapacaginiz tepsiye dizin. Bir tavada tereyagini kizdirin. Üzerine patatesleri, enginarlari ve mantarlari ekleyin. 3-4 dakika soteleyin ve maydanozlari ilave edin. Baliklarin üzerine limon suyunu dökün sonra tavadaki enginar, patates ve mantarlari döküp servis edin.

Firinda Palamut

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim demet maydanoz Yarim çay bardagi zeytinyagi
1.5 kuru sogan
1.5 domates
1.5 palamut (orta boy) 1 limon 2 defne yapragi 3 sivribiber tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari temizletip iki parmak kalinliginda halka halka kestirin, hafifçe tuzlayin. Bir firin tepsisine dizin. Kabuklari soyulup halka halka dogranmis sogan ve domatesleri, sap ve çekirdekleri çikarilip iki esit parçaya bölünmüs biberleri ve yapraklari ayiklanip INCE kiyilmis maydanozu baliklarin üzerine döseyin. Üstüne defne yapraklarini koyun, zeytinyagini gezdirerek dökün. Kabugunu soyup kestiginiz limon dilimlerini baliklarin üstüne yerlestirin. Tepsinin üstünü alimünyum folyo ile örtün. Önceden 180 derecede isitilmis firinda, biberler yumusayincaya kadar üstü kapali olarak, sonra folyoyu alarak üstü açik biçimde baliklar biraz kizarana kadar pisirin.Servis tabagina alarak sicak olarak servis yapin.Arzu ederseniz havuç ve kereviz de ilave edibilirsiniz

Firinda Sebzeli Balik

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg balik (kefal, levrek, kirlangiç) 2 yemek kasigi siviyag 1 adet orta boy patates 1 adet orta boy kereviz 2 demet demet taze sogan 2 demet dereotu 1 adet orta boy havuç 1 demet maydanoz 4 adet yumurta 2 adet sivri biber 4 dilim bayat ekmek 2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Baligi, az suda on dakika kadar haslayip soguttuktan sonra derisini ve kilçiklarini ayiklayin, ezmeden küçük parçalara bölün. Kereviz, patates ve havucu rendeleyin. Sogan, dereotu, maydanoz ve sivribiberleri çok ince kiyip, dograyin. Bunu baliklar ile birlikte derince bir kapta, çok ezmeden bir kasikla karistirin. Dört yumurtayi ayri bir kapta çirpin. Ekmek dilimlerini tencerede kalan balik suyu ile islatip, yumurtalar ve siviyag ile birlikte karisima ilave edin, payreks bir tabaga 4 cm yüksekligi asmayacak sekilde yerlestirin. Üstüne galeta unu serpin,firinda hafif kizarincaya dek pisirip, servis yapin

Güveçte Karides

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. karides 250 gr. mantar limon suyu 3-4 adet domates bir miktar tereyagi kasar peyniri rendesi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri haslandiktan sonra ayiklayin. Baska bir kapta limonlu suda mantarlar haslayin ve ortadan ikiye ayirin. Ayikladiginiz karidesleri tereyaginda biraz kavurduktan sonra mantarla 2-3 dakika sote edin.. Daha sonra kabuklarini soydugunuz ve küp küp dogradiginiz domatesler ile tuz ilave edip 15- 20 dakika orta ateste pisirin. Daha sonra bu karisimi küçük güveçlere pay edip üzerine bolca kasar rendesi koyup 125 derece firinda kasarlar eriyene kadar pisirin.

Hamsi Tuzlama

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 bardak kaya tuzu 2 kg hamsi 2 kiloluk agirlik (tas) 3-4 defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin baslarini koparin ve içlerini iyice temizleyin. Iyice yikadiktan sonra iki saat kadar, suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Hamsinin boyuna uygun bir kavanoza bir kat hamsi, bir kat tuz ve aralara defne yapraklarini yerlestirerek hamsiyi istif edin. En üste bastirmak için tasi koyup kavanozun kapagini kapatin. Yaklasik 1,5 ay sonra yenecek kivama gelecektir. Yenecegi zaman yeterli miktarda çikarip yikayin ve tuzunun çikmasi için 2 saat suda bekletin. Hamsi tuzlamasini üzerine zeytinyagi ve limon dökerek sögüs seklinde ya da pilakisini yaparak yiyebilirsiniz. Ilkbahar ve yaz aylari Marmara hamsisi için uygundur. Kis mevsiminde yapilan tuzlamalarin yenecek kivama gelmesi için 3-4 ay beklemek gerekir.

Hamsili Patates Dolma

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
½ kilo hamsi 1,5 kilo iri patates ½ domates ½ kuru sogan maydanoz kirmizi biber salça tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Hamsileri iyice temizleyin. Kilçiklarini çikartin. Patatesleri soyun içlerini dolma olacak sekilde oyun. Hamsileri bir kapta tuzlayin, sogan ve maydanozu ince ince dograyin kirmizi biberle karistirin. Zevkinize göre diger baharatlari da kullanabilirsiniz. Eger hamsilerin tuzu eksik ise bu asamada tuz ilave edebilirsiniz. Domatesleri yuvarlak bir biçimde kesin. Hamsileri içi oyulmus patatesin içine doldurup üstüne sogan maydanoz baharat karisimini koyup yuvarlak kesilen domatesler ile üstünü kapatin ve bir tepsiye dizin.Tepsiye biraz su koyup orta hararetli bir ocakta 15-20 dakika pisirdikten sonra patateslerin üstüne suda erittiginiz salçayi sürün ve tepsiyi sicak bir firina sürün. 20 dakika sonra tepsiyi firindan çikarin ve servis yapin

Hamsili Yumurta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk
MALZEMELER
½ kg hamsi 100 gr misir unu 2 adet yumurta tuz kizartmak için sivi yag
YAPILIŞ TARİFİ
Hamsileri kilçiklarini ayirarak temizleyin ve tuzlayin. Iki hamsiyi birbirine ekleyin ve misir ununa bulayarak az yagda teflon tavada kuyruklari ortaya gelecek sekilde dizerek kizartin. Yumurtayi ayri bir yerde çirparak hamsilerin üzerine dökün ve arkali önlü kizarmasini saglayin.

Hint Usulü Karides

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

MALZEMELER
4 kisi için 24 adet çig kabuklari soyulmus iri karides 1 çorba kasigi margarin az tuz 1 tatli kasigi çok ince kiyilmis sogan 2 çorba kasigi konyak 2 kahve fincani beyaz sarap 1 çay fincani et suyu yoksa su 2 çay kasigi köri 1 tatli kasigi silme un
YAPILIŞ TARİFİ
Küçük bir tencereye margarini koyup kizdirip karidesleri ve tuzu ekleyip hizli ateste bir kere alt üst edip karistirin. Konyagi ilave edin. Tencereyi egin ve alevlendirin. Üzerine köri koyup bir kere karistirin. Beyaz sarap ve et suyunu da ekleyin. Kapagini kapatin ve agir ateste 5 dakika pisirin. Bir kevgirle karidesleri çukur bir kaba çikarin. Tereyagi ile unu karistirip tenceredeki karides suyuna ekleyin. Iyice karistirarak agir agir birkaç dakika kaynatip karideslerin üzerine dökün ve servis edin. Yaninda biraz kizarmis maydanoz ve kizarmis badem verebilirsiniz.
Afiyet olsun...

Ispanakli Karides

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 kg ispanak 600 gr mantar 1 bas sogan 200 gr tost kasari karides
YAPILIŞ TARİFİ
Bir bas sogani yagda biraz çevrin, saplarini ayikladiginiz ispanagi ilave edip, sote edin, payreks bir kabin dibine yerlestirin. Üzerine biraz rendelenmis kasar peyniri dökün, daha sonra sirasiyla, limonlu suda haslayip ince ince dogradiginiz mantari, çok az tereyagi ve bir tutam karabiberle sote ettiginiz karidesleri, en üste de boza kivaminda ki besamel sosu dökün, kalan kasar rendesini de serpip, firina verin ve 30 dakika pisirin.

Italyan Balik yahnisi

Mutfak: Italya Süre: 20-40dk
MALZEMELER
4 adet beyaz etli balik fletosu 2 yemek kasigi zeytinyagi 1 adet ince dogranmis sogan 2 adet orta boy kabak 100 gr. dogranmis mantar 2 adet iriboy domates 1 çay kasigi limon suyu tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Yagsiz tavada baliklar pisirilir. Sogan, karabiber ve mantarlar kavrulur. Mantarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Küp seklinde dogranmis domates ve limon suyu ilave edilir. Tuz eklendikten sonra iyice pisirilir.
Son olarak baliklar ilave edilerek 5 dk. daha pisirilir. Arzuya göre maydanozla süslenerek servisi yapilir.

portakalli kereviz

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 adet iri keviz
1 adet havuç

1 adet kuru sogan
1 çaybardagi zeytinyag
3 adet kesme seker
1-1,5 su bardagi portakalsuyu

YAPILIŞ TARİFİ
Zeytinyag, kuru sogan ve verev kesilmis havuçlar ateste birkaç dakika karistirarak pembelestirilir. Domates dilimi seklinde kesilmis ve limonlu suda bekletilmis kerevizler ilave edilir. Üzerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve l5-20 dakika kerevizler yumusayincaya kadar pisirilir.
Umarim begenerek yiyeceginiz ve misafirlerinize ikram edeceginiz göz dolduran bir yemek olur.

Tavuklu Pay

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
Pay hamuru:
300 gr (3 silme su bardagi)

un 150 gr margarin
1,5 kahve fincani su
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Elenmis unun ortasinda, yagi bir biçakla kiyarak unla karistirin. Su ve biraz tuz katip hafifçe yogurarak bir hamur yapin. Üzerini bezle örterek 30 dk dinlendirin.
Pay hamurunu, biri büyük digeri daha küçük iki paziya ayirin. Büyük hamuru 4-5 mm incelikte açarak 24 cm çapindaki bir tart kalibina yerlestirin.
Hazirladiginiz tavuklu içi, pay hamurunun içine döseyin. Üzerine de kalan besameli yayin. Diger hamuru kalip büyüklügünde açip besamelin üzerine kapatin. Bir çatal veya sivri uçlu biçakla hamurun üzerinden birkaç delik açin. 170-200 derecede 45-50 dakika açik pembe renkte pisirin. Tavuklu Iç: 1 su bardagi haslanmis ve küp biçiminde dogranmis tavuk eti, 1 su bardagi haslanmis ve küp biçiminde dogranmis havuç, 1 çay bardagi haslanmis bezelye ve yarim ölçü besameli birlikte karistirin, tuz ve biber koyup tatlandirin. Besamel Sos: 1 su bardagi süt+ 1 bardak tavuk suyu, 2 tepeleme yemek kasigi un, 1 tepeleme yemek kasigi margarin, tuz-karabiber-hindistancevizi Yapilisi: Unla yagi karistirarak hafifçe kavurun. Süt ve et suyunu azar azar katarak pürtüksüz bir sos hazirlayin. Birer çay kasigi tuz ve karabiber ve baharat katarak tatlandirin. Bu sosun yarisini tavuklu içle karistirin. Kalan besameli payin üzerine yaymak için kullanin.

Meyveli Dondurma Kupu

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
Yeteri kadar meyveli veya sade dondurma 1 bardak çilek 1 bardak kiraz 1 bardak seftali konservesi Her bardak için bir yemek kasigi çilek veya visne likörü 1 kahve fincani kiyilmis yesil fistik 1 bardak krem santiy
YAPILIŞ TARİFİ
Çilekleri ve kirazlari yikayip, sap ve çekirdeklerini ayiklayin. Seftali ve diger meyveleri küçük parçalar halinde dograyin. Bir kaba koyup karistirin.
Dondurma bardaklarina önce meyve karisimindan biraz koyun, üzerine dondurma koyup yine meyve serpistirin. Sonra da likör gezdirip krem santiy sikin ve yesil fistik serpin. BeklBekletmeden servis yapin

Pesmelba

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
1/ 2 kg seftali komposto 1 bardak krem santiy 1 ölçü krema dondurma
1 yemek kasigi kiyilmis yesil fistik 1 kahve fincani ahududu surubu veya çilek reçeli
YAPILIŞ TARİFİ
Kremali dondurmayi hazirlayip dolapta bekletin.
Dondurma bardaklarinin içine önce dondurma koyun, üstüne yarimsar tane seftali oturtun. Üzerlerine krem santiy sikip yesil fistik serpin. Birer kasik ahududu surubu gezdirin. Ya da birer çilek yerlestirip hemen servis yapin. Not: Seftali kompostosunu, koyu surup ta katarak kendiniz yapabilir ya da hazir konservesinden yararlanabilirsiniz.

Findikli Dondurma

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
3 bardak süt 1 bardak tozseker 4 adet yumurta sarisi 2 çay kasigi vanilya 1 çay kasigi rende limon kabugu
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencerede seker, yumurta sarisi ve vanilyayi bir telle karistirin. Sicak sütü azar azar katip yedirin. Kaynama derecesine kadar karistirarak pisirin. Atesten indirin ve savurarak sogutun.
Kiyilmis findik karistirip dondurun.

Kahveli ve Çikolatali Dondurma

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla
MALZEMELER
4 bardak süt 6 yumurta sarisi 1 paket sekerli vanilya 1 su bardagi tozseker
Içi ve üstü için: 1 kahve fincani kavrulmus tane kahve 1 kahve fincani kakao 1 bardak aci Amerikan kahvesi 2 bardak krem santiy
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye seker, vanilya ve yumurta sarisini koyup bir telle karistirin. Içine azar azar sicak sütü katip yedirin. Kisik ates üzerinde kaynama derecesine gelene dek karistirarak pisirin.(kaynatmayin, kesilir!) Kahve tadi vermek için, sütlü kremaya ilikken biraz aci kahve katin. Sonra buzlukta dondurun.
Çikolatali yapmak için, süt kaynatilmadan önce içine kakao karistirin ve sicak kakaolu sütü yumurtali sekere yedirin. Ilik hale gelince dondurun.
Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarinin dibine önce 2 yemek kasigi aci kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmayla doldurup üzerine krem santiy siktiktan sonra kavrulmus kahve serpistirin. Ya de çikolata rendesi serpistirip servis yapin.

Çikolatali Dondurma

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER
3 bardak süt 1 bardak tepeleme+ 1 yemek kasigi toz seker 100 gr aci çikolata veya 3 yemek kasigi kakao 4 yumurta sarisi 1/ 2 paket vanilya
YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencerede rendelenmis çikolata veya kakao, seker ve yumurta sarilarini koyup telle karistirin.
Sicak sütü azar azar katip yedirin. Ates üzerinde karistirarak bir iki tasim kaynatin.
Atesten indirin ve savurarak sogutun. Buzdolabi veya dondurma makinasinda dondurun.

Erdemir Kebabi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk
MALZEMELER
10ad 180-200gr piliç derili biftek 300gr ispanak 200gr kültür mantari 150gr rendelenmis havuç 50gr kuru sogan 50gr Yemeklik tereyag 2 ad yumurta sarisi 1 su bardagi süt 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 1tatli kasigi karabiber 2dis sarimsak ve yeterince tuz..
YAPILIŞ TARİFİ
Derili biftekler yikanip temizlenir iyice açilip dövülmesine özen gösterilir tuzlanip bir tarafta bekletlir.
Temizlenmis ispanaklar tereyainda havuç ve mantarla sote hazirlanir soteye sarimsak ve karabiberde eklendikten sonra biraz kavrulur ve sogumaya birakilir.
Derili biftekleri derisi tezgaha gelecek sekilde açilip serilir içine hazirladimiz soteden bir avuç yerlestirilir.yuvarlak kalacak sekilde biftek kapatilir.önceden yagladigimiz tepsiye tek sira seklinde dizilir. Üzerine hazirladigimiz süt, yumurta sarisi ve rendelenmis karisimindan firçamizla sürülür, önceden 180dereceye ayarladigimiz firina sürülüp rengi kizarincaya kadar pisirilir.

Prenses

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
2 sise süt 1 su bardagi un 1 Paket Margarin 1 vanilya 1 su bardagi toz seker Kremasi için: 50 gr margarin 3 yemek kasigi kakao 3 yemek kasigi seker 1 adet yumurta aldigi kadar süt
YAPILIŞ TARİFİ
Yagi eritin, unu koyun ve kavurun pembelesince altini kapatin. Sekerive
sütü katip iyice karistirin tekrar altini yakin ve muhallebi gibi yapin.
Vanilyayi da ekleyin ocagi kapatin. 10 dakika mikserde çirpin sonra
dikdörtgen borcama dökün.
Sosu:
Margarini eritin ve ocagi kapatin. Kakao, seker ve yumurtanin tamamini

katip hepsini iyice karistirin. Koyu olursa biraz süt ilave edin. Iliyinca diger malzemenin üzerine dökün. Bol hindistan cevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabinda 4 saat bekletip iyice soguyunca servis yapin.

Rokoko

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket krem santi 4 yumurta 1 bardak seker kakao 1 paket petit beurre bisküvi

YAPILIŞ TARİFİ

Krem santinin iki paketi de iki bardak süt ile hazirlanir. Yumurta ve seker çirpilir, krem santiye eklenip tekrar çirpilir. Bu karisim ikiye ayrilip, yarisina kakao eklenir (istedigimiz miktarda)borcam tencereye bir torba geçirilip, bir kasik beyaz bir kasik kakaolu olmak üzere doldurulur. Üst siralarda tam tersi kasik kasik konulur, bittiginde üzeri düzeltilip, boyuna üç parçaya böldügümüz bisküvileri dik olarak bitinceye kadar içine batirip, tekrar üzerini düzeltip torbayla üzeri örtülür, buzdolabinda bekletilir. Dondugunda torbanin üzeri açilip ters çevrilir torba çikarilir.

Rulo Kadayif Tatlisi

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER

margarin 1 adet yufka 1 su bardagi toz seker 250 gr islak kadayif 1 su bardagi ceviz içi
Surup mazlemesi : ½ limon 4 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin, yufkayi yaglayip enine üçe bölün. Üzerine islak kadayifi yayin ve erimis margarin ile islatiln, dövülmüs ceviz ve toz seker serpin. Yufkalari rulo seklinde sarip, baklava gibi verev keserek tepsiye dizip, firina verin. Hazirladiginiz ilik surubu, kizarmis tatlinin üzerine döküp, servis yapin

Birali kabak

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet kabak ½ sise bira 1 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagin kabuklarini soyup 1 cm kalinliginda halka halka dograyin. Derince bir kaba kabaklari koyup üzerine birayi dökün. Bu sekilde 1 saat bekletin.
1 su bardagi zeytinyagini tavada kizdirin. Kabaklari biradan çikarip tek tek una bulayin. Yagin içine atip kizartin. Sicak olarak servis yapin.

Nohutlu Manti

Mutfak: Türk Süre:

MALZEMELER

4 su bardagi et suyu (bulyon da olabilir) (1 lt) 1 su bardagi haslanmis nohut (konserve de olabilir) 300 gr hazir manti 1 su bardagi konserve dogranmis domates 2 adet sivri biber (halka kesilmis) 2 çorba kasigi tereyagi Kuru nane Tuz, karabiber, kirmizi biber 1 çorba kasigi domates salçasi 2 çorba kasigi su Arzuya bagli olarak sarimsakli yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Mantilari 4 bardak et suyunda, hafif diri kalacak sekilde haslayin. Mantilariniza haslanmis nohut, dogranmis domates ve halka dogranmis sivri biberleri ilave edip 5 dk daha pisirin. Tuz ve karabiberle tatlandirin. Tereyag, nane ve kirmizi biberi bir kapta beraberce kizdirin. 2 çorba kasigi suda salçayi eritip ilave edin; bir iki dakika daha ateste tutup, pismis mantilarinizin üzerinde gezdirin. Dilerseniz mantinizin üzerine sarimsakli yogurt da döküp servis yapabilirsiniz.

Soganli Balik Madalyon

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 g beyaz etli balik filetosu 3 çorba kasigi rende sogan , 50 g (1 çorba kasigi) tereyagi ,

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini parçalara ayirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Soganlari rendeleyin. Baliklari rende soganlara bulayin. Tutacak aksesuari takilmis haldeki plakanin üzerine koyun ve Buharli Pisiricide 8 dakika pisirin. Biraz tereyagi ile birlikte hemen servis yapin.

Sarimsakli Tavuk - 1513

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1,200 kg'lik bir tavuk (parçalara bölünmüs), 2 dis dövülmüs sarmisak , tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Dövülmüs sarmisagi tuzla karistirin. Bu karisimin bir kismini tavuklarin üzerine sürdükten sonra kalanini tavuklarin içine doldurun. Buharli Pisiricinin iki kasesini birbirlerinin üzerine yerlestirin. Tavugu içine koyarak bir saat süreyle buharda pisirin. Tavugu kesin, domates ve feslegen sosuyla servis yapin.

Yalanci Pizza - 1514

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
1 paket margarin 3 yemek kasigi yogurt 1 paket kabartma tozu yeteri kadar un bir tutam tuz 3 yumurta 1 çay bardagi yogurt bir miktar beyaz peynir 1 çay bardagi süt
YAPILIŞ TARİFİ
Un, yag, yogurt, tuz ve kabartma tozunu karistirarak yumusakça bir
hamur hazirlayin.
Hamurun üzerine ufak ufak dogradiginiz sucuk, salam ve sosisi bastirin.
Yumurta, yogurt, peynir ve sütü çirptiktan sonra hazirladiginiz hamurun
üzerine dökün. Pizzalari 200 derecede pembelesinceye kadar pisirin.

Pirincli Nisuaz Salatasi

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

MALZEMELER
400 gr Pirinç 6 Domates 1 Salatalik 1 Kirmizi, 1 Yesil Dolmalik Biber 2 sap Yesil Sogan 125 gr Siyah Zeytin 1 dis Sarimsak 1 kutu Ançüez 2 kutu Ton Baligi
SOSU icin 4 yemek kasigi ZeytinYagi 1 yemek kasigi Sirke 1 tatli kasigi Tatli Hardal
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci kaynar suda yumusayana dek kaynatin. Süzün ve birakin.
Domates, Salatalik, Biberler, Taze Soganlari soyup ufak ufak dograyiniz.
Üzerine zeytinleri koyun. Ancüez ve Ton Baligini da ufak ufak kesip üstüne
koyunuz. Hepsini iyice harmanlayiniz.
Sosu hazirlayip, iyice karistirin. Salatanizin üstüne önce pirinçleri sonra
sosu ilave ediniz. Iyice karistirip, 30 dakika kadar buzdolabinda bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemis kahverengi pirinç kullanirsaniz diyet
açisindan daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani
normalden daha uzun haslamalisiniz.
Salatanin üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Etli Salata

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
Göbek salata Salatalik Domates Jambon 1 tatli kasigi zeytinyagi, limon
YAPILIŞ TARİFİ

Göbek salatayi yikadiktan sonra dilimleyin. Domatesleri ve salataliklari keserek göbek salataya ekleyin. Üzerine dilimlediginiz jambonlari da ekleyin. 1 tutam tuz, zeytinyagi ve limonu ekleyince salataniz hazir.

Bademli Pilav

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

MALZEMELER
1 tavugun gögüs kismi 2 su bardagi pirinç 2 avuç çig badem içi 4 su bardagi tavuk suyu 1 yemek kasigi kus üzümü 100 gr tereyag (ya da margarin) 1 tatli kasigi çam fistigi karabiber tuz
Hamur malzemesi : 125 gr margarin 3 su bardagi un 2 adet yumurta
YAPILIŞ TARİFİ
Tavuk gögsünü ufak bir tencerede biraz su ile pisirin. Bademleri kaynar suda haslayip kabuklarini soyun. Bir kasik yagda çam fistiklanyla beraber kavurun. Tencerede yagi eritin, ayiklayip yikadiginiz pirinci bu yaga ilave edip 5

dakika kavurun. Kavurdugunuz pirince kus üzümü, çam fistigi, tuz ve bademleri katip bir kez karistirdiktan sonra sicak tavuk suyunu ilave edin, önce harli sonra kisik ateste pisirin. Pilav pistikten sonra bir süre, lapa olmamasi için demlenmeye birakin.
Hamurun hazirlanisi :
125 gr margarine yumurta, tuz ve su ilave edip hamur yapin. Bu hamuru merdane yardimi ile 2-3 mm kalinliginda açin. Yagladginiz payreks bir kaba kenarlanndan hamur sarkacak biçimde yerlestirin. Demlenmeye biraktiginiz pilavin kapagini açip karabiber ve sicak tavuk parçalarini ilave edip tahta bir kasikla karistirin. Hazirladiginiz iç pilavi, hamur döseli bir kaba bosaltilip, sekil alinasi için üzerine hafifçe bastirip, sikistirin. Sarkan hamurlari üzerine kapatip orta harareti firinda hamur kizarana dek pisirin. Daha sonra çikarip, ters çevirerek servis yapin.

Bahar pilavi

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Arpacik sogani 20 gr Kereviz 100 gr Mantar 50 gr Tereyagi 75 gr Safran (veya zerdeçal) 1 tutam Amerikan pirinci 500 gr Defne yapraklari 2 adet Tuz Karabiber Havuç 125 gr Salgam 300 gr Dolmalik kabak 300 gr Hollandez sosu 300 ml
YAPILIŞ TARİFİ
Kiyilmis arpacik soganlari, dilimlenmis kereviz ve dogranmis mantarlari tereyaginda kizartin. Safran ve pirinci ilave edin ve birkaç dakika kizartin. Kaynar su ilave edin. Defne yapragi, tuz ve biber ilave edin. Kapakli bir kaba koyun ve firinda sivi emilene kadar 180°C/350°F/Gaz Isareti 4'de pisirin. Havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari temizleyin. Küçük bir kavun kasigiyla, havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari kullanarak küçük sebze toplari yapin. Az miktarda tereyaginda pisirin, fakat gevrekligini muhafaza edin. Hollanda sosunu isitin ve tabaklara dagitin. Pirinci tereyagli dariole kaliplarina koyun, sosu üzerine bosaltin ve garnitür olarak sebze toplarini ilave edin.

Baharatli Bulgur Pilavi

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
1 su bardagi pilavlik bulgur 1'er tatli kasigi -istege göre azaltilip çogaltilabilir- baharatlar. (Kirmizi biber, kekik, karabiber, nane) tereyagi etsuyu veya et bulyon arzuya gore bir domates (soyulmus ve kup kup dogranmis) ya da bir yemek kasigi salça 2 su bardagi su veya etsuyu
YAPILIŞ TARİFİ
Tereyagini teflon tencerede kizdirin. Ardindan temizleyip yikayip süzdügünüz bulguru kavurun. Baharatlari ve tuzu ekleyip et suyunda ezdiginiz salçayi veya domates parçaciklarini ekleyin. Hafif ateste pisirip demleyin.

Bögürtlenli muzlu Pirinc

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
Süt 800 ml Kahverengi seker 60 gr Sap anason 11 adet Amerikan pirinci 400 gr Muz suyu 400 ml Muz 3 adet Dondurulmus dag çayi, çözülmüs 300 gr Dondurulmus ahududu, çözülmüs 300 gr Sofra sekeri 100 ml Tarçin Nane yapraklari (süslemek için)
YAPILIŞ TARİFİ
Süt, seker ve 1 sap anasonu kaynatin ve pirince karistirin. Orta isida zaman zaman karistirarak sisene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sivi emilene kadar pisirin. Sap anasonu çikarin. Muzlari soyun ve ince sekilde dilimleyin. Meyvayi sofra sekerine bulayin ve tarçin ilave edin. Pirinci, soguk suyla durulanmis kaliplara dökün ve tabaklara bosaltin. Pirincin etrafina meyva dizin ve kalan sap anasonlari ve nane yapraklarini garnitür olarak ilave edin.

Brezilya Usulü Pilav

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

MALZEMELER
250 gram soyulmus karides 2 su bardagi pirinç 1 tatlikasgi salça 1 dis sarimsak 2 adet sogan 300 gr sulu domates 6 çorbakasigi zeytinyagi 600 gr etsuyu tereyagi ya da margarin toz kirmizi biber maydanoz tuz
YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci bir tencereye koyun, etsuyu ve tuz ilave edip kaynatin. Agzini kapatip 200 derecelik firinda yaklasik 15 dakika birakin. Pirinç etsuyunu çekmeli. Bu arada soganlari ve soyulmus sarimsaklari ince ince kiyip dört çorbakasigi zeytinyaginda öldürün. Kaynar suda birkaç dakika beklettiginiz domatesleri soyun, ikiye dograyip çekirdekli kismini temzleyip, çikarin, seritler halinde dograyin. Domatesleri pirince ekleyin ve 5 dakika kadar pisirin. Bu arada karidesleri iki çorbakasigi zeytinyaginda çevirin. Bir kapta, çatal yardimiyla pirinçleri ayirin ve ceviz büyüklügünde

tereyagi veya margarini katin. Karidesleri, domatesleri ve bir kepçe etsuyuyla karistirdiginiz salçayi ekleyin. Karisima aci toz kirmizi biber ilave edip karistirin. Isiya dayanikli bir firin kabini yaglayin, pirinci koyun. Üstüne kusbasi iriliginde biraz tereyagi veya margarin koyun. Kiyilmis maydanozu serptikten sonra önceden isitilmis 200 derecelik firinda 8 dakika kadar pisirin.

Cevizli Peynir

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

MALZEMELER
350 gr Eski Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Çorba Kasigi Tereyagi 50 gr Ince Çekilmis Ceviziçi,findik, badem karisimi
YAPILIŞ TARİFİ
Kasar peynirini küçük küpler halinde kesin. Once çirpilmis yumurtaya ardindan findik, ceviz, badem karisimina bulayin. Tereyagini teflon tavada eritin. Karisima bulanmis peynirleri ilave edin. Sik sik çevirerek her tarafini kizartip servis tabagina alin. Kiraz jölesi veya reçel ile servis yapin.

Denizalti

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
2 Adet uzun Ekmek 2 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Adet Dövülmüs Sarmisak 225 gr Domates Sosu Peynirle Tatlandirilmis Spagetti(pismis) 2 Dilim Jambon 2 Dilim Taze Kasar
YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180 derece isitin. Bir firin tepsisini hafifçe yaglayin. 2 adet ekmegi ikiye bölün. Tereyagi ve sarmisagi karistirip, ekmek hamurlarinin üzerine sürün. Dilimleri firin tepsisine yerlestirin.
Her ekmegin üzerine spagettiden koyun. Jambonu ince ince dilimleyin. Spagettinin üzerine dilimleri yerlestirin. Taze kasar dilimlerini ince ince kesin. Taze kasar dilimlerinin spagettilerin üzerine çapraz sekilde yerlestirin. Firina sürerek 12 dakika pisirip servis yapin.

Firinda Peynirli Ekmek

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
6 Dilim Ekmek 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Su Bardagi Beyaz Peynir 1 Su Bardagi Kiyilmis Maydanoz 1 Adet Yumurta Kirmizibiber
YAPILIŞ TARİFİ
6 dilim ekmegi ortadan ikiye kesin. Üzerlerine 1 çorba kasigi margarini sürün. 1 su bardagi beyaz peyniri, 1 su bardagi kiyilmis maydanoz ve 1 adet yumurtayi karistirin. Kirmizibiber ekleyin.
Hazirladiginiz karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 10 dakika kizartip, servis yapin.

Fiyonk

Mutfak: Türk Süre:
MALZEMELER
200 gr beyaz peynir (yumusak) 1 dilim kasar peyniri 2 dilim dana jambon 1 veya iki salatalik tursusu Bir kaç tane mantar 3 dilim tost ekmegi

Ahtapot Salata	
Malzeme	500-750 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 4 sap taze soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı kapari veya doğranmış salatalık turşusu, 1 demet maydonoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.
Yapılışı	Temizleterek alacağınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirkeyi ilave edin, kapağını kapatın, 20 dakika süre ile pişirin. Düdüklü tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımı ile ahtapotun yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin. Eğer çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapatıp bir süre daha pişirmeğe devam edin. Tencereden çıkartıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyırarak temizleyin, kafa ve kollarını bir salata tabağına 1-2 santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın. Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, 1 santim uzunluğunda halkalar halinde kesin. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Hazırladığınız sebzeleri, zeytinyağını ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, karıştırın, maydanozu üzerine serpin ve sofraya getirin

Ahtapot Yahni	
Malzeme	500 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 karanfil, 1 küçük parça tarçın, defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz
Yapılışı	1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz. Ahtapotu bir güzel pişirin ve 1-2 santim kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Sarmısağın dış kabuğunu soyun ve bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yarım santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını ve soğanı tavaya koyun, karıştırarak yakmadan 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Domates, sivri biber, tarçın, karanfil, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve orta ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce karanfil, tarçın ve defne yaprağını çıkartın. Limon suyu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Ilık olarak servis yapın

Balık Cevizli	
Malzeme	500-600 gram beyaz etli balık, 1 defne yaprağı, 2 kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 2-3 dilim limon, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı balık suyu, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı rezene, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz
Yapılışı	Bir tencereye su ile birlikte defne yaprağı, kereviz yaprağı, doğranmış havuç ve limon dilimlerini bir çay kaşığı tuz ile birlikte koyun, kaynadıktan 2-3 dakika sonra temizlenmiş balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pişirin, bir kevgir ile çıkartın, soğumaya bırakın. Tencerede kalan balık suyunu soğuduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan balıkların kılçıklarını ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine döğülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, rezeneyi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvama ulaşması için gerekiyorsa bir miktar daha balık suyu ilave edin. Karışımın yarısını balık etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve servis tabağının üzerine gezdirin. Kullanacağınız rezene hafif bir anason kokusu verecektir

Balık Fırında Sebzeli	
Malzeme	500 gram beyaz etli balık (orfoz, sinarit, dülger, kırlangıç, mezgit, levrek, dil vb.) filetosu, 1 defne yaprağı, yarım limonun suyu. 500 gram pırasa, 3 orta boy havuç, 1 demet (10-12 yaprak) pazı, 3 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, yarım su bardağı balık suyu, yarım su bardağı süt, 1 yumurta, 50 gram kaşar peyniri.
Yapılışı	Balık filetolarını bir kaba yerleştirin, üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyun, tuz, biber, limon suyu ve defne yaprağını ekleyin, 10-15 dakika süre ile pişirin, kevgirie çıkartıp soğumaya bırakın, 3-4 santim büyüklüğünde parçalara ayırın. Balığın pişirme suyunu süzün, saklayın. Pazıları yıkaıyın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın, yaprakları ince ince doğrayın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, beyaz kısmını halka şeklinde doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın, irice rendeleyin. Patatesteri haşlayın, soğutup kabuklarını soyun, çok ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın, çevirerek 2 dakika kızartın, havucu ilave edin, 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin ve 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın, haşlanmış patatesi, tuzu ve karabiberi ilave edin, iyice karıştırın. Çukur bir kapta balık suyu, süt, yumurta ve rendelenmiş kaşar peynirini birlikte çırpın. Bir fırın kabına önce sebze karışımının yarısını yayarak koyun, üzerine balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımının üçte birini dökün. Üzerine balıkları yerleştirin, balıkların üstüne kalan sebze karışımını yayarak ve en üste de kalan balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımını dağıtarak koyun, tepsiyi önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Süt ve yumurta yerine

	hazır krema koyabilirsiniz. Koyacağınız peynir tuzlu ise sebze karışımına daha az tuz koyunuz

Balık Buğulama Terbiyeli	
Malzeme	500 gram balık fifetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 3 adet taze soğan, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı. Terbiyesi için: Yarım paket hazır sebze çorbası, yarım limon, 1 yumurta sarısı
Yapılışı	Balık filetolarının yıkayıp, kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin, tencereye yerleştirin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, defne yaprağı ile birlikte bütün olarak balıkların yanına koyun, karabiberi ekleyin, zeytinyağını gezdirin, bir bardak su ekleyin, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Defne ve taze soğanı çıkartın. Balığın suyunu bir kaba süzün, içine hazır sebze çorbasını boşaltın, ocağın üzerinde karıştırarak koyu bir çorba pişirin. Küçük bir cam veya porselen kapta yumurtanın sarısına bir limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve koyu sebze çorbasına ekleyin, tadını ve kıvamını ayarlayın, balıkların üzerine dökerek masaya getirin. Terbiyeli sosun kıvamı balığın içinde piştiği suyun miktarına, o da balıkların pişme süresine bağlı olacağından sebze çorbasını hazırlarken su miktarını yeniden ayarlamanız gerekebilir

Balık Buğulama Sebzeli	
Malzeme	500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 3 adet taze soğan, 1 dal pırasa, 2 sap kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 1 defne yaprağı, 2 diş sarmısak, 2 dal taze rezene (veya 1 çay kaşığı rezene tohumu), yarım limon, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Balık filetolarını yıkayıp kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayın, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın dış kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarmısağı soyun, uzunlamasına ikiye bölün. Rezene dallarını yıkayın kurulayın.Yarım limonun çekirdeklerini çıkartın, kabuğunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kapta karıştırın, yarısını tencerenin dibine yayın. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin, balıkların üzerine kalan sebzeleri dağıtın, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyağını gezdirin, yarım bardak su koyun, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Yanında limon ile scak servis yapınız. Sebzelerin hepsi bulunamadığı takdirde olanların miktarını artırabilirsiniz. Rezenenin anasona benzer bir kokusu olduğu için bu şekilde hazırlanan buğulama rakı sofrasına daha çok yakışmaktadır.

Balık Sütlü	
Malzeme	500 gram beyaz etli balik (levrek, dil, çipura), 2 kaşık krema, yarım su bardağı süt, 2 diş sarmısak, 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz. Beşamel sosu için: 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı rende kaşar peyniri.
Yapılışı	Satın alırken balıkçıya hazırlatacağınız balık filetolarını ince şeritler halinde kesin, fırına girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarmısağı ayıklayın, 1 çay kaşığı tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karıştırın, balıkların üzerine dökün, önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip, çıkartın. Bir tencereye sıvı yağı koyun, ısınınca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavaş yavaş sütü ilave ederek karıştırmaya devam edin, topaksız sulu bir bulamaç kıvamına gelince fırın tepsisindeki balıkların üzerine dökün. Rende kaşarı ekip tekrar fırına sokun, üstü kızarınca çıkartıp sıcak olarak sofraya getirin. Arzu ederseniz balık filetolarının arasına karides ve mantar da koyabilirsiniz

Balık Çorbası	
Malzeme	1 kilo beyaz etli balık {kırlangıç, iskorpit, orfoz, lagos, levrek), 1 orta boy patates, 1 havuç, 1 kuru soğan, 1 küçük kereviz, 2 kaşık sıvı yağ, yarım kahve fincanı pirinç, 2 yumurta, 1 limon, yarım demet maydanoz.
Yapılışı	Balıkları temizleyin, büyük iseler 2-3 parçaya ayırın. Patatesi soyun, kararmaması için, soğuk su konmuş bir kabın içine küçük parçalar halinde doğrayın. Havucu kazıyın, uzunlamasına dörde bölün, 1-2 cm uzunluğunda doğrayın. Kerevizin dış kabuğunu soyun, zar şeklinde doğrayın. Pirinci bir kapta tuzlu su ile yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün. Balıkları, sebzeleri, yağı ve tuzu içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, kaynamaya başladıktan sonra üstündeki köpüğü delikli kepçe ile alın, 20-25 dakika pişirin. Balık parçalarını delikli kepçe ile çıkartın, bir kaba alın, soğutun, kılçık ve derilerini ayıklayıp 3-4 santim büyüklüğünde lokmalara ayırın. Tencerede kalan suyu süzün, sebzeleri ezin, süzülmüş balık suyuna karıştırın. Balık suyunu ocağa koyun, kaynamaya başlayınca haşlanmış pirinci ve balık parçalarını ekleyin, tuzunu kontrol edin, karabiberini ekleyin. Çorbayı ocaktan indirmeden önce bir kapta yumurta sarılarına limon suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın, karıştırarak dökün. Ateşten alınca kıyılmış maydanozu serpin ve ılık olarak servis yapın. Pirinç yerine şehriye veya küçük makarnalar koyabilirsiniz. Tarifteki bazı sebzeleri sevmiyor veya bulamıyorsanız domates veya pırasa da kullanabilirsiniz

Balık Palamut Kağıt Kebabı	
Malzeme	1 orta boy palamut (4 parça), 1 orta boy soğan, yarım demet maydanoz, 2 domates, 4 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon, tuz, karabiber.
Yapılışı	Palamutu alırken uzunlamasına iki parça halinde kestirin, herbir füetoyu ortadan iki parçaya böldürün, yıkayın, suyunu süzdürün, tuz ve biber ekip bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölüp yarım ay

	şeklinde (piyazlık) doğrayın, 1 çay kaşığı tuzla ovun, yıkayın, süzün. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını ince doğrayın, soğanla karıştırın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini atın. Limondan 4-5 adet ince yuvarlak dilimler kesin, çekirdeklerini atıp ikiye bölün. 30x40 cm boyutlarında 4 adet alüminyum mutfak folyosu kesin. Herbirinin ortasına önce hazırlamış olduğunuz soğan-maydanoz piyazının sekizde birini yayın, üzerine bir balık parçası yerleştirin. Balığın üzerine domateslerin dörtte birini, iki yarım sivri biberi, limon dilimlerini ve piyazın sekizde birini yerleştirin, yarım yemek kaşığı zeytinyağını gezdirin, tuz ve taze cekilmiş karabiber ekin, folyoyu hava almayacak şekilde bohça gibi kapatın. Önceden ısıtılmış fırında veya ocak üstünde yapışmaz tavada 15-20 dakika süre ile tutun, paketleri açmadan sofraya getirin. Kolay fileto çıkarabileceğiniz diğer balıklar veya sardalya ile de yapabilirsiniz

Balık Yoğurtlu Tekir	
Malzeme	12 adet tekir balığı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, kırmızı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Tekir balığının pullarını bıçağın sırtı ile kazıyın. Kafalarını hafifçe tuzlayın. Yoğurdu en az bir saat oda ısısında tutun. Sarmısakları ayıklayın. Ezin, yoğurda ekleyin ve karıştırın. Tavada yağı kızdırın, balıkları una batırın, yağa atıp iki taraflarını da kızartın. Çıkartınca kağıt üzerine alıp fazla yağını süzün. Servis tabağına aldığınız balıkların üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Hemen sıcak servis yapın. Sarmısaklı yoğurt genelde bütün kızartmalarda olduğu gibi aslında yağlı bir balık olan ancak en lezzetli yeme şekli kızartma olan tekirin hazmını kolaylaştırmaktadır. Tekir balığı taze olduğu sürece yoğurt ile birlikte yenmesinin hiçbir sakıncası yoktur

Balık Tulum Çıkartılmış İzmarit Tava	
Malzeme	10-12 adet izmarit balığı, 3 yemek kaşığı un, tuz, sıvı yağ.
Yapılışı	Izmarit balıklarını tulumalarını çıkartarak ayıklayın, yıkayın, hafifçe tuzlayın, una bulayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını alın. Sıcak servis yapın. Balıkların yanında haşlanmış sıcak patates ve mayones ikram edebilirsiniz. (Tulum çıkartma: balık kafa tarafı bileğe gelecek şekilde sol avuca alınır ve sıkıca tutulur. Dikenli sırt yüzgeci keskin bir bıçakla kuyruktan kafaya doğru 2-3 milimetre derinden kesilerek çıkartılır. Balık aynı elde ters tutulup alt yüzgeci de aynı şekilde çıkartılır. Karnı yarılır, içi temizlenir ve yıkanır. Balık tekrar sol ele alınır ve bıçağın ucu yaka tarafındaki derinin altın sokulur. Sağ elin baş parmağının yardımıyla kuyruk yönünde sıyrılarak her iki tarafındaki derileri çıkartılır

Balık Tavada İstavrit Filetosu	
Malzeme	12-16 adet istavrit veya benzeri ince derili küçük balık, tuz, un, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Istavritlerin içini temizleyin. Keskin bir bıçakla herbirinin ortasındaki kılçığın iki tarafını kuyruğundan kafasına doğru sıyırarak iki fileto çıkartın. Kafa kısmını atın. Sonra karın kısmını temizleyin. Yıkayın. Balık filetolarını hafif tuzlayın, una bulayın, kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzüp sıcak servis yapın. Yanında maydanoz, soğan piyazı ikram edebilirsiniz. Limon verilmesi tavsiye edilmez.

