İÇİNDEKİLER

PASTALAR.....2
TARTLAR VE KEKLER.....12
TATLI ÇEŞİTLERİ ŞERBETLİ TATLILAR.....19
TATLILAR.....29
KURABİYE ÇEŞİTLERİ.....42
BÖREKLER.....53
SALATALAR.....76

PASTALAR

FRİGO

Malzemeler

- 1 kg süt
- 14 çorba kaşığı şeker
- 6 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 yumurta
- 1 küçük Sana yağı

Yapılışı

Hepsi birden iyice karıştırılıp kaynatılacak. Yağı ateşten indikten sonra karışımın içine konup karıştırılarak eritilecek. Kalıplara dökülüp buzlukta durdurulacak. Donduktan sonra servis yapılır (dilim dilim keserek).

KARYAĞDI PASTASI

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 1 paket sana yağ
- 3 fincan şeker
- 3 yemek kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince un

Yapılışı

Eritilmiş Sana yağına yumurta, şeker, kakao, vanilya, karbonat tozu ve yeterince unla birlikte yumuşak bir hamur yapılır. Yağlanmış tepsiye yuvarlanıp (şekilli) koyup pişirilir. 1 bardak şeker 1 bardak suyla hazırlanmış şerbete bastırıp Hindistan cevizine batırılır.

EKLER PASTA

Malzemeler

- 1 su bardağı su
- 100 gr. margarin
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı un
- 4 adet yumurta

Krema İçin

- 2 yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1,5 su bardağı süt
- Yarım bardak vanilya

Yapılışı

Su ve margarini bir arada ocağa koyun. Üzerine toz şeker ve tuz ilave edin. Kaynamaya başlayınca unu yavaşça içine ekleyin. Top, top olmaması için unu eklerken aynı zamanda karıştırmayı ihmal etmeyin. 7-8 dakika pişirip ateşten alın. Bir müddet ılık olması için bekleyin. Sonra 4 adet yumurtayı teker, teker kırıp hamura karıştırın. Hamur ne çok sert ne çok yumuşak olmalıdır. Hamuru krema torbasına doldurup, düz yuvarlak bir uç takın, hafif yağlanmış tepsiye yarım parmak uzunluğunda şeritler sıkın. 200 derecelik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Bu arada krema için gerekli tüm malzemeyi bir, bir tencereye aktarın sürekli karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Hamurları ikiye kesip aralarına hazırladığınız kremadan doldurun. Çikolatayı bir çorba kaşığı margarinle birlikte eritip ekler pastaların üzerine sürün. Antep fıstığını döverek isterseniz üzerine süsleyip servis yapabilirsiniz.

MİLENYUM PASTASI

Malzemeler

- 1 su bardağı krema
- 150 gr. krem şanti
- 2 adet muz
- 1 su bardağı Ponça ceviz
- 15 adet kuru incir

Kek İçin

- 4 yemek kaşığı kent pudra şekeri
- 1 su bardağı un
- 6 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Krema İçin

- 1 paket şekerli vanilya
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı yumuşak margarin

Yapılışı

Kekin yapılışı

Yumurtaları şeker ile çırpın, un ve sıvı yağ ilave edin. Yuvarlak kek kalıbına döküp 160 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

Kremanın yapılışı

Süt, şeker, un, yumurta ve şekerli vanilyanın orta ateşle karıştırarak pişirin, 150 gr. kabartılmış krem şantiyi 3 yemek kaşığı cevizi ezerek katın,

Pastanın yapılışı

3 eşit parçaya böldüğünüz keke hazırladığınız kremayı her kata eşit sürün. Kremanın aralarına muz parçalarını yayın daha sonra pastayı krem şanti ile kapatın. Pastanızı dilediğiniz şekilde mevsim meyveleriyle süsleyerek servise sunabilirsiniz.

PRENSES TATLISI

Malzemeler

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çay bardağı un

- 4 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 paket vanilya

Sosu İçin

- 4 çorba kaşığı kakao
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri
- Yarım paket margarin
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı hindistan cevizi

Yapılışı

Tencerede un ve toz şekeri karıştırın. Sütü ilave edin. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirip soğutun. 1 çorba kaşığı margarin ekleyin. Vanilyayla birlikte çırpın. Sosu için yumurta, pudra şekeri ve kakaoyu karıştırın.Yarım paket margarini tavada eritip, sosa ekleyin. Köpük Köpük olana dek çırpın. Kaselere ilk önce hazırladığınız kakaoyu kremayı dökün. Üzerine kakaolu sosu yayın. Hindistan ceviziyle süsleyin.

PAVLOVA

Malzemeler

- 5 yumurta akı
- 225 gr. toz şeker (1su bardağı + 2 parmak şeker)
- 2 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
- 3 tatlı kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- Çilek veya muz
- 1 paket şanti
- Şantiyi hazırlamak için 1 bardak süt

Yapılışı

Ön Bilgileri: Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Malzemeyi hazırlamak için fırın en düşük ısıda ısıtılmalıdır. Yumurta aklarını köpük haline gelene kadar çırpınız. Azar azar toz şeker ilave ediniz. Şeker eriyinceye kadar çırpınız. Şeker ve yumurta akı işlemi yaklaşık 25 dk. sürer. Katı bir köpük elde ediniz. Bu şekilde iken sirke, nişasta, vanilya koyunuz. 5 dk. daha çırpınız. Tepsiye alüminyum folyo seriniz. Folyo üzerine elde ettiğiniz katı köpüğü yaymadan yukarı doğru adeta tepe şekli vererek koyunuz. Daha sonra 150 cc. orta gözde 40 dk. kadar pişiriniz. Fırın soğuyana kadar açmayınız pastayı alınız. Tabağa koyunuz. Üst kısmı çökmüş bir görüntü olabilir. Bu kısma çilek veya muz yerleştiriniz. Üzerine 1 bardak sütle hazırladığınız şanti ile kaplayınız.

PROFİTEROL

Malzemeler

- Yarım Paket Margarin
- 1 su bardağı su
- 1 çimke tuz
- 1 kesme şeker
- 4 yumurta
- 1 su bardağı un

Sosu İçin

- 100 gr. margarin
- 2,5 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı

- 1 kg. süt
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı vanilya

Yapılışı

Yarım paket margarin tencerede eritilir. Eriyince içine 1 bardak su konur. Su kaynayınca tuz ve şeker ilave edilir. Tencere ocakta iken unda konulur. Hızlı hızlı karıştırılarak 5 dakika helva gibi kavrularak pişirilir. Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca 4 yumurta teker teker kırılıp, (her biri 3-4 dakika ezilerek) hamura yedirilir. Bir tatlı kaşığı her seferinde suya batırılarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, çok az sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye 2 cm. ara ile dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derece turbo fırında, orta rafta üstü hafif pembeleşinceye kadar hiç açmadan pişirilir. Fırının kapağı hiç açılmadan soğuması beklenir.

Kremanın yapılışı

Margarin eritilir. İçine un konur. 3 dakika kavrulur. Ocaktan alınıp, içine şeker ilave edilir ve karıştırılır. Sonra süt eklenir. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Soğuyunca 1 paket vanilya eklenip 10-15 dakika çırpılır.

Profiterolün yapılışı

Daha önce pişen hamurların içi üste doğru hafifçe kesilir. Krema kaşıkla içine doldurulur. Kalan kremanın içine yarım çay bardağı su ile 1 yemek kaşığı kakao konur ve ocakta pişirilir. Pişirilirken içine 1 paket çikolata atılır. Daha sonra profiterolün üstüne sıcak olarak dökülür. Üzerine hindistan cevizi serpilip, servise hazırlanır.

AMONYAKLI PASTA

Malzemeler

- 1 fincan sana yağı
- 1 fincan süt
- 1 fincan şeker
- 2 yumurta
- Karbonat
- Bir çorba kaşığı amonyak sodası
- Alabildiğince un

Krema İçin

- 1 kg. süt
- 2 kaşık un
- 2 kaşık nişasta
- 2 yumurta sarısı
- 1,5 bardak şeker
- Vanilya
- ¾ paket sana yağı

Yapılışı

Malzemeler karıştırılıp hamur yapılır. Hamur 8 eşit parçaya bölünür. Teker teker yarım santim kalınlığında açılır. Orta derecede ısıtılmış fırında tek tek üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Krema malzemeleri karıştırılıp pişirilerek hazırlanır. Her kata krema sürülerek 8 veya 4 katlı pasta hazırlanır. (4 katlı yapılırsa kalan 4 tanesi daha sonra yapılmak üzere saklanır.) Arzuya göre üzeri süslenip, buzdolabında bekletilip servis yapılır.

SOSLU PASTA

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 2 bardak toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1 bardak pirinç unu
- 1 bardak un
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu

Krema İçin

- 2 adet yumurta akı
- Yarım su bardağı toz şeker

Yapılışı

Yumurtaları çırpma kabına alalım. Şekeri ilave edelim.Yumurtaları şeker ile birlikte köpük köpük olup beyazlaşana dek çırpalım. Margarini eritip ılıtarak ekleyelim. Tekrar karıştıralım. Elenmiş unu pirinç ununu kabartma tozu ve kakaoya ilave edip cam tepsiyi yağlayıp hafifçe un ve şeker serpiştirelim. Hamuru kalıba boşaltalım, 180 derece fırında pişirelim. Bir bardak soğuk süte 2 kaşık şekeri karıştır. Soğuk sütü pişen pastanın üzerine gezdirelim. Yumurta aklarını mikserle kor gibi olana dek çırpalım şekeri az su ile ağdalaşana dek pişirelim. İyice soğutup yumurta aklarına ilave edelim. Kremayı pastanın üzerine boşaltıp kremanın pastanın üzerinde aldığı şekli bozmadan buzdolabında bekletelim. Dilim çeyrek servis yapalım.

İNCİRLİ PASTA

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 kaşık yoğurt
- 2 kaşık kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiğince un
- 10 tane incir

Krema İçin

- 3 kaşık un
- 1 kaşık nişasta
- 4 kaşık şeker
- 4 su bardağı süt
- 1 kaşık sana yağ
- 1 paket vanilya
- Üzerine fındık

Yapılışı

İlk önce incirleri ılık suda bekletin. Daha sonra incirleri küçük parçalar halinde doğrayın. Keke ilave ederken üzerine un dökün. Böylece incirler kekin her tarafına yayılır. Bütün malzemeleri çırpıp yağlanmış kalıba bu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış fırında keki pişirin.

ALMAN PASTASI

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 4 yumurta
- 2 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri (üstü için)

Krema İçin

- 2 yemek kaşığı un
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- Limon kabuğu rendesi
- 50 gr. margarin

Yapılışı

Yumurta ve şekeri mikser ile çırpın. Üzerine yoğurt, margarin kabartma tozu, şekerli vanilin ve un ilave ederek çırpmaya devam edin. 26 cm. çapındaki yuvarlak yağlanmış kek kabına dökün. Önceden 1750C ye ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin. Başka bir yerde un, şeker, süt, şekerli vanilin, limon kabuğu rendesini karıştırıp pişirerek muhallebi kıvamında hazırlayın. Ocaktan aldıktan sonra margarin koyup karıştırarak eritin. Pastayı ortadan ikiye kesip arasına iyice soğumuş kremayı yayın. Üstüne pudra şekeri serpin.

HAVUÇLU PASTA

Malzemeler

- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
- 2 çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı un
- Kabartma tozu

Krema İçin

- 1 kilo süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 yumurta
- 6 çorba kaşığı şeker
- Yarım paket Sana yağ

Yapılışı

Malzemenin hepsini karıştırıp, tepsiyi sana yağ ile yağlanıp un serpilir. Karıştırdığımız malzemeyi içine döküp 150 derecede ısınmış fırında pişirilir.

Kremanın Yapılışı : Bütün malzeme karıştırılıp ocakta çocuk maması şeklinde karıştırılarak pişirilir. Pişirmiş olduğumuz pastanın üzerine dökülür. Ve soğuduktan sonra servis yapılır.

ELMALI PASTA

Malzemeler

- 5-6 adet elma
- Yarım bardak şeker-tarçın

Muhallebi İçin

- 3 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yumurta sarısı (akını ayır)
- 1 yemek kaşığı margarin
- Tuz

Yapılışı

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin, içine yarım su bardağı şeker katıp pişirin, soğuyunca 1 tatlı kaşığı tarçın ilave edip kare borcam tepsiye yayalım. Muhallebisini hazırlayıp elmaların üzerine koyalım. En üstüne 4 yumurta akı, biraz tuz kar haline gelene dek mikserle çırpıp bu karışımı da muhallebinin üzerine dökelim. 200 derecede pişirip servis yapalım.

LOR PASTASI

Malzemeler

- 750 gr. tatlı lor
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya
- 200 gr. yumuşak vanilya
- 1 su bardağı ılık süt
- 45 adet sade kare bisküvi

Yapılışı

750 gr. loru bir çatal yardımıyla iyice ezin, üzerine 2 su bardağı pudra şekerini dökün, bir müddet dinlendikten sonra mikserle iyice çırpın. Macun kıvamına gelince 1 yumurta, 1 paket vanilya ve 200 gr. yumuşak margarini ilave edip iyice çırpın. Bisküvileri eni üç boyu beş tane olarak folyo üzerine dizin. Bu işlemi bisküvileri ılık süte batırarak yapın. Arasına hazırladığınız harcı sürün. Bu işlemi üç kez tekrar edin. Folyoyu kullanarak piramit şeklini verin. Daha sonra buzlukta bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

KÜLAHLI PASTA

Malzemeler

- 175 gr. margarin
- 2 yumurta sarısı
- 2 fincan su
- 2 fincan pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince un

Kreması İçin

- Yarım kg. süt
- 1 küçük margarin yarısı (Krema pişmeye yakın konulur.)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı kakao

Yapılışı

Margarin eritmeden malzemenin hepsi karışacak. Alabildiği kadar un koyup yumuşak hamur yapılacak. Hamur ince olarak açılacak şeritler halinde ince ince kesilecek hamur şeritler önceden yapılmış olan külahlara sarılıp pişirilecek. Piştikten sonra külahların hamurların içinden çıkarılarak yapılan krema pastanın içine doldurulacak ağzına fındık ezilip konulacak. Üzerine vanilyalı pudra şekeri serpilecek buzdolabında muhafaza edilecek.

KAKAOLU KEK PASTA

Malzemeler

- 4 yumurta
- 3 kaşığı kakao
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı şeker
- 2/5 su bardağı un

Puding İçin

- 1 lt. süt
- ½ paket margarin
- 3 yemek kaşığı kakao
- ½ su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı nişasta veya pirinç unu

Yapılışı

Yumurta şekerle çırpılır. Margarin ocak üzerinde hafifçe eritilir. Süt ilave edilip unu karıştırılır. (Unun içine vanilya, kabartma tozu, kakao karıştırılır.) Sonra bu karışım malzemenin üzerine dökülür iyice çırpılır. Tepsi yağlanıp fırına sürülür. Pişirme süresi 30-35 dakikadır. Pastamız pişirilince fırından alınır. Bir kenarda soğuması beklenir. Soğuduktan sonra üzeri bir bardak ılık süt ile ıslatılır. Bu arada bir yandan da pastamızın bir kenarda kreması (puding) hazırlanır.

Pudingin Yapılışı : Bu malzemeler bir tencerede iyice karıştırılıp ocak üzerinde kısık ateşte pişirilir. Hafif soğuduktan sonra kekin üzerine dökülür.

KUBBELİ PASTA

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kakao
- Yarım paket kakao

Kreması İçin

- 1 paket kako

Yapılışı

4 Yumurta ile şekeri çırp unu, kakao, kabartma tozu ekle. Orta boy kek kalıbına dök. 200 C derecede yarım saat pişir. Fırından çıktıktan sonra keki ikiye böl kalın kısmı çukur kaba yerleştir. 1 kg. süte unu, yağı, şekeri, vanilyayı karıştırarak pişir muhallebi gibi olunca ateşten indir. Çukur kaba yerleştirdiğiniz kekin içine dök, öbür kekin azını kapat kenarlarını kes. 1 gün buzdolabında beklet, ertesi gün, çikolatalı sosu yap kalıptan keki çıkarıp üzerine dök. Pasta hazır.

JÖLELİ PASTA

Malzemeler

- 3 limon suyu
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ile eritilecek
- 1 poşet krem şanti

Yapılışı

Krem şanti 1 bardak su ile karıştırılacak. 1 bardak limon jölesi 2 bardak sıcak su ile eritilecek. Sonra malzeme karıştırılıp dolaba konularak dondurulur.

CEVİZLİ PORTAKALLI RULO PASTA

Malzemeler

- 4 yumurta
- ½ su bardağı şeker
- 1 su bardağı kırılmış ceviz
- 1 çay kaşığı tuz
- Bir miktar pudra şekeri
- 1 su bardağı tepeleme un
- ½ kabartma tozu

Kreması İçin

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 su bardağı toz şeker
- Portakal kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı portakal suyu

Yapılışı

Ön hazırlık olarak, krem şanti soğuk süt ile çırpılır, ayrı bir kapta, şeker portakal kabuğu rendesi ve suyu karıştırılır daha sonra krem şanti ile karıştırılıp buzdolabında bekletilir. 4 yumurta sarıları bir kapta yarım su bardağı şeker ile iyice çırpılır. Beyazları da ayrı bir kapta 1 çay kaşığı tuz ile çırpılır. Daha sonra bunlar birbirine karıştırılıp, ceviz, un, kabartma tozu eklenip karıştırılır ve yağlı kağıt konup yağlanmış tepsiye dökülüp, önceden ıslatılmış fırında orta rafta 15 dakika pişirilir (150-160 °C). Hafif pembeleşince fırından çıkartılan kek yağlı kağıtla birlikte rulo yapılır ve buzdolabındaki krem şanti çıkartılıp rulo açılıp krema üstüne sürülüp tekrar rulo yapılır. Üzerine pudra şekeri serpilen pasta buzdolabına konulup soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.

BİLMECE YAŞ PASTA

Malzemeler

Beyaz Kek

- 3 yumurta
- 6 yemek kaşığı un

- 6 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Kakaolu Kek

- 3 yumurta
- 6 yemek kaşığı un
- 6 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım paket kakao

Yapılışı

Kekler piştikten sonra iç içe girebilecek tabakla üç boy yuvarlak halkalar halinde kesilecek. Üç tane yuvarlak simit şeklinde halka olacak. (Şekildeki gibi) Sonra kekleri bir kakaolu bir beyaz olmak üzere halkaları yerleştirilerek krema sürülecek. 2 nci kata kakaolunun üzerine beyaz, beyaz halkanın üzerine kakaolu gelecek şekilde dizilecek ve krema ile süslenecek.

BUZLUK PASTASI

Malzemeler

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ

Kreması İçin

- 750 gr. süt
- 4 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı Hindistan cevizi
- 50 gr margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya

Sos İçin

- 1 tatlı kaşığı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 kaşık buğday nişastası

Yapılışı

Yumurta ve şeker çırpılır. Un, kakao, kabartma tozu konup çıkartılır. En son yağ konur, yuvarlak bir kalıpta pişirilir. Sıcakken çıkarılıp ortadan kesilir, yarısı derin yuvarlak kaba yerleştirilir. Hazırlanan krema ortasına konulup üzerine kekin diğer yarısı kapatılır. Buzlukta bekledikten sonra (3-4 saat) servis yapmadan önce ters çevrilip hazırlanan sos dökülür.

ŞEFTALİ PASTA

Malzemeler

- 2 kaşık yoğurt
- 3 bardak un
- 200 gr. margarin

- Karbonat
- Limon kabuğu rendesi

Kreması İçin

- 3,5 kaşık şeker
- 1 adet yumurta
- 2 kaşık un
- 1 kaşık kakao
- 1 su bardağı süt
- 50 gr. margarin

Yapılışı

Hamur için gerekli malzemeler kullanılarak hamur elde edilir. Hamur 0,5 cm kalınlığında merdane ile açılır çay bardağı ile kesilen hamurlar ikiye bölünmüş ceviz kabuklarının üzerine yapıştırılıp 150 derece fırında açık renkte pişirilir. Krema için bir tencerede süt, şeker, un, yumurta ve kakao iyice karıştırılarak pişirilir, pişen krema biraz soğuyunca içerisine yapı koyup bir iki defa karıştırılır. Hazırlanan krema yarım daire şeklinde kurabiyelerin içine doldurularak krema dondurduğumuz kurabiyelerin ortasına birer tane badem içi konur iki yarım daire şeklindeki kurabiyeler birbirine yapıştırılır. Şeker boyasına bir miktar su karıştırılır. Hazırlanan kurabiyelerin her tarafı şeker boyasında ıslatılıp dinlendirilir. Daha sonra şekere bulanıp servis yapılır. **Süslemek İçin :** Kırmızı şeker boyası (1 kaşık), 10 adet kabuğu soyulmuş badem içi. **Kalıp İçin :** 10 adet ikiye bölünmüş ceviz kabuğu

TAHİNLİ YAŞ PASTA

Malzemeler

- Hamuru İçin
- 3 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 kahve fincanı un
- Yarım paket kakao
- 1 paket kabartma tozu

Üstü İçin Krema

- 1 paket krem şanti
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tahin
- Yarım paket kakao mikserle çırpılacak.

Yapılışı

Bütün malzemeler çırpılıp fırında pişirilecek.

