

Meze Tarihi ve Kültürü



GÖZDE ŞARKÜTERİ



*Meze, karın doymak için değildir;
karın doymak ayrı bir zevktir.*

Yeni Rakı sponsorluğunda hazırlanmıştır.



**YENİ
RAKİ**



I.N. Karavia'nın 1933 yılında İstanbul'da Rumca olarak basılan **"Allote Ke Tora"** isimli kitabında, Galata meyhanelerinden şu şekilde söz edilmektedir: *"Eski Galata'da çok sayıda meyhane vardı. Meyhanelerin egemenliği tabiatıyla akşam saatlerinde başlardı. Meyhaneler o zamanın kanunlarına göre alaturka saatle 1.30'a kadar açık kalabilirlerdi. Bu saat aşılsa ağır cezalar vardı. Ancak meyhanecinin açgözlülüğü ya da müşterilerin bir türlü gitmek istememelerinden dolayı kanuni süre çok zaman aşıldı. Bu meyhanelerde çok miktarda duziko (rakı) ve mastika (sakız rakısı) tüketilirdi. Kapanma saatine yakın meyhaneci son mezeleri getirip hesapları toplardı. Bu son meze genellikle pastırma veya sahandaki kaşar peyniri olurdu. Son mezenin servisi müşteriye kibarca gitme vaktinin geldiğini hatırlatırdı."*



Bu çalışma, rakı sofralarının olmazsa olmazı mezelerimizin tarihsel ve kültürel oluşumunu anlatma ve bu kültüre ilgi duyanları bilgilendirme amaçlı hazırlanmıştır.

30 yıla yakın süredir Kadıköy Balıkçılar Çarşısı'nda faaliyet gösteren Gözde Şarküteri, meze ve şarküteri sektörlerinde Türkiye'nin öncü firmalarındandır. Tüketicieye sağlıklı ve kaliteli ürünleri bulup sunmayı, ilk kurulduğundan beri amaç edinmiştir. Gözde Şarküteri'nin kurucusu Hüseyin Gündüz; tecrübesini güleryüzlü ve dinamik kadrosuyla; ve eğitimini tamamlayıp Gözde Şarküteri kadrosuna katılan genç, eğitilmiş bir nesil ile harmanlayıp mükemmeliği ölçü alan bir anlayışı hedeflemektedir. Gözde Şarküteri'de günlük 120'ye yakın meze yapılmakta ve bu mezeler bir gıda mühendisi tarafından kontrol edilmektedir. Gözde Şarküteri, daima yenilikçi ve kaliteden ödün vermeyen anlayışıyla Türkiye'deki unutulmaya yüz tutmuş yöresel mezeleri ve peynirleri müşterilerine sunmaktadır. Bu anlayış şimdiye kadar birçok basın organında da kendine çeşitli şekillerde yer bulmuştur.

Bu çalışmamızda bizleri yalnız bırakmayıp sponsor olan Yeni Rakı'ya teşekkür ederiz.

İÇİNDEKİLER

Meze'nin Tanımı	7
Meze'nin Tarihçesi	7
Meze Kültürü	9
Meze Tarifleri	11
Gavurdağı Salatası	13
Halep Köftesi	15
İspanyol Salatası	17
Girit Ezmesi	19
Zeytinyağlı Çalı Fasulye	21
Fındıklı Haydari	23
Kaya Koruğu Otu Salatası	25
Nar Ekşili Kısır	27
Hatay Ekşileme	29
İçli Köfte	31
Cevizli Pazı	33
Mantar Sote	35
Havuç Tarator	37
Patates Salatası	39
Çerkez Tavuğu	41
Köri Soslu Patlıcan	43
Körpeoğlu Salatası	45
Kadınbudu Köftesi	47
Pastırmalı Humus	49
Rus Salatası	51

Meze'nin Tanımı



Meze sözcüğü etimolojik olarak incelendiğinde, kökenlerinin İranlıların kullandığı “Maza” kelimesine dayandığı görülür. Maza, lezzet anlamına gelmektedir.

