

3000 Yemek Tarifi



Salatalik orbasi - 1

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 adet salatalik

1 ay bardasi i ceviz

1 kg yogurt

2 yemek kasigi kiyilmis taze nane

4 dis sarmisak

3 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

1-Salataliklari soyup ortadan ikiye ayirin. iri çekirdekleri varsa çikarin, kk parçalar halinde dograyip üzerine tuz serpererek 30 dakika bekletin.

2-Salataligin suyunu ince delikli bir süzgeçten bastirarak ikartin. Bu suyu yogurt, kiyilmis ceviz, nane, dvlms sarmisak ve biberle karistirin.

Damla damla zeytinyagi yedin. Servise kadar buzdolabinda bekletin.

3-Servis yaparken çorba kaselerine birer dilim salatalik koyup 1 yemek kasigi da kirilmis buz serpin.

Fasulye orbasi - 2

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

250 gr kuru fasulye

1 orta boy soğan

1 dis sarmisak

1 buke garni (maydanoz koku, defne yapragi, kekik sapi vb bagli olarak) 4 sap kereviz

2 ince sap pırasa

2 tepeleme yemek kasığı tereyağ

4 orta boy domates

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Fasulyeleri ayıklayıp 4-5 saat soğuk suyla ıslatın.Suyunu süzüp 2 ½ litre sıcak suyla ateşe koyun.1 adet soğan, sarımsak ve buke garniyi katin.

2-Kereviz ve pırasayı küçük parçalar halinde doğrayıp 1 kasık yağla kısık ateş üzerinde pismeye bırakın.Domatesin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp doğradıktan sonra karışımına ekleyin.

3-Fasulye yumuşayınca içinden soğan ve buke garniyi çıkartıp domatesli karışımına katin.Sonra da pure makinasından geçirin, tekrar ateşe koyup yeterince tuz katin.Servisten önce yumurta sarısını 2-3 kasık corbayla alıştırarak sulandırın ve kalan 1 kasık yağla birlikte corbaya katin.

Yağda kızdırılmış ekmeklerle servis yapın.

Soğan Çorbasi - 3

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

3-4 adet soğan

2 yemek kasığı tereyağı veya margarin

2 kahve fincanı silme un

Terbiyesi: 2 yumurta sarısı

½ lt süt (2 bardak)

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soğanları ayıklayıp ortadan ikiye keserek ince yarım halkalar halinde doğrayın.

2-Tereyağla beraber biraz kavurun. Un katıp 2-3 dakika karıştırın. Et suyu koyup 30 dakika yavaş yavaş kaynatın.

3-Süzgeçten baska bir kaba geçirin. Tuz atip tekrar atese oturtun. Sütle çirpilmis yumurtayi katarak bir iki tasim kaynatip atesten indirin.

4-Çorbayi ya birer kisilik kaselere ya da büyük servis kasesine bosaltin.

Üzerine rendelenmis peynir serpestirin. Firinda kizartip servis yapin.

Patates Çorbasi - 4

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

2 orta boy sogan

3-4 adet patates

1 kahve fincani un

1 küçük paket tereyagi veya margarin

1 çay kasigi hindistancevizi

tuz

Terbiyesi: 1 bardak süt

2 yumurta sarisi

Garnitürü: 2 adet yumurta aki

1 çay bardagi kasarpeyniri (rendelenmis)

1 çay kasigi kirmizibiber

1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

2-3 dilim bayat ekm

YAPILIŞ TARIFI

1-Soganlari küçük parçalar halinde dograyin, iki kasik yagla açık renkte kavurun. Un katin , iki üç dakika daha kavurun. Et suyu ile kusbasi dogranmis patatesleri, hindistancevizi ve tuz koyup yavas

yavas kaynatarak 30 dakika pisirin.

2-Çorbayı baska bir kaba süzün. Tekrar atese koyun. Terbiyesini yapın ve atesten indirin. Garnitürüyle servis yapın.

Garnitürün yapılışı: Yumurta akına kasar peyniri, kırmızıbiber ve maydanoz katin. Bu karışımı ekmeklerin üzerine sürün. Küçük küp şeklinde kesip çorbayla servis yapın

Bezelye Çorbasi - 5

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu(10 bardak)

250 gr (1 bardak) kuru bezelye

2 orta boy soğan

1 küçük havuç

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi (tepeleme) tereyagi veya margarin

½ yemek kasigi tuz

Terbiyesi:1 bardak süt

2 yumurta sarisi

Garnitürü:125 gr un

½ küçük paket margarin

1 adet yumurta

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Bezelyeyi ayıklayıp yıkadıktan sonra 4-5 saat suda bekletin.

2-Soğan ve havuçları küçük parçalara doğrayıp, yağla birlikte kısık ateste 4-5 dakika börttürün. Un katin ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kısık ateste bezelye ezilinceye kadar

pisirin.

3-Çorbayı süzgeçten ezerek başka bir kaba aktarın. Tuz atıp tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katin ve servis yaparken çorbanın üzerine birer kasık garnitürden serpistirin.

Garnitürün yapılışı: Unla yağı birlikte kıyın, yumurta, tuz katıp biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayırın. Kalem çapında uzun bir çubuk yapın.

3 cm uzunluğunda verevine parçalara kesin. Azar azar kızdırılmış yaga atıp pembe renkte kızartın.

Kırmızı Mercimek Çorbası - 6

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu

1 büyük boy soğan

1 kahve fincanı un

259 gr (bir bardak tepeleme) kırmızı mercimek

2 yemek kasığı tereyağı veya margarin

½ yemek kasığı tuz

Terbiyesi: 1 bardak süt

2 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sogani ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 kasık yağla kısık ateşte 4-5 dakika kızartın. içine un koyup 1-2 dakika daha karıştırın.

2-Ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, et suyu ile birlikte katin ve yavaş yavaş kaynatın.

3-Çorbayı süzgeçten geçirin. Tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katin.

Bir iki tasım kaynatıp indirin. Kızarmış ekmekle servis yapın.

Sütü terbiye: Eritilmiş tereyağ (1 yemek kasığı), un(1 yemek kasığı), süt(3 su bardağı) ve tuzu birbirine karıştırın. Devamlı karıştırarak 5 dakika pisirin.

Not: sütlü terbiye yapilmis çorbalara limon katılmaz (limon sütü keser) **Yayla Çorbasi - 7**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

10 bardak et suyu

½ bardak pirinç

2 yemek kasigi un

1 bardak süt veya su

2 yumurta sarisi

1 bardak yogurt

1 yemek kasigi tereyagi veya margarin

1 cay kasigi kirmizibiber

2 çay kasigi kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

1-Pirinci ayıklayip yikadiktan sonra et suyu ile birlikte atese koyun.

Pirinçler yumusayincaya kadar hafif ates üzerinde kaynatarak pisirin. Tuz atin.

2-Unu, süt veya suyla karistirarak bulamaç yapin. Kaynayan çorbaya katin. 5 dakika daha kaynatin.

3-Yumurtaayla yogurdu birlikte çirpin, çorbaya karistirip atesten indirin.

4-Çorbanin üzerine kirmizibiber ve nane katilmis yagi gezdirin **Tavuk Çorbasi (Sebzeli) - 8**

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

10 bardak tavuk suyu

250 gr karisik sebze (kabak, fasulye, havuç)

1 tavuk gögsü

1 yemek kasigi tereyagi

½ bardak un

1 bardak süt

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri küp seklinde dograyin, 1 kasik yag ve üzerini örtecek kadar tavuk suyuyla atese koyun. Kisik ateste yumusayincaya kadar pisirin.

2-Unla sütü birbirine karistirin, bu karisimi kaynayan sebzelere katin, artan tavuk suyunu da koyup 10 dakika kaynatin. Sonra kiyilmis tavuk eti ve tuz atip indirin.

irmik Çorbasi - 9

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

8 bardak et suyu

2 kahve fincani irmik

1-2 yemek kasigi margarin

1 ½ bardak süt

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Et suyunu kaynamaya birakin. irmigi serpestirerek katip 7-8 dakika pisirin.

2-Yag ve yeterince tuz koyup sütü ekleyin, 3-4 dakika sonra servis yapin.

Kremali Mantar Çorbasi - 10

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

8 bardak et suyu

258 gr taze mantar

½ limon suyu

1 ay bardagi un

1 bardak süt

1 yemek kasigi tepeleme tereyagi

Tuz, ½ ay kasigi kirmizibiber

Bir fiske hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Mantarlari yikadiktan sonra parçalara bölün; üzerine limon suyu gezdirip biraz bekletin.

2-Bir tencerede yagi eritin ve mantarlari koyup birkaç dakika sote yapin.

Et suyunu katip 10-15 dakika kaynatin.

3-Sütle unu bir kapta karistirin ve kaynayan çorbaya katin. Tuz ve bahari koyup kisik ateste 15-20 dakika pisirin.

Tarhana orbasi - 11

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 dolu yemek kasigi tarhana

8 bardak et suyu veya su

100 gr kiyma (et suyu olursa gerekmez)

1 büyük domates

1 yemek kasigi tepeleme yemek tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Tarhanayi 1 bardak su veya et suyuyla ıslatin.

2-Kiymayi yagla birlikte 4-5 dakika kavurun. Dogranmis domatesleri karistirip 3-4 dakika daha pisirin.

3-Kalan et suyunu ve islatilmis tarhanayi kiymaya katin. Ara sira karistirarak 10 dakika daha pisirin.

Not:Kiyma kullanilmadigi zaman, domatesi süzgeçten geçirin ya da küçük parçalara dograyip yagla biraz pisirin.

iskembe Çorbasi - 12

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet koyun iskembesi

1 bas sogan

2 kahve fincani un

100 gr (4yemek kasigi tepeleme) tereyagi veya margarin 1 yemek kasigi silme tuz

2 çay kasigi kirmizi biber

Terbiyesi:3 adet yumurta sarisi

2 adet limon

1 bas sarmisak

1 kahve fincani sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1-iskembeyi temizleyip yıkadıktan sonra 4-5 litre suyla atese koyun. içine dörde bölünmüş sogan, 4-5 dis sarmisak, ½ limon kabugu ve tuz katin.

Kaynamaya baslarken kopüğünü alin. iskembe yumusayana kadar, kisik ates üzerinde pisirin. (Etler pisip de 3 litre et suyu kalınca atesten indirin.) 2-iskembeyi tavla zari büyüklüğünde dograyin.

3-Unu 3 kasik yagla biraz kavurun. Üzerine azar azar iskembe suyundan döküp karistirin. 10 dakika kaynatin. Sonra da dogranmis iskembeleri katin.

4-Üç yumurta sarisi, 1 ½ limon suyu, ½ bardak suyla hazirlayacaginiz terbiyeyi çorbaya karistirin. Kalan yagi eritip kirmizibiber koyduktan sonra uzerine gezdirin.

Not:4-5 dis sarmisagi biraz tuzla havanda dövün. 1 kahve fincani sirkeyle karistirin.

Düğün Çorbasi - 13

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt et suyu (8 bardak)

250 gr koyun eti

125 gr un (1 bardak silme)

1 yemek kasigi tereyagi (Tepeleme)

½ yemek kasigi tuz 2 çay kasigi kirmizibiber

Terbiyesi:2 yumurta sarisi

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

1-Kusbasi dogranmis eti yeterince suyla pisirin.

2-Unu bir bardak soguk et suyuyla karistirip bulamaç yapin.

3-Kalan et suyunu kaynatin, pisen eti ve suyunu katin.Hazirladiginiz bulamacı azar azar katarak yedinin.Tuz koyun, 10 dakika pisirin.

4-Terbiyesini yapin.Servisten önce üzerine kirmizibiberli yag gezdirin **Bolu Tarhana Çorbasi - 14**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

100 gr yagsiz kiyma

150 gr köy tarhanasi

1 adet iri domates

1 çorba kasigi tereyag

2 kg et suyu veya su

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tarhanayı bir bardak et suyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika kadar ıslatıp, bekkletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamış et suyuna tarhanayı karıştırarak ilave edin ve kaynatın. Küçük bir tencerede kıymayı tereyağında 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabuğunu soyduktan sonra çekirdeklerini çıkartıp ince ince doğrayın ve tencereye ilave atın. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kıymayı çorbanın içine katin. On dakika kadar ağır ateste pisirip servis yapın.

- 15

Mantar çorbasi - 16

Mutfak: Amerikan

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 torba kuru mantar

500 gr. soğan

1 kırmızı, 1 sarı ve 1 yeşil dolmalık biber

2 diş sarımsak

6 yemek kasığı soya yağı

1/2 lt hazır sebze suyu

4 dilim tost ekmeği

Tuz, karabiber

100 gr. rendelenmiş eski kasar peyniri

Biraz maydanoz

Bir çorba kasığı Ameriksn soya unu

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları yıkayın. 1/4 lt. suda haslayın. Sogan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soganları yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde doğrayın.

Sarmisagi ince doğrayın. 3 yemek kasigi soya yagini bir tencerede isitin.

Sebze ve saimisagin yarisini içinde çevirin. Sulu mantarlari ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini dökerek 10 dk. kadar pisirin. Ekmegi küp seklinde doğrayın. Soya yagini tavada isitin. Ekmekleri ve arta kalan sarmisagi içinde pembelestirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanin üstüne maydanoz serpistirin. Ekmek ve peyniri çorbanin yanında servis yapin.

Domates Çorbasi - 17

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

5 adet domates

1 yemek kasigi margarin

1 yemek kasigi un

1 bardak süt

1 çay bardagi rendelenmis taze kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Hafifçe eritilmiş yağ ve un kisik ateste hafifçe çevrilir. Yavaşça süt ilave edilir. 1,5 litre kadar su agir agir karisima ilave edilir ve kaynamaya birakilir. Diger tarafta kabuklari soyulmus domatesler blender yardimiyla çekilir. Kaynamakta olan suya ilave edilir. 10 dakika kadar pisirilir. Çorba ilindikten sonra bir kez daha mixer yardimiyla boza kivamina getirilir.

Arzuya kadar tuz ilave edilir. Servis edilecegi zaman üzerine rendelenmis taze kasar konulur.

Kuzu kaburga dolmasi - 18

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 su bardagi elma suyunda haslanmis Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgasi (pirzolasi) bütün olarak

Tuz ve toz karabiber

Dolma İçi:

1 su bardagi dogranmis kereviz basi

1 çay bardagi dogranmis sogan

4 yemek kasigi tereyag veya margarin

2 su bardagi dilimlenniis elma

1 çay bardagi ceviz

1 çay bardagi çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi baharat

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kaburgasini kemikler yukariya gelecek sekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerlestirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarin. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde tereyagini eritin. Kereviz ve sogani orta ateste pisirin. Ocaktan indirin.

Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karistirin. Kizarmis kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15

dakika daha pisirin. Folyolari çıkarın ve sıcak olarak servis yapın **Etli Karisik Dolma - 19**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr kiyma

1 kg dolmalik biber

5 adet domates

1.5 kahve fincani pirinç

1 çorba kasigi margarin

2 bas sogan

1 orba kasigi ayçiçek yagi

Yarim demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin st taraflarini kesin. Domateslerin içlerini kasikla bosaltip, ikardiginiz etli kisimlari kiymaya karistirin. entilmis iki bas sogani, yikanmis pirinci, kiyilmis maydanozu, tuzu, biberi de kiymaya ekleyin.

Yarim fincan su ve bir çorba kasigi ayçiçek yagi ilavesiyle kiymayi yogurun. Su ve ayçiçek yagi dolmanin daha yumusak ve gevsek olmasini saglayacaktır. Biberleri ve domatesleri doldurun, margarini ve yarim bardak suyu katarak, pirinçler yumusayincaya kadar pisirin **Lahana sarmasi - 20**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci

7-8 adet haslanmis lahana yapragi

250 gr. kiyma

1 büyük bas sogan

1 adet küp dogranmis domates

1/2 demet dereotu

1 adet limon

2 orba kasigi zeytinyagi

2 orba kasigi pastörize yogurt

1 seker kasigi yenibahar ve karabiber

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yemeklik dogradiginiz sogani ve kiymayi zeytinyaginda kavurun. Iine dereotu, pirinç, domates, yenibahar, karabiber ve tuzunu ilave edip 5

5 dakika daha kavurun. Hazirlamis oldugunuz bu içi lahana yapraklarinin içine yerlestirip dolma seklinde sarin. Firin kabina dolmalari dizin ve 5

5 dakika firinlayin. Yaninda garnitür olarak yogurt ve limon kullanarak servis yapabilirsiniz.