Arası İçin Krema : 1 su bardağı şeker 2,5 su bardağı süt, yarım su bardağı un, yarım paket margarin pişecek.

TARTLAR VE KEKLER

ÇİKOLATALI TART

Malzemeler

- 1 su bardağı un

- 1 yumurta sarısı
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 6,5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tutam tuz

Krema İçin

- 100 gr. acı çikolata
- 100 gr. ezilmiş kestane
- 1,5 kaşık tereyağı
- 100 gr. badem, ceviz ve fındık karışımı
- 2 çorba kaşığı bal

Yapılışı

Hamuru hazırlamak için unu geniş bir tepsiye eleyin. Ortasına ufak parçalara bölünmüş tereyağı, pudra şekeri, tuz ve yumurtayı ekleyip yavaş yavaş yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru bir saat dinlendirin. Fırını orta derecede ısıtın. Tart kalıbını yağlayıp tart hamurunu merdane ile incelterek kalıba yerleştirin. Üzerine alüminyum folyo serip 2 avuç kuru fasülye ilave edin. Fırında 10-12 dakika kadar pişirip ızgara üzerinde soğutun. Çikolatayı tereyağı ile benmari usulü eritin. Kestane, bol ve çekilmiş kuru yemişleri ilave edin. Ilıyan kremayı tartın üzerine yayın. Kuru yemişler, çikolata rendesi ve kestane ile süsleyin.

TİRAMİSU

Malzemeler

- 1,5 paket eti finger
- 2 adet yumurta
- 1 fincan toz şeker
- 1 su bardağı granül kahve
- 300 gr. kremşanti
- Kakao

Yapılışı

Yumurta ve şekeri mikser ile koyulaşıncaya kadar çırpın. Bir su bardağı sıcak suda kahveyi eritin. Koyulaşan yumurtalı karışıma peyniri ekleyerek karıştırmaya devam edin. Krem şantiyi katıp 15 dk. Karıştırın. Karışımı 1 saat buzdolabında dinlendirin. Eti finger bisküvilerin yarısını kahveye tek tek batırıp derin ve yayvan bir kaba tek sıra halinde dizin. Hazırladığınız karışımın (kremayı) yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Kalan bisküvileri de aynı şekilde kahveye tek tek batırıp ıslatarak kremanın üzerine dizin. En üste kalan kremayı dökün ve düzgünce yayın. İki saat buzdolabında bekletilen ve dolaptan çıktıktan sonra kakao serpip, servis yapın.

ÇİKOLATALI TART

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 yumurta sarısı
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 6,5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tutam tuz

Krema İçin

- 100 gr. acı çikolata
- 100 gr. ezilmiş kestane
- 1,5 kaşık tereyağı

- 100 gr. badem, ceviz ve fındık karışımı
- 2 çorba kaşığı bal

Yapılışı

Hamuru hazırlamak için unu geniş bir tepsiye eleyin. Ortasına ufak parçalara bölünmüş tereyağı, pudra şekeri, tuz ve yumurtayı ekleyip yavaş yavaş yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru bir saat dinlendirin. Fırını orta derecede ısıtın. Tart kalıbını yağlayıp tart hamurunu merdane ile incelterek kalıba yerleştirin. Üzerine alüminyum folyo serip 2 avuç kuru fasülye ilave edin. Fırında 10-12 dakika kadar pişirip ızgara üzerinde soğutun. Çikolatayı tereyağı ile benmari usulü eritin. Kestane, bol ve çekilmiş kuru yemişleri ilave edin. Ilıyan kremayı tartın üzerine yayın. Kuru yemişler, çikolata rendesi ve kestane ile süsleyin.

KAKAOLU KEK

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 küçük paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı kakao

Yapılışı

Margarini küçük bir kaba alıp eritelim. Yumurtaları şekerle birlikte krema kıvamını alana kadar çırpalım. Şeker iyice eridikten sonra sütü, yağı ve hamur kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edelim. Karışım, iyice sıvı halini aldığında içine kakaoyu ekleyelim. Kakaonun topraklanmaması için bu karışımdan bir su bardağı ayıralım. Kalanın içine unu katarak tekrar çırpalım. Daha sonra yağlanmış bir kek kalıbına boşaltalım. Orta ısılı fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirelim. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir bıçak batıralım Bıçak temiz çıkıyorsa kekimiz pişmiş demektir. Kekimizi hemen servis tabağına alalım ve henüz sıcakken ayırdığımız bir bardak sosu kekin üzerine döküp emmesi için bir süre bekletelim. Kek, sosu çektiğinde servis yapalım. **Not :** Kakaolu kekin üzerine dökeceğiniz sosun daha bol olmasını istiyorsanız ayırdığınız bir bardak sosa biraz daha süt ve kakao ekleyin. Ayrıca sosu dökmeden önce karıştırın.

BROWNIE

Malzemeler

- 2 su bardağı şeker
- 4 yumurta
- 1 vanilya
- 1 kabartma tozu
- 1 paket erimiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kakao
- 2,5 bardak un

Yapılışı

Şeker, yumurta, vanilya, kabartma tozu, margarin, süt ve kakaoyu katıp karıştır. Bu malzemeden un katmadan önce 1 su bardağı ayır. Geriye kalan kısma 2,5 bardak un katarak çırp. Margarin ve unu gezdirilmiş kalıba dök ve pişir. Fırından çıkarıp sıcakken ayırdığın 1 bardak harcı üzerine gezdir. Dilimlere ayır. Üzerine hindistan cevizi serp.

ŞEFTALİLİ TART

Malzemeler

- 200 gr. margarin
- 1 fincan sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- Yarım paket kabartma tozu
- 3,5 bardak un
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 4 adet şeftali

Yapılışı

2 yumurtadan birinin sarısı ayrılır. 1,5 bardağın şekeri bir bardağı ve un hariç diğer malzemeler karıştırılır. Daha sonra un yedire yedire katılır. Çok yumuşak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan bir parça ayrılır. Kalan hamur tepsiye yayılır. Etrafı yükseltilip ortası bastırılır. Havuz şeklini alan hamur hava alması için bir yemek kaşığı nişasta tepsiye delinir. Daha sonra şeftalinin akan suyunu çekmesi için bir yemek kaşığı nişasta tepsiye yayılan hamurun üzerine serpiştirilir. Portakal dilimleri şeklinde kesilen şeftaliler hamurun üzerine tamamı ile kapatılacak şekilde sıra sıra dizilir. Daha önce ayrılan yarım bardak şeker şeftalilerin üzerine serpiştirilir. Ayırdığımız hamur ince şeritler halinde hazırlanır. Şeftalilerin üzerine iki parmak aralıklarla dizilir. Kare kare kafes şeklini alan pastanın üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Çıktıktan sonra parlaması için üzerine bal sürülür.

ELMALI TART

Malzemeler

- Yarım paket margarin
- 1 çar bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yumurta
- Aldığı kadar un

Elma Harcı İçin

- 3 elma
- 1 su bardağı ceviz
- 2 yemek kaşığı tarçın

Yapılışı

Yumuşatılmış yarım margarine bir yemek kaşığı pudra şekeri katılır ve yoğrulur. Sonra bir yumurta, bir bardak sıvı yağ, bir bardak yoğurt, kabartma tozu ve aldığı kadar un katılıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Daha sonra kalıp yağlanır. Hamur iki parçaya ayrılıp kalıba düzgün bir şekilde bir parçası yayılır. Hazırladığımız elma harcı soğuduktan sonra hamurun üzerine yayılır. Diğer hamur parçasını uzun şeritler halinde elmaların üzerine dizilir. İkinci uzun şeritleri de diğer şeritlerin üzerine hafifçe bastırıp, ısıtılmış fırına atılır. Pembeleşince çıkartılır. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir. **Elma Harcının Yapılışı :** 3 elma soyulur, rendelenir. Daha sonra yağsız tencerede suyu çekilinceye kadar pişirilir. Ceviz ve tarçın eklenerek soğumaya bırakılır.

ALMAN KEKİ

Malzemeler

- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 3,5 çay bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı erimiş margarin

Arası İçin

- ½ kg. süt
- 1 yumurta sarısı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı toz şeker

Yapılışı

Bütün malzemeler mikser ile karıştırılıp, yağlanmış unlanmış kelepçeli kalıpta pişirilir. Arası için tüm malzemeleri karıştır, pişir, sonra içine ½ çay bardağı pudra şekeri bir paket vanilya iki yemek kaşığı margarin konularak mikserde çırpılır. Keki kalıbından çıkar ikiye kes arasına kremayı sür, üstüne süzgeç yardımıyla pudra şekeri serp.

SÜTLÜ KEK

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1,5 bardak toz şeker
- 1 su bardağı süt
- Yarım paket erimiş margarin
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 vanilya
- 3,5 su bardağı un

Yapılışı

Bütün malzemeleri sırasıyla katıp çırp. Yağlanmış ve un serpilmiş kalıba dök. Üzerine hafif dövülmüş ceviz serp ve pişir.

PORTAKALLI HAVUÇLU KEK

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 orta boy havuç rendesi
- 1 portakal rendesi veya suyu
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 kabartma tozu

Yapılışı

Bütün malzemeyi karıştırıp en son kabartma tozunu koyup iyice çırpıyoruz. Bu malzemeyi kek kalıbına döküp 175-180 derecede 50 dakika kadar pişiriyoruz. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.

MAFİŞ

Malzemeler

- 2 yumurta
- Küçük su bardağı süt
- Un, bir tutam tuz
- 5 su bardağı su

Yapılışı

Yumurta yoğurt ve un yoğrulur. Kısa bir süre dinlendirilir. Daha sonra olmamak kaydıyla açılır. Açılan yufkalar, 3 cm genişliğinde bölünür. Bölünen uzun şeritler, dikdörtgen olacak şekilde kesilip, ortadan sıkılır, papyon görünümüne benzer kızgın yağda kızartılıp hemen şerbete atılır. Şerbeti içinceye kadar beklenir. Daha sonra servis yapılır. Ceviz Hindistan ile süslenir.

PORTAKALLI ŞURUPLU KEK

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı şeker
- Yarım çay bardağı portakal suyu
- 7 çorba kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım paketten az eritilmiş margarin

Şurubu İçin

- 2 çay bardağı portakal suyu
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi

Yapılışı

Yumurta ile şekeri çırp, yarım çay bardağı portakal suyunu un ve kabartma tozunu margarini ilave edelim. Daha önceden yağladığımız kek kalıbına dökerek fırına sürelim. Bu arada 2 çay bardağı portakal suyunu, 1 portakal rendesi ve 3 çorba kaşığı toz şekeri bir kaba alarak biraz kaynatalım. Şurup hazır olunca ocaktan alarak soğumaya bırakalım. Kek üzerine dök.

MUZLU KEK

Malzemeler

- 125 gr. Erimiş soğumuş margarin
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet muzlu yoğurt
- 1 paket muzlu puding (toz halde)

Yapılışı

Bütün bu malzemelerden kek hamuru hazırla, Kalıba dökmeden bir tane muzu küçük doğrayıp hamura ilave et. 175 derecede, 20-25 dakika pişir. Kek pişerken piyale vanilyalı veya

kakaolu sosu hazırlarız.Sosun içine küçük bir paket beyaz çikolata atıp erit kek sıcakken sosu her yerine yayılır ve kekimiz servise hazır hale gelir.

ÇAYLI KEK

Malzemeler

- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket kakao
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 3 yumurta
- 1 bardak soğuk demli çay (su bardağı)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 3,5 bardak un

Yapılışı

Bütün malzemeleri sırasıyla koyup çırp margarin ve un gezdirilmiş kalıba dök ve pişir.

UNSUZ KEK

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 yumurta
- 1 su bardağı fındık kırığı yada ceviz
- 2 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 kaşık kakao

Kreması İçin

- 1,5 su bardağı su
- 6 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme olacak)

Yapılışı

Haşlanmış kuru fasulyeyi robottan yada blenderden geçirerek ezilmesini sağlayın. Buna pudra şekerini ve yumurtayı ilave ederek çırpın. Çırpılan karışıma diğer malzemeleri ilave ederek karıştırın. Kalıbınızı yağlayarak 1700 C fırında pişirin. Pişen keki soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Sıcak olarak kremasını üzerine dökün. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

NOT : Haşlanmış kuru fasulye yerine haşlanmış kestane ile de yapabilirsiniz.

ELMALI ÇİKOLATA SOSLU KEK

Malzemeler

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet elma
- Biraz tarçın
- Aldığı kadar un

Sosu İçin

- 1 kaşık nişasta
- 1 kaşık pirinç unu
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 1 paket kakao (pişirilecek)

Yapılışı

(Sıvı yağdan yarım kahve fincanı ayırın). Normal kek hamuru yapılır. Ayrı bir yerde yarım kahve fincanı yağa bir miktar tarçın eklenir. Soğutulmuş ve dilimlenmiş elmalar bu karışıma bulanarak yağlanmış kek kalıbına dizilir. Üzerine hazırlanan kek hamuru dökülerek 1700 C fırında pişirilir. (bu arada pişirilen krema ılık halde olacak) Kek soğuduktan sonra elmalar üste gelecek şekilde kalıptan çıkarılır. Soğuk kekin üzerine ılık krema sürülür.

VİŞNELİ TART

Malzemeler

- 2 paket eti yulaflı
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 30 gr. toz şeker
- 1 paket dondurulmuş vişne
- 50 gr. vişne marmelatı
- Kalıpları yağlamak için margarin

Yapılışı

Bisküvileri mikserde incecik kıyın. Bir fincan su ilave edin ve iyice karıştırın. Oluşturduğunuz hamuru buzdolabında bekletin toz şeker ve galeta unu karıştırın.Tart kalıplarını yağlayın ve dolaptaki hamuru eşit parçalara bölerek kalıplara yerleştirin. Hamurun üzerine hazırladığınız şekerli karışımı birer yemek kaşığı dökün. 1900 ısıtılmış fırında 20 dk. Pişirin fırından çıkartıp soğutun. Dondurulmuş vişneleri iyice eritin ve süzülmesini sağlayın soğuttuğunuz tartların içine fırça ile vişne marmelatından sürün meyveleri yerleştirin ve marmelattan vişnelerin üzerine de sürüp servis yapın.

TATLI ÇEŞİTLERİ ŞERBETLİ TATLILAR

BAKLAVALI KEK

Malzemeler

Hamur İçin

- 1 adet yumurta
- 1.5 çay bardağı sıvı yağ
- 1.5 çay bardağı süt
- 1.5 çay kaşığı tuz
- Yeterince un

Kek İçin

- 3 Adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı un

- 1 su bardağı ceviz

Şurubu İçin

- 4 su bardağı şeker
- 4.5 su bardağı su
- 1-2 damla limon

Yapılışı

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurulur. 20 beze yapılarak bezeler tatlı tabağı büyülüğünde açılır. 10 adet beze üst üste aralarına bir kaşık nişasta sürülür, diğer 10 beze nişasta ile üst üstte biriktirilir. Bu 10 beze merdane yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde yuvarlakça açılır ve tepsiye konarak kenarlarından sarkanlar kesilir. Kek tarife göre çırpılıp hamurun üzerine sürülür, diğer 10 bezede fırın tepsisi büyüklüğünde açılarak kek hamurun üzerine kapatılır. Fırınlamadan önce kare veya dikdörtgen şeklinde kesildikten sonra bir paket margarin (eğer varsa ½ paket margarin, 3 kaşık tereyağı) eritilip fırına sürülür. 200-230 derecede pişirilir. NOT: Baklava soğuk ve şerbet ılık olacak, şerbet servisten 2-3 saat önceden dökülecek.

FISTIKLI BURMA

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un
- 1 paket sana yağı
- Yeterince antep fıstığı

Yapılışı

Yumurta, sıvı yağ, süt, kabartma tozu ve un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Mandalina büyüklüğünde bezeler yapıp tek tek içine dövülmüş fıstık serpilir ve oklava yardımıyla sarılarak yufkalar 4/1 boyutuna kadar sıkıştırılarak burulur. Tepsiye dizilerek üzerine 1 paket eritilmiş sana yağını gezdirin ve fırında pişirmeye bırakın. Şerbeti için; 4.5 su bardağı su, 4 bardak şeker ve 3 – 4 damla limon suyu birlikte kaynatılarak üzerine gezdirilir.

SAKIZLI ELMA TATLISI

Malzemeler

- 6 Adet orta boy elma
- 9 çorba kaşığı toz şeker
- 4.5 su bardağı su
- Yarım çay kaşığı gıda boyası
- 1 paket vanilyalı puding
- 3.5 su bardağı süt
- 1 paket mezeki sakızı
- Yeterince dövülmüş fındık

Yapılışı

Öncelikle 9 çorba kaşığı toz şeker, 4.5 su bardağı su ve gıda boyasını yayvan bir tencere içinde kaynatın. 6 adet elmayı kabuklarını soyarak, çekirdekli kısımlarını elmayı bölmeden kabak oyacağı ile çıkartın. Bir tencerenin içine bir miktar su koyup elmaları içine atın ve elmaları hafifçe yumuşayıncaya kadar pişirin. Hafif pişmiş elmaları ocaktan alın. Önceden hazırladığınız şerbetin

içinde bir müddet soğumaya bırakın. Başka bir tencere içinde 3.5 su bardağı sütü ve 1 paket vanilyalı pudingi karıştırın. Kaynamaya başlayınca içine sakızı atın. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırın. Puding boza kıvamına gelince ocaktan alın. Elmaları şerbetin içinden çıkartıp servis tabağına koyun, üzerine vanilyalı pudingi dökün. Son olarak irice dövülmüş fındıkları pudingin üzerine serperek servise hazırlayın.

REVANİ

Malzemeler

- 3 Adet yumurta
- 4 kahve fincanı un
- 5 kahve fincanı un
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı

Şeker ile yumurta beyazlayana kadar çırpılır ve üzerine yoğurt ilave edilir. Daha sonra un ve kabartma tozu ilave edilerek 170 derece' de kızdırılmış fırında pişirilir. Şerbeti : 8 kahve fincanı şeker ve 10 kahve fincanı su kaynatılır. Vanilya, 1-2 damla limon bir kibrit kutusu kadar margarin ilave edilerek kaynatılır. Kek ve şerbet ılık iken dökülür. Şerbetini çekince üzerine krem şanti sürülür. İsteğe göre meyve ile süslenir. (Kivinin daha çok yakışacağından emin olabilirsiniz).

ŞAMBALI

Malzemeler

- 3 çay bardağı un
- 3 çay bardağı şeker
- 3 çay bardağı yoğurt
- 6 çay bardağı irmik
- Kabartma tozu

Şerbet İçin

- 9 çay bardağı şeker
- 4 çay bardağı su
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya

Yapılışı

Malzemeler bir bütün halinde karıştırılarak bir tepsiye dökülür ve fırında pişirilmeye bırakılır. **NOT :** Kek sıcak, şerbet ılık olacak.

HİNTPARE

Malzemeler

- 2 Adet yumurta
- 250 Gr. Margarin
- ½ çay bardağı toz şeker
- ½ çay bardağı hindistan cevizi

- Kabartma tozu
- Vanilya
- Yeterince un

Şerbet İçin

- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- ½ limon suyu

Yapılışı

Margarin ve şeker krema haline gelinceye kadar çırpılır. Diğer malzemeler içine eklenerek elde yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlatılarak ortalarına 170 derecede pembe olana kadar pişirilir. Şerbet daha önceden kaynatılarak soğumaya bırakılır. Daha sonra sıcak kurabiyelerin üzerine soğuk şerbet dökülür.

HANIM GÖBEĞİ

Malzemeler

- 250 Gr un (8 çorba kaşığı)
- 1.5 su bardağı su
- 50 gr. Margarin
- 4 Adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Şerbet İçin

- 750 gr. Şeker
- Limon
- Vanilya

Yapılışı

Şerbet hazırlanarak soğumaya bırakılır. Bir tencereye 1.5 bardak su ile 50 gr margarin koyulup kaynatılır. İçine 250 gr un ilave edilip karıştırılır. Hamurun kıvamı sert içinde su kalmayana kadar un koyulur ve ocaktan alınır. Hamuru başka bir kaba alıp ele alınacak kadar soğuyunca, yumurtalar tek tek yedirilerek yoğrulur (2 adet yumurta akı ve 2 adet yumurta tam alarak). Büyük bir tencereye bol yağ konulur. Avuç içinde yuvarlak şekil verip ortasına parmak bastırılıp soğuk yağa atılır. Tencerenin dibi kadar hamur yuvarlatılır. Ocağa konularak kızarması sağlanır. Üzerine soğuk şerbet atılarak bir müddet sonra alınarak servis tabağında servise sunulur.