Balık Pilaki	
Malzeme	750 gram büyük balık, 6 diş sarmısak, 2 orta boy soğan, 2 küçük havuç, 2 orta boy patates, 2 orta boy domates, 1 dal pırasa, 3 sap kereviz yaprağı, 2 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, tuz, karabiber.
Yapılışı	Balığı temizleyin ve ince dilimler halinde doğrayın. Yayvan bir kaba yerleştirin. Üzerlerine limon suyunu dökün. En az yarım saat dinlenmeye bırakın. Sarmısakları ayıklayın ve ezin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini ikiye bölün. Piyaz şeklinde doğrayın. Havuçları kazıyın, 3-4 santim uzunluğunda ve kibrit kalınlığında doğrayın. Patatesleri soyun, yarım santim kalınlığında yarım halkalar halinde içinde soğuk su olan bir kabın içine doğrayın. Domatesleri sıcak suya atın ve 15-20 saniye sonra çıkartın. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın ve rendeleyin. Pırasanın dış kabuklarını soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını çok ince halkalar halinde kesin. Kereviz yaprağını yıkayın ve kurulayın. Maydanozu yıkayın ve saplarını kopartıp yapraklarını ince ince kıyın. Geniş bir tavaya yağı koyun, ısıtın, soğanları ilave edin. Yumuşayıp rengi dönene kadar yakmadan birkaç dakika kavurun. Havuç, pırasa ve patatesi ekleyin. Karıştırarak kavurmaya devam edin. 4-5 dakika sonra domates rendesi, kereviz yaprağı, defne yaprağı, tuzu ve biberi ekleyin. Arada bir kontrol edip gerektiğinde sıcak su ilave edin. Patatesler yumuşayıp koyu bir salça elde edinceye kadar ağır ateşte pişirin. Pişen salçanın üçte birini yayvan kapaklı bir kaba yayın. Üzerine balık dilimlerini yerleştirin. Balıkların üzerine kalan salçayı dökün. Ince limon dilimleri yerleştirin. 15-20 dakika hafif ateşte pişirin. Ilık olarak servis yapmadan önce kereviz ve defne yaprağını çıkartın. Arze ederseniz yemeğiniz piştikten sonra balık dilimlerini zedelemeden ayrı bir servis tabağına alıp salçasını mutfak robotundan geçirdikten sonra balıkların üzerine dökebilirsiniz. Domates rendesi yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip koyabilirsiniz.
Balık Köftesi	
Malzeme	1 palamut, 3 orta boy soğan, 2 orta boy haşlanmış patates, yarım demet maydanoz, 1 kahve fincanı dolma fıstığı, 1 kahve fincanı kuş üzümü, 2 yumurta, 1 çorba kaşığı yeni bahar, tuz, karabiber, galeta unu, sıvı yağ.
Yapılışı	Palamutu içine bir soğan atılmış tuzlu suda 20-25 dakika haşlayın. Süzün, soğutun, siyah kısımlarını, derisini ve

	kılçıklarını atarak ayıklayın. Elinizle didikleyin. Yoğurmaya en uygun geniş bir kaba koyun. Iki soğanı rendeleyin, 5 dakika haşlayın. Süzüp balıkları ilave edin. Aynı şekilde iki patatesi haşlayın. Rendeleyip ekleyin. Maydanozu doğrayın, fıstık ve üzümü ayıklayın, iki yumurtayı kırın, yeni bahar, tuz, karabiber ve toz şeker ile birlikte malzemelere ilave edin. Malzemeleri iyice yoğurup avucunuzla uzun köfteler yapın. Galeta ununa batırıp kızgın sıvı yağda kızartın. Balık köftesini torik, uskumru ve kefal gibi siyah ve sert etli balıklardan da yapabilirsiniz. Yoğururken dışarı çıkan fıstık ve üzümler parmak ile içer itilmelidir. Kızartırken köftelerin etrafındaki galeta ununun yanmamasına dikkat edilmelidir. Limon ile birlikte ılık servis yapılması tavsiye olunur

Balık Kroket	
Malzeme	1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı un, 250 gram haşlanmış balık, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, yarım çay kaşığı hindistancevizi rendesi, tuz, karabiber, galeta unu, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Haşlanmış balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kıyın. Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ateşten alınca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Karışım iyice soğuduktan sonra küçük parçalar alın. Elinizle köfte şekli verin, önce una sonra çırpılmış yumurtaya en son da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartın. Bir kağıt üzerine alıp fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Bu tarifi yağı süzülmüş balık konservesi ile de deneyebilirsiniz.

Balık Ciğeri Sote	
Malzeme	1 veya 2 adet büyük bir balığın ciğeri, 6 adet taze soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 defne yaprağı, küçük bir dal biberiye, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Ciğerin zar ve sinirlerini temizleyin. Ince uzun şeritler halinde kesin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun, püsküllerini kesin ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, balık ciğerini atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Domates, biber, defne yaprağı, biberiye dalı, tuz ve karabiberi ekleyin. 1 kahve fincanı su ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Kış mevsiminde bulamayacağınız bazı malzemeler yerine mantar, sarmısak ve kekik kullanabilirsiniz

Balık Palamut Marine	
Malzeme	1 palamutun kılçıksız filetosu, 1 yemek kaşığı tam öğütülmemiş kara biber, yarım yemek kaşığı tuz, 3 limonun suyu
Yapılışı	Palamutu alırken iki fileto halinde kestirin. Yıkayın ve suyunu süzdürün. Kılçıksız filetoyu kağıt mutfak peçetesi ile kurulayın. Bir tabağa balık filetosunu koyun. Iki tarafını da tuzlayın. Başka bir tabağa biberleri yayın. Tuzlanmış balığı elinizle bastırarak biber parçalarının saplanmasını, yapışmasını sağlayın. Ağzı kapaklı çukurca bir cam kaba balığı yerleştirin. Üzerini örtene kadar limon suyunu dökün. Buzdolabına kaldırıp 4 gün bekletin. Servis yapmadan önce ince uçlu keskin bir bıçakla derisini soyun. Dilimleyerek sofraya getirin. Balığı dilimleyip üzerine biraz zeytinyağı serpip yanında kırmızı soğanla da servis yapabilirsiniz.

Balık Hamsi Köftesi	
Malzeme	500 gram hamsi, 2 dilim bayat ekmek, 4 kaşık mısır unu, 1 yumurta, 1 çay kaşığı yeni bahar, yarım çay kaşığı karabiber, yarım demet maydanoz, tuz, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Hamsilerin kafalarını kopartın. Içlerini temizleyin. Ortalarındaki kılçıklarını ayıklayın ve ince ince kıyın. Bayat ekmek dilimlerinin kabuklarını kesip ayırın. Birkaç dakika suda tutun. Çıkartıp elinizle sıkarak suyunu süzün. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını doğrayın. Kıyılmış balıkların üzerine ekmekleri, iki kaşık mısır ununu, yumurtayı, yeni baharı, karabiberi, maydanozu ve tuzu ekleyin. Yoğurun. Karışından elinizle alacağınız parçalara yassı veya uzun köfte şekli verin. Kalan mısır ununa bulayın. Kızgın yağda iki taraflarını da kızartın. Mısır unu bulamadığınız takdirde buğday unu kullanabilirsiniz

Balık Hamsi Buğulaması	
Malzeme	500 gram hamsi, yarım yemek kaşığı un, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kekik, 1 limon, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.
Yapılışı	Hamsi filetolarını hazırlayın. Taze soğanları halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını kıyın. Limonu yuvarlak dilimleyin ve çekirdeklerini temizleyin. Buğulamayı pişirmekte kullanacağınız bir sahana hamsileri, taze soğanı, maydanozu, karabiberi ve tuzu koyun. Balıkları zedelemeden karıştırın. Kuyrukları ortaya gelecek şekilde dizin. Kekiği serpin, limon dilimlerini koyun. Zeytinyağını gezdirin. Kısık ateşte balıkları kendi suyu ile 5 dakika pişirin. Hamsi buğulamayı taze soğan yerine kuru soğaz ile de yapabilirsiniz

Balık Limonlu Çiğ Hamsi	
Malzeme	12 adet iri hamsi, 2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz. 1 tatlı kaşığı rezene tohumu, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Yapılışı	Hamsileri önce bir güzel temizleyin, yayvan bir cam kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak bir sıra yerleştirin. Tuzu ekin, rezeneleri ve ince kıyacağınız sarmısakları serpin, karabiberi balıkların üzerinde gezdirin. Limon suyunu balık filotolarını örtecek kadar dökün. Kabınız ufak, balıklarınız daha fazla ise ikinci bir sırayı da, aynı şekilde yapın. Üzerini kapatın buzdolabına koyarak en az 24 saat bekletin. Servis yapmadan önce limon suyundan çıkartarak üzerine sızma zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Bu durumda buzdolabında 2-3 saat bekletmek yeterli olur. Balıkların üzerine koyulan rezene tohumunun kokusunu sevmediğiniz takdirde yerine fesleğen, dereotu veya maydanoz kullanabilirsiniz

Balık Limon Salçalı Hamsi	
Malzeme	12 adet iri hamsi, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu
Yapılışı	Hamsilerin kafalarını kopartın. İçlerini temizleyin. Yıkayın, biraz una bulayın. Bir kaç dakika bekleyip kolayca ortalarındaki kılçıkların etlerini zedelemeden çıkartın. Bu şekilde elde edeceğiniz hamsi filetolarını kanlarının tamamen çıkması için 15 dakika soğuk suda bekletin. Bir kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak yanyana yerleştirin. 4 kaşık su koyup beş dakika süre ile buğulama yapın. Soğutun. Balıkları zedelemeden bir servis tabağına alın. Zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ve karabiberi çırparak karıştırın. Üzerlerine gezdirin. Ayıklayıp kıyacağınız dereotunu serpin ve sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Dereotunu sevmediğiniz takdirde onun yerine fesleğen veya maydanoz kullanabilirsiniz.

Balıklı Domates Dolması	
Malzeme	8 adet küçük domates, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gr), 3 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet dereotu, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.
Yapılışı	Domatesleri yıkayın. Üstelerini kapak şeklinde kesin. İçlerini küçük bir kaşıkla boşaltın. Tuz serpin. Ters çevirerek suların süzülmesi için bırakın. Balık konservesin yağını süzün. Çukur bir kaba boşaltın. Beyaz peyniri rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Sivri biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunun kalın saplarını atın. Yapraklarını çok ince kıyın. Peynir, sivribiber, limon suyu, dereotu ve kırmızı biberi balığa katın. Hepsini ezerek veya mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında iki saat kadar tutun ve sofraya getirin. Arzu ederseniz ton balığı yerine sardalye konservesi veya başka bir balık haşlaması kullanabilirsiniz. Peynir kullanmak istemezseniz ton balığını mayonez ile karıştırıp domateslere doldurabilirsiniz

Bamya Kızartması	
Malzeme	10-15 adet iri orta boy taze bamya, 1 yumurta, 1 kahve fincanı maden suyu, 1 yemek kaşığı un, su, tuz, kızartmak için sıvı yağ
Yapılışı	Bamyaları yıkayıp kurulayın. Yumurta, soda, un, tuz ve suyu karıştırın. Çırparak suluca hamur durumuna getirin. Sıvı yağı derince bir tavada kızdırın. Bamyaları hazırlamış olduğunuz bulamaca batırdıktan sonra kızartın. Fazla yağların süzülmesi için kağıt peçetesine çıkarın. Servis tabağına alarak sıcak olarak sofraya getirin. Kızartılacak bamyaların taze olması gerekmektedir. Servis yaparken yanında kesilmiş limon dilimi, limon suyu veya yoğurt verilmesi sindirimi kolaylaştırması açısından yararlı olacaktır.

Biberli ve Cevizli Ispanak	
Malzeme	500 gram ıspanak, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı ceviz içi, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Ispanağın kök ve saplarını ayıklayın. Yapraklarını birkaç defa sudan geçirerek yıkayın. İçine kabartma tozu ve tuz koyduğunuz kaynar suda 3 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün. Soğuyunca kıyın. Ceviz içlerini elinizle küçük parçalara ayırın. Soğanı ve sarmısağı çentin. Bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. Önce 3 dakika cevizi kavurun. Sonra soğan, sarmısak ve biberi atıp 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Kıyılmış ıspanağı ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz ceviz yerine dolma fıstığı kullanabilirsiniz

Babagannuş	
Malzeme	1 patlıcan, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı tahin, yarım çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı

	yoğurt, 2 kaşık zeytinyağı
Yapılışı	Patlıcanı közleyin, ince akan bir musluk altında küçük bir bıçak veya parmaklarınızla kabuğunu soyun, sapını atın, çatalla veya mutfak robotu ile ezerek püre haline getirin. Üzerine ezilmiş sarmısak, tahin, limon suyu ve yoğurdu ekleyin, iyice karıştırın. Servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Yanında kızarmış ekmek ile servis yapabilirsiniz. Süslemek için zeytin, pul biber veya maydanoz kullanabilirsiniz

Ballı Muz	
Malzeme	2 büyük boy muz, 50 gram kaymak, 2 yemek kaşığı süzme bal, 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı kıyılmış ceviziçi
Yapılışı	Muzları bütün olarak soyun. Herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Yayvan bir tabağa yerleştirin. Kaymağı bıçakla küçük dilimlere bölün. 4 parça muzun üzerine yerleştirin. Balı muzların üzerine gezdirin. Tarçını ekin, ceviziçini serpin ve sofraya getirin. Kaymak yerine çırpılmış hazır krem şanti kullanabilirsiniz. Bu tatlıyı bal ve kaymak yerine hazır krema koyup üzerine sulandırılmış marmelat döküp kıyılmış fındık veya antep fıstığı ile süsleyerek de yapabilirsiniz.
Balıklı Fasulye Salatası	
Malzeme	2 su bardağı kuru fasulye, 1 kutu ton balığı konservesi, 2 orta boy kırmızı soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 8 yeşil zeytin, 2 yemek kaşığı limon suyu.
Yapılışı	Fasulyeleri bir gece önceden soğuk su ile ıslatın. Kalan suyunu süzün ve bir tencereye koyarak beş dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yeniden tencereye alın, örtecek kadar su koyup yumuşayıncaya kadar haşlayın. Fasulyelerin ince zar gibi kabukları ayrışmaya başlayınca hemen süzün. Bir salata kabına koyun. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Tonbalığının yağını süzün. Çatalla ezin. Soğanları önce uzunlamasına ikiye bölün. Yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve halka şeklinde doğrayın. Tonbalığını ve sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın. Limon suyu ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Salataya kırmızı soğan yerine taze soğan, tonbalığı yerine sardalya konservesi , salatalık turşusu yerine kapari koyabilirsiniz.

Baharatlı Zeytin	
Malzeme	250 gram salamura çiziksiz iri yeşil zeytin, yarım çay kaşığı mercan köşk, yarım tutam kekik, 1 çay kaşığı taze biberiye, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı rezene tohumu, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kıyılmış kırmızı acı biber, 2 diş ezilmiş sarmısak, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı
Yapılışı	Her zeytin tanesine keskin bir bıçakla uzunlamasına dört çizik atın. Bir kaseye aktarın. Üzerlerine mercan köşk, kekik, biberiye, defne yaprağı, rezene tohumu, kimyon, biber ve sarmısağı koyup iyice karıştırın. Zeytinleri ağzı sıkıca kapanabilecek cam, toprak veya porselen bir kaba alın. Üstlerini örtecek kadar zeytinyağı ilave edin. Arada bir kabı sallayarak en az üç gün dinlendirin

Baharatlı Zeytinyağı	
Malzeme	Yarım litre sızma zeytinyağı, 3 diş sarmısak, 2 taze biberiye dalı, bir kurumuş acı biber, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı tane karabiber
Yapılışı	Sarmısakları soyup uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Ortasındaki yeşil kısmı bıçağın ucu ile çıkartıp atın. Bütün malzemeyi koyu renk bir şişeye koyun. Serin ve karanlık bir yerde 15 gün bekletip kullanın.

Baharatlı Sirke	
Malzeme	4 su bardağı doğal sirke, 5 diş sarmısak, 1 dal taze biberiye, 2 dal kereviz yaprağı, 2 dal adaçayı
Yapılışı	Sirke ve kokulu bitkileri 2-3 dakika kaynatın. Soğuduktan sonra hepsini şişe veya kavanoza koyarak buzdolabında saklayın.

Beyin Terbiyeli	
Malzeme	1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, 1/4 demet dereotu
Yapılışı	Beyni bir güzel pişirin ve dilimleyin, yayvan bir tabağa dizin. Yumurtayı kırın, beyazını atın, sarısını çukur bir kaba koyun, azar azar önce limon suyunu, sonra da zeytinyağını ekleyerek devamlı karıştırın ve hepsini birbirine yedirerek koyu bir salça (terbiye) elde edin. Salçaya çok ince kıyılmış dereotunu ekleyin, beyin dilimleri üzerine döküp soğuk olarak sofraya getirin.

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

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

Beyaz Badem	
Malzeme	250 gram kavrulmamış badem, 1 yumurta akı, tuz
Yapılışı	Bademleri tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün. Soğumaya başlayınca kabuklarını soyun. Beyaz olarak ortaya çıkan bademleri bir kağıt peçete ile kurulayın, içine aliminyum (mutfak folyosu) serilmiş bir fırın tepsisine yayarak koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına atın, zaman zaman kapağını açarak bademleri tahta kaşıkla karıştırın, renkleri koyulaşmaya başlayınca çıkartın. Diğer yandan bir yumurtanın akını tuz ile çırparak köpük haline getirin. Tepsisi ile fırından çıkarttığınız hafifçe kavrulmuş, rengi donmüş bademlere, tuzlu yumurta akını dökün ve tepsiye yayarak yeniden fırına koyun. Bademler esmerleşinceye kadar yine arada bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Bademleri soğuduktan sonra agzı sıkıca kapanabilen bir cam kapta saklayın, böylece uzun süre tazelikderini korurlar. Tuzla çırptığınız yumurta akına kırmızı biber de koyarsanız acılı bir çerez elde edebilirsiniz

Biberli Siyah Zeytin	
Malzeme	100 gram siyah zeytin, 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı kekik.
Yapılışı	Zeytinleri 10 dakika sıcak suda bırakın. Süzün ve kapaklı bir porselen veya cam kaba alın. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, pul biber ve kekiği iyice karıştırın. Buzdolabında en az iki saat bekletin.arzu ederseniz zeytinlere birkaç diş sarmısak veya birkaç adet minik çiçek biberi turşusu ilave de edebilirsiniz

Börülce Cevizli Taze	
Malzeme	250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 diş sarmısak, 1 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz, kırmızı toz biber
Yapılışı	Börülceleri bir güzel gibi pişirin, delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen 1 kaşık zeytinyağını dökün ve karıştırın. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın, börülceye karıştırın. Sarmısağı soyun, ezin, limon suyu ile birlikte yoğurda katın, iyice karıştırın, börülcenin üzerine dökün. Kırmızı biberi ve kalan 1 kaşık zeytinyağını da döküp, sofraya getirtin

Börülce Taratorlu Taze	
Malzeme	250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.
Yapılışı	Börülceleri ikiye bölün, kılçıklarını ayıklayın, yıkayın. Bir tencereye su, dış kabuğu soyulmuş bütün soğan, tuz ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya börülceleri atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayıncaya kadar pişirin. Börülceleri delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmısakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlarımış börülcelerin üzerine dökün. Bu tarifi kuru börülce ile de uygulabilirsiniz. Haşlanmış taze börülcelere limonlu sarmısak yerine sarmısaklı yoğurt da koyabilirsiniz. Koyulan kabartma tozu (karbonat) yeşil renkli sebzelerin pişerken kararmamalarını sağlar

Cevizli Meze	
Malzeme	3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 diş sarmısak, 1 dilim bayat ekmek, 3 yemek kaşığı tahin. 1/4 demet maydanoz, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı tuz.
Yapılışı	Ceviziçini elinizle bölebildiğiniz kadar küçük parçalara ayırın. Sarmısağı ayıklayın. Ekmek diliminin etrafındaki kabukları kesin. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını kıyın. Ceviz, sarmısak ve ekmeği havanda birlikte dövün, çukur bir kaba alın. Tahin, maydanoz, limon suyu ve kırmızı biberi katıp karıştırın. Arzu ederseniz bu mezeyi de ekmek dilimlerine sürerek kanape olarak servis yapabilirsiniz

Cacık Havuçlu	
Malzeme	2 orta boy havuç, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Havuçları yıkayın. Kazıyın, rendeleyin, yoğurda karıştırın. Sarmısakların kabuklarını soyun, yarım çay kaşığı tuz ile havanda dövün, yoğurtlu havuca ekleyin, iyice karıştırın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, naneyi serpin ve sofraya getirin

Cacık Kış	
Malzeme	1 yeşil salata (top, kıvırcık veya marul), 2 yemek kaşığı sirke, 1,5 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/2 demet dereotu, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz
Yapılışı	Salatanın yapraklarını 15-20 dakika sirkeli suda bekletin, çıkartıp yıkayın, kurulayın, ince şeritler halinde kesin. Sarmısağın kabuğunu ayıklayın, ezin. Dereotunu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını doğrayın.

	Derince bir kaba yoğurdu koyun, üzerine kıyılmış salata yapraklarını, sarmısağı ve dereotunu ekleyin, iyice karıştırın, kıvamını ve tuzunu ayarlayın. Kaselere bölüp üzerlerine zeytinyağını gezdirin, kuru naneyi serpin servis yapın

Cevizli Biber	
Malzeme	2 yemek kaşığı biber salçası, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 1 küçük soğan, 1 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kimyon, yarım çay kaşığı tuz, 1 dilim bayat ekmek dilimi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.
Yapılışı	Biber salçasını çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yağını çıkartmadan havanda dövün. Soğanın kabuğunu soyun ve rendeleyin. Sarmısağı ayıklayın ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarını kesin, suda ıslatın, sıkarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, soğan, sarmısak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyağını biber salçasına katın ve iyice karıştırıp püre haline getirin. Arzu ederseniz ekmek dilimlerine sürerek de ikram edebilirsiniz

Cevizli İncir Tatlısı	
Malzeme	250 gram kuru incir, 1-2 kabuk tarçın, 2 karanfil, 1 su bardağı toz şeker, yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 1 su bardağı ceviziçi, 1 su bardağı fındıkiçi, 1 bardak ılık süt, 1 bardak su.
Yapılışı	Incirleri içinde karanfil ve kabuk tarçın olan suda 15 dakika haşlayın. Süzün. Üzümü ayıklayın, ceviziçi ve fındıkiçini dövün ve karıştırın. Soğumuş incirleri diplerinden doldurun. Bir tencereye dizin. Üzerlerine ılık sütü döküp yarım saat bekletin. Çukur bir kapta bir bardak toz şekeri bir bardak su ile karıştırıp koyu bir şurup elde edin. Incirlerin üzerine dökün. Ağır ateşte 15-20 dakika pişirin. Soğuk servis yapın. Fındık yerine antep fıstığı kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz incirlerin üzerine kaymak parçaları koyabilirsiniz

Cevizli Mercimek Köftesi	
Malzeme	1 orta boy havuç, yarım su bardağı mercimek, yarım su bardağı ceviz içi, 2 yemek kaşığı un, çeyrek demet maydanoz, 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber
Yapılışı	Havuçları yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Mercimeği ayıklayın, yıkayın, az tuzlu suda haşlayın. Havuç, mercimek ve ceviz içini kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Un, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat tutun. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartınca kağıt havluda fazla yağını süzdürün. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz un yerine galeta unu katabilir ve hiçbir şeye bulamadan doğrudan yağa atıp kızartabilirsiniz
Ciğer Tava Domatesli	
Malzeme	1 adet koyun karaciğeri, 4 orta boy domates, 2 sivri biber, 6 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, un, karabiber, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 santim büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Sivri biberlerin saplarını kesin. Tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını ayıklayın ve ince ince çentin. Domates, sivribiber, sarmısak, zeytinyağı, tuz, karabiberi birlikte bir tencereye koyup gerektiğinde biraz su katıp beş dakika kadar kaynatın. Koyu kıvamlı bir sos elde edin. Derince bir tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Kevgirden avucunuzla alacağınız ciğerleri una bulayın, parmaklarınızı oynatarak unun fazlasını dökün ve hemen tavaya atın. Delikli bir kepçe ile karıştırın. 30 saniye sonra çıkartın. Kağıt üzerinde fazla yağını süzün. Servis tabağına alın. Üzerine sosu sıcak olarak dökün. Ciğer ve sosunu önceden hazırlarsanız ciğeri soğuk olarak ancak sosunu ısıtarak üzerine dökerek servis yapın

Ciğer Tava Cevizli	
Malzeme	1 adet koyun ciğeri, 1 yemek kaşığı un, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı sirke, 50 gram ceviziçi, tuz, kırmızı pul biber, sıvı yağ
Yapılışı	Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın, damarlarını ayıklatın, yarım santim kalınlığında yaprak şeklindekestirin. Sarmısakları ayıklatın, ezin. Ceviziçini havanda döverek çok küçük parçalar haline getirin. Tavada sıvı yağı kızdırın, ciğerleri una bulayın, tavaya atarak bir taraflarını 20, diğer taraflarını 10 saniye süre ile kızartın. Çıkartıp servis tabağına alın. Küçük bir kaba tavadaki kızartma yağından 4 kaşık alın. Kabı kuvvetli olmayan bir ateşe oturtun. Içine ciğerleri bulamış olduğunuz unun kalanını atın. Sirkeyi koyun ve karıştırarak üç dakika pişirin. Ateşten indirmeden cevizleri katın, tuzunu koyun, kırmızı biberini serpin ve karıştırın. Servis yaparken ciğerlerin üzerine sıcak olarak dökün. Ciğerleri yaprak yerine kuşbaşı olarak da doğratabilirsiniz

Ciğer Yahnisi	
Malzeme	1 adet koyun ciğeri, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 8 taze soğan, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı kimyon, yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu, tuz, un.
Yapılışı	Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın, 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın, yayvan bir kaba alın, üzerlerine sütü dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Taze soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölün, varsa ortasındaki yeşil kısmı çıkartın. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını kesin, tohumlarını çıkartın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını yıkayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, taze soğan ve sarmısağı koyun ve yakmadan 2 dakika kavurun. Ciğerleri sütten çıkartın, süzün, una bulayın, kavrulan soğan ve sarmısağa katın, bir kevgir ile karıştırmaya devam ederek 3 dakika daha hafif

	ateşte kavurun. Doğranmış domates ve biberleri katın, yarım fincan sıcak su, tuz ve karabiber koyup 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşi söndürünce kimyon, maydanoz ve dereotunu serpin, karıştırın ve sıcak servis yapın. Doğranmış domates yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip yahninin ateşten alınmasına yakın koyabilirsiniz. Arzu ederseniz taze soğan yerine küçük arpacık soğanları kullanabilirsiniz

Ciğer Izgara	
Malzeme	500 gram dana ciğeri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı biberiye, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 diş sarmısak, yarım çay kaşığı karabiber, tuz, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kimyon.
Yapılışı	Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın. Damarlarını ayıklatın ve yarım santim kalınlığında yaprak şeklinde kestirin. Sarmısakları ayıklayın ve çentin. Zeytinyağı, biberiye, kekik, sarmısak ve karabiberi karıştırın. Ciğer dilimlerinin üzerine dökün. Arada bir çevirerek en az iki saat terbiye edin. Sofraya getirmeden hemen önce kömür ateşi üzerinde veya yağsız tavada kısa bir süre ızgara yapın. Tuz, karabiber ve kimyon ekip sofraya getirin. Ciğerleri ızgarada fazla tutarsanız sertleşir ve kayış gibi olur

Ciğer Arnavut	
Malzeme	1 adet koyun veya 350 gram dana ciğeri, 1 su bardağı süt, 1 iri soğan, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Yayvan bir kaba alın. Üzerlerine süt dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve uzunlamasına ortadan bölün. Ince olarak yarım ay şeklinde doğrayın. Bir kapta tuz ile ovun, sudan geçirin ve süzün. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın, sumak ile birlikte soğana ilave edin. Karıştırın, servis için kullanacağınız kapaklı bir kabın kenarına koyun. Ciğerleri çıkartın, süzün ve una bulayın. Derince bir tava veya kızartma tenceresinde sıvı yağı kızdırın. Iki avucunuzla alacağınız unlanmış ciğerleri sallayarak fazla unlarının gitmesini sağlayın. Tavaya atın ve bir kevgir ile durmadan karıştırarak iki dakika süre ile kavurun. Yağını süzerek çıkartın, içine maydanoz- soğan piyazını koymuş olduğunuz kaba alın. Tuzunu serpin ve kapağını örtün. Kalan ciğerleri de aynı şekilde kızarttıktan sonra hepsinin üzerine kırmızı pul biberi serpin. Sıcak servis yapın. Bu yemeği kuş başı yerine yaprak kesilmiş ciğer ile de yapabilir, yanına soğan piyazı yerine üzerine dereotu koyabilirsiniz. Pişen ciğerleri kapaklı sahana, piyazın yanına hemen konmasının amacı soğan, maydanoz ve ciğer kokularının birbirlerine sinmesini sağlamaktır. Ciğerleri yağda ne kadar uzun süre tutarsanız o kadar sert olur. Arzu ederseniz ciğerlerin üzerine pul biber serpmek yerine masaya küçük kaplar için de kimyon, kekik, toz kırmızı biber koyabilirsiniz.

Çılbır	
Malzeme	4 adet yumurta, 1 çay kaşığı sirke, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.
Yapılışı	Bir tencereye koyacağınız su kaynadıktan sonra sirke ve tuzu ilave edin. Yumurtaları teker teker dağıtmadan bir kepçeye kırıp yavaşça kaynar suyun içine daldırın. Her yumurtanın beyaz kısmı pişip sertleştikten sonra kepçeyi çıkartın. Suyunu süzün, yumurtayı servis tabağına alın. Yoğurdu bir saat kadar oda sıcaklığında tutun ve çırpın. Sarmısakların kabuğunu soyun, havan veya el presinde ezin. Yoğurda katın, karıştırın ve yumurtaların üzerine dökün. Küçük bir tavada zeytinyağını ve kırmızı biberi kızdırın ve çılbırın üzerine serperek servis yapın. Kaynar suya attığınız yumurtaların beyaz kısmı pişmeğe başladıktan sonra yumurtaları ne kadar uzun süre suyun içinde tutarsanız sarıları o derece katı olur. Bu mezeyi soğuk olarak da sunabilirsiniz

Çerkes Tavuğu	
Malzeme	100-250 gram tavuk butu, 150-200 gram tavuk göğüs eti, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 çay bardağı tavuk suyu, yarım çay bardağı süt, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.
Yapılışı	Tavuk etlerini haşlayın, çıkartıp soğumaya bırakın, haşlama suyunu süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine tavuk suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan tavuk etlerinin varsa kemiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Tavuk suyunu emen ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, kişnişi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvamda olmasını sağlayana kadar sütü ilave edin. Boza kıvamına gelmiş olan karışımın yarısını didiklenmiş tavuk etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve çerkes tavuğunun üzerine serpin. Ezme işleminde blender veya mutfak robotu kullanabilirsiniz. Ceviz yerine fındık ile de deneyebilirsiniz.

Dil Söğüş	
Malzeme	1 adet dana dili, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 2-3 kerevizin yaprakları, 1/2 demet maydanozun kalın sapları, 1 diş sarmısak, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber.
Yapılışı	Dili yıkayın, kurulayın, her iki tarafına tuz ve karabiber ekin. Havucu yıkayın, üstünü kazıyın, önce uzunlamasına dörde bölün, sonra herbir parçayı 2-3 santim uzunluğunda doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun, dörde bölün, kerevizin yapraklarını ayıklayın, yıkayın. Maydanozun saplarını, sarmısağın kabuğunu ayıklayın. Dili düdüklü tencereye koyun, etrafına havuç, soğan, kereviz yaprağı, maydanoz sapı, sarmısak ve defne yaprağını yerleştirin. Dilin yarısına gelecek kadar su koyun ve yarım saat süre ile pişirin. Dili tencereden çıkartıp soğumasını bekleyin, sonra doğrama tahtasına koyup üzerindeki sert deriyi bıçakla temizleyin, kök kısmını kesip ayırın. Kalan ön kısmını keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin ve sofraya getirin. Dilin haşlama suyunu süzüp, masaya getirmediğiniz kök kısmı ile birlikte çorba veya pilav yapabilirsiniz. Arzu ettiğiniz takdirde 1 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu ile 4 yemek kaşığı haşlama suyundan bir terbiye hazırlayıp dilin üzerine sos olarak dökebilirsiniz. Haşlanan dil kolayca temizlenemiyorsa tekrar tencereye koyup 10-15 dakika daha pişirin.

Deniz Ürünleri Kavurma	
Malzeme	12 orta boy karides, 1 fever balığı (200-250 gram), 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.
Yapılışı	Karidesleri güzel bir şekilde hazırlayın. Fener balığının ortasındaki kemiğin iki tarafını sıyırarak iki fileto elde edin, küp şeklinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları çentin. Domatesi soyun, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemeden karıştırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan almadan kekiği ve soya sosunu serpin, karıştırın. Fener balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizleniş başka balık filetosu kullanabilirsiniz

Deniz Ürünleri Kağıtta	
Malzeme	12 orta boy karides, 250 gram dil balığı filetosu, 4 adet küçük haşlanmış kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3-4 defne yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon dilimi, yarım demet dereotu, tuz, karabiber
Yapılışı	Karidesleri bir güzel hazırlayın. Her bir dil balığının ortasındaki yavvan kemiğin iki tarafını sıyırarak dört fileto elde edin. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarını dilimleyin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda verev doğrayın. Sarmısakları çentin. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Dereotunun saplarını ayıklayın, yapraklarını ince kıyın. Defne yapraklarını yıkayın, kurulayın. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık, ahtapot ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemeden karıştırıp 5 dakika pişirin. Domates, yeşil biber, mantar, defne yaprağı, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Yağlı kağıt veya aliminyum folyolara kepçe ile paylaştırın, üzerlerine dereotu ve ince limon dilimlerini yerleştirin, bohça gibi kapatın, bir tepsiye yerletirip 5 dakika süre ile sıcak fırnda tutun. Dil balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizlenmiş başka balık filetoları kullanabilirsiniz

Deniz Ürünleri Güveci	
Malzeme	12 orta boy karides, 250-300 gram beyaz etli balık, 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, tuz, karabiber
Yapılışı	Çiğ karideslerin kafalaını koparın, etlerini zedelemeden kabuklarını soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bapırsapı bıçak ile çıkarın. Balığın deri ve kılçıklarnı ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda dograyın. Sarmısakları ayıklayın, çentin. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemeden karıştırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Fırına girecek cam veya toprak bir kaba veya kaplara pismiş deniz ürünlerini koyun, üzerine rendelenmiş peyniri serperek fırın ızgarasında üzerleri kızarana kadar tutun. Kaşar tuzlu olabileceği için ayrıca koyacağınız tuz miktarına dikkat edin

Deniz Ürünleri Pilavı	
Malzeme	1 su bardağı pirinç, 3 yemek kaşığı haşlanmış karides, 200 gram beyaz etli balık, 2 adet haşlanmış küçük kalamar, 2 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 8 adet midye içi, 4 adet taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 100 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı safran, yarım demet dereotu, tuz, karabiber.
Yapılışı	Pirinci bir kaba koyun. 2 çay kaşığı tuz ilave edin. Üzerine sıcak su dökün. Soğumaya bırakın. Haşlanmış karidesleri ikiye bölün. Balığı bir bardak suda tuz, karabiber ve bir dilim limon ile 5 dakika buğulama yapın. Soğutup deri ve kılçığını ayıklayın. Parçalara ayırın. Kalamarları temizleyin. Bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen ince uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın. Suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun. Ince halkalar halinde doğrayın. Sarmısakları ayıklayın ve çentin. Domatesi soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve rendeleyin. Sivri biberin sapını kesin. Tohumlarını çıkartın. Ince halka şeklinde doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin. Limonlu soğuk suya atın. Elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin. Dörde bölün. Sarımsak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun. 2 dakika kavurun. Karides, balık, kalamar, ahtapot ve midyeyi ekleyin. Tahta kaşıkla zedelemeden karıştırıp 5 dakika daha kavurun. Domates rendesi, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun. Suyunu çekene kadar pişirin. Pirinci süzün, berrak suyu çıkana kadar 2-3 kez yıkayın. Deniz ürünlerinin pişmekte olduğu tencereye koyun. Üzerine pirinci ölçmüş olduğunuz aynı bardakla önce balığın haşlanma suyunu, sonra da kalamarın suyunu koyarak 1,5 bardak ölçüsüne göre tamamlayarak suyunu koyun. Safranı ekleyin ve karıştırın. Önce harlı ateşte 1-2 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Yarım saat demlendirip dereotunu serpin. Harmanlayın ve sofraya getirin. Safran yerine zerdeçal koyabil

Et Sote	
Malzeme	250 gram kuşbaşı doğranmış kemiksiz kuzu eti, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 4 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 200 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, tuz
Yapılışı	Etleri yıkayın, kurulayın, üzerlerine 1 kaşık zeytinyağı ile karabiber ekin ve harmanlayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısağı ayıklayın ve bütün bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, sivri biberlerin tohumlarını boşaltın ve ince halkalar şeklinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin. Üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye ve büyüklerini dörde bölün. Kalan zeytinyağını kızdırın, etleri tavay atın, tavayı ateş üzerinde oynatarak veya tahta bir kaşık ile hızlı hızlı çevirerek renkleri değişene kadar 5-6 dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın, tavayı örtüp altını kısın, on dakika daha hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber koyun ve karıştırın. Tavanın altını söndürdükten sonra pul biber ve kekiği ekin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biber kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Et sote içine koyduğunuz domatesin suyu ile pişecek olsa da suyu azaldığı takdirde biraz su ekleyebilirsiniz

Ezme Cevizli Yoğurtlu	
Malzeme	2 dilim bayat ekmek, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı pul biber, tuz
Yapılışı	Ekmek dilimlerinin kenarlarındaki kabuğu kesip atın, dilimleri çukur bir kaba koyup üzerlerine soğuk su dökün. Beş dakika sonra dilimleri sudan çıkartın, sıkarak suyunu süzün, parmaklarınızla ufalayın. Ceviziçini mutfak robotunda çekin veya havanda dövün. Sarmısakların kabuklarını soyup biraz tuz ile havanda dövün. Ekmek kırıntısı, ceviz, sarmısak, zeytinyağı, yoğurt, limon suyu, domates salçası, biber salçasını birlikte iyice karıştırın. Servis tabağına koyun, üzerine pul biber ekin, birkaç yarım ceviz ve maydanoz ile süsleyip sofraya getirin. Kıvamı koyu olduğu takdirde koyduğunuz yoğurt miktarını artırabilirsiniz. Ceviz yerine fındık veya badem de kullanabilirsiniz

Ezme Kabaklı Havuç	
Malzeme	1 orta boy havuç, 1 orta boy kabak, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı ceviz içi, 2 diş sarmısak, 1 bardak yoğurt, 1 /4 demet dereotu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.
Yapılışı	Havuçları ve kabağı yıkayın, kazıyın, ikiye bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadac haşlayın, soğumaya bırakın.