Pirinçli Sogan Dolması - 21

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 su bardagi pirinc

Yarim su bardagi su

2 çorba kasigi soya yagi

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1 fincan tavuk suyu

1 dis sarimsak

1-2 demet dereotu

YAPILIS TARIFI

Bir tavada yag kizdirip pirinci hafif kavurun. İçine ezilmis sarimsak, kiyilmis dereotu, tuz ve kirmizi biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatin. Soganlarin kabuklarini soyup ortadan 2'ye ayirin. İçlerine hazirlamis oldugunuz pirinçli karisimdan doldurun ve firin kabina dizin.

Dolmalarin üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soganlar pisene kâdar firinlayin.

Afiyet olsun...

Zeytinyagli pırasa dolması - 22

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci

Yarim kilo pırasa

1 adet havuç (doğranmis)

2 su bardağı yoğurt

Yarım demet dereotu

1 adet patlıcan (küp seklinde doğranmis)

1 domates

2 seker kasığı kuru nane

2 yemek kasığı zeytinyağı

Yeterince tuz ve kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Pirincin pismesi için 2.5 bardak su ile biraz haslayın. Bir tavada yağı kızdırıp patlıcan, pirinç, dereotu, kuru nane, tuz ve kimyonu ekleyip 20

dakika kadar kavurun. Pirinçler pisince hazırlanmis olan bu içten pırasaların içine doldurun, fırına koymadan önce üzerlerine yoğurt dökün sonra fırın kabına dizin. 150 derece isitilmis fırında 30 dakika kadar pisirin.

Servis tabağına alıp domates, havuç ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Karides Sis - 23

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

20 adet iri karides

10 adet defne yaprağı

5 küçük domates

6 adet yeşil sivri biber

2 adet limon

1-2 yemek kasığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

1. Karideslerin baslarını koparıp kabuklarını çıkartın. Sirtindeki siyah bağırsagi bıçagin ucuyla temizledikten sonra yıkayıp kurulayın.
2. Karideslere tuz, biber serpin; 1 limon suyu ile karıştırarak 10 dakika bekletin. Bas ve kuyruklarını büküp yuvarlayarak sislere geçirin. Aralarına yarım limon dilimi, yarım defne yaprağı dörde bölünmüş domates ve yeşil biber geçirmeyi unutmayın.
3. Karidesleri yağlayın ve çevirerek ateste pişirin. Sebze garnitürleri ve limon salçasıyla servis yapın.

Deve Tabani Baklava - 24

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 çay bardağı zeytinyağı

2 çay bardağı su

2-3 damla limon

Yeteri kadar un (Yumusak bir hamur için)

Açmak için :

1 paket nisasta

1 çay bardağı un

İçi için :

1 su bardağı çekilmiş ceviz

Üzeri için :

250 gr tereyağı (kızdırılmış)

Serbeti için :

2 su bardağı şeker

1 su bardağından biraz fazla su

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagi, su ve limon suyunu karistirip içine unu azar azar ekleyin. Elle çirpin. Civik bir halde iken un katarak fazla sert olmayan bir hamur tutun.

20 dakika üzerine bez örtüp hamuru dinlendirin.

Hamurdan 12 adet cevizden biraz büyük bezeler koparin. Üzerine nisastali un karisimi serpin. Oklava ile çarsi yufkasından biraz daha büyük olarak, nisastali un yardimi ile açın. Her bir yufkayı karsilikli kenarlarından ortaya dogru dört bir kenarından toplayin.(büzerek).

Ortadaki büzölmüs kisma ceviz koyup, uç kismından ortaya dogru kapatın.

Firin tepsisine yavasça çevirin. Üzerine kızdirilmis tereyagini dökerek firina verin.

Pembelesince fırından alın. Kizginligi gittikten sonra ilindirilmis serbeti üzerine döküp servise sunun.

Beyin Çorbasi - 25

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

125 gr un (1 bardak)

2 yemek kasigi tepeleme tereygi veya margarin

2 adet koyun beyni

½ demet maydanoz tuz

Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi

½ kahve fincani limon suyu

½ bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

1-Beyinleri soguk suya birakin. Üzerindeki zari çıkartip suyla atese koyup haslayin. Soguduktan sonra findik büyüklüğünde dograyin.

2-Unla yagi çorba tenceresinde biraz kavurun. Kalan beyin ve et suyunu azar azar ekleyip yedirin.10 dakika sonra da beyinlerle tuzu koyun.

3-Terbiyesini hazirlayip çorbaya karistirin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Borsch (Bors) orbasi - 26

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

3 lt et suyu(12 bardak)

500 gr haslanmis sigir eti

100 gr tereyagi veya margarin

2 adet pancar

1 küçük kereviz

1 küçük havuç

¼ küçük bir lahana

2 orta boy soğan

2 yemek kasigi domates salçasi veya (3 orta boy) domates 4-5 sap maydanoz

1 adet defne yapragi

1 adet kirmizi biber

3 dis sarmisak

1 tatli kasigi seker

1 yemek kasigi sirke

1 yemek kasigi un

1 yemek kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Pancari kibrit biçiminde dograyin. Kiyilmis sarmisak, seker ve sirke koyarak biraz bekletin (renk vermesi için)

2-Soganlari 2 mm kalinliginda yarim ay seklinde, kereviz ve havuçu da kibrit biçiminde ve boyunda dograyin.

3-Lahanayi kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haslayin. iri parçalara bölün.

4-Büyük bir tencerede soganla yagi hafifçe kavurun. Sonra havuç, kereviz ve pancari koyup 2-3 dakika daha kavurun. Un ve salçayı veya rendelenmiş domatesi koyduktan sonra da 1-2 dakika karıştırın.

5-üç litre et suyu, haslanmış ve doğranmış sigir eti, demet halinde bağlanmış maydanoz, defne yaprağı, kırmızıbiber, doğranmış lahana ve tuz katıp 30 dakika pisirin.

6-Defne yaprağını, maydanoz demetini içinden çıkartın. Servis yaparken çorbanın üzerine birer kasık yogurt veya ekşi krema koyun **Bahar Çorbasi - 27**

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu

125 gr (1 bardak silme) un

100 gr (4 yemek kasığı tepeleme) tereyağı veya margarin 1 küçük boy havuç

1 küçük boy kereviz

1 küçük boy kabak 1 avuç taze fasulye

1 çay kasığı kırmızı biber-tuz

Terbiyesi: 1 ½ adet limon

3 adet yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayıklayıp nohut büyüklüğünde dograyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve 2 çay kasığı tuz katarak yavaş yavaş kaynatıp 30 dk pisirin.

2-Yağla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katıp yedin. (Et suyunu katarken tencereyi atesten alın ve çok iyi karıştırarak yedin. Aksi halde karışım pürüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatıp sebzeleri koyun.

3-Üç yumurta sarısını limon suyu ve suyla karıştırıp çorbaya katin. Üzerine kırmızıbiber ekin.

Yumurtali Konsome - 28

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome

1 bardak süt 2 bütün yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

1-Yumurtalari bir kaba kirin. Telle karistirarak sütü katin. Tuz, biber koyun.

2-4 adet krem karamel kalibina, ya da 15 cm. Çapında dibi düz bir kaliba bosaltin. içinde sicak su bulunan bir tepsiye oturtun. Firinda 20 dakika pisirin.

3-Firindan ve sudan çikartip sogutun.Kaliplari ters çevirip bosaltin. Pisen yumurtali karisimi küp seklinde dograyin.

4-Yumurtali garnitürü konsome kaselerine dagitin. Üzerine sicak konsome koyup servis yapin.

Sebzeli Konsome - 29

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome

1 küçük kereviz ½ orta boy pirsas (beyaz kısmi)

YAPILIŞ TARİFİ

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

Tel Sehriyeli Konsome - 30

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

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

100 gr tel sehriye

YAPILIS TARIFI

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

Sogan Corbasi 2 - 31

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt koyu renk et suyu

500 gr (5-6 adet) sogan

4 silme yemek kasigi tereyagi 1 bardak rendelenmis kasar peyniri 7-8 adet tost ekmegi

YAPILIS TARIFI

1-Soganlari ayiklayip ince dilimler halinde kesin. Yagla birlikte acik pembe renkte kavurun. Et suyu katip 20 dakika pisirin.

2-Ekmek dilimlerine kasar peyniri serpestirin ve firinda üzerlerini kizartin.

Kare seklinde küçük parçalara dograyin.

3-Çorbaları tabaklara bölüp üzerlerine ekmeklerden koyun ve kasarpeyniri serptikten sonra servis yapin

Sebzeli Balik Corbasi - 32

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt (8 bardak) balik suyu

1 orta boy sogan

1 küçük boy havuç

1 küçük boy kereviz

1 orta boy patates

1 yemek kasigi tuz 1 kahve fincani pirinç

Terbiyesi: 2 yemek kasigi un

2 adet yumurta sarisi

½ kahve fincani limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayıklayip nohut büyüklüğünde doğrayın. Yıkanmış pirinçle beraber üzerini geçecek kadar suyla atese koyun.

2-Sebzeler ve pirinç yumuşadığı zaman balık suyu ve tuz katin.

3-Bir kapta un, yumurta sarisi, limon suyu, ½ bardak suyu bir telle çirpin.

Kaynamakta olan çorbaya karıştırın, 1-2 dakika sonra atesten indirin **Sehriye Çorbasi (Terbiyeli) - 33**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu(10 bardak)

100 gr tel sehriye

2 çay kasigi tuz

Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

1-Et suyunu çorba tenceresinde kaynatın. Küçük parçalara kırılmış sehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin.

2- Yumurta sarisi, limon suyu ve ½ bardak suyu bir kaptan çirpin.

Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasim kaynatip indirin **Sehriye orbasi (Domatesli) - 34**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (yagli)

100 gr tel sehriye

3 orta boy domates

½ demet maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Domatesleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çıkarin ve kabuklari kalacak biçimde, iri rendeden geçirin. Bir iki kasik et suyunun yagindan koyup ateste yumusatin. Sonra kalan et suyunu ekleyin.

2-Kaynamaya baslarken tuz ve sehriyeyi katin 10 dk sonra kiyilmis maydanoz serpip indirin.

Pirinç orbasi (Domatesli) - 35

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu veya su

¾ bardak pirinc

300 gr (3 orta boy) kirmizi olgun domates

7-8 sap maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini çikartip küçük parçalara dograyin veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini Çikardiktan sonra kalin rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla atese koyun

ve 5-10 dakika kaynatın.

2-Kalan et suyuyla temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katin. Kisik ateste pirinçler yumusayana dek pisirin tuz katip kiyilmiş maydanoz serpin.

Pirinç Çorbasi - 36

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt. (10 bardak) et suyu

125 gr (3/4 bardak) pirinç

7-8 sap maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayip yıkayın. Et suyuyla atese koyun. Pirinçler pisinceye kadar yavas yavas kaynamasini saglayın. Tuz katip atesten indirmeden önce üzerine kiyilmiş maydanoz serpin.

Yesil Mercimek Çorbasi - 37

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Yesil Mercimek 2/3 su bardagi 115 gr

Su 6 su bardagi 1200 gr

Sogan 1 orta boy 75 gr

Margarin veya tereyagi

4 yemek kasigi 40 gr

Un 2 yemek kasigi 12 gr

Pirinç ¼ çay bardagi 25 gr

Tuz 2 tatli kasigi 12 gr

Yumurta 1 adet 50 gr

Süt 1 su bardagi 200 gr

Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr

Kırmızı biber ½ tatlı kasığı 1 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği yıka. 1 su bardağı su ile bir gece önceden ıslat. Soganı soy, yıka, ince ince doğra. Yağla birlikte tencereye koy, kapagı kapat, ara sıra karıştırarak 2-3 dakika öldür, unu ekle, hafif sararınca yağı dğın kavur.

Pirinç yıka, mercimek ve kalan su ile beraber sogan-un karışımına kat, kaynayana kadar karıştır. 35-40 dakika pişir. Süzgeçten veya blenderden geçir, tuzu ekle, tekrar ateşe koy. Yumurtayı ayrı bir kaptaki, sütle iyice çirp, içine sıcak çorbadan bir kaç kasık katarak ilit. Süt-yumurta karışımını tencereye azar azar eklerken, çorbayı sürekli karıştır, kaynayınca ocagı kapat. Diğer yandan, ekmeği 1 cm³ irilikte doğra ve tepsiye koy, fırında pembe renkte kızart. Çorbayı üzerine kızarmış ekmeç ve kırmızı biber serpererek servis yap.

Yayla Çorbasi - 38

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Pirinç 1/3 su bardağı 60 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Tuz 2 tatlı kasığı 12 gram

Un 3 yemek kasığı 18 gram

Yogurt 1 2/3 su bardağı 360 gram

Yumurta 1 adet 50 gram

Margarin veya tereyağı

4 yemek kasığı 40 gram

Nane 1 ½ yemek kasığı 2 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıka, su ve tuz ile tencereye koy, iyice yumusayana degin, yaklasik 30 dakika pisir. Unu, ayri bir kapta, yogurtla ez, içine yumurtayı kir, karistir, sicak çorbadan birkaç kasik koyarak ilit. Yogurtlu karisimi tencereye azar azar ekleyerek, çorbayı sürekli karistir, kaynayincaya kadar karistirmaya devam et. 10 dakika pisir. Yagi tavada erit, naneyi kat, birkaç kez çevir, ocaktan al, çorbanin üzerine gezdir.

Ton Balikli Makarna - 39

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 kutu ton baligi

1 paket makarna(burgu)

1 çorba kasigi mayonez

2 çorba kasigi zeytinyagi

1 adet salatalik tursusu

1 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi kapari

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayin.Süzüp kenarda bekletin.Ton baliginin suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyagini,ufak dogranmis salatalik tursusunu ayri bir kapta karistirin.Bunu ton baliklarına ekleyin.Haslanmis makarnayı margarinle soteleyin.Kaparileri içine atin.Ton balikli sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

Kaplanmis Midye Tava - 40

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

50 adet midye içi

1 bardak un

1/ 2 bardak su

2 adet yumurta

2 çay kasigi tuz

1,5 bardak siviyağ

Taratoru: 100 gr helva fistigi

2 dilim bayat ekmek içi

4 dis sarmisak

1 adet limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

1. Midyeleri temizleyip yıkayın. Bir arasinda suyunu giderin. Unun yarisiyla midyeleri unlayın.
2. Kalan unu, 2 yumurta sarisi ve yarim bardak suyla karistirin. Boza koyulugunda olan bu bulamaca, kar halinde çirpilmis iki yumurta akini ekleyin.
3. Unlanmis midyeleri bulamaca batirin ve pembe renkte kizartin.

Hazirladiginiz taratorla birlikte servis yapin.

Midye Sis Tava - 41

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

30 adet irice iç midye

10 adet ince ağaç çubuk

1 bardak un

Tuz

1,5 bardak siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

1. Midye içlerini temizleyip yıkadıktan sonra kurulayın. Tuz katılmış unun içinde altüst yapın ve karıştırın.
2. Çubukların üzerine üçer dörder adet midye geçirin. Sonra da birali veya karbonatlı suya sokup çıkartın. Kızgın yaga atarak 3-4 dk arayla pembe renkte kızartın.
3. Kızaran midyeleri bir tabaga sıralayın. Yanında fıstıklı, cevizli ya da ekmek içi, sarmisak ve sirkeyle yapılan taratorla servis yapın.

Kefal Firinda - 42

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

2 su bardagi su

1 demet maydanoz

2 dis karanfil

5 çorba kasigizeytinyagi

veya ayçiçek yagi

1 kg Kefal ayıklanip

halka sek. dogranmis)

300 gr.sogan rendelenmis

300 gr.domates rendelenmis

2,5 çorba kasigi limon suyu

1/2 çay kasigi tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önceden firini 170 dereceye getirip, isitin. Bir kapta 2 su bardagi suyu, maydanoz ve karanfili koyup, su yari yariya çekinceye kadar kaynatın, süzdürün. Zeytinyagi ya da ayçiçek yagini ilave edip karıştırın. Kefal baligi dilimlerini bir tepsiye dizin. Rendelenmis domates ve sogani balıkların üzerine dökün.Maydanoz suyu zeytinyagi karisimini da balıkların üzerine gezdirin. Tuz ve biberini

serpin.Limon suyunu da dökün. Firinda balıklar pisinceye kadar yaklaşık 15 dakika pisirin.Firından alıp önceden ısıtılmış tabaklarda servis yapın.

- 43

Lufer Izgara - 44

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Çorba kasigi ayçiçek yağ

izgara telini yağlamak için

4 Adet orta boy lüfer

temizlenip, yıkandıktan sonra kurulanmış

30 gr un 4 çorba kasigi

Yarım çay kasigi tuz

Beyazbiber

2 Adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce izgarayı yakın.Izgara telini yaklaşık 1 çorba kasigi ayçiçek yağı ile yağlayın.