Mezeler; porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan, lezzetleri ve görünüşleriyle sofralarımızdaki yeri büyük ve vazgeçilmez yiyeceklerdir. Bizim mezelerimiz gibi bazı ülkelerin de benzer yiyecekleri mevcuttur. Bizde ve Ortadoğu’da “Meze”, İtalya’da “Antipasta”, Fransa’da (Hors d’oeuvre) “Ordövr”, İspanya’da “Tapas”, Magrip ülkelerinde ise “Mukabalat” diye anılır.

Mezenin Tarihi



İlk mezenin kimler tarafından ve ne zaman yapıldığı bilinmemektedir fakat zeytinyağını ilk bulanlar Giritlilerdir. Soğuk mezelerde genellikle zeytinyağı ile yapıldığından ilk mezenin de Giritliler tarafından yapıldığı tahmin ediliyor. Zeytin ağacına ilişkin mevcut en eski veri Ege Deniz’indeki Santorini Adası’nda yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılan 39.000 yıllık zeytin yaprağı fosilleridir.

Tarih, zeytinyağı üretimine ilişkin en belirgin izlerin Akdeniz’in tam ortasındaki Girit Medeniyeti’ne M.Ö 4.500 yıllarına dek uzan-



YENI
RAKI

dığını göstermektedir. Zeytinyağı kültürünün Akdeniz'deki diğer kavimlere yayılmasında en önemli rolü Giritliler oynamıştır. Zeytinyağının bulunuşu ile yemek kültüründe de değişiklikler olmuştur. Zeytinyağının aromasıyla yemekler daha lezzetli ve daha dayanıklı hale gelmiştir. Osmanlı Saray mutfağında da zeytinyağlı yemekler mevcuttu fakat İslam dinine göre içki haram olduğu için meze bir yemek kültürü olarak fazla gelişmemiştir. Fakat İstanbul çevresinde yaşayan Gayrimüslimler tarafından meze bir kültür olarak benimsenmiş ve geliştirilmiştir. Özellikle İstanbul'un Yenikapı, Karaköy, Galata, Kumkapı, Balat, Şişli, Kurtuluş, Adalar, Üsküdar ve Kadıköy çevresinde yaşayan Gayrimüslimlerin açtıkları meyhaneler ve şarküteriler meze kültürünün yaygınlaşmasına ve çeşitliliğin artmasına önemli katkı yapmıştır.

Meze Kültürü



Meze denilince akla ilk gelen, alkollü ve özellikle rakı ile tüketilen yiyecekler düşünülür; fakat meze kültürünün gelişmesi ile birlikte meze sadece içkinin yanında atıştırmalık bir yiyecek olarak değil, bir yemek kültürü olarak Türkiye mutfağında kendisine yer bulmuştur.

Türkiye mutfağı kültüründe, masayı mezelerle donatmak, o sofranın zenginliğini de gösteren bir kavramdır. Görsel olarak farklı renkli görüntüleriyle sofranın albenisini artıran mezeler, aslında farklı bir işlev de sağlıyor. Yemek yemeği karın doyurmak kavramından uzaklaştırıyor, keyifli bir olaya çeviriyor. Bu keyfi sağlayan sadece mezelerin görüntüsü, kokusu ve tadı değil hiç kuşku-

suz. Mezelerin sofrada yarattığı güzelliğin, sohbetle süslenmesi de önemli.

Soğutulmadan yenmek istenen ana yemeğe verilen telaş, mezelerde bir yavaşlığa, dinlenmeye ve sohbetle ayrı bir keyfe dönüşüyor. Ağır hiçbir yiyecek meze sınıfına dahil edilmez. Mezeler asla karın doyuracak boyutlarda sunulmamalıdır. Mezeler mevsimlere göre taze bulunan sebzelerden hazırlanmalıdır. Yazın patlıcanı biberi, ilkbaharın enginarı, güzün mantarı, kışın lahanası; kısacası her mevsimin kendine has taze meyve ve sebzeleriyle hazırlanmış mezeleri vardır.