HELVA SOSLU TATLI

Malzemeler

- 1 Adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 kaşık ceviz
- Kabartma tozu
- Yeterince un

Şerbet İçin

- 4 bardak şeker
- 5 bardak su
- ¼ limon suyu

Sosu İçin

- 200 gr. Vanilyalı helva
- 100 gr margarin
- 1 su bardağı su
- 1.5 kaşık şeker
- 2 kaşık kakao

Yapılışı

1 adet yumurta, 2 kaşık yoğurt, 1 bardak yağ kabartma tozu içine katılarak kulak memesi kıvamında yoğrulur. Bu sırada 2 kaşık ezilmiş cevizi üzerine ekleyerek yoğurma işlemini bitirin. Daha sonra hamurdan kurabiye yapar gibi parçalar kopartıp ovalayın. Elinizde ovaladığınız parçaların üstüne parmağınızla çok hafif üstü çukur kalacak şekilde bastırın. Tepsiye koyarak fırında (200 derece) kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp daha önce hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Tatlıyı şerbetini çekmeye bırakın. Bir tencereye 1 bardak su, helva yağ, kakao şekeri ilave ederek sosu kısık ateşte helvayı ezerek pişirin. Hafif koyu kıvamdaki sosu şerbeti emen tatlının üzerine dökün. Üzerine isteğe göre ceviz veya hindistan cevizi koyarak süsleyin. Daha sonra dolaba kaldırarak soğumaya bırakın.

KADAYIF DOLMA

Malzemeler

- Yarım kilo kadayıf
- 250 gr. Ceviz
- 10 adet yumurta
- Yeterince sıvı yağ

Şurubu İçin

- 5 bardak toz şeker
- 5 bardak su
- Biraz limon

Yapılışı

Kadayıfları elimiz büyüklüğünde parçalara ayırın. Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz konup kenarları kapatılarak sıkı bir şekilde sarılıp kenara bırakılır. Tencereye beş bardak su, beş bardak toz şeker konarak ocağa konur. Kaynamaya başlayan şurup 2-25 dk. daha kaynatılır. Limon suyu sıkılıp ocak kapatılır. Diğer taraftan kızartma tavamıza yeterince yağı koyup kızdırmaya başlayın. Çukurca bir kapta 10 yumurtayı iyice çırptıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak tavada iyice kızartın. Kızaran dolmalar tavadan alıp soğumuş şurubun üzerine dökün. Dolmalar bitene kadar kızaran dolmaları şuruba, şurup içindeki dolmaları da servis tabağına alın. Daha sonra soğumaya bırakın.

KARANFİLLİ CEVİZLİ TATLI

Malzemeler

- 1 su bardağı yoğurt

- 1 su bardağı sıvı yağ
- ½ paket (125 gr) margarin
- 1 Adet yumurta
- ½ çay kaşığı karbonat
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince un

İçi İçin

- 2 Kase dolusu iri dövülmüş ceviz
- 3 adet dövülmüş karanfil

Şerbeti İçin

- 2 kase yada 3 bardak şeker
- 2 kase yada 3 bardak su
- 2-3 adet limon

Yapılışı

Eritilmiş ılıtılmış margarin, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, kabartma tozu, karbonat ve yeterince un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Dövülmüş ceviz ve karanfiller birbirleriyle karıştırılır. Hamur dört parçaya ayrılır. İlk parçası elde önce yuvarlanıp tezgah üzerinde elle bastırarak merdane uzunluğunda dikdörtgen olacak şekilde açılır. Daha sonra merdane ile yarım parmak kalınlığında merdane boyunda bir karış eninde açılır. Hamurun üzerine 4 kaşık iç harcından tüm yüzeyi kaplayacak şekilde yayılır. Rulo şeklinde sarılıp 1.5 parmak kalınlığında kesilir. Kesilen kısımlar yukarı gelecek şekilde tepsiye bir birine değmeyecek biçimde dizilir. Isıtılmış fırında 160-170 derecede pembeleşene kadar pişirilir. Şerbeti ılık tatlısı soğuk olarak servise sunulur.

TAHİNLİ TATLI

Malzemeler

- 1 paket margarin
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz
- 3 kaşık yoğurt
- 3 kaşık tahin
- 1 Adet yumurta
- Vanilya
- Kabartma tozu
- Yeterince un

Yapılışı

Bütün malzemeler yoğrularak çok yumuşak olmayan bir hamur elde edilecektir. Elde edilen hamuru yağlanmış tepsiye bastırarak yerleştirin. Daha sonra kare kare kesip üzerlerine çatal yardımıyla şekil verin. 200 dereceli fırında 45-50 dk. pişirerek tatlıyı pişirin. Tatlıyı soğutun, üzerine şurubu sıcak dökün. İstenildiği takdirde hindistan cevizi serpilebilir.

BALLI BADEM TATLISI

Malzemeler

- 1 çay bardağı irmik

- 1 paket margarin
- 3 adet yumurta
- 1.5 çay bardağı şeker
- Yeterince un
- 1 paket kabartma tozu

Şerbeti İçin

- 1 kilo toz şeker
- 1 kilo su

Yapılışı

Bütün malzeme yoğrulur. Köfte uzunluğunda yapılıp fırında pişirilir. Şerbeti ılık olarak üzerine dökülür.

KEMALPAŞA TATLISI

Malzemeler

- 9 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- Kabartma tozu
- Yeteri kadar un

Yapılışı

Bütün malzeme karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlak şekil verilir. Tepsiye dizilerek fırında kızartılır. Tepsinin çıkmasında 3-4 dk önceden kaynamış olan şerbet sıcak olarak dökülür. Şerbet : 1 Kilo şeker üzeri 1 parmak geçecek şekilde su konulur. 10 Dk. kaynamaya bırakılır.

ŞÖBİYET

Malzemeler

- 1 kg.un
- 1 bardak süt
- 1 paket sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kg. nişasta

Yapılışı

Paketteki yumuşamamış sana yağı unla karıştırılır. Başka yerde süt ile yumurta çırpılarak ikisi birbirine karıştırılarak hamur yapılır. Hamur üçe bölünür. Üçe bölünen hamurun her biri 25 parçaya ayrılır. Tabak büyüklüğünde açılıp aralarına nişasta serpilip. 25 taneyi üst üste koyup hepsi birlikte açılıp kare kare kesilir. (Sana böreği gibi) arasına ceviz konur. Kenarlarına bastırmadan tepsiye dizilir. 2 Paket sana yağı eritilip üzerine dökülür. Fırında yavaş bir ısıda pişirilir. **Şerbet :** 8 bardak şeker üstüne çıkana kadar su yarım limon tatlı. **Not :** Tatlı soğuk şerbet ılıktan biraz sıcak olacak. Kaynak olmasın hamur gibi olabilir.

BÜLBÜL TATLISI

Malzemeler

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket nişasta
- Yarım paket margarin
- 1.5 su bardağı un

Şerbeti İçin

- 4 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 kaç damla limon suyu

Yapılışı

Malzemenin hepsini yoğurun. Hamuru 15 eşit parçaya ayırın. Her parçayı çay tabağı büyüklüğünde açıp yufkanın arasına nişasta serpip hepsini birden merdane ile açıp küçük karelere bölün her kareyi üçgen şeklinde kapatın. 180 derece fırında pişin. Tatlı soğuduktan sonra sıcak şerbeti üzerine dökün.

ERZURUM SARMASI

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz
- Biraz tarçın

Şerbeti İçin

- 1 Kg şeker
- 1 Kg su
- Yarım limon

Yapılışı

Su, süt, kabartma tozu karıştırılıp alabildiğince un konup yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur açılıp içine ceviz ve tarçın serpilir. Rulo yapılıp halka halka kesilerek tepsiye yerleştirilir. Fırında kızartılır. Çıkan hamurlar şerbetle ıslatılıp soğuk olarak servis yapılır.

DİLBER DUDAĞI TATLISI

Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 2 çay kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince un
- Ceviz ve fındık içi

Şerbeti İçin

- 3 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- Yarı limon suyu

Yapılışı

Hamur yumuşak hale gelene kadar yoğrulur. 21 parçaya bölünerek her biri nişasta yardımı ile belli büyüklükte açılır. Aralarına nişasta sürülerek 21 kat üst üste dizilir. Üst üste dizilen hamurlar merdane ile açılarak tek bir ince yufka haline getirilir. Çay bardağının ağız kısmı ile yuvarlak şekiller elde edilir. Her bir şeklin arasına ceviz veya fındık konularak poğaça gibi kapatılır. Tepsiye dizilir. Bir çay bardağı sıvı yağ kızdırılarak üzerine dökülerek fırına verilir. Hafif pembeleşinceye kadar fırında tutulur. Soğuğunca hazırlanan şerbet üzerine ilave edilerek servise sunulur.

REVANİ

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- Kabartma tozu

Şerbeti İçin

- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- Yarım limon suyu

Yapılışı

Yumurtalarla toz şekeri iyice çırpın. Yoğurt , Sıvı yağ, irmik ve un katılır. En son kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Tepsi yağlanarak çırpılan hamur dökülür. Üzeri iyice kızarana kadar pişirilir. İstenilen şekilde kesilerek yapılan şerbet ılık olarak hamurun üzerine dökülür.

ŞEKERPARE

Malzemeler

- 2 bardak eleniş un
- ½ paket margarin
- 2 fincan pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- Yeterince fındık veya badem

Şurubu İçin

- 2 bardak toz şeker
- 2 bardaktan biraz az su
- 1 tatlı kaşığı limo suyu

Yapılışı

Şeker, su ve limon suyu kaynatılıp soğumaya bırakılır. 2 adet yumurta pudra şekeri ile çırpılır. İçerisine erimiş soğuk yağ dökülüp karıştırılır. Un, bir fiske tuz ve kabartma tozu ilavesiyle hamur yoğrulur. Yağlanmış olan tepsiye bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanarak dizilir. Üzerine fındıklar koyulup orta sıcaklıktaki fırında pişirilmeye bırakılır. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şurubu dökün.

PORTAKALLI TATLI

Malzemeler

- 1 çay bardağı portakal suyu
- 2 su bardağı ay çiçek yağı
- 1 çay kaşığı karbonat
- Yeteri kadar un
- Ceviz

Şurubu İçin

- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker

Yapılışı

Portakal suyu, ay çiçek yağı, karbonat ile kaba konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur olacak şekilde un konulur. Oklava ile yarım santimetre kalınlığında açılır. Bir sıra ceviz konarak üzeri kapatılır. Rulo yapılarak ufak ufak ufak kesilir. Bu işlem hamur bitinceye kadar devam eder ve tepsiye dizilerek fırında kızartılmaya bırakılır.

YALANCI KALBURA BASTI

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 1 paket sana yağı
- 1 paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un
- 4 bardak şeker
- 4 bardak su
- ½ limon şerbeti

Yapılışı

Yağ ile yumurta iyice karıştırılarak un ve kabartma tozu yoğrulur. Daha sonra hamur üçe bölünür. Yuvarlak rulo yapılarak bıçakla kesilir. Fırın tepsisine dizilerek fırına verilir. Soğuk şerbeti hemen üzerine dökülür. Hindistan cevizi ile servis yapılır.

MELEK (ÇİMDİK) TATLISI

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- ½ çay bardağı katı yağ
- 1 kahve fincanı sirke (limon suyu)
- 1 çay kaşığı tuz

- Kabartma tozu
- 1-2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 Yemek kaşığı süt
- Yeterince un

Şerbeti İçin

- 4 bardak şeker
- 2.5 bardak su
- ½ bardak limon suyu

Yapılışı

Kulak memesi kıvamında hamur haline gelen karışımı 5-10 dk. dinlendir. Sonra küçük torbalara yani bezlere ayırın. Mantı açar gibi açın. Sonra küçük küçük karelere kesin. Her kareyi üçgen olarak katla. Sonra diğer uçları birbirine yapıştır. Kızgın yağa atın. Kızaran hamurları önceden yapılmış, soğutulmuş şerbetin içine atın. Ilıyıncaya kadar buz dolabında beklet. Sonra üzerine fındık, fıstık ceviz veya hindistan cevizi ile süsleyerek servise hazırlayın.

TATLILAR

HAVUÇ TATLISI

Malzemeler

- 3 su bardağı toz şeker
- 10 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- Yarım yemek kaşığı limon suyu
- 4 su bardağı su
- 1 portakal kabuğu rendesi
- Yaklaşık 1 kg. havuç

Yapılışı

Havuç, (1 kg.) 4 su bardağı su ile haşlanır. Pişince püre yapılır. (robotta olabilir) Nişasta, şeker, limon suyu, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve havucu pişirirken kullandığımız artan su eklenir. Karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir. Islak tepsiye kalınlığı 3 cm. olacak kadar dökülür. Soğuyunca istendiği şekilde dilimlenir. Üzerine hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.

ORALETLİ PASTA

Malzemeler

Beyaz Muhallebi

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 2 paket kare kakaolu bisküvi

Oraletli Muhallebi

- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı nişasta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket arzuya göre Tang

Yapılışı

Beyaz muhallebinin tüm malzemeleri bir tencereye konur. Diğer bir tencereye de oraletli malzeme konur. Aynı anda pişirilir. Sıcakken tepsiye önce beyaz muhallebi dökülür. Yüzeyini kapatacak şekilde kakaolu büsküvi döşenir, üzerine hemen oraletli muhallebi konur. Soğuduktan sonra birkaç saatte dolapta bırakılır, dilimlere bölünerek servis yapılır.

KREM ŞANTİLİ MOZAİK PASTA

Malzemeler

- 1 kutu krem şanti
- 1 bardak süt
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 200 gr. ceviz içi veya fındık kırığı
- 4 kaşık pudra şekeri
- Çikolata

Sos İçin

- 1 paket kakao
- 1,25 bardak su
- Yarım bardak şeker
- 1 Yemek kaşığı un
- 4 su bardağı süt

Yapılışı

1 kutu krem şanti bir bardak süt ile boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Aynı kapta iki paket kakao bisküvi kırılır. Kırılan bisküvilerin üzerine 4 kaşık pudra şekeri dökülür. 1 bardak süt ile ıslatılır. Daha sonra ceviz içi konur. Ve çikolata parçaları ilave edilir. Daha sonra hazırlanan krem şantinin içine karıştırılır. Yuvarlak bir kabın içine streç folyo yerleştirilir. Karışımın bunun içine dökülerek bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi sabah ters çevrilip bir tabağa konur üzerine kakao ile yapılan sos dökülür.

ATOM PASTA

Malzemeler

- 1 adet hazır kakaolu kek
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 bardak su
- 125 gr. katı yağ
- 5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 su bardağı süt
- ½ su bardağı un
- Fındık, çilek, kiwi v.b.

Sos İçin

- 2 yumurta
- 125 gr. margarin
- 1 çay bardağı süt
- 3 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao

Yapılışı

Hazır pasta ortadan kesilir. Bir parçası içine naylon serilmiş borcamın yada yuvarlak bir kabın içine yerleştirilir. Nescafe, şeker, su karıştırılır. Yarısı ile pastanın içi ıslatılır. 2 su bardağı süt ½ su bardağı un ile pişirilir. Başka bir yerde pudra şekeri ile yağ çırpılır. Pişirilen unlu süte karıştırılıp tekrar çırpılır. İçine fındık, çilek, kiwi, reçel taneleri veya istenilen malzeme eklenir ve pastanın içine boşaltılır. Pastanın diğer parçası üzerine kapatılıp dolapta donması için bekletilir. (4-5 saat) Daha sonra pasta düz bir kaba ters çevrilir. İki yumurta 125 gr. Erimiş katı yağ bir çay bardağı süt, 3 yemek kaşığı şeker,bolca kakao çırpılarak pastanın üzerine sos olarak dökülür.

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler

- 1 kg. süt
- 1 paket margarin
- 1 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 adet damla sakızı
- 1 adet kakaolu bisküvi
- 1 bardak ceviz

Yapılışı

Erimiş margarinle unu kavur. Süt ve şekeri ilave et. Puding kıvamına gelince damla sakızını ilave et ve ocaktan indir, mikser ile 15-20 dk. çırp. Bisküvileri robot ile toz haline getir. Tepsiye bisküvileri dök iyice dibine yay. Hazırlanan tavuk göğsünün üzerine dök. En üste cevizi dök. Dolapta donuncaya dek beklet. Donduktan sonra iri kareler halinde kes. Her kareyi ayrı ayrı rulo yap yada donduktan sonra rulo yapıp, kesilebilir.

MEYVA SALATASI

Malzemeler

- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 10 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 4 su bardağı su

Yapılışı

Su hariç bütün malzemeler çırpıldıktan sonra su ilave edilerek pişirilir. İçine 1 elma, 1 portakal, 1 muz. 1 kivi diğer mevsim meyvelerini küp küp doğrayıp muhallebinin içine ilave edilir. Kaplara koyulup buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.

PARFE

Malzemeler

- 2 poşet krem şanti
- 2 bardak süt
- 4 yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- Kakao
- 1 paket bisküvi
- Tuz

Sos İçin

- 100 gr. margarin
- 3 kaşık pudra şekeri
- 3 kaşık kakao
- 1 yumurta

Yapılışı

2 poşet krem şanti 2 bardak sütle hazırlanır. Buzluğa konulur. Yumurtanın akları bir kaba, sarıları bir kaba hazırlanır. Sarıları bir su bardağı pudra şekeri ile beyazları bir tutam tuzla iyice mikserle çırpılır. İkisi buzluktaki krem şantiyle karıştırılır. Derin bir kabın içine naylon serilir. Karışımın yarısı dökülür. Geri kalan yarısı kakao ile karıştırılır ve dökülür. En üstüne bisküviler dizilir. Dondurucuda bir gece bekletilir. Dondurucudan çıkartılıp ters çevrilir. Naylonu çıkarılır ve bisküviler alta gelir. 100 gr. margarin eritilir. Biraz soğuyunca 3 kaşık pudra şekeri, 3 kaşık kakao 1 yumurta konulur ve çatalla hızla çarpılır. Parfenin üzerine dökülür donması için dolaba konulur.

ARAP KIZI

Malzemeler

- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- Vanilya
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 paket bisküvi
- Hindistan cevizi, bir avuç fındık

Yapılışı

Suyu, pekmezi, şekeri, unu, tarçın ve vanilyayı bir tencerede karıştırıyoruz (gerekirse un topaklanmasın diye süzgeçten geçirebiliriz). Karışımı ocağa alıyoruz. Biraz ısınınca bisküvilerimizi tek tek tenceredeki karışımda ıslatarak ıslatılmış tepsimize bir kat diziyoruz. Bisküviler dizildikten sonra tenceredeki karışımı muhallebi gibi karıştırarak pişiriyoruz. Pişen muhallebiyi bisküvilerin üzerine döküyoruz. Biraz soğuyunca üzerine uflanmış fındık ve hindistan cevizi süslenip dolapta soğumaya bırakıyoruz. (2 saat kadar) Soğuyunca servis yapılır.

İRMİK TATLISI

Malzemeler

- 1 paket kakaolu bisküvi
- 12 kaşık şeker
- 8 kaşık irmik

- 1 kg. süt
- 1 paket vanilya

Yapılışı

Soğuk sütü tencereye koyun, içine bütün malzemeleri ilave edin. Kısık ateşte boza kıvamına gelene kadar pişirin. Kıvama gelen karışımın yarısını tepsiye dökün. Üzerine kakaolu bisküvileri dizin. Kalan malzemeyi de bisküvilerin üzerine dökün. Soğuk olarak servis yapın. Servis yaparken üzerine ceviz, hindistan cevizi veya tarçın serpin.

PANDA PASTA (Afrika Rüyası – Krokanlı Pasta)

Malzemeler

- 2 paket kare kakaolu bisküvi
- 2 poşet krem şanti
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- ¼ paket margarin
- 1 su bardağı ceviz
- 1 avuç yeşil fıstık

Kreması İçin

- 2 fincan süt
- 1,5 fincan şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket kakao

Yapılışı

Krem şanti, süt, kakao, pudra şekeri ve margarin 20-25 dk. mikserle çırpılır. Bisküviler iyice ufalanır.Ceviz ve fıstıkla beraber hepsi karıştırılır. Yuvarlak çukur bir cam kabın içine naylon yayılır. Karışım üzerine dökülür. 1 gece buzlukta bekletilir. Ertesi gün üzerine krema harcı sürülür.

MOZAİK PASTA (Kral Dolması)

Malzemeler

- 400 gr. eti petit beurre
- 250 gr. margarin
- 2 yemek kaşığı kakao
- 4 yumurta
- 4 yemek kaşığı, pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- Portakal kabuğu rendesi
- Fındık

Yapılışı

Bisküvilerin hepsi bir kap içerisine küçük küçük kırılır. Başka bir kaba şeker ve yumurta konularak çırpılır ve erimiş yağ eklenir. Bu karışıma kakao, fındık, portakal kabuğu rendesi ve vanilya ilave edilip karıştırılır. Sonra kalıba dökülür ve şekil verilir. Buzdolabında 4-5 saat bekletildikten sonra servise hazırlanır.

LABNE PEYNİRLİ YAŞ PASTA

Malzemeler

- 1 tane altın kek (Kakaolu)
- 750 ml. süt (Keki ıslatacak kadar süt ayrılacak)
- 1 tane vanilya
- 1 çay bardağı şeker
- 2,5 yemek kaşığı un
- 2 yumurta
- 1 tane labne peyniri
- Yarım çay bardağı suda 2 kaşık neskafe eritilecek.

Yapılışı

Süt ile unu, şekeri, yumurta ve vanilyayı ocakta pişir. Neskafeyi ekle daha sonra labne peyniri ekleyerek ocaktan indirilir. Kekin bir parçasını tepsiye koyup süt ile ıslat yaptığın muhallebiyi dök ondan sonra diğer parçasını da üzerine koyup süt ile ıslatılıp muhallebiyi üzerine kenarına sür kakao ile süsle. (Arasına ve üzerine çikolata kırıntıları da koyabilirsiniz).