Balıkların iyi pismesi isteniyorsa, balıkların her iki taraflarına da bıçakla birer çentik atın.Eğer az pismiş isteniyorsa bu işlemi yapmayın.Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karıştırın.Limon suyundan 2 çorba kasigi kadarını bir kenara ayırıp, kalanını balıkların üzerine serpin.Balıkları una bulayıp, fazla ununu silkeleyin.1 ölçü limon suyuna 4 ölçü zeytinyağı olacak şekilde bir sos hazırlayın.Balıkları sıcak izgaraya yerleştirin.Balıklar piserken, temiz bir fırçayla arasına hazırladığımız bu sostan üzerlerine sürün.Yaklaşık 5 dakika sonra balıkları altüst ederek diğer yanlarını da 5 dakika pisirin.Balıkları önceden ısıtılmış tabaklara alın.Kalan limon suyu ve zeytinyağı karışımına kıyılmış maydanozu ilave edin.Izgara lüferleri, zeytinyağı limon sosu ile birlikte, sıcak olarak servis yapın

Levrek Guvec - 45

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

3 orba k.) yağ

750 g levrek filetosu

150 5 parça halinde

1 limon (kabuğu soyulup,halka dilimlenmiş)

1 demet maydanoz yarisi ince kiyilmiş, kalan yarisi dallari üzerinde birakilmis)

2 defne yaprağı (5 parça halinde kesilmiş)

2 orta boy domates (kabuklari soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra halka dođranmiŝ 1 sivribiber sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra 5

parça halindekesilmiŝ) 1/2 çay k. tuz, tane karabiber 5 çorba k. beyaz sarap (isteğe bağlı)

1/4 su bardağı) balık suyu (beyaz etli balık kafa ve kiliklerinin suda 20

dakika haslanmasi ile elde edilmiş)

5 orba k. krema (isteğe bağlı)

YAPILIş TARIĞI

2 orba kasığı yağı bir kapta eritin. Kalan bir çorba kasığı yağı küçük parçalar halinde kesip buzdolabının buzluguna kaldirin. Levrek filetolarina limon, domates, sivribiber, dal maydanoz, defne yaprağı, tuz ve tane biberini ilave edin. Sarap, balık suyu ve kremasini da koyup, kabin üzerini örterek ağır ateste 10-15 dakika pişirin. Levrekler pişince kabin kapagini açıp, balıkları bir paletle önceden isitilmiş tabaklara aktarin. Bir kenarda sicak olarak bekletin. Pisme suyunu küçük bir tencereye aktarip yari yariya çektirin. Kalan 1 orba kasığı sogutulmuş yağı küçük parçalar halinde ektirdiğiniz sosa ilave edip, telle kuvvetlice çirparak yedin. Ince kiyilmiş maydanozu da ilave edin. Bu sosu levreklerin üzerine gezdirin.

Levrek bugulamayı sicak olarak servis yapın

Afiyet Olsun

Uskumru Dolmasi - 46

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1.5 kg sogan

6 adet yumurta

3 kilo uskumru

2 su bardagi un

100 gr kus üzümü

200 gr ceviz içi

750 gr zeytinyag

1 paket yenibahar

100 gr beyaz fistic

2 su bardagi galeta unu

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklarin içlerini temizleyip, bol suda iyice yıkayin, kuyruk ve enselerinden kilçiklerini kirin. Etlerini yumusatarak kilçik ile beraber çıkarin. Etlerini kiyin, dogranmis sogan, beyaz fistic ve zeytinyagi ile kavurun. Kiyilmis etleri çekilmis ceviz içi, kus üzümü, tuz biber, yenibahar ilave edip tekrar 15 dakika daha kavurup atesten alın, sogumaya birakin. Bir adet limonun suyunu ilave edin. Hazirladiginiz malzeme ile balıkları doldurun, önce una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulayip, kizgin yagda kizartin.

Soguduktan sonra servis yapin.

Ton Balikli Üçgenler - 47

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

1 adet yumurta

1 kutu misir konservesi

1/3 su bardagi sivi yag

1 orba kasigi maydanoz, ince kiyilmis

1 adet (orta boy kutu) ton baligi konservesi

6 dilim tost ekmegi ya da beyaz ekmek dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Ton baligi ve misirin fazla yagini ve suyunu süzerek karistiralim. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyerek iyice karistiralim. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir biçak yardimiyla keselim. Ton baligi ve misirli karisimdan ekmegin üzerine sürelim.dilimleri bölerek üçgenler elde edelim. Bir tavaya sivi yagi alalim. Orta ateste hafifçe kizdiginda ekmek dilimlerini tavaya alalim.altin rengi aldiginda spatulayla tavadan alalim. Bir havlunun üzerine çıkararak fazla yaglarin süzülmesini saglayalim. Diger üçgenlerede ayni islemi uygulayarak servis yapalim.

Sarapli Balik - 48

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

MALZEMELER

2 kg levrek baligi

2 kg kirlangiç baligi

1/2 kg karides

1.5 su bardagi balik suyu

3 su bardagi beyaz sarap

2 adet kereviz yapragi

1 demet maydanoz

2 su bardagi su

2 avuç kapari

1 orba kasigi un

5 dilim ekmek

1 orba kasigi Ingiliz salçası (Worcestershire sauce) **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye sarap, su, kereviz yapraklan, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ile temizlenip, yıkadığınız balıkları koyun, kuvvetli ateste pisirin. Diğer bir kaptaki karidesleri haslayın. Balık pistikten sonra etleri deri ve kemiklerinden ayırın, bir kaba düzgün bir şekilde yerleştirin. Üstüne pismis karidesleri ilave edin. Balığın içinde pistiği suyu birbuçuk bardak kalana dek kaynatıp, ince bir süzgeçten geçirin. Margarin, un ve balığın suyu ile bir besamel sos yapın, içine (varsa İngiliz salçası ve) kaparileri katin ve balıkların üzerine dökün. Sıcak fırında onbes dakika pisirdikten sonra, kabuklarını çıkartıp, yarım parmak kalınlığında kesip, fırında kızarttığınız francala dilimleri ile servis yapın.

Soslu Kiliç - 49

Mutfak: Cin

Süre: 30dk

MALZEMELER

zeytinyag

2 adet limon

100 gr kapari

400 gr kiliç balığı

200 gr yeşil zeytin

10 adet defne yaprağı

taze kara biber, çekilmiş

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiliç balığını yıkayıp bir süzgeçte süzün. Sonra, keskin bir bıçak yardımıyla kılığını ve derisini yüzüp, çok ince dilimler halinde kesin ve geniş, düz bir tabağa sadece bir kat olmak kaydıyla dizin. Diğer yanda, bir katpa 4

yemek kasığı zeytinyag, 1 limon suyu, bir tutam tuz ve bir tutam biberle sos hazırlayıp, balıkların üzerine gezdirin. Sonra da kaparileri, zeytinleri ve defne yapraklarını balıkların üzerine yerleştirin. Tabagi folyo ile örtüp, serin bir ortamda sosu emmesi için 6-7 saat bekletin. Tabagi limon dilimleri ile süsleyip, servis yapın.

Somonlu kabak terin - 50

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4 adet kabak

4 dilim somon füme

4 adet yumurta

5 çorba kasigi taze krema

2 çorba kasigi un

1 çay kasigi köri

Maydanoz

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari uzunlamasına dilimleyin az tuzlu suda 10 dakika haslayin.

Hasladiktan sonra havlu kagit üzerine alin (suyunu çekmesi için).

Derin bir kasede, yumurta, krema, un , köri, ince kiyilmis maydonoz, tuz ve karabiberi iyice çirpin.

Firininizi 210 dereceye ayarlayin

Firina dayanikli bir kalibi yaglayip,unlayin.

Kalibin dibine önce hazirladiginiz hamurun birazini koyun, üzerine birkaç

kabak dilimi ve somon dizin.

Sonra tekrar hamur, kabak dilimleri ve somon, malzeme bitene kadar ayni islemi tekrarlayin.

Önceden isitilmis firinda benmari usulu 45 dakika pisirin Sicak veya ilik olarak servis yapin

Somon Muse - 51

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

600 gr somon baligi

2 adet yumurta aki

taze kara biber

4 adet domates

kereviz yapragi

yesil sogan

zeytinyag

roka

tuz

YAPILIS TARIFI

Somonlari iyice yıkayıp, süzgeçten geçirin, sonra, mikser rendesinden geçirin. Diger yanda yumurta aklarini hafifçe çirpip somonların üzerine dökün, 3 yemek kasigi zeytin yag, biraz tuz, biber ve findik rendesini de katip, iyice karistirin. Elde ettiginiz karisimi birer porsiyon halinde kaselere koyun. Sosu emmesi için buzdolabinda 3-4 saat kadar bekletin. Servis yapmadan önce, domatesleri dilimleyip, tabagi süsleyin **Somon baligi tartar - 52**

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg taze somon baligi

2 adet limon

Zeytin yag

Maydonoz

Bir çorba kasigi kapari (istege bagli olarak)

Karabiber

Tuz

Tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkçınıza somonun filetolarini ayirtin

Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin.

Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin.

Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

Somon baligi - 53

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 25

MALZEMELER

1 adet somon baligi

1/5 paket tereyag

YAPILIŞ TARİFİ

Somon baligini önce uzunlamasına ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyag eritin. Somonlar çok kisik ateste agir agir pisirilir.

Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sicak servis yapilir

Sirkeli karides - 54

Mutfak: Fransiz

Süre: 25

MALZEMELER

/2 kg. karides (temizlenmis)

1,5 yemek kasigi sirke

1 adet küçük sogan (yemeklik dogranmis)

4 dis sarimsak (ince kiyilmis)

2 orta boy domates(küp dogranmis)

1/2 çay bardagi sivi yag

3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sebzeli Balık - 55

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak sivi yag

10 sap maydanoz

1 sogan

2 havuç

2 patates

4 dil baligi

4 çorba kasigi bezelye

Tuz, karabiber

2 kisilik

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sazan balik dolmasi - 56

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 kg sazan baligi

1 su bardagi bulgur

1,5 bardak su

1 yemek kasigi salça

1 yemek kasigi kuru nane

1 bas sogan

1 çay bardagi sivi yag

Igne iplik

YAPILIŞ TARİFİ

Sazan baligi pullari temizlendikten sonra yikanir, tuzlanir. Su ve sivi yag kaynayincaya kadar ateste bekletilir. Kaynadiktan sonra içine 1 tatli kasigi tuzla birlikte bulgur ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pisirilir. İçine nane ve karabiber konulur ve agzi kapatilip 10 dk. dinlenmeye birakilir.

Hazirlanan bulgur pilavi boyuna yarilan baligin içine doldurulduktan sonra igne iplikle dikilir. Ayri bir kapta sogan salça ve yag kavrulup sos hazirlanip baligin üstüne dökülür. Firina sürülür ve yarim saat pisirilir.

Sarimsak soslu karides - 57

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

800 gr karides

1 adet havuç

1 adet defne yapragi

1 demet maydanoz

1 adet soğan

karabiber

tuz

1 çay bardağı beyaz sarap

sosu için:

5 diş sarımsak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1/2 kg haslanmış patates

2 yemek kaşığı sirke

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve soğanı temizledikten sonra defne yaprağı ve maydanozu da yıkayın. Bütün bu malzemeyi doğradıktan sonra suyu da ilave ederek karıştırın. Üzerine karabiber, tuz ve sarabi da ekleyin ve 15 dakika yüksek ateşte pişirin.

Karidesleri bol suda yıkayın ve temizleyin. Sebze suyunun içine atın ve yaklaşık 5 dakika pişirin. Süzün ve sogumaya bırakın. Patatesleri haslayın ve sonra pütürsüz bir kıvama gelene kadar ezin, çok ince kıyılan sarımsakları ve tuzu ekleyin. Sirke ve zeytinyağını azar azar ilave ederek krema kıvamına gelen kadar karıştırın. Karidesle birlikte servis yapın.

Sardalyeli Yaprak Sarması - 58

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

20 adet sardalye balığı

20 adet asma yaprağı

2-3 adet kuru soğan

limon

tuz

maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle bir tabağın içine soğanları yarım halka şeklinde doğrayalım, limon suyu, tuz, maydanoz ve yağı ekleyelim. Sardalye balığının isterseniz kılçıklarını çıkarın. Asma yaprağından 1 adet, sardalye balığından bir adet içine koyunuz, hazırladığımız malzemeden koyup sararak tepsiye dizip 205 dakika pısrıp bol soğanlı salata ile servis yapınız.

Afiyet olsun...

Sardalya Kebabi - 59

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Yarım demet maydanoz

1 kg sardalya

1 limon

2 çay kaşığı tuz

3 bas soğan

3 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyaları temizledikten sonra suyunun süzülmesi için tel süzgeçte bekletin.

Diğer tarafta soğanı piyaz şeklinde doğrayıp tuzla ovun. Maydanozu ince ince kiydikten sonra soğana katin. Domatesleri, kabuklarını soyup ve sulu kısımlarını ayırıp irice doğrayın. Biberlerin de tohumlu kısımlarını çıkardıktan sonra irice doğrayın.

Yağlı kâğıtları 20-25 cm boyunda kareler haline getirerek yayın ve üzerine zeytin yağı sürdükten sonra biraz piyaz yayın. Her bir Yağlı kâğıt için 6-7

sardalya seçin. Sardalyaların karnlarına da bir miktar piyaz koyun.

Yanlarına ise domates ve biber koyup kâğıdi içindeki malzemeyi göstermeyecek şekilde iki ucunu

birleştirek paket haline getirin.

Firin tepsisini yağlayın ve paketleri yanyana dizin. Firini 250 dereceye ısıtıp tepsiyi fırına sürün. 30-40 dakika pişirin. Paketleri açtıktan sonra balıkları servis tabagina alıp üzerine limon sıkarak servis yapın.

Kalkan veya kılıç balıkları da aynı yöntemle pişirilebilir.

Kuzu kaburga dolması - 60

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 su bardağı elma suyunda haslanmış Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgası (pirzolası) bütün olarak

Tuz ve toz karabiber

Dolma İçi:

1 su bardağı doğranmış kereviz basi

1 çay bardağı doğranmış soğan

4 yemek kaşığı tereyağ veya margarin

2 su bardağı dilimlenmiş elma

1 çay bardağı ceviz

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı baharat

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kaburgasını kemikler yukarıya gelecek şekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarın. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde tereyağını eritin. Kereviz ve soğanı orta ateşte pişirin. Ocaktan indirin.

Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karıştırın. Kızarmış kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15

dakika daha pisirin. Folyolari çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

Karisik Dolma - 61

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

12 adet dolmalik biber

2 adet patlican

2 adet domates

8-10 adet soğan

350 gr. pirinç

1 kahve fincanı üzüm

1 kahve fincanı fıstık

2 orba kasıgi seker

Yarım paket tarçin

Yarım paket yenibahar

1 demet nane

2 bardak Ayçiçek,yağı

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganları ince kiyip, bir bardak ayçiçek yağı ile öldürün. Pirinci ilâve edip, karıştırarak 2 dakika daha kavurun. Ayrı bir kap içerisinde kavurduğunuz fıstıkları, yıkanmış üzümü, sekeri ve tuzu katin. 2 bardak su ilave ederek suyu çekinceye kadar 10 dakika pisirin. Tarini ve yenibahari ve naneyi de katin.D olma içi ilininca biberleri ve içleri bosaltılmış, tuzda biraklıms patlicanları doldurun. 2 bardak daha su ve ayçiçek yağı katarak önce hızlı, 2 dakika sonra kısık ateste 30 dakika pisirin

Zeytinyağı lahana dolması - 62

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 adet küçük lahana prinç

1 su bardagi zeytinyagi

1 büyük soğan

½ demet maydanoz

1 çorba kasigi dolusu kimyon

tuz

karabiber

kus üzümü

çam fistigi

3-4 adet biber

1 adet domates

2 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanalari yapraklarini ayirip yıkadıktan sonra genis bir tencerede haslayin.

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

Zeytinyagli Kereviz Dolmasi - 63

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

3 adet kereviz

2 adet havuç

100 gram kadar bezelye

1,5 limonun suyu

1 bas soğan veya 6 adet arpacık soğan

6 adet kesmeseker

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARIĞI

Kerevizler ayıklanır, yıkanır, kabukları soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür ve 1 limonu kullanarak yaptığımız limonlu suya atılır. Diğer taraftan temizlenmiş yıkanmış havuç tavla zarı büyüklüğünde küp küp kesilir, bezelye de ilave edilerek limonlu sudan çıkarılmış ve altı düz bir tencereye yerleştirilmiş kerevizlerin içlerine doldurulur. Artan malzeme tencerenin etrafına serpiştirilir. Herbir kerevizin üzerine 1 kesmeseker konur. Yarım limon suyu ile zeytinyağı çirpilir ve kerevizlerin üzerine dökülür. Ayrıca 1,5 ay bardağı daha su ilave edilir. Tuz eklenir. Kapakı hiç açılmadan 25-30 dakika orta ateşte pisirilir. İlindikta sonra servis yapılır.