Bu kadar geniş bir alanda değerlendirilen mezeler arasında şüphesiz ilk akla gelenler beyaz peynir, kavun, yoğurt ve çiğ sebzelerdir. Ardından ise her çeşit salata, sardalya, tuzlu balık türleri, ciğer kebabı, tavası, yahnisi, havyar, beyin, muska böreği, midyenin her çeşidi, kuzu söğüş, patlıcan, biber, yaprak, lahana, domates dolmaları, her türlü köfte, zeytin, zeytinyağlılar, şarküteri ürünleri, çerkez tavuğu ve yumurta yerlerini alır.

Tabii Türkiye mutfağının, yörelere göre pek çok değişik lezzet barındırdığını düşünürsek, listeyi uzatmak mümkün. Ayrıca meyveleri, gerçek meze olarak kabul edenlerin sayısı az değildir.



Meze Tarifleri



GAVURDAĞI SALATASI



MALZEMELER

- 2 Adet Çarliston Biber • 2 Adet Kırmızı Biber • 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Dövülmüş Sarımsak • 2 Adet Domates • ½ Demet Maydanoz
- 100 gr Ceviz • 250 gr Tatlı Biber Salçası • 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 2 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi • 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Kimyon • 1 Çay Kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Çarliston biberi, kırmızı biberi, soğanı, domatesi ve maydanozu bol suda iyice yıkayın, sonra ufak ufak doğrayın. Bu hazırladığınız karışımı geniş bir kaba alarak üzerine sırasıyla sarımsak, salça, pul biber, kimyon, tuz ve zeytinyağı ekleyerek harmanlayın. Harmanladığınız karışımı servis tabağına alın ve üzerine nar ekşisi ile cevizi ekleyerek süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



HALEP KÖFTESİ



MALZEMELER

- 300 Bulgur • 150 gr. İrmik • 1 Çorba Kaşığı Acı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Tatlı Biber Salçası • 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kasığı Şeker • 1 Çay Kasığı Tuz • 1 Çay Kasığı Nane
- 1 Çay Kasığı Karabiber • 1 Çay Kasığı Kimyon • 2 Yumurta

SOS İÇİN;

- 1 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi • 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Nane • 1 Çay Kaşığı Pul Biber • 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı



YAPILIŞI

Bulguru ve irmiği karıştırın, sonra üzerine sıcak su dökün ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber, kimyon, yumurta, şeker, tuz, nane ve salçalarla beraber bir kaba koyun ve mikser ile karıştırın. Hamur haline gelen malzeme ufak ufak kesip yağlı bir tepsiye misket haline getirerek koyun. Halep köfteleri hazır olan tuz ve zeytinyağı eklenmiş olan kaynamış suda haşlayın ve haşlandıktan sonra köfteleri soğuk suda süzün. Hazırladığımız köfteleri sosu için hazır olan nar ekşisini, biber salçasını, naneyi, pul biberi ve zeytinyağını bir kaba alarak harmanlayın. Tercihen servis yaparken üzerine ufak doğranmış kırmızı biber, sarı biber ve taze soğan ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



İSPANYOL SALATASI



MALZEMELER

- 3 Kabak • 3 Bostan Patlıcan • ½ Demek Dereotu
- 2 Çorba Kaşığı Mayonez • 1 Tatlı Kaşığı Tuz • 3 Diş Sarımsak
- 100 gr. Fındık • ½ kilo Süzme Yoğurt



YAPILIŞI

Bostan patlıcanları sacda ya da ızgarada pişirin. Izagara olan patlıcanların içini çıkartarak 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın ve soğumaya bırakın. Kabağı rendeledikten sonra 100 gr. yağ ile kavurun ve kavurduktan sonra 5 dakika soğumaya bırakın. Bir kaba kabağı, ufak ufak doğranmış dereotunu, soğumuş olan patlıcan salatasını, mayonezi, fındığı, sarımsağı, tuzu ve yoğurdu ilave ederek iyice karıştırın. Hazırladığımız karışımı servis tabağına alarak servis edebilirsiniz. Tercihen üzerini dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