TAHİNLİ KURABİYE

Malzemeler

- 250 gr. paket yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 9 çorba kaşığı tahin
- Yarım limonun suyu
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Pudra şekeri

Yapılışı

Oda sıcaklığında yumuşatılmış 250 gr. paket margarini, yoğurdu ve yarım limonun suyunu karıştırın. Un ve kabartma tozunu da ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru yarım saat dinlendirdikten sonra üç parçaya bölün ve böldüğünüz her parçayı yarım santim kalınlığında açın. Açtığınız yufkanın üzerine 3 kaşık tahin sürün, tahinin üzerine de şekeri üçte birini serpin. Yufkayı 12 eşit üçgen parçaya bölün kalın tarafından başlayıp rulo şeklini verin. Kalan bütün yufkalara aynı işlemi uygulayın. Kurabiyeleri fırında, üzerleri fazla kızarmadan pişirin ve pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.

HOŞMERİM

Malzemeler

- 1 kg. süt (kaynamamış)
- 1 çay kaşığı peynir mayası
- 3 çay bardağı irmik
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- ½ vanilya

Yapılışı

1 kg. süt kaynamadan ılıt. İçine 1 çay kaşığı peynir mayası koy. Yoğurt yapar gibi mayalanmaya bırak (2 saat). İçine 3 çay bardağı irmik, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 yumurta,

vanilyayı koy. Tahta kaşıkla karıştırarak kaynat peynirler parça parça belli olsun iyice kaynattıktan sonra 3 su bardağı şeker koy. Biraz daha kaynat kapağını kapatarak 5 dk. dinlendir daha sonra kaselere dökerek servis yapınız.

TAHİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

- 1 su bardağı tahin
- 250 gr. ceviz
- 1 çay bardağı yağ
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı kuru maya
- 6 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Bir bardak süt ile kurumaya eritilir. Unun ortası havuz şeklinde açılır, eritilmiş maya dökülür. Daha sonra diğer malzemeler sıra ile konulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurun üstü örtülerek yarım saat dinlendirilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, orta incelikte bir merdane ile etrafında döndürülür, yuvarlak şekil verilir. Önceden hazırlanmış, yağlanmış tepsiye dizilir etrafında döndürülür, yuvarlak şekil verilir. Önceden hazırlanmış, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış fırına sürülür, 15-20 dk. pişirilir servise hazırlanır.

ROKOKO

Malzemeler

- 2 bardak soğuk süt
- 2 poşet krem şanti
- 2 yumurta akı
- 1 fincan pudra şekeri
- 2 paket cici bebe bisküvi
- 3 yemek kaşığı kakao

Kreması İçin

- 1 su bardağı süt
- 6 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 tadelle çikolata
- Yarım bardak su

Yapılışı

Süt, krem şanti, yumurta akları ve pudra şekeri mikserde karıştırılıp üçe bölünür. Üç parçadan birine kakao karıştırılır. Bir kalıbın içine strech film konulur. Şekerli ılık sütün içinde ıslatılan cici bebe bisküvileri bir sıra dizilir. Üçe bölünen malzemelerin bir tanesi bisküvilerin üstüne konulur. Üzerine tekrar ıslatılmış olan cici bebe bisküvileri dizilir. Deepfreez veya buzlukta bekletilir. Sabah ters çevrilir. Strech film kaldırılır, üzerine kreması pişirilip ılık olarak dökülür.

Hindistan Cevizi veya ceviz serpilir. Tekrar buzlukta bekletilir. İstenildiğinde servis yapılır. (Arzu edilirse muz yada kuru üzüm kayısı vb. malzemeler konulabilir.

ELMALI MUHALLEBİ

Malzemeler

- 1 kg. süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta sarısı
- 5 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 7 dilim elma

Yapılışı

Dilimlenen elmalar 1 kahve fincanı şeker ile beraber pişirilir. Malzemeler muhallebi gibi pişirilir. 2 yumurta akını 6 çorba kaşığı pudra şekeri ile mikserle karıştırılır. Kar haline gelince bırakılır. Elmalar borcamın en altına dizilir. Muhallebi dökülür, muhallebini üzerine kar haline getirdiğimiz karışım dökülerek fırında pişirilir.

ELMALI ÇİKOTOPLAR

Malzemeler

- Bebe bisküvisi
- 3-4 elma rendesi
- 200 gr. çekilmiş fındık yada ceviz içi
- Hindistan cevizi
- Kakaolu puding

Yapılışı

Elma rendesi ve çekilmiş fındıklar küçük küçük kırılmış bisküviler ile yoğurarak hamur haline getirin. Bu hamurlar ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayıp servis tabağına dizin kakaolu pudingi 2 su bardağı su ile pişirilir. 5 dk. soğutulup topların üzerine her yerini kaplayacak şekilde kaşıkla dökülür. Hindistan cevizi ile süslenip soğuk servis yapılır.

KAĞIT HELVA

Malzemeler

- 3 adet kağıt helva
- 250 gr. tahin helva
- 125 gr. margarin
- 3 kaşık kakao

- Yeterince ceviz

Yapılışı

Margarin, kakao ve tahin helvası ateşte ezilerek (sulu muhallebi kıvamında) kağıt helvasının her katına, yanlarına ve üzerine bu hazırlanan karışım sürülür. Üzerine dövülmüş ceviz ekilir. Yarım saat buzdolabının buzluğunda bekletilir. Servis yapmadan yarım saat önce buzluktan çıkartılarak servis yapılır.

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

Malzemeler

- 1 kilo kuru incir
- 1 lt. süt
- 1 paket vanilya
- 200 gr. çekilmiş ceviz yada badem
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı

İncirlerin sapını koparıp, altıya bölelim, sütü kaynattıktan sonra içine vanilya ve incirleri ilave edip ocağın altını kısalım. Ara sıra karıştırmak şartıyla, koyu gelinceye kadar pişirelim. Cevizin yarısını incirin içine katıp bir kere daha karıştırdıktan sonra ocaktan indirelim. Soğuması için tabağa boşaltıp kalan cevizle süsleyelim.

YEŞİL ELMA TATLISI

Malzemeler

- 4 adet yeşil elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 çay fincanı şeker
- 8 adet kuru incir
- 1 avuç dolusu ceviz
- Yeşil gıda boyası
- 1,5 su bardağı su

Yapılışı

Elmaların ortasını oyunuz, içerisine ceviz, incir, tarçını ve şekeri koyup kaynatınız. Kaynatılan elmaları üzerini süslemek için krem şanti koyunuz. Not : Suyun içerisine yeşil gıda boyası atınız.

AŞURE TATLISI

Malzemeler (10 Kişilik)

- 250 gr. Buğday (Aşurelik)

- 100 gr. Kuru fasulye
- 100 gr. Nohut
- 100 gr. Kuru üzüm
- 100 gr. İncir
- 50 gr. Ceviz içi
- 50 gr. İç fındık
- 70 gr. Nişasta
- 50 gr. Kuş üzümü
- 550-600 gr. Şeker
- 20 gr. Gülsuyu

Yapılışı

Akşamdan ıslanmış olan nohut, kuru fasulye ve aşurelik buğdaylar temizlendikten sonra ayrı ayrı kaplarda haşlanır. Haşlanan malzemelerin suyu süzülür, buğday üzerine dökülür. Hep beraber iyice pişirilir. Bundan sonra şeker ve nişasta ilave edilir. Bundan sonra kuru üzüm, incir koyar biraz daha pişirilir. Nişasta ilave edilmeden evvela mutlaka sulandırılmalı ve ilave edildikten sonra iyice karıştırılmalıdır. Orta ateşte bir müddet pişirilir, kaynatıldıktan sonra kap hafif ateşe alınır. Bu karışım hafif ateşteyken diğer kalan garnitürlerde ilave edilir. Yani fındık, iç ceviz, kuş üzümü varsa narın sonra iyice karıştırılır ve ateşten alınarak, servis kaplarına konulur. Servis yapmak için bekletilir ve servis yapılır.

TOZ CEZERYE

Malzemeler

- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 kg. havuç
- 2 su bardağı şeker
- Yarım paket margarin
- Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 limon kabuğu rendesi
- Üzerine hindistan cevizi

Yapılışı

Havuçların kabukları kazınır. Daha sonra rendenin iri tarafıyla havuçlar rendelenir. Rendelenmiş havuçlar tencereye konularak içine su bardağı toz şeker eklenir. Havuçlar kendi bıraktıkları su ile pişirilir. Havuçlar yumuşamaya başladığında ateşten alınır. 2 paket kakaolu bisküviyi küçük küçük kırarak havuçlara karıştırılır. Yarım su bardağı iri dövülmüş cevizi bir adet limon kabuğu bardağı rendesini yarım paket margarinle havuçlara ilave edilir. Son olarak 3 paket vanilyayı da ilave ettikten sonra elimizle veya kaşıkla iyice karıştırılır. Havuçta karışımdan Ceviz iriliğinde parçalar alınır. Şekil vermek avuç içimizde yuvarlayalım. Hazırlanan top şeklindeki karışımın hindistan cevizine bulayarak hindistan ceviziyle kaplanmasını sağlayalım. Buzdolabında birkaç saat bekledikten sonra servis yapılır.

KUPTA KİVİ

Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 4 çay kaşığı nişasta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet kivi

Yapılışı

2 su bardağı sütün 1 su bardağı suyla ocağa oturtun. Diğer tarafta 4 çorba kaşığı un, 4 çorba kaşığı nişasta ve yarım su bardağı pudra şekerini karıştırıp üzerine 1 su bardağı su ilave edin. Ocaktaki süt ve karışımını hafif ılımaya başlatıldığında nişastalı unlu karışımı yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocağı kapatın ve bir kenarda soğumaya bırakın kivilerin kabuklarını soyup doğrayın. Artan pudra şekeriyle birlikte kivileri püre haline getirin. Kivi püresini kaplardaki muhallebinin üzerine pay ederek dökün. Buzdolabında soğutun servis yapın.

TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler

- ½ margarin
- 3 fincan un
- 2 su bardağı şeker
- 1 kg. süt ve bir miktarda damla sakızı

Yapılışı

Derin bir kap içerisinde yağ iyice eritilir. Eritilmiş olan yağın içersine un ilave edilerek hafif ateşte biraz kavrulur daha sonra süt ilave edilir. Hemen arkasından şeker ve damla sakızı konulur. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir ve ocaktan indirilir. 5 dakika karıştırılıp soğuttuktan sonra miksere konur. 25 dakika mikserde sakız gibi oluncaya kadar çırpılır. İstediğimiz kıvamı aldıktan sonra geniş bir kaba dökerek buzdolabında bekledikten sonra servis yapılır.

İNCİR TATLISI

Malzemeler

- 500 gr. kuru incir
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 kahve fincanı ceviz içi

Yapılışı

İnciri yıkayıp saplarını kesin. Kesilen sap yerlerinden genişleterek içini cevizle doldurun ve bir tencereye yerleştiriniz. Üzerine toz şeker ilave edip 1 bardak su koyup ağır ateşte şurubu koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Ateşten indirip soğuduktan sonra servis yapınız.

ÇİKOLATA SOSLU PORTAKAL

Malzemeler (4 Kişilik)

- 4 portakal

- 2 yumurta akı
- 135 gr. çikolata
- 1 kahve fincanı

Yapılışı

Portakalın kabuklarını soy. Bir tabağın içine küçük küçük doğrayınız, portakal dilimlerini servis kadehlerine paylaştırınız. Tabakta kalan portakal suyunu kadehlere paylaştırınız. Yumurta aklarını kor hali alıncaya kadar çırpın. Buzdolabında en az 20 dk. bekletiniz. Çikolatayı benmari usulü eritip ılımaya bırakın. Çırpılmış yumurta akını ilave edip birbirine yedirinceye dek karıştırın. Hazırladığınız çikolata sosunu kadehlere paylaştırıp buzdolabında iyice soğutunuz. Antep fıstığı ve hindistan cevizini serpip servis yapın.

KREM KARAMEL

Malzemeler

- 1 litre süt
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı su

Yapılışı

1 litre süte 10 yemek kaşığı şekeri koy ve kaynat. Ayrı bir kaseye iki yumurtayı, unu, nişastayı, 1 su bardağı suyu ve 2 yemek kaşığı toz şekeri koy ve mikserle çırp. Kaynamaya başlayan süte azar azar yedir. Islak kaselerin içersine yanmış şeker dök ve bunun üzerine pişirdiğimiz muhallebiyi dök. Donunca ters çevirerek servis yap.

SAHTE KAZAN DİBİ

Malzemeler

- 1 kg süt
- Yarım paket sana yağı
- 1 bardaktan bir parmak az un
- 1 bardak şeker
- 2 paket petit beurre kakaolu bisküvi
- 2 tane muz

Yapılışı

Yağı erit ilave edip bir iki dakika kavur, sonra süt ve şekeri ilave ederek muhallebi koyulaşıncaya kadar pişir. Büyük fırın tepsisine iki paket kakaolu bisküviyi un haline getir ve yay, sıcak muhallebiyi mikserle çırptıktan sonra bisküvilerin üzerine yay. Buzdolabına koyarak muhallebinin donmasının bekle. Muhallebi donunca kare şeklinde muhallebileri tepsinin içinde kes. 1 parmak uzunluğunda ve genişliğinde kestiğin muzları ucuna koyarak rula yap buzdolabında beklet.

PUDİNG KURABİYE

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un

İçi İçin

- 2 Su bardağı süt
- 1 Paket kakaolu puding
- Pudra şekeri

Yapılışı

1 Paket pudingi sütün içine dökerek kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra iyice koyu kıvama gelene kadar bir süre daha ateşte tutup, ocaktan alarak soğumaya bırakın. Kurabiyenin hamuru için, bütün malzemeleri bir kabın içinde karıştırarak yumuşak bir hamur haline getirin. Daha sonra yuvarlak parçalar kopararak, elinizle düzleştirin. İçine soğuttuğunuz pudingten bir parça koyduktan sonra üzerini kapatın. Kurabiyelerinizi fırına verin. Kurabiyeler piştikten sonra pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.

PORTAKALLI MUHALLEBİ

Malzemeler

- 1 ½ su bardağı süt
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 ½ su bardağı portakal suyu
- Portakal dilimi

Yapılışı

Sütü, şekerle birlikte bir tencereye alın ve kısık ateşte ocağın üzerine koyun. Karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Diğer tarafta yumurtayı pirinç unu ve mısır nişastasıyla çırpın ve bu karışımın ince ince akıtarak ocaktaki süte katın. Ardından taze sıkılmış portakal suyu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alın ve kaselere aktarın. Soğutun, portakal dilimiyle süsleyip servis yapın.

DONDURMA

Malzemeler

- 2 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 büyük paket çikolata

Yapılışı

Yumurtayla şekeri çırp. Vanilyaları ilave et. Çırpılmış krem şantiyi ilave ederek çırpmaya devam et. En son kırılmış çikolataları da ilave et. Kaselere alarak buzlukta dondur.

KURABİYE ÇEŞİTLERİ

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABİYE

Malzemeler

- 1 Paket sana yağı,
- 5 Kaşık pudra şekeri,
- Yarım paket kabartma tozu,
- 3.5 Su bardağı un,
- 1 Paket hindistan cevizi,
- 2 Adet yumurta

Yapılışı

1 Paket sana yağı, 5 kaşık pudra şekeri, bir yumurtanın tamamı, ikinci yumurtanın akını ayırarak, sarısını kabartma tozuyla karıştırın. Sonra içine dört kaşık hindistan cevizi ve un ilave ederek yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp elinizle yuvarladıktan sonra, ayırdığınız yumurta akını, kalan hindistan cevizine batırılıp tepsiye diziniz. Fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişiriniz. Soğuduktan sonra servis yapınız.

KAYISI KURABİYESİ

Malzemeler

- Yarım Kilo un
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 Yumurta
- 100 Gr. Oda sıcaklığında margarin
- 1/5 Çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı kuru kayısı

Yapılışı

Unu geniş bir kaba eleyin. Elediğiniz un'un ortasını havuz gibi açın. Şeker, kabartma tozu, margarin ve yumurtayı ortasına koyun. Yavaş yavaş yoğurun gerekirse biraz un ekleyin. Elinize yapışmayacak kadar (kıvama gelene kadar) yoğurup dört eşit parçaya bölün her parçayı yuvarlayıp, merdane yardımıyla açın. Ceviz ve kayısıyı ince kıyarak hamurun üzerine bir miktar serpin. Merdane üzerinde yuvarlayıp hamura yapışmalarını sağlayın. Büyükçe ve yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla veya bir bardak yardımıyla yuvarlak kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri hafifçe oynatıp tepside soğumaya bırakın.

MARMELATLI DÜĞME KURABİYESİ

Malzemeler

- ½ Bardaktan biraz fazla sana

- 3.5 Yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 Yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Limon kabuğu rendesi
- Marmelat

Yapılışı

Pudra şekeri, sana yağı, vanilya, limon kabuğu rendesi ve 2 yumurtanın sarısını, un ile karıştırarak yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp ortalarını çukurlaştırılarak marmelatı koyun. Üzerine yumurta akını sürülerek pişiriniz.

İKİ RENKLİ KURABİYE

Malzemeler

- 3.5 Su bardağı un
- 175 Gr. Margarin
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 2 Yemek kaşığı kakao
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma tozu
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 2 Yumurta

Yapılışı

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin ile pudra şekeri kıvam haline getirilip kakao dışındaki tüm malzemeler karışıma ilave edilerek hamur yapılır. 2 parçaya bölünen hamurun bir parçasına kakao ilave edilir. Her iki hamur dikdörtgen açılıp üst üstte konularak rulo yapılır. 2 saat buzdolabında bekletilen rulo bir ip yardımı ile ince dilimler halinde kesilerek orta dereceli fırında (160 derece) hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

CEVİZLİ KURABİYE

Malzemeler

- 1 Bardak pudra şekeri
- 1 Bardak ceviz
- 1 Paket ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un (kulak memesi yumuşaklığında olacak)
- Pudra şekeri

Yapılışı

Bir kaba un ve kabartma tozu hariç diğer malzemeler konularak bir karışım elde edilir. Bu karşım içine un ve kabartma tozu ilave edilerek yavaş yavaş yoğrulur. İstenilen yumuşaklık elde edildiğinde ceviz büyüklüğünde şekiller verilir. Daha önce hazırlanmış olan hafif yağlı tepsiye yerleştirerek 180 derecede pişirilmeye bırakılır. Başka bir kapta bir miktar pudra şekeri ve tarçın karıştırılır. Fırından çıkartılan kurabiyeler bu karışım ile harmanlanır. Geride kalan tarçınlı pudra şekeri, kurabiyeler servis tabağına dizildikten sonra üzerine serpilir.

FINDIKLI KURABİYE

Malzemeler

- 1 Paket sana yağı
- 2 Yemek kaşığı süt
- 1 Yemek kaşığı nescafe
- 2 Yumurta
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un

Yapılışı

Süt ve nescafe karıştırılır. Yumurtaların sarısı ve akı ayrılarak sarısı, şeker, margarin ve kabartma tozu ile karıştırılır. İçine un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak top şekli verilir. Daha sonra top şekli verilen hamurlar yumurta akına ve fındığa batırılarak fırına verilir.

KAKAOLU KURABİYE

Malzemeler

- 250 Gr. Margarin
- 1.5 çay bardağı şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket kakao
- ½ Paket pudra şekeri
- 1 Avuç fındık (dövülmüş)

Yapılışı

Kakao ve pudra şekeri hariç tüm malzemeler karıştırılarak bir hamur elde edilir. Ayrı bir yerde kakao ve pudra şekeri harmanlanır. Kurabiyeler oval şekilde yağsız tepsiye dizilerek fırına sürülür. Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra kakaolu pudra şekeri karışımına bulanarak servise sunulur.

BEYAZ KURABİYE

Malzemeler

- 1 Paket mısır nişastası
- 2 Su bardağı tepeleme un
- 2 Adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket margarin (250 Gr.)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

Yapılışı

Genişçe bir kaba un ve nişastayı koyun. İçine yağı eritmeden ilave edip karıştırarak una yedirin. Daha sonra karışımın içine 2 adet yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilya ilave ederek hamuru oluşturun. İri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın. Üstten

bastırıp yassılaştırarak yağlanmış fırın tepsisine iki parmak ara kalacak şekilde dizin. Hafif hararetli fırında beyaz renkte sertleşinceye kadar pişirin.

PORTAKALLI KURABİYE

Malzemeler

- 2 Portakal suyu
- 2 Portakal kabuğu rendesi
- 2 Adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 Paket margarin
- 1 Paket margarin
- 1 Paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un
- Yeteri kadar ceviz

Yapılışı

Yumuşamış margarin, toz şeker, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, yumurta, un kabartma tozu ve vanilya karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak avuç içinde yuvarlanarak hafifçe bastırılır. Daha sonra ; Yumurta akına ve cevize batırılarak tepsiye dizilir. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca isteğe göre üzerine pudra şekeri eklenebilir.

MUTİ KURABİYE

Malzemeler

- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım paket yumuşak margarin
- 1 Paket kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tarçın
- Yeterince un

Yapılışı

Bütün malzemeler karıştırılarak bir hamur elde edilir. Şekil verildikten sonra ceviz (dövülmüş) ve şeker karışımına batırılır ve 150-160 derece ısıda 35-40 dk. pişirilir.