	Ekmek diliminin kabuklarını kesin, bir kaba su koyup 5 dakika ıslatın, çıkartıp sıkarak süzün. Ceviziçini havanda dövün. Sarmısağın kabuğunu soyun, ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Havuç ve kabağı çatalla ezin, ekmekiçi, ceviziçi ve sarmısağı ekleyin, iyice karıştırın. Kaşırıma yoğurdu, dereotunu ve sirkeyi ekleyin, yayvan bir tabağa koyup kırmızı biber serpin

Ezme Fasulye	
Malzeme	1 su bardağı kuru fasulye, 3 yemek kaşığı tahin, 2 diş ezilmiş sarmısak, 3 yemek kaığı limon suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz
Yapılışı	Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, süzün, bir tencerede beş dakika haşlayın. Haşiama suyunu dökün, fasulyelerin üzerini üç parmak geçecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz koyup yumuşayıncaya kadar haşlayın. Fasulyelerin kabukları ayrışmaya başlayınca süzün, soğuduktan sonra havan veya mutfak robotu ile iri taneli un haline getirin. Haşlanmış, soyulmuş, ezilmiş fasulyeleri bir kapta tahin, ezilmiş sarmısak, limon suyu ile karıştırın, tuzunu kontrol edin, yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin

Ezme Salata	
Malzeme	3 domates, 2 sivri biber, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, 1 kaşık nar ekşisi, 2 çay kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.
Yapılışı	Domateslerin kabuklarını soyun, minik parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sap ve tohumlarını çıkartın, ince halkalar şeklinde kesin. Soğanlan ince ince çentin. Sarmısakları çok küçük parçalar halinde kıyın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Domates, biber, soğan, sarmısak ve maydanozu bir salata kabına koyun, üzerlerine zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, sumak, pul biber ve tuz koyarak iyice karıştırın, salatayı servis tabağına alın. Nar ekşisi yerine koruk suyu koyabilirsiniz. Sivri biberler acı çıktığı takdirde pul biber koymak gerekmeyebilir. Bu durumda malzemeleri pul bibersiz karıştırmak, tadına baktıktan sonra pul biber miktarını ayarlamak yararlı olur. Salataran üzerine kıyılmış ceviz koymak farklı bir lezzet verebilir

Ezme Yumurta	
Malzeme	1 yumurta, 1 çay kaşığı zeytinyağı, karabiber, tuz, kırmızı toz biber.
Yapılışı	Yumurtalari içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklaını soyun, dikiş ipliği veya çok keskin bir bıçak ile sarılarını bozmadan herbirini uzunlamasına dörde bnlün. Üzerlerine tuz ve karabiber serptikten sonra zeytinyağını gezdirin, kırmızı biber ekerek sofraya getirin. Bu mezeyi hazırlamak için yumurtaların iyice soğumasını beklemek gerekmez. Sıcak yumurta, zeytinyağı ve baharat bileşiminin aroması daha kuvvetli olmaktadır

Ezme Patlıcan	
Malzeme	3 orta boy patlıcan, 2 diş sarmısak, 4-5 adet taze ceviz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Patlıcanları bir güzel hazırlayın. Sarmısakları soyun, ince ince kıyın. Taze cevizleri zedelemeden kırın, ince açık sarı zarlarını soyun, elinizle küçük taneler haline getirin. Salata tabağında limonda beklemiş közlenmiş patlıcanları ince kıyın, sarmısak, ceviz, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Közlenmiş patlıcanı ezerek sadece sarmısaklı yoğurt veya sadece zeytinyağı ve limon ile karıştırıp sofraya getirebilirsiniz. Bu salataya mevsiminde kıyılmış taze fındık da değişik bir tad verir

Ezme Patates	
Malzeme	4 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu, 2 diş sarmısak, 1 limonun suyu, tuz
Yapılışı	Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp hemen soyun. Ezerek püre haline getirin. Zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Patatesler haşlanırken dereotunu ayıklayın ve ince ince kıyın. Sarmısağı soyun ve biraz tuzla havanda dövün. Üzerine kıyılmış dereotunu ve limon suyunu koyun ve karıştırıp ezilmiş patateslere ekleyin. Bu salatayı yaparken patatesleri sıcak sıcak çiğ bir yumurta ekleyebilirsiniz

Erişte Domatesli Fesleğenli	
Malzeme	2 su bardağı ev eriştesi, yarım bardak su, 3 orta boy domates, 6 diş sarmısak, 4 iri yaprak yemeklik fesleğen, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, kırıntı beyaz peynir, tuz, karabiber
Yapılışı	Domatesleri irice rendeleyin. Sarmısakları ayıklayın ve havanda fesleğenler ile ezin. Dibi yapışmaz bir tencereye zeytinyağı ve fesleğenli sarmısağı koyun. Iki dakika çevirerek kavurun. Domates rendesini ekleyin. Kaynamaya başlayınca su, tuz ve karabiberini koyun. 3 dakika daha kaynatın. Erişteyi ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırıp yayın. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pilav gibi pişirin. Indirmeye yakın tahta bir kaşıkla dibinin tutmaması için bir iki kere ezmeden karıştırın. Ateşi söndürüp on dakika demlendirin. Servis tabağına boşaltıp üzerine kırıntı veya rende beyaz peynir serpin, sıcak olarak sofraya getirin. Bir yaz yemeği olan bu erişteye piştikten sonra servis yaparken peynir yerine taze badem veya ceviz içi koyabilirsiniz

Enginar Baklalı	
Malzeme	4 enginar, 1 limon, 5 bardak su, 1 yemek kaşığı un, 500 gram iri taze bakla, 1 orta boy soğan, 4 yemek kaşığı

	zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, 1 demet dereotu.
Yapılışı	Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarım limonun suyunu ve unu koyun, karıştırın. Enginarların dış yapraklarını kopartın, saplarını kesin, ortasındaki tüyleri bıçak ve bir kaşık yardımı ile alın, bekletmeden yarım limon ve kararmamaları için her taraflarını ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayıklayın, tanelerin bir yüzlerini bıçakla çizin, yıkayın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarları, baklaları, iki yarım soğanı, 2 kaşık zeytinyağını, içinde enginarların beklemiş olduğu limonlu unlu sudan 1 bardağın, limon suyunu, şekeri, tuzu, karabiberi koyun, ağırlık yapması için üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirip kapatın. Tencereyi ateşe oturtun, kaynadıktan sonra ateşi kısıp en az yarım saat pişirin. Bakla ve enginarlar yumuşayıp piştikten sonra tencereyi ocaktan alın, soğanları çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, kalan 2 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin, kıyılmış dereotu serpip sofraya getirin. Enginarlar büyükse arzu ederseniz ikiye bölebilirsiniz. Enginarlar körpe ve küçükse dış kabuklarını üzerlerinde bırakabilirsiniz. Körpe enginarları tek başına pişiriyorsanız soğan koymanız gerekmez. Rakı dostları soyulan enginar kabuklarını kaynatıp suyunu sabahları aç karına içmenin karaciğeri tamir ettiğine inanırlar

Fava Tahinli	
Malzeme	250 gram kuru bakla, 2 orta boy soğan, 2-3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.
Yapılışı	Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini dörde bölün. Sarmısakların kabuklarını soyun, ezin. Bir tencereye suda beklettiğiniz baklayı, soğanı, sarmısağı, zeytinyağını, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayıncaya kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı soğumadan kaşıkla veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. Bakla püresine tahin, kıyılmış dereotu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın ve bir servis tabağına boşaltın

Fava Havuçlu	
Malzeme	250 gram kuru bakla, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 3 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı çiçek yağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Havucun dış kabuğunu kazıyın, rendeleyin. Soğanların kabuklarını soyun, çentin. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentin. Tencereye çiçek yağını ve sarmısakları koyup bir dakika kavurun, soğanları ilave edin, 4 dakika daha yakmadan kavurun. Suda beklettiğiniz baklayı, rendelenmiş havucu, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayıncaya kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı indirmeye yakın tahta kaşık veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. İçine kıyılmış dereotu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın ve donmak üzere bir servis tabağına boşaltın. Zeytinyağı ilavesi baklanın pişip ezilmesinden hemen sonra yapılınca zeytinyağının tüm aroması favaya siner

Haydari	
Malzeme	1 su bardağı süzme yoğurt, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz
Yapılışı	Süzme yoğurdu çukur bir kaba koyun. Bir kaşık su ekleyerek macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Sarmısağı ayıklayın bir havanda yarım kaşık tuz ile dövün. Yoğurt, sarmısak ve naneyi karıştırın. Yayvan bir tabağa alın. Üzerine kırmızı biberi ekin ve sofraya getirin. Süzme yoğurt yağsız ise zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Bu tarife yarım su bardağı ufalanmış veya rendelenmiş beyaz peynir de katabilirsiniz
Havuç Borani	
Malzeme	500 gram orta boy havuç, 6-7 diş sarmısak, 1 yemek kaşığ pirinç, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz şeker, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Havuçları yıkayın, kazıyın, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, süzün. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kaşık zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarmısakları ekleyin, tahta kaşıkla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateşte beş dakika kadar kavurun, sonunda toz şekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katın, karıştırın, ateşi kısarak havuçlar yumuşayıp pirinçler şişene kadar arada bir karıştırarak pişirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Ateşi söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını gezdirin ve kendi kabında soğumaya bırakın. Ilık olarak ikram edecekseniz yanında yoğurt ile sofraya getirebilirsiniz

Havuç Kızartması	
Malzeme	2 orta boy havuç, 2 yemek kaşığı un, 1/3 çay bardağı kabartma tozu, 1 çay bardağı kırmızı biber, tuz, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Havuçları yıkayın ve bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Süzün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını sıyırın. Yarım santim kalınlığında verev doğrayın. Çukur bir kaba unu, kabartma tozunu, kırmızı biberi ve tuzu koyun. Yavaş yavaş su ekleyerek sulu bir hamur kıvamına getirin. Tavada yağı kızdırın, havuç dilimlerini teker teker bulamaca batırıp kızartın. Çıkartıp kağıt peçetede fazla yağını süzün. Sıcak olarak servis yapın.

	Kabartma tozu yerine 2 yemek kaşığı maden sodası kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz

Havuç Rendesi Kızartma	
Malzeme	5 orta boy havuç, 3 yemek kasığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz şeker, 200 gram yoğurt, 3 diş sarmısak, 1 çay kaşığı pul biber
Yapılışı	Havuçların kabuklarını kazıyın, kalın olarak rendeleyin. Zeytinyağını yapışmaz bir tavaya koyarak kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığı su kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığkadar tahta kaşıkla çevirerek pişirin. İndirmeye yakın toz şekerini serpin, karıştşrın, ocaktan alın. Sarmısaklatı biraz tuzla ezin, yoğurda katın. Havuçlar soğumadan sarmısaklı yoğurdu ekleyin, karıştırın, servis tabağına alın. Üzerine pul biber serpin, maydanozla süsleyip sofraya getirin. Kavururken toz çeker katıldığında havuçlar parlak ve saydam bir görünürler ve kokusu giderek artar. Bu durumda ya daha az miktarda sarmısak konmalı ya da bu meze servis yapmadan kısa bir süre önce hazırlanmalıdır

Humus	
Malzeme	250 gram nohut, 1 orta boy soğan, 5 yemek kaşığı tahin, 3 diş ezilmiş sarmısak, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kimyon, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz.
Yapılışı	Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın, süzün. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutları üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıp ince dış kabukları soyulmaya başlayıncaya kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklairınızla kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile un haline getirin. Çukur bir kapta tahin, ezilmiş sarmısak, limon suyu ve kimyonu iyice karıştırın, tuzunu ayarlayın, nohuta ilave edin, tekrar karıştırıp yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin. Sarmısak ve kimyon miktarlarını ağız tadınıza göre, kıvamını da su ilave ederek son karıştırma sırasında ayarlayabilirsiniz. Sindirimi ağır olmakla birlikte zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağını son anda üzerine dökerek sofraya getirebilirsiniz

Ispanak Kökü Pirinçli	
Malzeme	1 kilo ıspanağın kökü (yaprakları başka yemek için kullanılmış), 12 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı pirinç, 2 bardak su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.
Yapılışı	Ispanak saplarını köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesip atın. Sarmısakları ayıklayın, ortadan ikiye bölün. Pirinci ayıklayın, yıkayın. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüş sarmısakları, pirinç, su ve zeytinyağını küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ateş üzerinde, arada bir karıştırarak ve suyunu kontrol ederek, pirinçler şişip yumusayıncaya kadar, 15-20 dakika pişirin. Ocaktan almadan önce tuz ve biberini koyun. Ilık veya soğuk olarak servis yapın. Sıcak olarak yemek isterseniz pişirdikten sonra 1 yumurta sarısı ve yarım limonun suyu ve terbiye hazırlayarak üzerine dökebilirsiniz

Ispanak Köftesi	
Malzeme	500 gram ıspanak, ½ çay kaşığı kabartma tozu, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı lor, 1 yumurta, 3 yemek kaşığı un, ½ çay kaşığı hindistan cevizi, tuz, karabiber, ½ su bardağı kaşar peyniri rendesi
Yapılışı	Ispanağı her zamanki gibi hazırlayın. Çukur bir kaba alın. Içine sütü, loru, yumurtayı, unu, hindistan cevizini, tuzunu ve karabiberini koyup iyice karıştırın. Elinizle köfte şeklini verin ve una bulayın. Buzdolabında iki saat kadar bekletin. Bir tencerede su kaynatın, unlanmış ıspanak köftelerini teker teker içine atın, su yüzüne çıkan köfteleri bir kevgirle alın. Süzüp bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kaşar rendesini serpip 10 dakika fırında tutun. Sıcak servis yapın. Un yerine galeta unu kullanabilir, yağa atıp kızartabilirsiniz

İşkembe Çorbası	
Malzeme	Yarım kilo dana işkembesi, 1 orta boy soğan, 3-4 diş sarmısak, 8 bardak su, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı margarin. Terbiyesi: 2 yumurta sarısı, 1 limonun suyu, yarım bardak su
Yapılışı	Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeyi 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Düdüklü tencereye 8 bardak su ile işkembeyi, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Piştikten sonra çıkaracağınız işkembeyi 1 santimlik (çorba) veya 2-3 santimlik (tuzlama) parçalar halinde kesip tekrar tencereye atın ve 15 dakika daha pişirin. Pişme esnasında başka bir kapta unu margarin ile kavurun, üzerine birkaç kepçe kaynamakta olan çorbanın suyundan katın, karıştırıp tenceredeki çorbaya katın. Sofraya getirmeden önce çorba tenceresini yeniden kaynatın. Çukur bir kapta yumurta sarısına limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve bunu kaynayan çorbaya katın, karıştırın, yanında sirkeli sarmısakla servis yapın. Arzu ederseniz servis sırasında çorbanın üzerine kırmızı biberli eritilmiş margarin (tereyağı) dökebilirsiniz

İşkembe Kızartma	
Malzeme	Yarım kilo dana işkembesi, 4 bardak su, 1 orta boy soğan, 6 diş sarmısak, 1 küçük havuç, 1 karanfil, 1 defne yaprağı, yarım çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz. Kızartma için 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarmısak, 2 orta

	boy domates, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.
Yapılışı	Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeyi 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun. Bütün bırakın. Sarmısakları uzunlamasına ikiye bölün. Havucu yıkayın, kazıyın ve yuvarlak bir şekilde doğrayın. Düdüklü tencereye 4 bardak su ile işkembeyi, soğanı, sarmısakları, havucu, karanfili, defne yaprağını, kekiği ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Soğuduktan sonra işkembeyi rulo haline getirin. 1 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, işkembelerin iki tarafını da kızartın. Işkembeleri pişirdikten sonra tavaya ayıklanmış sarmısakları, rendelenmiş domatesi, kekik, kimyon, pul biber ve tuzu katın. 2-3 dakika kaynatın. Sofraya getirirken işkembe kızartmaların üstüne dökün. Pişirdiğiniz işkembeyi iyice soğutursanız daha kolay dilimleyebilirsiniz. Pişirdiğiniz işkembe miktarı fazla gelirse rulo yapıp buzlukta saklayabilirsiniz. Gerektiğinde dilimleyip kullanabilirsiniz. Ya da çorba yapabilirsiniz

Kabak Çiçeği Dolması	
Malzeme	12 kabak çiçeği, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık, yarım su bardağı pirinç, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet dereotu
Yapılışı	Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemeden yıkayın, sularının süzülmesi için ters çevirip dizin. Soğanı diş şeklinde çentin. Pirinci yıkayın süzün. Kuş üzümünü içinde ılık su olan bir kaseye koyun, 10-15 dakika bekletin, suyunun içinde çöplerini ayıklayın, süzün. Dereotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince ince kıyın. Tencereye 3 kaşık zeytinyağını koyup soğan ve fıstığı kavurun, pembeleşince pirinci ekleyin. Pirinçler saydam bir görünüş alana kadar kaşıkla çevirerek kavurmaya devam edin. Pirincin üstünü 1 santim geçecek kadar sıcak su ve tuzu ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alınca kuş üzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, toz şeker ve dereotunu koyun, karıştırın. Suları süzülmüş kabak çiçeklerini avucunuza alın, üst yapraklarını zedelemeden açın, küçük bir tahta kaşıkla sıkı bir şekilde doldurun, yaprakların uçlarını birbiri üstüne katlayarak kapatın, dolmaları küçük bir tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde yanyana dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun, porselen bir tabağı üzerlerine kapatın, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kapağı açınca porselen tabağı çıkartın, kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, kapatıp dolmaları tenceresi içinde soğumaya bırakın. Kabak çiçekleri çok kırılgan olduklarından yıkarken veya doldururken zedelendiği takdirde atmayın, kabak çiçeği kızartması yapın. Dolmaları soğuduktan sonra tencereden çıkarırken şekillerini bozmamaya dikkat edin

Kabak Çiçeği Kızartması	
Malzeme	16 adet kabak çiçeği, 3 yemek kaşığı un, 1 yumurta, yarım su bardağı ılık süt, tuz
Yapılışı	Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemeden yıkayın. Suların süzülmesi için ters çevirip dizin. Una yumurtayı kırın. Tozunu koyun, çırparak azar azar ılık sütü ekleyin. Gerektiği kadar ılık su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak çiçeklerini bulamaca batırıp iki taraflarını da kızartın. Sıcak olarak sofraya getirin. Yanında limon dilimi veya sarmısaklı, dereotlu süzme yoğurtla servis yapabilirsiniz

Kalamar Yahni	
Malzeme	500 gram kalamar, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 5 adet taze soğan, 4 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı kekik, karabiber, tuz
Yapılışı	Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuğunu ayıklayın. Bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın. Kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumlarını atın. Yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Zeytinyağını, soğanı, sarmısak ve kalamarları tavaya koyun. Karıştırarak yakmadan 7-8 dakika kavurun. Domates, sivri biber, defne yaprağı, tuz, karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve kısık ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce defne yaprağını çıkartın. Soya sosu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın. Kalamarlara sert etli balıklar, soyulmuş çiğ karides, midye ve ahtapot ekleyerek deniz mahsulleri yahnisi yapabilirsiniz

Kalamar Tava	
Malzeme	250 gram kalamar, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım su bardağı un, kızartma için sıvı yağ. Sosu için 2 tatlı kaşığı süzme yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 tatlı kaşığı mayonez, 1 küçük salatalık turşusu, 2 tatlı kaşığı limon suyu, yarım demet dereotu
Yapılışı	Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarları yıkayın. Yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Üzerlerine

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

Kalamar Izgara	
Malzeme	8 adet küçük kalamar, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, yarım çay kaşığı toz şeker, 50 gram teneke tulum peyniri, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarların üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak en az iki saat bu karışımda tutun. Kalamarları yıkayın, süzülmeleri için ters çevirip bir süre bekleyin. Tulum peynirinden kalamarların içine girecek uzunlukta ve yarım santim kalınlığında dilimler kesin. Üzerlerine karabiber serpin. Herbir kalamarın içini doldurun. Açık kısımlarını birer kürdan geçirerek eriyecek peynirin akmasını önleyin. Kalamarları mangal veya yapışmaz tavada ızgara yapıp bir servis tabağına alın. Üzerlerine zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Kalamar ızgarayı teneke tulumu yerine Mihalliç peyniri, kaşar peyniri veya benzeri başka peynir ile de yapabilirsiniz. Arzu ederseniz kalamarların içine peynirle beraber ince kesilmiş domates dilimi ve yeşil biber de koyabilirsiniz

Kalamar Dolma	
Malzeme	8 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 adet taze soğan, 1,5 yemek kaşığı dolmalık pirinç, 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık, 1 tatlı kaşığı kuşüzümü, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı tarçın, karabiber, tuz
Yapılışı	Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayıp çıkartın. Suyu atmayın. Kalamarların kollarını ince ince kıyın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Kuşüzümünü 15-20 dakika sıcak suda bırakın. Soğuyunca çöplerini ayıklayın ve suyunu süzün. Iki kaşık zeytinyağını, dolma fıstığını, soğanı, kalamarların doğranmış kollarını tavaya koyun. Karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Pirinci, tuzu, karabiberi, yeni baharı, tarçını ve kuşüzümünü ekleyin. 1 fincan kalamarların içinde kaynadığı sudan katın. Kısık ateşte 1-2 dakika pişirin. Ocağı söndürün. Kıyılmış dereotunu ekleyin. Küçük bir kaşık yardımı ile kalamarları doldurun. Küçük bir tencereye yanyana koyun. 2 fincan daha kalamarların içinde kaynadığı sudan ekleyin. 1 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin. Bir tabağı ters çevirip üzerlerine kapatın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Kalamar dolmasını ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz

Kalamar Salatası	
Malzeme	250 gram kalamar, 1 adet haşlanmış patates, 5 adet kültür mantarı, 1 domates, 1 çarliston biber, 4 taze soğan, 7 siyah zeytin, yarım demet dereotu,tuz. Sos için 1 yumurta sarısı, 1 diş sarmısak, 1 limonun suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarları bütün olarak tuzlu kaynar suya atıp 20 dakika haşlayıp çıkartın. Kollarını şerit, gövde kısımlarını halka halka kesin. Haşlanmış patatesi 2 santimlik küpler halinde doğrayın. Kültür mantarlarını dörde bölün. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış kabuklarını soyun. Püsküllerini kesin, 2 santimlik verev doğrayın. Bir salata kabında kalamar, patates, mantar, domates, çarliston, taze soğan, zeytin, dereotu ve tuzu karıştırın. Yumurta sarısına önce zeytinyağını sonra limon suyunu azar azar yedirin. Ezilmiş sarmısağı katın. Salatanın üstüne döküp iyice karıştırın. Arzu ederseniz salataya haşlanmış, dilimlenmiş havuç ile yeşil fasulye de katabilirsiniz

Karides Acılı	
Malzeme	250 gram orta boy karides, 4 diş sarmısak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı su, tuz
Yapılışı	Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemeden soyun. Sırtlarındaki siyah iplik gibi bağırsakları bıçağın ucu ile çıkartın. Isıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine serpin. Zeytin yağını karideslerin üzerine gezdirin. Suyu koyun. Kırmızı pul biber ve az tuzu serpin. Karidesler pembeleşinceye kadar yeterli bir süre kurutmadan fırında tutun. Sıcak servis yapın. Kırmızı pul biber yerine kurutulmuş bütün arnavut biberini doğrayarak kullanabilirsiniz. Kırmızı pul biber genelde tuzlu olduğu için ayrıca tuz koymanız gerekmeyebilir

Karides Susamlı	
Malzeme	250 gram iri karides, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, kızartma için sıvı yağ, tuz.
Yapılışı	Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemeden soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bağırsağı bıçağın ucu ile çıkartın. Bir kapta yumurtayı biraz tuz ile çırpın. Başka bir kaba susamı koyun. Yağı kızdırın, karidesleri birer birer önce yumurtaya sonra susama bulayın. Iki taraflarını da kısa bir süre kızartın. Kırmızı biberi serpin. Sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi ile servis yapılması uygun olur

Karides Sarmısaklı	
Malzeme	250 gram orta-iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yapılışı	Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine dağıtın. Kırmızı pul biberi ekin. Karıidesler renk değiştirinceye kadar 10 dakika süre ile fırında tutun. Sıcak servis yapın

Karides Alevli ve Rakılı	
Malzeme	250 gram orta-iri karides, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kahve fincanı rakı.
Yapılışı	Ortası çukur bir tavaya zeytinyağını koyun, ısınınca çiğ karidesleri bütün olarak atın. Tahta bir kaşıkla zedelemeden karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Kabıyla sofraya getirin. Servis yapmadan önce bir cezve içinde rakıyı ısıtın. Karideslerin üzerine dökün. Çakmak veya kibritle tutuşturun

Karides Kokteyli	
Malzeme	250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı mayonez, 1 tatlı kaşığı ketçap. 1 çay kaşığı viski veya kanyak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yapılışı	Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın ve yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemeden kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Karideslerin kafalarını atın, kabuklarını soyun, bir salata kabına alın. Çukur bir kapta mayonez, ketçap, viski veya kanyak ile kırmızı biberi karıştırın, karideslerin üzerlerine dökerek sofraya getirin. Bu şekilde haşlayacağınız karidesleri sadece zeytinyağı ve limonla soğuk olarak ikram edebilirsiniz. Aynı karides güveç ve karides salatası hazırlamada kullanabilirsiniz. İsterseniz karidesleri söğüş olarak bırakıp hazırladığınız kokteyl sosunu küçük çukur bir kapta ayrıca ikram edebilirsiniz

Karides Güveç	
Malzeme	250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 6 adet taze soğan, 4 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım çay kaşığı karabiber, 3 yemek kaşığı rende kaşar, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.
Yapılışı	Pırasaları yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında dilimleyin. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozun saplarını ayırın. Yapraklarını ince ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağı ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun. Fokurdamaya başladıktan sonra ocağı kısıp 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynayan sebzeli suya atın, zedelemeden kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın. Tencereyi süzgece boşaltın. Karidesleri soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra karideslerin kafalarını koparın, kabuklarını soyun, bir güveç veya cam fırın kabına alın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun, halka halka doğrayın, sarmısakları çentin. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Kaşarı rendeleyin. Soğan ve sarmısağı zeytinyağı ile bir tavada yakmadan kavurun, domates ve biberleri atın, tuz ve biberlerini koyun, domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sosu fırın kabındaki karideslerin üzerine dökün, kaşar rendesini serpin, fırında peynirler eriyip pembeleşinceye kadar tutun. Karides güveci tek bir fırın kabında hazırlayabileceginiz gibi haşlanmış karidesleri küçük güveçlere bölerek aynı anda yapabilirsiniz

Karides Salatası	
Malzeme	250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç. 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları. 1 orta boy domates. 1 çarliston biber. 1 sivri biber, 8 küçük kültür mantarı. 8 yeşil zeytin, 1 yemek kaşığı doğranmış salatalık turşusu, yarım demet maydanozun yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz
Yapılışı	Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu yıkayın, saplarını kesin, yapraklarını ince doğrayın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydonoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir zencereye koyun, fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemeden kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Soğuyan karideslerin kafalarını atın, kabuklarını ayıklayın. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Çarliston ve sivri biberin saplarını kesin, tohumlarını boşaltıp, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarları limonlu suyun içine atın, ovarak üzerlerini temizleyin, saplarının sararmış kısımlarını kesip atın, mantarların herbirini dörde bölün. Bir salata kabında karides, domates, yeşil biber, mantar, zeytin, turşu, maydanoz, zeytiyağı, tuz ve limon suyunu karıştırın, sofraya getirin. Kış mevsiminde domates ve yeşil biberin lezzetlisini bulamadığınız takdirde diğer tarif (Karides salatası soslu) uygulamanızı öneririz

Karides Sarmısaklı	
Malzeme	250 gram orta boy iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yapılışı	Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı (toprak veya cam kap veya fırın tepsisi) yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun ve doğrayın, karideslerin üzerlerine dağıtın, kırmızı pul biberi ekin, karidesler renk değiştirinceye kadar 10 dakika süre ile fırında tutun, sıcak servis yapın

Karides Salatası Soslu	
Malzeme	500 gr karides, 1 küçük soğan, 1 küçük havuç, 1 ince dal pırasa, 1 kerevizin dal ve yaprağı, 1 çay kaşığı tuz. Sos için, yarım su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı ketçap, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, madanoz.
Yapılışı	Karidesleri önce temizleyin. Sosu hazırlamak için yoğurt ve ketçapı karıştırın, bunlara sarmısağı ezerek katın. Sirke, limon suyu, kıyılmış maydanozu ilave ederek iyice karıştırın. Soğuyan karidesleri önce kafalarını kopartıp kabuklarını zedelemeden soyun, tek sıra olarak yayvan bir servis tabağına dizin. Üzerine sosu dökerek sofraya getirin. Isterseniz karıştırmadan sosu ayrı bir kapta söğüş karideslerin yanında servis yapabilirsiniz

Koruklu Bamya	
Malzeme	500 gram taze bamya, 3 yemek kaşığı sirke, 1 büyük soğan, 10 diş sarmısak, 2 büyük domates, 2 yemek kaşığı çiçek yağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 salkım koruk, 2 çay kaşığı toz şeker, tuz, biber.
Yapılışı	Bamyaların sivri kafalarını kalem yontar gibi bıçağı çevirerek kesin, bir kaba koyarak üzerlerine sirkeyi dökün, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak bir saat kadar bekletin. Soğanın dış kabuklarını soyun, ortadan ikiye bölün, yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, bütün bırakın. Domatesleri birkaç saniye sıcak suda tutun, çıkarıp kabuklarını soyun, çekirdeklerini atıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını bir tencereye koyun, kızdırın. Önce sarmısakları atın, yarım dakika kadar çevirin sonra soğanlan ekleyin ve arada bir çevirerek yakmadan 3-4 dakika daha kavurun, domatesleri ilave edin. Koruk salkımını koyun, tuz, biber ve şekeri ekleyin, ağır ateşte pişmeye bırakın. Sirkede bekleyen bamyaları bol su ile birkaç defa yıkayın ve pişmekte olan soğan ve domatese ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve bamyalar yumuşayıncaya kadar (15-20 dakika) ağır ateş üzerinde pişirin. Bamyalar pişince ateşi söndürüp tencereye kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, bamyaları zedelemeden karıştırın, kapağını örtüp soğumaya bırakın. Salkım koruk bulunmadığı takdirde koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz. Soğan ve sarmısaklar ile birlikte piliç kanatları da kavurduğunuz takdirde lezzetli bir sıcak yemek olan piliçli bamya pişirmiş olursunuz

Kısır Cevizli	
Malzeme	1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 1 su bardağı ceviz içi, 6 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 4 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Kabaran bulgura biber salçası ve tuz ilave edin, iyice karıştırın. Cevizleri küçük parçalara bölün. Taze soğanların dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi biber salçası ile yoğrulmuş olan bulgura katın. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin, tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Servis tabağını yeşil salata yaprakları ile döşeyebilir, kışın yarım ceviz parçaları ile süsleyebilirsiniz

Kısır	
Malzeme	1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 2 dal taze nane, 4 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, kırmızı biber, tuz
Yapılışı	Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küp şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını ayıklayın ince halkalar halinde kıyını. Taze soğanın dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın. Maydanoz ve naneyi kıyını. Bütün malzemeyi suyunu çekmiş ve kabarmış olan bulgura katın. Koruk suyunu, salçaları, tuzu, biberi ekleyin, iyice karıştırın ve sofraya getirin. Nar ekşisi yerine koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz

Köpeoğlu	
Malzeme	1 patlıcan, 2 çarliston biber, 2 sivri biber, 1 dolmalık biber, kızartma için sıvı yağ, 2 orta boy domates, 1 diş sarmısak, 1 kesme şeker, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 tatlı kaşığı sirke, 1 su bardağı yoğurt.

Yapılışı	Patlıcanı alacalı soyun, sapını ve yeşil yapraklı kısmını kesin, uzunlamasına dörde bölün, küp şeklinde doğrayın. Çukur bir kapta, 1 litre suya 1 yemek kaşığı tuz atın, içine doğranmış patlıcanları koyarak acısının çıkması için yarım saat bekletin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanların suyunu sıkın, mutfak peçetesi ile kurutun, yağa atıp kızartın, servis kabına çıkarın. Biberleri yıkayın, kurutun, saplarını kesin, çekirdeklerini atın, 1,5-2 cm uzunluğunda doğrayın, patlıcanların kızardığı yağda kızartın, yağını süzdürün, patlıcanların olduğu servis kabına alın ve karıştırın. Domatesleri rendeleyin, bir kaba koyarak ateşe oturtun, küp şeker, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi ilave edin, suyunu çekene kadar salçayı pişirin, kızarmış patlıcan ve biberlerin üzerine dökün, karıştırın. Sarmısakları ayıklayın, ezin, yoğurda katın, diğerlerine ilave edip tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Kızarırken yağ sıçraması için biberlerin çok iyi kurutulmuş olmasına dikkat edin, ateşi azaltın ve tavanın üzerine kapak koyun. Arzu ederseniz salça ve yoğurdu karıştırmadan kızarmış patlıcan ve biberlerin yanında ayrı olarak masaya getirebilirsiniz

Kokoreç Kağıtta Kuzu	
Malzeme	Hazır kokoreç, 1 orta boy domates, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, tuz
Yapılışı	Domateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Alacağınız hazır kokoreçi parçalamadan 2 cm kalınlığında halka şeklinde doğrayın. 20*25 cm boyutlarında bir aliminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin. Hava almayacak şekilde paketleyin. Sıcak fırında veya yapışmaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sıcak servis yapın

Kokoreç Izgara Kuzu	
Malzeme	Hazır kokoreç, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, tuz
Yapılışı	Alacağınız hazır kokoreçi önce 2 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Sonra herbir halkayı dörde bölün. Yapışmaz bir tavanın içine kokoreçleri koyun. Tahta bir spatula ile karıştırarak 2-3 dakika sote edin. Bir servis tabağına alarak üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin

Kaymaklı Kayısı	
Malzeme	12 adet kuru kayısı, 2 kahve fincanı su, 1 yemek kaşığı toz şeker, 2 karanfil, 2 yemek kaşığı antep fıstığı içi, 50 gram kaymak
Yapılışı	Kayısıları 3-4 saat suda bırakın sonra aynı su ile üzerlerine toz şekeri koyarak yarım saat hafif ateşte pişirin. Süzgeçle çıkartıp düz bir servis tabağına dizin. Pişme suyunu saklayın. Antep fıstığı içlerini sıcak suda bekletin. Soğutup kabuklarını soyun. Ince ince kıyın. Servis tabağındaki kayısıların ortalarını bir bıçak ile yarın, kıyılmış antep fıstıklarını kayısıların içlerine doldurun. Kayısıların piştiği suyu 1-2 dakika kaynatın. Fıstık doldurulmuş kayısıların üzerine dökün. Soğuduktan sonra kayısıların yarıklarına küçük kaymak parçalarını koyun ve servis yapın. Kayısıların içine antep fıstığı yerine kıyılmış tuzsuz çip badem, fındık veya ceviz de koyabilirsiniz. Kaymak yerine hazır krema veya krem şanti kullanabilirsiniz. Kayısılar daha soğumadayken üzerlerine bir tatlı kaşığı kayısı likörü dökerseniz farklı bir tad elde edersiniz

Limonlu Ayva	
Malzeme	1 ekmek ayvası, 1 limonun suyu
Yapılışı	Ayvayı ortadan ikiye bölün. Herbir yarım ayvayı doğrama tahtasına koyup en fazla yarım santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Dilimlerin ortalarındaki çekirdekleri ve sert kısımları bıçak ile temizleyin. Yayvan bir kaba dizip hemen üzerlerine limon suyunu gezdirin. Ayvayı doğrar doğramaz limon suyunu serpmezseniz rengi kararır
Lahana Mezesi	
Malzeme	Yarım kırmızı lahana, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı pul biber
Yapılışı	Kırmızı lahanayı ince ince kıyın. 1 kaşık tuzla ovun. Yıkayın. Mutfak robotunda püre haline getirin. Ekmek diliminin kabuklarını kesin. 10 dakika suda bırakın. Çıkarıp avucunuzla sıkın ve didikleyin. Sarmısağı ayıklayın, dövün ve yoğurda katın. Önce kırmızı lahana püresi ekmek ve sarmısaklı yoğurdu karıştırın. Zeytinyağı ve sirkeyi katın, tekrar karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine kırmızı pul biber ekin. Sofraya oturulmayan kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak da sunabilirsiniz

Midye Sarmısak Soslu	
Malzeme	20 midye eti, 3 diş sarmısak, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 yemek kaşığı limon suyu
Yapılışı	Midyeleri yıkayın. Süzün, bir tencereye koyun ve kısık ateşte kendi suyu ile 10 dakika pişirin. Sarmısakları ayıklayın ve tuz ile ezin. Maydanozu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın ve yapraklarını kıyın. Sarmısak, limon suyu ve maydanozu karıştırıp midyelerin üzerine dökün. Karştırın ve ılık servis yapın. Kabuklu midye kullanacaksanız önce midyeleri bir tencereye koyup ateşe oturtun ve kabukları açıkdıkça midyeleri çıkartıp alın

Midye Pilaki	
Malzeme	30-35 adet iri midye eti, 1 orta boy soğan, 1 körpe havuç, 1 küçük boy kereviz, 1 orta boy patates. 1 orta boy

	domates. 1 dolmalık biber, 1 tatlı kaşığı un, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber
Yapılışı	Midyeleri yıkayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kereviz ve patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küpler şeklinde doğrayın, kararmamaları için soğuk suya atın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin sapını çıkarın, çekirdeklerini boşaltın, yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını ince kıyın. Üç kaşık zeytinyağı ile soğanı pembeleşinceye kadar (5-6 dakika) kavurun, havuç, kereviz ve patatesi ekleyin, 3-4 dakika daha kavurun, gerektiği takdirde sıcak su ekleyin, şeker, karabiber ve tuzunu koyun, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sonunda domatesi, biberi ve unu katın, arada bir dibinin tutmaması için karıştırarak sebzeleri tam olarak pişirin. Sebzeler suyunu çekince midyeleri atın, iki-üç dakika daha kısık ateşte birlikte pişirmeye devam edin. Ateşi söndürünce maydanozu serpin, kendi tenceresi içinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz taze domates yerine ılık suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası katabilirsiniz

Mantar Yoğurtlu	
Malzeme	500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 su bardağı süzme yoğurt, 3 diş sarmısak, ¼ demet dereotu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz
Yapılışı	Mantarları bir güzel hazırlayın. Sarmısakları soyun ve tuzla ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Mantarları bir salata kabına alın. Yoğurt, sarmısak ve dereotunu karıştırın. Mantarların üzerine dökün. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Kırmızı pul biberi serpin ve sofraya getirin. Arzu ederseniz kültür mantarı yerine zehirli olmadığından emin olduğunuz başka mantarları da kullanabilirsiniz

Mantar Izgara	
Malzeme	350 gram iri kültür mantarı, 6 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yapılışı	Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. Iyice yıkayın, saplarını yuvarlak kısımlarını zedelemeden parmaklarınızla hafifçe bastırıp ve döndürerek çıkartın. Soğuk suya atın. Maydanozu yıkayın, sap ve dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Sarmısakları ayıklayın, havan veya el presinde ezin, maydanoza katın. Sarmısakları maydanoza tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Sudaki mantarları çıkartın, ters çevirip içlerindeki suyu boşaltın, bir küçük kaşık yardımı ile içlerini sarmısaklı maydanozla doldurun. Üzerlerine kırmızı pul biber ekin ve fırının üstten ızgarasında yumuşayıncaya kadar pişirin. Mantarların içine sarmısaklı maydanoz yerine karides, peynir, dereotu veya kaşar peyniri de koyabilirsiniz

Mantar Sote	
Malzeme	500 gram kültür mantarı, 10 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1/3 demet maydanoz
Yapılışı	Mantarların üzerlerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. Iyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın. Büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün. Soğuk suda tutun. Sarmısakları ayıklayın ve bütün bırakın. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, 1 cm uzunluğunda doğrayın. Maydanoz yapraklarını yıkayın, ayıklayın, ince ince kıyın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, sarmısakları atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Mantarları ilave ederek karıştırmaya devam edin. Mantarlar önce su salıp ardından çekmeğe başlayınca domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Ocağı kapatıp kekiği koyun ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce kırmızı biber ekin ve maydanozu serpin

Menemen	
Malzeme	4 adet yumurta, 4 adet taze soğan, 2 diş sarmısak, 3 orta boy olgun domates, 2 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, karabiber, tuz
Yapılışı	Yumurtaları çukur bir kapta çırpın. Domatesleri kaynar suya atıp hemen çıkartın. Kabuğunu soyun. Çekirdeklerini atın. Küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğanların püsküllerini kesin, kabuklarını soyun, halka şeklinde doğrayın. Yapışmaz bir tavada yağı kızdırın, sarımsakları koyun, bir dakika kadar çevirin, soğanları atın, iki dakika karıştırarak kavurun. Domates ve sivri biberi ekleyin, domatesler suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Tavayı ocağın üstünden alın, peynir, karabiber ve tuzu ilave edin. Tavayı tekrar ocağın üzerine koyun. Çırpılmış yumurtaları dökün, orta kuvvetli ateşte karıştırarak her tarafı eşit, suluca bir kıvamda olacak şekilde pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozu serpin ve kapağı kapalı olarak birkaç dakika tutup sofraya getirin. Taze soğan yerine kuru soğan da kullanabilirsiniz. Kullanacağınız beyaz peynir tuzlu ise tuz koymanız gerekmeyebilir

Muhammara	
Malzeme	2 dolmalık kırmızı biber, 1 diş sarmısak, 1 küçük kuru soğan, 2 yemek kaşığı biber salçasi, 1 fincan ögütülmüş kızarmış ekmek, 1 fincan ceviz içi, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı nar ekşisi, 1 yemek kaşığı nohut, 1 -2 çay kaşığı kimyon, tuz, zeytinya
Yapılışı	Biberleri közleyin, bir kağıt torbaya koyup 10 dakika bekletin, çıkartıp zarını soyun, sapını ve içindeki tohumlarını atın, elinizle çatalla veya mutfak robotunda ezerek püre haline getirin. Sarmısak ve soğanın kabuklarını ayıklayın, ince ince çentin. Bir kapta ezilmiş biberi, sarmısağı, soğanı, biber salçasını, öğütülmüş kızarmış ekmeği ve cevizi iyice karıştırın. Limon suyu ve nar ekşisini ilave edin, tekrar karıştırın. Yoğurt, kimyon ve tuzu katarak tadını ayarlayın. En sonunda karıştırmaya devam ederek zeytinyağını yavaşça ilave edin. Bir gün önceden hazırlarsanız

	daha keskin bir lezzet ve koku elde edebilirsiniz. Kızarmış ekmek yerine sıcak suda bekletilmiş bulgur da kullanabilirsiniz

Mercimek Köftesi	
Malzeme	1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 demet (6-8 adet) taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığ nar ekşisi, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon
Yapılışı	Mercimeği tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, üzerinde bir parmak kalacak kadar haşlama suyunu bırakın, kalanını dökün, bulguru ilave edin, 20 dakika kadar şişmesini bekleyin. Taze soğanlan ayıklayın, ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atıp yapraklarını doğrayın. Taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, pul biber, kişniş ve kimyonu da ekleyip elinizle iyice yoğurun, sıkarak avucunuzun içinde ince uzun köfteler yapın. Köfte şekli vermeden önce tadına bakarak bazı malzemelerin miktarını değiştirip kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Mercimek köftesi durdukca kuruyup lezzetini kaybedeceğinden çok önceden hazırlanmamalıdır. Bu köfteyi yeşil mercimek ile de yapabilirsiniz

Mücver Yeşil Fasulye	
Malzeme	250 gram yeşil fasulye, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 2 diş sarmısak, 1/3 demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Taze fasulyeleri içine yarım çay kaşığı kabartma tozu atacağınız tuzlu suda haşlayın, çıkartıp süzün, ince ince doğrayın. Sarmısağı ayıklayın, ince ince çentin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta un, peynir, sarmısak, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla hafifçe bastırarak düzeltin. Iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Mücveri yanında çeyrek limon dilimleri ile ikram yapabilirsiniz

Mücver Pırasa	
Malzeme	4 adet pırasa, 4 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı kırıntı peynir, ¼ demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Pırasaları yıkayın, en dıştaki kabuğunu soyun, yeşil kısımları ile birlikte halka halka doğrayın. Tuzlu suya atıp yumuşayıncaya kadar 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün, soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanların dış kabuğu soyun, püskülünü atın, ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın,dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta kıyılmış pırasa, taze soğan, un, peynir, maydanoz ve yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. Iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesi ile fazla yağını süzerek servis yapın. Pırasa mücveri yanında çeyrek limon ile ikram edilebilir

Mücver Patates	
Malzeme	250 gram patates, 5 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, 2 yumurta, 1 çay kaşığı kabartma tozu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyun, içinde soğuk su bulunan bir kaba rendeleyin. Taze soğanların dış kabuğunu soyun, püskülünü atın, ince halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta sudan çıkartıp avucunuzda sıkarak suyunu süzeceğiniz patates rendesi, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin, iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Patates mücverini yanında ketçap veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz

Mücver Karnıbahar	
Malzeme	1 adet küçük boy karnıbahar, 1 tatlı kaşığı sirke, 7 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, yarım demet dereotu, 1 yumurta, 100 gram kırıntı beyaz peynir, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın. Dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın. Zedelemeden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. Içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzün ve çatalla ezin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, püskülünü atın ve ince halkalar halinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, dallarını atın ve ince ince kıyın. Çukur bir kapta un, dereotu, yumurta, peynir, tuz ve karnıbahar ezmesini katın. Tekrar karıştırın ve köfte şeklini vererek kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın

Mücver Kabak	
Malzeme	3 adet orta boy kabak, 4 adet taze soğan, 1 diş sarmısak, 4 demet dereotu, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı un, 50

	gram ezilmiş beyaz peynir, yarım çay kaşığı karabiber, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Kabakları yıkayın, sap kısmını ve altındaki siyah yuvarlak kısmı kesin. Kabuklarını sıyırarak soyun ve iri parçalar halinde rendeleyin. Çukur bir kaba koyarak su salmasını bekleyin. Taze soğanın püskülünü kesin, dış yapraklarını soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarmısağı ayıklayıp ince ince çentin. Dereotunu yıkayıp kalınca dallarını atın. Yapraklarını doğrayın. Peyniri bir kap içinde çatalla ezin. Suyunu salmış rendelenmiş kabakları avucunuzun içinde sıkarak kalan suyunu da süzün. Kabağın üzerine taze soğan, sarmısak, dereotu, un, peynir ve karabiberi ilave edin. Yumurtaları kırın. Hepsini iyice karıştırın. Karışım sulu olmayan yumuşak bir hamur haline gelince tavada yağı kızdırın. Kaşığı doldurup yavaşça tavaya bırakın. Üstlerini de kaşığın sırtı ile hafifçe düzeltip yakmadan iki taraflarını da kızartın. Kızaran mücverleri kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Servis tabağına alarak soğumadan sofraya getirin. Hem yumurta içerdiği hem de yağda kızardığı için oldukça ağır olan mücveri dengelemek için yanında yoğurt ile servis yapmakta yarar vardır. Mücveri kuvvetli ateşte kızartırsanız dışı çok çabuk pişer, hatta yanar. Içi ise çiğ kalır. Bu nedenle ateşin kuvveti iyi ayarlanmalıdır. Karışım sulu olduğu takdirde biraz un ilave ederek kıvam elde edilir