GİRİT EZMESİ



MALZEMELER

- 1 Kalıp Ezine Beyaz Peynir • 1/2 Demet Maydanoz • ½ Taze Kekik
- 1 Diş Sarımsak • 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı • 150 gr. Kırık Antepfıstık



YAPILIŞI

Peyniri iyice rendeleyin. Maydanozu, kekiğı ve sarımsağı ufak ufak doğrayın. Bir kaba rendelediğimiz peyniri, maydanozu, kekiğı, sarımsağı ve zeytinyağını koyarak ellinizle yoğurun, eğer yoğurduğunuz karışım katı olmuş ise su ilave edebilirsiniz. En son kırık Antep fıstığını ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Tercihen servis yaparken üzerini Antep fıstığı ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE



MALZEMELER

- ½ Kilo Çalı Fasulye • 1 Adet Kuru Soğan • 2 Adet Havuç
- 2 Diş Sarımsak • 2 Adet Orta Boy Domates • 3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı



YAPILIŞI

Çalıları ve havuçları uzunlamasına ince ince doğrayın. Kuru soğanları ince ince büyükçesine doğrayın. Domatesleri küp küp, ufak ufak doğrayın. Hazırladığımız karışımı bir tencereye alın ve üzerine yağ ve sarımsağı ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirmeye bırakın. Hazır olan çalı fasulyeyi servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı do-laştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Tercihen servis yaparken üzerini maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



FINDIKLI HAYDARI



MALZEMELER

- 2 kg Süzme Yoğurt • 1 Demet Dereotu • 1 Çorba Kaşığı Nane
- 1 Çorba Kaşığı Dövülmüş Sarımsak • 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı • 200 gr Kırık Fındık



YAPILIŞI

Dereotunu ufak ufak doğrayın. Bir kaba yoğurdu koyduktan sonra sırasıyla dereotunu, naneyi, dövülmüş sarımsağı, tuzu ve en son olarak zeytinyağını ilave ederek karıştırın. Biraz daha cacık tarzında sevenler, su ilave edebilir. En son karışıma kırık fındıkları ilave ederek biraz daha karıştırın. Tercihen servis yaparken üzerini fındıklarla süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



KAYA KORUĞU OTU SALATASI



MALZEMELER

- ½ kg. Kaya Kuruğu Otu • 2 Adet Kırmızı Biber • 2 Adet Taze Soğan
- ½ BaĐ Maydanoz • ½ BaĐ Dereotu • 2 DiĐ DövułmüĐ Sarımsak
- 3 Çorba Kağığı Zeytinyağı • 100 gr. Taze Üzüm



YAPILIĞI

Koruk otlarını bol suda yıkayın ve yıkadıktan sonra sirkeli suda 5 dakika bekletin. Yıkadığımız koruk otunu, kırmızı biberi, taze soğanı, maydanozu ve dereotunu orta boy doğrayın. Doğradığınız otları bir kaba alın, sarımsağı ve zeytinyağını ilave ederek karığtırın. Karığımı servis tabağına alın ve üzerini taze üzümle süsleyin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



NAR EKŞİLİ KISIR



MALZEMELER

- 200 gr. ince bulgur • 1 Tatlı Kaşığı Kimyon • 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kaşığı Tuz • ½ Adet Limon • 200 gr. Tatlı Biber Salçası
- 2 Adet Taze Soğan • 2 Yeşil Biber • 2 Kırmızı Biber • ½ Demet Maydanoz • 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı • 3 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi



YAPILIŞI

Bulguru 1 bardak sıcak suyla ıslatıp kendini çekmesini bekleyin. Daha sonra kimyon, karabiber, limon suyu, salça ve tuzu ekleyerek avuç içiyile iyice ovun. Taze soğanı, yeşil biberi, kırmızı biberi ve maydanozu ufak ufak doğrayın. Doğradığınız yeşillikleri ve zeytinyağını karışıma ekleyerek yeniden karıştırın. En son nar ekşisini ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı servis tabağına alın ve üzerini maydanoz ile süsleyin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