Zeytinyağı Dolma - 64

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak pirinç için : 4 orta boy soğan

1 su bardağı zeytinyağı

50 gram dolmalık fıstık

50 gram üzüm

1 tatlı kaşığı yenibahar

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı kekik

1 ay kaşığı kuru nane

2 su bardagi pirinç için : 1 kilo dolmalik yesil biber ya da asma yapragi veya 1 kilo pazinin yapragi

3 adet kesmeseker

YAPILIŞ TARİFİ

Yag tencereye konur. Ince kiyilmis sogan ve fistic ilave edilip 1-2 dakika hafifçe çevrilir. Ayiklanmis, yikanmis pirinç de ilave edilip sadece 1-2 kez daha çevrilir. Yikanmis ve saplari çikarilmis üzüm, yenibahar, seker, tuz, kekik, nane de eklenip 1-2 defa da bu sekilde karistirilir ve tencerenin kapagi kapatilip atesten alinir. Dolmanin içi soguyunca, ayiklanip yikanmis, kapaklari kesilmis ve içi temizlenmis olan dolmalik biberlere bu malzeme doldurulur. Domatesin kabuklari kesilerek biberler üzerine kapanir ve malzeme bitinceye kadar biberler doldurulur. Altı düz bir tencereye yanyana gelecek sekilde dizilir. 1,5 bardak kadar su konulur ve orta hararete yarim saat kadar pisirilir. Ilindikten sonra tenceden alinip servis tabagina konulur.

Not: Servis tabagina alinan dolmalarin daha lezzetli ve parlak görünmesi için yarim limonun suyu bir kahve fincani zeytinyagi ile çirpilip dolmanin üzerine gezdirilebilir. Limon dilimleriyle süslenebilir

Yumurta Dolmasi - 65

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

6 adet yumurta

un

1 demet maydanoz

1/4 su bardagi sivi yag

1 su bardagi su

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

Tahinli lahana dolmasi - 66

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

- 1 adet orta boy lahana (tuzlu suda haslanmış)
- 2 su bardağı pirinc
- 2 adet domates (küp küp ince olarak doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Yarı demet maydanoz (ince doğranmış)
- Yarı su bardağı tahin
- 1 tutam tuz

Sos İçin :

- 1 çay bardağı tahin
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 limon suyu
- 5-6 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 tutam tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayıp süzün. Domates, soğan, yeşil biber, maydanoz, tahin, zeytinyağı ve baharatları karıştırılarak iyice harmanlayın. Lahanelerin içine azar azar iç koyarak sarın. Tencereye dizin, 2 su bardağı su ilave ederek, kısık ateşte pişirin. Sos malzemelerini presten geçirip lahanaların üzerine döküp 5 dk kadar tekrar kaynatın. Lahana dolmanızı en az 3-4 saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

Soya kiymali pazi dolmasi - 67

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

100 gr Soya eti (ilic su içinde en az 20 dakika bekletilmis) 1 kg pazi yapragi, haslanmis

1 su bardagi pirinç

1/2 demet dereotu

1/2 demet nane

2 yemek kasigi nar eksisi

1 yemek kasigi biber salçasi

1 yemek kaigi domates salçasi

3 adet domates, rendelenmis

3 adet kuru soğan, rendelenmis

1 çay bardagi soya yagi

1 yemek kasigi soya bahari

1/4 çay kasigi karabiber

1/2 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

Pirinçler pisene kadar kisik ateste kaynatin. Yogurtla birlikte servis yapin **Pirinçli soğan dolmasi - 68**

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 su bardagi Amerikan Pirinci

Yarim su bardagi su

2 orba kasigi soya yagi

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1 fincan tavuk suyu

1 dis sarimsak

1-2 demet dereotu

Yeterince tuz ve kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavada yag kizdirip pirinci hafif kavurun. İçine ezilmis sarimsak, kiyilmis dereotu, tuz ve kirmizi biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatin. Soganlarin kabuklarini soyup ortadan 2'ye ayirin. İçlerine hazirlamis oldugunuz pirinçli karisimdan doldurun ve firin kabina dizin.

Dolmalarin zerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soganlar pisene kâdar firinlayin.

Peynirli kabak dolmasi - 69

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 dolmalik kabak

250 gr peynir rendesi (tercihen tulum)

1/2 bardak süt

istege göre haslanmis kusbasi et, salam ya da sosis dereotu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklarin iki basi kesilir. İçi ikarilir. Tuzlu suda yenecek kivama gelene kadar haslanir. Pisince firina dayanikli kaba yerlestirilir. Peynir rendesi, süt, dereotu, istenilen tür eti karistirip kabaklarin içini doldurun. zerine kasar peyniri rendesi serpip üstü yukari gelecek biçimde firina verin.

Peynir eriyince sıcak servis yapin...

Pazi sarmasi - 70

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg pazi

500 gr az yagli kiyma

1 adet orta boy sogan

1 çorba kasigi salça

1 kase pirinç

½ demet maydanoz

1 çorba kasigi zeytinyagi

karabiber

kirmizi biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini az tuzlu suda haslayin ve süzün.

Kiymayi rendelenmis sogan, salça, pirinç ve baharatlar ile iyice karistirin.

Hazirladiginiz harci pazi yapraklarinin içeresine koyarak sarin.

Tencerenin içeresine yerlestirip yagli ve salçalı suda pisirin.

Yapraklarin açılmaması için tencerenin içine yerlestirdikten sonra üzerine bir tabak koyabilirsiniz.

Servis tabagina alip yogurt ile servis yapin.

Patates dolmasi - 71

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Adet orta boy patates

2 Adet orta boy domates

3 Adet taze soğan

1 Su bardağı az yağlı kasar rende

½ demet maydanoz veya feslegen

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayın,

Micro dalga fırında 4 dakika yada normal fırında yumuşayincaya kadar pisirin,

Domateslerin kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayın, Tuz ve karabiber ilave edin,

Bir kabin içerisinde ince ince doğranmış maydanoz yada feslegen ve kasar peyniri ile karıştırın.

Patatesleri fırından çıkartın, biraz soğuduktan sonra üst kısmından küçük bir kapak açarak bir kasık yardımı ile içini boşaltın, Patates içini domatesli karışımına ilve edin, iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı patateslerin içine doldurun ve 1-2 dakika peynirler eriyene kadar tekrar fırınlayın.

Sıcak olarak servis yapın

Misirli biber dolması - 72

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 su bardağı Amerikan Pirinci

8 adet büyük boy dolma biber

1-1/4 çay kasığı tuz

1 ay kasigi toz karabiber

400 gr. Konserve barbunya fasulyesi (suyu szlms) 300 gr. Konserve misir (suyu szlms)

1 bas orta boy dogranmis sogan

1 ay bardagi çekilmis ceviz içi

100 gr. Dogranmis yesil aci biber

1/2 çay kasigi toz kimyon

50 gr. Kasar peyniri (istege bagli)

YAPILIŞ TARIFI

Biberlerin saplarini çikarin ve içindeki çekirdeklerini ayiklayip yıkayin.

Biberleri bir tencerede kapagi kapali olarak 5 dakika kadar haslayarak suyunu szn. Biberlerin içini tuz ve toz biber ile ovarak bir kenarda bekletin. Bir kabin içinde pirinç, fasulye, misir, sogan, ceviz, aci biber, kimyon ve 1 çay kasigi tuzu iyice karistirin. Biberlerin içini pirinç karisimi ile doldurun. Dolmalari firin kabina dizip üzerini folyo kagit ile rtn. 250

derece firinda yaklasik 20-30 dakika pisirin. Tepsinin zerindeki folyoyu çikarip dolmalarin üzerine kasar peyniri serpistirin. Peynir eriyene kadar 5

dakika daha firinlayin. Üzerini kirmizi biber ile süsleyerek servis yapin.

Ali Nazik - 73

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

200 gr yarim yagli kiyma

2 adet patlican

250 gr süzme yogurt

1 adet yesilbiber

7-8 dal maydanoz

100 gr tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari firinda közleyin. Kabugunu soyun ve bıçakla ince ince kiyin.

Yogurtla karistirip, bir güvece yerlestirin ve isitin. Baska bir kapta kiyma, tuz ve karabiberi yogurarak köfteyi hazirlayin ve kebab sisine takarak közde pisirin. Küçük küçük parçalara bölerek içine kirmizibiber eklenmis tereyaginda biraz kavurun. Hazirladiginiz bu eti, isitilmis güvecin üzerine yerlestirin. Maydanoz ve yesilbiberle süsleyin.

Arapkir Kizarmasi - 74

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 kg kemikli et, kuzu budundan

3 adet soğan , ince dogranmis

3-4 yemek kasigi salça

125 gr margarin

1 kutu yogurt

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini ilitip, yumusatin. Bütün malzemeyi bir kapta kanstin ve etlere iyice yedirin. Sivanmis et parçalarını tencereye koyun ve artan malzemeyi etlerin üzerlerine dökün. Agir ateste kendi suyunu çekene kadar pisirin. İki bardak su ilave edin, malzemeler suyu çekinceye dek pisirin. Yaninda pilav ile servis yapin.

Bademli et sote - 75

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

500gr yagsiz dana eti

Bir su bardagi soyulmus badem

3 Yemek kasigi zeytinyagi

Bir dis sarmisak

5 Yemek kasigi soya sosu

6 Yemek kasigi beyaz sarap

1 Tatli kasigi nisasta

YAPILIS TARIFI

Eti serit serit dograyin.

Yesil biberleri yıkayin,uzunlamasina ince ince dograyin.

Bademleri ise orta irilikte kesin,yagsiz tavada hafifçe kavurun.

Kalin dipli bir tavada zeytinyagini iyice kizdirin.Etleri yagda kavurun.Biberleri ilave edip birlikte yumusatin.Daha sonra sarmisak,soya sosu ve sarabi ilave edip 5 dakika kadar daha pisirin.Bir miktar su ile karistirdiginiz nisastayi ekleyin.

Servis yapmadan önce bademleri katin.Dilerseniz haslanmis pirinç ile servis yapabilirsiniz.

Salçali Uskumru - 76

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1.5 kg uskumru baligi

7 çorba kasigi tereyag

3 adet defne yapragi

3 su bardagi su

1 adet kereviz

4 adet domates

1 adet sogan

1 adet havuç

1 adet limon

1 demet maydanoz

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyin, yıkayıp tuzladıktan sonra fırın tepsisine dizin.

Sebzeleri ayıklayın, yıkayıp, iri parçalar halinde doğrayın, tuz, biber, tereyağ, su ve defne yapraklarını ilave edin. Orta hararetle ateste sebzeler pıncıye dek kaynatın, ince delikli bir süzgeçten geçirip, balıkların üzerine bosaltın. Maydanozu kıyıp, üzerlerine serpin. Her bir balığın üzerine yarım limon dilimi koyun. Orta hararetle fırında 40-45 dakika kadar pısrıp, servis yapın.

Provence Usülü Karides - 77

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Jumbo karides

3 dis sarımsak

½ demet maydanoz

kızartma yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Tuz, maydanoz ve sarımsakları havanda iyice dövün. Temizlediğiniz karidesleri maydanoz ve sarımsak karışımına bulayarak kızartın. Servis yaparken üzerine çok az konyak dökerek ateşe verin.

Afiyet olsun...

Somon balığı tartar - 78

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg taze somon baligi

2 adet limon

Zeytin yag

Maydonoz

Bir orba kasigi kapari (istege bagli olarak)

Karabiber

Tuz

YAPILIS TARIFI

.Balikiniza somonun filetolarini ayirtin

Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin.

Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin.

Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

Somon baligi - 79

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 adet somon baligi

YAPILIS TARIFI

Somon baligini önce uzunlamasına ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyag eritin. Somonlar çok kisik ateste agir agir pisirilir.

Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sicak servis yapilir

Sirkeli karides - 80

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 kg. karides (temizlenmiş)

1,5 yemek kasigi sirke

1 adet küçük soğan (yemeklik doğranmış)

4 diş sarımsak (ince kıyılmış)

2 orta boy domates(küp doğranmış)

1/2 çay bardağı sivi yağ

3 yemek kasigi kıyılmış maydanoz

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım çay bardağı sivi yağda soğanı ve sarımsağı kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kısık ateşte kavurun. Domatesi ve baharatlarını ilave edip 4-5 dakika harlı ateşte pisirin. İstediginiz garnitürle, sıcak olarak servis yapın

Yuvarlama - 81

Mutfak: Türk (Antep)

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr parça kuzu eti

250 gr çiğ köftelik kıyma

2 su bardağı pirinç

1 su bardağı nohut (Geceden ıslatılıp pisirilmiş) 1 kg süzme yoğurt

1 çay kasigi karabiber

1 çay kasigi tuz

1 adet yumurta

1 orba kasigi tereyagi

½ çay kasigi nane

YAPILIŞ TARIĞI

Pirinci islatip yikadiktan sonra robottan geçirin Ardindan pirinci ig köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yogurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sivi yag ile yaglayin. Hamurdan kuk parçalar kopararak nohut iriliginde yuvarlayin. Yuvarlama islemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 tasim kaynatip süzgece bosaltin. Eti, ara ara kpgn alarak haslayin ve haslanmış nohutu ekleyin. Et yumusayınca, yuvarlamalari ekleyin. Yogurdu mikserde bir yumurta ile çirpin. Yavas yavas karistirarak yemege yedin. zerine kizdirilmis tereyagi ve nane dökün.

Yesil Soganli Kuzu Kapama - 82

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 parça kuzu kapama (kasaba özellikle kuzu kapamalik diye belirtin.) 6 dal yesil sogan

1 demet marul tuz

karabiber

Sivi yag

YAPILIŞ TARIĞI

Kuzu kapamalari güzelce yikayin. Bir tavada yagi kizdirin, kizan yagda kuzu kapama parçalarini esit derecede kizartin. Kizartiginiz paralari elik yayvan bir tencereye dizin. Bir tarafta güzelce yikanmis yesil sogan ve marulu ince ince kiyin. Kuzu kapamalari kizartiginiz yagda (yag fazla olmasin) soteleyin. Sotelediginiz yesillikleri diger tarafa aldiginiz kuzu kapamalarin üzerine yayin. Tuzu ve karabiberini serpin. 1 fincan su dökün agzini aliminyum folyo ile sarip kapagini kapatın. Kisik ateste 30 -45

dakika pisirin.

Papaz Yahnisi - 83

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Yarim kg kuzu eti

Yarim kg arpacik sogani

2 bas sarimsak

3 orba kasigi tereyagi ya da margarin

Yarim ay bardagi sirke

5 su bardagi sicak su

1 tatli kasigi tarçin

1 tatli kasigi yenibahar

1 tatli kasigi kimyon

1 paket et suyu tableti

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tereyagini alip eritelim.Kusbasi eti yagin içine ilave edelim.Etler suyunu çekene kadar karistiralim ve kavuralim.

Bu arada arpacik soganlari ve sarimsaklari soyup bekletelim.

Etler suyunu iyice ektiginde soganlari ve sarimsaklari tencereye ilave edelim dogramadan bütun olarak.

Üzerine tuzunu,kimyonunu,tarinini,yenibaharini ve sirkesini ilave edip 5

dakika daha kavuralim.

Daha sonra sicak suyu ve et suyunu tencereye ekleyelim.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste yemegimizi pisirelim.Üzerine kirmizi biber serpererek servis yapalim.

Köy köfteSI - 84

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma

1 su bardak su

1 ay bardak un

5 dis dvlms sarimsak

tuz

YAPILIS TARIFI

kiyma un su sarimsak tuz karabiber yogurulur çok yumusak kivamdaki malzeme avuç ieririsinde ceviz byklgnde toparlanarak una bulanir firitzde kizartilir

Buhara Pilavi - 85

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

3 bardak pirinç

2 orta boy sogan

3 orta boy havuç

1 bardak iç badem

500 gr kusbasi dogranmis koyun eti

3 orta boy havuç

5 yemek kasigi tereyag veya sade yag

100 gr tel sehriye

100 gr kuru kayisi

Tuz-biber-yenibahar

1 adet yufka

YAPILIS TARIFI

Pirinci yikadiktan sonra sicak suda 30 dk bekletin. Bademi sicak suya koyun ve kabuklarini ikartin.

Ince dogranmis sogani ve bademleri, 3 kasik yagla birlikte aik pembe kavurun. Rendelenmis havuç,

kusbasi dogranmis etleri de katin. Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin. Kisik ateste 45 dk pisirin.

alan yagin içinde sehriyeyi pembe renkte kavurun. Suyu süzölmüs pirinci, küçök parçalar halinde dogranmis kayisilari ve sehriyeyi etli karisima katin. 3 bardak sicak su ekleyin. Kisik ateste suyunu çektirin.