Mücver Ispanak Kökü	
Malzeme	1 kilo ıspanak, 3 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için yağ.
Yapılışı	Ispanağın yapraklarını köklerin 5 santim üzerinden kesin. Başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri içinde bulunan su derince bir kaba alınır. Çamurlardan arınması için birkaç saat beklenir. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin. Herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesin, tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün. Soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanları ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozun yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta kıyılmış ıspanak kökü, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince, tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. Iki tarafını da kızartın. Kağıt peçetede fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Ispanak kökü mücverini yanında yoğurt veya limon dilimi ile ikram edebilirsiniz

Mücver Havuç	
Malzeme	3 adet orta boy havuç, 3 adet taze soğan, 1 yemek kaşığı un, ¼ demet dereotu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Havuçları yıkayın. Kazıyın ve kabuklarını soyun. Rendeleyin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun ve püskülünü atın. Ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın. Dallarını atın. Yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta rende havuç, taze soğan, un, maydanoz, dereotu, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alıp kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. Iki tarafını pembeleşene kadar kızartın. Kağıt peçetede fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz

Muska Böreği Sebzeli	
Malzeme	1 hazır yufka, 3 yaprak pazı, 2 pırasa, 1 orta boy havuç, 1 küçük boy patates, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Yuvarlak yufkayı ortasından keserek iki parçaya ayırın. Iki yarım yufkayı üstüste koyun tekrar ikiye bölün. Böylece dört parça yufka elde etmiş oldunuz. Aynı işlemi dört yufka parçası ile tekrarlayıp en sonunda 16 üçgen parçaya bölün. Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın. Yaprakları ince ince kıyın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını halka şeklinde ince ince doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın ve rendeleyin. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın ve çevirerek iki dakika kızartın. Havucu ilave edin 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin. 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın. Haşlanmış patatesi, tuzu, karabiberi ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Herbir yufka parçasının geniş tarafına soğumuş sebze karışımından koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısımın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak servis yapınız. Sebzeli börek içini mevsim, mevcut malzemeler ve zevkinize göre daha farklı biçimde de hazırlayabilirsiniz. Böreği isterseniz muska değil sigara şeklinde de sarabilirsiniz
Muska Böreği Balıklı	
Malzeme	1 hazır yufka, 5-6 adet küçük balık (sardalya, hamsi veya benzeri kolay filetosu çıkabilen, az kılçıklı, dikensiz balıklardan), 1 küçük boy soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.
Yapılışı	Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün ve böylece dört parça (çeyrek) yufka elde edin. Aynı işlemi iki kere daha tekrarlayıp tek yufkanızı toplam 16 üçgen şeride bölün. Balıkları temizleyin, kafa ve kılçığını atın, herbir filetoyu yarım santimden küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı balıkların üzerine rendeleyin. Maydanozu yıkayın, dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın, balıklara ilave edin, tuz ve karabiberi koyun, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına soğanlı balık karışımından koyarak muska (üçgen) şeklinde sarın, sonuna geldiginizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısım üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzdürün, sıcak olarak sofraya getirin.Balıkları doğrayacağınız bıçak tırtıllı olursa balık etleri parçalanıp ezilir. Başka yemekten kalmış haşlanmış balıklar ile de bu böreği hazırlayabilirsiniz

Patlıcan Izgara	
Malzeme	2 orta bostan patlıcanı, 2 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber, tuz
Yapılışı	Patlıcanı yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın, tuzlu suya atın. Sarmısakları ayıklayın, havanda biraz tuzla ezin, bir kaseye koyun, 2 yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu ve biberi ekleyin, çatalla çırpın. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanları kurutun, kasedeki karışıma batırın, mangal ızgarası veya yapışmaz tavada iki taraflarını da kızartın, yayvan bir tabağa dizin. Servis yaparken üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile biraz sirke gezdirtin. Servis yaparken arzu ederseniz zeytinyağı ve sirke yerine yanında sarmısaklı yoğurt verebilirsiniz

Patlıcan Köftesi	
Malzeme	3 adet patlıcan, 3 yemek kaşığı kaşar rendesi, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 1/3 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber
Yapılışı	Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun. Sapını kesin, çatalla ezin. Patlıcanlara kaşar rende, un, yumurta, maydanoz, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat bekletin. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartıp kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Yoğururken fazla sulu olursa un miktarını artırabilir fazla kuru olursa bir yumurta daha ilave edebilirsiniz

Patlıcan Puf Kızartma	
Malzeme	1 adet bostan patlıcanı, 1 yemek kaşığı un, yarım çay kaşığı kabartma tozu, yarım bardak su, kızartma için zeytinyağı
Yapılışı	Patlıcanın sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Un, yumurta ve kabartma tozunu suyla karıştırarak bulamaş haline getirin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzla zedelemeden sıkın. Bulamaca batırın ve kızgın yağa atarak iki tarafını da kızartın. Pişerken kabaran patlıcanları bir kağıt mutfak havlusuna çıkartın ve fazla yağını süzün servis tabağına alın. Patlıcanları yemeden çok önce yaparsanız soğuyup çıtır kıvamlarını kaybeder. Arzu ederseniz ayrıca yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz

Patlıcan Kızartma Soslu	
Malzeme	3 adet patlıcan, 2 orta boy domates, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kızartma için yağ.
Yapılışı	Patlıcan sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında uzun dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Domatesleri ikiye bölün, rendeleyin. Sarmısakları ayıklayın, biraz tuzla havanda dövün. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını ince ince kıyın. Biber salçasını yarım kahve fincanı ılık suda eritin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzun arasında zedelemeden sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağını süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahana domates rendesi, sarmısak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı alarak ekleyin. Beş dakika pişirin. Patlıcanları tam sofraya götürürken üzerlerine sıcak sosu dökün. Sosunu son anda sıcak olarak koyacağınız için patlıcanları daha önceden kızartabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz

Pazı Kavurması	
Malzeme	1 demet pazı (600-700 gram), 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 1 orta boy soğan, tuz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, karabiber
Yapılışı	Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı kısmını çıkartıp 2 santim uzunluğunda doğrayıp bir kenara ayırın, yaprakları ince ince kıyın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küp şeklinde çentin. Geniş bir tava veya tencereye zeytinyağını koyun, soğanları atın, çevirerek iki dakika kavurun, pazı saplarını atın, üç dakika daha kavurun, fıstıkları ekleyin. İki dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin, en son pazı yapraklarını atın. Hepsini alt üst ederek beş dakika daha pişirin, tuzunu ve biberini ekleyin, ılık veya soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine yoğurt (sarmısaklı) koyabilirsiniz

Pazı Sarması	
Malzeme	1 demet pazı, 100 gram orta yağlı kıyma, 1 küçük soğan, 2 yemek kaşığı pirinç, 1 tatlı kaşığı domates salçası, ¼ demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yapılışı	Pazıları yıkayın. Herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı saplarını atın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Pirinci yıkayın ve süzün. Salçayı yarım fincan ılık suda eritin. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Kıyma, soğan, pirinç, salça, maydanoz, nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı su ve yağı karıştırın ve yoğurun. Karışımdan alarak herbir pazı yaprağının alt kısmına koyun. Kıvırarak muska gibi sarın. Açılacak kısmı alta gelecek şekilde küçük bir tencerenin dibine dizin. Sarma işlemi bitince üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirerek koyun. Bir bardak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra

	kısarak 30 dakika ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz sofraya yanında yoğurt ile getirebilirsiniz

Patatesli Çig Köfte	
Malzeme	1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 2 orta boy patates, 8-10 taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, tuz, karabiber
Yapılışı	Bulguru yıkayın, üzerine kaynar su döküp bir kapak örtün, yarım saat pişmesi için bekletin. Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın, çıkartıp kabuklarını soyun, rendeleyin. Taze soğanların püsküllerini atın, en üstteki kabuklarını soyun, ince ince yuvarlak doğrayın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Biber salçasını biraz ılık suda eritin. Çukur bir kapta bulgur, rende patates, taze soğan, maydanoz, biber salçasi, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırıp iyice yoğurun. Tadını kontrol edin, elinizle parmak şeklinde köfteler yapıp salata yaprakları üzerinde sofraya getirtin. Arzu ederseniz ertesi güne kalan köfteleri tekrar karıştırıp içine bir yumurta kırarak tavada kızartabilirsiniz

Patates Köftesi	
Malzeme	3 orta boy patates, 3 sap taze soğan, 1 küçük boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı baharı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, sıvı yağ
Yapılışı	Patatesleri yıkayın, tuzlu suda haşlayın ve biraz soğuyunca ezerek püre haline getirin. Soğanın kabuğunu soyun bir kaba ince ince çentin, 1 çay kaşığı tuz ile ovun, sudan geçirin, avucunuzla sıkın, patatese ekleyin. Domatesi ikiye bölün, rendeleyin. Sivri biberin sap ve tohumlarını atın, çok ince halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Köfte baharı, karabiber ve tuzu katın ve iyice karıştırın, yoğurun, ince uzun köfteler yapın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızartın. Domates yerine bir tatlı kaşığı salçayı ılık suda eritip katabilirsiniz

Pancar Turşusu	
Malzeme	500 gram kırmızı pancar, 2/3 bardak sirke, 1/3 bardak limon suyu, 4 diş sarmisak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, tuz
Yapılışı	Pancarları ovarak yıkayın, sap ve yapraklarını kesin, bir tencereye koyup üç parmak aşacak kadar su koyun, 1 çay kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirke ile arada kontrol ederek, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Kevgirle sudan alacağınız pancarlar soğumadan kabuklarını soyun ve halka şeklinde doğrayın. Pancarları cam kavanoza alın, kaynama suyunu süzerek üzerlerine dökün. Sarmısakları ayıklayın, bir parça tuzla dövün, üzerine sirke ve limon suyunu döküp karıştırın, pancarlara ekleyin. Toz şekeri ekleyin, tuzunu kontrol edin, buzdolabında 2-3 gün bekletin, küçük kaselerde suyu ile birlikte ikram edin.

Pastırmalı Izgara Börek	
Malzeme	1 hazır yufka, 25 gram sıra pastırma, 25 gram kaşar peyniri, 1 yumurta, 1/3 demet dereotu
Yapılışı	Yuvarlak yufkayı ortasında ikiye bölün. Katlayarak keserek toplam sekiz üçgen parça haline getirin. Pastırmanın çemenini ayıklayın, ince ince kıyın. Kaşar peynirini iri iri rendeleyin. Yumurtayı kırın. Dereotunu ince doğrayın ve hepsini pastırmaya katın ve karıştırın. Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına bu karışımdan koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Böreklerin iki taraflarını da bir mutfak fırçası veya kağıt ile hafifçe yağlayın. Kömür ateşi veya yapışmaz tavada yakmadan ızgara ederek sıcak servis yapın. Izgara böreğin içine pastırma yerine sucuk, salam veya kavrulmuş kıyma koyabilirsiniz

Pastırma Kağıtta	
Malzeme	100 gram dilimlenmiş orta yağlı pastırma, 1 orta boy domates, 1 sivri biber, 1/3 demet dereotu, yarım limon, 3 çay kaşığı zeytinyağı, aliminyum mutfak folyosu
Yapılışı	Pastırmanın çemenlerini ayıklayın. Domatesi ve yarım limonu kabuklarını soymadan ince yuvarlak halkalar halinde kesin. Biberin sap ve tohumlarını ayıklayın ve halka şeklinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ayırın. Aliminyum folyoyu bohça şeklinde katlanabilecek gibi açarak ortasına domates, biber, limon, dereotu, pastırma ve üzerine zeytinyağı olarak birkaç kat üstüste dizerek hava almayacak şekilde kapatın. Paketi yağsız tavaya koyarak orta ateşte 5 dakika süre ile tutun. Bir tabağa alarak sofraya getirin. Çıkacak buharın elinizi yakmamasına dikkat ederek bir bıçak ile folyoyu kesin. Bu mezenin benzerini sucuk ve peynir ile yapabilirsiniz. Tabaklara servis edildiğinden kısa bir süre sonra pastırmalar sertleşeceği için kısa süre için de olsa yenmesi uygun olur

Pastırma Alevli	
Malzeme	50 gram yağlı pastırma, 3 yemek kaşığı rakı.
Yapılışı	Pastırma dilimlerini birbirlerinden ayırın. Çemenlerini ayıklayın, bir tabağa dizin ve sofraya koyun. Rakıyı bir cezveye koyarak kaynatmadan ısıtın. Sıcak rakıyı sofraya getirip pastırmaların üzerinde gezdirin. Tutuşturun. Alevler sönünce soğutmadan yiyiniz. Pastırma dilimleri ince ve kıvrılmış halde ise daha az rakı yeterli olabilir. Alevlemeyi kibrit ile yaparsanız kibritin ecza kokusu sinebilir. En doğrusu bir kağıt tutuşturup rakıyı yakmaktır
Pilaki Yeşil Mercimek	
Malzeme	1 su bardağı yeşil mercimek, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy havuç, 1 orta boy patates, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.
Yapılışı	Mercimekleri yıkayın, sekiz ila on saat süre lie soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin.

	Sarmısakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için soğuk suya atın. Salçayı bir kahve fincanı ılık suda eritin. Tencereye ıslatılmış mercimeği soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak diriliğini tam kaybetmeden yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmısağı 3-4 dakika kavurun, havucu ve patatesi ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, bir su bardağı sıcak su koyun, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış mercimekleri koyun, onbeş dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürmeden tencereye naneyi serpin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Salça yerine taze domates ile de yapabilirsiniz

Pilaki Fasulye	
Malzeme	250 gram kurufasulye, 1 orta boy soğan, 1 baş sarmısak, 2 orta boy havuç, 1 orta boy kereviz, 2 çay kaşığı toz şeker, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.
Yapılışı	Fasulyeleri yıkayın, sekiz-on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin. Sarmısakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış fasulyeyi soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak beş dakika kaynatın, süzün, köpüklenmiş bu suyu atın. Tencereye yeniden soğuk su koyarak fasulyeleri yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmısağı 3-4 dakika kavurun, havucu ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, kerevizleri katın, bir su bardağı sıcak su koyun, tozşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış fasulyeleri ilave edin, on dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürünce tencereye, kalan üş kaşık zeytinyağını ilave edin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz yemeği ateşten almadan önce biraz sıcak suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçasını renk vermesi için katabilirsiniz

Pilaki Börülce	
Malzeme	1 su bardağı kuru börülce, 1 orta boy soğan, 4 diş sarmısak, 1 orta boy havuç, 1 iri domates, 2 sivri biber, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, yarım demet dereotu
Yapılışı	Börülceyi bir gece önceden ıslatın, süzüp soğuk tuzlu suya koyun, kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri bir kevgirle alın, yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, çentin. Sarmısakları soyun, çentin. Havucun üstünü kazıyın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, bir santim uzunluğunda yuvarlaklar olarak doğrayın. Tencereye iki kaşık zeytinyağını koyun, soğan, sarmısak ve havuçları beş dakika süre ile kavurun, domates, sivri biber, toz şeker, tuz, karabiber ve bir su bardağı sıcak su ekleyin. Tencere kaynayınca haşlanmış börülceleri ilave edin, ateşi kısıp 15 dakika daha pişirin. Ocağı söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını ve dereotunu serpin, karıştırıp kapağını kapatın ve soğumaya bırakın. Domates yeterice ılık suda eriteceğiniz 1 yemek kaşığı domates salçası da koyabilirsiniz.

Pilav Patlıcanlı	
Malzeme	1 adet bostan patlıcanı, 1 su bardağı pilavlık pirinç, 1 orta boy soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 çarliston biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı toz şeker, 4-5 dal taze nane, patlıcanları kızartmak için sıvı yağ.
Yapılışı	Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamammı örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentin, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağa atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz.

Pilav Patlıcanlı	
Malzeme	1 adet bostan patlıcanı, 1 su bardağı pilavlık pirinç, 1 orta boy soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 çarliston biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı toz şeker, 4-5 dal taze nane, patlıcanları kızartmak için sıvı yağ.
Yapılışı	Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde

	kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamammı örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentin, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağa atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz.

Pilav Meyhane	
Malzeme	150 gram kıyma, 3 yemek kaşığı mısır özü yağı, 1 orta boy soğan, 1 küçük havuç, 2 orta boy domates, 1 kırmızı veya 2 çarliston veya 3 sivri biber, 1 bardak pilavlık bulgur, 1,5 bardak et suyu, tuz, karabiber
Yapılışı	Soğanı diş halinde çentin. Havucu kazıyın ve rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını çıkartın, çekirdeklerini atın, ince şeritler halinde veya halkalar halinde doğrayın. Bulguru yıkayın ve süzün. Sıvı yağ, kıyma ve soğanı birlikte kıyma su salıp tekrar çekene kadar kavurun. Havuç, domates ve biberini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirin. Etsuyunu ekleyin, tuz ve biberini ayarlayın, yıkanmış bulguru katın ve karıştırın. Birkaç dakika kuvvetli ateşte kaynattıktan sonra altını kısarak tamamen suyunu çekene kadar 20-25 dakika daha pişirin. En az 15 dakika demlenmeye bırakın. Kepçe ile harmanlayıp servis yapın. Mısırözü yağı yerine 2 kaşık margarin de koyabilirsiniz. Bu pilavı kıyma yerine küçük doğranmış tavuk eti ile de yapabilirsiniz. Bu takdirde etsuyu yerine tavuk suyu koymalısınız. Pilava küp şeklinde kesilip kızartılmış küçük patlıcanlar veya haşlanmış bezelye de ekleyebilirsiniz

Piyaz Yeşil Zeytin	
Malzeme	2 su bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin, 3 taze soğan, 1 diş sarmısak, 1 sivri biber, 1 su bardağı ceviz içi, 1/3 demet maydanoz, 1/3 demet dereotu, 1/3 demet taze nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu veya nar ekşisi, kırmızı pul biber
Yapılışı	Zeytinleri halka şeklinde kesin. Taze soğanların dış kabuklarını soyarak beyaz kısımlarını doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, ince ince doğrayın. Maydanoz, dereotu ve taze naneyi yıkayın, kalınca dalların atın, yapraklarını kıyın. Ceviz içlerini küçük parçalar haline getirin. Bütün malzemeleri zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırın. Servis tabağına alıp kırmızı pul biber ile süsleyin. İçi biber doldurulmuş zeytin kullanıyorsanız ayrıca pul bibere gerek yok. Bu mezeyi ceviz yerine kıyılmış badem veya kıyılmış fındık ile de deneyebilirsiniz

Piyaz Mercimek	
Malzeme	1 su bardağı yeşil mercimek, 2 orta boy domates, 4 taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 2 sivri biber, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak
Yapılışı	Mercimeği ayıklayın, üzerine mercimekleri iki parmak geçecek kadar soğuk su koyarak 5-6 saat ıslatın. İçine kabuğu soyulmuş bütün bir kuru soğan atılmış tuzlu suda mercimekleri yumuşayıncaya kadar 20-25 dakika süreyle haşlayın, süzün. Süzülen mercimeğe hemen zeytinyağını döküp karıştırın ve bir kenarda bekletin. Diğer yandan domateslerin kabuğunu soyun ve küçük küp şeklinde doğrayın. Sapı ve tohumları çıkarılmış sivri biberler ile taze soğanların beyaz kısımlarını ince halkalar şeklinde doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Mercimekler ve hazırlanmış sebzeleri tuz ilave ederek karıştırın, servis yapmadan kısa bir süre önce limon suyunu ilave edin ve sofraya getirin. Turşu kullnabilirsiniz. Ancak bu durumda daha az tuz ve limon suyu koymak gerekecektir. Bu mezeyi kirmızı turp ve haşlanmış yumurta ile süsleyip servis edebilirsiniz

Piyaz Fasulye	
Malzeme	2 su bardağı kuru fasulye, 2 orta boy kuru soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 2 yumurta, yarım demet maydanoz, 8-10 siyah zeytin, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak.
Yapılışı	Fasulyeleri bir güzel haşlayın, bir salata kabına alın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Yumurtaları 10 dakika haşlayın ve herbirini dört dilime ayırın. Soğanlan yarım ay şeklinde ince ince doğrayın, bir kaba alın, üzerlerine tuz dökerek parmaklanızla ovun, yıkayın ve süzün. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdekierini çıkarın ve yarım halkalar şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve yuvarlak doğrayın. Biber turşularını. Küp şeklinde kesin. Maydanozun dallarını atıp yapraklarını ince kıyın. Sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın, limon suyu ve tuzu ekleyin, karıştırıp servis tabağına alın. Piyazi yumurtalar ve zeytinler ile süsleyin, üzerine sumak serpin ve sofraya getirin

Piyaz Peynir	
Malzeme	100 gram sert beyaz peynir, 1 orta bor soğan, 1 çay kaşığı tuz, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı taze çekilmiş

	karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.
Yapılışı	Beyaz peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyin. Soğanın dış kabuğunu soyun. Uzunlamasına ikiye bölün. Ince ince doğrayın. Çukur bir kaba alın. Üzerine bir çay kaşığı tuz dökün. Elinizle acısını çıkartmak için ovun. Kaba su ekleyip ovulmuş soğanları yıkayın ve süzün. Maydanozun yapraklarını doğrayın. Rendelenmiş beyaz peynir, soğan, maydanoz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını ezmeden karıştırın. Beyaz peynir yerine rendeye gelebilecek sertlikte çeşitli yerek peynirler kullanabilirsiniz. Bu piyazı meze olarak sofraya getirebileceğiniz gibi domates ve çoban salatalarına katabilir veya sade makarnaya ekleyip sıcak olarak servis yapabilirsiniz

Peynirli Domates Dolması	
Malzeme	8 adet küçük domates, 100 gram tulum peyniri, 1 taze soğan, 1 sivri biber, 2 yemek kaşığı ceviziçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, tuz
Yapılışı	Domatesleri yukayın, üstten kapak şeklinde kesin, içlerini küçük bir kaşıkla boşaltın, tuz serpin, bırakın. Tulum peynirini rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Taze soğanın beyaz kısmını çok ince halka şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapınım kesin, çekirdeklerini temizleyin, ince yuvarlaklar halinde doğrayın. Ceviziçini havanda ezin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını kıyın. Peynir, taze soğan, sivribiber, ceviziçi, zeytinyağı, maydanoz ve kırmızıbiberi ezerek karıştırın. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında bir süre bekletin ve sofraya getirin. Tulum peyniri kullanmak istemezseniz domatesleri krem peyniri ile doldurabilirsiniz

Peynir Mezesi	
Malzeme	250 gram beyaz peynir, 3 yemek kaşığı ceviz içi, 2 diş sarmısak, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kişniş, yarım çay kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.
Yapılışı	Çukur bir kapta beyaz peyniri çatalla ezin. Cevizleri ellerinizle çok küçük parçalara bölün. Sarmısağı soyun, ayıklayın ve havanda ezin. Peynir, ceviz ve sarmısağı ezerek karıştırın. Kimyon, kişniş, kırmızı biber, biber salçası ve zeytinyağını ekleyin. Tekrar karıştırın. Servis tabağına alın. Servis yapmadan önce tadına bakarak koymuş olduğunuz bazı malzemelerin miktarını artırıp kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak sunabilirsiniz

Peynir Eritme	
Malzeme	100 gram dil peyniri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.
Yapılışı	Dil peynirini lif lif ayırın. Isıya dayanıklı yayvan bir cam kaba veya güvece koyun. Üzerlerine zeytinyağını gezdirin. Üstten ısıtmalı bir elektrik Izgarasında eriyene kadar tutun. Kırmızı biberi ekip hemen sofraya getirin. Dil peyniri yerine yanmadan eriyebilen başka yağlı peynirleri de kullanabilirsiniz. Peynir çabuk donacağı için hemen yenmesi gerekir. Eğer masada ısıtma düzeni varsa peynirleri tam erimeden getirebilir ve sofrada uzun süre tutabilirsiniz

Peynir Sahanda	
Malzeme	250 gram eski kaşar, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Kaşar peynirinin 1,5 santim kalınlığında düzgün dilimler kesin. Yumurtayı çukurca bir kap içinde çırpın. Tavada yağı kızdırın. Herbir peynir dilimini önce una, sonra yumurtaya, en son galeta ununa batırın. Yavaşça tavaya atın. Peynir dilimlerinin her iki tarafını renkleri açık kahverengiye dönene kadar kızartın. (1-2 dakika). Çıkartınca kağıt mutfak havlusu üzerinde fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Bu mezeyi fazla yağlı olmayan diğer sert peynirler ile de yapabilirsiniz

Salata Çiroz	
Malzeme	4 yemek kaşığı ayıklanmış, paketlenmiş hazır çiroz, 2 kahve fincanı sirke, 1 demet dereotu, yarım limonun suyu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yapılışı	Çiroz parçalarını yayvan bir kaba yerleştirin, üzerlerine ısıtılmış sirkeyi dökerek bir saat kadar bekletin. Sirkeyi süzün, üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, dereotu yaprakları ile örtün ve sofraya getirin. Çirozu kurutulmuş bütün uskumrudan kendiniz hazırlamak isterseniz önce balıkların üzerine elinizle su serperek biraz nemlendirin, sonra ocağın alevinde tütsüleyin (kokuya dikkat!), sonra da bir peçeteye sarıp bir çekiç veya taşla döverek yumuşatın, didikleyip üzerine sirke dökün

Salata Balık	
Malzeme	5-6 yemek kaşığı dolusu haşlanmış balık, yarım demet dereotu, 4-5 adet taze soğan, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı salatalık turşusu (veya kapari), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, tuz.
Yapılışı	Balıkları bir güzel haşlayın, derilerini soyun, kılçıklarını ayıklayın, 2-3 santim uzunluğunda dilimlere ayırın. Dereotunu yıkayın, kurulayın, kalın dallarını atın, kıyın. Taze soğanın püskülünü, dış kabuklarını ayıklayın, ince halkalar halinde doğrayın. Sivri biberi yıkayın, kurulayın, sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşusunu ince ince kıyın. (Kapari kullanıyorsanız bütün bırakın.) Hazırlamış olduğunuz malzemeleri çukurca bir kaba boşaltın, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve sofraya getirin

Salata Beyin	
Malzeme	1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 1/4 demet maydanoz.
Yapılışı	Beynin üzerindeki zarı, akar soğuk suyun altında kıvrımlarını zedelemeden ayıklayıp çıkarın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ocağı kısarak 10 dakika haşlayın. Haşlama suyunu süzün, kaba soğuk su koyun ve beyni soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkarın, suyunun süzülmesi için birkaç dakika bekleyin, doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla zedelemeden ince dilimler halinde doğrayın, yayvan bir tabağa dizin. Üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sofraya getirin. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz, miktarı daha çok ancak lezzeti daha az olacaktır. Haşlanmış beyni servis yapmadan kısa bir süre önce suyundan çıkartıp doğrar, zeytinyağı ve limonunu son anda koyarsanız pörsümez ve daha lezzetli bir salata elde edersiniz.

Salata Tavuk	
Malzeme	adet haşlanmış tavuk göğüs eti, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 1 çarliston biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, 1 demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, 5-6 adet zeytin, tuz.
Yapılışı	Haşlanmış tavuk göğsünü küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış yaprağını soyun, beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarmısak dişlerini ince ince kıyın. Biberin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşularını yuvarlak doğrayın. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında tavuk parçaları ile soğan, sarmısak, domates, biber, turşu, dereotu, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırın, yeşil veya siyah zeytinler ile süsleyip sofraya getirin. Salataya isterseniz 1 kaşık haşlanmış mısır da koyabilirsiniz.

Salata Yoğurtlu Havuç	
Malzeme	3 adet orta boy havuç, yarım su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber
Yapılışı	Havuçları kazıyın, rendeleyin, sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmısakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, havuçların üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, krmızı pul biber ekip sofraya getirin. Uzunluğunda ince çubuklar halinde doğranmış yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba koyarak rakı yanında ikram edin

Salata Cevizli Yeşil	
Malzeme	Yarım kıvırcık salata, yarım top salata, yarım demet roka, 4 diş sarmısak, 5 yemek kaşığı irice parçalanmış ceviz içi, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.
Yapılışı	Salata yapraklarını ayırın, yarım saat sirkeli suda bekletin, teker teker yıkayın, sularını süzdürün, iyice kurutun, elinizle parçalayın, genişçe bir salata kasesine yerleştirin. Ceviz içlerini, dövmeden, ellerinizle olabildiğince küçük parçalara ayırın. Sarmısağı ayıklayın, tuz ve kuru nane ile birlikte dövün, bir kaseye alın, limon suyu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın, salata yapraklarının üzerine dökün, en üste cevizleri serpip sofraya getirtin
Salata Semizotu	
Malzeme	Yarım demet semizotu, 1 su bardağı yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı ceviziçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz
Yapılışı	Semizotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince saplı yaprakları kesmeden elinizle ayırın, kurutun, çukur bir kaba koyun. Sarmısağı ayıklayın, biraz tuz ile ezin, yoğurda katın, karıştırın. Yoğurdun yarısını semizotuna katın, karıştırın, hepsini bir salata tabağına alın. Kalan yoğurdu üzerine yayın, ceviziçleri ile süsleyin, zeytinyağını gezdirtin, pul biberi ekip sofraya getirin. Semizotunu yoğurt ve ceviz yerine salatalık ve domates ile karıştırıp zeytinyağı ve limon ile de hazırlayabilirsiniz. Yalnız semizotunun kendisi ekşi olduğundan limon miktarını daha az koymak gerekir. Ayıklayacağınız semizotu saplarını pirinç, domates ve sarmısak ile pişirip ayrı bir yemek elde edebilirsiniz

Salata Pirinç	
Malzeme	3/4 su bardağı pirinç, 2 orta boy domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1/4 demet taze nane ve dereotu, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gram), 2 yemek kaşığı mantar turşusu, 8-10 tane zeytin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Pirinci tuzlu kaynar suya atıp yumuşayana kadar haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba koyun. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını, sivri biberin sap ve tohumlarını ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Nane ve dereotunun kalın dallarını ayıklayın, ince ince kıyın. Ton balığının yağını dökün, bir çatalla ezin. Mantar turşularını büyüklüklerine göre iki veya dörde bölün. Pirinci süzün bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, dereotu, ton balığı, zeytin ve mantar turşusunu koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda dereotu yerine maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur. Mantar turşusu yerine ince doğranmış taze kültür mantarı kullanabilirsiniz

Salata Patatesli Yaz	
Malzeme	4 orta boy taze patates, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 4-5 taze soğan, 1/4 demet maydanoz ve taze nane, 6-7 yeşil zeytin. Sosu için: 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı toz

	şeker, 1 çay kaşığı hardal, 1 diş ezilmiş sarmısak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.
Yapılışı	Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp üzerlerine soğuk su koyun. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, küp şeklinde doğrayın. Sivribiberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Taze soğanın kabuğunu soyun, püskülünü kesin, yuvarlak doğrayın. Maydanoz ve naneyi ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Patatesleri sudan çıkartıp soyun, ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domates, sivri biber, taze soğan, maydanoz, nane ve yeşil zeytini katın, karıştırın. Bir kaseye zeytinyağı, sirke, limon suyu, toz şeker, hardal, sarmısak, pul biber ve tuzu koyun, çatalla iyice çırpın, salataya döküp karıştırın. Bu salataya isterseniz konserve veya salamura balık, haşlanmış et veya tavuk, küp seklinde kesilmiş peynir gibi yiyecekleri ile koyabilir, ayrıca turşu, turp ve marul da ilave edebilirsiniz

Salata Nohut	
Malzeme	1 su bardağı nohut, 1 çay kaşığı tuz, 1 diş sarmısak, 2 orta boy soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber.
Yapılışı	Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın. Bir soğanın dış kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış ve süzülmüş nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutların üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Sarmısağı ayıklayın, çentin. Diğer soğanı ikiye bölüp yarım ay şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumların boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, ince ince kıyın. Salata kabında yağlanmış nohut, sarmısak, soğan, domates, biber, tuz ve maydanozu karıştırın. Üzerlerine limon suyu ve sirkeyi döküp harmanlayın, biraz dinlendirip sofraya getirin. Salataya kuru soğan yerine taze soğan, sadece limon suyu veya sadece sirke koyabilirsiniz

Salata Patlıcan Bahçe	
Malzeme	3 orta boy patlıcan, 6 taze soğan, 3 diş sarmısak, 3 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 çarliston biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, 8-10 tane yeşil zeytin, tuz.
Yapılışı	Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın, ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun, saplarını kesin ve içinde limon suyu bulunan kaba yatırın. Taze soğanın dış yapraklarını soyup beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdekierini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarmısak dişlerini ince ince kıyın. Biberlerin saplarını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde ince doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında limonda beklemiş, közlenmiş ve doğranmış patlıcanlar ile sebzeleri, zeytinyağını, sirkeyi, tuzu karıştırın, yeşil zeytinler ile süsleyip sofraya getirin.

Salata Mantar	
Malzeme	500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 küçük havuç, 2-3 taze soğan, 1 kırmızı dolmalık biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, l/4demet dereotu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin, iyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın, büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün, tuzlu ve yarım limon sıkacağınız kaynar suda 15 dakika haşlayın, süzün. Havucu yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya brakın. Taze soğanın püskülünü kesin, dış kabuğunu soyun, 1-2 santim uzunluğunda verev doğrayın. Kırmızı dolmalık biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, uzunlamasına ikiye bölün, yarim santim eninde şeritler halinde kesin. Salatalık turşuları yuvarlak doğrayın, dereotunu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını doğrayın. Hazırlamış olduğunuz bütün malzemeleri salata kabında karıştırın, zeytinyağı ve limonu ekleyin, tekrar karıştırıp sofraya getirin

Salata Makarna	
Malzeme	1 su bardağı burgu makarna, 2 domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1 tatlı kaşığı kapari, 1/3 demet dereotu, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gram), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, tuz.
Yapılışı	Makarnaları tuzlu kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba alın. Domateslerin kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanı, sivri biberi ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Ton balığının yağını süzün, bir çatalla ezin. Makarnayı süzüp bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, kapari, dereotu ve ton balığını koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu saiatayı ton balığı yerine kibrit sopa şeklinde doğranmış salam, haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda kapari yerine ince doğranmış biber turşusu, dereotu yerine de maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur

Salata Lahana	
Malzeme	2-3 adet büyükçe lahana yaprağı, 1 ekşi elma, 2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, 2 yemek kaşığı yer fıstığı, 1 tatlı kaşığı susam, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu
Yapılışı	Lahana yapraklarını ince ince kesin, çukur bir kaba alın, üzerlerine 1 çay kaşığı tuzu ekin, elinizle birkaç dakika ovun, sudan geçirip sıkın, salata kasesine koyun. Ekşi elmanın kabuğunu soyun, ince dilimler halinde doğrayın.

	Kuru üzümleri sıcak su dolu bir kaseye koyarak 10-15 dakika bekletin, yıkayın. Fıstıkları ikiye ayırın. Elma, üzüm, fıstık, zeytinyağı ve limonu lahananın üzerine ekleyin, iyice karıştırıp servis yapın. Fıstık yerine ceviz koyabilirsiniz. Farklı bir tad elde etmek isterseniz tatlı portakal veya küçük mandalina dilimleri de kullanabilirsiniz

Salata Portakallı Kırmızı Lahana	
Malzeme	Yarım kırmızı lahana, 2 portakal, 1 ekşi elma, 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, yarım bardak yoğurt, 1/4 demet dereotu, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.
Yapılışı	Yarım kırmızı lahanayı uzunlamasına ikiye bölün, herbir parçayı (çeyreği) doğrama tahtasına koyarak ince ince cips şeklinde kesin. Portakalın birini sıkın, suyunu bardağı koyun. Ekşi elmayı soyun, çekirdek yuvalarını temizleyin, ince dilimler halinde doğrayın. Doğranmoş lahanayı çukur bir kaba alın, üzerine 1 çay bardağı portakal suyunu, karabiberi ve tuzu elinizle birkaç dakika ovun, sıkın, salata kasesine koyun. Diğer portakalın kabuğunu soyun, dışındaki zarı temizleyin, çekirdeklerini çıkartın, ince dilimler halinde doğrayın, elma ve üzüm ile birlikte lahanaya katın. Yoğurda dereotu, biraz tuz ve karabiber katıp kalan portakal suyu ile inceltin ve salatanın üzerine dökün. Dereotu yerine taze soğanın yeşil kısımları ve maydanoz da kullanabilirsiniz

Salata Kereviz	
Malzeme	2 orta boy kereviz, yarım limonun suyu, 2 yemek kaşığı mayonez, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı ceviziçi
Yapılışı	Kerevizlerin sert olan dış kabuklarını soyun, çukurca bir kaba su ve yarım limonun suyunu koyun. Kerevizleri el rendesinin bıçaklı geniş yanı veya mutfak robotu ile çok ince yuvarlaklar (cips) şeklinde kesin ve hemen limonlu suya atın. Doğrama sona erince, her seferinde 3-4 kereviz cipsini alıp üstüste doğrama tahtasına koyun, bıçakla kibrit çöpü kalınlığında çubuklar halinde doğrayıp tekrar limonlu suya atın. Diğer yandan mayonez, yoğurt, ezilmiş sarmısak ve tuzu karıştırın. Limonlu sudan çıkartacağınız kereviz çubuklarını zedelemeden sıkarak suyunu süzün, mayonez yoğurt karışımına ekleyin, karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine küçük ceviziçlerini yerleştirin. Salatanın üzerine mevsiminde beyaz kısımları temizlenmiş ekşi olmayan küçük mandalina dilimleri koyarsanız hem ekşi hem tatlı bir lezzet alır, hem de çok hoş kokular duyarak kereviz yediğinizi farketmezsiniz.

Salata Yoğurtlu Karnıbahar	
Malzeme	1 adet orta boy karnıbahar, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber
Yapılışı	Karnıbaharı bir güzel haşlayın, kendi suyu içinde soğumaya bırakın, sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmısakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, kırmızı pul biber serpip sofraya getirin. Eğer sofraya oturulmuyor ise, arzu ederseniz, karnıbaharları çiğ olarak birer lokma büyüklüğünde parçalara ayırın, yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba kayarak rakı yanında ikram edin. Haşlanmış karnıbaharların üzerine yoğurt yerine zeytinyağı ve limon ekerek de servis yapabilirsiniz

Salata Tahinli Karnıbahar	
Malzeme	1 adet orta boy karnıbahar, yarım su bardağı tahin, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, tuz, kırmızı pul biber
Yapılışı	Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın, dip kısrmını hafifçe oyarak çıkartın, zedeiemeden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumuşayıncaya kadar haşlayın, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Ezilmiş sarmısaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyağını katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine, kırmızı pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karışım koyu olduğu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz. Tarifte sadece sarmısağı havanda döverken koyulan tuz ile yetinilmiştir. Sarmısağı başka bir aletle ezerseniz ayrıca tuz koymanız gerekir

Salata Börülce	
Malzeme	2 su bardağı kuru börülce, 1 adet kuru soğan, 2 iri domates, 4 taze soğan, 2 sivri biber, 1/3 demet maydanoz, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Börülceleri bir gece önceden soğuk su ile (veya pişirmeden iki saat kadar önce sıcak su ile) ıslatın, süzüp bir tencereye alın. İki-üç parmak geçecek kadar soğuk su koyun, kabukları soyulmuş bir soğan ile bir yemek kaşığı tuzu ilave edin, 15-20 dakika kadar kaynatın. Sıcakken delikli kepçe ile salata kabına alın, üzerine zeytinyağını dökün ve iyice karıştırın. Diğer yandan domatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını soyun ve beyaz kısımlarını ince ince doğrayın. Biberlerin saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince halkalar halinde kesin. Maydanozu ince kıyın. Masaya getirmeden önce hazırlanmış sebzeleri salata kabındaki yağlı börülceye katın, limon suyunu ekleyin ve iyice karıştırın. Domates ve biber yerine kış mevsiminde salatalık turşusu, kırmızı turp, zeytin de kullanabilirsiniz. Renk ve ekşilik vermesi için sumak, acılık vermesi için toz veya pul

	biber de ilave edebilirsiniz

Salatalık Dolması	
Malzeme	4 orta boy salatalık, 100 gram beyaz peynir, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber
Yapılışı	Salatalıkların uçlarını kesin, kabak oyacağı ile içlerini boşaltın. Pörsümemeleri için soğuk suda bekletin. Beyaz peyniri bir çatal ile ezin. Dereotunu ince ince doğrayın. Peynire katın. Kişniş, kimyon ve pul biberi ilave edin. Tekrar karıştırın. Salatalıkları sudan çıkarıp içlerini doldurun. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Ikram etmek için salatalıkları 1 santim kalınlığında dilimleyin. Dolduracağınız peynir karışımına sarmısak da ilave edebilirsiniz. Kullanacağınız peynir sert ve yağsız ise 1-2 çay kaşığı zeytinyağı koyabilirsiniz. Peynir karışımı yerine patlıcan ezme salatası ile deneyebilirsiniz

Salata Elmalı Kırmızı Lahana	
Malzeme	Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviz,1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi, 2 çay kaşığı tuz
Yapılışı	Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu doğrayın. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyağı ve sirkeyi kırmızı lahanaların üzerine ekleyin. Iyice karıştırıp servis yapın. Bu salatayı yemekten uzun bir süre önce yaparsanız diriliği kaybolur. Elmaları kararır

Salata Kırmızı Lahana	
Malzeme	Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, tuz
Yapılışı	Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu soyun ve ortadan ikiye bölün. Ince yarım dilimler halinde doğrayın. Ceviziçlerini parmaklarınızla kırıp küçük parçalar haline getirin. Elma, ceviziçi, zeytinyağı, sirke ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın

Sarmısaklı Biber	
Malzeme	3 adet etli kırmızı biber, 5 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı sirke
Yapılışı	Biberleri ocağın alevinde közleyin, bir kesekağıdı veya naylon bir poşet içine koyun, ağzını kapatıp 10-15 dakika tutun. Biberlerin dışındaki yanmış zar gibi kabukları soyun, akarsuda yıkayın, sapını kesip tohumlarını atın, yayvan bir kaba yerleştirin. Sarımsakları soyun, ince yuvarlaklar halinde kıyın, biberlerin üzerine yerleştirin. Sirkeyi serpin, 1-2 saat bekietip sofraya getirtin. Arzu ederseniz sofraya getirmeden üzerine 1-2 kaşık zeytinyağı koyabilirsiniz

Sarmısaklı Ekmek	
Malzeme	1.Usül: Bir bütün uzun ekmek, 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya margarin, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber, alüminyum mutfak folyosu. 2.Usül: Bir ekmek (uçları kesilmiş, dilimlenmiş), margarin, 2 yemek kaşığı sarmısak tozu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı kekik. 3.Usül: 8 dilim ekmek, 3 diş sarmısak, zeytinyağı, tuz, karabiber.
Yapılışı	1.Usül: Sarmısak havanda tuzla dövün, macun kıvamına getirin. Ekmeği yan tarafından uzunlamasına yarın. İçine zeytinyağı gezdirin veya margarin sürün. Ezilmiş tuzlu sarmısağı da sürüldükten sonra kırmızı biber serpin, sandviç gibi kapatın. Hava almayacak şekilde folyoya sarılıp ısıtılmış fırında 15-20 dakika tutun, dilimleyip servis yapın. 2.Usul: Ekmek dilimlerine margarin sürün, sarmısak tozu, kırmızı biber ve kekiği ekip 5 dakika kadar fırın veya elektrik ızgarasında tutun. 3.Usül: Sarmısakları ayıklayın, havanda ezin. Ekmek dilimlerini kızartın, ızgaradan alır almaz üzerlerine ezilmiş sarmısağı sürün, zeytinyağı gezdirin, tuz ve karabiber ekin, hemen servis yapın.