HAŞHAŞLI KURABİYE

Malzemeler

- 3 Yemek kaşığı margarin
- 3 Yemek kaşığı toz şeker
- 1 Çay kaşığı limon rendesi
- 1 Adet yumurta
- 1.5 Su bardağı un
- Karanfil

- Yarım su bardağı haşhaş
- Pudra şekeri

Yapılışı

Margarin toz şekerle birlikte kabarana kadar çırpılır. İçine limon kabuğu rendesi ve yumurta ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Daha sonra yeterince karanfil eklenir. Elde edilen hamur kare şeklinde açılıp yarım saat buzdolabında bekletilir. Buzdolabından çıkartılan hamura haşhaş eklenerek rulo şeklinde şekil verilir. Rulo şeklindeki hamur parmak kalınlığında kesilerek orta sıcaklıktaki fırında 10-12 dk. pişirilir. Fırından çıkartılarak üzerine isteğe göre pudra şekeri serpilir.

MANTAR KURABİYE

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 2 adet yumurta
- ½ kabartma tozu
- 1 su bardağı şeker
- 400 gr. mısır nişastası (2 paket)
- Yeteri kadar un
- 1 yemek kaşığı kakao

Yapılışı

Yağ, yumurta, şeker iyice karıştırılır, içine kabartma tozu, un ve nişasta ilave edilerek hamur elde edilir. Hamur ceviz büyüklüğünde veya daha küçük yuvarlanabilir. Yuvarlandıktan sonra ağzı kakaoya bastırılmış şişe ile hamur üstüne bastırılarak mantar şekli verilerek tepsiye dizilir. Normal sıcaklıktaki fırına atılıp beyaz kalacak şekilde pişirilir.

SİRKELİ KURABİYE

Malzemeler

- 1 paket yumuşak margarin
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 kahve fincanı sirke
- 1 kahve fincanı pudra şekeri
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yumurta
- Yeterince un ve susam

Yapılışı

Malzemeler karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar hamur yoğurma işlemine devam edilir ve yumurta sarısı ilave edilir. İstenilen şekil verilerek (Simit, Örgü vs.) önce yumurta akına sonra susama batırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. 175 derecede hazır bulunan fırında pişirilir.

ŞEFTALİ REÇELLİ KURABİYE

Malzemeler

- Yarım paket margarin
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- Yeterince un
- Yarım su bardağı dövülmüş fındık
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 2 Çorba kaşığı şeftali reçeli
- Pudra şekeri

Yapılışı

Oda ısısındaki margarini elinizle yoğurup, üzerine pudra şekeri ve un ilave edin. Hamur toplana dek un ilave edin. Yarım su bardağı dövülmüş fındığı ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Hamuru merdaneyle yarım cm. kalınlığında açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlak bir şekilde kesin. İlk yuvarlağın üstüne tarçınlı fındık karışımı ve şeftali reçelinin tanelerini koyun. Üzerine ikinci yuvarlağı kapatarak kenarlarına çatal ile şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

ÜZÜMLÜ KITIR BİSKÜVİ

Malzemeler

- Yarım paket margarin
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1.5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı hindistan cevizi
- 0.5 Su bardağı kuru üzüm

Yapılışı

Fırın 180 dereceye ayarlanır. Margarinle toz şeker çırpılarak krema haline getirilir. Un kuru üzüm, hindistan cevizi ilave edilerek iyice karıştırılır ve hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi sağlanır. Ceviz iriliğinde parçalar elde edilerek yağlanmış tepsiye dizilir ve pembeleşinceye kadar pişirilir. Arzu edilirse üzerine pudra şekeri ilave edilir.

MARMELATLI BİSKÜVİ

Malzemeler

- 7 Çorba kaşığı Un
- 2 Çorba kaşığı marmelat
- ½ Paket (125 Gr.) margarin
- 3 Çorba kaşığı koz şeker
- 2 Adet yumurta
- Badem veya fındık

Yapılışı

Unu, margarini, şekeri, bir adet yumurtayı ve diğer yumurtanın sarısını iyi bir şekilde yoğurun. Hamurdan 1,5-2 cm. çapında yuvarlaklar alıp yağlanmış tepsiye dizin. Orta kısımlarını küçük kaşıkla bastırıp çukurlaştırın. Bademlerin kabuklarını soyup küçük parçalar halinde kesin az miktarda şekerle karıştırıp hamurun çukur kısmına koyun. Üzerine yumurta akı sürün. Orta hararetli fırında hafif pembe renkte pişiriniz. Fırından çıkınca çukur kısmına birer parça marmelat koyup servis yapınız.

SUSAMLI BİSKÜVİ (Kurabiye)

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1,5 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çay bardağı susam
- 7 Bardak un
- Yeteri kadar karbonat

Yapılışı

Oda sıcaklığındaki margarin ile şeker yoğrulur. Tavada yağsız olarak susam kavur. Karışıma susam, un ve kabartma tozu ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Orta sıcaklıktaki fırında hafif pembe olacak şekilde pişirilir. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

AY ÇÖREĞİ

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- ¾ küçük paket margarin
- 2-3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 2 yumurta
- Limon kabuğu rendesi

İçi İçin

- 1 Su bardağı ceviz veya fındık içi
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım kahve fincanı kaşığı süt
- 1 Kahve kaşığı yeni bahar
- Yarım kahve fincanı tarçın
- 3 Çorba kaşığı krik krak veya bayat ekmek içi
- 2 Çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Yapılışı

Un elenerek ortasına sütlü ezilmiş bira mayası pudra şekeri yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur ve üzeri örtülüp mayalandırılır (hamur iki misli kabarmalıdır). İçinin Hazırlanması : Sütün içine çekilmiş ceviz, krik krak, tarçın, yeni bahar üzüm konup karıştırılarak toz şeker ilave edilir (sulanmaması için). Mayalanan hamur (1,5 büyüklüğün de parçalara bölünerek) 9-10 cm çapında açılır. Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürerek tepsiye dizilir. Orta hareketli fırında pişirilir.

BOHÇADA AYVA

Malzemeler

- 1 Adet Yumurta
- 4 Yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

- 1 Yemek kaşığı sirke
- 3 Yemek kaşığı süt
- 4 Yemek kaşığı ay çiçek yağı
- 250 gr margarin
- 4-5 su bardağı un
- 2 adet ayva
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı şeker
- 2 adet karanfil
- 4-5 yemek kaşığı dövülmüş fındık içi

Yapılışı

Malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yağlı bir kaba sarılıp buzdolabın da yarım saat dinlendirilir. Ayvalar soyulup rendenin iri tarafı ile rendelenir. Bir tencereye koyularak toz şeker karanfil ve su ilave edilerek pişirilir. Ocaktan alıp soğutulur. Hamur dikdörtgen şeklinde açılıp küçük karelere bölünerek ortalarına harç koyup bohça şeklinde sarılır. Hamurdan yuvarlaklar kesilip bohçaların kapama yerine kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilip 170 derece de önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilip soğuyunca servis yapılır.

ELMALI-CEVİZLİ AY

Malzemeler

- 4 bardak un
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı şeker
- ½ kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 bardak çekilmiş ceviz
- 3 elma tarçın

Yapılışı

Yaş maya bir tatlı kaşığı şeker ve yarım bardak ılık su ile karıştırılır. Elenmiş unun içersine eritilip soğutulmuş margarin, maya, şeker, yumurta ve bir fiske tuz koyularak iyice yoğrulur üzeri örtülerek 1 saat kadar beklenir. Mayası gelen hamurdan ceviz kadar alınıp yuvarlanır, iki milim kadar inceltilir. Ortasına rendelenmiş elma, ceviz ve tarçın karışımı koyularak yuvarlanır. Bükülüp ay şekli verilir. Yağlanmış tepsiye döşenerek üzerine yumurta sarısı sürülür. 45 dakika kadar dinlendirilir. Kabarınca üzerine biraz toz şeker serpilir ve fırına verilir.

ÇİKOLATALI KARELER

Malzemeler

- Yarım bardak margarin
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 100 gr parça çikolata
- 200 gr fındık
- 2 çorba kaşığı süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- Yeteri kadar un
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı

Margarin, tereyağı, şeker, yumurta, ve sütü fındığın yarısı ile karıştırın. Un ve kabartma tozunu ilave ederek yoğurun. Hamuru rulo halin getirip buzdolabında 2 saat bekletin. Çıkardıktan sonra 1 parmak kalındığında açın kare parçalar kesip tepsiye dizin ve fırında pişirin. Diğer tarafta çikolatayı eritin. Fırından çıkardığınız kare parçalar üzerine çikolatayı sürün. İri kıyılmış fındıkları üzerine serperek süsleyin.

ŞEKERLİ DÜĞÜMLER

Malzemeler

- 100 gr margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 3,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 tutam tuz

Yapılışı

Margarini oda sıcaklığında yumuşatarak, içine süt, şekeri ve yumurtayı kırıp karıştıralım. İçine un, tuz, vanilya ve karbonatı koyup hamur elde edelim. Hazırladığımız hamuru 20 dk. dinlendirelim. Hamuru 20 cm. uzunluğunda 1 cm. genişliğinde kesip gevşek olarak düğüm yapalım. Kızgın yağa atıp kızartalım ve üzerine pudra şekeri serpelim.

PASKALYA ÇÖREĞİ

Malzemeler

- 3 Adet yumurta
- Yarım bardak pudra şekeri
- 125 gr margarin
- 2 Tatlı kaşığı toz maya
- 3 tatlı kaşığı mahlep
- 2 fincan süt
- 1 Çorba kaşığı tuz
- 4.5 su bardağı un

Yapılışı

Unun ortasına bira mayası, yağ, yumurta, pudra şekeri, tuz ve mahlep koyularak yumuşak bir hamur elde edilir. Ilık bir yerde mayalanır. Mayalandıktan sonra dokuz eşit parçaya bölün ve her parçayı ortası şişkin kenarları ince çubuklar halinde yuvarlayın. Üç tanesi bir araya getirilip saç örgüsü yapın ve tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı ve fındık serperek fırına sürün.

KAYISILI MUSKALAR

Malzemeler

- Yarım kilo kaysı
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 Adet yufka

- 3 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

Kayısıları akşamdan yıkayarak sıcak su koyun. Üzerine 3 çorba kaşığı toz şeker serpip bu şekilde bekletin. Ertesi gün kayısıları robottan geçirip püre haline getirin. Kalan 1 çorba kaşığı toz şekeri serpin. Hazırladığınız püreden 2 çorba kaşığı alarak küçük bir kaseye koyup üzerine sıvı yağ döküp karıştırın. Yufkayı ikiye katlayıp 4 parmak kalınlığında kesin. 8 adet uzun şerit elde edin. Sıvı yağlı, kayısılı karışımı yufkaların üzerine fırça ile sürün. Yufkaları boylamasına ikiye katlayın ve üzerine püre sürün. Yufkaların bir ucuna kayısı püresinden koyun. Muska biçiminde üçgenler oluşturarak katlayın. Yağı kağıt serili fırın tepsisine dizerek üzerine pudra şekeri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servise hazır hale getirin.

UN KURABİYESİ

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 7 Çay bardağı un

Yapılışı

Un, pudra şekeri ve margarin karıştırılarak yoğrulur. Hamurdan bir parmak kadar kesip tepsiye yerleştirin. Sonra 150 derecede üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Üzerine tekrar pudra şekeri serperek servise sunun. İstenildiği taktirde üzerine ceviz, fındık, tarçın gibi malzemeler ile süsleme yapılabilir.

ELMALI KURABİYE

Malzemeler

- 1 su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 paket margarin
- 1 su bardağı şeker
- 1 kahve kaşığı karbonat
- 4 adet elma
- Şeker
- Tarçın

Yapılışı

1 paket margarin eritilir. Hafif soğuduktan sonra ½ su bardağı sıvı yağ, 1 bardak yoğurt, bir bardak şeker, karbonat ve yeterince un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Daha sonra hamur ceviz büyüklüğünde bölünerek elde yuvarlanır. Diğer tarafta dört elma rendelenir. Üzerine şeker ve tarçın göz kararı dökülerek elmalar kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. Açılan hamurların içerisine hazırladığımız elmalı harç konur ve poğaça şeklinde kapatılır. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

TARÇINLI KURABİYE

Malzemeler

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı margarin
- 4 çorba kaşığı irmik
- 1 çay kaşığı ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un

Yapılışı

Sıvı yağ, margarin, süt, irmik, kabartma tozu ve yeteri kadar un konularak yumuşak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur merdane yardımıyla 1-2 cm kalınlığında açılır. İçine tarçın ve ceviz serpilip rulo şekli verilir. Yapılan rulolar küçük parçalar halinde kesilip fırına verilir.

ÜZÜMLÜ KURABİYE

Malzemeler

- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 250 gr margarin
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 limon kabuğu rendesi

Yapılışı

Malzemelerin hepsi karıştırılır ve ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak düzeltme yapılmadan tepsiye dizilir. Pembeleşinceye kadar fırında pişirilir.

KOLAY ACIBADEM KURABİYESİ

Malzemeler

- 6 çay bardağı un
- 2 çay bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı erimiş margarin
- 1 adet yumurta
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 paket baking Powder
- 1 avuç çekilmiş badem içi (ceviz, fındık)

Yapılışı

Unun ortasını açıp içerisine yoğurdu, şekeri, yağı, yumurtayı, tarçını, baking powderi, badem içini koyarak yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp fazla düzeltmeler yapmadan tepsiye koyun. 15-20 Dk. Orta hararetli fırında pişirin. Fazla kızartmadan fırından alın ve servise sunun.

BÖREKLER

LAHMACUN BÖREĞİ

Malzemeler

- 3 yufka
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 300 gr kadar kıyma
- 2 soğan
- 2-3 adet domates
- 5-6 adet sivri biber

Yapılışı

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağ karıştırılır. 3 yufkadan 2 tanesini 2 ye böl. Bütün yufkayı tepsinin altına ser, diğer yufkaları yarımşar olarak kullanılacak ve yufkaların her katına yağ, yoğurt yumurta karışımı sürülecek. Soğanı, biberi kavur, domatesi de ekle pişir. Ocağı kapat, kıymayı elle karıştır (maydanoz da eklenebilir). Hazırladığınız tepsinin en üst katına malzemeleri ser. Fırında pişir. Fırından çıkar böreği, soğumadan rulo haline getir, dilimleyerek servis yap.

HUMUS

Malzemeler

- 1 Bardak haşlanmış nohut
- 3-4 Diş Sarımsak (dövülmüş)
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- ½ Bardak tahin
- 1 Çorba kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Kırmızıbiber

Yapılışı

Haşlanmış nohudu blender dan geçir. Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştır.

AY ÇÖREĞİ

Malzemeler

- 1 bardak ılık su
- 2 yumurta akı sarısı üzerine sürülecek
- 2 kaşık pakmaya
- 1 bardak sıvı yağ
- ½ paket margarin

Yapılışı

Malzemelerin hepsini karıştır. İyice yoğur. Mayalandıktan sonra hamurun tamamını sekiz eşit parçaya böl. Her parçayı servis tabaklığı büyüklüğünde aç. Bunu dörde böl. Böldüğün her parçanın içine patates, peynir vs. ile içini malzemesini koy.

SEBZELİ ÇÖREK

Malzemeler

- 1 ekmek Hamuru
- 1 demet dere otu
- 1 demet maydanoz
- Dil peyniri
- Beyaz peynir
- Közlenmiş biber (kırmızı biber)
- 1 yumurta sarısı
- Çörek otu
- Yarım kilo ıspanak

Yapılışı

Mayalı hamur yağlanarak tepsiye ayrılır. En alta dil peyniri konur. Üzerine hafifçe yağda öldürülen ıspanak onun üzerine közlenmiş kırmızı biber döşenir. En üste peynir, maydanoz ve dere otu karışımı konularak hamur üste doru toplanarak kapatır. Ek yeri alta gelecek şekilde tepsiye ters çevrilip üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpilip, fırında pişirilir.

MUHACIR (GÖÇMEN) BÖREĞİ

Malzemeler

- 4 kuru soğan
- Biraz kıyma
- 1 yeşil biber
- 1 domates
- Avuç içi kadar pirinç
- Pul biber ve tuz

Yapılışı

Yağda kıyma, soğan, biber ve domatesi kavurduktan sonra pirinci de ekleyip biraz su ile pişirilir. Un su ve biraz tuz ile birlikte yumuşak bir hamur elde edilir. Hamuru 4 büyük beze ve 4 küçük beze olmak üzere bölünür. Büyük bezeler yuvarlak tepsi büyüklüğünde tek tek açılır. Küçük bezeler ise bir tabak büyüklüğünde açılır. Tavada yarım paketten fazla sana yağı eritip, birazda ay çiçek yağı koyulur. 2 büyük bezeyi yağlayıp üst üste koyulur. Yuvarlak kenarları içe doğru yağlanıp dürülerek kare bir bohça şeklini aldıktan sonra 2 küçük bezeyi de yağlayarak üstüne koyunuz. Daha sonra tepsinin büyüklüğünde açılarak küçük bezeler alta gelecek şekilde tepsiye yayılır. Arasına iç malzemesi konur. Geriye kalan 2 büyük 2 küçük bezelerde altta yapılan işlemin aynısı üstte yapılıp tepsiye konur. Yalnız bu sefer küçük bezeler üste gelecek şekilde tepsiye açılır. NOT: Küçük bezelerin alt ve üst yüzeye gelmesinin sebebi; böreğin piştikten sonra katlarının belirgin olup yumuşak, aynı zamanda çıtır çıtır olmasını sağlar. Böreği fırına vermeden önce yoğurt ve yağ karışımını sürerek pişirilir.

PETEK BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 paket yufka
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı süt

Ispanak Harcı İçin

- ½ bağ ıspanak
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Kıyma Harcı İçin

- 200 gr kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Patates Harcı İçin

- 3 patates
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı kimyon

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber

Peynir Harcı İçin

- 200 gr peynir
- ½ maydanoz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Yapılışı

Soğanla ıspanak kavrulur İçerisine baharat ilave edilerek soğumaya bırakılır. Patates harcı için; soğan kavrulur. İçerisine haşlanmış rendelenmiş patates ve baharat eklenir. Ve pişirildikten sonra soğumaya bırakılır. Peynir harcı için; peynir, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Kıyma harcı için; kıyma ile soğan kavrulur. içerisine baharatı ekleyerek soğumaya bırakılır. Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta, süt, sıvı yağ karıştırılır. 1 adet yufka tezgahın üzerine serilir. İçerisine harcı konularak rulo şeklinde katlanır. Bu işlem bütün harclar için devam eder. Kalan 1 yufkanın ortasına yaptığımız 4 rulonun ikisi üstte ikisi altta olmak üzere yerleştirilir. 4'ü birden alttaki yufka ile sarılır. Dilimler şeklinde kesilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 1700 de 30 dakika pişirilir.

MİDYE ÇÖREK

Malzemeler

- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çay bardağı ona ayçiçek yağı
- 1 paket ona margarin
- Alabildiğince un
- Biraz tuz
- Çörek otu veya susam
- 100 gr. Beyaz peynir

Yapılışı

Bir kaba bir yumurta sarısını, yoğurdu, mayayı, ılık suyu, ayçiçek yağı katıp iyice karıştırılır. Maya eridiğinde alabildiğince un ve tuz atarak yoğrulur. (Poğaça hamuru kıvamında olması yeterlidir.) Dört eşit parçaya bölüp, yuvarlanır. Her bezeyi ince hazır yufka inceliğinde açalım margarini eritip, yufkanın üzerine serilir. İkinci yufkayı da açıp ilk yufkanın üzerine serilir. Eritilmiş margarin sürülür. İkisini birlikte rulo yapılarak sarılır. Yağın donması için buzlukta beş dakika bekletilir. Diğer iki bezeyi de aynı şekilde açıp, rulo yapılarak buzluğa konur. Ruloyu üç parmak aralıklarla kesilir. Bu parçaların bir tarafı el ile büzülür. Kesilen kısmı üste gelecek şekilde konur. Merdane ile yarım parmak kalınlığında inceltilerek içine peynir konur. Kapattığımız kısmını pişirirken midye şeklini alması için hamura fazla bastırılmamalıdır. Üzerine erimiş margarinin kalan kısmı, yumurta sarısı ile karıştırıp sürülür. Susam ile süslene bilir.

CEVİZLİ TAHİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 paket margarin
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı

- 4-5 çorba kaşığı tahin
- 1 adet yumurta sarısı
- Bir miktar dövülmüş ceviz ve susam

Yapılışı

Hamur yoğrulacak kaba unu koyup ortası açılır. 1 paket margarin, 2 çorba kaşığı yoğurt, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Bir müddet hamur dinlendirilir. Daha sonra hamurları ikiye ayrılır. bir parçayı alıp, yine ikiye ayrılır. Tabak büyüklüğünde aralarını, açıp ayçiçek yağıyla yağlayıp üst üste koyun. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. Açtığınız hamurların aralarına 1 çorba kaşığı tahin sürün ve dövülmüş ceviz serpin. Yufkaları rulo yapın üç parmak arayla kesip tepsiye dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Susam serpin ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

- 3,5 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1/3 çay bardağı ince kıyılmış nane
- 1 su bardağı siyah zeytin
- Hamur kabartma tozu
- Tuz
- Çörek otu

Yapılışı

1 Yumurta sarısını ayırın, kalanları iyice çırpın üzerine yoğurt sıvıyağ, margarin, tuz ilave edip karıştırılır.Kabartma tozu eklenmiş un ile yumuşak hamur yapılır. Çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve kıyılmış nane ilave edilerek yoğrulur. 26 cm çapında kalıba dökülüp üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otunu serpin.175 derece de pişirin.