Uygun bir tencereyi önce yaglayin, sonra yufkayi yerlestirin. Pisen pilavi içine bosaltin. Kenardaki yufkalari üzerine kapatın. Yufka kizarincaya dek firinda pisirin. Bir tabaga ters çevirip servis yapın
Yaprak Dolmasi (Eтли) - 86

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr salamura veya taze yaprak

250 gr koyun kiymasi

3 orta boy sogan

1 kahve fincani pirinç

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu (arzu eden nane de koyabilir)

1 yemek kasigi domates ezmesi

YAPILIS TARIFI

Salamura yapraklarin tuzunu çıkarmak için birkaç kere yıkayın. Kaynamis suda 3-4 dk haslayın.

Soganlari ince ince çentin. Kiyma, kiyilmis dereotu, maydanoz, domates ezmesi, yikanmis pirinç, tuz, karabiber ve 1/2 bardak su katip hepsini karistirin.

Büyük yapraklari ortadan ikiye bölün. sap ve orta damarini çıkartin. 1 tatli kasigi içten koyup sararak ufak dolmalar yapın. Tencerenin içine bir kat yaprak döseyin ve üzerine dolmalari yerlestirin. Dolmalarin seviyesinde su ve 2 kasik yag koyun. Üstünü de artan yapraklarla kapatın. Kapagini kapatip önce hizli sonra da kisik ateste pisirin. Sarmisakli ya da sade yogurtla servis yapın.

Türlü Güveç (Eтли) - 87

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr kusbasi koyun eti

2 orta boy soğan

2 orta boy patlıcan

2 orta boy kabak

İki avuç taze fasulye

Bir avuç taze bamyası

4 adet yeşilbiber

1/2 bardak sıvı yağ

3 orta boy domates

2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi doğranmış etleri, kıyılmış soğan ve 2 kaşık yağla ateşe koyun.

Arada karıştırarak kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin.

Patlıcanları alacalı soyun, bir parmak uzunluğunda kesin ve üzerine biraz tuz serpererek bekletin. Sonra da yıkayıp kurulayın ve kızgın yağda atarak açık pembe kızartın.

Kabakların kabuklarını kazıyıp yıkayın, yarım parmak uzunluğunda doğrayın. Fasulyeleri tuzlu sıcak suya atarak 10 dk buğulayın. Bamyaları yıkayın ve tepelerini koni biçiminde kesip ayıklayın.

8-10 kişilik bir güvece et ve sebzeleri karışık olarak yerleştirin. Üzerine patlıcanları, doğranmış domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5

bardak su katıp üzeri kapalı olarak kısık ateşte hafif piştikten sonra biraz da fırında pişirin.

Pirasa Fırın - 88

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1,5 kg pırasa

250 gr kıyma

1 orta boy soğan

1-2 yemek kasığı yağ

1 yemek kasığı domates salçası (1-2 adet domates olabilir) Tuz Üzeri için; 2 adet yumurta

1 büyük bardak süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasaları birkaç kat soyup, kök kısmıyla yeşil yapraklarını kesin; bir parmak eninde doğrayın.

İnce doğradığınız soğanı yağla beraber 2-3 dk börttürün. Kıymayı katıp 5

dk kavurun. Domates salçasıyla pırasaları ve yeterli tuz katıp arada karıştırarak 20-25 dk pisirin. Biraz sıcak su ekleyin ve suyunu çekene dek pisirin.

Pırasayı, bir fırın kabına boşaltın ve üzerine çirpilmis yumurtayı dökün.

Rendelenmiş kasarpeyniri serperek fırında kızartın **Brüksel Lahana Pilav - 89**

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

2 bardak et suyu

250 gr brüksel lahanası

3 yemek kasığı tereyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç yıkayıp ayıklayın, sıcak tuzlu suda 30 dk bekletin.

Pilav tenceresine 2 bardak et suyu, 2 yemek kasığı yağ ve biraz tuz koyup kaynatın. Suyu süzülmiş pirinç katıp kısık ateşte suyunu çektin.

30 dk demlendirin.

Lahanaların dis kabuklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suyun içine atarak yumuşayana dek haslayın. Suyunu süzün ve eritilmiş 1 kasık yağın içinde sote yapın.

Resimde görüldüğü gibi, pilavi ortası açık bir kalibin içine bastırarak yerleştirin ve yuvarlak bir tabaga ters çevirin. Ortasına lahanaları koyun ve kırmızı biberle süsleyin

Pazili Krep - 90

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

Krep hamuru;

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

2 adet yumurta

1 çay kasığı baking powder

1 çay kasığı tuz

3 yemek kasığı sıviyag (kızartmak için)

İçi; 1/2 ölçü pazi kavurması

YAPILIŞ TARİFİ

1. Süt, un, yumurta, baking powder ve tuzu bir kaptaki karıştırarak krep hamuru hazırlayın.

2. Orta boy teflon tavayı ısıtıp yağlayın. Krep hamurundan birer kepçe dökerek altını ve üstünü kızartın.

3. Kreplerin içine 1-2 kasık pazi kavurması koyup rulo halinde sarın ve fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine fırçayla yağ sürüp kasarpeyniri serpin ve fırında hafifçe kızartın.

Pazi Kavurması - 91

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 kg pazi (1 veya 2 demet)

3 orta boy soğan

1 kahve fincanı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı margarin

Tuz-karabiber

1 kahve fincanı su

YAPILIŞ TARİFİ

1. Pazıların kalın saplarını kesin, yaprak yaprak yıkayın. Bir tencereye yerleştirip üzerine 1 bardak sıcak su ekleyin ve 1 tatlı kaşığı tuz koyun.

Kapalı olarak 10 dk haşlayın. Suyunu süzüp irice doğrayın.

2.İnce doğranmış soğanlarla yağı, kısık ateşte 10 dk börttürün. Kiyilmiş pazıyı katın, karıştırarak altüst yapın; 1 kahve fincanı su, tuz, karabiber ve şeker koyup kapalı olarak 10 dk pişirin. Suyunu çekince ateşten indirin.

İmambayıldı - 92

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

5 orta boy patlıcan

3 orta boy soğan

3 iri domates (kabukları soyulup doğranmış)

3 yeşil biber (doğranmış)

3 diş sarımsak

½ su bardağı zeytinyağı

1 kesme şeker

½ demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup uç kisimlerinde 2 'ser cm. kalacak sekilde ortalarından bıçakla yarin. Tuzlu suda yarim saat bekletin.

Bir tavada yagi kizdirin. Patlicanlarin suyunu iyice siktikten sonra tavaya atip kizartin. Kizaran patlicanlari çıkarıp genis bir tencereye yerlestirin.

Tavada kalan yagin içine önce soganlari koyup sarartin daha sonra domates, tuz, seker ve biberleri atin. 15 dakika agir ateste pisirin. Atesten indirince ince kiyilmis maydanozu ilave edin.

Patlicanlari yarık tarafından esit olarak paylastirdiginiz harçla doldurun.

1,5 su bardagi suyu ve harcin suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin.

Soguk olarak servis yapin.

Karisik Sebze Izgara - 93

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. havuç

400 gr. karnibahar

400 gr. patlican

250 gr. sogan

250 gr. domates

200 gr. pesto sos

200 gr. sebze tatlandiricilari

20 gr. zeytinyagi

10 gr. feslegen yapraklari

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm sebzeleri soyun ve hepsini ince ince dograyin. Tüm sebzeleri tuz biber zeytinyag ve feslegen ile

10 dakika marine edin.

Terbiye edilmiş bu sebzeleri ızgaranın üzerine her iki tarafını kızarana kadar pisirin.

Karniyarik - 94

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet orta boy patlıcan

2 adet soğan

3 adet domates

250 gr. kıyma

1/3 bardak çiçek yağı

2 çorba kaşığı margarin

1 bardak et suyu

1/2 demet maydanoz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alaca soyup ortalarından ikiye ayırın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarım saat bekletin. Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp bol suda yıkayın ve kevgire çıkarın.

Bir kenarda domateslerin kabuklarını soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın. Soğanları zar şeklinde doğrayın. Bir tavada çiçek yağını kızdırıp bir bezle kuruladığınız patlıcanları hafif pembemsi bir renk alana kadar kızartın.

Diğer bir tavada 2 çorba kaşığı margarin eritip, soğanları 1-2 dakika kavurun. Kıymanın 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kıymalar suyunu salıp da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alınca, atesten alın ve tuz, karabiber ile kıymanın geri kalanını ilave edip karıştırın. Bu karışımı yarılmış patlıcanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.

Patlıcanları bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sıcak et suyunu üzerlerine döküp fırında veya ateş üzerinde 20 dakika kadar pisirin.

Üzerine kiyilmis maydanozlar serperek servis yapin **Kiymali Pirasa - 95**

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1000 gr. pirasa

250 gr. kiyma

1 adet soğan

1 çorba kasigi domates salçası

3 çorba kasigi margarin

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kasigi margarin, küçük kesilmis soğan ile kiymayı koyup, kiyma suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kiymalara domates salçası ile tuz da ilave edin ve kısik bir ateste 5 dakika daha pisirin ve atesten alın.

Diğer taraftan da pırasanın püsküllü bas taraflarını kestikten sonra üst iki kabuğunu soyun ve beyaz taraflarından olmak üzere pırasaları birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atın.

Sonra bir tencereye 1 çorba kasigi margarin ile pırasaları iyici süzölmüş olarak koyun ve tencerenin kapagini kapatip 20 dakika kadar bugulayın.

Daha sonra pırasaların üzerine daha önce hazırladığınız kiymayla tamamen kapayın. Üzerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek aşağı yukarı 1 saat kadar pisirin ve daha sonra bir tabaga alıp servis yapın **Kuru bakla ezmesi - 96**

Mutfak: Türk

Süre: 4,5Saat

MALZEMELER

400 gr. kuru bakla

3 adet soğan

1/2 bardak zeytinyagi

1/2 demet dereotu

1/2 çorba kasigi toz seker

3 orba kasigi zeytinyagi

1 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye, sadece yikanmis i kabuklari ıkmis kuru baklayi, dörde bölünmüs soğanlari, zeytinyagini, toz sekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatın ve baklalar iyice pisipte dagilir gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateste yaklasik 2 saat pismeye birakin.

Pisince baklaları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar atese oturarak bir tasim daha kaydattıktan sonra hemen tabaga dökün. 2 saat bir kenara birakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasigi zeytinyag gezdirin ve yaninda limonla servis yapın

Karniyarik - 97

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet orta boy patlican

2 adet soğan

3 adet domates

250 gr. kiyma

1/3 bardak iek yagi

2 orba kasigi margarin

1 bardak et suyu

1/2 demet maydanoz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup ortalarindan ikiye ayirin. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarim saat bekletin. Patlicanlari tuzlu sudan çıkarıp bol suda yıkayın ve kevgire çıkarın.

Bir kenarda domateslerin kabuklarını soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın. Soganlari zar şeklinde doğrayın. Bir tavada çiçek yağini kızdırıp bir bezle kuruladığınız patlicanlari hafif pembemsi bir renk alana kadar kızartın.

Diğer bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soganlari 1-2 dakika kavurun. Kiymanın 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kiymalar suyunu salıp da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alınca, atesten alın ve tuz, karabiber ile kiymanın geri kalanini ilave edip karıştırın. Bu karışımı yarılmış patlicanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.

Patlicanlari bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sıcak et suyunu üzerlerine döküp fırında veya ateş üzerinde 20 dakika kadar pişirin.

Üzerine kiyılmış maydanozlar serpererek servis yapın.

- 98

- 99

Peynirli Kabak - 100

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 adet kabak

100 gr. beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 adet domates

1 adet biber

1 kahve fincani zeytinyagi

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyin ve haslayıp sogumaya bırakın. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kasıkla zedelemeyin ve çıkartıklarınızı çatalla ezin.

Maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Biber ve domatesleri küp doğrayın.

Peynir, maydanoz, dereotu, biber, domates, karabiber, tuz ve sıvı yağın yarısını derin bir kapta karıştırın.

Hazırladığınız harcı kabakların içine doldurun.Domates dilimleriyle süsleyin. Kalan yağı da üzerine gezdirip servis yapın **Patates Köftesi - 101**

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

500 gr. patates

1 çorba kaşığı margarin

1 adet yumurta

Un

1 adet rendelenmiş soğan

1/4 su bardağı ufalanmış ekmek içi

1 bardak galeta unu

Kızartma yağı

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup yumuşayınca kadar haslayın. Suyunu iyice süzüp, margarin ekleyin ve ezerek püre haline getirin. Yumurtayı, tuzu, karabiberi, soğanı ve ufalanmış ekmek içini ekleyip iyice yogurun.

Elinizi unlayarak yogurduğunuz karışımın irice köfte şekli verin. Bir kaseye galeta ununu bosaltın. Köftelerin her iki yüzünü galeta ununa bulayın ve genişçe bir tepsiye dizerek bir saat kadar buzdolabında bekletin.

Bu arada yagi kizdirin. Köftelerin her iki yüzünü altin rengi alincaya kadar kizartin. Yagini süzüp, servis yapin.

Fasulye Ezmeli Dilimler - 102

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 su bardagi kuru fasulye

4 dis sarimsak

2 tatli kasigi domates salçasi

Yarim çorba kasigi zeytinyagi

Kizarmis ekmek dilimleri

Kasar peyniri

Kirmizi toz biber

Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri bol suyla yıkayin. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 1 gece bu sekilde bekletin. Sonra suyunu dökün ve fasulyeleri bir tencereye aktarin. Üzerine 2 su bardagi sicak su ekleyin. Yumusayana dek haslayin.

Suyunu süzdükten sonra bir kaba aktarin ve çatalla ezin.

Sarimsaklarin kabugunu soyduktan sonra iyice dövün ve fasulyelerin üzerine ekleyin. Salçayi, zeytinyagini, kekigi, kirmizibiberi ve tuzu ilave edin

Malzemeleri ezerek karistirin ve kizarmis ekmek dilimlerinin üzerine sürün.

Üstlerine rendelenmis kasar dilimlerini serpererek ezme sicakken servis yapin.

Begendili kebab - 103

Mutfak: Et Yemekleri

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 1/2 su bardagi süt

1 çorba kasigi un

2 adet patlican

2 çorba kasigi tereyagi

tuz

3 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri

1 adet soğan

1 çorba kasigi salça

1 çorba kasigi tereyagi

500 gr kusbasından daha iri doğranmış dana yada kuzu eti **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganı rendleyin. sikarak suyunu çıkarın. Etleri bir kaba koyun ve soğan rendesi ile suyunu üzerine dökün ve karıştırın. 5-6 saat buzdolabında bekletin. Tencerede bir çorba kasığı tereyağını kızdırın. Etleri kendi suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Salçayı suda ezin ve biraz tuzla birlikte tencereye dökün. Et yumuşayana kadar pisirin.

Patlicanları ocakta közleyin. Kabuklarını soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sonra sikarak suyunu çıkartın. Küçük bir tencerede tereyağın bir kasığını kızdırın. unu ekleyip, sararana kadar kavurun. Atesten alıp patlicanlarla karıştırın. Tuzunu ayarlayın sonra döverek püre haline getirin.

Kalan tereyağını ve kasar peyniri rendesini de ekleyin. En son olarak da sütü ilave edin iyice karıştırın. Tabaga önce bu püreden koyun üzerine de etten ve etin kendi sosundan koyun. Arzu ederseniz tabağın kenarında ızgara da pisirilmiş sivri biber ve domates dilimleri de servis edebilirsiniz.

Besamelli Nuar - 104

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet nuar
1 orba kasigi margarin
400 gr cheddar peyniri
250 gr dana jambon
2 orba kasigi un
4 adet domates
600 gr mantar
1 adet soğan
kekik
sarmisak
karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Nuari bütün olarak bitkisel yağda kızartın. Domates, kekik, sarmisak, karabiber, tuz ilave edip pisirin. Sogudugunda ince ince dilimleyin. Diğer yanda piyaz seklinde dogradiginiz sogani, mantar ile sote edin. 2 çorba kasigi unu, 1 çorba kasigi kasik yağda hafif kavurun. Buna sicak nuar suyunu katin, boza kivaminda sos haline getirip, pisirin.