Sarmısak Turşusu	
Malzeme	Yarım kilo sarmısak, 1 su bardağı sirke. 1 silme yemek kaşığı deniz tuzu, 1-2 sap kereviz yaprağı, 3-4 sap dereotu.
Yapılışı	Sarmısakların kabuklarını ayıklayın. Kaynar suda bir dakika bekletin, süzün ve kurulayın. Aralarına kereviz ve dereotu yapraklarını koyarak sarmısak dişlerini kavanoza yerleştirin. Diğer yandan sirke ve tuzu birkaç dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Sirke ve tuz karışımını soğuduktan sonra sarmısaklann ustünü örtecek şekilde kavanoza boşaltın. Kuru ve az ışık alan bir yerde bir ay süre ile bekletin. Meze olarak tek başına veya yeşil

	zeytinin yanında servis yapın, salataları süslemek için kullanın

Sarmısaklı Kanape	
Malzeme	6 adet tost ekmeği, 3 yemek kaşığı kırıntı veya rende beyaz peynir, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.
Yapılışı	Beyaz peyniri iyice ezin. Sarmısakları ayıklayıp havanda dövün. Peynir, sarmısak, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Macun kıvamına getirin. Tost ekmeklerine sürün. Ekmek dilimlerini çaprazlamasına ikiye bölün. Kırmızı biberi üzerlerine ekin ve servis yapın. Kanapelerin üzerine yarımşar ceviz yerleştirebilirsiniz

Sarma Mercimek	
Malzeme	150 gram salamura asma yaprağı, 1 su bardağı kırmızı mercimek, yarım su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 adet soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı nane, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kırmızı biber, yarım çay kaşığı tuz.
Yapılışı	Bir tencerede su kaynatın, altını kapatıp salamura yaprakları birer birer ayırarak içine atın, 5 dakika sonra çıkartıp süzün, suyu saklayın. Mercimek ve bulguru yıkayın, süzün. Soğanı soyun, diş şeklinde çentin. Zeytinyağını kızdırın, soğanları hafif ateşte 5-6 dakika kavurun, üzerlerine 1 bardak haşlama suyundan dökün, mercimek ve bulguru ekleyin, suyunu çekene kadar hafif ateşte 10 dakika pilav gibi pişirin. Tencerenin kapağını açıp toz şeker, nane, karabiber, kırmızı biber ve tuzu ekleyin, karıştırın. Yayvan bir tencerenin dibine yaprak döşeyin. Herbir yaprağı alıp parlak kısmı alta, sapı size gelecek şekilde bir tabağa yayın, bıçakla sapı kesin, altta ortaya gelecek şekilde bir miktar karışımdan koyun, önce yaprağın yanlardan taşan kısımlarını harcın üstüne katlayın, sonra sigara gibi yuvarlayarak sarın, tencereye dizin. Sarmaların üzerine bir porselen tabak yerleştirin, kalan yaprakları su ile birlikte iki bardak sıcak suyu tabağın kenarından dökün, 30-40 dakika süre ile ağır ateşte pişirin. Ilık veya soğuk olarak sofraya getirin. Mevsimine göre taze yaprak, taze soğan veya taze nane ile de deneyebilir, soğanı kavurmadan koyup mercimek ve bulgurun üzerine 1 bardak sıcak yaprak suyundan döküp şişirebilirsiniz.

Sarma Balıklı	
Malzeme	Yarım su bardağı pirinç, 1 orta boy soğan, 1 tatlı kaşığı dolma fıstığı, 1 tatlı kaşığı kuş üzümü, 150 gram balık eti, 100 gram asma yaprağı, 1 demet taze nane, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber
Yapılışı	Pirinci sıcak suda bekletin, yıkayın. Soğanı soyun, çentin. Kuş üzümünü ılık suda 15 dakika bekletin, çöplerini ayıklayın. Balığı az tuzlu suda 5 dakika haşlayın, soğutun, ayıklayın, suyunu saklayın. Nane, maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını ayıklayın, ince kıyın. Asma yaprağı taze ise 5 dakika haşlayın, salamura ise ılık suda 10 dakika bekletin. Zeytinyağının yarısını bir tavada kızdırın, soğanı pembeleştirin, fıstık ve kuş üzümünü ekleyin, pirinci de koyup hafifçe kavurun. Ateşi söndürüp haşlanmış didiklenmiş balık, tuz, karabiber, nane, dereotu ve maydanozu katın, karıştırın. Herbir yaprağı önce bir tabak içine yayın, ortasından alta doğru hazırladığınız içten koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarların harcın üzerine kapatın, bohca veya sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde sarmaları dizin, 1 bardak balık suyu ile 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 20 dakika pişirin, soğuk veya ılık servis yapın. Bu yemeği sıcak ikram etmek isrerseniz balığı haşlanmış değil çiğ olarak koymanız gerekecektir. Bu durumda pişirme suyu olarak yarım yerine 1,5 bardak koyabilir, servis yaparken de dolmanın suyuna 1 yumurta sarısı ve 1 limonun suyu ile terbiye yapıp üstüne dökebilirsiniz

Sigara Böreği Patlıcanlı	
Malzeme	1 hazır yufka, 1 orta boy patlıcan, 1 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı	Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün. Yufkayı toplam sekiz parçaya bölün bu şekilde yaparak. Patlıcanların üzerine gelen yeşil sap yapraklarını kesin, yıkayın, kurulayın, ince uçlu bir bıçağı saplayarak üzerinde üç dört yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanın kömürleşmiş kabuklarını akan musluk altında soyun. Sapını kesin, doğrayın ve çatalla ezin. Beyaz peyniri rendeleyin. Patlıcana katın. Patlıcan ve beyaz peynir karışımına yumurtayı kırın. Yufka ve peynirin tuzunu hesaba katarak az tuz ile karabiberi ekleyin. Iyice karıştırın. Herbir parça yufkanın geniş tarafına iki tarafından 1 santim boşluk bırakarak patlıcan karışımından koyun. Kenarlarda bırakmış olduğunuz boş yufka kısımlarını karışımın üstüne katlayın. Yufkayı sigara şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısımın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak sofraya getirin

Sucuk Güveç	
Malzeme	200 gram sucuk, 2 tatlı sivri biber (veya çarliston), 1 orta boy domates, 50 gram kaşar peyniri {veya eritmeye uygun başka bir peynir), 1 tatlı kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı	Sucuğu kısa bir süre musluğun altına tutup ıslatın, bıçagın ucuyla uzunlamasına iki taraftan çizin, derisini soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumlarını dökün, ince halkalar şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini temizleyin, küçük parçalar halinde doğrayın. Peyniri 1 cm küpler şeklinde doğrayın. Küçük bir güveç (veya ısıya dayanıklı cam kap) içinde bütün malzemeleri karıştırın, üzerine zeytinyağını gezdirin. Kuvvetli olmayan bir fırında veya ızgarasında peynirler eriyene kadar tutup masaya getirin. Sucuğun yağı çabuk donacağı için bu meze bekletmeden yenmelidir. Domates miktarını artırırsanız, daha sulu olur ve daha çok ekmek yedirtir

Sucuklu Barbunya	
Malzeme	250 gram kuru barbunya, 1 kangal sucuk, 2 orta boy soğan, 3 küçük havuç, 1 orta boy kereviz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber
Yapılışı	Burbunyaları yıkayın birkaç saat suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve çentin. Havuçları kazıyın ve yarım santim kalınlığında yuvarlak doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın ve kararması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış barbunyayı soğuk su ve tuz ile birlikte koyun. 15-20 dakika haşlayın ve süzün. Zeytinyağı ile soğanı 3-4 dakika kavurun. Havuçları ve kerevizleri ekleyin 2-3 dakika daha kavurun. Bir su bardağı sıcak su ekleyin, tuz ve karabiberi koyun. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış barbunyaları atın ve yirmi dakika kısık ateşte arada bir suyunu kontrol ederek gerekirse sıcak su ilave ederek yumuşayıncaya kadar pişirin. Diğer yandan sucuğu ıslatıp dışındaki deriyi soyun. Yarım santim kalınlığında verev dilimler halinde doğrayın ve ateşi söndürmeden önce 5 dakika süresince barbunya ile birlikte pişirin. Bu yemeği kurufasulye ile de yapabilirsiniz.

Sucuk Köftesi	
Malzeme	500 gram az yağlı kıyma, 8 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı irmik, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı biber salçası, tuz.
Yapılışı	Kıymayı yoğurmaya uygun bir kaba koyun. Irmik, kimyon, pul biber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarmısakları ayıklayın, tuz ile havanda dövün ve diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle 2-3 dakika iyice yoğurun. Sonra 10-15 dakika süre ile dinlenmeye bırakın. Yassı veya yuvarlak köfteler yapın, ızgarada veya çok az yağ konmuş yapışmaz tavada pişirin ve sofraya getirin. Kıymayı yağsız bulduğunuz takdirde bir miktar zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Pul biber ve biber salçasında tuz bulunduğu için tuz koyarken dikkatli olmak gerekir

Şakşuka	
Malzeme	2 adet patlıcan, 3 orta boy domates, 3 diş sarmısak, 3 çarliston veya dolmalık biber, 2 orta boy patates, 1 demet maydanoz, tuz, kızartmak için sıvı yağ.
Yapılışı	Patlıcanları yıkayın, saplarını kesin, kabuklarını alacalı soyun, herbirini uzunlamasına dörde bölüp küp şeklinde doğrayın, tuzlu suya atıp 10-15 dakika bekletin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın, rendeleyin. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentin. Biberleri yıkayın, tohumlarını boşaltın, 2 santim uzunluğunda halka şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, içinde soğuk su olan bir kaba küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Önce patatesleri, sonra biberleri, en son da patlıcanları sudan çıkartın, kurulayın, kızgın yağda kızartın, bir servis tabağına alın, tuzunu serpin, karıştırın. Küçük bir kapta domates ve sarmısağı 3-4 dakika kaynatın, tuzunu ekleyin, servis tabağındaki kızarmış sebzelerin üzerine dökün, karıştırın, maydanozu serpin, sofraya getirin. Sarmısaklı domatesli sosun üzerine yerken yoğurt da koyulabilir.

Tarama	
Malzeme	100 gram taramalık balık yumurtası, yarım su bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu
Yapılışı	Satın alacağınız balık yumurtalarının, varsa, zarını çıkartın, çukur bir kaba koyun. Tahta bir kaşık ile, ara vermeden karıştırarak, zeytinyağını damla damla dökerek balık yumurtalarına yedirtin. Daha sonra limon suyunu da aynı şekilde katın, bir servis tabağına koyup buzdolabında bir süre dinlendirin ve servis yapın

Tarator Fıstıklı Veya Bademli	
Malzeme	50 gram beyaz dolma fıstığı, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 diş sarmısak, tuz.
Yapılışı	Bademleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmısağı biraz tuz ile ezin. Fıstık ve ekmek içini tahta kaşıkla devamlı karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek limon suyu, sarmısak ve tuzu ekleyin. Taratoru bademli yapmak isterseniz önce bademleri bir süre kaynatın sonra soğutup kabuklarını soyun ve havanda dövün

Tarator Cevizli Veya Fındıklı	
Malzeme	50 gram ceviz içi, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı su, 2 yemek kaşığı sirke, 3 diş sarmısak, tuz
Yapılışı	Cevizleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmısağı biraz tuz ile ezin. Ceviz ve ekmek işini tahta kaşıkla iyice

	karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek sirke, sarmısak ve tuzu ekleyin. Taratoru midye, kalamar gibi kızartma deniz ürünleri ile toka, semizotu gibi bazı salatalarda kullanabilirsiniz

Taratorlu Deniz Börülcesi	
Malzeme	500 gram deniz börülcesi, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı limon suyu
Yapılışı	Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atın, topraklı kalan kısımlarını iyice yıkayın, dallarını ayırın. Bir tencereye soğuk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya deniz börülcelerini atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayana kadar (10-15 dakika) pişirin. Börülceleri delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra herbir büyük sapı alt kısmından tutarak parmaklarınızla ince dallardaki yeşil börülceleri bir salata tabağının içine sıyırın, üzerlerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmısakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlanmış deniz börülcelerinin üzerine dökün. Deniz börülcelerinde yeteri kadar deniz tuzu bulunduğundan haşlama suyuna tuz atmak gerekmez. Deniz börülceleri gereğinden az pişerse dallarından çok zor sıyrılır, fazla pişerse de çok yumuşar ve hamur halini alır

Tarator Salatası	
Malzeme	50 gram ceviz içi, 8-10 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı tahin, 6 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet maydanoz, tuz
Yapılışı	Ceviziçi ve sarmısakları biraz tuz ile birlikte havanda dövün, derin bir kaseye alın. Tahin, limon suyu ve ince kıyılmış maydanozu katarak iyice karıştırın. Sofraya oturulmadığı takdirde ekmek dilimlerine sürerek ikram edilebilir

Takos	
Malzeme	8-10 adet anasonlu peksimet, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 100 gram yumuşak beyaz peynir, 3 yemek kaşığı zeytin ezmesi, 8-10 adet kurutulmuş domates, 1 tatlı kalığı kekik.
Yapılışı	Peksimetin üzerine zeytinyağını koyun, önce peyniri, üzerine de zeytin ezmesini sürün, 1 kurutulmuş domates* yerleştirin, kekik ekin. *Kurutulmuş domates: Mevsiminde az çekirdekli son domateslerden alın, kabuğunu soymadan 1,5 santim kalınlığında yuvarlak kalın dilimler halinde doğrayın, iki taraflarını da tuzlayın, devamlı güneş alan toz tutmayan bir yerde iyice sularını kaybedene kadar bekletin. Kurumuş domatesleri 5-10 dakika süre ile sirkede tutun, çıkartıp kavanozlara alın. Yanlarına acı biberler, birkaç diş sarımsak ve kekik daha yerleştirin, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı koyun. Kurutulmuş domatesi dışarıdan satın alarak da aynı işlemleri yapabilirsiniz

Topik	
Malzeme	1 su bardağı nohut, 3 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, yarım çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tarçın, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.
Yapılışı	Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda bırakın, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıncaya kadar haşlayın, süzün. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla ayıklanmaya başlamış olan zar gibi kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soğanları ayıklayın, ince ince çentin, bir saat süre ile haşlayın, süzün. Kuş üzümünü içinde sıcak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayıklayın, süzün. Haşlanmış soğana fıstık, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçın, tahin ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup sofraya getirin
Tahin Helva Fırında	
Malzeme	250 gram sade tahin helva, 1 çay bardağı limon suyu
Yapılışı	Fırına girebilecek cam yayvan bir kap içinde tahin helvasını bir çatal ile ezerken limon suyunu ekleyin. Bir iki parmak kalınlığında bir hamur haline gelince önceden ısıtılmış bir fırında üstü açık kahve rengine dönüşüp ince kabuk bağlayana kadar tutun. Soğutmadan servis yapın. Fırında helva oldukça ağır ve kuvvetli bir gıdadır. Soğuyunca sertleşerek ilk lezzetini kaybeder. Helva fırında gereğinden fazla kalırsa üzerinde oluşan kabuk çatlar ve kırılır. Fırına sokmadan aynı karışımı soğuk olarak da sofraya getirebilirsiniz.

Taze İç Bakla	
Malzeme	500 gram taze iç bakla, 1 soğan, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 2 çay kaşığı tuz, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu.
Yapılışı	İç baklanın kabuklarını soyun, yıkayın, tencereye koyun, 2 bardak su ekleyin. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak bakla tenceresine alın. Kabartma tozu, toz şeker, tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip baklalar yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Baklaları soğumadan delikli bir kepçe ile süzerek çukur bir kaba alın, üzerlerine zeytinyağını dökün, karıştırın, bir kapak örterek soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerlerine kalın dalları ayıklanmış dereotu yapraklarını (doğramadan) koyun.

Tandır Kuzubaşı	
Malzeme	1 tandır kuzubaşı (beyinli), 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı pul biber, tuz

Yapılışı	Dışarıdan hazır pişmiş olarak alacağınız tandır baş eğer ayıklanmamış ise ayıklayın. Kemik, kıkırdak ve kalın derileri atın. Etleri ısıya dayanıklı bir cam sahana yerleştirin. Üzerlerine kekik, pul biber ve tuz serpin. Masaya getirip bir mum veya ispirto ocağının üstüne yerleştirin. Tandır baş çok yağlı olduğundan hemen donar. Hafif ısıtmalı bir düzen ile servis süresini uzatabilirsiniz
Tavuk Susamlı	
Malzeme	1 adet tavuk göğüs eti, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, karabiber
Yapılışı	Tavuk göğsünü dövüp inceltin. 4 dilim kesin. Iki taraflarını da tuz ve biber serpin. Tavuk dilimlerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya sonra da susama bulayıp kızartın. Kağıt mutfak peçetesi üzerinde fazla yağını alın. Sıcak servis yapın. Susam yerine galeta ununa bulayarak tavuk şinitzel yapabilirsiniz.

Tavuk Kokoreç	
Malzeme	2 adet çiğ tavuk budu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1,5 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber
Yapılışı	Tavuk butlarının derilerini soyun. Kemiklerini çıkartın. Küçük parçalar halinde doğrayın.üzerlerine tuz ve karabiber serpip harmanlayın. Yapışmaz bir tavaya yağı koyun. Kızınca tavukları atın ve tahta bir kaşıkla çevirerek 10 dakika kavurun. Toz ve pul kırmızı biberler ile kekiği katın. Karıştırıp ocaktan alın. Arzu ederseniz domates ve yeşil biber ile biraz sıcak su ekleyerek sulu bir yemek de yapabilirsiniz

Tavuk Ciğeri Sote	
Malzeme	250 gram tavuk ciğeri, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, 1/3 demet maydanoz, tuz.
Yapılışı	Tavuk ciğerlerini 3-4 santim büyüklüğünde doğrayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları ayıklayıp çentin. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin, üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçükleri ikiye, büyükleri dörde bölün. Maydanozu yıkayıp kalın dallarını atın ve yapraklarını ince kıyın. Zeytinyağını kızdırın ve tavuk ciğerlerini tavaya atın. Tavayı ateş üzerinde oynatarak veya ciğerleri tahta kaşıkla zedelemeden çevirerek renkleri değişene kadar birkaç dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın. Tavayı örtüp altını kısın. 5 dakika kadar hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber, pul biberi katın. Tavanın altını söndürdükten sonra kekiği ekin, kıyılmış maydanozu serpin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biberleri kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Pişerken suyu kalmadığı takdirde biraz sıcak su ilave ediniz.

Yalancı Dolma	
Malzeme	150 gram salamura asma yaprağı, 2 su bardağı pirinç, 2 orta boy soğan, 1/2 demet maydanoz, 1/2 demet dereotu, 1/2 demet nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber
Yapılışı	Salamura asma yapraklarını teker teker ayırın, sıcak su dolu bir tencereye atın, arada bir delikli kepçe ile ters yüz ederek 10 dakika sonra çıkartın. Pirincin üzerine sıcak su dökün, bir saat sonra süzüp yıkayın. Soğanı rendeleyin, yanmaz bir tavaya koyun, üzerini örtecek kadar su koyun, tahta kaşıkla karıştırarak suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin. Maydanoz, dereotu ve naneyi yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Pirinç, soğan, maydanoz, dereotu, nane, 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Herbir asma yaprağını sapı size doğru, parlak kısmı da altta kalacak şekilde bir tabak içine yayın, bıçakla sapını kesin, ortasından alta doğru dolma harcından koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarlarını harcın üzerine kapatın, sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde dolmaları dizin, dolmaların yarısına kadar sıcak su ile kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 30-40 dakika pişirin, kapağını açmadan tenceresinde soğutun. Arzu ederseniz soğanı su ile pişireceğinize tuz ile ovabilirsiniz. Eğer taze asma yaprağı kullanacaksanız kaynar suya atıp 5 dakika haşlayınız

Yumurta Dolması	
Malzeme	4 yumurta, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1 tatlı kaşığı yogurt, yarım çay kaşığı kırmızı toz biber, 1/4 demet maydanoz, karabiber, tuz.
Yapılışı	Yumurtalari içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın, kaynama suyunu dökün, yeni soğuk su koyup içinde bekletin. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikiş ipliği veya çok keskin bir bıçak ile herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Beyaz kısımlarını zedelemeden, küçük bir kaşıkla sarılarını çıkartın, tabakta düz durabilmeleri için de yarım yuvarlakların alt kısımlarını bıçakla yarım santim kesin ve bir tabağa dizin. Bir kasede çıkardığınız katı yumurta sarıları, zeytinyağı, beyaz peynir, yoğurt, kırmızı biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice ezerek karıştırın, beyazların içine doldurun. Yumurta sarılarına peynir ve yoğurt yerine tonbalığı veya zeytin ezmesi de katabilirsiniz.

Ahtapot Salata 1
Ahtapot Yahni 1
Balık Cevizli 1
Balık Fırında Sebzeli 1
Balık Buğulama Terbiyeli 2
Balık Buğulama Sebzeli 2
Balık Sütlü 2
Balık Çorbası 2
Balık Palamut Kağıt Kebabı 2
Balık Yoğurtlu Tekir 3
Balık Tulum Çıkartılmış İzmarit Tava 3
Balık Tavada İstavrit Filetosu 3
Balık Pilaki 3
Balık Köftesi 3
Balık Kroket 4
Balık Ciğeri Sote 4
Balık Palamut Marine 4
Balık Hamsi Köftesi 4
Balık Hamsi Buğulaması 4
Balık Limonlu Çiğ Hamsi 5
Balık Limon Salçalı Hamsi 5
Balıklı Domates Dolması 5
Bamya Kızartması 5
Biberli ve Cevizli Ispanak 5
Babagannuş 5
Ballı Muz 6
Balıklı Fasulye Salatası 6
Baharatlı Zeytin 6
Baharatlı Zeytinyağı 6
Baharatlı Sirke 6
Beyin Terbiyeli 6
Beyin Tava 6
Beyaz Badem 7
Biberli Siyah Zeytin 7
Börülce Cevizli Taze 7
Börülce Taratorlu Taze 7
Cevizli Meze 7
Cacık Havuçlu 7
Cacık Kış 7
Cevizli Biber 8
Cevizli İncir Tatlısı 8
Cevizli Mercimek Köftesi 8
Ciğer Tava Domatesli 8

Ciğer Tava Cevizli....8
Ciğer Yahnisi....8
Ciğer Izgara....9
Ciğer Arnavut....9
Çılbır....9
Çerkes Tavuğu....9
Dil Sögüş....10
Deniz Ürünleri Kavurma....10
Deniz Ürünleri Kağıtta....10
Deniz Ürünleri Pilavı....11
Et Sote....11
Ezme Cevizli Yoğurtlu....11
Ezme Kabaklı Havuç....11
Ezme Fasulye....12
Ezme Salata....12
Ezme Yumurta....12
Ezme Patlıcan....12
Ezme Patates....12
Erişte Domatesli Fesleğenli....12
Enginar Baklalı....12
Fava Tahinli....13
Fava Havuçlu....13
Haydari....13
Havuç Borani....13
Havuç Kızartması....13
Havuç Rendesi Kızartma....14
Humus....14
Ispanak Kökü Pirinçli....14
Ispanak Köftesi....14
İşkembe Çorbası....14
İşkembe Kızartma....14
Kabak Çiçeği Dolması....15
Kabak Çiçeği Kızartması....15
Kalamar Yahni....15
Kalamar Tava....15
Kalamar Izgara....16
Kalamar Dolma....16
Kalamar Salatası....16
Karides Acılı....16
Karides Susamlı....16
Karides Sarmısaklı....17
Karides Alevli ve Rakılı....17
Karides Kokteyli....17
Karides Güveç....17
Karides Salatası....17
Karides Sarmısaklı....18
Karides Salatası Soslu....18
Koruklu Bamya....18
Kısır Cevizli....18
Kısır....18
Köpeoğlu....18
Kokoreç Kağıtta Kuzu....19
Kokoreç Izgara Kuzu....19
Kaymaklı Kayısı....19
Limonlu Ayva....19
Lahana Mezesi....19
Midye Sarmısak Soslu....19
Midye Pilaki....19
Mantar Yoğurtlu....20
Mantar Izgara....20
Mantar Sote....20
Menemen....20
Muhammara....20
Mercimek Köftesi....21
Mücver Yeşil Fasulye....21
Mücver Pırasa....21
Mücver Patates....21

Mücver Karnıbahar 21
Mücver Kabak 21
Mücver Ispanak Kökü 22
Mücver Havuç 22
Muska Böreği Sebzeli 22
Muska Böreği Balıklı 22
Patlıcan Izgara 23
Patlıcan Köftesi 23
Patlıcan Puf Kızartma 23
Patlıcan Kızartma Soslu 23
Pazı Kavurması 23
Pazı Sarması 23
Patatesli Çig Köfte 24
Patates Köftesi 24
Pancar Turşusu 24
Pastırmalı Izgara Börek 24
Pastırma Kağıtta 24
Pastırma Alevli 24
Pilaki Yeşil Mercimek 24
Pilaki Fasulye 25
Pilaki Börülce 25
Pilav Patlıcanlı 25
Pilav Patlıcanlı 25
Pilav Meyhane 26
Piyaz Yeşil Zeytin 26
Piyaz Mercimek 26
Piyaz Fasulye 26
Piyaz Peynir 26
Peynirli Domates Dolması 27
Peynir Mezesi 27
Peynir Eritme 27
Peynir Sahanda 27
Salata Çiroz 27
Salata Balık 27
Salata Beyin 28
Salata Tavuk 28
Salata Yoğurtlu Havuç 28
Salata Cevizli Yeşil 28
Salata Semizotu 28
Salata Pirinç 28
Salata Patatesli Yaz 28
Salata Nohut 29
Salata Patlıcan Bahçe 29
Salata Mantar 29
Salata Makarna 29
Salata Lahana 29
Salata Portakallı Kırmızı Lahana 30
Salata Kereviz 30
Salata Yoğurtlu Karnıbahar 30
Salata Tahinli Karnıbahar 30
Salata Börülce 30
Salatalık Dolması 31
Salata Elmalı Kırmızı Lahana 31
Salata Kırmızı Lahana 31
Sarmısaklı Biber 31
Sarmısaklı Ekmek 31
Sarmısak Turşusu 31
Sarmısaklı Kanape 32
Sarma Mercimek 32
Sarma Balıklı 32
Sigara Böreği Patlıcanlı 32
Sucuk Güveç 32
Sucuklu Barbunya 33
Sucuk Köftesi 33
Şakşuka 33
Tarama 33
Tarator Fıstıklı Veya Bademli 33

Tarator Cevizli Veya Fındıklı 33
Taratorlu Deniz Börülcesi 34
Tarator Salatası 34
Takos 34
Topik 34
Tahin Helva Fırında 34
Taze İç Bakla 34
Tandır Kuzubaşı 34
Tavuk Susamlı 35
Tavuk Kokoreç 35
Tavuk Ciğeri Sote 35
Yalancı Dolma 35
Yumurta Dolması 35

BU BİLGİLER TURKISH PUB SİTESİNDEN ALINMIŞTIR....

HERKESE AFİYET OLSUN

PİCADOR

DENİZDEN

GELEN

LEZZET

İçindekiler

Hangi ot ve baharatlar balıkla gider	2
Balık nasıl alınır ve saklanır	3
Balık nasıl temizlenir	4
Hangi mevsimde hangi balık yenir	5
Buğulamalar	9
Deniz ürünlü yemekler	15
Fırın ve ızgaralar	26
Hamsi yemekleri	33
Salatalar	42
Tavalar	44
Tuzlama ve konserveler	50
Soslar	52
Mezeler	54

GENEL BİLGİLER

Hangi ot ve baharat hangi balıkla gider?

Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin'de, Hindistan'da ve Güneydoğu Asya'da üretilen baharatlar uzun yıllar boyu "İpek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa'ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzakdoğu kadar olmasa bile geniº biçimde kullanmaya başlamıştır.
Otların bir kısmı ise ülkemizde üretilmekte, bir kısmı ise ithal edilmektedir. Otlar da baharatlarla birlikte yemeklerimizi tatlandırmakta kullanılmakrtadır. Aynı şekilde ot ve baharatlar balık ve sair deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bu nedenle ot ve baharatların kısa tanımları ile kullanıldığı deniz yemeklerini aşağıda sunmaya çalışacağız. Burada yalnız Türk mutfağındaki değil, bulabildiğimiz kadarıyla bütün Dünya mutfaklarındaki kullanımlar esas alınmıştır

Fesleğen:
Yengeç, istakoz ve karides gibi kabuklu deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde.
Defne yaprağı:
Bilumum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte
Keraviye:
Buğulama, haşlama ve dolmalarda
Zencefil:
Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmalarda, istakozda, sos yapımında, midyede
Köri:
Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak (zaten içinde zencefil vardır)
Mercanköºk:
Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda
Hardal:
Toz halinde güveçlerde, yapılmıº olarak yengeçle
Muskat:
Yengeç ve istakozla
Nane:
Balık ızgaralarda, balık çorbasında, cumbo karides tavada
Paprika:
Dolma ve güveçlerde
Maydanoz:
Balık yanında sunulan tereyağında,soslarda (özellikle limon sosunda), dolmalarda
Karabiber-beyaz karabiber (tane ve toz):
Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde marine etmek ve tadlandırmak için
Kırmızı biber (toz veya pul):
Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde
Adaçayı:
Dolma ve güveçlerde
Kekik:
A.B.D.'de bütün deniz ürünleri ile birlikte
Tarhun:
Fırın ve soslu balık yemeklerinde
Biberiye:
Tadı nispeten yavan olan balıkların fırın, soslu fırın, kavurma ve yahnilerinde
Sarmısak:
Buğulamalarda, soslarda, kavurmalarda, çorbalarda, zeytinyağlı soslarda
Ceviz:
Tarator ve benzeri soslarda
Badem:
Cevizin kullanıldığı yerlerde alternatif olarak
Kapari:
Turşu halinde buğulamalarda

Balık nasıl alınır ve saklanır?

Yapacağınız yemeğin tatlı ve sağlıklı olması için balığın alınmasının ve saklanmasının çok iyi bilinmesi gerekir, çünkü kırmızı etlerde olduğu gibi uzun süre dinlendirilmeye ve terbiyeye gelmez. Tazeyken veya tazeliğini muhafaza ederken tüketilmesi gereklidir. Bu nedenle dondurulacak balığın da satın alınırken taze olması gerekir. Taze balığın görünüşü son derece canlı olur. Taze balık ile bayat balığı aşağıdaki farklılıkları ile anlıyabiliriz.

1. Taze balığın gözleri parlak ve dışa bombeli olur. Balık tazeliğini yitirmeye başlayınca gözleri buğulanmaya başlar ve daha sonra içeri çöker.
2. Taze balığın derisi gergin ve parlak olur. Pulsuz balıklarda bayatlamaya başladıkça derisinin parlaklığı azalır ve özellikle karın tarafında buruşmalar meydana gelir. Taze balığa parmakla dokununca meydana gelen çukurluk anında düzelir. Halbuki bayatlamış balıklarda bu iz kalır. Balığın parlaklığıyla yetinmemek gerekir. Çünkü tezgahtaki balıklara devamlı su serpildiği için parlak görünebilirler.
3. Taze balığı başından tutup kaldırınca kuyruğu aynen tepsideki gibi dimdik kalkar. Halbuki bayat balığı bu şekilde kaldırınca kuyruk kısmı aşağı doğru sarkar.
4. Taze balığın solungaçları canlı kırmızı olur. Balık bayatladıkça bu renk değişir. Ancak bazı balıkçıların solungaçları kırmızı mürekkep ile boyadklarını belirtmek lazım. Solungaçlardan aşağı doğru akan kırmızı sıvıyı çok kişi kan zannedersede aslında bu mürekkeptir. Böyle bir aldatmacaya başvuran tezgahtan kesinlikle balık alınmamalıdır.
5. Taze balık hemen hemen kokusuzdur. Bayatlamaya başlayınca asit kokusu yaymaya başlarlar.
6. Pullu balıkların pulları tazeyken vücuda sıkıca yapışıktır. Elimizi kafadan kuyruğa doğru sürtünce pulların gelmemesi gerekir.

Balığın alınması kadar saklanması da çok önemlidir. Balıklar genelde oda sıcaklığında(20oC) 20 saat süre ile tazeliklerinden bir ºey kaybetmeden durabilirler. Bu kış ayları için geçerli olup yaz aylarında klimasız mahallerde bu süre oldukça kısalır. Eğer bu süre 20 saati geçecekse muhakkak temizlenip buzdolabına konulmalıdır. Buzdolabının +5oC'lık hacminde 3 gün, tek yıldızlı buzdolaplarının buzluklarında ki, buranın sıcaklığı 0 ila –5oC arasındadır, 14 gün saklanabilir. Daha uzun süreli saklamalar muhakkak üç yıldızlı buzdolaplarının –18oC'lık "deep-freeze"lerinde veya bağımsız "deep-freeze"lerde yapılmalıdır. Deep-freeze"lerde saklama süreleri hamsi, sardalya gibi küçük balıklar için 3 ay, 3 ila 4 adedi bir kilo gelen çipura,lüfer gibi balıklar için 5 ila 6 ay. Beheri 1 kilodan büyük balıklar için ise 6 ila 8 aydır. –25oC'lık "deep-freeze"lerde ise bu süre yaklaşık %50 artar.

Balıkların dondurulmadan önce temizlenmesi gerektiğini belirtmiştik. Ancak hamsi, sardalya ve gümüş gibi balıklar bunun istisnasıdır. Bu balıkların temizlenmeden saklanması gerekir. Dondurduğunuz balıkları çözdüğünüz taktirde tekrar dondurmamalısınız bakteri üremesi açısından sakıncalı olabilir. Bu nedenle donduracağınız balıkları aile nüfüsunuza göre iki veya üç kişilik porsiyonları içeren öğünlere bölerek dondurmak yukarıdaki problemin halli için tavsiye edilir. Balığı dondurmadan önce porsiyonlara bölüp aluminyum folyo veya asetat ile ambalajlamalı, ve üzerine balığın cinsini, dondurulduğu tarihi içeren bir etiket (stiker) yapıştırmalısınız. Ambalajları önce buzdolabının 0 ila +5oC'lık bölümünce birkaç saat soğutmalı, bilahare derin dondurucuya koymalısınız. Bu iºlem esnasında derin dondurucunuzu "ºoklama" konumuna getirmelisiniz.Balığı çözeceğiniz zaman ise, iri balıkları buzdolabının normal kısmına alıp bir gün dinlendirerek çözebilirsiniz. Haşlanmış küçük karidesleri ise hemen sıcak suya atabilirsiniz.

Balıkları dondurmadan önce hafifce tuzlamakta yarar vardır. Eti diriliğini muhafaza eder.

Balıkları donmuş olarak muhafaza ederken dikkat edilecek önemli bir husus ta çözülmüş balıkları tekrar dondurmamaktır.

Balık nasıl temizlenir?

Balıkları balıkçınızdan temizlenmiş ve isteğinize göre parçalanmış alabilirsiniz. Ancak balıkçılar küçük balıkları genelde temizlemek istemezler. Pulsuz ve küçük boydaki balıkları temizlerken bıçağa gerek yoktur. Balığı sol

avucunuzun içine alıp sağ elinizin işaret ve baş parmağı vasıtasıyla balığın kafasını koparark ve sonra baş parmağınızı karnına sokup yararak temizleyebilirsiniz. Ardından bol suyla iyice yıkamanız gerekir.Balıkları kılçıklı bırakabileceğiniz gibi, pişireceğiniz yemeğe veya kendi arzunuza bağlı olarak fileto da çıkarabilkirsiniz. Bu işlem için karnını yardığınız parmağınızı hiç çıkarmadan kuyruğa kadar yürütmek ve sonra kılçığı ileri geri hafifce oynatıp yumuşak hareketlerle yerinden çıkarmak gerekir. Bu balıklar küçük olduğu için filetoları genelde birbirinden ayırmaya gerek yoktur. Filetoları açık veya kapanmış olarak kullanabilirsiniz. Bunun istisnaları ile filetonun ne şekilde kullanılacağı yemek tariflerinde belirtilmiştir. Sardalya pullu balık olmakla birlikte yine aynı yöntemle ayıklanır. Ancak ayıklamadan önce parmaklarınızla pullarını kazıyabilirsiniz. Bu işlem için bıçak kullanmaya gerek yoktur, çünkü pullar iri ve yumuşak olduğu için parmak temasıyla yerlerinden ayrılırlar.
Uskumra, kolyos, istavrit, çinekop gibi orta büyüklükte ve pulsuz balıklar ise bıçak yardımıyla temizlenmelidir. Anüs üzerine bıçakla küçük bir kesik attktan sonra balığın karnı yarılarak iç organları dışrı çıkarılarak karnı temizlenir. Bu arada solungaçlarının da koparılarak çıkarılması gereklidir. Temizlenmiş balığın içi ve başı bol su ile iyice yıkanmalı ve karın çevresindeki siyah zarlar ile kan pıhtıları bıçak ucuyla iyice temizlenmelidir.
Palamut, torik gibi balıkların karnını tamamen yarmak gerekmez. Anüsün üzerine atacağınız derince bir bıçak kesiğiyle bağırsakların vücuttan ayrılması sağlanır. Karın az yarılarak bıçak ucuyla iç organların tamamı dışarı alınır. Palamut ve torik gibi balıkları iki şekilde doğrayabilirsiniz; dilimlemek veya fileto çıkarmak. Eğer tava veya yahni yapacaksanız balığı 1 parmak (2 ila 2.5 santim) kalınlığında dilimler halinde kesebilirsiniz. Fırın balık için fileto çıkarılması daha iyi olur. Fileto çıkarmak için balığın kuyruk kısmından başlayıp kılçık paralelinde balığı ikiye ayırmak gerekir. Palamut ve toriğin baş kısmında fazla bir şey olmadığından kuyruğu ile birlikte kesip atabilirsiniz. Eğer bu balıklardan lakerda yapacaksanız dilimlerin kalınlığı iki misli yani asgari 4 santim olmalıdır. Lakerda için balık temizlenmesi özel itina ve işlem gerektirir, bunun için ilgili bahise bakmanız tavsiye olunur.
Çingene palamutu, uskumru ve kolyoz gibi balıklar yeterince büyük olmadıklarından dilimleme veya filetolama yapılmaz. Ancak çingene palamutları karnı tamamen yarılarak, sırt derisi kesilmeksizin iki yana açılabilir.
Pullu balıkların ise önce pullarının kazınması gerekir. Bu işlem için balığı yatırıp kuyruğundan tutarak bıçağı her iki yanına birkaç defa sürtmek gerekir. Balığın derisinin ve etlerinin zedelenmemesi, balığın kesilmemesi için bıçağı dik tutmak gerekir. İç organlarının temizlenmesi aynen palamutta olduğu gibidir. Balık büyüklüğüne ve yapılacak yemeğe göre bütün bırakılır veya fileto çıkarılır. Pilaki yapılması düşünülüyorsa kalın dilimlere bölebilirsiniz. Lüfer büyüklüğüne göre, kofana ise mutlaka fileto yapılmalıdır. Sarı kanat ise lüferin küçüğü olduğundan iki tarafı boyunca bıçakla çizilerek bütün bırakılır. Çinekopu ise çizmeye dahi gerek yoktur.
Lüfer, çinekop, sarıkanat, kofana, levrek, çipura ve özellikle çorbaya uygun kırlangıç, öksüz, adabeyi ve iskorpit gibi balıkların kafaları koparılmaz. Özellikle ilk gruptaki balıkların yanak ve beyinleri çok lezzetlidir.
Bazı pullu veya pulsuz balıkların derisi oldukça kalındır. Örneğin sinarit veya dil balığı gibi. Bu balıkların derisini komple çıkarabilirsiniz. Bu işleme tulum çıkartma denir. Bu durumda bıçağınızın ucunu kuyruk kısmından derinin altına sokup biraz ayırmak ve sonra oradan tutp yavaş yavaş yukarı doğru çekmek gerekir. Gerekirse arada bıçağınızla tulum çıkartmaya yardım edebilirsiniz. Bu iºlemlerden sonra bolca akan kan temizlenmelidir.
Pullu balıkların temizlenmesinde pullar etrafa saçılır ve eğer bu işlemi mutfağınızda yapıyorsanız etrafı batırır. Bu nedenle balıkçıda temizletmeyi tercih etmelisiniz, yoksa bu işlemi evli bir erkek olarak yapıyorsanız karınızdan yiyeceğiniz aile boyu fırçaya peşinen hazır olmalısınız.

Hangi mevsimde hangi balık yenir?

Barbunya	Hamsi	Palamut	Sinarit	Kılıç
Tekir	Sardalya	Levrek	İstavrit	Mezgit
Çipura	Uskumru	Minekop	İzmarit	Kırlangıç
Karagöz	Kolyos	Eşkine	Kalkan	İskorpit

Dilbalığı	Lüfer	Trança	Kefal	Adabeyi

Balıkta şeker, karbohidrat yok denecek kadar azdır. Protein açısından ise son derece zengindir. Bu özellikleri nedeniyle son derece sağlıklı bir yiyecektir. 100 gram yağlı balık yaklaşık 22 gram, yağsız balık ise 10 gram protein içerir. Balık aynı zamanda proteininden en çok faydalanılan besin türüdür. İnsan vücudu bu proteinin %93'ünden faydalanır. Bu oran kırmızı etlerde ve diğer beyaz etlerde çok düşüktür.

Balık az karbohidrat içermesinin yanı sıra madensel tuzlar ve mineraller açısından son derece zengindir, bol miktarda fosfor, kalsiyum, iyot ve flor içerir. Balık eti A, B1, B2 ve D vitaminleri açısından da zengindir.

Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemiz, her geçen gün artan çevre kirliliğine rağmen balık çeşitleri açısından son derece zengin bir ülkedir. Deniz balıkları siyah etli-beyaz etli, yerli ve göçmen olarak sınıflara ayrılırlar. Beyaz etli balıkların sindirimi siyah etlilere nazaran daha kolaydır. Jelatin içerdiklerinden haşlamaya elverişlidirler. Tavası, ızgarası, yağlı oldukları mevcsimlerde de ızgarası yapılır. Bunlara örnek olarak barbunya, tekir, levrek, kefal, lüfer, kalkan, mercan, çipura, dil, pisi ve kırlangıçı gösterebiliriz.

Torik, palamut, uskumru, kolyoz, kılıç, hamsi, sardalya, gümüş gibi balıklar da siyah etli balıklar sınıfına girerler. Bu balıklar beyaz etlilere nazaran daha yağlıdırlar ve daha az jelatin içerirler. Bu nedenle haşlamaya uygun değildirler ve hazımları daha zordur.

BARBUNYA:

Denizlerimizin bu tatlı balığı genellikle Ege ve Akdeniz'de bulunur. Yerli bir balık türü olan barbunya sıcak ve ılık denizlerin kıyıya yakın olan kumlu ve çamurlu diplerinde, az olmakla beraber kayalık yerlerde yaşar.Genelde 17 ila 20 cm arasında olup nadiren 40 cm'ye kadar çıkar. Kaya Barbunyası, Kum barbunyası, Ot barbunyası ve Paşa barbunu diye dört çeşidi vardır. Bunların içinde en makbulu kaya barbunyasıdır. Sırtı kırmızı ve karın kısmı beyaz olan kaya barbununun sırtında hiç gri leke bulunmaz. Kum ve ot barbunyasında ise sırt gri ile kırmızı renklerin karmaşası halindedir. Paşa barbununun her iki yanında, çeneden kuyruğa doğru sarı bir şerit bulunur. Tekir ile çok karıştırılan bu balığın en lezzetli zamanı Temmuz ile Ekim ayları arasıdır. Bu süre zarfında tavası, ızgarası ve kağıtta kebabı çok güzel olur. Tekirden en büyük farklılığı kafasının daha uzun oluşudur. Tekirin kafası küttür ve çene altında iki adet sakalı bulunur.