SUCUKLU AY ÇÖREĞİ

Malzemeler

- 3,5 su bardağı un
- 3 haşlanmış patates
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- Rendelenmiş kaşar peyniri

İçi İçin

- 0,5 kg kangal sucuk
- 1 domates
- 1 biber

Yapılışı

Haşlanmış patatesi rendeleyin. Un, 1 su bardağı erimiş margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın. İyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 12 parça koparın. Bu arada iç malzemeyi hazırlayın, bunun için küçük doğranmış sucuğu kendi yağında kavurun, küçük doğranmış biber ve domatesle soteleyin. Oval açtığınız hamurların içine

sucuk harcı koyun, hamuru rulo yapıp, ay şekli verin, üzerine yumurta sarısı sürün. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin orta ısılı fırında üzeri kızarana denk pişirin.

PATATESLİ KATMER

Malzemeler

- 500 gr. un
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar ılık su

Harcı İçin

- 1 domates
- 1 soğan
- 1 patates
- 2 sivri biber
- Yarım demet maydanoz
- 100 Gr kıyma
- Tuz, karabiber, pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1/2 margarin

Yapılışı

Hamuru mayalayıp kabartın. Ceviz büyüklüğünde açın.Patatesi rendeleyin soğanı, biberi ve domatesi küp şeklinde doğrayıp diğer malzemeleri katıp yoğurun. Açtığınız hamurları yarım dairesine koyup fındık büyüklüğünde margarin atıp yarım daire şeklinde kapatın. Teflon tavaya fındık büyüklüğünde margarin atıp yarım daire şeklinde kapatın. Teflon tavaya fındık büyüklüğünde margarin atıp 15 dakika pişirin.

KAŞARLI PATATESLİ ÇÖREK

Malzemeler

- 125 gr margarin (margarin)
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı ılık su
- Kibrit büyüklüğünde maya
- 1 su bardağı haşlanmış ezilmiş patates
- 2 yumurta
- Biraz şeker
- Biraz tuz
- Alabildiğine un
- Rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı

Suyla maya bir kapta ıslatılıp bir tutam şeker atılır. 10 dk. Bekletilir. Diğer malzemeler bir kaba konur bekletilmiş mayalı su ilave edilir. 1 Saat mayalanmaya bırakılır. Mayası gelen hamurdan saç örgüleri yapılır. İki ucu birleştirilip gül şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Onun üzerine rendelenmiş kaşar serpilir. Orta dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

KANDİL SİMİTİ

Malzemeler

- 125 gr. margarin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı mahlep
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurtanın sarısı içine, üstüne akı
- Aldığı kadar un
- Susam

Yapılışı

Tüm malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur. Yuvarlak halkalar yapılıp önce yumurta akına sonra susama bastırılıp fırına verilir.

PARİS GÜZELİ

Malzemeler

- 1 paket sana yağı
- 1/2 fincan sirke
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 kabartma tozu
- 1 yumurta
- Aldığı kadar un ve susam

Yapılışı

Yumurtanın sarısını ve diğer malzemeleri karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamurdan küçük parçalar koparıp küçük simitler yapın. Simitleri önce yumurta akına sonra susama batırın. Yağsız tepsiye dizin, önceden ısıtılmış fırında çok az pembeleşinceye kadar pişirin.

KAŞARLI BİSKÜVİ

Malzemeler

- 250 gr. margarin
- 6 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi
- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Çukur kapta oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve unu ekleyip, margarini bıçakla kesin. Yumurtanın beyazına tuz, şeker, sirke ve kaşar peyniri rendesi ilave edip hamuru yoğur. Hazırladığınız hamuru 10 dk. Bekleyin.Tezgaha un serperek hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Kalıpla parçalar kesin. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. Kaşar peyniri rendesi serpip ora dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirin.

ISPANAKLI BÖREK

Malzemeler

- Yarım kg. ıspanak (sadece yaprak kısımları)
- 250 gr. kıyma
- 1 soğan
- 6 yufka
- 2 su bardağı süt
- 4/5 çorba kaşığı margarin
- 1 yumurta sarısı
- 1 fincan sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

Soğanı ince ince doğranacak. Tencereye koyduğunuz sıvı yağ içinde soğanı pembeleşinceye kadar kavurtulacak. Ayıkladığınız ıspanakları küçük küçük doğrayarak tencereye koyun. Yumuşayana kadar yağda kavrulacak. Tuzunu karabiberini koyun. Ispanaklı içi başka bir kaba alın 2 çorba kaşığı unu ilave edin. Hızlı hızlı karıştırarak unu ıspanaklara karıştırınız. (Ispanakları pişerken sulanarak yufkalara yapışmaması sağlanır). Bütün yufkaları ortadan ikiye kesin. Yarım daire şeklindeki yufkaların üzerine margarin ve süt karışımı sürülür. Her yufkaya aynı işlemi uygulayın. Yufkaların üzerine hazırladığınız ıspanaklı içten koyunuz. Rulo yaparak içten döşeyiniz. Üzerine sıvı yağ ile karıştırdığınız yumurta sarısını sürerek fırına veriniz.

FIRINDA ISPANAK

Malzemeler

- 1/2 litre süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 fincan kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı irmik
- 500 gr. ıspanak
- 1 yemek kaşığı un
- 3 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

Ispanakları ayıklayıp, yıkayıp ince ince doğrayınız. Tencereye yağ kyup hafifçe kavurunuz. Sütün yarısına irmik katıp, bir iki taşım kaynatınız. Ateşten alıp, alıp soğuyunca 3 yumurtayı, kaşar peynirinin yarısını tuzu karabiberi katıp karıştırınız. Hazırlanan bu karışımı ateşten ıspanağı alınız. Tepsi veya payreks bir kaba boşaltınız. 1 Kaşık yağ, 1 kaşık unu hafifçe kavurup, kalan sütü ileve ederek beşamel salçası hazırlayınız. Hazırladığınız salçayı ıspanakların üzerine dökünüz. Kalan kaşar peynirini de üzerine serpip kabı fırına koyunuz. Üstü hafif pembeleşince fırından alıp servis yapınız.

TUZLU KURABİYE

Malzemeler

- 1 yumurta
- Yarım paket margarin

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Yapılışı

Bütün bu malzemeleri katıp yoğur yumuşak bir hamur olsun küçük yuvarlak toplar yapıp yağlanmış tepsiye dizilir ve pişirilir.

SU BÖREĞİ

Malzemeler

- 700 gr un
- 4 yumurta
- 1 kahve kaşığı tuz
- ½ kg. çökelek peyniri
- Maydanoz
- Sıvı yağ (eritilmiş tereyağı da kullanılabilir)

Yapılışı

Bir kabın içine un konup, ortası açılır. Yumurta, tuz, su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur 10 eşit parçaya bölünür, her biri tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan hamurlar bir bez üzerine serilerek 1 saat kuruması beklenir. Diğer bir yanda geniş bir kapta su kaynatılıp, tuz atılır. Tepsi iyice yağlanır, içine bir tane kuru hamur yayılır. Hamur yağlandıktan sonra içi olarak hazırlanan çökelek, üzerine maydanoz karışımı serpilir. Geri kalan hamurlar teker teker kaynatılmış suya bastırılır. Sonra soğuk suya bastırılıp delikli süzgecin üzerine serilir. Suyu süzdükten sonra tepsiye konur. Hamurların arasına önce iç malzemesi konur, sonra yağ gezdirilir. En son hamur kuru olarak yayılıp, üzeri yağlanır. Fırında yada kısık ateşle çevrilerek kızartılır.

SANA BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 gr. sana yağı
- 1 çay bardağı su
- Alabildiği kadar tuz, un

Yapılışı

Malzemelerin hepsi yoğrulur. 6 eşit parçaya bölünür. Oklavayla açılan hamurların her birinin arası sana yağla yağlanıp üst üste konur. Katlanarak kare şekli verilir. Buzdolabında 1 saat bekletilir. Dinlenmiş hamur 9 eşit parçaya bölünür. Bu 9 eşit parçanın her biri 4 eşit parçaya bölünür. Elde edilen küçük kareler oklavayla biraz açılıp istediğin içi koyarak üçgen şekli verilir. Üzerine sana yağ ile yağlanıp fırına verilir.

ÇİN BÖREĞİ

Malzemeler

- 6 yufka
- 1 yumurta sarısı
- 2 hindi göğüs eti.(800 gr.)
- 6 taze soğan
- 60 gr. arpacık soğanı
- Köri kızartmak için sıvı yağ

- 2 diş sarımsak
- 100 gr. havuç
- 1 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Toz zencefil
- Kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı

Hindi etinin derisini yüzüp minik küplere kesin. Taze soğanları ayıklayıp yıkadıktan sonra, yeşil beyaz kısımlarını ince ince kesilecek. Arpacık soğanı ve sarımsağı ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. Havuçları ayıklayın ve rendeleyin. Maydanozun saplarından ayırın ve incecik doğrayın.

Yağı bir tavada kızdırın ve hindi etini kavurun. Taze soğan, zencefil, havuç, arpacık, soğanı, sarımsak, köri ve tuzu ekleyin. Son olarak maydanozu ekleyin. Yufkaları 4'e bölün. Yumurta sarısını 2 yemek kaşığı soğuk su ile çırpın. Her yufka parçasının üzerine 1 yemek kaşığı hazırladığınız içten koyun. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp yuvarlayarak rulo şekli verin. Sıvı yağı 180^0 de kızdırın. Börekleri porsiyon porsiyon yakmadan kızartın.

PUF BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 2 şişe maden suyu
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı çiçek yağı
- 1 tutam tuz
- Yarım kg. beyaz peynir
- 1 demet maydanoz

Yapılışı

Un elenir. 1yumurta, çiçek yağı, tuz, maden suyu karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur eşit parçaya bölünür, bir oklava ile bölünen hamurlar kare şeklinde açılır. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, 8 eşit parçaya bölünerek hamurların üzerine sürülür. Hamurlar kare şeklinde kapatılır. 8 eşit parçaya bölünen hamurlar ve margarinlerin hepsi aynı işlemi görür. Daha sonra dolapta 15 dk. Bekletilir. Dolaptan çıkan hamurlar oklava ile açılarak tekrar kare şeklinde kapatılır. Bu işlem 3 defa tekrarlanır. Dolaptan çıkan hamurlar kare şeklinde açılarak 4 eşit parçaya bölünür. Bölünen parçaları hazırlanan peynirli maydanozu içine konur. Üçgen şeklinde kapatılıp üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden 170^0 de ısıtılmış fırında pişirilir.

EKMEK BÖREĞİ

Malzemeler

- 1,5 ekmek (bayat ekmek olması gerekiyor)
- 3 yumurta
- 1,5 litre süt
- 1 paket dilimli kaşar
- 2 çorba kaşığı eritilmiş margarin

Yapılışı

Normal ekmek kullanıyorsanız kabuklarını çıkarın ve çok ince olmamak şartıyla dilimleyin. Ekmeklerin yarısını tepsiye dizin. Önce üzerinde biraz eritilmiş margarin gezdirin. Sonra kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Peynirin üzerini ekmekle kapatarak yağ gezdirin. Diğer yanda sütün içine kıracağınız 3 yumurtayı çırpın. Tamamını ekmeklerin üzerine dökün. 24 saat dolapta beklettikten sonra ısıttığınız fırına koyun. Üstü kızarana kadar pişirin.

PATATES BÖREĞİ

Malzemeler

- 1,5 su bardağı yoğurt
- 3 yumurta
- 7 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- Kabartma tozu
- Tuz
- Baharat
- Bir miktar kıyılmış maydanoz ve dere otu

Yapılışı

Patatesler çiğ olarak küp şeklinde doğranır. Sonra bütün malzemeyle karıştırılır. Orta boydaki bir tepsiye bu karışım konur. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

KÖBETE

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 kg. u
- 2 yumurta 1 sarı üzerine
- 1 su bardağı süt
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 domates
- 1 soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 bardak su

Yapılışı

1 çoraba kaşığı margarinle tavuk göğsü kızartır gibi pişirilir. İnce kıyılmış soğan ilave ederek kızartın. Rendelenmiş domates 1 tatlı kaşığı tuzu ve 3 bardak suyu ilave edip 15-20 dakika pişirin. İçindeki tavuk göğsünü çıkartıp yıkanmış pirinci koyarak pilav gibi pişirin. Tavuk göğsünü küçük parçalara ayırıp pilava karıştırın, karabiber ilave edip dinlenmeye bırakın. **Hamurun Yapılışı :** Un, süt, 1 yumurta, tuz ve alabildiği kadar su ile yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur yapın, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, tabak büyüklüğünde açarak üzerine oda sıcaklığındaki margarini sürün. Yuvarlak parçaların yarısını üst üste koyun merdane ile fırın tepsisi kadar açın. Margarin ile yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Tavuklu harcı döşeyin, kalan parçaları da aynı şekilde açıp harcın üstüne kapatın. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp hamurun üzerine sürün. 180^0 de 40-45 dakika pişirin.

SÜTLÜ BÖREK

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 3 yufka
- 1 yumurta
- 250 gr. beyaz peynir
- 1 demet maydanoz

- 1 su bardağı süt

Yapılışı

Margarini eritip ardından 3 yufkayı sırayla yağlayın. Yağlanmış yufkaları sigara böreğinde olduğu gibi üçgen kesin. Hazırlanmış peynirli maydanozu içten kalın kenarlarına koyup köşelerinden katlamadan kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Böreklerin üstünü geçecek kadar süt dökün. Börekleri sütün içinde yarım saat kalacak şekilde bekletin. Bunun sonunda hafifçe sıkarak sonra margarinle yağlanmış tepsiye börekleri sıralayın. Yumurtayı çatalla çırpıp böreklerin üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

MEKİK BÖREĞİ

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 çoraba kaşığı sirke
- Yeterince su-tuz
- Peynir, maydanoz, haşhaş

Yapılışı

Yoğurma kabına un ekleyip içine 2 adet yumurtanın sarısını, sıvıyağ, sirke, tuz ve az az su ilave edelim. Özlü bir hamur olana dek yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Unlu bir zeminde her bezeyi mantı yufkası kalınlığında açalım. Eritilmiş margarini bir fırçayla yufkanın üzerine sürüp bohça şeklinde katlayalım. Hamur bohçalarını buzlukta 5 dakika bekletelim. Buzluktan çıkarıldıktan sonra bir oklava ile açalım. B u işlemi 3 kez tekrarlayalım. Peyniri bir çatal ile ezelim. İçine 2 adet yumurta akını ve ince kıyılmış maydanozu ilave edelim. Buzluktan çıkardığımız hamur bohçalarını mantı hamuru kalınlığında tekrar açalım. Bir bıçak ile üçgen şeklinde parçalar keselim. Her parçanın geniş kenarına peynirli içten bir miktar koyarak, yuvarlayıp saralım. (Sigara böreği yapar gibi) kıvrılan kenarları üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp haş haşı serpelim. Orta dereceli ve önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

TUTMAÇ

Malzemeler

- 250 gr. kıyma
- 1 soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım demet maydanoz
- 1 yufka
- 2 diş sarımsak
- 250 gr. yoğurt
- 1 çay kaşığı tere yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Kıymayı bir kaba koyun. Üzerine soğanı rendeleyin. Tuz ve karabiberleri ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu ilave edin. Tüm malzemeler özleşene kadar yoğurun. Yufkayı iki parmak eninde kesin. İçine hazırladığınız kıymalı harçtan koyarak her yufka şeridini muska şeklinde sarın. Sıvı yağı tavaya alın. Yağ kızardıktan sonra muska şeklinde sardığımız yufkaları kızartın. Kağıt

havlusunun üzerinde birkaç dakika bekletin. Dövülmüş sarımsakları yoğurtla karıştırın. Kızarttığınız tutamaçların üzerine dökün. Yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı dökerek servis yapın.

GALETA TOZU BÖREĞİ

Malzemeler

- 2 yumurta akı
- 6 yufka
- 1 paket galeta tozu
- Yarım paket Sana yağı
- 1 su bardağı su
- Yarım kilo kıyma
- 4 adet havuç
- 4 kuru soğan

Yapılışı

Yufkaları yayıp, içine erittiğimiz yağ ile su karışımını üzerine sürünüz. Tekrar bir kat daha yayıp üzerine yağ ile suyu sürün. İşlem bittikten sonra yufkaları sekize bölün. (Aynı sigara böreği gibi) kıyma, havuç, soğan ile hazırladığınız malzemeyi kestiğiniz yufkaların geniş kısmına koyup sararak önce yumurtanın akına sonra galeta tozuna batırın. Fırında pişirin, sıcak servis yapın.

PATATESLİ BÖREK

Malzemeler

- 3 patates
- 1 bardak süt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kaşar peyniri
- 1 miktar tuz

Yapılışı

Patatesler haşlanıp ezildikten sonra, diğer malzemeleri de karıştırıp iç malzemeler hazırlanır. Her yufkanın arasına bu iç malzemeden sürülür. Ve rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine kaşar peyniri ve isteğe göre kırmızı pul biber koyup fırına verilir.

SODALI BÖREK

Malzemeler

- 1 kg. yufka
- 3 yumurta
- 1 şişe soda
- 125 gr. eritilmiş margarin
- Peynir
- Maydanoz

Yapılışı

Tepsi yağlanır. 1 yufka kenarı taşacak şekilde tepsiye yerleştirilir. 2 adet yufka ise tepsinin içine yerleştirilir. (Bunların kenarları taşmaz.) Üzerine peynirli maydanoz serpilir. Kalan yufkalarda üzerine yerleştirilerek taşan yufka kapatılır. Ve dilimlere ayrılır. Üzerine 3 yumurta margarin ve soda karıştırılarak dökülür. 2 saat dolapta dinlendirilir. Fırına verilir.

BEŞAMEL SOSLU LAZANYA

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı yağ
- 3 su bardağı soğuk süt
- 1 çay kaşığı tuz

Sos İçin

- Soğan
- Biber
- ½ kg. kıyma
- Tuz
- Domates
- Mantar
- Yağ

Yapılışı

Unu yağda 2 dakika kavurunuz. Buna sütü ve tozu ilave ederek koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Soğan ve biberler ince bir şekilde doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine domates, mantar, tuz ilave edilerek kısık ateşte biraz kavrulup ateşi kapamaya yakın bir tatlı kaşığı şeker ilave edilir. Lazanyanın Hazırlanışı : 1 kapta 1 kaşık sıvı yağ ve yarım kaşık tuz ilave edilmiş 2,5 litre kaynayan suya 12 adet lazanyayı kırmadan atınız. Tencerenin üstünü örtmeden 14-16 dakika kadar kaynatıp soğuk su ile yıkayınız. Dikdörtgen bir tepsiyi (30x20 cm.) yağlayıp 3 adet lazanyayı yan yana diziniz. Üzerine önce kıymalı sosu, beşamel sosu ve rendelenmiş sosu koyunuz. Aynı sırayı izleyerek bütün lazanyaları tepsiye yerleştiriniz. Üzerine sadece beşamel sos ve peynir koyup 180-200 derecede fırında pişirip sıcak servis yapınız.

RUS BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 65 gr. margarin
- Alabildiği kadar un

İçi İçin

- 250 gr. kıyma
- 2 soğan
- Maydanoz
- Tuz
- Biber

Yapılışı

Şeker ile bira mayası sütle eritilir. Su, tuz, erimiş margarin konur. Alabildiği kadar unu iki yumuşak hamur yapılır. Üzeri örtülür bekletilir. Küçük parçalar halinde ayrılır. İçine çiğ olarak harc konur kapatılır. Kızgın yağda kızartılır.

TAVUKLU BÖREK

Malzemeler (Malzemenin Miktarı İsteğe Bağlı)

- Tavuk göğsü
- Soğan
- Domates
- Biber
- Yufka

Yapılışı

Tavuk göğsü küçük şekilde doğranır. Soğan, domates, biber bunlarda küçük şekilde doğranır. Önce yağ ile soğan kavrulur, daha sonra tavuk göğsü ilave edilir ve pişirilir. En son domates ve biber ilave edilip ocağın altı kapatılır. Birinci yufka serilip yağ ile yağlanır, üzerine ikinci yufka konur ve yoğurt sürülür. Sigara böreği şeklinde kesilir. Köşelerine hazırlanan tavuk göğsü harcı konur ve katlanır. Üzerine yumurta sarısı ile yağ sürülür. Ve son olarak susam serpilir.

KARNIBAHARLI BÖREK

Malzemeler

- 1 adet karnı bahar
- 2 yumurta
- 1 bardak yoğurt veya süt
- 1 bardak sıvı yağ
- Bir miktar tuz
- Kabartma tozu
- Un
- Üstü için kaşar peynir rendesi

Yapılışı

Karnı bahar bir taşım haşlayıp soğumaya bırakalım. Diğer malzemelerin hepsini karıştırıp kek kıvamına gelene dek çırpalım. Dibi yağlanmış tepsiye karnı baharları dizip üzerine çırptığımız hamuru döküp peynir serpip fırında üstü kızarana dek pişirip biraz soğuttuktan sonra servis tabağına alın.