Payreks kabin her iki yanina : bir nuar halkasi, bir dana jambon, bir peynir dilimi dizin. Ortaya sote mantarlari koyup, hepsinin üzerine besamel sosu dökün. Firinda bir süre pisirip, sicak servis yapin

Biberli Biftek - 105

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

500 gr biftek
4 orba kasigi zeytinyag
2 adet dolmalik kirmizi biber
2 adet yesil dolmalik biber

2 adet sari dolmalik biber

3 dis sarmisak

1 demet maydanoz

1 bas sogan

kekik

YAPILIS TARIFI

Biberleri yıkayıp, saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince uzun boylamasına doğrayın. İki çorba kaşığı zeytinyağı kızdırıp, içine küçük doğranmış soğanları atın, sararmaya başlayınca, dövülmüş sarmisak ve ince kıyılmış biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumuşayınca tuzu ve biberi de katın. Diğer bir tavada, kalan zeytinyağı ile ince uzun doğranan biftek dilimlerini 2-3 dakika kavurun ve yağıyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Tüm bu hazırlanan malzemeyi beraberce 2-3 dakika daha karıştırıp kavurun ve üzerine kekik serpip, servis yapın.

Biftek marengo - 106

Mutfak: Amerikan

Süre: 30dk

MALZEMELER

Sigir filetosu (1 cm seritler halinde kesilmiş) 1.2 kg Bitkisel yağ 50 ml

Sogan 150 gr

Sarmisak

Tuz

Karabiber

Sigir eti suyu 500 ml

Kırmızı sarap 100 ml

Hazır et sosu 25 ml

Domates püresi 25 gr

Dilimlenmiş mantar 360 gr

Misir unu 30 gr

Taze krema 100 gr

Amerikan pirinci 500 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Biftek filetosu seritlerini yagda kavurun. Kiyilmis soğanlari ilave edin ve yari seffaf olana kadar kizartin. Kiyilmis sarmisak, tuz ve biber ilave edin.

Kirmizi sarap, et suyu, et sosu ve domates püresi ilave edin. Kaynatin ve orta ateste pisirin. Mantarlari ilave edin. Misir unuyla koyulastirin ve taze krema ilave edin. Pirinci tuzlu suda pisirin ve biftekle birlikte servis yapin.

Bonfile sote sasör - 107

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 adet sigir filetosu

4 çorba kasigi rafine yagi

1 çay fincani mantar piyaz dogranmis

2 çorba kasigi tereyagi

3 kahve fincani beyaz sarap

1 çay kasigi çok ince kiyilmis soğan

2 adet orta boy kabuklari soyulup ince kiyilmis domates ½ çay kasigi un

1 bag kiyilmis maydanoz

tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir tencereye tereyaginun yarisini koyup kizdirin. Soğanı ekleyin bir kere karistirin, mantari ilave edin ve 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir kere karistirip beyaz sarabi da ilave edin. Sarabin yarisindan fazlasini kaynatarak çektirip domatesi ilave edin. Domatesler birakacagi suyu çekinceye

kadar 8-10 dakika pisirip atesten alın. Sıcak olarak muhafaza edin. Sığır filetolarını tuzlayıp biberleyip bir tavada ortadan hızlı ateste rafine yağı ile üçer dakika alt üst pisirip bir güvece veya servis tabağına çıkarın. Domatesli mantarlı sosun içerisine tereyağını ilave edip karıştırarak yedirip maydanozunu karıştırın ve filetoların üzerine döküp servis edin.

Böbrek sote - 108

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

750 gr dana böbreği

2 büyük soğan

3 büyük domates(kabukları soyulmuş, çok küçük doğranmış) 3 adet yeşil biber (ince doğranmış)

2 çorba kaşığı margarin

1/2 demet maydanoz

1 kahve fincanı sirke

kimyon

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Böbrekleri ince ince küçük olarak doğrayın. Sirkeli suda yıkayın ve süzün.

Sogaanları halka halinde doğradıktan sonra yağı bir tavada yakmadan eritin. Soğan ve böbrekleri içine atın. Sürekli karıştırarak soteleyin.

Böbreklerin rengi dönünce domatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Tavayı sürekli silkeleyerek ve oynatarak bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pisirmeyi sürdürün. Sonra atesten alın, kimyon ve matdanozu ekleyin.

Bütün kuzu pırzolası persiye - 109

Mutfak: Fransız

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet bütün bir yan kuzu pirzolası

1 dis sarımsak

bir tutam karabiber

tuz

2 kahve fincanı rafine yağı

1 dis ezilmiş sarımsak

1 su bardağı kalburdan geçmiş ekmek içi

1 çorba kasığı toz hardal

1 kahve fincanı beyaz sarap yada su

2 çorba kasığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün pirzolayı tuzlayıp biberleyin, kendi büyüklüğünde bir tepsiye koyup üzerine rafine yağını döküp ortadan hızlı fırına sürün. Zaman zaman tepsideki yağından alıp üzerine dökerek 35-45 dakika pisirip fırından çıkarın. Baska bir tepsiye koyun. Hardalı beyaz sarap veya su ile koyu bir bulamaç kıvamında ezin. Küçük bir fırça ile bu bulamacı pirzolanın üzerine sürün. Ekmek içini sarımsak ve maydanoz ile karıştırıp hardallı pirzolanın üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kasık tepsideki yağından serpip fırına sürün. Üzeri kızarıncaya kadar 5-8 dakika kızartıp fırından çıkarın. Bir servis tabağına dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayagını kızartıp döküp servis edin.

Cafe Di Paris - 110

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 kg dana stroganof veya ince seritler halinde kesilmiş biftek 1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı kırmızı sarap

200 ml'lik 1 paket krema (yaklaşık 1 su bardağı)

2-3 dis dövülmüş sarımsak

1.5 yemek kasigi toz parmesan peyniri

YAPILIS TARIFI

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

veya haslanmis sebze ile servis yapilir.

Cordon Bleu - 111

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 parça ince dövülmüs biftek

250 gr mantar

1 adet domates

1 adet soğan

2 dilim taze kasar

1 çay kasigi kekik

1 çay kasigi karabiber

YAPILIS TARIFI

Etler az yagli tavada çok az kizartilir. Folyo kagitlarina konur, etleri aldiginiz tavada mantarlar öldürülür, daha sonra mantarlar da folyaya aldiginiz etlerin üzerine dökülür, soğan ve domates yuvarlak olarak dilimlenir ve mantarların üzerine konur. Baharatlar eklenir ve bir dilim taze kasarda konulduktan sonra, folyonun agzi kapatilir ve firina verilir.

175-200 derecede, 30 dk.firinda pisirilir. Folyoyla beraber servis yapilir.

Arzu edilirse yanina patetes püresi koyabilirsiniz.

Çoban Kavurma - 112

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg kusbasi kuzu eti

3 adet soğan

1 tatlı kasığı kekik

3 adet çarliston biber

1 çay kasığı karabiber

2 diş sarmsak

½ çay bardağı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Halka halka doğranmış soğanlar, çarliston biberler, sarmsak ve et bir tencereye konulup harlı ateşte 3 dakika kadar çabuk çabuk çevrilir.

Kekigin yarısı ve karabiber ilave edilip hiç su koymadan ağzı kapalı olarak ve ateş kısılarak 1.5 saat kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine kekik serpilir.

Dana Eskalop - 113

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 adet dana eskalop

250 gr jambon, haslama

1 adet soğan, rendelenmiş

2 çay fincanı tavuk suyu (ya da et suyu)

2 çorba kasığı beyaz galeta unu

1 çorba kasığı kiyilmiş maydanoz

200 gr çig krema

25 gr tereyag

1 orba kasigi siviyağ

1 ay fincani beyaz sarap

25 gr un

sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

Eskaloplari dövün. Jambon, bir soğaninin rendesi, galeta unu, maydanoz, tuz, biber ve yumurtayı karıştırın. Gerekirse çok az sıcak su ile yumusatin.

Eskaloplari bir tahta üzerine yayın.Hazırladığınız içi dörde bölüp, eskalopların üzerine koyun. Her birini sarıp, bir kürdan yardımıyla tutturun. Tereyağ ve siviyağı bir tavada kızdırın. Eskaloplari hafif una bulayıp yağda hafifçe kızartın. Üzerlerine sıcak et suyu, sarap ve krema ilave edip tencerenin kapagini kapatın. 45-50 dakika hafif ateste pisirin, kürdanları çıkarıp servis yapın.

Dana eskalopu kordon blö - 114

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 kişilik

8 adet dana bifteği

2 kahve fincani rafine yağı

1 orba kasigi tereyağı

4 orba kasigi un

3 adet küçük bir kapta hafifçe çirpilmis yumurta

1 su bardağı galeta unu

4 dilim bıçak sirtı kalınlığında gravyer peyniri

4 dilim bıçak sirtı kalınlığında jambon

tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biftekleri bıçak sirti kalınlığında dövüp tuzlayın biberleyin. Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyun. (Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır). Sonra üzerlerine diğer etleri kapatın.

Kenarlarını elinizle iyice bastırın ve biftekleri önce alt üst una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın. Bir tavaya rafine yağı koyup hafif kızdırın hazırladığımız etleri tavaya dizin. Orta ateşte 4'er dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarın. Tavadaki yağı döküp tavaya tereyağını koyun. Hafifçe kızartıp etlerin üzerine döküp servis edin.

Dana eskalopu milanez - 115

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

8 adet dana bifteği

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

3 adet yumurta

1 su bardağı galeta tozu

tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biftekleri bıçak sirti kalınlığında ince dövüp tuzlayıp biberleyin. Yumurtaları küçük bir kaba kırıp hafif çirpin. Biftekleri önce una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın. Bir tavada rafine yağını koyun ve kızdırın.

Hazırladığınız etleri tavaya dizin. İkiser üçer dakika alt üst altın sarısı kızartın. Bir servis tabağına dizin. Tavadaki yağı döküp tereyağını tavaya koyun. Orta ateşte hafif kızartıp bifteklerin üzerlerine döküp servis ediniz.

Dana Haslama - 116

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kilo kemikli dana

1 bas soğan

2 adet havuç

1 bas kereviz

5-6 adet patates

1 dis sarımsak

2-3 adet tane karabiber

Yarım demet maydanoz

1 çorba kasığı margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Göğüs tarafından alacağınız kemikli parça dana etini dibi kalın bir tencerede önce yagsız olarak, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Hatta biraz da kızarmasını sağlayın. Az su ile 50 dakika pişirin. Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçları da parmak uzunluğunda hazırlayın, margarini dörde bölünmüş soğanla birlikte ete katın. Oda sıcaklığında 12 bardak su ve karabiber tanelerini ilave edin.

Kisik ateşte sebze yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika daha pişirin.

Dana Pikatısı Savora - 117

Mutfak: Fransız

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 kişilik

16 parça dana eti

bir tutam karabiber

tuz

2 kahve fincani rafine yagi

2 kahve fincani beyaz sarap

1 ay kasigi toz hardal

2 tatli kasigi tereyagi

4 orba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri bıçak sirti kalinliginda dövüp, tuzlayin ve biberleyin. Sonra hafif una bulayin. Bir tavaya rafine yagini koyup kizdirin etleri ilave edin. Birer ikiser dakika alt st kizartip bir servis tabagina ikartin. Tavadaki yagi döküp beyaz sarabi ilave edin. Bir dakika kaynatip atesten alin, hardali ve tereyagini karistirarak ilave edip etlerin üzerine döküp servis edin. Yaninda garnitür olarak tereyagli eriste verin.

Dana Pirzola - 118

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

6 adet dana pirzola

3/4 su pardagi pirinç

250 gr domates suyu

6 yesil biber, ince kiyilmis

yarim su bardagi bira

1 su bardagi sicak su

yarim su bardagi rendelenmis kasarpeyniri

tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolari tuzlayip bir tavada çevirin, yanlarına pirinç koyup bir tepsiye yerleştirin. Su, bira, domates suyu ve baharatları beraberce karıştırıp bir sos oluşturun, bunu pirzolarla pirinçlerin üzerine dökün. Daha sonra tepsiyi alüminyum folya ile örtüp, fırında 45 dakika kadar pişirin .

Pirzoların üzerine kiyilmiş yeşilbiberleri koyun, daha sonra rendelenmiş kasar peynirini gezdirin. Folyoyu yeniden kapatarak 8-10 dakika kadar daha pişirin.

Dana Rosto - 119

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2.5 kg dana rosto

1 su bardağı et suyu

2 soğan, kiyilmiş

1 kereviz,kiyilmiş

1 defne yaprağı

1 diş sarımsak, kiyilmiş

1 su bardağı bira

10 kişilik

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeleri beraberce yogurup, karıştırın. Bu karışımı dana rostonun üzerine döküp yaklaşık sekiz saat kadar buzdolabında saklayın.

Daha sonra eti bir kabin içine koyup 4 saat kadar pişirip servis yapın.

Tavuklu pirinçli salata - 120

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1/2 su bardağı haslanmış Amerikan Pirinci

2 adet haslanmis tavuk gögsü

1 adet göbek salata

2 adet turp

1 adet haslanmis yumurta sarisi

2 yemek kasigi soya yagi

Yeteri kadar tuz

YAPILIS TARIFI

Tavuk gögüslerini didikleyin ve derin bir kaseye alin. İçine ince dogradiginiz göbek salatayi, halka halka dogradiginiz sogani ve turplari, tuzu, limon suyunu, yagi ekleyip iyice karistirin. Salatayi servis tabagina alip üzerine haslanmis yumurta sarisi serpistirerek servis yapabilirsiniz.

Yaz piknik salatasi - 121

Mutfak: Amerikan

Süre: 20

MALZEMELER

200 gr. Amerikan Pirinci

1 kutu (340 gr.) misir konservesi (suyu süzölmüs) 2 adet acibiber (dogranmis ve çekirdekleri çıkarilmis) 50 gr. Dogranmis yesil zeytin

1/2 dogranmis yesil biber

1/2 dogranmis dolmalik biber

2 adet dogranmis yesil sogan

1 çay kasigi kirmizi pul biber

3 yemek kasigi limon suyu

3 yemek kasigi zeytinyag

1 çay kasigi ezilmis sarmisak

250 gr. Beyaz peynir

Marul yapraklari (süslemesi için)

2 küçük domates, dilimler halinde kesilmiş (süslemesi için) **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci bir tencerede haslayın ve suyunu süzün. Pirinç, acibiber, zeytin, yesil

biber, mısır, küçük doğranmış dolmalık biber, soğan ve pulbiberi geniş bir kaseye alın ve kanstirin. Limon suyu, yağ ve sarımsağı ayrı bir yerde çirpin, karışımına ilave edin. Servis yapmadan önce peyniri ekleyip ve hafifçe karıştırın. Domates dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz **Yaz meyvası salatası - 122**

Mutfak: Amerikan

Süre: 20

MALZEMELER

2 bardak haslanmış Amerikan pirinci

200 gr çilek

2 adet kivi

200 gr çekirdeksiz üzüm

Yarım bardak ananas

2 çorba kasığı ananas suyu

1 muz

2 çorba kasığı yağsız yoğurt

1 çorba kasığı bal

Marul yaprakları

YAPILIŞ TARİFİ

Meyvaları dilimleyerek geniş bir kase içine koyun. Küçük bir kase içinde ananas suyu, yoğurt ve balı karıştırın. Pirinci ve ballı karışımını meyva kasesine ilave ederek hafifçe karıştırın. Marul yaprakları üzerinde servis yapın.

- 123

Kuzu Basi Pilav - 124

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2-3 kuzu basi

4 yemek kasigi tereyagi veya margarin

2 bardak pirinç

3 bardak et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

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

Cigerli Pilav - 125

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

3 bardak su ve et suyu

4 yemek kasigi tereyagi

1 kuzu karacigeri

1 kahve fincani fistic

1 kahve fincani kusüzümü

YAPILIŞ TARİFİ

Cigerin zarini çikartip findik büyüklüğünde dograyin. Yagin içinde kavurun. Fistic ve üzüm katip 3-4 dk daha karistirin.

Sicak et suyu ve su, tuz ve karabiber koyun. Su kaynayinca pirinci salin.

Bir iki tasim kaynayinca kisik ateste suyunu çektirin. 30 dk demlendirin.

Beyinli Pilav - 126

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

4 bardak et suyu

1 sigir veya 2 adet koyun beyni

3 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynayan et suyuna zari çıkarilip küp biçiminde dogranmis beyinleri katin.

Tuz, karabiber, yag ve yikanmis pirinci de koyup kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirip servis yapin

Bas Etli Pilav - 127

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

1 koyun basi

1 sogan 1 havuç

2 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun basini temizleyip yıkayin. Dogranmis havuç, dörde bölünmüs sogan ve üzerini örtecek kadar suyla atese koyun. Biraz tuz atin.

Kaynamaya baslarken köpüğünü alin. Kisik ateste etler yumusayana dek pisirin.

4 bardak bas suyunu ve tereyagini bir tencereye koyun. Ayıkladiginiz basin etlerini içine atin. Kaynayinca ayiklayip yikadiginiz pirinci salin; tuz ve biber koyun. Suyunu çekinceye dek kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirin.