TEKİR:

Barbunyaya çok benzeyen ve yakın akrabası olan bu balık bütün denizlerimizde avlanır. Karadeniz ve Marmara'da avlanılanlar 6 ila 10 cm arasındadır. Ege ve Akdeniz'de ise boyları Barbunya'yı yakalar. Çene altı bıyıklarının uzunluğu, küt kafası ve birinci sırt yüzgeçindeki sarı-siyah benekleri ile Barbunya'dan ayrılır. Dört mevsim yenebilecek bu balığın en lezzetli zamanı, aynen Barbunya'da olduğu gibi Temmuz-Ekim ayları arasıdır. Tavası ve kağıt kebabı çok güzel olur.

ÇİPURA:

Ege'nin meşhur yerli balığı olan ve küçük sürüler halinde gezen Çipura son yıllarda çiftliklerde de üretilmeye başlanmıştır. Çipura Elips biçiminde yassı vücudu, beyaz karnı, koyu gri sırtı ve pembemsi yanakları ile tanınır. Atlas Okyanusu, Kuzeybatı Karadeniz, Ege ve Akdeniz'de bulunur. Bir zamanlar Marmara Denizi'nde de yakalanan ve Alyanak adıyla tanınan bu balığın maalesef nesli tükenmiş bulunmaktadır. Genelde 20 ila 35 cm arasındadır. Ancak 6-7 kg'ya varanlarına da rastlanmıştır. Her mevsimde zevkle yenebilen bu balığın ızgarası, buğulaması, çorbası, fırını çok güzel olur. Izgara için ideal büyüklük 250 ila 350 gram'dır (3 ila 4 adet/kilo). Daha büyüklerinin fırında pişirilmesi tercih edilmelidir.Buğulama ve çorba için her boyu kullanılabilir. Tadı nefis olan bu balığı katkısız, yani ızgara veya fırında yenmesi tercih edilmelidir. İsparoz ve lidaki bu türün küçük çeşitleridir.

KARAGÖZ:

Çipuranın yakın akrabası olan Karagöz, elips şeklinde, yassı, gümüşi pulları olan yerli bir balıktır. Baltabaº, Sivrigaga, Sargos ve Mırmır gibi çeşitleri vardır. Ortalama 20-25 cm, en 50 cm boyunda olur. Yazın taşlık ve yosunluk, midyesi bol yerlerde yaşar. Kışın derin sulara çekilir. Her mevsimde yenebilen bu balık, özellikle Mayıs-Temmuz ayları haricinde daha yağlı ve lezzetlidir. Aynen Çipura gibi ızgarası, buğulaması, fırını ve çorbası çok güzel olur. 1 kg ve daha büyüklerinin fırını tercih edilmelidir.

DİL BALIĞI:

Dil balığı da yerli balıklarımızdan olup Ege ve Akdeniz'de bolca yakalanır. Her mevsimde yenebilir. En lezzetli zamanı kasım ilâ şubat ayları arasıdır. Tavası çok güzel olur.İrilerinden fileto çıkarılıp şiş veya salçalı fileto yapılabilir.

HAMSİ:

1988 yılında 310.000 ton ile toplam balık avcılığımızın yaklaşık üçte ikisini meydana getirmektedir (40.000 ton tatlı su üretim ve avcılığı dahil, 1988 yılında toplam 480.000 ton). Gözlerinin gerisine kayan ağzı ve yivrilmiş burnu ile yakın akrabası Sardalya'dan kolaylıkla ayrılır. Gümüş balığı (Aterina) da hamsinin akrabasıdır. Boyu ortalama 12 cm olup azami 18-20 cm'ye kadar büyürler ve çok büyük sürüler halinde gezerler.

Karadeniz hamsisi Azak ve Karadeniz olmak üzere ikiye ayrılır. Azak hamsisinin burnu daha küttür. Azak Denizi'nde üreyip kışlamak üzere güneye, bizim Orta ve Doğu Karadeniz bölgesine inerler; Nisan sonunda da kuzeye göç ederler. Karadeniz hamsisi ise Kuzeybatı Karadeniz'de ürer, kışlamak üzere Kasım'dan Şubat'a kadar Trakya kıyılarına ve Marmara'ya göç eder. Nisan ayında da yumurtlamak üzere Karadeniz'e çıkar. Ayrıca Marmara

Hamsisi denilen, yalnız Marmara'da çıkan, daha küçük ve göç etmiyen bir hamsi türü de vardır. Aynı tür Kuzey Ege'de de bulunur. Bu hamsinin sırt rengi daha açıktır.
Hamsi özellikle Karadeniz yöremizin temel gıdası, temel protein kaynağıdır. Fiyatının ucuz olması nedeniyle çok geniş kitleler tarafından tüketilir.Hamsinin hemen her türlü yemeği yapılır. Izgara, tava, fırın, kağıt kebabı,buğulama, pilaki, yahni gibi. Siyah etli balık olmasına rağmen buğulamaya son derece uygundur.Yaz aylarında yağsız olduğu için ızgara yerine tava veya buğulaması tercih edilmelidir. Çeşitli yemek tariflerini "Hamsi Yemekleri" bölümünde bulabilirsiniz. Kış aylarında yakalanan hamsi tuzlanıp saklanır. Buna ançovi tabir edilir. Ayrıca balık yağı ve balık unu üretiminde de kullanılmaktadır.

SARDALYA:

Hamsinin yakın akrabası sardalya sürüler halinde yaşar ve kıyılar boyunca göç eder. Hamsi gibi Ticari değeri çok yüksek bir balıktır. 1988 yılında 90.000 ton ile hemen hamsiden sonra yer alır. Kurutularak, tuzlanarak hatta balık yağı ve balık unu elde etmekte kullanılır. Sardalya adı konserve işleminden dolayı konserve ile özdeşleşmiştir. Hatta ringa konservesine de aynı ad verilir.
Sardalya Akdeniz'de 15-20 cm dolaylarındadır. Okyanusta ise 30 cm'ye kadar büyürler. Hamsi Karadeniz için neyse sardalya'da Portekiz, İspanya'nın Atlas Okyanusu kıyıları, Sicilya ve Malta için de aynı şeydir. Bu ülkelerde birçok yemek sardalya üzerine kurulmuştur. Ülkemizde Kuzey Ege'de bolca yakalanan sardalyanın en lezzetli mevsimi Temmuz-Ekim aylarıdır. Bu sürede çeşitli ızgaraları, fırını ve kağıt kebabı, buğulaması ve pilakisi yapılabilir. Kasım-Haziran arasında ise ancak pilaki ve buğulaması yapılabilirse de bir önceki döneminki kadar lezzetli olmaz.
Sardalyanın küçüğüne papalina tabir edilir; ayıklamadan yemeği yapılır. Tirsi ise sardalya azmanıdır. Kıl tarzında çok kılçığı vardır ve sardalya kadar lezzetli değildir.

USKUMRU:

Kolyosa çok benzeyen ve sürüler halinde dolaşan göçmen bir balıktır. Denizlerimizde 30 cm civarında olan uskumru Kuzey Denizi'nde 50 cm'ye kadar büyür. Yaz aylarını Karadeniz'de geçiren uskumru Eylül ve Ekim aylarında Marmara'ya iner ve kışı burada geçirip yumurtlar. Mart ilâ Haziran aylarında da Karadeniz'e döner. Uskumru büyüklüğüne göre üç değişik ad ile adlandırılır. En küçüğü kalinarya'dır. 20-25 cm civarında ve yağlı olanları uskumru, dönüº uskumrusu ise çiroz olarak adlandırılır. Yazın yakalananlara ise lipari denir. En lezzetli olduğu dönem Eylül ayından yumurtlamaya başladığı Ocak ayı sonuna kadardır. Bu süre içinde ızgarası, kağıt kebabı, dolması, köftesi ve tuzlaması çok güzel olur.Bu mevsimlerde yağlı olduğundan tavası tavsiye edilmez. Şubat'tan itibaren yağını kaybetmeye başladığından tavası yapılabilir. Yazın yakalananlar ise pilaki ve tava için uygundur. İlkbaharda Karadeniz'e dönüş yapan çirozlar kurutulur. Esas adı çiroz kurusu olan bu kurutulmuş balığa geçen zaman içinde ismi kısaltılarak yalnızca çiroz denmeye başlanmıştır.
Uskumrunun kolyostan önemli farklılıkları aşağıdadır.
1. Uskumru ile kolyozun sırt desenleri birbirine benzemekle birlikte kolyosun rengi koyu, uskumrunun ise açıktır.
2. Uskumrunun kuyruk çatalının içi boş ve iki çizgiden ibaret bir "V" harfi tarzındadır. Kolyosunki ise doludur.
3. Uskumrunun gözleri neredeyse toplu iğne başı kadar küçük, kolyosun ise oldukça iridir.

KOLYOS:

Uskumruya çok benzeyen bu balık uskumruyla beraber sürüler halinde göç eder. Ayrıca Marmara ve Ege Denizi'nde yerli türleri de bulunur. Tadı uskumruya nazaran oldukça yavan olduğundan genelde tavası yapılır. Ocak ayı en yağlı zamanı olduğundan tuzlama için en ideal zamanıdır. Tuzlaması çok güzel olur.

LÜFER:

Akdeniz,Karadeniz, Marmara, Hint Okyanusu ve Atlas Okyanusu'nda sürüler dolaşan lüfer pullu bir göçmen balıktır. Soğuk denizlerde yaşayanları daha yağlı olduğundan daha da lezzetli olur. Ülkemizde Karadeniz'de ve İstanbul Boğazı ile Marmara Denizi'nde yakalananların tadı muhteşemdir. Daha güney denizlerimize inildikçe yavanlaşır ve kendisine mahsus o güzel tad ve kokuyu kaybeder.
Eylül ortasından Ocak sonuna kadar olan zamanı en yağlı ve lezzetli zamanıdır. Bu devre içinde ızgarası tavsiye edilir. Çinekopun da ızgarası çok iyi olur, ancak mevsimi lüfere göre kısadır. Kasım sonundan itibaren azalmaya başlar. Diğer zamanlarda, büyüklüğüne göre pilakisi, buğulaması, kağıt kebabı ve tavası olur. İlbharada son derece yağsız olduklarından tava, pilaki ve buğulaması tercih edilmelidir.
Lüfer büyüklüğüne göre en çok isim alan balıktır. Lüfer çeşitleri şöyledir:
1. 10 cm'ye kadar..... yaprak (20 adet/kg)
2. 11-13 cm arası..... çinekop(16-19 adet/kg)
3. 14-16 cm arası..... kabaçinekop (10-15 adet/kg)
4. 17-20 cm arası..... sarıkanat (9-14 adet/kg)
5. 21-30 cm arası ..... lüfer (4-8 adet/kg)
6. 31-35 cm arası..... kaba lüfer(2-3 adet/kg)
7. 35 cm'den büyük..... kofana (yaklaşık 1 kg/adet veya daha büyük).

PALAMUT:

Uskumru,torik ve orkinosu içeren bir familyadandır. Sürüler halinde yaşayan pulsuz, siyah etli bir göçmen balıktır. Sırtı çizgili, karnı gümüş rengindedir. Uzunluğu 1 metreye kadar varır. Bu familyanın çeşitleri bütün denizlerimizde görülmekle birlikte en lezzetlileri Karadeniz ve Marmara'da avlanılan tipleridir. Karadeniz ve Marmara palamutunda baştan kuyruğa doğru muntazam çizgiler halinde giden, dördü koyu, üçü açık menevişli yedi adet bant

bulunur. Ege'de yaşayan, Tombik, Benekli Orkinos ve Yazılı Orkinos isimleri alan yakın akrabasında ise sırttan karına doğru dalgalar halinde inen en az 16 adet alacalı bant ile karın civarında en az üç adet siyah benek bulunur. Bu cinsin etinin tadı, hakiki palamuta nazaran hiç güzel değildir. Ama çok kişi bu özelliği bilmeyip "palamut" diye aldanır ve sonra palamuttan soğur.
Palamut avı Ağustos ayında başlar. Önce Karadeniz'den sürüler halinde vanoz ve çingene palamutu, Eylül'den itibaren de palamut gelmeye başlar. En lezzetli zamanı da Eylül başından Şubat ortalarına kadar olan zamandır. Bu mevsimde çok yağlı olduğundan tavası biraz ağır kaçar. Bu nedenle ızgarası ve fırını tavsiye edilir. Aynı mevsimde yahnisi de harika olur. Diğer mevsimlerde tavası yapılabilir. Palamut siyah etli bir balık olduğundan buğulaması ve çorbası tavsiye edilmez.
Palamutun boyuna göre isimlendirilmesi aşağıdaki gibidir:
1. 20 cm'ye kadar..... palamut vanozu
2. 20-30 cm arası.....çingene palamutu
3. 31-40 cm arası.....palamut
4. 40-45 cm arası.....kestane palamutu
5. 45-50 cm arası .....zindandelen
6. 51-60 cm arası.....torik
7. 61-65 cm arası.....sivri
8. 65-70 cm arası.....altıparmak
9. 70 cm'den büyük.....zindandelen

Torik ve toriğin büyük boyları palamuttan daha çok yağlıdır. Bu nedenle tuzlama ve lakerdası tercih edilir.

LEVREK, MİNEKOP, EŞKİNE:

12 değişik türden meydana gelen bu familya ılık ve tropik sukarın sığ kesimlerinde yaşar. Vücutları iğ biçiminde ve yandan hafif basıktır. Pulları oldukça iri olan levreklerin yanları genelde beyaz, alt bölümleri gümüşi, alt yüzgeçi ise sarımsıdır. En irileri 1 metreyi geçebilir. Ülkemiz denizlerinde 20 ila 60 cm arasında olurlar. Bayağı levrek ve benekli levrek olmak üzere iki tipi mevcuttur. Sırtlarındaki çok sayıda benek ile ayrılırlar. Benekli levrek Güney Ege ve Akdeniz'de, bayağı levrek ise bütün denizlerimizde görülür.
Karadeniz'de kötek olarak ta bilinen minekop ta bu familyanın diğer bir türüdür. Eºkineye çok benzeyen minekoplar 30 ila 80 cm arasında olur. 1 metreden büyük ve 20-25 kg olanlarına da rastlanmıştır. Erişkinler kıyıya yakın kayalık dipleri, yavrular ise akarsu ağızlarını tercih ederler. Parlak mavimsi-gri renkteki vücudu sırttan karına doğru inen sarı menevişli çizgilerle bezenmiştir. Karnı gümüşi beyazdır.
Eşkine ise bütün denizlerimizde görünen kıyıya yakın kayalık diplerde yaşıyan bir türdür. Ortalama 30 cm ve 600 gramdır. 3-4 kiloluk irilerine de rastlanmıştır. Sırtı kamburumsudur ve koyu kahve ile lacivert arası bir renktedir. Karnı ise sarı-beyaz menevişlidir. Başının içinde, gözlerinin arkasında herbiri 4-5 gram ağırlığında iki adet beyaz taş bulunur. Halk arasında bu taşların idrar söktürücü ve böbrek taşı düşürücü olduğuna inanılır.
Genelde tek gezen, geceleri avlanan ve oyuklar arasından süzülürcesine dolaşan bu balığın başlıca besini karides ve yavru balıklardır.Yıl boyunca yenen levreğin çok lezzetli eti vardır. En güzel mevsimi kış ayları ve ilkbaharın başıdır. Her türlü yemeği yapılan levreğin buğulaması, fırında kağıt kebabı ve mayonezlisi nefis olur. Levrek özellikle şaraplı ve mayonezli balık yemeklerine çok güzel gider.

TRANÇA,SİNARİT:

Trança genelde sinaritlerin irisi için kullanılan bir isimdir. Lagos ve orfozla büyük benzerlik gösterirlerse de ayrı familyalara mensupturlar.

İSTAVRİT:

İstavrit, Marmara ve Boğaz'da balık avlamaya başlayanların ilk tanıştıkları balıktır.Ağzı öne uzayabilen, dişleri ince, gözleri iri, kuyruğu derin çatallı ve vücudu iğ biçiminde olan göçmen bir balıktır. Marmara, Ege ve Karadeniz'de yaşayan yerli türleri de vardır. Marmara'da 15-20 cm, Ege'de 30 cm civarında olurlar. Marmara'da boyu 10 cm'nin altında olan küçük istavritlere kıraça tabir edilir. Karadeniz'in doğusunda istavritler palamut büyüklüğünde, yaklaşık 50 cm boyunda olurlar.Sarıkuyruk istavrit veya sarıkanat istavrit diye anılan tipi sularımızda en çok bulunan türüdür. İstavritler sonbaharda Marmara'ya iner, mayıs'tan itibaren de Karadeniz'e geri dönmeye başlarlar. Her mevsimde yakalanan istavritin en lezzetli olduğu zaman Kasım ila Şubat ayları arasıdır. Tavası ve fırını çok güzel olur.

İZMARİT:

Ağzı körüklü, gözleri iri, sırt-göğüs ve anüs yüzgeçleri sert diken ışınlı bir balıktır. Sularımızda iki türü vardır: menekºe izmarit ve istargilos. İzmaritin erkekleri dişilerden daha iri olurlar. Dişiler 20 cm civarında olurken erkekler 25 cm'ye kadar uzayabilir.
İzmarit midye, deniz solucanı ve balık yumurtaları ile beslenen bir dip balığıdır. Eti beyaz ve son derece lezzetlidir. Tavası güzel olur. Sonbahar ve kış aylarında ızgarası dahi yapılır. İzmaritler ızgara yapılırken ayıklanmaz. Olduğu gibi pişirilip bilahare derisi, bağırsakları ve kılçıkları ayıklanır. Üzerine limon ve zeytinyağı ile kıyılmış maydanoz eklenerek hazırlanır. Pulları kazındıktan sonra derisi tulum çıkarılarak yapılan tavası da çok güzel olur.

KALKAN:
Karadeniz'in bu ünlü balığı bütün yassı, oval vücudu, bir tarafı siyaha yakın diğer tarafı beyaz rengi ve beyaz tarafındaki düğmeleri ile tanınır. Her iki tarafı siyah olan kaya kalkanı'na da nadiren rastlanır. Kaya kalkanı daha çok Sinop, Samsun yörelerinde çıkar. İstanbul Boğazı'nın kuzeyinde, Karadeniz'in batısında avlanan kalkan bir tarafı siyah, bir tarafı beyaz olan bayağı kalkandır. Kalkan karadeniz içinde, kışın kuzeyden güneye göç eder.
Her mevsim avlanan kalkan bütün sene boyunca yenebilir. En lezzetli zamanı Ocak sonundan Mart ortalarına kadardır. Tavası çok güzel olur. Buğulaması ve kağıt kebabı da yapılır. İlkbahar sonlarından itibaren Ağustos ayına kadar yakalanan kalkan yavrularının tavası nefis olur.
KEFAL:
Yaz ayları dışında lezzetli olan pullu ve göçmen olmayan bir balıktır. Bütün denizlerimizde yetişir. Sonbahar, Kış ve İlkbahar'da çok lezzetlidir. Kefalin buğulaması ve pilakisi çok güzel olur. Ayrıca likorinoz denilen tütsülüsü de çok makbuldur. Bir kefal türü olan haskefalin kurutulmuş yumurtaları çok aranan bir deniz ürünü, bir mezedir. Sarı kulak kefalin tavası ve fileto ızgarası da yapılır.
Kefal alırken çok dikkat etmek, tercihan tanıdık balıkçıdan almak gerekir. Çünkü kefal kirli ve bulanık suları çok sever ve buralarda diğer balıklar yaşamazken o yaşar. Örneğin İzmir Körfezi'nde diğer balıklar yaşamazken kefal bol miktarda bulunmaktadır. Bu gibi sularda yakalanmış kefal insan sağlığı için büyük tehlike arzeder.
KILIÇ:
Türkiye'mizi çevreleyen denizlerde artık nadir görülen çok lezzetli bir balık türüdür. Akdeniz ve Ege'de yıl boyunca, Karadeniz'de ise yalnız yaz ayları görülür. Kılıç gibi uzun üst çenesi, lacivert-siyah sırt rengi ile tanınan bu balığın akrabası marlin bizim sularımızda bulunmaz. Daha çok Atlas Okyanusu'nda Bermuda civarında bulunan bu balık pişince pembemsi et rengi, kafadan kuyruğa kadar uzanan sırt yücgeçi ve yuvarlak yerine enine yassı üst çenesiyle kılıçtan ayrılır.
Her mevsimde yenebilen kılıçın en lezzetli zamanı Eylül-Şubat arasıdır. Bu balığın en güzel defne yapraklı şişi olur. Izgarası ve kağıt kebabı da yapılır.
MEZGİT:
Tavuk balığı olarak ta bilinen mezgit bütün denizlerimizde bulunmakla beraber en çok Karadeniz'de bulunur. Yaz hariç devamlı yumurtalı durumdadır. Mezgitin yumurtalı tavası, domatesli sotesi güzel olur.
KIRLANGIÇ:
Bütün denizlerimizde bulunan kırlangıç ortalama 25-30 cm olup nadiren 75 cm'ye kadar olanlarına da rastlanmaktadır. Sırt rengi kırmızı-pembe, karın ise pembe veya beyazdır. Yakın akrabası olan öksüz'den, bu balığın pembe-gri veya komple gri sırtı, ve öksüzün ördek gagasını andıran ağız yapısı ile ayrılır. Her ikisi de lezzetli olup genelde kırlangıç tercih edilir. Çok gelişmiş solungaçları ve gırtlak yapısı medeniyle uğultu, inilti gibi değişik frekanslarda ses çıkarırlar. Bu ses nedeniyle bir birçok balıkçı tarafından inleyen balık diye adlandırılır ve uğursuz sayılır.
Kırlangıç ızgara ve tavaya uygun değildir. Buğulaması, özellikle çorbası çok lezzetli olur. Haşlanmış kırlangıçın ayıklanmış etleri mayonezli veya zeytinyağ-limon sıkarak soğuk olarak ta meze olarak lezzetle yenebilir.
İSKORPİT, ADABEYİ:
Kırlangıçtan bahsedince iskorpit ve adabeyini atlamak olmaz. Her ne kadar aynı familyadan olmamakla beraber etleri ve uygun oldukları yemekler açısından çok benzerlik gösterirler. İskorpit bütün denizlerimizde, adabeyi ise genelde Ege''e bulunur. İskorpitin sırt dikenleri zehirlidir. Bu nedenle balıkçıya ayıklattırılmalıdır.

BUĞULAMALAR

Alabalık Buğulama
(4 Kişilik)

Malzeme:
4 adet Alabalık (fileto edilmiş)
4 adet defne yaprağı
3 adet domates
3 adet çarliston biber
1.5 adet limonun suyu
70 gr. tereyağ(margarin veya likit yağ da olabilir)
250 gr. mantar
1 çorba kaşığı kapari turşusu
Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Domatesler halka halinde kesilip yağlanmış tavaya dizilir.Alabalık filetoları domateslerin üzerine yerleştirilir.Bakiye domatesler ise dörde bölünüp balıkların aralarına yerleştirilir.
Çarliston biberler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzun şeritler (veya halkalar) halinde kesilerek balıkların üstüne yerleştirilir. İkiye bölünmüş mantarlar, bir çorba kaşığı kapari turşusu ve defne yaprakları ilave edilir.
Limon suyu ve balıkların üst seviyesine kadar su konur, kararınca tuz ve karabiber ilave edilir ve kapağı kapatılıp hafif ateşte 30 dakika pişirilir.
Not: İsteyenler 2 ila 3 diş doğranmış sarımsak ta ilave edebilirler.

Hamsi Buğulama

(4 Kişilik)

Malzeme:
500 Gr. Hamsi
1 adet iri olgun domates
2 demet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1 adet limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabın içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında beklettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın.
15 dakika kadar hafif ateşte pişrdikten sonra sıcak olarak servis yapın.
Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.

Buğulamaya uygun diğer balıklar:
Sardalya

Hamsi Çorbası

(4 Kişilik)

Malzeme:
100 Gr. Hamsi
1 adet iri olgun domates
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz.
Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.

Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Notlar:
1. Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir.
2. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.

Kırlangıç Çorbası-1

(4 Kişilik)

Malzeme:
Kırlangıç balığı , 300 gram (orta boy bir adet)
1/4 adet limon
1 çorba kaşığı sirke
4 diş sarımsak
1/2 konserve kutusu hazır garnitür(küçük boy-Tamek)
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağ,
1 çorba kaşığı un
½ demet dereotu (veya maydanoz)
Tuz,Karabiber

Yapılışı:
Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 adet kuru soğanın göbeği,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın.Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayın.
Hazır yarım kutu garnitürü tencereye ilave edin,ateşi kısın.Ayıklanmış balığın başını temiz bir tülbente sarıp tekrar tencereye koyun . Bu arada daha önceki işlem sırasında konmuş olan soğan ve limonun alınmış olmasına dikkat edin. Ayıklanmış balık etlerini çok küçük parçalara doğrayıp

tencereye ilave edin, yeterince karabiber serpin, ince doğranmış sarımsakları ve bir çorba kaşığı tereyağ ilave edin.
Ayrı bir kapta iki çorba kaşığı una tenceredeki sudan ilave ederek bulamaç haline getirin, yeterince inceltip tencereye tamamını dökün.
Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.
Not:
1. Limonu ,çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur.
2. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).

Çorbaya uygun diğer balıklar:
Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Trança (kafası), Lagos (küçük boy)

Kırlangıç Çorbası-2

(4 Kişilik)

Malzeme:
Kırlangıç balığı , 300 gram (orta boy bir adet)
¼ adet limon
1 çorba kaşığı sirke
4 diş sarımsak
1 adet patates (iri)
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağ,
½ çay bardağı pirinç
½ demet dereotu (veya maydanoz)
tuz
karabiber

Yapılışı:
Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayıp küçük parçalara ayırın. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın.
Tavada tereyağını eritin. İnce dilimlenmiş soğanı tereyağında, yumuşayana kadar pişirin. Küçük küpler halinde doğranmış patatesleri de ilave edip pişirin. Karışımın tamamını ayırmış olduğunuz balık suyuna ekleyin. Balıklarla birlikte pirinci de ilave edin.
Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.

Not:
1. Limonu ,çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur.
2. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).

Çorbaya uygun diğer balıklar:
Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Trança (kafası), Lagos (küçük boy)

Levrek Buğulama
(4 Kişilik)

Malzeme:
1 kg levrek
4 adet domates
100 gr mantar
2 diş sarımsak
2 dilim limon
1 çorba kaşığı beyaz şarap
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı domates sosu
3 adet sivribiber
5-6 dal ince kıyılmış maydanoz
karabiber
kekik, tuz

Yapılışı:
Levrekleri temizleyip iki yanından fileto çıkartın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları limonlu suya yatırın.
Derince bir borcam kaba levrek filetoları yerleştirin. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve mantarı yayın. Sarımsak, beyaz şarap, domates sosu, kekik, tuz, karabiber, yeşil biber, kıyılmış maydanoz ve tereyağını ekleyin. Üzerine limon dilimlerini yerleºtirin. 170oC'a ısıtılmış fırında 20 dakika piºirin.
Sıcak servis yapın.

Mayonezli Balık Çorbası
(4 Kişilik)

Malzeme:
1/2 kg kırlangıç
1 baş soğan
2 adet defne yaprağı
½ demet maydanoz
3-4 diş sarmısak
1/4 kavanoz hazır mayonez
tuz
kırmızı pul biber

Yapılışı:
Tencereye 5-6 bardak su, defne yaprağı, ayklanmış maydanoz, bir baş bütün soğan ve balığı koyup 15 ila 20 dakika kaynatın. Balığı kevgirle sudan alıp derisini, kılçıklarını ayıklayın, kuyruğunu ve kafasını ayırın. Ayıkladığınız parçaları temiz bir tülbente sarıp suya iade edin ve 1 saat kadar kaynatın.
Mayoneze dövülmüş sarmısakları ilave edip karıştırın. Kırmızı biberle balık suyunu yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Balıkları da ilave edip kaynatın.
Sıcak servis yapınız.
Dikkat: Bu çorba bir defada tüketilmelidir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
İskorpit, adabeyi, öksüz

Mercan Buğulama

(4 Kişilik)

Malzeme:

4 adet mercan (herbiri yaklaşık 250 gr.)
2 adet kereviz (yaprakları ile birlikte)
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
1 adet iri patates
1 adet limonun suyu
1 su bardağı su
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Kerevizleri soyduktan sonra halkalar ince halinde doğrayın ve yarısını tepsiye dizin. Patatesleri soyduktan sonra küçük parçalar halinde, havuçu ince halkalar halinde doğrayın. Soğanı da parçalar halinde doğrayıp havuç ve patatesle karıştırın ve yarısını kerevizlerin arasına ve üstüne yerleştirin.
Pulları ve içleri iyice temizlenmiş mercanları kereviz halkalarının üstüne yerleştirin.Kararınca tuz ve karabiberini ekin. Balıkların üstüne dilimlenmiş kerevizlerin kalan yarısını dizin. Kerevizlerin arasına pataesleri, havuçları ve soğanların kalanını yerleştirin. Zeytinyağını,limon suyunu ve suyu ilave edip üzerlerini yıkanmış kereviz yaprakları ile örtün. Üzerini kapakla kapatıp önce orta, sonra hafif ateşte 20 dakika kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin.
Sıcak servis yapın.

Mezgit Buğulama

(4 Kişilik)

Malzeme:

½ kg mezgit
2 adet domates
2 adet yeşil biber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 ½ su bardağı su
½ demet maydanoz
3 adet marul yaprağı
Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Balıkçınızdan temizlenmiş olarak aldığınız mezgitleri fileto halinde iri parçalara bölünüz. Yıkadıktan sonra tuzlayıp dinlendiriniz.
Domates ve biberleri halkalar halinde kesiniz. Maydanozu ince kıyınız.
Buğulama yapacağınız kaba marul yapraklarını tabanın tamamını kaplayacak şekilde yerleştiriniz. Üzerlerine parçalanmış ve tuzlanmış mezgitleri yerleştiriniz. Üzerine domates, biber ve maydanozları, balıkların tamamını kapayacak tarzda koyunuz. Tereyağını parçalar halinde üzerlerine yerleştirip suyu ilave ediniz. Kapağını kapayıp orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not:

Mezgit Karadeniz'de çok tutulan balıklardan biridir. Mezgit, Trabzon mutfağında çok kullanılan bir balıktır ve mezgit buğulama da meşhur bir Trabzon yemeğidir.

Sardalya Buğulama
(4 Kişilik)

Malzeme:
400 Gr. Sardalya
4 adet iri domates
5-6 adet çarliston biber
5-6 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
1 adet limon

Yapılışı:
Orta büyüklükte bir tepsi hafifce yağlanır ve halkalar halinde kesilmiş domateslerin yarısı bir sıra halinde dizilir. Sardalyaların aralarına ufak parçalar halinde doğranmış sarımsağın tamamı yerleştirilir , balıkların üzerine yeterince tuz ve karabiber serpilir.
Balıkların üzerine ince halkalar halinde dilimlenmiş limonun tamamı ile çekirdekleri çıkartıldıktan sonra ince ve uzun şeritler halinde kesilmiş çarliston biberlerin tamamı ile halkalar halinde kesilmiş domateslerin kalanı yerleştirilerek balıkların üstü örtülür.
Tepsiye yarım çay bardağı likit yağ ile bir çay bardağı su ilave edilir ; tepsinin üstü bir kapak ile kapatılarak orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir.(Biber ve domateslerin ölmesi yemeğin piştiğini gösterir. Tepsinin suyunu zaman zaman kontrolda yarar vardır. Eğer biter gibi olursa su ilavesi gerekir.)

Buğulamaya uygun diğer balıklar:
Hamsi, Kefal (dilimlenmiş)

DENİZ ÜRÜNLÜ YEMEKLER

Ahtapot Izgara
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 adet ahtapot

Yapılışı:
Taze ve yeni yakalanmış ahtapot taşlara vurularak yumuşatılır. Bu işlem sırasında ahtapot köpük salmaya başlar ve köpükler bitene kadar bu işleme devam edilir. Yumuşatılmış ahtapot birkaç gün güneşte kurumaya bırakılır.
Mangalda mangal kömürü yakılarak kor haline getirilir. Mangala yerleştirilen tel ızgaranın üzerine ahtapot konularak kızartılır. Kızartılmış ahtapot bilahare küçük parçalara doğranarak kırmızı soğan eşliğinde meze olarak sunulur.
Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Not: Bu yemek Ege Adaları'na ve bu adalardan gelmiş göçmenlerimize mahsus çok lezzetli bir deniz yemeğidir. Bugünlerde ülkemizde unutulmaya yüz tutmuş bu yemek halen Ege Adaları'nda ve Yunanistan'da halâ son derece revaçtadır. Lokanta ve kafelerde sakız rakısı "Uzo" ile birlikte sunulmaktadır.
BBC-Prime'ın 22.05.99 tarihinde saat 13.00'de yayınlanan "Mediterranean Cookings-Greece" isimli programdan alınmıştır.

Ahtapot Salatası
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 ½ kg ahtapot
1 adet limon
1 fincan zeytinyağı (tercihan sızma)
Tuz

Yapılışı:
Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze'de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.
Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayınız. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çırpınız. Karışımı ahtapotun üzerine gezdiriniz.
Soğuk servis yapınız.
Not:
Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

Ahtapot Yahni

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 ½ kg ahtapot
3 adet soğan (orta boy)
½ su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 adet domates
3 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze'de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.
Tencerede sıvı yağı kızdırınız. Soğanı ince doğrayıp kızgın yağda yumuşayıncaya kadar soteleyiniz. Bilahare küp tarzında kesilmiş domatesleri ve salçayı ilave ediniz. Birkaç sefer çevirdikten sonra ahtapotları ilave ediniz. Defne yapraklarını, tuz ve karabiberi ve bir su bardağı su ilave edip kısık ateşte 10-15 dakika pişiriniz. Ocağı söndüreceğinize yakın sirkesini ilave ediniz.
Arzuya göre soğuk veya sıcak servis yapınız.

Deniz Ürünleri Dolması

(4 Kişilik)

Malzeme:

16 Adet iri çarliston biber
1 su bardağı yıldız şehriye
500 gram karışık deniz mahsulu (midye, karides, kalamar gibi)
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
½ demet dereotu
½ demet maydanoz
sıvı yağ
tuz
karabiber
dolma baharı

Yapılışı:
Biberlerin başlarını kesip çekirdek yataklarını çıkarınız ve bol su ile yıkayınız. Deniz mahsullerini küçük parçalar halinde kesin. Çok az yağı tavaya koyun. Deniz mahsullerini, küçük kesilmiş soğan ve sarmısağı ilave edip soteleyin. İnce kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze soğanları ilave edin. Tuzunu, dolma baharını ve karabiberini ekleyin.
Yıldız şehriyeleri haşlayıp deniz mahsullerinin üstüne ilave edin. İyice karıştırıp çarliston biberlerinin içine doldurun. Biberleri az yağlanmış fırın tepsisine dizin. Orta sıcaklıktaki fırında (180oC) biberlerin rengi değişinceye kadar pişirin.
Sıcak servis yapınız.
Not: Bu yemek için patlıcan da kullanabilirsiniz.

Bu yemeğe uygun deniz mahsulleri:
Hamsi,sardalya, karides, midye(ayıklanmış), kalamar(ayıklanmış),

Kalamar Tava
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg kalamar (11- 12 adet)
1/2 su bardağı sıvı yağ
Un
Tuz
Terbiye için:
2 çorba kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limonun suyu

Yapılışı:
Kalamarları balıkçınıza ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dakika dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın. Fritöze sıvı yağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın. İki dakika sonra çıkarıp kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin.
Sıcak servis yapın.
Notlar:

7. Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.
8. Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi taktirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler.

Kanton Usulü Karides
(4 Kişilik)

Malzeme:

40- 50 adet karides (cimcime)
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı mısır unu
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tane kara biber

Yapılışı:
Tane karabiberi havanda dövün. Zencefili ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın.
Yumurtaları, bir tanesinin beyazını ayırarak kırın, soya sosu ile karıştırın. Aynı karışıma hazırladığınız baharatı da ekleyip tekrar karıştırın.
Ayırdığınız yumurta beyazına mısır ununu ekleyip karıştırın. Karidesleri ayıklayıp karışıma katın. 20 dakika kadar dinlendirin.
Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Karidesleri yağda kızartın. Kızarmış karidesleri kenara alıp aynı yağa yumurtalı karışımı dökün. Pişmeye başlarken karidesleri ilave edin.
Sıcak servis yapın. Servis yaparken tabağa garnitür olarak haşlanmış brokkoli ve doğranmış taze soğan koyabilirsiniz.

Karides - Genel Hazırlanış

(4 Kişilik)

Malzeme:

Karides
½ tencere su
1 çorba kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı sirke

Yapılışı:
Suyu derince bir tencereye koyun. İçine tuzu ve sirkeyi ilave edip tuzlar eriyinceye kadar karıştırın. Soğanı dörde bölüp ilave edin ve suyu kaynatın.
Karidesleri içine boşaltıp kaynatın. Bilahare kevgire alıp süzün ve soğuk suyla yıkayın. Sonra alıp porsiyonlara bölüp "deep freeze"de saklayın.
Not:

9. Böyle hazırladığınız karidesleri hemen hemen (aksi tariflerde belirtilmedikçe) bütün karides yemek, meze ve salatalarında kullanabilirsiniz.
10. Karidesleri öğünlük miktarlarda kaplara bölüp dondurmak ve ileride kullanılmak üzere saklamak çok yararlı bir yöntemdir. Donmuş karideslerin çözülünce diri kalması için önce buzdolabınızın alt gözünde 2-3 saat +5oC'a soğuyuncaya kadar bekletin. Bilahare dondurun.
11. Karideslerin kaynatılma süresi çok kısa olmakla beraber büyüklüklerine göre fark eder. Küçük (cimcime) karidesler için kaynatma süresi 5-6 dakikadır. Bu süre iri (Jumbo) karidesler için ise 10-12 dakikadır. Daha fazla haşlamamaya dikkat edin. Aksi takdirde çok yumuşar ve diriliklerini kaybederler.

Karides Güveç (Düşük Kalorili)

(4 Kişilik)

Malzeme:

28-30 adet karides(cimcime, haşlanmış ve ayıklanmış)
4 adet çarliston biber
3 adet domates (iri)
4 tatlı kaşiğı süt
1 çay kaşığı karabiber
tuz
100 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
tereyağı

Yapılışı:

Domatesler kuşbaşı olarak, çarliston biberler ise çekirdekleri ve iç damarları çıkarıldıktan sonra halkalar halinde doğranır. Hazırlanmış domates ve biberler bir kapta karıştırılarak tuzlanır. Porsiyonluk güveç kaseleri yarısına kadar hazırlanmış karışım ile doldurulur. Üzerlerine, kase başına yaklaşık 7 adet küçük karides yerleştirilir. Kalan karışımla karideslerin üstü, kaselerden bir parmak taşacak tarzda örtülür. Kararınca karabiber serpildikten sonra her kaseye bir çorba kaşığı süt ile yarım kibrit kutusu büyüklüğünde tereyağı ilave edilir.

Kaseler 200oC'a ayarlı fırında 30 ila 35 dakika pişirilir. Pişmiş güveçler fırından çıkarılıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek tekrar fırına verilir. Kaşar peynirleri güveçlerin üstünü tamamen örtecek şekilde eriyince fırından çıkarılır.

Sıcak servis yapılır.

Sair hususlar:

Karides güveç yapılırken tereyağ ve süt yerine peşamel sos ta kullanılabilir. Bu uygulama da çok güzel bir tad vermektedir ancak besin değeri açısından biraz daha ağırdır. Yukarıdaki tarifin en büyük özelliği kalori değerinin düşük olmasıdır.

Aynı yemek büyük güveç kasesinde de yapılabilir. Ancak aynı tadı vermiyeceğinden porsiyon güveç kaselerinin kullanımı tercih edilmelidir.

Karides güveçin bir de önceden kavrularak yapılanı vardır (bakınız "Karides Güveç-2"). Tadı çok güzel olmakla birlikte kalori değeri oldukça yüksektir.

Karides Güveç (Kavurmalı)

(4 Kişilik)

Malzeme:

28-30 adet karides(cimcime, çiğ)
4 adet çarliston biber
3 adet domates, iri.
2 adet kuru soğan, iri
1 çorba kaşığı biberiye
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kasığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı zencefil
1 yemek kaşığı margarin
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

Karidesler çiğ iken ayıklanır ve bir kenara ayrılır.
Soğanlar dörde bölünüp ince halkalar halinde doğranır. Biberlerin kapakları kesilip çekirdek yuvaları çıkarıldıktan sonra boylamasına ikiye bölünür ve doğranır. Domatesler de küçük küpler halinde doğranır.
Bir tavada margarin eritilip kızdırılır. Soğanlar atılıp yumuşayıncaka kadar pişirilir. Soğanların hemen ardından karabiber, zencefil, biberiye ve tuz ilave edilip karıştırılır. Soğanlar yumuşadıktan sonra biberler ilave edilip yumuşayana kadar pişirilir. Domatesler ilave edilip pişirilir. Yumuşayınca bir çatal veya tahta kaşık yardımıyla ezilir. Karidesler ilave edilir; tavanın kapağı kapatılarak 5 dakika pişirilir ve kenara alınır.
Hazırlanmış karışım kaselere eºit olarak bölünür. Kaseler 200oC'a ayarlı fırında 10 dakika pişirilir. Pişmiş güveçler fırından çıkarılıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ve kırmızı pıul biber serpilerek tekrar fırına verilir. Kaşar peynirleri güveçlerin üstünü tamamen örtecek şekilde eriyince fırından çıkarılır.
Sıcak servis yapılır.

Sair hususlar:

Aynı yemek büyük güveç kasesinde de yapılabilir. Ancak aynı tadı vermiyeceğinden porsiyon güveç kaselerinin kullanımı tercih edilmelidir. Ayrıca porsiyon kaseler yemeğin uzun süre sıcak kalmasını sağlar.

Karides Kokteyl

(4 Kişilik)

Malzeme:

Karides(cimcime) , 200 gram
Marul veya kıvırcık yaprağı, körpe, 4 adet
Limon suyu, 1 kahve kaşığı
Ketçap, 4 çorba kaşığı
Mayonez, 4 çorba kaşığı
Domates suyu, 1 çorba kaşığı(sulandırılmış salça da olabilir)
Konyak, 1 tatlı kaşığı (isteğe tabi)
Tuz, karar miktarda
Kırmızı biber, karar miktarda

Yapılışı:

Usulüne göre haşlanmış karidesler baş ve kabuklarından ayıklanır.Ayıklanan karideslerin üçte biri ince ince kıyılır, bakiyesi ise bütün olarak bir kenara ayrılır.
Derince bir kapta mayonez, ketçap ve domates suyu iyice çırpılarak karıştırılır. Bu karışıma limon suyu, kararınca tuz ve kırmızı biber ile konyak ile edilip tekrar karıştırılır ve yaklaşık beş dakika dinlenmeye bırakılır. Bilahare karışıma ince ince doğranmış karidesler ilave edilerek tekrar karıştırılır.
Marul yaprakları ince şeritler ve küçük parçalar halinde doğranır.Doğranmış marul yaprakları, 4 adet şarap bardağına, bardağı %50 dolduracak tarzda yerleştirilir; üzerlerine mayonez-ketçaplı karışım eşit miktarlarda dökülür.
Kalan karidesler bardakların kenarlarına dizilir.Her bardağın kenarına estetik açıdan bir adet daire şeklinde kesilmiş limon dilimi yerleştirilir.
Soğuk servis yapılır.