KABAKLI BÖREK

Malzemeler

- 4,5 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 4 çay kaşığı kabartma tozu
- 250 gr. margarin eriyecek
- Bir miktar tuz

Yapılışı

Bu malzemeler yoğrulup yumuşak bir hamur yapılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Üstüne rendelenmiş peynir, kabak rendesi (suyu sıkılmış) 2 adet orta büyüklükte kapak olarak, 2 yumurta, taze soğan, dere otu, kara biber, kırmızı biber, hepsi karıştırılıp hamurun üstüne dökülür. Kabakların üstüne bir çay bardağı süt ile yumurta çırpılır. Üstüne dökülür ve fırında kızartılır.

MİNİ PİZZA

Malzemeler

- 2 hazır yufka
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- Yarım sucuk
- 3 domates
- 1 yumurta sarısı
- Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı

İki adet yufkayı üçgen olacak şekilde 8 eşit parçaya bölüp, 16 adet üçgen elde edin. Bir su bardağı süt, bir çay bardağı sıvı yağ ve bir yumurtayı karıştırıp, yufkaların üzerine sürün. Yufkaların geniş kısmında başlayıp, sıkı bir şekilde sigara böreği şeklinde sarın. Tam sonuna gelmeden kenarlarını içine doğru büküp boşta kalan kısmı da içeri doğru kapatıp, havuz haline getirin. Diğer tarafta, sucuğu küçük küp biçiminde doğrayın. Küçük doğranmış domatesle soteleyin. Havuzların yani yufkaların içine bu harcı doldurun. Etrafına yumurta sarısı sürüp, üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 200^0 de fırında üstü kızarana kadar pişirin.

TAVUKLU KAPAMA

Malzemeler

- 2 tavuk göğsü
- 1,2 su bardağı sıvı yağ
- 1 bardak un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- 6 patates
- 4 havuç
- 100 gr. kaşar peynir (rendesi)
- 2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılır)

Yapılışı

Patatesler küp şeklinde doğranır. Havuçlarda patates büyüklüğünde doğranıp 10 dakika suda haşlanır. Tavuk göğsü ayrı tencerede haşlanır. Tavuklar pişince küçük parçalara ayrılır. Bezelye, havuç, patates, 1 yumurta, sıvıyağ, yoğurt, un hepsi karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra yapılan harcın yarısı tepsiyi örtecek şekilde yayılır. Önceden küçük parçalara ayırdığımız tavuklar harcın üzerine serpilir. Kalan harc tavukları örtecek şekilde yayılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Kaşar serpilerek fırına verilir. **Not :** Önceden 180^0 de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.

ÇİĞ BÖREK

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- Tuz
- Su

İçi İçin

- 250 gr. kıyma
- 2 soğan
- 1 domates

- Kıyılmış maydanoz

Yapılışı

Soğan ve domates rendelenir, kıyma, tuz, maydanoz, karabiber ve biraz su ilavesiyle iç malzemesi hazırlanır. Hamuru; un, tuz ve su ile yoğrulur. Biraz katı bir hamur oluşturulur. 20 dakika kadar bekletilir. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınarak bezeler hazırlanır. Merdane ile bıçak sırtı kalınlığında yufkalar açılır. Açılan yufkaların içine hazırlanan içten koyup yarım ay şeklinde kapatılır. Kızgın yağda her iki tarafı da kızartılır.

ETLİ KREP

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 2 çorba kaşığı tere yağ
- Bir tutam tuz

İçi İçin

- Yarım kg. parça et
- 1 doğranmış soğan
- 1 doğranmış domates
- Kekik
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

Krepi yap. Eti ince şekilde doğranıp, suyunu çekene kadar kavur. Diğer malzemeleri de ekleyip kendi suyuyla pişirin. Krepin içine koyup sarın, Üzerine kaşar peyniri koyarak fırına verin. Peynir eriyince fırından alın.

MISIR UNLU KREP

Malzemeler

- 1,5 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber

İçi İçin

- Peynir
- Domates
- Taze soğan
- Nane

Yapılışı

Krep hamuru için mısır unu, süt, yumurta, yağ, yeterince tuz ve karabiber malzemeler konunca iyice karıştırılır. Yağlanmış ve kızdırılmış tavaya 1 kepçe krep hamuru dökülür. Arkalı önlü pişirilir. Tüm malzeme bu şekilde pişirildikten sonra kreplerin arasına rendelenmiş beyaz

peynir, küçük doğranmış domates ince kıyılmış nane ve taze soğanlar karıştırılarak hazırlanan iç malzemelerden koyulur. Rulo şeklinde sarılarak servis yapılır.

TAVUKLU KREP BÖREĞİ

Malzemeler

- 4 adet tavuk but
- 2 çarliston biber
- 1 havuç (rende)
- 2 domates
- Sıvı yağ (az miktarda)
- Tuz, karabiber, kimyon, köri

Krep İçin

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 yumurta
- Çok az sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- Bir çay kaşığı tuz

Yapılışı

Krep malzemesinin tümü derin bir kapta çırpılır. Boza kıvamına gelen sulu hamurda hiçbir pütür kalmamalıdır. Orta boy teflon tavayı sıvı yağ ile ıslatılır. Orta hareketli ateşle kızdırılır. Kızgın tavaya krep hamuru tavayı kaplayacak kadar dökülür. Bir yüzü kızarınca tahta ıspatula ile çevrilerek diğer yüzü pişirilir. Bu şekilde tüm hamurdan 8-10 adet krep piştikten sonra bir tabakta soğumaya bırakılır. **İçinin Hazırlanması :** Bir çelik tencereye sıvı yağ konur. Kızgın yağda ilk önce biberler ardından rendelenmiş havuçlar sarartılır. Sarartılan malzemeye küçük doğranmış malzemeler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak 5-10 dakika domateslerin suyunun çıkması beklenir. Domateslerin suyu çıkınca önceden haşlanıp tiftilmiş olan tavuk butları eklenip, üzerine baharatlarda konur. 5 dk. Daha pişirilip söndürülür. Ve soğumaya bırakılır. Soğutulan krepler ve iç malzemesi alınır. Kreplerin içine malzeme konularak sigar gibi sarılır. Bir kürdan yardımıyla açılması sağlanır. 100^0 de ısıtılan fırının tepsisi yağlanır. Krep börekleri tepsiye yan yana sıralanır. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Ve fırına verilir. Peynirler eriyince sıcak sıcak servis yapılır.

DAYANIKLI BÖREK

Malzemeler

- 4 bardak un
- 1 bardak yoğurt
- 250 gr. margarin (elde yumuşayacak)
- 1 Kabartma tozu
- Yeterli miktarda tuz

Yapılışı

Malzemeler yoğrulduktan sonra yarım saat buzdolabında bekletilir. Bekletilen malzemeler daha sonra altı parçaya bölünüp, merdane ile dikdörtgen şeklinde açılıp içi konularak kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek pişirilir. (170^0 200^0). **Not :** Böreğin içersinde pastırma veya patates konulabilir.

PATATESLİ KEK

Malzemeler

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 2 orta patates
- Kabartma tozu
- Pul biber
- Karabiber, kimyon, nane
- Dere otu
- Aldığı kadar un
- Susam

Yapılışı

Patatesler küp küp doğranır. Yoğurt, yumurta, sıvı yağ patates karıştırılır. Un ilave edilir. Kabartma tozu ve baharatlar ilave edilir. Yağlanmış orta boy tepsiye hamur dökülür. Üzerine susam ekilir.Kızarınca fırından alınır. Sıcak yada soğuk servis edilir.

BOHÇA KETE

Malzemeler

- 2 yumurta
- 100 gr. margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Yeterince un ve tuz
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İçi İçin

- 125 gr margarin
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Yapılışı

Maya bir bardakta iki kesme şeker ile ıslatılır. Bir kapta diğer malzemeler karıştırılır, maya eklenip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur kabarmaya bırakılır. Bir tavada 125 gr. Margarin eritilir. İçine 2 su bardağı un konur. Hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine ceviz ilave edilir. Karıştırılıp ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha büyük bezele elde edilir. Sonra ince açılıp, sıvı yağla yağlanır. Kenarları katlanarak kare şekli verilir. Ortasına hazırlanan iç ten arzu edildiği kadar konur. Kenarları bohça şeklinde katlanıp yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılan yumurta sürülür. İsteğe göre üzeri susam veya çörek otu ile süslenir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Belli bir süre dinlendikten sonra servis yapılır.

PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzemeler

- 1 kase yoğurt
- 1 paket sana yağ

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un

İçi İçin

- Peynir
- Maydanoz
- Pul biber
- 1-2 damla limon suyu

Yapılışı

Malzemelerin hepsi bir kabın içersinde karıştırılır. Yeterince un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında oluncaya kadar yoğrulur. İçine peynir konulup. Poğaça şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verilir.

AÇMA

Malzemeler (10 Kişilik)

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 1 kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- 1 çay bardağı şeker
- Tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağında 2 parmak eksik sıvı yağ,margarin
- 1 yumurta (akı içine sarısı sürülecek)

Yapılışı

Su, süt, şeker, mayayı kabartınız daha sonra sıvı yağ, tuz ve un katarak yumuşak hamur yapınız. Kabardıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp parmağınıza azıcık margarin sürüp tekrar şekil veriniz. Yağlanmış tepsiye koyup biraz bekleyiniz. Kabardıktan sonra yumurta sarısını sürünüz. **Not :** Piştikten sonra üzerine nemli bir bez örtülür.

LAZANYA BÖREĞİ

Malzemeler (10 Kişilik)

- 2 yufka
- 6 lazanya
- Yarım kilo ıspanak
- 4 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1,5 su bardağı lor peyniri
- 125 gr. margarin
- Tuz

Yapılışı

Lazanyalar bir tencerede haşlanır ve süzülür. Ispanaklar temizlenip ince şekilde doğranır. Sonra bir tavada yağsız olarak suyunu çekene kadar pişirilir. İçinin harcı için süt, lor, yumurtalar (birinin sarısı ayrılır.) Tuz ve eritilmiş margarin hazırlanır. Yufkaların bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Diğer yufka ikiye ayrılır. Bir kat yufka, bir kat harç sürülür. Lazanyaların yarısı da bu şekilde döşenir.Tepsinin ortasına ıspanak konur. Kalan

lazanyalar ve yufkanın diğer yarısı da aynı şekilde yerleştirilir. En son yufkanın sarkan kısımları da tepsinin üzerlerine örtülür. Ve yumurta sarısı sürülür. Fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 şişe maden suyu
- 1 yumurta
- 5 bardak un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 225 gr. margarin
- 1 yumurta sarısı
- 1 kabartma tozu

İçi İçin

- 200 gr. kıyma
- 1 soğan
- Maydanoz
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

İçin Hazırlanışı : Soğan rendelenir, kıymayla birlikte iki kaşık sıvı yağda suyunu çekene kadar kavrulur. Tuz, karabiber, maydanoz ilave edilir. Yoğurma kabına önce un koyup, ortası açılır. Yumurta, sıvı yağ, soda, tuz koyup yoğrulur. Yoğrulan hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane ile Tabak büyüklüğünde açılır. Oda ısısındaki margarin 8eşit parçaya ayrılır. Açılan hamurların ü<erine bıçak yardımıyla sürülür. Hamurlar bohça gibi katlanıp bir tabağa alınır ve üzerine bez örtülür. Buz dolabında yarım saat bekletilir. Sonra dolaptan çıkarılan hamurlar tekrar oklava ile açılır. Bohça gibi katlanarak tekrar yarım saat dolapta bekletilir. Hamurlar dolaptan alınıp kare şeklinde açılır. Açılan hamurlar 4'e bölünür. Daha önce hazırlanan kıymalı iç dörde bölünür. Parçaların içine yeteri kadar konur. Bıçakla kesilen kısımlar üste gelecek şekilde bastırmadan üçgen olarak kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 230^0 fırında pişirilir.

MERCİMEKLİ DÜRÜM BÖREĞİ

Malzemeler

- 6 adet yufka

Harcı İçin

- 2 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)
- 2 adet iri kuru soğan
- 1 su bardağı ceviz
- Tuz, karabiber, kırmızı biber

Yufkaya Sürmek İçin

- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- Tuz

Üzeri İçin

- Yumurta sarısı
- Susam

- Çörekotu

Yapılışı

Soğanları küp küp doğrayarak sıvı yağda kavrulur. Haşlanmış mercimeği ilave edip kavurmaya devam et. Dövülmüş cevizi mercimeklerin üzerine ekleyip karıştır. Tuzunu ve baharatını ilave edip harcı soğumaya bırak. Derin bir kaba yumurtayı, sütü, sıvıyağı, tuzu koyup karıştırılır. Yufkanın birini tezgahın üzerine düzgünce ser. Sütlü karışımı yufkanın her yerine fırçayla sürüp ortadan ikiye katla. Yufkayı 3 parçaya kes. Kestiğimiz her parçanın içine tekrar sütlü karışım sürüp mercimekli harçtan yufkanın geniş kenarına koyup geniş rulo şeklinde sar. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış şekilde tepsiye diz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam veya çörekotu serpiştir. Isıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişir.

KOLAY ÇARŞAF BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 kg. un
- Tuz
- Aldığı kadar su (kulak memesi yumuşaklığında)

İçi İçin

- 1 kg. patates (haşlanmış)
- 300 gr. kıyma
- 1 baş soğan

Yapılışı

İlk önce iç malzeme hazırlanır. Kıyma ile soğan az sıvı yağda kavrulur. Haşlanmış patateslerin içine ilave edilerek yoğrulur. Tercihe göre baharat konur. Yoğrulan hamur 3 bezeye ayrılır. Her bir beze 60 cm. çapında açılır. 3 kaşık sıvı yağ gezdirilerek yufkanın her tarafına yayılır. İç malzemesi yufkanın kenarlarına ortası boş kalacak şekilde yayılır. Sonra kenarlarından çekiştirilerek içe doğru kapatılır. Yuvarlak haldeki börekler istenilen şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine 4 kaşık yoğurt, 4 kaşık yağ çırpılarak sürülür. 220 derecede pişirilir. Sıcak servis yapılır.

PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzemeler (5 Kişilik)

- 3 çay bardağı un
- 1 çay bardağı erimiş margarin
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- ¾ su bardağı su
- ¼ çay bardağı limon suyu
- 1 kabartma tozu
- 1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
- Çörekotu

Yapılışı

Elenmiş unu ve kabartma tozunu karıştır. Margarin, zeytin yağı, su ve limon suyunu bu karışımına ilave ederek yoğurun. Kaşar peynir rendesini katarak bir süre daha yoğurmaya devam edin. Hazırladığımız hamuru tezgahın üzerine yayıp merdane ile açın. Bisküvi kalınlığında açılan hamuru şekillendirerek değişik şekilde kesin. Şekillendirdiğiniz bisküvileri fırın tepsisine dizin. Üstlerine yumurta sarısı ve çörek otu serpin. İyice kızarıncaya kadar pişirin.

SAKIZLI ÇÖREK

Malzemeler

- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 5 yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat (veya 1 kabartma tozu)
- Damla sakızı
- Karanfil
- Aldığı kadar un

Yapılışı

Şeker ve yumurta iyice çırpılır. Yoğurt ilave edilerek biraz daha çırpılıp yağ ilave edilir. Dövülmüş karanfil damla sakızı karıştırılır. Kabartma tozu ve un ilave edilerek kek hamuru gibi koyu kıvamlı bir hamur elde edilir. Yağlayıp biraz unlanmış tepsiye dökülür. Tepsideki hamur ıslak elle biraz düzeltilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Bir bıçak sokularak pişip pişmediği kontrol edilir. Pişmişse çıkartılır. **Not :** Damla sakızı ile karanfillerin yuvarlak kısımları havanda dövülür (karanfillerin sapları ayrılıp atılır).

BULGURLU BÖREK

Malzemeler

- 250 gr. kıyma
- ½ su bardağı irice dövülmüş ceviz içi
- 2 adet kuru soğan
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı ince bulgur (kaynak su ile ıslatılarak kabartılacak)
- 1 adet soyulmuş domates
- 1 adet sivri biber
- 2 adet yumurta, bir tutam maydanoz
- 1 su bardağı galeta unu
- Tuz, karabiber, pul biber, kimyon

Yapılışı

İnce doğranmış soğan kıyma yağ koymadan kavrulur. Küçük doğranmış domates, biber, maydanoz katılır. Piştikten sonra bulgur, ceviz ve baharat eklenir. Altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Yufkalar üst üste yağlanmadan serilir.Önce ikiye sonra dörde bölünür. Yufkaların içine harç bolca konur. Kalınca ve sıkı olmak koşulu ile sarılır süt ve yumurtalar çırpılır. Yufkalar bu karışıma batırılıp galeta ununa bulunarak çok kızgın olmayan yağda altın rengi alıncaya kadar kızartılır. Sıcak servis yapılır.

SALATALAR

MANTAR-TAVUK-MISIRLI SALATA

Malzemeler (8 Kişilik)

- 3 tavuk göğsü eti
- 3 mısır konservesi
- 3 kutu taze mantar
- 1 torba turşu
- 4 demet taze soğan
- 4 demet Dere otu
- 1 paket şehriye
- 1 kavanoz kırmızı biber
- 300 gr. zeytin (yeşil – biberli zeytin)

Sosu İçin

- Sızma zeytin yağı
- Limon
- Tuz, karabiber

Yapılışı

Şehriye haşlanır ve süzülür. Tavuk küçük parçalara ayrılır. Kırmızı biber ve yeşil zeytin ince olarak kıyılır. Bütün malzeme karıştırılır. **NOT :** Taze soğanın yeşil kısmı kullanılacak.

BEŞAMEL SOSLU SEBZELİ TAVUK

Malzemeler

- 1 tavuk göğsü veya 2 tavuk budu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet haşlanmış tavuk
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 avuç haşlanmış bezelye
- Rendelenmiş kaşar
- Tuz, karabiber

Yapılışı

Tavuğu haşlanmış şekliyle alıp ufak parçalar halinde tepsiye yerleştirin. Üzerine küp şeklinde doğranmış patates, havuç ve bezelyeyi yerleştirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Başka bir kapta 1 çorba kaşığı unu ve 1 çorba kaşığı margarinle kavurun. Tavuk suyunu yavaş yavaş ilave ederek boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Sosu tavuğun üzerine dökün. Daha sonra rendelenmiş peyniri serpiştirerek 200° fırında üstü kızarana kadar pişirin.

RENKLİ KEK SALATA

Malzemeler

- 4 adet haşlanmış patates
- 3 adet havuç
- 1 kase kırmızı lahana
- Maydanoz
- Kuru soğan
- Sıvı yağ, tuz, sirke

Yapılışı

Patatesler püre şeklinde ezilir. Havuçları yağda çevirip kırmızı lahanayı rendeleyip biraz sirke veya limonda bekletilir. Maydanoz ve taze soğanı doğrayıp, yağlanmış kek kalıbına patatesleri koyup, yaydırılır. Altı kalın olacak şekilde yapılı. Daha sonra havuç, lahana, maydanoz ve soğanı koyup, yaydığımız patatesi kapatıp, Gerekirse üstüne patates püresi ekleyerek kalın olması sağlanır. Buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.

FELLAH KÖFTESİ

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı irmik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta akı
- Tuz

Sosu İçin

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 tane rendelenmiş domates
- Pul biber

Yapılışı

Malzemenin tamamı çukur bir kapta göz kararı ile ılık su ile yoğrulur. Katı bir hamur kıvamına getirilir. Fındık büyüklüğünde yuvarlak alınıp, iki taraftan üstüne bastırılarak şekil verilir (bu arada el sürekli ıslatılır). Unlanmış tepsiye dizilir. Hepsi hazırlanınca kaynar suda yarım saat pişirilir. Süzülerek çıkarılan köfteler sosun içine atılır.Sosun içinde servis tabağına çıkarılır. Yeşil soğan, dereotu, maydanoz ince ince doğranıp bolca üzerine serpilir.

TAVUK SALATASI

Malzemeler

- 2 tane tavuk göğsü
- 2 orta boy salatalık
- 1 küçük kase süzme yoğurt
- 1 küçük kase mayonez
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz

Yapılışı

Tavuk eti haşlanır ve soğutularak küçük parçalara ayrılır. Üzerine kabuğu soyulmuş salatalıklar iri rendelenir. (Suyu alınması tavsiye edilir.)Dereotu ve maydanoz yapraklarıyla süslenir. **Not:** Taze tüketilirse iyi olur.

ŞEHRİYE SALATASI

Malzemeler

- Yarım paket arpa şehriye
- 6 - 7 dilim salam
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 8 - 10 adet kornişon turşu
- 1 adet kırmızı biber
- Yeteri kadar tuz

Yapılışı

Kaynar tuzlu suda arpa şehriyesini haşlanır. İrileşince süzgeçten geçirin. Büyük bir kasede mayonez ve yoğurdu karıştırılır. Kırmızı biberin çekirdeğini temizleyip küçük küçük doğrayın. Turşu ve salamları iyice kıyın. Yoğurtlu karışıma şehriye ile birlikte bütün malzemeleri ilave edin. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini süsleyerek servis yapılır.