Pilavi servis tabagina bosaltin. Üzerine derisi çıkarilip dogranmis dili ve beyni yerlestirin.

Nohut (Iskembeli) - 128

Mutfak: Türk

Süre: 1,5saat

MALZEMELER

adet dana veya koyun iskembesi (hazır iskembe de olabilir) 1 bardak nohut

2 orta boy soğan

1yemek kasigi domates ezmesi

2 yemek kasigi yag 1

bas sarmisak

1 bas soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Iskembeyi temizleyip yıkayin. Bol suyla atese koyun. Kaynamaya baslarken köpüğünü alın. Bir bas ayiklanmamis sarmisak, soyulmus 1 bas soğan ve yarim limon kabugu katip yavas yavas kaynatarak pisirin.

Nohutu aksamdan tuzlu suda bekletin ve biraz haslayin. Soğanlari incecik dograyin ve 2 kasik yagla börttürün. Domates salçasi, 4-5 bardak iskembe suyu (kafi gelmezse sicak su ekleyin)katin. Küçük parçalar halinde dogradiginiz iskembeleri, haslanmis nohudu koyup kisik ateste pisirin. Tuz, karabiber ve kirmizibiber atin, 1-2 bardak suyu kalinca atesten indirin.

Nohutlu Paça Yahnisi - 129

Mutfak: Türk

Süre: 1,5saat

MALZEMELER

1 bardak nohut

10 adet koyun paçasi

2 yemek kasigi margarin

3 orta boy soğan

2 dis sarmisak

Tuz-karabiber-kirmizibiber

1/2 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun paçalarını ilik suya koyun. Bir bıçakla kazıyarak tüylerini temizleyin. Tırnak arasını kesip yağ torbasını çıkartın. Satırla vurarak ortalarından kirin (pisirken iliklerin suya çıkması için). İyice yıkayıp bol suyla atese koyun. Kaynamaya başlayınca köpüklerini alın. İçine soyulmuş bir bas soğan, soyulmuş limon kabuğu koyup kısık ateşte pisirin.

Soganları incecik doğrayın. 2 kasık yağla börttürün. Domates salçası, ezilmiş sarmisak, kırmızıbiber ve paçanın haslama suyundan katin.

Aksamdan suda ıslatılıp biraz haslanmış olan nohutu ve kemikleri ayrılarak doğranmış paça etlerini koyun. Yavaş yavaş kaynatarak pisirin. Tuz ve karabiber katin. 3-4 kepçe suyu varken atesten indirin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

Portakalli Kuzu Cigeri - 130

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

150 gr. kuzu cigeri

1 dis sarmisak

2 çay kasığı yağ

1 adet portakal

Dilediğiniz sebzeler

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Cigeri kusbasi doğrayın. Yağda sarmisakla beraber kavurup, soğumaya bırakın.

Portakalın kabuklarını soyup, kare kare doğrayıp cigerle karıştırın. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hasladığınız sebzelerle servis yapın **Hindi Arnavut Cigeri - 131**

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

Pinar Hindi Ciger-Yürek

1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber

1/2 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi kekik

1/2 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi tuz

1/2 bag maydanoz

1 tatli kasigi sumak

1 adet domates

2 adet kuru sogan

YAPILIŞ TARİFİ

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

- 132

Ciger Sarma - 133

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

Koyun karin zari (gömlek) 1 parça 75 gram

Su 2 su bardagi 400 gram

Karaciger - - 350 gram

Akciger - - 150 gram

Tuz 2 1/2 tatli kasigi 15 gram

Pirinç 1/2 su bardagi 90 gram

Sivi yag 1 yemek kasigi 10 gram

Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram

Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram

Yesil sogan 3 adet 60 gram

Nane 2 yemek kasigi 2.5 gram

Kara Biber 1 tatli kasigi 2 gram

Yumurta 1 adet 50 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Gömlegi yika, 1 su bardagi ilik suda beklet. Cigerleri yika, karacigeri soy, her ikisini de ince ince kiy veya kiyma makinasından geçir, içine 1 1/2 tatli kasigi tuz ekle, biraktigi suyu çekene degin, yaklasik 30 dakika pisir.

Pirinci yika, süz. Baska bir tencereye yagi ve fistigi koy, pembelesinceye degin kavur. Pirinci ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardagi sicak su, 1 tatli kasigi tuz koy, karistir. Üzerine kusüzümünü serp. Önce orta sonra kisik ateste, suyunu çekene degin, yaklasik 10 dakika pisir. Ocagi kapat. Bu arada yesil sogani yika, ayikla, ince ince dogra, sicak pilava kat, karistir, 10 dakika dinlendir. Ciger, nane ve kara biberi pirinçli karsima ekle, altiya böl. Gömlegi sudan çıkar, aç, alti parçaya ayir, islatma suyunu beklet.

Gömlek parçalarının ortalarına ciger köftelerini koy, gömlegi bohça seklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayı çirp, sarmaların üzerine sür. Gömleğin islatma suyunu isit, tepsiye dök. Önceden isitilmiş orta sicaklıktaki firında 40-45 dakika pisir.

Cigerli Kagit Kebabi - 134

Mutfak: Türk

Süre: 120dk

MALZEMELER

750 gr süt kuzusu

1 adet kuzu cigeri

3 adet kuzu bbregi

9 adet yesil sogan

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

2 yemek kasigi tereyagi

2 ay kasigi kekik

Tuz-karabiber

1 adet yagli kagit

YAPILIŞ TARİFİ

Eti ve cigeri irice kusbasi byklgnde dograyin. Böbrekleri dörde bölün.

Soganlari birer santim uzunlugunda, dereotu ve maydanozu ince ince kiyin.

Hazirladiginiz yiyecekleri, iki kat yagli kagit üzerine koyun. Tuz, biber, kekik ve tereyagini kattiktan sonra altüst edip üzerini kagitla kapatın ve iple paketleyin.

Paketin üzerini suyla ıslatin. Bir tepsi içinde sicak fırına sürün. 1-1,5 saat pisirin. Kebabi, kagidin içinde sogutmadan servis yapın.

- 135

Pirasa (Zeytinyagli) - 136

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg pirasa

2 orta boy sogan

2 orta boy havuç

3/4 barak zeytinyagi

1 kahve fincani pirinç

1/2 yemek kasigi tuz

1/2 yemek kasigi toz seker

1 bardak su

2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIS TARIFI

Pirasalarin yesil kisimlarini kesip dislarini bir iki kat soyup ikartin.

Yikadiktan sonra yarim parmak uzunlugunda dograyin. Sogan ve havuçlari da ayiklayip dograyin.

Düdüklü tencereye ayikladiginiz sebzeleri koyun. Tuz, seker , zeytinyagi ve 1 bardak su katin. Yikanmis pirinci serpin. Kapagini kapatip düdük öttükten sonra atesi kisin ve 10 dk pisirin. Ilik hale gelince, tencerenin düdügünü çikartip kapagini açin ve servis tabagina bosaltin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpin ve limonla servis yapin

Patlican Dolmasi (Peynirli) - 137

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

3 adet bostan patlicani

Tuz

2 adet kirmizi dolmali biber

3 domates

2 orta boy sogan

200 gr dilimlenmis kasar peyniri

1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

3dis sarmisak

3 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri uzunlamasına ikiye bölerek çekirdeklerini çıkartarak uzun seritler halinde dograyin. 2 yemek kasigi zeytinyagla kisik ateste yumusamasini saglayin. bir kaba çıkartin. Ayni yagin içinde kiyilmis soganlari börttürün.

Patlicanlarin saplarini kesip yarim parmak eninde uzun dilimlere bölün.

Üstüne biraz tuz serpererek 30 dk bekletin.

Kizartma tavasinda yagi kizdirin. Suyu sikilmis patlicanlari atarak açık renkte kizartin ve kagit peçete üzerine çıkartin.

Patlican dilimlerinin aralarına birer dilim domates, peynir ve biber yerlestirin. Sikistirarak yuvarlak bir tepsiye siralayin. Üstüne sogan, maydanoz ve kiyilmis sarmisak serpistirin. Bir kasik zeytinyagi gezdirin.

230 derecede isitilmis firinda 30 dk pisirin.

Patlican Begendi - 138

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg patlican

1 kahve fincani un

3 tepeleme yemek kasigi tereyagi veya margarin

1,5 bardak süt

1 kahve fincani rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari, alevli ates üstünde çevirerek pisirin. Kabuklari yanmaya baslarken atesten alin ve bıçakla siyirarak soyup limonlu suya birakin.

Unla yagi bir tencerede tahta kasikla karistirip 2-3 dakika kavurun.

Patlicanlari sudan sikarak çıkartip, bıçakla kiyarak una katin. Azar azar süt koyarak karistirin. 5-10

dk pisirin. Tuz, karabiber ve kasarpeyniri katin.

Salçali et ya da domatesli piliç yaninda servis yapin.

- 139

Sebzeli Manti - 140

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

3 adet yufka

3 adet havuç

2 adet kabak

1 adet Sogan 250 gr.

dana kiyma veya soya kiymasi

Baharat

2-3 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabaklari ayri ayri rendeleyeyin

Sogani dograyip kiyma ile beraber kavurun, kavurduktan sonra dilediginiz baharatlari ekleyin

1 adet yufkayi yayin, üzerine tamamini kaplayacak sekilde rendelediginiz havuçlari yayin üzerini ikinci kat yufka ile kapatın, yufkanin üzerine rendelediginiz kabaklari tamamini kapatacak sekilde yayin yine üzerine üçüncü kat yufkayi kapatip bu kez soganla kavurdugunuz kiymayi yufkanin tamamina yayin

3 kat hazirlamis oldugunuz yufkalari rulo seklinde yuvarlayin ortadan ikiye bölerek sikica aliminyum folyo ile kenarlari da tamamen kapanacak sekilde sarin büyük bir tencereye su koyun ve kaynatin kaynar suyun içine folyoya sarmis oldugunuz rulolari yerlestirin 15 dakika kadar haslanmasini bekleyin, rulolarin içine su almamasina dikkat edin haslanan rulolari tencereden alin, folyoyu açip 3'er parmak kalinliginda dilimler halinde kesin

Patlican Graten - 141

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 kg patlican

1 bardak ayçiçek yağı

İçi: 150 gr kıyma

2 orta boy soğan

1 orta boy domates

Tuz-karabiber

1 yemek kasığı tereyağı Beyaz sos:

1 tepeleme yemek kasığı margarin

2 tepeleme yemek kasığı un

1 bardak süt- biraz tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanları alacalı soyup yarım parmak inceliğinde dilimleyin. Üzerine tuz serperek yarım saat bekletin. Yikadıktan sonra peçeteyle suyunu alın.

Yağda kızartıp süzgece çıkartın.

İnce doğradığınız soğanı 1 kasık yağla börttürün; kıymayı sonra da domatesi katıp karıştırarak pisirin. Tuz ve karabiber katin.

Bir fırın kabına önce patlicanları sıralayın, üzerine kıymalı içi yayın; bir bardak su veya et suyu katıp suyunu çekene dek pisirin. Hazırladığınız beyaz sosu üzerine yayıp kasarpeyniri serpin. Fırında 15 dk kızartın.

Patlican Piriçli - 142

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

500 gr patlican

1 orta boy soğan

2 orta boy domates

1 dolmalik biber

1/2 kahve fincani pirinç

1 su bardagi et suyu

1 kahve fincani ayçiçek yagi

1 tatli kasigi tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alacali soyup yıkayin. Ortadan uzunlamasına ikiye bölerek kusbasi dograyin.

Incecik dogranmis soğan, biber ve rendelenmis domatesi yagla birlikte bir tencerede börttürün. Patlican, pirinç, tuz, seker ve et suyu koyup kisik ateste pisirin.

Patlican Firinda - 143

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg patlican

1 yemek kasigi tuz

Kizartma yagi

4 orta boy domates

1 dis sarmisak

1 yemek kasigi zeytinyagi

Kekik, kiyilmis maydanoz

Tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alacali soyup 1 cm kalinliginda uzunlamasına dograyin. Üzerine tuz serpererek süzgeçte yarım saat bekletin,yıkayıp temiz bir bezle kurulayın. Bol yağda kızartıp süzgece çıkartın.

Domatesleri ortalarından ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın; tencereye koyup içine sarmısak, kıyılmış maydanoz, kekik ve zeytinyağı katin.

Domateslerin suyu çikana dek pisirin ve kevgirden geçirin. Tuz, biber serpin.

Bir fırın kabına, bir tabaka domates sosu, bir sıra patlıcan yayın ve kasar peyniri serpin. Kalan domates sosuyla patlıcanlari da üzerine yerlestin.

Üstüne kasarpeyniri serpip fırında kızartın.

- 144

Hindi Kagıt Kebabi - 145

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

500 gr. Hindi But Kusbasi

20 adet arpacık soğan

50 gr. Tereyağı

2 adet kabak

2 adet patates

2 adet havuç

1 çay bardağı bezelye

1/2 tatlı kaşığı nane

1/2 bağ dereotu

1 çay kaşığı kekik

1 adet yağlı kağıt

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını tencerede eritip soğan ve hindi etlerini kavurun. Salçayı, karabiberi, kekigi, bezelyeyi ve

yeterli miktarda su ekleyip pismeye birakin. Bu arada sebzeleri kusbasi dograyip önce havuç bir süre sonra kabak ve patatesleri tencereye ekleyip hafif diri kalacak sekilde pisirin.

Yagli kagitlari yaklasik 20 cm lik kareler halinde kesip hazirlayin. Hafif diri kalacak sekilde pisirdiginiz yemegi nane , yaprak yaprak ayrilmis dereotu, kusbasi dogranmis domates ile harmanlayip bir miktar sosu ile beraber kagitlarin ortasina yerlestirip uçlarini birlestirerek alt tarafa dogru kivirip bir tepsiye yerlestirin. Tepsinin altina biraz su serpip önceden 180°C de isitilmis bir firinda yaklasik 40 dakika pisirin. Kendi kagidi içinde sicak olarak servis edebilirsiniz.

- 146

Kremali ve Sütlü Hindi Izgara - 147

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

8 adet Hindi Dilimli Fileto

1 kahve fincani Süt

1 kahve fincani Krema

1/2 kahve fincani zeytinyagi

1/2tatli kasigi kekik

1 adet soğan

4 dis sarmisak

1 tatli kasigi kiyilmis dereotu

1 çay kasigi karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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

Marullu Hindi Kapama - 148

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 adet Hindi But

1 adet soğan

4 diş sarımsak

1 adet domates

1 çorba kaşığı Un

75 gr. Tereyağ

1 adet defne yaprağı

İri marul yaprakları

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi bütün kemigini siyirip 4 porsiyon olacak şekilde doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip ufak ufak doğranmış soğan ve sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun. Hindi etlerini tencereye ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurup unu ilave edin. 5 bardak su ilave edip pismeye bırakın. Defne yaprağı, karabiber ve tuz ile yemeginizi lezzetlendirin.

Marul yapraklarını kaynar suda çok az haşlayıp soğumaya bırakın. Pisme kıvamına gelen etleri tencereden alıp bir domates dilimi ile marul yapraklarına sarıp uygun ölçüdeki fırın kabına alın. Tenceredeki sosu süzdürerek marullu hindi kapamaların üstünü örtecek şekilde ilave edip fırında üst kısmi kızarıncaya kadar pişirin. Tercihen yanında pilav ile servis edebilirsiniz.

Soya Soslu Hindi Bonfile - 149

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 adet Hindi Bonfile

2 çay bardağı soya sos

100 gr. Tereyagi

2 adet taze sogan

1 orba kasigi pul biber

2 orba kasigi elma sirkesi

5 dis sarmisak

2 orba kasigi zeytinyagi

1 orba kasigi misir nisastasi

1 ay kasigi zencefil

YAPILIS TARIFI

Ufak bir tavada zeytinyaginda ince kiyilmis sarmisaklari ve taze sogani soteleyip elma sirkesini ilave edin. Kisa bir süre sirkeyi çektirip soya sosu ilave edip pul biber ve zencefil ilave edip lezzetlendirin. Misir nisastasini 1

ay bardagi suyun içinde eritip kaynayan sosa ekleyerek arzu ettiginiz kivamda sosu hazirlayin. Soya sos yogun miktarda tuz içerdigi için lezzetini kontrol edip gerek görürseniz tuz ilave edin. Sosunuz hazir oldugunda hindi bonfileleri dilimleyip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Tereyagini tavada eritip hindi bonfilelerin her iki yüzünü kızartip son anda soya sosu ilave edip 1 dakika kadar hizli ateste pisirin. Hazir olan bonfileleri arzu ettiginiz garnitür ile servis edebilirsiniz.