Sair hususlar:

Karides kokteyli içeren bardak, tatlı tabağı üzerinde bir tatlı kaşığı ile servis yapılmalıdır Tatlı tabağına, güzel görüntü vermesi için ,kızartıldıktan sonra dörde bölünmüş, üzerine tereyağ sürüldükten sonra siyah veya kırmızı havyar konmuş tost ekmeği ile servis yapmakta yarar vardır.
Bardağın üstüne yerleştirilecek turşu (i.e. salatalık turşusu) görünüşe güzellik vermekle birlikte kokteylin tadını bozar, tavsiye edilmez.
Aynı kokteyl kerevit ile de yapılmaktadır fakat aynı tadı vermemektedir.

Karides Kavurma (Çin Usulü)

(4 Kişilik)

Malzeme:

½ kg karides (cimcime-çiğ)
4 diş sarımsak
3 adet yeşil soğa1 adet domates (irice)
1 çorba kaşığı domates püresi (veya salçası)
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklüğünde ve taze)
1 çay kaşığı tane karabiber
½ çay kaşığı Tabasco (Acı sos)
1 çorba kaşığı beyaz şarap
1 çorba kaşığı soya sosu
Tuz karabiber

Yapılışı:

Sıvı yağı derin bir kapta kapta kızdırın. Zencefilleri ince ince doğrayın. Sarmısakları da ince doğrayın ve ikisini birlikte kızgın yağda yumuşayana kadar pişirin.
Çiğ karidesleri ayıklayıp karışıma ilave edin ve 2 dakika kadar pişirin. Önceden havanda dövülmüş tane karabiberleri, Tabasco'yu ve domates püresini ilave edip karıştırmaya devam edin. Bu arada domatesi de küçük küpler halinde doğrayın ve soya sosu ve şarap ile birlikte karışıma katın.
Yeşil soğanın yalnız yeşil kısımlarını kibrit çöpü büyüklüğünde daha önceden doğrayıp hazırlayın ve bu aşamada ilave edin. Tadlandırmak için yeterince tuz ve karabiber serpin.
Sıcak servis yapın.

BBC-Prime "The Miracles of Fish (11.02.98, saat 23.30) isimli programdan alınmıştır.

Karidesli Pilav

(4 Kişilik)

Malzeme:

200 gr. karides
1 su bardağı pilavlık pirinç
1 fincan tereyağ
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber (acı olmayan)
1 çay kaşığı toz şeker

Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Haşlanmış ve ayıklanmış karidesleri (bakınız Karides-Genel Hazırlanış) büyüklüklerine göre iki veya üç parçaya bölün. Tereyağında kavurun. Kavurmaya doğranmış bir baş soğanı ilave edin. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca sivri biberleri ve bilahare iri doğranmış domatesleri ilave edin. Kapağını kapatıp bir süre domatesler eriyinceye kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ekip pirinci içine dökün. Zeytinyağını ve şekeri ilave edip karıştırın. Üstünü örtecek kadar su döküp önce kuvvetli, sonra hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar , yaklaşık 10 ila 15 dakika pişirin. Bu süre sonunda bir kere harmanlayıp üstünü kalın bir peçeteyle örtüp demlendirin.
Sıcak servis yapın.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Ahtapot, kalamar, midye veya bunların karışımları

Midye Dolması
(4 Kişilik)

Malzeme:

30 adet büyük boy midye
6 adet kuru soğan
1 su bardağı zeytinyağı
200 gr. Çam fıstığı
2 su bardağı pirinç (Baldo veya Bersani)
4 bardak su (iki defa)
4 kahve fincanı kuş üzümü
2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın

Yapılışı:
Midyelerin kabuklarının üstlerini bıçakla kazıyarak iyice temizleyin ve karınlarını dipteki kası kırarak tamamen açın (dikkat ikiye bölmeyin). Midyenin içindeki sakal ve incileri sivri bir makasın ucuyla temizleyin. İyicene yıkayıp süzülmesi için bir kevgire koyup bekletin.
Soğanları ufak parçalar halinde doğrayın, fıstıkla beraber zeytinyağında kavurun. Buna yıkanmış pirinç ve tuz ilave edin. Pirinç suyunu çekince karabiber, tarçın, yenibahar, toz şeker ve dört bardak su ilave edin. Pirinç suyunu çekinceye kadar orta hararetli bir ateşte pişirin ve bilahare kapağını kapayıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kapağı açık midyelerin içine iyice doldurun ve midyelerin kapaklarını kapatın. Midyeleri bir tencerenin içine muntazam bir şekilde hareket edemiyecek bir tarzda dizin, üzerine tekrar 4 bardak su dökün ve ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Servisini limonla beraber soğuk olarak yapın.

Dikkat edilecek hususlar:
Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür. Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır.
Bir dahaki pişirmenizde yenibahar yerine köri (curry) deneyebilirsiniz. Değişik bir lezzet ve aroma verir. Karar sizin.

Midye Tava

(4 Kişilik)

Malzeme:

40 ila 60 adet ayıklanmış midye
½ litre bira
1 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
2 ila 3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Limon
3 Dilim bayat ekmek
6 ila 8 adet ceviz içi

Yapılışı:

Balıkçıdan aldığınız ayıklanmış midyeleri yıkadıktan sonra sakal ve inci açısından kontrol ediniz. Bazı midyelerin içinde "sakal" tabir edilen tek bir kıl ile "inci" tabir edilen taş taneleri olabilir. Eğer varsa bunları sivri uçlu bir makas ile temizleyin. Temizlenmiş midyeleri bir kaba koyup üzerine biranın tamamını döküp buzdolabının +5oC'lık bölümünde en az 12 saat bekletin. Dinlenmiş midyeleri çıkarıp birayı süzün (asla yıkamayın).

Bayat ekmek dilimlerinin içlerini iyice ufalayın ve su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. İyice dvülmüş ceviz içlerini, bir çorba kaşığı zeytinyağını, bir tatlı kaşığı sirkeyi, birkaç damla limonu,kararınca kırkızı toz biberi ve tuzu ilave edip karıştırın. İyice karıştıktan sonra bir kenara koyun. Bu yapılan sosun adı tarator'dur.

Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa atın. Unun rengi koyu portakal rengine yaklaşınca pişmiş demektir. Midyeleri her tabağa eşit miktarda koyup bir kenarına da taratoru koyup taze servis yapın.

Dikkat edilecek hususlar:

Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür. Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır.

Midyelerin alındığı zaman taze (en fazla bir günlük) olması lazımdır. Aksi taktirde kabarmaz.

Her ne kadar bazı kişiler midye tavaya limon sıkıyorlarsa da tavsiye edilmez. Midye taratorla yenir.

Soslu Karides

(4 Kişilik)

Malzeme:

Karides(iri), 24 adet
250 gr krema
1 bardak beyaz şarap
1 adet havuç
1 sap kereviz
1 baş kuru soğan
1 adet limon
½ demet maydanoz
5 çorba kaşığı un
1 bardak zeytinyağı
karabiber
tuz

Yapılışı:

Çiğ karideslerin baş ve kabuklarını ayıklayın, sonra karidesleri içinde limonlu su bulunan bir kaba koyup 30 dakika kadar dinlendirin. Kevgirde suları süzüp durulayın. Una bulayıp kızgın zeytinyağında kızartın. Tavadaki yağı süzüp bir kenara alın ve tavada kalan karideslerin üzerine ºarap dökün. İnce kıyılmış havuç, soğan, kereviz yaprağı tuz ve biberle karıştırılıp karideslere ilave dilerek 10 dakika kadar pişirilir; bilahare karidesler bir başka tabağa alınır. Kalan karışım kuvvetli bir ateşe oturtulup krema karıştırılarak eklenir. Biraz koyulaşınca karidesler eklenir ve bir taşım kaynatılır.
Tabaklara dağıtıldıktan sonra ince doğranmış maydanoz serpilerek sıcak servis yapılır.

Karides Yahnili Makarna

(4 Kişilik)

Malzeme:

400 gr. karides
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı un
½ bardak sıcak su
3 adet domates
½ demet maydanoz
175 gram makarna (spagetti)
Sıvı yağ
2 çorba kaşığı kırmızı şarap
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Kuru soğanı ince dilimleyin. Maydanozu doğrayın. Domatesi küçük küpler halinde kesin. Tavada sıvı yağı kızdırın. Çiğden soyduğunuz karidesleri tavada soğanlarla birlikte

kavurun.Üzerine un serpip tuz, biber ve domatesleri ekleyin. Domatesler yumuşayınca şarabı ekleyin. Sıcak su ve maydanozuda ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin.
Makarnaları tuzlu suda haşladıktan sonra kevgirde süzün. Tabaklara koyduktan sonra üzerleine karides yahniyi taksim ederek servis yapın.
Sıcak servis yapın.

FIRIN VE IZGARALAR

Dil Kardinal

(4 Kişilik)

Malzeme:

2 ad. dil balığı (çok iri)
24 adet karides
½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı krema
250 gr mantar
5 çorba kaşığı tereyağ
3 su bardağı su
tuz

Yapılışı:
Dil balığı filetoları karides sayısı kadar enine şeritlere bölün. Çiğ karidesleri ayıklayıp her şeridin ortasına bir tane yerleştirin. Şeritleri rulo yapıp küçük bir kürdan parçasıyla tutturun. Rulo yaptığınız parçaları bir toprak kaba veya borcama yerleºtirin.
Tereyağını kızdırıp unu kavurun. İnce kıyılmış soğanı ve sarmısağı ekleyip karıştırın. Sırasıyla mantarı, suyu ve son olarak ta kremayı ekleyin. Hazırladığınız sosu ruloların üzerine dökün. 160oC'a ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çıkarıp üzerine kaşar rendeleri serpip tekrar pişirin.
Sıcak servis yapın.
Not:
Yemeği porsiyon toprak kaplarda yaparsanız, gerek servis ve gerekse manzara açısından daha güzel olur.

Hamsi Fırın

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg hamsi
2 adet domates
1 adet limon
sıvı yağ
tuz

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparark ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.
Fırın tepsisini hafifce yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.
Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz.

180oC'a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Not:
Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifce sıvı yağ gezdiriniz.

Kağıtta Levrek

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg (2 ila 3 adet) levrek (deniz levreği)
1 çay bardağı su
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı beyaz şarap
1 baş kuru soğan
1 adet limon
Tuz
Karabiber
Yağlı kağıt

Yapılışı:
Balıkçıdan karnı ve pulları temizlenmiş olarak aldığınız levrekleri tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzülmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).
Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine, balıkların üstünü örtebilecek büyüklükte bir yağlı kağıdı seriniz. Halkalar halinde kestiğiniz soğanları kağıdın üzerine, balıkların alt kısımlarının kağıda temasına mani olacak tarzda diziniz. Soğanların üzerine balıkları bir ters, bir yüz olarak yerleştiriniz. Belirtilen ölçülerdeki su, zeytinyağı ve beyaz şarabı balıkların üzerine dökünüz. Bir adet limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz (İsteyenler limonu dilimler halinde kesip balıkların üzerine de yerleştirebilirler). Tekrar tuz ve kararınca karabiber serpip balıkların üstünü, hava almayacak tarzda yağlı kağıt ile kapatınız.180oC'a kadar ısıtılmış fırına tepsiyi sürünüz. Pişme süresi balıkların büyüklüğüne bağlı olup yaklaşık 45 dakikadır. Balıkların piştiğini yağlı kağıdın hafifçe kavrulmaya başlaması ile anlayabilirsiniz.
Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Kofana, minekop

Kağıtta Palamut

(4 Kişilik)

Malzeme:

2 adet palamut
4 adet kuru soğan
8 diş sarımsak
4 adet domates
1 demet maydanoz
8 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
8 adet yağlı kağıt

Yapılışı:
Palamutları ayıplayıp kafa ve kuyruklarını ayırdıktan sonra fileto çıkarınız. Yağlı kağıtları ikiºer ikişer üst üste koyduktan sonra her yağlı kağıda bir adet filetoyu yerleştiriniz. Üzerine halka halka kesilmiş soğan, dilimlenmiş ve çekirdeği çıkarılmış domates, soyulmuş sarımsak ve

çekirdekleri çıkarılıp uzunlamasına dilimlenmiş yeşil biberleri ve defne yapraklarını yerleºtiriniz. Tuz, biber ve zeytinyağını (balık başına 1 kaşık) ekleyip kağıtları sıkıca kapatınız. 160oC'a ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Kofana, minekop, çipura,karagöz, tekir, barbunya, kalan (dilimlenmiş)

Lüfer Izgara

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg lüfer
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Yapılışı:
Lüferleri balıkçınızdan ayıklanmış olarak alınız, çünkü lüfer pullu bir balık olup ayıklanması, özellikle etrafı kirletmeden ayıklanması oldukça zordur. Eğer bütün olarak almışsanız ayıklama işlemi şu şekilde yapılmalıdır:
Pulların kolay kazınması için önce balıkları iyice yıkayın. Pulları kuyruktan başa doğru önce bıçak sırtı bilahare bıçağın keskin tarafı ile ayıklayın. Solungaçlarını yaka tarafından çekerek ve balığı hırpalamadan çıkarın. Karnını yararak bağırsaklarını çıkarın, karnını iyice yıkayın ve süpürge gibi bir şey ile karındaki siyah derileri temizleyin. Balık iriyse (3 adet, 1 kilo) yan taraflarını kuyruktan başa doğru bıçak ile çizin.
Balıkların karın kısmına hafifce tuz ve karabiber, derisine ise yalnız tuz sürüp 20 dakika kadar bekletin (marine edin). Izgara yapılacağı zaman üzerine hafifçe zeytinyağı sürüp hazırlamış kömür ateşinin üzerinde tel ızgara ile (ateşten 5 ila 6 cm yukarda) pişirin.
Notlar:

12. Lüfer familyası, iriliğine göre 5 değişik cinsten oluşur: Yaprak, Çinekop, Sarı kanat, Lüfer ve Kofana. Bunlardan yaprak çok küçük olup yakalanması dahi günahtır. Çinekop ise, yaklaşık 20-25 adeti bir kilo gelen küçük balık olup daha çok tava için uygundur. Kofana ise familyanın en büyük balığıdır, ızgara için fazla büyüktür; daha çok buğulama ve benzeri yemeklere gider. Izgara için en uygun olanları lüfer ve sarıkanattır.
13. Lüferin en iyi mevsimi Eylül sonu ile Ocak ortasıdır. Bu mevsimde yapılan lüfer ızgaraya (eğer Boğaz veya Karadeniz lüferi ise) zeytinyağı sürmek gerekmez.
14. Izgara kömür ateşi yerine, ızgaraya ayarlanmış fırında kapak açık olarak ta yapılır. Kömür ateşi gibi olmamakla beraber yine de tadı çok güzel olur.
15. Bazı kişiler, solungaçları çıkardıktan sonra balığn karnını yarmadan temizlemeyi tercih ederler. Bu durumda karnına maydanozlu soğan piyazı doldurarak ta ızgara yapabilirsiniz.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sarıkanat

Fırında Palamut

(4 Kişilik)

Malzeme:

2 adet palamut
2 adet domates
1 adet limon
2 adet çarliston biber (veya acı olmayan yeşil sivri biber)
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Palamutların bağırsakları temizlenip çıkarıldıktan sonra kafaları ve kuyrukları kesilerek ayrılır. Balık, bir tarafı kılçıklı, diğer tarafı kılçıksız olmak üzere fileto olarak ikiye ayrılır. İyice yıkandıktan sonra hafifce tuzlanır ve biberlenir. Bir kenerda 20 dakika kadar dinlendirilir. Balıkları alacak bir tepsi yağlandıktan sonra palamutlar derili kısımları tavaya gelecek tarzda yerleºtirilir. Üzerlerine çekirdekleri çıkarılmış ve halkalar halinde kesilmiş domates, halka halinde kesilmiş limon ve soğan yerleştirilir. Çekirdekleri çıkarılmış ve uzunlamasına kesilmiş biberler de yerleºtirilir. Orta hararetli (yaklaşık 180-200oC) fırında 45-50 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Aynı yemek alaturka kiremit üzerinde de yapılabilir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Çingene palamutu

Patatesli Balık Fırın

(4 Kişilik)

Malzeme:

1/2 kg beyaz etli balık
3 adet patates (irice)
3 adet yumurta
½ su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı galeta unu
100 gr. Kaşar peyniri
karabiber
tuz

Yapılışı:

Balıkları temizleyip başlarını ayırdıktan sonra fileto tarzında ikiye ayırınız ve kuyruklarını kesip atınız (Bu işlemi balıkları alırken balıkçınıza da yaptırabilirsiniz). Balık filetolarını yanmazda tavada, iki çorba kaşığı tereyağ ilave ederek derileri hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartınız. Kızarmış balıkları soğumaya bırakınız. Bilahare deri ve kılçıklarını ayıklayıp beyaz etleri küçük parçalara ayırınız.

Patatesleri soyup küçük parçalar halinde (kesme şeker büyüklüğünde) doğrayınız ve tavada kızartınız. Kızarmış patateslerin üstüne karabiber ve tuz ilave serpiniz. Yumurtaları patateslerin üzerine kırıp unu ilave ediniz ve iyice karıştırınız.

Pyrex kap veya tepsiyi yağlayınız ve üstüne galeta unu serpiniz ve balık etlerini üzerine yerleştiriniz. Karışımı tepsideki balıkların üstğüne dökünüz. 1500C fırında 25 ila 30 dakika pişiriniz. Çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip tekrar fırına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarınız.

Sıcak servis yapınız.

Dikkat:

Rendelenmiş kaşar peynirlerinin tamamen erimiş olmasına ancak yanmamış olmasına dikkat ediniz.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Beyaz etli bütün balıklar

Sardalya Izgara

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg sardalya
10-25 adet taze (yoksa salamura) asma yaprağı.
tuz

Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını koparark ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz.

Kapaklı tel ızgarayı açıp alt kapağına asma yapraklarını bir sıra olarak diziniz. Asma yapraklarının üzerine saldalyaları bir sıra halinde diziniz. Sardalyaları tuzladıktan sonra asma yapraklarının kalanlarını balıkların üzerine dizip tel ızgaranın kapağını kapatınız. Kor haline gelmiş mangal kömürü üzerinde önce bir tarafını, sonra diğer tarafını çevirerek kızartınız.

Sıcak servis yapınız.

Not:

Eğer mangal ateşini kullanmaktan mahrumsanız aynı işlemi elektrikli ızgara veya kapağı açık fırında da yapabilirsiniz.

İspanyol Usulü Sardalya

(4 Kişilik)

Malzeme:

750 gram sardalya
4 diş sarımsak
½ demet maydanoz
½ su bardağı galeta unu
50 gram tereyağ
Sıvı yağ
karabiber
kırmızı biber
tuz

Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını koparark ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirip kapatınız.
Maydanozları ince kıyınız ve sarmısakları çok küçük parçalar halinde kesiniz.Tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz ve sarmısağı iyice karıştırınız. Balıkları bu karışıma bulayınız.
Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayıp balıkları diziniz. Artan karışımı balıkların üzerine serpiniz. Tereyağını fındık büyüklüğünde parçalara bölüp balıkların üzerine serpiştiriniz. Fırını 180oC'a ısıtıp tepsiyi yerleştiriniz. Balıkları yaklaşık 25 dakika pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Hamsi

Sicilya Usulü Sardalya

(4 Kişilik)

Malzeme:

750 gram sardalya
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı ufalanmış ekmek içi
3 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kaşar rendesi
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
3 adet defne yaprağı
1 adet limon
1 çorba kaşığı şeker
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Dolma baharı

Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını koparınız ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları da parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz.
Kıyılmış soğan ile sarmısağı zeytinyağda sote ediniz. Üzüm, çamfıstığı ve iki kaşık ayırarak ekmek içini ilave ediniz. Birkaç dakika kavurup soğumaya bırakın. Şekerin yarısını, maydanoz, peynir ve baharatı ilave ediniz.
Karışımı balık fileto üstüne bolca koyunuz ve üstünü diğer bir fileto ile kapatınız. Bu işlemi filetolar bitene kadar tekrarlayınız. Filetoları hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz ve balıkların üstüne bir çorba kaşığı yağ gezdiriniz. 200oC'a ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Hamsi

Seyh-ül-Meze
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg küçük istavrit (kraça)
un
kızartma yağı
kürdan

Yapılışı:
Kraçaları ayıklamadan kuyruklarından tutatarak keskin bir bıçakla kılçığı sıyıra sıyıra iki yanından fileto çıkarın. Yıkayıp, suyunu süzüp durulayın. Tuzlayıp buzdolabına koyun. Arzu ettiğiniz zaman hazır balıkları buzdolabından çıkarıp unlayın ve kızgın yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış balıkları yuvarladıktan sonra birer kürdan ile sabitleyip açılmasına engel olun.
Bu mezeyi ezilmiş soğan piyazı ve yağda kızartılmış fındık patatesler eşliğinde ikram edebilirsiniz.
Sıcak servis yapınız.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Küçük sardalya (Papalina değil)

Tuzlu Balık
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 adet (asgari 1 kg) levrek
2 kg tuz (tercihan diºli sanayi tuzu yoksa sofra tuzu)
Karabiber
Aluminyum folyo
Sos için:
½ çay bardağı limon suyu
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz

Yapılışı:
Balıkçıdan karnı temizlenmiº ancak pulları temizlenmemiş olarak aldığınız levreği tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzülmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).
Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine aluminyum folyoyu seriniz. Tuzun üçte birini folyonun üstüne, balık büyüklüğünü biraz geçicek tarzda serip üzerine balığı yerleştiriniz. Balığın yarılmış olan karnını küçük bir folyo parçası ile kapatınız. Kalan tuzu balığın tamamını kalınca örtücek tarzda döküp elinizle şekillendiriniz.
Fırını 180oC'a ayarlayıp balığı fırına, fırın ısınmadan kayunuz. Asgari bir saat pişiriniz. (Fırının ısısını 30 dakika sonra 160oC'a düşürünüz.) Tepsiyi fırından çıkarıp balığın üzerindeki sertleşmiş tuzu sertçe bir aletle (örneğin çekiçle9 kırınız. Balığı dağıtmadan kılçıklarını ayıklayıp lop etlerini tabaklara dağıtınız. Üzerine az miktarda sos ilave ediniz.
Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.
Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Kofana, minekop, lağos, sinarit v.b. beyaz etli bütün iri balıklar (adedi 1kg'dan büyük).

Hamsi Buğulama

(4 Kişilik)

Malzeme:

500 Gr. Hamsi
1 adet iri olgun domates
2 demet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1 adet limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabın içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında beklettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın.
15 dakika kadar hafif ateşte pişrdikten sonra sıcak olarak servis yapın.
Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.
Buğulamaya uygun diğer balıklar: Sardalya

Hamsi Çorbası

(4 Kişilik)

Malzeme:

100 Gr. Hamsi
1 adet iri olgun domates
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz.
Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.
Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Notlar:
1. Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir.
2. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.

Hamsi Diblesi

(4 Kişilik)

Malzeme:

500 gr iri hamsi
250 gr pirinç (1 su bardağından 1 parmak fazla)
5 adet karalahana yaprağı
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparark, bıçak kullanmadan temizleyin. Kılçıklarını çıkararıp fileto haline getirin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Lahana yapraklarını ince ince kıyıp pirinçle ve maydanozla harmanlayın. Tuz ve karabiber ilavesiyle tadlandırın.
Tereyağını tavada eritip soğanı kavurun. Pirinçli lahanayı ekleyip karıştırın. Tencereye karışımın yarısını koyun. Hamsi filetoların yarısını açarak karışımın üstüne serin. Kalan karışımı üzerine ilave edin. Onun da üstüne kalan hamsi filetoları açarak dizin. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişirin.
Sıcak servis yapın.
Not:
Dibleye istenirse 1 çorba kaşığı çanm fıstığı ilave edilebilir, daha güzel bir tad verir.

Hamsi Dolması-1
(4 Kişilik)

Malzeme:

500 Gr. İri hamsi
2 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
½ çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir.
Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.
Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve hamsiler hafif yağlanmış bir tepsiye dizilip sıvı yağın kalanı üzerine dökülür ve 150OC sıcaklığa ayarlanmış fırında 40 dakika kadar pişirilir.
Sıcak veya ılık servis yapılır.
Not:
Hamsi dolmanın bir de yağda kızartılanı vardır. Bakınız "HAMSİ DOLMA-2".

Hamsi Dolması-2 (Hamsi Kuş)
(4 Kişilik)

Malzeme:

500 Gr. İri hamsi

2 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
Yeterince un
2 yumurta
Yeterince sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir.
Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.
Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve her iki tarafı iyice unlanır ve çırpılmış yumurtaya bulanır.
Sıvı yağ bir tavada iyice kızdırıldıktan sonra hazırlanmış hamsi dolmalar yağın içine konup her iki yüzü çevrilerek kızartılır.
Sıcak servis yapılır.
Not:
Kızartma işlemi esnasında özellikle hamsiyi çevirirken çok dikkat etmek gerekir, dağılabilir.

Hamsi Ekşilisi
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg. Hamsi
250 gr. yeşil biber
3 adet domates
2 adet limon
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
5 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.
Soğanları ince kıyıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Biberleri enlemesine kesip ilave ediniz. 2 domatesi küp şeklinde keserek ilave ediniz.
Maydanozu ince doğrayınız. Sarmısakları küçük parçalar halinde kesiniz. Karışıma iave ediniz.
Tuz ve karabiberini de koyunuz. 2-3 dakika çevirip fırından indiriniz. Fırın tepsisine hamsilerin yarısını derileri tepsiye gelecek tarzda diziniz. Üzerlerine karışımı döküp onun da üzerine kalan hamsileri, derileri yukarı bakacak tarzda diziniz.
Ayırdığınız domatesi ve limonun birini halkalar halinde kesip hamsilerin üzerine dekoratif bir şekilde diziniz. Diren limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz. 160-180oC fırında 30 dakika pişirip soğumaya bvırakınız.
Soğuk servis yapınız.
Not:
Bu yemek tipik bir Rize yemeğidir.

Hamsi Fırın
(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg hamsi
2 adet domates
1 adet limon

sıvı yağ
tuz

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparark ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.
Fırın tepsisini hafifce yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.
Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz.
180oC'a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Not:
Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifce sıvı yağ gezdiriniz.

Hamsi Güveç
(4 Kişilik)

Malzeme:

½ kg hamsi
2 adet domates
2 adet ye°il biber
1 adet patates
¼ bağ pazı (veya ıspanak)
1 çay bardağı mısır unu
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan (veya mevsiminde ½ demet taze soğan)
2 su bardağı su
1 kahve fincanı zeytinyağı
tuz

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.
Domatesleri küp şeklinde, biberleri de çekirdek yataklarını çıkarıp enine doğrayın. Patatesleri rendeleyin. Temizlenmiş pazıyı iki dakika kadar haşlayıp süzgece alınız ve ince ince doğrayınız. Soğanı ince kıyınız.
Tüm malzemeyi geniş bir kapta harmanlayıp iki su bardağı su ilave ediniz ve bilahare toprak güvece başaltınız. 160-180oC fırında 40 dakika pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.
Not: Bu yemek Doğu Karadeniz'e özgüdür.

Hamsi Köftesi
(4 Kişilik)

Malzeme:

½ kg hamsi
2 kahve fincanı un
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kekik

1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
Sıvı yağ (yeterince)
tuz
karabiber
sumak

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Bilahare çok küçük parçalara doğrayınız
Maydanozları ince kıyınız. Soğanları rendeleyiniz. İçine diğer malzemelerle birlikte doğranmış hamsileri koyup iyice harmanlayınız.Yumurtaları çırpıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz).
Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.
Not: Bu yemek Orta ve Doğu Karadeniz'e özgüdür.

Hamsi Mücver
(4 Kişilik)

Malzeme:

250 Gr. hamsi
2 adet iri patates
2 adet yumurta
1 tutam dereotu
1 su bardağı un
Sıvı yağ (Zeytinyağı olabilir)
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. İkiye ayırıp her iki tarafını tuzlayın ve her filetoyu tekrar ikiye bölün.
Patatesleri soyup ince rendeleyin, sıkıp suyunu çıkarın. Rendelenmiº patatesleri bir kaba alin ve önce yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Sonra sırası ile unu, ince kıyılmış dereotunu, hamsiyi, tuz ve karabiberi ilave edip tekrar karıştırın.
Tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Çorba kaşığı ile karışımı yağa dökün ve mümkün olduğu kadar yassılaştırın. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzünü çevirerek kızartın. Bu işlemi karışımın tamamı bitene kadar tekrarlayın.
Kızarmış mücverleri kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın.
Sıcak servis yapın.
Not:
Daha hafif olmasını istiyorsanız, karışımın tamamını yağlanmış tepsiye döküp 180oC'a ısıtılmış fırında da pişirebilirsiniz.

Hamsi Sarma
(4 Kişilik)

Malzeme:

400 Gr. hamsi
1 demet karalahana
4 adet taze soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kırmızı biber

Karabiber

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. Her filetoyu ikiye ayırıp tuzlayın.
Bir tencerede karalahana yapraklarını tuzlu suda yumuşayıncaya kadar kaynatın. Çıkarıp sap ve damarlarını kesin.
Diğer bir kapta ince kıyılmış taze soğanları, kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırıp yumuşayıncaya kadar ovun ve 2 çorba kaşığı sıvı yağı ilave edip karıştırın. Içine hamsileri ekleyin. Karışımı karalahana yapraklarına yeleştirip azar miktarda margarin koyup kenarları da kapanacak tarzda rulalar haline getirin. Ruloları aralarında boşluk kalmayacak tarzda fırın tepsisine dizin ve üzerlerine fırça ile sıvı yağ sürün. 180oC'ta 20 dakika kadar fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.

Hamsi Tatlısı
(4 Kişilik)

Malzeme:

250 gr. hamsi	<u>Jöle malzemesi:</u>
250 gr. un	1 adet muz
5 adet yumurta	1 adet portakal
2 su bardağı su	100 gr ahududu
1 çay kaşığı zeytinyağı	1 adet kırmızı elma
¼ limonun suyu	1 adet şeftali
tuz	2 su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağ	300 gr. şeker
½ fincan yeşil fıstık	<u>Şerbet malzemesi:</u>
½ fincan fındık	½ kg toz şeker

	2 su bardağı su 1 çay kaşığı limon suyu

Yapılışı:
Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.
Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ilave ederek sürekli karıştırınız. Yaklaşık 7 dakika kaynadıktan sonra bir iki damla zeytinyağı gezdirip çeyrek limonun suyunu ekleyiniz. Bir iki dakika karıştırdıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakınız.
Hamur ılıyınca yumurtaları kırıp yoğurun ve hamuru cevizden küçük parçalara ayırınız. İçlerine hamsi filetolarını birer birer yerleştirip hamurları kapatınız. Hamurlu hamsileri zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartınız.
Şurubu hazırlayınız. Kızarmış hamsili hamurları atıp 5 dakika kadar bekletiniz ve bilahare tepsiye diziniz.
Muz hariç diğer meyveleri kabuklarını ile birlikte küçük parçalara kesiniz ve çekirdeklerini ayıklayınız ve bir kapta birleştiriniz. Buna soyulup dilimlenmiş muzları ilave ediniz. Su ve ºeker ilave ederek piºiriniz. Hazırlanan jöleyi hamsili hamurların üzerine dökünüz.
Yarım saat bekletip soğuk servis yapınız.
Notlar:
1. Bu bir tipik bir Rize tatlısıdır.
2. Böylece hamsinin yapılmadık hiçbir yemeği kalmadı.

Hamsi Tava-1
(4 Kişilik)

Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi
Un
Tuz
Kızartma yağı

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını koparark, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızınla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edercesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağını süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarın.
Sıcak servis yapın.

Notlar:

16. Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.
17. Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.
18. Yağın kızgın olmasına dikkat edin.
19. Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.

Hamsi Tava-2

(4 Kişilik)

Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi
Mısır unu
Tuz
Zeytinyağı

Yapılışı:

Hamsileri kafalarını koparark, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin.
Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.
Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın.
Sıcak servis yapın.

Notlar:

20. Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.
21. Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.
22. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.

Hamsi Tuzlama

(4 Kişilik)

Malzeme:

500 gr iri hamsi
tuz(diºli sanayi tuzu)

Yapılışı:

Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.
Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Notlar:

23. Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezmek gerekir.
24. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
25. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sardalya

Kiremitte Hamsi

(4 Kişilik)

Malzeme:

½ kg. Hamsi
1 adet limon
3 adet yeşil biber (acı olmasın)
10 adet defne yaprağı
2 adet domates
½ demet maydanoz
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını koparark ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Kapatıp bütün balık haline getiriniz.
Domatesleri küp şeklinde, yeşilbiberleri de çekirdek yeteklerını çıkarıp önce boyuna, bilahare her şeridi üç parçaya kesiniz. Limonu ikiye böldükten sonra ince dilimler halinde doğrayınız.
Maydanozu da ince doğrayınız.
Kiremite sırasıyla hamsi,domates, biber, dilimlenmiş limon ve defne yarağını diziniz. Üstlerine zeytinyağını döküp maydanozları serpiniz.
160-180oC'taki fırında 30 dakika pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.

Notlar:

1. Bu çorba da tipik bir Doğu karadenis yemeğidir.
2. Arzu edenler zeytinyağı yerine tereyağı kullanabilirler. Daha lezzetli ancak daha ağır olur.

SALATALAR

Ahtapot Salatası

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 ½ kg ahtapot
1 adet limon
1 fincan zeytinyağı (tercihan sızma)
Tuz

Yapılışı:

Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze'de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.
Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayınız. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çırpınız. Karışımı ahtapotun üzerine gezdiriniz.
Soğuk servis yapınız.

Not:
Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

Deniz Ürünleri Salata

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kutu 160 gramlık "Superfresh" ton-klasik
10-12 adet küçük karides(haşlanmış ve soyulmuş)
3 yaprak marul
½ adet kuru soğan
1 yaprak kırmızı lahana
1 adet iri kırmızı turp
1 adet limonun suyu
Zeytinyağı (sızma)
Tuz

Yapılışı:
Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine şeritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları boyuna ikiye bölüp aynı sekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin.
Soğanı yarım daire halkalar halinde doğrayın. Bir kaba alıp üzerine bol tuz serpin ve yuğurun. Sonra yıkayıp salataya ilave edin.
Ton balığınının yağını süzün ve küçük parçalara bölün.
Karidesleri dörde bölün ve ton balığı ile salataya ilave edin.
Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırın.
Soğuk servis yapın.
Not:
Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları da haşlayıp kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp salataya ilave edebilirsiniz.

Karidesli Salata

(4 Kişilik)

Malzeme:

200 gram karides (daha önce haşlanmış ve ayıklanmış. Yaklaşık 15 adet cimcime karides)
100 gram mayonez
100 gram süt kreması (arzuya tabi)
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı Tabasco (acı biber sosu)
1 küçük kuru soğan
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı limon suyu
5 adet marul yaprağı
tuz

Yapılışı:
Mayonez, krema, zeytinyağı ve acı biber sosunun yarısını karıştırın. Soğanı soyup ince halkalar halinde doğrayın. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yıkayıp mayonezli karışıma katın.
Marul yapraklarını iyice yıkayıp süzdükten sonra enine şeritler halinde doğrayıp geniş bir salata kabına alın. Karidesleri yaklaşık bir santim boyunda küçük parçalara ayırın, yapraklara ekleyin.
Karışımı arzunuza göre kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Notlar:

26. Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları haºladıktan sonra kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp ilave edebilirsiniz.
27. Bu salataya çok yakışıcak diğer iki deniz ürünü de yengeç ile istakozdur, ABD'de aynı salatada bolça kullanılmaktadır.

TAVALAR

Balık Pane

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg mezgit
½ su bardağı un
50 gr rendelenmiº kaºar peyniri
¼ kg tereyağ
3 adet yumurta
100 gr. Galeta unu
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Yapılışı:

Balıkları alırken filetosunu çıkartın. İyice yıkayıp kurumaya bırakın. Filetoları tuz ve biberleyin. Yumurtaları bir kapta çırpıp rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve iyice karıştırın. Tuz ve biberlenmiş filetoları önce beyaz una, bilahare kaşarlı yumurtaya ve en son olarak ta galeta ununa bulayıp tava kızgınlaştırılmış tereyağına atın. İki yanı koyu sarı bir renk alıncaya kadar

kızartın.
Sıcak servis yapın.
Not:

28. Servis yaparken balıkların üzerine az miktarda ince doğranmış maydanoz serpebilir, fındık büyüklüğünde birer adet tereyağı parçası koyabilirsiniz.
29. Tereyağını kızdırırken ateşe dikkat edin yağı yakabilirsiniz. İsterseniz tereyağını bir miktar sıvı yağ ile karıştırabilirsiniz. Yağ yanmayacağı gibi paneler daha hafif olur.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Dil, karagöz, Trança (dilimlenmiş)

Balık Tava (Genel Hususlar)

Malzeme:

Tavaya uygun balık
Zeytinyağı
Yeterince beyaz un
Tuz

Yapılışı:
Balıkçıda temizletip aldığınız balıkların, eğer varsa, sırlarını ve pullarını temizleyin ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanı da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir.
Balığı una bularken, kızartırken ve kızarttıktan sonra şu hususlara önemle dikkat etmek gerekir:

30. Kullanacağınız beyaz unu muhakkak eleyin. Çünkü unun kullanılma maksadı balığın o hassas ve lezzetli etini kızgın yağda kavrulmaktan korumak içindir. Unun fazlası, özellikle un topakları bu lezzeti bozar. Bu nedenle unu elemeniz tercih edilir.
31. Balığı una buladıktan sonra fazlasını fazlasını silkeleyiniz.
32. Balığı kızartmak için zeytinyağını tercih edin. Bazı kişiler ağır olduğunu söyleseler bile diğer yağlar zeytinyağı kadar lezzet vermez.
33. Zeytinyağının muhakkak kararınca kızgın olmasına dikkat edin. Ancak yağ aşırı kızgın veya yanmış olmamalıdır. Aşırı kızgın yağ balığı kavurur. Yanık yağ ise tadını bozar. Yeterince kızgın olmayan yağ ise balığa o çıtır çıtır olma özelliğini veremez, balık çok

yağ emer ve çok yumuşak olur.

34. Balığı kızgın yağa azar azar koymalısınız. Az miktarda konmazsa yağı soğutur ve balığın fazla yağ çekmesine neden olur.
35. Balığı aldığınız servis tabağına kağıt havlu sermeniz, fazla yağı almanız açısından tavsiye olunur.
36. Balıkları tabakta soğutmadan, azar azar yemelisiniz. Aksi taktirde kafası ve kılçığı sertleşir, gevrekliğini kaybeder.
37. Balığın yanında gidecek en güzel şey yeşil sivri biber, hormonsuz tarla domatesi, kuru soğan ve küçük körpe hıyarlardan yapılmış bir çoban salatadır. Salatanın üzerine muhakkak Ayvalık'ın dünya güzeli sızma zeytinyağını ilave edin ve kararınca limon sıkın.
38. Salataya koyacağınız kuru soğanı halkalar halinde kesip acı suyunu almak için tuz ile iyice yoğurun.
39. Balığa lütfen limon sıkmayın. Limon sıkma ile kurşun sıkmanın bir farkı yoktur.
40. Bir bardak soğutulmuş beyaz şarap, bir kadeh rakı ve bir bardak soğuk bira çok iyi gider.

Uygun Balıklar:
Hemen hemen bütün balıklar tavaya uygundur. Ancak en uygunları barbunya, tekir, istavrit, kıraça, hamsi, sardalya, çinekop ve gümüş balığı(aterina) gibi balıklardır.

Barbunya Tava

(4 Kişilik)

Malzeme:

800 gr barbunya
Kızartma yağı (tercihan zeytinyağı)
Yeterince beyaz un
Tuz

Yapılışı:
Balıkçıda temizletip aldığınız barbunların sırlarını parmaklarınızla yoklayıp kalan pulları temizleyin (sakın bıçak kullanmayın) ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Balıkları kağıt havluya dizip suyunun durulanmasını sağlayın. Tuzlayıp ve içlerini tuz ve karabiberleyip(az miktarda) 20 dakika kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Bir tavada kızartma yağını kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanı da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir.
İri barbunları unlamadan da kızartabilirsiniz. Küçük barbun ve tekirlerde mısır unu da kullanabilirsiniz. Çok güzel ve değişik bir lezzet verir.

Not:

41. Barbunyanın üç çeşiti vardır. Bunlar KAYA BARBUNU, KUM BARBUNU ve PAªA BARBUNU'dur.
42. Kaya barbununun sırtı kırmızıdır ve üzerinde gri lekeye rastlanmaz, barbunların en makbul olanıdır.
43. Kum barbununun yanları kırmızı sırtı ise gri veya gri-siyah karışımıdır. Bu balık ta çok lezzetli olmakla beraber kaya barbunu daha makbuldur.
44. Paşa barbunu yanında kuyruk kısmından yan yüzgeçlere doğru sarı çizgisi ile tanınır.

Tadı o kadar iyi olmayıp diğer barbunlar kadar makbul değildir.

45. Tekir barbuna çok benzeyen bir balık olmakla birlikte aynı derecede lezzetli değildir. Küt kafası ve iki adet sakalı ile tanınır. Genelde barbundan küçük olmakla beraber büyüklerine de rastlanır.
46. Kaya ve kum barbunu kızartma tavasının yağına hafif bir kırmızı renk bırakırlar. Tekir ise yağı kesinlikle kırmızıya dönüştürmez.
47. Küçük barbunları kızartırken mısır unu kullanabilirsiniz.
48. Unun mümkün olduğu kadar kuru olmasına ve topaklanmamasına dikkat ediniz. Balığı unladıktan sonra fazla unu silkeleyiniz.

Hamsi Tava-1

(4 Kişilik)

Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi
Un
Tuz
Kızartma yağı

Yapılışı:

Hamsileri kafalarını koparark, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızınla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.

Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edercesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağını süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarın.

Sıcak servis yapın.

Notlar:

49. Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.
50. Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.
51. Yağın kızgın olmasına dikkat edin.
52. Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.

Hamsi Tava-2

(4 Kişilik)

Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi
Mısır unu
Tuz
Zeytinyağı

Yapılışı:

Hamsileri kafalarını koparark, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.
Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın.
Sıcak servis yapın.

Notlar:

53. Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.
54. Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.
55. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.

Kalamar Tava

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 kg kalamar (11- 12 adet)
1/2 su bardağı sıvı yağ
Un
Tuz
Terbiye için:
2 çorba kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limonun suyu

Yapılışı:

Kalamarları balıkçınıza ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dakika dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın. Fritöze sıvı yağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın. İki dakika sonra çıkarıp kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin.
Sıcak servis yapın.

Notlar:

56. Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.
57. Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi taktirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler.

Yumurtalı Mezgit

(4 Kişilik)

Malzeme:

500 Gr. Mezgit
3 adet yumurta
1 fincan sıvı yağ
1 fincan un
Tuz

Yapılışı:
Balıkçınıza temizletmiş olduğunuz mezgitleri fileto yapıp iri parçalara bölünüz. İyice yıkadıktan sonra tuzlayınız.
Tavada sıvı yağı kızdırınız ve balık parçalarını ilave edip her iki yüzünü 3 dakika kadar kızartınız.
Yumurtaları kırıp çırpınız ve tavadaki balıkların üzerine ilave edip yumurtalar pişinceye kadar pişiriniz.
Sıcak servis yapınız.

Dikkat:
İstendiği taktirde tavada kızartılmış balık filetoları tavadan alınarak fırın tepsisine dizilir. Çırpılmış yumurtalar üzerine dökülerek orta sıcaklıktaki fırına verilir. Bu durumda yağ fazlası tavada kalacağı için daha hafif olur.

Notlar:
Bu yemek te Trabzon mutfağına özgü bir yemektir.