PATATES KROKET

Malzemeler

- 500 gr. patates
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 2 adet yumurta
- Kırmızı toz biber
- 50 gr. kozan peyniri rendesi
- Yeteri kadar un

Yapılışı

Patatesler haşlanıp püre haline getirilir. Patateslerin içine rendelenmiş kaşar peyniri nişasta, yumurta, tuz, kırmızı biber ilave edilip iyice karıştırılır. Top haline getirilerek kızartılır.

KARAKIZ KÖFTE

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 1 orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası

Yapılışı

Bulguru 2 su bardağı su ile kaynatınız. Üzerine soğanı rendeleyerek ağzını kapatınız. Şişince yumurtayı, tuzu unu katıp yoğurunuz. Misket gibi yuvarlayarak suda 5-10 dakika arası

kaynatınız. Servis tabağına koyunuz. Sıvı yağda salçaları kızdırıp üzerine 1 çorba kaşığı su dökünüz. Servis tabağının üzerindeki köftelerin üzerine döküp maydanozla süsleyiniz.

ÇİN SALATASI

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 su bardağı haşlanmış ince kıyılmış havuç
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 su bardağı ince kıyılmış salatalık turşusu
- Yeşil soğan, dereotu, maydanoz
- 1 limon, 2 kesme şeker, tuz

Yapılışı

2 bardak pirinç biraz tuz ve sıcak su ile bir saat ıslatılır. Bol su ile yıkanır. Teflon tencereye sıvı yağ konur. Yıkanmış pirinç, iki kesme şekeri, bir limon suyu, tuz ve 2,5 su bardağı sıcak su ilave edilerek pişirilir. (yağ ile pirinç önce biraz kavrulur.) Bir gece dinlendirilir. Sabah içine bezelye, havuç, mısır, salatalık turşusu, ince kıyılmış dere otu, maydanoz, yeşil soğan ilave edilir. Ve karıştırılır. Arzuya göre limon ve yağ ilave edilir.

PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

Malzemeler

- 3 su bardağı köftelik bulgur
- 3 adet haşlanmış orta boy patates
- 3 yemek kaşığı un
- ½ kg. kıyma
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 2 kuru soğan
- 2 yumurta
- 1 demet maydanoz
- Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- Bulguru ısıtacak kadar sıcak su

Yapılışı

İç Malzemenin Hazırlanması : Tencereye yağ koyup eritilir. İçine doğranmış soğanları koyup, pembeleşinceye kadar pişirilir. İçine kıyma ilave edilir. Kıymanın içine, bütün baharatlardan koyup, karıştırılır. Pişmeye yakın maydanozları doğrayıp, soğumaya bırakalım. **Dış malzemenin Hazırlanışı** : Köftelik bulguru sıcak su ile ısıtalım. 15 dk. Beklettikten sonra, haşlanmış patatesi, unu, kimyon, pul biber, karabiberi ve salçayı ekleyip iyice yoğrulur. **Yapılışı** : Yoğurduğumuz hamurdan küçük parçalar koparılır. Ortasını parmağımızla açıp, içine iç malzemesinden koyup kapatalım. Üçgen şeklini alacak şekilde olmasına dikkat edilir. Daha sonra köfteleri çırpılmış yumurtayı karıştırıp kızgın yağda kızartılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

MAYONEZLİ PATATES SALATASI

Malzemeler

- 6-7 tane patates
- 1 salatalık

- 1 kase yoğurt
- 4 çorba kaşığı mayonez
- 4 diş sarımsak
- 1 demet dereotu
- Tuz, karabiber, kırmızı biber

Yapılışı

Patatesler haşlanır, püre haline getirilir. Salatalık rendelenir. Dereotu iyice kıyılır. Hepsi genişçe bir kaba alınır. Sarımsaklı yoğurt, mayonez, yeterince tuz, karabiber ekleyerek iyice karıştırınız. Karışım tepsiye alınır, kaşıkla düzeltilir. Üzeri bir miktar dereotu ve kırmızı toz biberle süslenir. Buz dolabında 1-2 saat dinlendikten sonra kesilerek servis yapılır.

KAYISILI PİLAV

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 3 bardak su
- 3 çorba kaşığı soya yağı
- 2 su bardağı kuru kayısı
- 1 çorba kaşığı safran
- Yeterince tuz ve karabiber

Yapılışı

Pirinci 20 dakikalık ılık suda bekletin. Suyunu süzün ve kızgın yağda 10 dakika pirinçler tane tane oluncaya kadar kavrulur. İçine 2 su bardağı kuru kayısı, 1 çorba kaşığı safran ve yeterince tuz ekleyip, iyice karıştırılır. 3 bardak su ilave edilerek pirinçler suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çektikten sonra ateşten indirip, 20 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber ile süsleyerek servis yapılabilir.

BELİ KIRIK

Malzemeler

- 1 adet orta boy patlıcan
- 250 gr. kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 dilim bayat ekmek
- 1 yumurta
- Maydanoz, tuz, karabiber

Yapılışı

Patlıcanlar sıvı yağda kızartılıp fırın tepsisine dizilir. Diğer malzemeler karıştırılıp uzun uzun köfteler yapılır. Kızaran patlıcanlar üzerleri yan yan üç veya dört yerinden kesilir. Kesilen yerlere köfteler konur. Üzeri domates veya biberle süslenir. Salçalı su yapılıp fırında yarım saat pişirilir. **NOT :** Patlıcanların yanına patates kızartıp konulabilir.

PATATES MÜCVERİ

Malzemeler

- 4 orta boy patates
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı un
- Tuz
- Kuru nane
- 2 çay bardağı acı pul biber

Yapılışı

Patatesler soyulup küp şeklinde doğranır. Yumurtalar çırpılır patates, yumurta, yağ, yoğurt, un, kabartma tozu, kırmızı biber ve nane bir kasede karıştırılır. Yağlanmış fırın kalıbına dökülür. Üzerine kaşar peyniri serpilir. 170^0 de önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Mümkünse sıcak servis yapılır.

AYRANLI SARMA

Malzemeler

- 2 su bardağı yarma (yarma; aşurelik buğdayın köftelik bulgur kadar öğütülmüştür.aşurelik buğdayı robotta öğüterek elde edebilirsiniz. Yarma Malatya yöremize has bir yiyecektir).
- 1 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 kg. yoğurt
- 1 yumurta
- 4 büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı dolusu salça
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr. taze asma yaprağı
- 2 yemek kaşığı un

Yapılışı

Yarmayla köftelik bulgur bir biriyle karıştırıldıktan sonra bir tatlı kaşığı tuz ilave edilip bir kez daha karıştırılır. Ilık suyla 5 dakika kabartılır. Kabaran bulgur ve yarma azar azar ılık su ilave edilerek bir birini tutup ayrılmayacak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Tencerede bir miktar su kaynatıp asma yaprakları hafif haşlanıp çıkartılır ve suyu süzdürülür. Yapraklar büyükse dörde küçükse üçe bölünüp hazırlanır. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alınıp yaprağın içersine koyulup serçe parmağı kalınlığında ve onun yarısı kadar uzunluğunda sigara gibi sarılır. Tencereye yan yana sıralanır. En üstüne bir tabak kapatılır. 1 bardak su ilave edilip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Derin bir kase içersinde yoğurt, un, yumurta çırpılır. Azar azar su ilavesiyle ayran kıvamına gelene dek karıştırılarak özdeşleştirilir. Özdeşleşen sos ocakta karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir. Kaynayan sos tenceredeki sarmaların üzerine dökülür. 10-15 dakika sarmayla pişen sosun altı kapatılır. Tavada incecik kıyılan kuru soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası, pul biberi eklenir. Salçalı sos isteğe göre direk tencereye karıştırıp servis yapılabilir. Yada kaselere koyulduktan sonra birer ikişer kaşık kaselerin üzerine dökülerek servis yapılır. **Not** : Bu Malatya'ya has yemeğimiz asma yaprağı haricinde mevsime göre taze (ilk çıkmış) fasulye, fındık, ayva, dut, kiraz yaprağıyla da sarılır.

SUCUK KÖFTESİ

Malzemeler

- 500 gr. köftelik kıyma
- 1 soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 dilim bayat ekmek
- 1 yumurta

- Karabiber
- Pul biber, kimyon, tuz
- Kaşar peynir

Yapılışı

Ekmek iyice ufalanır. Soğan ve sarımsak rendelenir. Bütün malzemeler karıştırılır ve yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp yuvarlanır. Ortası parmakla açılır. Küp küp doğranmış kaşar peynirinden konulup tekrar yuvarlanır. Yağda kızartılıp servis yapılır.

LAHANA SALATASI

Malzemeler

- Yarım kilo beyaz lahana
- 4 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 2 kaşık yoğurt
- 2 kaşık mayonez
- Yarım portakal suyu
- Tuz, karabiber

Yapılışı

Lahananın iç yaprakları ince ince doğranır. Havuç ve kuru soğan rendelenir. Tuzu, karabiberi atıp karıştırılır. Ayrı bir kapta mayonez, yoğurt ve portakal suyu karıştırılıp karışımına eklenir. Üzeri maydanozla süslenip servis yapılır.

BATIRIK

Malzemeler

- 1 kase ince bulgur
- 1 kase kavrulmuş (çekilmiş yer fıstığı)
- 1 kase kavrulmuş çekilmiş susam
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tane kuru soğan (ince kıyılmış)
- Tatlı kaşığı kırmızı pul biber (isteğe göre)
- 2-3 adet limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 domates (ince doğranmış)
- 2 salatalık (kabuğu soyulmuş ve ince doğranmış)
- 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
- 1 demet nane (taze yerinden, ince doğranmış)
- 5-6 adet taze yeşil soğan (ince doğranmış)
- 8-9 adet marul yaprağı (ince doğranmış)
- 8-9 yaprak beyaz lahana (ince kıyılıp tuzlu suda haşlanacak)

Yapılışı

Önce ocağa su koyup kaynatınız. Derin bir kabın içine, ince bulgur, yer fıstığı, susam, salça, kuru nane, kuru soğan koyup soğanların üzerine bir tutam tuz serpilir. (Çünkü soğanlar çiğ tuzla erisin diye) Kaynattığınız suyu bütün bunların üzerine gezdirin. Çok fazla olmak sızın kaşıkla karıştırıyoruz. Biraz soğuyunca ovalıyoruz. Yeşil nane, maydanoz, yeşil soğan, domates ve salatalıkları da ilave edip iyice karıştırıp ovuyoruz. (İstenilmişse bu şekil yıkanmış marul haşlanmış lahana yapraklarıyla da kısır gibi yenilebilir.) İstenilirse de bütün bu ovulmuş malzemelerin üzerine su ilave edilir. Soğuk çorba gibi sulandırılır. İki elinizle içinde dirilik kalmayacak şekilde karıştırılır. Tadına bakılır, eğer limon ve tuz eksikse ilave edilir. Son kez karıştırılıp, büyük yemek tabaklarına servis yapılır. Üzerine de kıyılmış marul veya kıyılmış, haşlanmış beyaz lahana konup ağız tadıyla yenir.

ALİ NAZİK KEBABI

Malzemeler

- 5-6 adet bostan patlıcanı
- ½ kg. süzme yoğurt
- ½ kg. kıyma
- 2-3 adet çarliston biber
- 2 büyük domates
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
- Kırmızı toz biber (yeteri kadar)
- Karabiber (yeteri kadar)
- Tuz (yeteri kadar)

Yapılışı

Patlıcanların yanından 1-2 delik açılır. Fırında közlenir. Süzme yoğurdun içine dökülmüş sarımsak ve tuz konulur. Bir yandan kıyma kavrulup içine biber, tuz, domates, yağ, toz biber, konulup kıyma sosu hazırlanır. Közlenmiş patlıcanların kabuğu, soyulup, ince ince doğranıp, sarımsaklı yoğurtla karıştırılır. Daha sonra kıymalı sos üzerine sıcak dökülür, karabiber serpilir.

KURU PATLICAN BİBER DOLMASI

Malzemeler

- 10 adet kuru patlıcan
- 10 adet kuru kırmızı biber
- 10 avuç kadar pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 karışık biber salçası
- 1 kaşık domates salçası
- 1 çay bardağı tuz, karabiber, köfte bahası, kimyon, nane, limon tuzu
- 5-6 kuru soğan (ince ince doğranmış)
- 5 diş sarımsak (ince ince doğranmış)

Yapılışı

Kaynamakta olan suda önce patlıcanlar 5 dk. Kadar haşlanıp soğuk su olan bir kap içine çıkarılır. Aynı işlem biber içinde uygulanır. Diğer yanda ayıklanmış ve yıkanmış pirinç içine malzemeler konup karıştırılır. Hazırlanan iç dolmaların içine doldurulur. Bir tencereye yan yan dizilir. Üstünü geçmeyecek kadar su doldurulup biraz tuz atılır ve kaynatıldıktan sonra ocak kısılır. Suyu bitince dinlendirilir. Servis tabağına alınıp araları limonla süslenir.

MAKARNA SALATASI

Malzemeler

- 1 paket boncuk makarna
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı küp küp doğranmış patates
- 1 su bardağı havuç
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı mayonez
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 2 çay kaşığı karabiber, tuz
- 3 diş sarımsak

- Havuç, patates, bezelye, garnitür olarak da hazır alına bilir.

Yapılışı

1 paket makarna derin bir tencerede haşlanır. 1 su bardağı yoğurdun içine 3 diş sarımsak dövülerek karıştırılır. Maydanoz ve dereotu ince ince kıyılır. Haşlanmış olan makarna derin bir kaba alınarak sarımsaklı yoğurt, mayonez, bezelye, havuç, patates, dereotu, maydanoz, karabiber, tuz eklenerek karıştırılır.

KEREVİZ SALATASI

Malzemeler

- 1 adet orta boy kereviz
- 1,5 limon suyu
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 4 yemek kaşığı maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı

İlk önce kerevizin dışı soyulup, rendelenir. Rendelenen kerevizin üzerine 1,5 limon suyu konur. Suyu çıkana kadar sıkılır. Sıkıldıktan sonra 4 yemek kaşığı yoğurt, 4 yemek kaşığı maydanoz katılır. 2 dişte sarımsak konur. Bir miktar tuz, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı nane üzerine serpilir. Ve servise sunulur.

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler

- 2 adet tavuk göğsü
- 2 çorba kaşığı ceviz
- 3 çorba kaşığı mayonez
- 5 çorba kaşığı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam dereotu
- ½ çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

İlk önce tavuk göğüsleri haşlanır. Küçük parçalar halinde didiklenir. Ceviz içlerini iri iri kırdıktan sonra tavukların üzerine serpilir ve mayonez eklenir. Sarımsakları iyice dövülüp, yoğurtla karıştırılır. İnce kıyılmış dereotunu ve yoğurdu diğer karışımın üzerine boşaltıp, hepsi iyice karıştırılır. Üzeri dereotu ve ceviz ile süslendikten sonra sıvı yağ üzerinde gezdirilip servis yapılır.

BÖRÜLCE SALATASI

Malzemeler

- ½ Kg. yeşil börülce
- 1 baş kuru soğan
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- Tuz, pul biber (isteğe göre)

Yapılışı

Börülce haşlanır. Soğuduktan sonra soğanlar ince ince kıyılarak börülce ile karıştırılır. Zeytin yağı, limon, tuz, pul biber de konularak servis yapılır.

HERKES BEĞENDİ

Malzemeler

- 4 - 5 adet patates
- 2 - 3 adet havuç
- 3 - 4 kaşık sarımsak
- ½ bardak konserve bezelye
- 3 - 4 adet sosis
- 2 - 3 kaşık sıvı yağ
- Karabiber, tuz, nane

Yapılışı

Patatesler haşlanarak rendelenir. Tuz ve kara biber eklenir. Cam tepsiye patatesler bastırılarak döşenir. Üzeri iyice düzeltilir. Havuç rendelenir. Sıvı yağda yumuşayana kadar çevrilerek kavrulur. Tuz eklenerek soğumaya bırakılır. Sosisler tepsiye dizilerek, aralarında kalan boşluklara bezelyeler serpiştirilip, üzerine kaşık yardımı ile bastırılır. Üzeri iyice düzeltilerek üzerine bir kaşık yardımı ile mayonez yayılır. Üstüne sarımsaklı yoğurt yayılır. Nane ve maydanoz yaprakları ile süslenerek buzdolabında bir kaç saat bekletilip, dilimleyerek servis yapılır.

YALANCI İÇLİ KÖFTE

Malzemeler

- 3 adet yufka
- 3 adet yumurta
- 200 gr. Yağsız dana kıyması
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı karışık (Dolmalık Biber) salçası
- ½ fincan köftelik bulgur.
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı galeta unu, 1 su bardağı un

Yapılışı

İki yumurtanın akı ve tuz bir kapta çırpılıp, düzgün bir yere üst üste konulan yufkaların aralarına yedirilerek sürülür. Yufka merkezden kenara doğru kesilmek sureti ile 12 parçaya bölünür. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan zeytin yağında pembeleşinceye kadar kavrulur, daha sonra içersine kıyma konularak kavrulur. Ardından salça, bulgur, karabiber, kırmızı biber, tuz, maydanoz ve bir fincan su konarak pişirilir. Pişirilen iç malzeme yufka parçalarının aralarına konarak, sigara böreği gibi rulo yapılır. 3 yumurta sarısı çırpılır. Rulo şeklindeki yufkalar önce yumurta sarısına batırıp, sonra una ve daha sonra galeta ununa bulanarak kızgın ayçiçek yağında kızartılır. Domates dilimleri ve yeşil sebze garnitürleri ile beraber servis yapılır.

YUMURTALI BULGUR KÖFTE

Malzemeler

- 250 gr. yağsız kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber ve kırmızı biber
- 2 su bardağı su

- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı un
- Tuz, kabartma tozu
- Sıvı yağ

Yapılışı

Derin bir kaba kıyma ve bulgur konur. Sonra içine salça, kırmızı biber, karabiber ve tuz ilave edilir. Hepsini macun kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak el yardımı ile yuvarlanır. Tencere içine 2 su bardağı su konup, köfteler bu suda haşlayıp süzülür. Soğumaya bırakılır. Başka bir kabın içinde yumurtalar çarpılarak içine un, kabartma tozu ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak bir bulamaç haline getirilen karışım elde edilir. Soğumuş olan köfteler bu bulamaca batırılarak kızgın yağda kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

HAVUÇ GÖRÜNÜMÜNDE PATATES PÜRESİ

Malzemeler

- 4 kaşık salça
- 1 kaşık kimyon + karabiber
- 2 kaşık kırmızı biber
- 2 avuç zeytin yağı
- 1 diş sarımsak
- Tuz
- Maydanoz
- Patates

Yapılışı

Patatesler haşlanır, rendelenir. Salça, kimyon, karabiber, kırmızı biber, sarımsak ilave edilip, 2 avuç kadar zeytinyağı konarak yoğrulur. Havuç görünümünde şekil verilir. Baş kısmına maydanoz konur.

ETİMEKLİ SALATA

Malzemeler

- 2 adet etimek
- 3 adet kabak
- 5 adet patates
- 8 - 10 adet karnişon turşu
- 1 çay bardağı mayonez
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 5 - 6 diş sarımsak
- 1 demet nane
- 1 demet dereotu
- Tuz, karabiber, kırmızı biber, kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı

Patateslerin ve kabakların kabuklarını soyarak küp küp doğranır. Kızgın sıvı yağda önce patatesler sonra kabakları sote ederek bir kapta bekletilir. Süzme yoğurdu, sarımsakları, mayonezi, ince doğranmış nane yaprakları, dereotunu ve baharatını eklenerek harmanlanır. Küp küp doğranmış turşuları sote edilmiş kabak ve patatesi de ekleyerek karıştırılır. Servis yapmadan 5 dakika önce küçük parçalar halinde kırdığımız etimekleri ilave edelim. Harmanlayarak servis yapılır.

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler

- 2 su bardağı mercimek
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 1 baş kuru soğan, sumak
- 4 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı salça
- 1 demet yeşil soğan, maydanoz
- Tuz, pul biber, margarin, kimyon

Yapılışı

Kuru soğanı yağda sote ederken içine salça ilave edip ocaktan alalım. Diğer tarafta mercimeği yıkadıktan sonra 4 su bardağı su ilave edelim mercimekler sararıp suyunu çektikten sonra ateşten alıp içine bulgur ilave edilerek karıştırın. Kapağını kapatıp 15 dakika bekletin. Maydanoz ve soğan yeşil kısımlarını ince ince doğrayıp tuz ve baharatlarla birlikte mercimekle, bulgura ilave edilir. Daha sonra köfte haline getirilerek servis yapılır. Dilerseniz servis tabağına alındıktan sonra yarım limon suyu üzerinde gezdirile bilinir.

MERCİMEK SALATASI

Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım su bardağı kuskus, tuz, limon, zeytin yağı, karabiber
- 1 demet dere otu
- 1 demet maydanoz
- Yeşil soğan
- 1 çay bardağı mısır

Yapılışı

Mercimek ve kuskus ayrı ayrı olarak haşlanır. Soğuk sudan geçirilerek karıştırılır. İçine harcı, baharatları ilave edilerek servis yapılır.