HATAY EKŞİLEME



MALZEMELER

- 2 kg. Bostan Patlıcan • 4 adet Yeşil Biber • 1 Baş Soğan
- 2 Adet Domates • ½ Bağ Maydanoz • 5 Adet Çeri Domates
- 3 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi • 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı



YAPILIŞI

Bostan patlıcanlarını sacda ya da ızgarada iyice közledikten sonra bir kaşık yardımıyla içini çıkartın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyerek karıştırıp soğumaya bırakın. Yeşil biberi, soğanı, domatesi ve maydanozu orta boy doğradıktan sonra soğuyan patlıcan salatasının içine ekleyerek fazla ezmeden karıştırın. Son olarak nar ekşisini ve zeytinyağını ekleyerek biraz daha karıştırın. Servis tabağına alın ve kenarlarını çeri domatesle süsleyin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



İÇLİ KÖFTE



İÇ MALZEMELER

- 250 gr Kıyma • ½ kg Soğan • 1 Tatlı Kaşığı Kimyon • 1 Tatlı Kaşığı Karabiber • 1 Çay Kaşığı Pul Biber • 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- ½ Demet Maydanoz • 100 gr Kırık Fındık • 150 gr İç Antepfıstığı
- 40 gr Margarin

HAMUR MALZEMELERİ

- 250 gr İrmik • 250 gr İnce Bulgur • 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber



İÇ YAPILIŞI

Margarinle birlikte kıymayı kısık ateşte tane tane olana kadar kavurun, sonra ufak ufak doğradığınız soğanları ilave edin ve birlikte kavurun. Kıyma ve soğanlar iyice piştikten sonra kimyon, karabiber, pul biber ve toz kırmızıbiberi ekleyin ve 3 dakika beraber kavurun. Hazırlanan karışımı soğutun ve soğuduktan sonra üzerine fındık, fıstık ve ince ince doğranmış maydanoz ilave edilerek karıştırın.

HAMUR YAPILIŞI

İrmik ve ince bulguru bir kaptaki iyice karıştırın ve üzerine sıcak su ekleyip tekrar karıştırın. Karışım soğuduktan sonra üzerine toz kırmızıbiberi ve tuzu ekleyerek mikserden istenilen kıvama gelene kadar geçirin. Hazır olan hamuru avucunuzun içine alarak açın ve içine hazırladığınız içi koyup şekilli bir biçimde hamurunuzu kapatın. Hazırladığınız içli köfteleri kızgın yağa atarak yavaşça çevirin. Kızaran içli köfteleri servis tabağına alabilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



CEVİZLİ PAZI



MALZEMELER

- ½ kg. Pazı • ½ kg. Süzme Yoğurt • 1 Soğan • 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Diş Dövmüş Sarımsak • 100 gr. Kırık Ceviz • 1 Tatlı Kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Pazıyı bol suda yıkayın sonra süzün. Soğanı ve pazıyı ufak ufak doğrayın. Doğradığınız soğanları bir tavada zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun ve soğanlar pembeleşince pazıları da ekleyin. Pazılar yumuşadıktan sonra karışımı bir kaba alarak soğumaya bırakın. Soğuyan karışıma sarımsağı, yoğurdu, tuzu ve cevizi karıştırın. Daha sonra servis tabağına alarak soğumaya bırakın. Tercihen servis yaparken üzerine ceviz ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



MANTAR SOTE



MALZEMELER

- 1 Kuru Soğan • 1 Diş Dövülmüş Sarımsak • 1 Kırmızı Biber • 3 Yeşil Sivri Biber • ½ Çorba Kaşığı Pul Biber • ½ kg. Haşlanmış Mantar
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası



YAPILIŞI

Kuru soğanı ufak ufak doğrayın. Doğradığınız soğanı sarımsakla beraber yağda pembeleşinceye kadar kavurun ve yaklaşık 5 dakika sonra pul biber ve salçayı ekleyerek yeniden kavrulmaya bırakın. İyice kavrulduktan sonra mantarlarla beraber 3 bardak su ekleyerek haşlamaya bırakın. Kırmızı ve yeşilbiberleri ufak ufak doğradıktan sonra onları da ekleyin ve 3 dakika daha pişirin. Servis tabağına alın ve üzerine biraz zeytinyağı serpiştirin. Tercihen servis yağarken üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