Midye Tava

(4 Kişilik)

Malzeme:

40 ila 60 adet ayıklanmış midye
½ litre bira
1 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
2 ila 3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Limon
3 Dilim bayat ekmek
6 ila 8 adet ceviz içi

Yapılışı:
Balıkçıdan aldığınız ayıklanmış midyeleri yıkadıktan sonra sakal ve inci açısından kontrol ediniz. Bazı midyelerin içinde "sakal" tabir edilen tek bir kıl ile "inci" tabir edilen taş taneleri olabilir. Eğer varsa bunları sivri uçlu bir makas ile temizleyin. Temizlenmiş midyeleri bir kaba koyup üzerine biranın tamamını döküp buzdolabının +5oC'lık bölümünde en az 12 saat bekletin. Dinlenmiş midyeleri çıkarıp birayı süzün (asla yıkamayın).
Bayat ekmek dilimlerinin içlerini iyice ufalayın ve su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. İyice dvülmüş ceviz içlerini, bir çorba kaşığı zeytinyağını, bir tatlı kaşığı sirkeyi, birkaç damla limonu,kararınca kırkızı toz biberi ve tuzu ilave edip karıştırın. İyice karıştıktan sonra bir kenara koyun. Bu yapılan sosun adı tarator'dur.
Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa atın. Unun rengi koyu portakal rengine yaklaşınca pişmiş demektir. Midyeleri her tabağa eşit miktarda koyup bir kenarına da taratoru koyup taze servis yapın.

Dikkat edilecek hususlar:

Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür. Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır.
Midyelerin alındığı zaman taze (en fazla bir günlük) olması lazımdır. Aksi taktirde kabarmaz.
Her ne kadar bazı kişiler midye tavaya limon sıkıyorlarsa da tavsiye edilmez. Midye taratorla yenir.

TUZLAMA VE KONSERVELER

Lakerda

Malzeme:

1 ad. torik
tuz

Yapılışı:
Toriği balıkçınıza ayıklatıp alın. Sırt ve yan yüzgrçlerini kesin. Balığın baş tarafını yan yüzgeçler hizasından, kuyruk tarafını da kuyruğun başladığı yerden 4 ila 5 santim yukardan kesip ayırın. Kalan kısımları yaklaşık 3 parmak kalınlığında halka takozlar tarzında doğrayın. Lakerda yapmaya uygun kısımlarda kalan bağırsakları iyice temizleyin. Balığı soğuk suda 15-20 dakika bekletin ve suyunu değiştirin. Bu işlemi 5 sefer yapın. Murdar iliğin içindeki pıhtılaşmış kanı bir tel veya çöp yardımıyla iyice temizleyin. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır. Bu işlemleri yaptıktan sonra tekrar yıkayıp kevgire alın ve 4 saat bekletin.
Temin ettiğiniz bir tenekenin dibine bir parmak kalınlıkta tuz serpiniz. Balıkların her tatafını tuzlayıp tenekeye istif rediniz ve üzerini tuzla örtünüz. Üzerine bir tahta veya tabak koyup onun üstüne bir ağırlık yerleştiriniz (temiz bir taş olabilir).
Servis yapmadan önce lakerdaları yıkayın bir süre elma sirkesinde bekletin. Derisini ve siyah etlerini keskin bir bıçakla ayırdıktan sonra dilimleyin. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkın.
Not:

58. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
59. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.
60. Ege'de "tombik" adında palamutu andırn bir balık satılmaktadır. Bu balık sırtının alacalı olması ve kuyruk tarafındaki üç siyah nokta ile tanınır. Lakerdası kesinlikle yapılmamalıdır.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Palamut (ama torik gibi olmaz)

Sardalya Tuzlama

Malzeme:

500 gr sardalya
tuz (dişli sanayi tuzu)

Yapılışı:
Sardalyaları yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparark karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.
Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.
Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.
Not:

61. Balıkları fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezmek gerekir.
62. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
63. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Hamsi, kolyos

Hamsi Tuzlama

Malzeme:
500 gr iri hamsi tuz(dişli sanayi tuzu)

Yapılışı:
Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.
Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Not:

64. Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezmek gerekir.
65. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
66. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar:
Sardalya

SOSLAR

Tarator
(4 Kişilik)

Malzeme:
3 dilim bayat ekmek
10 adet ceviz içi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı üzüm sirkesi
1 diş sarmısak
½ çay bardağı su
½ çay bardağı limon suyu
tuz
karabiber
kırmızı biber

Yapılışı:
Bayat ekmek dilimlerinin içlerini avucunuzun içi ile iyice ufalayın. Su ilave ederek koyu bulamaç haline getirin.
Ceviz içlerinin kabuklarını ayıkladıktan sonra iyice dövün.
Bulamaç haline gelmiş ekmek içlerine dövülmüş cevizleri, zeytinyağını, sirkeyi, dövülmüş sarmısağı, tuz, karabiber ve kırmızı biberi ilave edip karıştırın. Bir kenera koyup 10 dakika dinlendirin.
Soğuk (oda sıcaklığında) olarak servis yapınız.
Bu sos, midye tava ile çok güzel giden, Marmara ve Ege mutfaklarına has, Akdeniz'in özelliklerini taşıyan bir sostur. Kalamar tava ile de servis yapabilirsiniz. Servis yaparken buzdolabından çıkmış gibi olmamasına dikkat etmelisiniz.

Sos "Amandine"
(4 Kişilik)

Malzeme:
4 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı un
100 gram ceviz içi
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı beyaz şarap (veya 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi)
2 çorba kaşığı krema
1 çay kaşığı zencefil

Yapılışı:
Cevizleri ıslattıktan sonra kabuklarını iyice ayırın ve iyice dövün.
Tavada zeytinyağını kızdırıp cevizleri kavurun. İçine limon suyunu, şarap, krema ve zencefili ilave edip hafif ateşte 10 dakika pişirin ve sonra kenara alıp dinlendirin.
Bu sos levrek tava için hazırlanmış bir sostur. Diğer beyaz etli balıkların ızgara veya tavalarında da kullanabilirsiniz. En güzel sunuş şekli balıkı yanında haşlanmış patates ve sos amandine tarzındadır.
Sıcak olarak servisi tavsiye olunur.

Zeytinyağlı Soslar

Zeytinyağı ile sarımsak Akdeniz mutfağının ayrılmaz bir parçası ve simgesidir. Hatta Akdeniz mutfağı bunlarla bütünleşmiş denebilir. Zeytinyağı balık yemeklerinde, özellikle fırın ve ızgaralarda sos olarak kullanılagelmiştir. Bu kullanımda sarımsak da çoğu zaman zeytinyağına eşlik etmiştir. Bunlardan bazı örnekleri aşağıda bulabilirsiniz. Tamamını ızgara, fırın ve hatta tava yemeklerinde kullanabilirsiniz.

Sicilya usulü zeytinyağlı sos (Sal Moriglio):
Zeytinyağına limon suyunda çırpılmış otlar (örneğin kekik, maydanoz, biberiye) ve döğülmüş sarmısak ilavesi ile yapılır.

Piedmonte usulü sos (Bagna Cauda):
Döğülmüş sarmısağın, çeşitli baharatlı bitkilerin (örneğin kekik) zeytinyağı içinde dinlendirilmesi ile yapılır.

Cenova usulü sos (Pesto):
Dövülmüş çam fıstığı ile fesleğenin zeytinyağı içinde dinlendirilmesi ile yapılır.

Dalmaçya usulü zeytinyağlı sos:
Rafine edilmemiş koyu ev tipi zeytinyağında dövülmüş sarmısağın dinlendirilmesi ile yapılır.

Marsilya usulü zeytinyağlı sos (Ailade):
Dövülüp zeytinyağında dinlendirilmiş sarmısaklı karışıma dövülmüş ceviz ilavesi ile yapılır.

Yunan usulü zeytinyağlı sos (Skordalia):
Ufalanmış ve ıslatılmış bayat ekmek veya patates püresi içine dövülmüº ceviz, zeytinyağı ve sirke ilavesi ile yapılır. Kökü Bizans'a kadar dayanan bu sos bizim taratorun ağababasıdır.

Limonlu balık sosu:
Eşit miktarda limon suyu ile zeytinyağına döğülmüş sarımsak veya sarımsak tozu ilave edip karıştırılarak hazırlanır. Lokantalarda balık sosu olarak bolca kullanılan bu karışımı istenirse ince doğranmış maydanoz ve taze soğanın yeşil kısımları da rondodan geçirilerek ilave edilebilir.

Sirke ve soğanlı balık sosu
Taze soğanı ayıklayıp ince doğrayın ve bir kaba alın. Zeytinyağı ve sirke ilave edin. Ayıklanmış ve ince doğranmış dereotunu, sirkeyi ve kararınca tuzu ilave edip karıştırın. Sirke sevmeyenler aynı miktarda limon suyu kullanabilirler.

Balık Çorbası Terbiyesi
(4 Kişilik)

Malzeme:
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
1 adet limonun suyu
1 su bardağı su
tuz

Yapılışı:
Bir kapta unu su ile karıştırın, ezerek bulamaç haline getirin. Bu işlemi yaparken unun topaklanmamasına dikkat edin. Limon suyunu ve yumurta sarılarını ilave edip çırpın.
Bu sos içinde mayonez ve krema gibi katkı maddeleri bulunmayan balık çorbaları için tavsiye edilir.

MEZELER

Tarama
(4 Kişilik)

Malzeme:
250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar- iºlenmemiº tarama)
3 dilim kuru ekmek
½ limonun suyu
1 adet kuru soğan (küçük boy)
2 diş sarmısak
½ çay bardağı zeytinyağı
su
tuz

Yapılışı:
Kuru ekmek dilimlerinin içlerini avuçlarınızın içiyle ufalayın.Yeterince su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Balık yumurtaları ile birlikte bir kaba alın.
Soğanı rendeleyin, suyu ile birlikte kaba ilave edin. Sarmısağı da ezip kaba koyun. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım haline gelen kadar çırpın (Bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Zeytinyağını çok yavaş ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışım homojen bir hale geldikten sonra tabağa alıp etrafını zeytinlerle süsleyin.
Sıcak balık yemeklerinin yanında soğuk servis yapın.

Alsas Salatası (Salat d'Alsace)

Malzeme:
2 adet patates
2 adet yumurta
150 gram aterina (gümüş balığı)
1 adet pancar turşusu
5 adet kornişon ("0" numara hıyar turşusu)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı beyaz şarap
1 çorba kaşığı kapari turşusu
tuz

Yapılışı:
Patatesleri haşladıktan soyunuz ve püre haline getirip derince bir kaba alınız.
Gümüş balıklarını haşlayıp fileto çıkarınız.
Zeytinyağı, tuz, sirke ve beyaz şarabın yarısı ile patates püresine ilave edip karıştırınız. Gümüş balığının filetolarını da ekleyiniz ve dikkatli bir ºekilde, balıklar parçalanmadan karıştırınız. Karışımı tabağa alınız. Üzerini dilimlenmiş pancar turşusu, kornişon ve kapariler ile süsleyiniz.

Sirke ve şarabın kalanını ilave ediniz.

Notlar:

67. Bu yemek Fransa'nın Alsace yöresine mahsus, sıcak balık yemeklerinin yanında sunulan lezzetli bir salatadır.
68. Gümüş balığını bulmak oldukça zordur. Onun yerine hamsi ve küçük sardalya (papalina) da kullanabilirsiniz.
69. Hatta balık çorbası yaptığınızda, balık etinin bir miktarını ayırıp bu güzel salatayı yapabilirsiniz.

Çiroz Salatasi

Malzeme:

2 adet çiroz
sirke
zeytinyağı
limon
dereotu

Hikayesi:

Çiroz uskumru ve kolyostan yapılır. En lezzetlisi ve makbul olanı uskumrudan yapılanıdır.Uskumru yaz aylarını Karadeniz'de geçirip Eylül ayından itibaren sürüler halinde Marmara'ya inmeye başlar. Kışı Marmara'da geçiren ve burada yumurtlıyan uskumrular Mart ayından itibaren Karadeniz'e dönmeye başlarlar. Bu arada son derece irileşmiş fakat yağsızdırlar. Çiroz bu balıktan yapılır. "Çiroz" aslında dönüş uskumrusunun adıdır (bakınız "Hangi mevsimde hangi balık yenir). Bu balığın kurutulmuşuna da "çiroz kurusu" denir. Ancak geçen süre içinde bu isim kısaltılarak yalnızca "çiroz" denmeye başlanmıştır.
Karadeniz'e dönen çiroz ise ise yağlanmaya başlarlar ve "Lipari" adını alırlar.
Yakalanan dönüş uskumruları içleri temizlendikten sonra kuyruklarından ahşap ızgaralara asılarak kurutulur. Kurutulmuş çirozları eskiden balıkçılarda ve şarküterilerde bulmak mümkündü. Günümüzde uskumru zaten son derece azaldığından uskumru yapımı da eski yaygınlığını kaybetmiş bulunmaktadır.

Yapılışı:

Çirozlar ızgara orta ateşte kızartılır. Sonra başları kopartılıp yağlı kağıda sarılır. Düz ve sert bir zemin üzerinde havan tokmağı ile dövülür. Derisi ve kılçıkları ayıklanıp bir kaba alınır. Üstünü örtecek kadar sirke eklenip yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş çirozlar servis tabağına alınıp üzerine kararınca zeytinyağı ve limon gezdirilir. Üstü ve kenarları ayıklanmış dereotu ile süslenerek soğuk servis yapılır.

Not:

Çiroz eskinin içki masalarının vaz geçilmez bir mezesiydi. Ana yemek ister balık, isterse et olsun çiroz, cacıkla birlikte mutlaka yerini alırdı.

Füme Balık Tabağı

(4 Kişilik)

Malzeme:

1 dilim somon füme
1 dilim mersin füme
1 dilim lakerda
4 adet sardalya tuzlama
4 sap dereotu
2 adet salatalık
2 adet domates
4 adet marul yaprağı
4 ince dilim rokfor peyniri

Yapılışı:
Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yaprağı ile birlikte tabakların ortasına koyun.
Füme dilimleri dörde bölüp rolu yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin.
Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

Mayonezli Balık

Malzeme:
250 gram beyaz etli balık
1 adet kuru soğan (küçük boy)
1 adet defne yaprağı
½ havuç
1 çay kaşığı tuz
Mayonez için:
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın sarısı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 limonun suyu
½ çay kaşığı tuz

Yapılışı:
Balığın içini, eğer pullu balıksa pullarını temizleyin. Bir tencereye balığı örtecek kadar su doldurun. Tuzu koyup karıştırın. Kuru soğanı soyup dörde bölün. Soğan, defne yaprağı ve havucu ekleyin. Balığı da koyup kaynatın. Kaynadıktan yaklaşık 10 dakika sonra balığı alın. Derisini ve kılçıklarını ayıklayın. Beyaz etlerini çok küçük olmayan parçalara bölünp bir kaba alın.
Yumurtanın sarısını iyice çırpın. Sıvı yağı damla damla ilave ederken çırpmaya devam edin. Aynı şekilde limonun suyunu da ilave edin. Unu da yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tuzu ekleyip tekrar karıştırın.
Hazırlamış olduğunuz mayonezi balıkların üstüne döküp harman edin. Servis tabağına alıp üzerine az zeytinyağı gezdirin. Siyah zeytin ve kornişon ile süsleyip soğuk servis yapın.
Notlar:

70. Bu meze için bütün beyaz etli balıkları kullanabilirsiniz. Kırlangıç ve levrek en uygun olanlarıdır.
71. Mayonezi yapmak zahmetine katlanmak istemiyorsanız hazır mayonez de kullanabilirsiniz.
72. Balığı haşladığınız suyu atmayın. Balık suyu çok kıymetlidir. Pilavda veya çorba yapımında kullanabilirsiniz.

KURABİYELER

CEVIZLI KURABIYE

MALZEMELER

1/2 Su bardağı Sıvı yağ
1/2 Su bardağı margarin(Erimiş)
1 Su bardağı Yoğurt
1 Paket Kabartma Tozu
İçine:
1 Su bardağı ceviz
2 Çorba Kaşığı bal
1 Çay Kaşığı Tarçın

HAZIRLANIŞI

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ufak parçalara bölerek yassıltılır. İçine ceviz bal tarçın macun haline getirilerek konur.top şekli verilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Hafif pembe olarak pişirilir. Fırından çıkınca üzerine pudra şekri serpilir...

(KOLAY) TUZLU KURABIYE

MALZEMELER

1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı sirke
1 paket kabarma tozu
1 paket margarin ve alabildiği kadar un

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeyi kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğurun, daha sonra küçük kalıplarla şekillendirip üzerine yumurtanın sarısını sürüp fırına verin, kızarınca alırsınız

ACıLı KURABIYE

MALZEMELER

1 paket margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kağşığı karbonat
1 fincan sirke

Un
1 yumurta
Susam

HAZIRLANIŞI

Yumurtanın sarısıyla beyazı ayrılır.Yumurtanın sarısı diğer bütün malzemelerle birlikte karıştırılır.Un ise alabildiğince konulur. Hamur hazırlandıktan sonra çeşitli şekiller verilerek üstü önce yumurtanın beyazına sonra susama batırılır.Bu işlemler bittikten sonra fırına verilir.

BEYAZ PEYNIRLI KEK

MALZEMELER

3 adet yumurta
2 su bardağı un
2 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı dereotu
1 adet (küçük) margarin

HAZIRLANIŞI

Bütün yumurtaları bir kasede çırpın, üzerlerine yoğurt ilave edip karıştırın. Sonra eritilmiş yağ, beyaz peynir ve dereotu katıp, kabartma tozu ile iyice karıştırın. Daha sonra, karışımı önceden yağladığınız kek kabına boşaltıp pembeleşinceye dek pişirin.

CEVIZLI KURABIYE

MALZEMELER

süt
1/2 kg un
1 adet yumurta
125 gr margarin
1 fincan zeytinyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı toz bira mayası
tuz

HAZIRLANIŞI

Bira mayasını toz şeker ve yarım su bardağı ılık sütle karıştırıp, 15 dakika dinlendirin. Dört avuç unu, hamur tahtasına koyup, ortasını açın. İçine malzemelerde belirtilen ölçülerde yağ, yoğurt, yumurta, bir tutam tuz, ılık süt ve kabaran mayayı koyup çok yumuşak olarak şekilde yoğurun. Bir kaba koyup, sıcak bir ortamda kabarması için bekletin. Kabaran hamuru, altına biraz un serptikten sonra, hamur tahtasına koyun, elinizle vurarak bir parmak kalınlığına gelinceye dek inceltin. İçine margarini eritip, sürün, ceviz içlerini de dövüp serptikten sonra, yuvarlayıp rulo haline getirin. Bir fırın tepsisine koyup, üzerine bir yumurta sarısı sürün, fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine nemli bir bez örtün ve 30 dakika dinlendirin.

ÇATAL

MALZEMELER

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
200 gr. yumuşak margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
alabildiği kadar un
yumurta sarısı
çörek otu (arzuya gore)

HAZIRLANIŞI

Yoğurt, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu, tuz, mahlep ve margarini bir kapta iyice elinizle karistırıp krem haline getirin. Unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. İstediğiniz şekli verip uzerine yumurta sarısını sürüp çörek otu serptikten sonra 200 derece fırında altın sarısı gibi kızartın.

ÇIKOLATALı ÇıTıR

MALZEMELER

250 gr milföy hamuru (genellikle 5 yaprak)
150 gr bitter çikolata
Bir avuc kadar fındık kırığı
2 çorba kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Çikolatayı irice parçalar halinde kıyın. Kare şeklindeki milföy hamurlarının bir kenarına çikolata parcalarını koyarak rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu 1-1,5 santimlik halkalar oluşturacak tarzda kesin. Halkaları parmaklarınızla hafifçe yassılastırın. Derince bir kapta fındık ve şekeri karıştırın. Milfoy halkalarını bu karışıma güzelce bulayın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp 200 derecede 15-20 dakika fırınlayın.

ÇIKOLATALı KURABIYE

MALZEMELER

3 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket margarin

1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fincan damla çikolata

HAZIRLANIŞI

Un elenerek ortası açılır, kenarlarına nişasta, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozu ilave edilip margarinle hamur yoğrulur. Çikolatanın yarısı ilave edilerek hamur toparlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar kurabiye şekline getirilerek üzerleri damla çikolata ile süslenir. 150 derece sıcaklıktaki fırında 25-30 dakika pişirilir.

ÇIKOLATALI-FINDIKLI SPIRALLER

MALZEMELER

1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş fındık (veya ceviz)
100 gr. küp küp kesilmiş margarin
1 adet yumurta
Yaklaşık 1 çorba kaşığı soğuk su
1/3 su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

(35 adet) Kurabiye için

HAZIRLANIŞI

İki adet fırın tepsisini yağlayın. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Un, kakao, şeker ve fındıkları robotta çekin. Yağı ilave edin. Yarım dakika, karışım ekmek ufağı görünümü alana dek tekrar çekin. Yumurtayı ve yeteri kadar suyu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın. Yarım dakika kadar yoğurun. Hamuru büyük bir parça yağlı kaağıdın üzerinde açın. 25x35 cm. boyutlarında bir dikdörtgen elde edin. Fazla kenarları kesin. Hamurun üzerine çikolatalı fındık ezmesini sürün. Kağıtla hamuru kaldırarak kısa kenardan başlamak üzere rulo yapın. Kağıda sarın, plastik folyoyla örtün. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Hamuru 1 cm. kalınlığında dilimlere bölün. Tepsiye aralarında biraz mesafe bırakarak dizin. 10-12 dakika pişirin. Bir fırın ızgarasının üzerinde soğutun.

DAĞıNıK KURABIYE

MALZEMELER

2 adet yumurta
250 gr fındık
250 gr margarin
6 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu

HAZIRLANIŞI

Margarini hafif ılıtın, iki adet yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ, şeker ve kabartma tozu ile bir kapta elinizle ezip, yumuşatın. Un ilave edin, yoğurup hamur yapın. Yumurta iriliğnde hamur parçaları kopartıp, önce yumurta akına, ardından dövülmüş fındığa batırın ve yağladığınız bir tepsiye dizin. Kurabiyelerin altı ve üstü kızarana dek pişirin.

FERAYIN KURABIYESI

MALZEMELER

1 paket margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı zeytin yağı
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
un

İç için:
Ceviz
tarçın
hindistancevizi
pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Önceden yumuşatılmış margarin,şeker,yağ,yumurta,yoğurt,karbonat ve una katılmış kabartma tozu karıştırılır.Orta sertlikte bir hamur elde edilir.Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç içinde açılarak içine ceviz tarçın ve hindistan cevizi karışımı koyulup kapatılır ve orta hararetli fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.Kurabiyeler biraz soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

FıNDıKLı KURABIYE

MALZEMELER

1 paket margarin
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta (sarısı içi; akı üstü için)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı çekilmiş fındık

FıNDıKLı KURABIYE

MALZEMELER

1 paket margarin (veya tereyağı)
1 çay fincanı toz şeker
1/2 çay fincanı kepek
1 çay kaşığı tarçın
1.5 çay fincanı un
1 çay fincanı yulaf

1 adet yumurta
1/2 çay kaşığı soda
175 gr fındık

55 Adet

HAZIRLANIŞI

Yağ ve şekeri krema kıvamina gelene kadar karıştırın. Yumurtayi da ilave edip karıştırmaya devam edin.
Yulaf, dövülmüş fındık,kepek, un, soda ve tarçını da bu karışıma katıp iyice karıştırın. Kücük parçalara bölerek fırın tepsisine yerİeştirin ve hafifçe ısıtılmış fırında altın rengine gelinceye kadar pişirin. Soğuttuktan sonra servis yapın.

FıNDıKLı KURABIYE - I

MALZEMELER

7 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
1 paket vanilya
dövülmüş fındık
un

HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeyi kanştırarak yoğurun. Cevizden biraz daha iri parçalara ayırın. Ortalanrına fındık serpin ve yumurta akı sürün. Orta hararetteki fınnda rengi koyulaşmayacak kadar pişirin.

FINDIKLI UN KURABIYESI

MALZEMELER

1/2 oda ısısında margarin
2 kahve fincanı pudra şekeri
2 kahve fincanı dövülmüş fındık
12 kahve fincanı un

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta margarin pudra şekeri dövülmüş fındık iyice karıştırılır içerisine un ilave edilir. Karışımdan ufak parçalar elde yuvarlanır ve toplar haline getirilir ve tepsiye aralıklı olarak dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırına konulur ve 20 dakika pişirilir.

Not: Penpeleşmesi beklenmemelidir.

FıNDıKLı UN KURABIYESI

MALZEMELER

9 kahve fincanı un
2 kahve fincanı pudra şekeri
125 gr margarin
1 çay bardağından bir parmak fazla ayçiçekyağı
1 su bardağı ince kıyılmış fındık

HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeleri karıştırıp,ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmaya gerek olmayan tepsiye dizin ve üstleri kızarmadan 175 derece fırında pişirin. Üstleri beyaz kalacak şekilde pişmelidir.

HAŞHAŞLı SIMIT

MALZEMELER

1/2 paket yumuşamış margarin
1 çorba kaşığı svıyağ
3-4 yemek kaşığı toz şeker
çok az tuz
1 paket kabartma tozu
alabildiğince un
Haşhaş
2 yumurta

HAZIRLANIŞI

Haşhaş ve 1 yumurtanın sarısı hariç diğer malzemelerden yumuşak bir hamur elde edin. Küçük parçalar alıp simit şekli verin üzerine yumurta sarısı sürün ve bol bol haşhaşa batırın. 180 derecede fırında pişirin.

HINDISTAN CEVIZLI KURABIYE

MALZEMELER

un
2 adet yumurta
125 gr margarin (1/2 paket)
1 paket kabartma tozu
1 çay fincanı toz şeker
1 çay bardağı hindistan cevizi rendesi

HAZIRLANIŞI

Margarini ılıtıp, yumuşatın. Yumurtalardan birinin beyazını ayırın. Yumuşattığınız margarin, yumurta sarısı, toz şeker, hindistan cevizi, yumurta ve kabartına tozunu bir kaba konulup yoğurun, alabildiği kadar un ilave edip, katıca bir hamur yapın. Yumurta iriliğinde parçalara bölüp, elinizle yuvarlayın. Bir tarafını yumurta akına ve ardından da toz şekere batırıp tepsiye dizin, pembeleşinceye dek orta hararetli fırında pişirin.

HINDISTANCEVIZLI RULO

MALZEMELER

2 yumurta akı
1/2 su bardağı su
1 su bardağı şıra
1/4 çaykaşığı tuz
2.5 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı hindistan cevizi rendesi

6 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Bir kabının içinde tuz, şeker, şekerli sudan ibaret şıra ve soğuk suyu karıştırıp, 20-25 dakika kadar kaynatın.
Yumurta aklarını iyice çırpın. Hazırladığınız sıcak şekerli karışımı bir kaşık yardımıyla çırpılmış yumurta akına ilave edin ve sürekli karıştırın. Koyu bir kıvam aldığında yağlı kağıda bosaltın. Hamuru 4-5 santim kalınlığında kesip, içine fındık ve hindistan cevizi karısımını ekleyin. Rulo haline getirip, buzdolabında soğumaya bırakın.

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

MALZEMELER

1 paket margarin
3 çorba kaşığı kakao
2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
şerbeti içi:
1 su bardağı şeker
2 su bardağı soğuk su

HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeler karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır sıcak fırından çıktıktan sonra soğuk şerbete batırılıp çıkarılır üstüne hindistan cevizi serpilir.

KAKAOLU KURABIYE

MALZEMELER

1 Bardak dövülmüş fındık
1 Bardak ılık su
1 Bardak zeytinyağı
3 Yemek kaşığı toz şeker
4 Yemek kaşığı kakao
2 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı tarçın

KAKAOLU MISKETLER

MALZEMELER

1 Paket kakaolu bisküvi
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Çorba kaşığı bal
2 Çorba kaşığı kıyılmış yeşil fıstık
2 Çorba kaşığı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı süt

HAZIRLANIŞI

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda yada eliniz ile küçük parçalar haline getirin. Süt, portakal kabuğu rendesi, bal ve fındık ile iyice karıştırıp hamur kıvamına gelene kadar iyice yoğurun. Küçük parçalar koparıp avcunuzda yuvarlayın. Kakaoya bulayıp kıyılmış fıstık ile süsleyerek servis yapın.

KANDIL SIMIDI

MALZEMELER

1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurtanın sarısı
2 çay kasığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurtanın akı
1 kase susam

KARTOPU

MALZEMELER

7 su bardağı un
200 gr margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
4/3 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
Muhallebisi için:
3 Su bardağı süt
8 Yemek kaşığı şeker
3 Yemek kaşığı un

HAZIRLANIŞI

Un ve seker tencereye koyulup karıştırılır. Süt ilave edilerek orta hararetli ısıda pişirilir. Soğumaya bırakılır.
Hamurun Yapılışı :Un elenir, ortasına eritilmiş margarin, sıvı yağ, yumurta, yoğurt, şeker, kabartma tozu koyulup orta yumuşaklıkta hamur elde edilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde açılır.İçine kaşık yardımıyla muhallebiden koyup kapatılır. Kapanan kısmı alta gelmek üzere unlanmış tepsiye dizilir. 170 derece ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. Ilıyınca üzerine pudra şekeri elenir.

KOLAY KURABIYE

MALZEMELER

Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı pudra şekeri (toz şeker)

KOLAY KURABIYE

MALZEMELER

1 kg un
4 adet yumurta
1/2 su bardağı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 adet limonun rendesi
1 su bardağı şeker

HAZIRLANIŞI

Bir kaba yoğurt, karbonat, 3 adet yumurta, şeker, limon rendesi ve yağ koyup iyice karıştırın, üstüne un ilave edip yumuşakça bir hamur haline getirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp,toplar yapın ve yağladığınız bir tepsiye ikişer santimlik aralarla dizin. Kalan bir yumurtayı fırça ile üzerlerine sürün. Biraz toz şeker ve dövülmüş ceviz serpin. Orta hararetteki fırında pembeleşinceye dek pişirin.

KOLAY POGAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt,
1 çay bardağı sıvı yağ,
bir tutam tuz,
1 adet kabartma tozu,
alabildiğince un.
(İç malzemesi: peynir veya patetes, kırmızı biber veya karabiber.)

HAZIRLANIŞI

Malzemeler karıştırılır. Hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğurulur. İçine isteğe göre peynir ya da haşlanmış patates, karabiber veya kırmızı biber konulur. (İsteğe göre iç malzemesine maydonoz da ilave edilebilir.) Poğaça şekli verildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Pembeleşene kadar kızgın fırında pişirilir.

KRALIÇENIN BEŞ ÇAYı KURABIYESI

MALZEMELER

1 adet portakalın kabuğu
1 adet limonun kabuğu
140 gr tereyağı
150 gr toz şeker
200 gr un
80 gr bitter çikolata
2 yemek kaşığı kuru çay
1 adet yumurta

HAZIRLANIŞI

Mutfak robotu içine ince portakal ve limon kabuğu konularak küçük parçalara bölünmesi sağlanır. Şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağ eklenerek tekrar karıştırılır. Karışıma un, çay, ufak parçalara ayrılmış çikolata ve yumurta
eklenerek homojen bir karışım saplanır. Kıvamı ele yapışacak şekilde olduğundan bir kaşık yardımıyla istenilen boyutlarda fırın tepsisine
sıralanır. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.

Not:Eğer mutfak robotu kullanılmıyor ise portakal, limon kabukları ve çikolata ufak parçalara ayrılarak karışım mikser yardımı ile elde edilebilir. Ayrıca fırında 20 dakikanın üzerinde pişirilmemesi gerekmektedir.

KRISTAL KURABIYE

MALZEMELER

1 paket margarin
1 yumurta
4-5 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Tarçın - şeker karışımı (üzerine bulamak için)

HAZIRLANIŞI

Margarin elde eritilir, şeker eklenip karıştırılır. Yumurta ve kabartma tozu ilave edilir, ardından aldığı kadar un konur. Elde büyük parçalar halinde rulo şeklinde yuvarlanır. Üzerine bastırılarak baklava dilimi şeklinde kesilir, piştikten sonra sıcak sıcak tarçın-şeker karışımına bulanır.

LIKÖRLÜ KURABIYE

MALZEMELER

20 çorbakaşığı margarin
1.5 su bardağı tozşeker
1 çorbakaşığı vanilya
1/2 çorbakaşıği likör
1 çorbakaşığı su
1 su bardağı un
1 yumurta akı
2 çorbakaşığı kakao

14 Adet

HAZIRLANIŞI

6,5 çorbakaşığı margarin veya tereyağı, unu ve suyu hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirip 4-5 mm. kalınlığında kesin.
200 derecede yaklaşık 6-8 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.
Kalan margarin ya da tereyağını, bir su bardağı toz şekerle karıştırıp, içine yumurta akını, kakaoyu ve vanilyayı ekleyin. Yumuşayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.
1/2 su bardağı toz şekeri, likörü, 1/2 yemek kaşığı suyu karıştırın. Önceden hazırladığınız küçük kurabiyelerin yarısının üstüne kakaolu karışımı sürün.
Daha sonra kalan kurabiyeleri üstüne kapatarak likörlü karışımı eşit olarak paylaştırın.

LOKUMLU KURABIYE

MALZEMELER

1 kg fıstıklı lokum
125 gr margarin
1 kutu krema
pura şekeri
un

HAZIRLANIŞI

Margarin, krema ve un ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru ikiye bölüp, orta kalınlıkta açın. Açılmış hamurlardan birinin üzerine lokumları dizin ve üzerine diğer hamuru kapatın. Bir bardağın ağzı ile ufak ufak kesin. Önceden ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

LORLU KURABIYE

MALZEMELER

2 adet yumurta
125 gr margarin
aldığı kadar un
1/4 lomunun suyu
250 gr lor peyniri

1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı dövülmüş fındık

HAZIRLANIŞI

Kurabiyeleri pişireceğiniz tepsiyi yağlayın. Margarini eritin, 1 su bardağı toz şeker, 2 adet yumurta,lor ve limon suyunda ettiğiniz karbonatı iyice yoğurun. Ceviz içi ve un katıp, ele yapışmayacak kıvama gelinceye dek yoğurun. Hamur istenilen kıvama geldiğinde, yumurta iriliğinde parçalara ayrın. Avuç içinde yuvarladığınız hamur topaklarının üst kısımlarını toz şekere batırıp, tepsiye dizin, orta hararetli fırında pembeleşinceye dek pişirin.

MANTAR KURABIYESI

MALZEMELER

1 paket tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 bardak pudra şekeri
2 yumurta
2 kaşık yoğurt
3 bardak nişasta
alabildiğince un
kabartma tozu ve vanilya
1 kaşık kakao
Boş masir bobini

HAZIRLANIŞI

Tereyağı elle yumuşatılır. Çicek yagı ilave edilir. Yumurta, pudra şekeri, yoğurt da katılır iyice karıştırılır. Daha sonra nişasta, bir buçuk bardak un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. İyice yoğurulur. Eğer hamur ele yapışıyorsa un ilave edilir. Hamur biraz sert olacak, ele yapışmayacak hal alana kadar yoğurulur. Hamur hazır olunca cevizden biraz büyük toplar yapıp yağlanmış tepsiye sıralanır. Boş masir bobinini kakaoya batırıp topların ortasına bastıralım.Böylece mantarlarımız pişmeye hazır. Önceden ısıtılmış fırına mantarlarımızı koyabiliriz. Üzerinin pembeleşmeden fırından alınması gerekir.

MINI ÇÖREK

MALZEMELER

1/2 paket margarin (veya tereyağ)
1.5 çorbakaşığı tozşeker
1/2 çaykaşığı tuz
1 çorbakaşığı su
3 su bardağı un
3 adetyumurta
25 gram maya

12 adet

HAZIRLANIŞI

Mayayı suda eritip, çırpılmış yumurtalarla karıştırın. Daha sonra bu karışıma şeker, tuz, un ve yağı ekleyerek hamur haline getirin.
Hamurdan az bir parça ayırıp kalanını küçük toplar haline getirip, üstlerinden hafif bastırın. Şekil verdiğiniz hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin.
Hamurdan ayırdığınız küçük parçayı bölerek çöreklerin üstüne yerleştirin. Biraz bekledikten sonra 250 derecede 10 dakika kadar pişirin.

MINI KURABIYE

MALZEMELER

vanilya
200 gr un
limon rendesi
150 gr margarin
2 adet yumurtanın sarısı
5 yemek kaşığı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeyi birlikte yoğurun. Küçük küçük top halinde parçalara ayırıp, her birinin ortasına parmağınızla bastırın. Önce yumurta akına, ardından pudra şekerine batırın. Yağladığınız bir fırın tepsisine dizip, fırında pişirin. Piştiğinde üzerindeki oyuklara marmelat koyup servis yapın.

MUHALLEBILI KURABIYE

MALZEMELER

1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı yoğurt
15 gr pudra şekeri
250 gr margarin
aldığı kadar un

Muhallebi malzemesi :

1/2 kg süt
1 paket vanilya
8 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
1 paket hindistan cevizi

HAZIRLANIŞI

Muhallebiyi pişirilip 30 dakika buzdolabında soğutun. Yağ, yoğurt ve karbonatı karıştın buna unu ilave edip, yumuşak bir hamur yapın. Hamur çok yumuşaksa ve pişerken içine konan muhallebiler dağılacaksa 2 yemek kaşığı daha un ilave edebilirsiniz. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarladıktan sonra, ortalarına birer tatlı kaşığı muhallebi koyup, kapatın ve fırın tepsisine dizip, fırına verin. Renkleri kırmızıya dönmeden fırından alıp, üzerlerine pudra şekeri serpin.

PEKMEZLI KURABIYE

MALZEMELER

1,5 çay bardağı sıvıyağ
2,5 çay bardağı un
2 adet yumurta
6,5 kahve fincanı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı pekmez
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tarçın
1/2 su bardağı yoğurt

HAZIRLANIŞI

Bir kapta şeker, yağ ve pekmezi iyice karıştırıp yumurtayı ekleyin. Karışıma diğer malzemeleri de ekleyip yoğurun. Hamuru yaklaşık 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra hamuru bir sıkma torbası yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine sıkın. 200 dereceli fırında 10 dakika pişirin.

PEYNIRLI KURABIYE

MALZEMELER

1 adet yumurta
250 gr margarin
2.5 su bardağı un
250 gr kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

1 adet yumurta, 250 gr margarin ve 2.5 su bardağı un ile hamur hazırlayp, iyice yoğurun, 15-20 dakika dinlendirin. Yarım parmak kalınlığında açın ve yuvarlak bir kalıpla kesin. Üzerine yumurta sansı sürün, biraz kaşar peyniri rendesi serpin ve kızgın fırında pişirin.

PEYNIRLI POĞAÇA

MALZEMELER

1/2 paket margarin
1 paket kabartma tozu

1/2 çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın sarısı

PORTAKLALLı ÇÖREK

MALZEMELER

1 paket margarin
3.5 su bardağı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı karbonat

İç malzemesi :

5 adet portakal kabuğu, rendelenmiş
1.5 adet limonun suyu
2 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Portakal kabukları iyice yumuşayıncaya dek, sık sık suyunu değiştirerek , pişirin. Piştikten sonra kabuklarının suyunu iyice sıkın, iki bardak toz şeker ve birbuçuk limonun suyunu katıp, karıştırın. Kalan malzeme ile yumuşak bir hamur yapın. Hamuru ikiye bölüp, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın, ilk parçayı yağladığınız bir tepsiye döşeyin, üstüne portakal kabuklu harcı sıvadıktan sonra, diğerini de üstüne örtün. Fırından çıkardığınızda, üzerine pudra şekeri serpiştirin.

SUSAMLı KURABIYE

MALZEMELER

250 gr margarin
1 çay bardağı susam
2 çay bardağı pudra şekeri
6 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeyi derin bir kapta yoğurduktan sonra elinizle yuvarlayarak susama bulayın ve 150 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

ŞERBETLI KURABIYE

MALZEMELER

1 bardak sıvı yağ,
1 bardak süt,
1 paket yumuşak margarin,
1 paket vanilya,

1 paket kabartma tozu,

TUZLU ÇATAL

MALZEMELER

1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
200 gr margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 yumurta sarısı
çörek otu
alabildiği kadar un

HAZIRLANIŞI

Malzemenin tamamını kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun, küçük parçacıklar koparark silindir gibi yuvarlayıp kurdela şeklini verin üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpiştirip fırına sürün. 180 derece sıcaklıkta 20 dakika pişirin.

TUZLU KURABIYE

MALZEMELER

1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket margarin(eritilmeyecek)
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
2 yumurta
1 su bardağının altından iki parmak limon suyu (üstü su ile doldurulacak)
alabildiği kadar un

HAZIRLANIŞI

Sıvı yağı, margarini, limon suyunu, iki yumurtanın beyazını, kabartma tozunu, tuzu, şekeri unla beraber karıştırın kulak memesi yumuşaklığı kıvamında hamur elde edin. Hamura istediğiniz şekli verin (yuvarlak,örgü şekli vb...) İki yumurtanın sarısını da üzerine sürün.İsterseniz üzerine susam ve çörek otu serpebilirsiniz. Fırında 180 dereceye koyun. Kızarınca çıkarın.

UN KURABIYESI

MALZEMELER

8 kişilik
1 paket margarin
2 kahve fincanı pudra şekeri
12 kahve fincanı un

HAZIRLANIŞI

Unu, margarini ve pudra şekerini bir kabın içinde margarin eriyinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın şekil verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Kurabiyeler soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin.

UN KURABIYESI

MALZEMELER

250 gr un
200 gr nişasta
250 gr pudra şekeri
1/2 paket kabartmatozu
1 paket yağ

HAZIRLANIŞI

Malzemeleri yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Sonra uzun 1 parmak kalınlığında şeritler halinde yuvarlayın, daha sonra 5 cm çapında kesin. Kestikten sonra üzerine bir çatalın sırtıyla şekil verdikten sonra 200 dereceli fırında 10-12 derece pişirin.
NOT: Kızarmamasına dikkat edin ,beyaz kalması gereklidir.

UN KURABIYESI

MALZEMELER

250 gr margarin
pudra şekeri
un

HAZIRLANIŞI

Margarinin içine iki çorba kaşığı pudra şekeri katıp, birlikte iyice yoğurun. Azar azar un ilave edip, katıca bir hamur kıvamına getirin ve ceviz iriliğinde parçalara ayırın. Fırında, orta hararette fazla kızartmadan 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, sıcakken, pudra şekerine batırıp, servis yapın.

ÜZÜMLÜ ÇIKOLATA

MALZEMELER

250 gr bitter çikolata
150 gr bisküvi
125 gr kuru üzüm

14 Adet

HAZIRLANIŞI

Çikolatayı eritip, üzüm ve ufalanmış bisküviyi ilave ederek arıştırın.
Bu karışımı yağlı kağıda dökün ve dondurun. Soğuduktan sonra dilim dilm kesip, soğuk servis yapın.

ÜZÜMLÜ KURABIYE

MALZEMELER

1/2 paket margarin(eritilmiş)
1/2 bardak sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
3/4 su bardağı kuru üzüm
3-4 su bardağı un

HAZIRLANIŞI

Yağ ile şeker mikser ile iyice çırpılır içine yoğurt eklenir tekrar çırpılır. Yumurtanın sarısı karışıma ilave edilir. (Beyazı üzerine sürülmek üzere bir kenara ayrılır)üzümler, vanilya ve kabartma tozu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Un azar azar ilave edilerek ele yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince ele
istenilen şekil verilerek tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine yumurtanın
beyazı sürülür. İstenirse üzerine toz şeker serpilebilir. Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında kapağı hiç açılmadan 20-25 dakika pişirilir.

ÜZÜMLÜ KURABIYE

MALZEMELER

vanilya
sarı üzüm
kabartma tozu
125 gr margarin
aldığı kadar un
1 çay bardağı sıvı yağ
6 çorba kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Malzemeyi karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, avucunuzun içinde şekillendirip yağladığınız bir tepsiye dizin. Orta hararetteki fırında pişirin.