HAVUÇ TARATOR



MALZEMELER

- ½ kg. Haşlanmış Havuç • ½ kg. Süzme Yoğurt • ½ Bağ Dereotu
- 3 Diş Dövülmüş Sarımsak • 200 gr. Kırık Fındık • 50 gr. Mayonez
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Havuçları soyduktan sonra rendeleyin. Rendelediğiniz havuçları bir tavada, yağ ile 10 dakika kavurun. Bir kaba alarak soğumaya bırakın. Soğuyan havuca ufak ufak doğradığınız dereotunu, sarımsağı, tuzu, mayonezi, yoğurdu ve en son fındığı ekleyerek karıştırın. Karışımı bir kaba alarak üzerine fındık ekleyerek servis edebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



PATATES SALATASI



MALZEMELER

- ½ Bağ Maydanoz • 1 Adet Havuç • 5 Adet Patates • 1 Adet Yumurta
- 3 orba Kaşığı Zeyinyağı • ½ orba Kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Patatesleri ve havuçları soyun ve bir tencereye alarak piŐene kadar haşlayın. Haşlanan patatesleri bir kaba alın ve üzerine yumurtayı kırıp yağı ve tuzu ilave ederek iyice ezin. Maydanozu ve havucu ince ince doğrayın ve ezilmiŐ patatesin içine ilave ederek karıştırın. Tercihen servis yaparken üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



ÇERKEZ TAVUĞU



MALZEMELER

- ½ Paket Tost Ekmeği • ½ kg. Tavuk Göğsü • ½ kg. Süt
- ½ Çorba Kaşığı Beyaz Karabiber • ½ Çorba Kaşığı Tuz
- 200 gr. Kırık Ceviz • 2 Diş Dövülmüş Sarımsak



YAPILIŞI

Tavuk göğsünü bir tencerede pişirin. Pişen tavuk göğsünü ufak ufak elinizle parçalayın. Tost ekmeklerinin kenarlarını inceden kesip bir kaptaki sütü iyice yoğurun. Ekmek istenilen kıvama geldikten sonra tavuğu, karabiberi, tuzu, sarımsağı ve cevizi koyarak karıştırın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini ceviz ve tavuk parçalarıyla süsleyin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



KÖRİ SOSLU PATLICAN



MALZEMELER

- 1 Kuru Soğan • 4 Çorba Kaşığı Köri Sosu • 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 kg. Bostan Patlıcan • ½ Çorba Kaşığı Tuz
- 3 Diş Dövülmüş Sarımsak



YAPILIŞI

Bostan patlıcanlarını közleyip içini bir kaşık yardımıyla boşalttıktan sonra soğumaya bırakın. Soğanları ufak ufak doğrayın ve tavaya koyup yağda kavurun. Soğanlar biraz pembeleştikten sonra üzerine 1 bardak soğuk su ilave edin. Su kendini soğanlarla beraber çekmeye başlamasına yakın 2 çorba kaşığı köri sosu ilave edin. Karışıma sırasıyla patlıcan salatasını, tuzu, sarımsağı ve köri sosunu ekleyerek karıştırın. Karışımı servis tabağına alın ve soğumaya bırakın. Tercihen servis yaparken üzerine ince doğranmış maydanoz, taze soğan ve kırmızı biber ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



KÖRPEOĞLU SALATASI



MALZEMELER

- 3 Adet Kabak • 2 Adet Havuç • 3 Adet Patates • 4 Adet Patlıcan
- ½ kg. Süzme Yoğurt • 4 Diş Dövülmüş Sarımsak
- 2 Çay Bardağı Sıvıyağ • 1 Tatlı Kaşığı Nane • 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber



YAPILIŞI

Kabakları, havuçları, patlıcanları ve patatesleri ufak ufak, küp küp doğrayın. Bir tencerede yağı kızdırın ve sebzeleri yağın içine atarak kızartın. Bir tabağın altına peçete koyun ve kızaran sebzeleri tabağa koyarak yağın çekmesini ve soğumasını bekleyin. Bir kaba soğuyan sebzeleri alın. Üzerine yoğurdu ve sarımsağı ekleyerek karıştırın. Karışımı servis tabağına alın. Bir tavada zeytinyağı, nane ve pul biber koyarak kızdırın. Servis yaparken yoğurtlu sebzelerin üzerini sarımsaklı yoğurt ve kızartmış olduğunuz nane ve pul biber karışımı ile süsleyin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



KADINBUDU KÖFTE



MALZEMELER

- 500 gr. Pirinç • 4 Adet Kuru Soğan • 200 gr. Margarin • 2 Yumurta
- ½ Sıvı yağ • ½ kg. Un • ½ Çorba Kaşığı Karabiber • 1 Çorba Kaşığı Kimyon • 1 Çorba Kaşığı Nane • ½ Çorba Kaşığı Tuz
- ½ Demet Maydanoz



YAPILIŞI

Pirinçleri bir gün önceden haşlayın ve süzgeçten geçirin. Soğanları ufak ufak doğrayın. Bir tavada margarini eritin, sonra kıymayı soğanla birlikte kavurun. İşlem tamamlandıktan sonra kıyma ile pirinci dinlenmesi için 1 gece dolapta bekletin.

Ertesi gün bir kaba pirinci ve kavru lan kıymayı alın. İçine karabiberi, kimyonu, naneyi, tuzu ve önceden ince ince doğradığımız maydanozu ekleyerek kavurun. Küçük bir kapta yumurtayı kırıp çırpın. Boş bir alanda karışıma el büyüklüğünde şekil verin ve ilk başta una sonra da yumurtaya bulayın. Başka bir kapta yağı kızdırın ve kızaran yağın içinde hazırladığımız hamurları kızartın, daha sonra da servis tabağına alın.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



PASTIRMALI HUMUS



MALZEMELER

- 1 kg. Nohut • 1 Çorba Kaşığı Tuz • 1 Çorba Kaşığı Tahin • ½ Çorba Kaşığı Kimyon • ½ Margarin • 3 Diş Dövülmüş Sarımsak
- 50 gr. Pastırma • 2 Çorba Kaşığı İç Fıstık



YAPILIŞI

Nohutları bir gece önceden su ile dolu olan tencereye alın ve tuz ilave edip ıslatmaya bırakın. Ertesi gün nohutları bir tencerede haşlayın. Nohutlar haşlandıktan sonra 2 bardak su ile mikserden geçirin. Çekilmiş nohutları tencereye alın ve tahin, kimyon, margarin, sarımsak ve 2 bardak su ilave ederek su kendini çekene kadar kısık ateşte kaynatın. İstenilen kıvama geldiğinde servis tabağına alın. Bir tavada pastırmayı ve iç fıstığı tavada kızartın. Kızaran karışımı humusun üzerine serpiştirin.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



RUS SALATASI



MALZEMELER

- ½ Havuç • 250 gr. İç Bezelye • ½ Patates • 15 Tane Kornişon Turşusu
- 250 gr. Süzme Yoğurt • 250 gr. Mayonez • 1 Çorba Kaşığı Meksika Fasulyesi • 1 Çorba Kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Havucu ve patatesi soyduktan sonra tencereye 1 tatlı kaşığı tuz atarak haşlayın. Haşlanan havucu, patatesi ve turşuyu ufak ufak küp şeklinde doğrayın. Doğradığınız karışımı bir kaba alın ve içine bezelye, yoğurt, mayonez ile tuz ekleyerek karıştırın. Karışımı servis tabağına alıp üzerine turşu, havuç ve Meksika fasulyesi ile süsleyebilirsiniz.

Servise hazırdır. Afiyet olsun.



GÖZDE ŞARKÜTERİ

Güneşli Bahçe Sokak No:8 Kadıköy Balıkçılar Çarşısı
KADIKÖY/İSTANBUL
Tel: 0090-216-346-02-40

www.gozdesarkuteri.com