Alaturka Hindi Biftek Izgara - 150

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

8 adet Hindi Biftek

1 kahve fincani Yogurt

1 kahve fincani zeytinyagi

2 adet domates

4 adet sivri biber

1 adet sogan

1 orba kasigi domates salçasi

1/2 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi kirmizi toz biber

1 ay kasigi karabiber

1 ay kasigi kekik

1 ay kasigi kimyon

YAPILIŞ TARIFI

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

Soya Soslu Hindi Ggs - 151

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

120 gr. Hindi Fileto

10 gr. Krema

10 gr. Tereyagi

5 cl. Süt

2 gr. Un

5 cl. soya sos

5 cl. beyaz sarap

10 gr. mantar

2 gr. tane karabiber(dövülmüs)

YAPILIŞ TARİFİ

Ince dogranmis Hindi filetoyu sote edin. İçine mantar ve un ilave edip kavurun. Sarap, süt, ve soya sos ile bulamaç yapin. Tane dövülmüs karabiber ilave edip ezmemeye dikkat ederek karistirin ve sicak servis yapin.

Çitir Hindi - 152

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

300 gr. Hindi Stroganof

1 çay bardagi Un

3 adet orta boy domates

1 adet yumurta

1/2 su bardagi galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari çirpin. Etleri önce una, sonra yumurtaya ve daha sonra galeta ununa bulayin. Kizgin yagda (180 ?C), orta ateste 1-2 dakika kizartin.

Patates kizartmasi, haslanmis sebzeler, ketçap ve mayonez ile servis yapin.

Hindi Kapama - 153

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

parça Hindi But Firinlik

10 gr. Un

20 gr. Yogurt

120 gr. Tereyagi

2 adet patates, 2 adet havuç

8 adet arpacık soğan

60 gr. iekyagi

30 gr. et suyu

1 adet yumurta sarisi

1 buket sebze (Maydanoz sapi, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz) **YAPILIS TARIFI**

Bir kapta yogurt, yumurta sarisi ve unu karistirip bir bulamaç elde edin.

Kapamalik Hindileri önce iekyaginda ciz biz yapin, sonra bir kapta haslayin. Pismesine yakin sebze buketini ekleyin. Çukur bir kapta önce margarini eritin, et suyu katin ve daha sonra kapamalik etleri ilave edin.

Hazirlamis oldugunuz bulamaci bu karisimla birlestirip, tuz ve karabiber ekleyin. Hindi Kapamaniz servise hazir.

Kestaneli Hindi Dolmasi - 154

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4-5 gr. `lik Bütün Hindi

4 yemek kasigi tereyagi

2 adet kuru soğan

1 kg. kestane

İç Pilav:

500 gr. pirinç

200 gr. tereyagi

Ince dogranmis Hindi Cigeri

50 gr. antepfistigi

50 gr. kusüzümü

2 adet dogranmis kuru sogan

Tuz, karabiber Yenibahar Tarçin

1 demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Temizleyip yikadiktan sonra, butlarini iple bagladiginiz hindiyi tereyaginda hafif kizartin. Bir miktar su ekleyerek orta isidaki firinda çevirerek 1,5 saat pisirin.

Pirinci islatip, yikayin. suyunu süzün, Tereyaginda fistiklari pembelesinceye kadar kavurun. sogani ilave edin. Sirasiyla hindi cigerini, kus üzümünü ve pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. Tuz, karabiber, baharat ve su ilave ederek 20 dakika kadar pisirin. Pilavinizi demlemeye birakin. Ayiklanmis kestaneleri hindinin sosu ile pisirin. Hindinizi iç pilav ve kestane ile servis yapin.

Brokolili Hindi - 155

Mutfak: Fransiz

Süre: 40 dk

MALZEMELER

450 gr. Hindi Pirzola

450 gr. taze brokoli

1 bardak tavuk suyu

1 yemek kasigi misir nisastasi

3 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi tereyagi

115 gr. dilimlenmis taze mantar

1 orta boy (soyulup halka halka dilimlenmis) kirmizi sogan 1 kutu misir konservesi

1 adet limon

1/2 çay kasigi tuz

1 çay kasigi kuru kekik

1/4 çay kasigi öğütölmüs beyaz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Limon kabuklarını rendeledikten sonra, limonun suyunu sıkın. Limon suyunu, kekigi ve tuzu, limon kabuğu rendesine ekleyip karıştırın. Hindi pirzolarını dilimler halinde kesin, limon karışımına ekleyip, 30 dk.

bekleyin. Brokoli saplarını kesip atın. Çiçeklerinin her birini de küçük saplar kalacak şekilde ayırın. Kalan brokoli saplarını soyduktan sonra çaprazlamasına parçalara ayırın. Ve bir kenarda bekletin. Brokolinin saplarını suya atıp 1 dk. pisirin. Brokoli çiçeklerini de ekleyip 2 dk. daha pisirin. Süzgeçten geçirin, soğuk suyla çalkalayın. Mısır nisastasına tavuk suyunu ekleyerek nisasta eriyene dek karıştırın. Bir kenarda bekletin. Tencereyi yüksek ateşte ısıtıp 1 yemek kasığı sivi yağ ve PINAR tereyağı koyup, yağı kızartın. Soganı ekleyip kızartın. Büyük bir kaba çıkartın. Tencerede bir yemek kasığı sivi yağ kızdırın. Hindi dilimlerinin yarısını tek kat dizerek esmerlesene dek kızartıp, mantarlı karışımına ekleyin. Geri kalan 1 kasık sivi yağ ve Hindi dilimleriyle aynı işlemi tekrarlayın. Mısırları tencereye koyup ısıtın. Mısır nisastalı tavuk suyunu karıştırıp tencerede pisirin. Hindiye, brokoliye ve soganlı mantarı ekleyin.

Ve pilavın üzerine servis yapın. Arzu edilirse limon dilimleriyle süsleyin.

Mantar Soslu Hindi - 156

Mutfak: Fransız

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 hindi baget

10-15 mantar

3 sivribiber

4 domates

2 sogan

2 çorba kasığı sivi yağ

yarım su bardağı su

tuz, karabiber

Marinat İçin:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 ay kasigi kekik

1 ay kasigi hardal

1 ay kasigi karabiber, pulbiber

4-5 dis sarimsak

YAPILIŞ TARIFI

Marinati hazilamak için sarimsaklari soyup ezin. Zeytinyagi, sarimsak, kekik, hardal, pulbiber, karabiber, ve tuu büyük bir kasede karistirin. Hindi butlarini karisimin içine yerlestirip yarim saat marine edin. Mantarlari iyice yıkayip kurulayin ve ince ince dilimleyin. soğanlari kiyin, sivribiberleri temizleyip dograyin. Domatesleri soyup kp küp dogayin. Siviyagi tavada kizdirin. Sogani ilave edip sote edin. Sivribiber ve domatesi ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Mantarlari ve suyu ilave edip kapagi kapali olarak pisirin. Hindi bagetleri marinattan çikarip izgarada iki taraflı kizartin. Servis tabagina alip mantarli sos esliginde servis yapin.

Mantarli Hindi - 157

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 adet soğan

3 adet sivri biber

1 adet domates

1 dis sarmisak

2 orba kasigi margarin

yarim kg kusbasi hindi

400 gr mantar

YAPILIŞ TARIFI

Sogani yarim ay seklinde, sivri biberleri halka halka, domatesleri ise kp küp dograyin. Mantarlari da dilimleyin. Sarmisaklarin kabugunu ayiklayip dograyin. Tencere margarinini koyup biraz erittikten sonra yarim kg hindiyi katun.Hindileri kendi suyuyla 5 dk kavurun. Sonrasinda soğan, sarmisak ve sivri biberleri ilave edip 5 dk daha kavurun. Domatesleri ve temizlenmis mantarlari da ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayip tencerenin kapagini kapatın ve 15 dk pisirin. Servis yapacagınız

zaman dogranmis maydanozlari üzerine serpererek sicak servis yapin

Cevizli Kete - 158

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

2 su bardagi süt

1 tatli kasigi toz seker

2 çay kasigi tuz

1 su bardagi ceviz içi

1 çorba kasigi toz bira mayasi

2 kahve fincani tereyagi

3 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bira mayasini ilik sütle karistirin. 1 tatli kasigi toz sekeri de ekledikten sonra mayalanmasi için bir süre bekletin. Mayalandiktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumusaklikta bir hamur elde edene kadar yogurun.

Hamurun üzerine ıslak bir bez örterek oda ısisında yaklasik bir saat bekletin. Hamuru esit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayin. Her toptan bir yufka açin. Yufkalari eritilmis tereyagi ve zeytinyagi karisimiyla yaglayip, içlerine ceviz içi serpestirin.

Yufkalari rulo yapin. Bir ucundan baslayarak daire biçiminde yuvarlayip gül sekli verin. Hafif yaglanmis tepsiye dizerek önceden ısıtilmis firında 45

dakika pisirin. Ayrırla birlikte sicak olarak servis yapin.

Ananasli Tavuk - 159

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 90dk

MALZEMELER

adet orta boy tavuk

4 yemek kasigi ayçiçek yag

1 yemek kasigi limon suyu

2 yemek kasigi (konserve) ananas suyu

2 yemek kasigi rom

2 adet domates

1 adet portakal

1 yemek kasigi tereyag

kirmizi biber

tuz

YAPILIS TARIFI

Tavugu iri parçalar halinde bölün, ananas suyu limon suyu tuz ilave edip 1

saat suda bekletin. Yag kizdirip ve tavugu hafifçe kizartin. Üzüm, rom, dogranmis domatesler, tuz ve kirmizi biberi ilave edip karistirin. 15-20

dakika hafif ateste pisirin. Tavuk piserken diger tarafta küp küp dogradiginiz ananas parçalarini galeta ununa batirip tereyaginda kizartin.

Büyük bir tabaga safranli pilav koyu. Üzerine pismis tavuk parçalarini dizip, sosu dökün. Ananas ve portakal dilimleri ile süsleyip servis yapin.

Tavuklu Pay - 160

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Hamuru İçin:

200 gr. un

1 çay kasigi tuz

100 gr. (6 çorba kasigi + 2 çay kasigi margarin)

1 yumurta

Harci İçin:

2 adet tavugun göğüs kisimlari

1 çay kasigi tuz

taze çekilmiş karabiber

30 gr. (2 çorba kasigi margarin)

2 çorba kasigi krema

1 çorba kasigi kiyilmiş maydonoz

75 gr. iç bezelye (haslanmış)

75 gr. havuç (küçük küpler halinde kesilip, haslanmış) 500 ml (2 su bardagi) Morney sos

YAPILIŞ TARİFİ

Harci hazirlamak için tavuklarin göğüs etlerini çıkartip, kusbasi dograyin.

Tuzlayip, biberleyin. Margarini bir tavada eritin. Yag kizarmaya baslayınca tavuklari ilave edin. Bir kasikla arasira karistirarak birkaç dakika sote edin.

Etler pisince tavayi atesten alip, fazla yagini süzdürüp, atin. Krema, maydonoz, bezelye ve havucu ilave edip, karistirin.Harci bir kenarda saklayin. Hamuru hazirlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karistirin.

Margarini katip, kumlu bir doku olusuncaya kadar avucumuzun içiyle ovarak yedirin. Karisimi havuz biçiminde açin. Ortasina çirpilmis yumurtayi koyun. Un, yag karisimini yavas yavas yumurtaya yedirin. Pürüzsüz bir doku elde edince, hamuru nemli beze sarip, serin bir yerde yarim saat kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamuru merdaneyle yaklaşık 1/2 santim kalinliginda açıp, bir tart kalibinin içine döseyin. Kenarda tasan kisimlari, siyirarak alin. Piserken hamurun kabarmamasi için hamuru en az bes alti yerinden çatalla delin. Harci kalibin içine döseyip, üzerine Morney sosu dökün. Tavuklu payi, önceden isitilmiş firina sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kizarincaya kadar 180 dereceli önceden isitilmiş firinda pisirin. Kalibin içinde hemen servis yapin.

Sebzeli ve Soyali Piliç - 161

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20 dk

MALZEMELER

500 gr. kemiksiz tavuk göğsü (küçük parçalar halinde doğranmış) 60 gr. (4 çorba kasığı) margarin

2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

100 gr. mantar (ıslak bir bezle kurulanıp, ince doğranmış) 2 adet sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenip, iri doğranmış) 100 gr. taze fasulye (kilçikleri ayıklanıp, doğranmış) 2 çorba kasığı soya sosu

1 çorba kasığı süzme bal

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tavada eritin. Taze soğanı, sivribiberi, mantarı ve taze fasulyeyi katıp, 3-4 dakika daha fasulyeler hafif diri kalacak biçimde sık pişirin. Soya sosunu katıp, harlı ateste 3-4 dakika sık sık karıştırarak pişirin. Tavuk etini, beyazbiberi ve bali ilave edip 3-4 dakika daha yine sık sık karıştırarak pişirin. Sebzeli ve soyalı pilici önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

Sebzeli Tavuk Köftesi - 162

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

600 gr. piliç kıyması

1 adet soğan

2 dis sarımsak

1 adet yumurta

1 adet kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç kıymasını, ince kıyılmış soğan, sarımsak ve yumurta ile yoğurun.

Daha sonra, ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın.

Tencereye yeterli miktarda su alıp kaynatın. Köfteleri kaynayan suya atıp, pişirin. Bu sırada havuç ve kabagi da kibrit çöpü inceliğinde doğrayıp, tencereye alın. Tüm malzemeler pisince, un ve limonun suyunu tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, servis yapın.

Polo Tavuk But - 164

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

4 adet tavuk budu

2 çorba kasigi tereyagi

1 adet tavuk suyu bulyon

Nisasta

4 adet patates

2 çay bardagi süt

Tuz, su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarının üzerindeki deriyi çıkarın. Butları boyuna bir bıçak yardımıyla kesin. Kemikleri çıkarın. Tek parça halindeki butları kızdırılmış tereyagında kızartın. Ardından kirdiginiz tavuk kemiklerini tereyagında soteleyin. Tencereye aktarın. Üzerine, kemikleri 3 parmak geçecek kadar su koyun. Tuzunu ayarlayın. Su yarıya azalana dek kaynatın. Suyu süzgeçten geçirin. Tavuk suyu bulyonu ekleyin. Eriyene dek karıştırın.

Yeterince nisasta ekleyin. Kısık ateşte koyulasıncaya dek pisirin.

Patatesleri haslayın. Püre kıvamına gelene dek ezin. Bir tencereye aktarın.

Sütü, 1 çorba kasigi tereyagini ekleyin. İyice karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

Servis tabagınatavuk budu ve püreyi yerleştirin. Etin üzerine tavuk suyu sostan gezdirin. Sıcak servis yapın.

İspanaklı Piliç Sarması - 165

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 piliç gögsü, derisi, kemigi çıkarılmış

1 piliç butu

1 kg. ispanak

1/2 bardak kasar peyniri rendesi

100 gr. tereyagi

3 sogan, ince kiyilmiş

3 dis sarimsak, dövülmüs

2 çorba kasigi çam fistigi

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç gögsünü ortadan ikiye ayirip parçaları iki naylon folyo parçası arasına yerleştirin. Eti döverek yassıltın. Piliç butunun kemigini ve derisini ayirin.

Ispanagi üç kez yıkayıp ayıklayın. Firininizi 200° C'de isitin.

Ispanagin yarısını piliç butu, tuz, karabiber, kasar peyniri ile birlikte mutfak robotunda çekin. Yassıltığınız göğüs etlerinin üzerine robotta çektiğiniz harci paylastirin. Rulo şeklinde sarın. (Sonra çıkarmak üzere ipe bağlayabilir veya kürdanla tutturabilirsiniz.) Tereyaginin yarısını bir tavada kızdırın. Piliç sarmalarının her tarafını pembelesene kadar kızartın, fırın tepsisine alın. 10 dakika fırınlayın. Kalan tereyagini kalın dipli bir tavada eritin. Sogan ve sarımsakları tavanın kapagini kapatarak, arada karıştırarak 5 dakika pisirin. Dolmalık fıstığı ekleyin, hafif esmerlesene kadar karıştırarak kavurun. Kalan ispanagi ilave edin, 10 dakika tavanın kapagini kapatmadan karıştırarak kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyip atesten alın. Piliç sarmayı kavurduğunuz ispanak ve kestaneli pilav ile servis edin.

Bamyali Piliç - 166

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 adet piliç

1/2 kg ayıklanmis bamyaya

4 tane domates, b7y7k dogranmis

3 7orba kasigi margarin

1/2 su bardagi su

2 7orba kasigi limon suyu

tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Pilici temizleyip ufak par7alara b7lerek bir tecerede margarini ilave edin.

Domatesleri etin 7zerine yayin. Tuzunu ve biberini ilave edip 15, 20 dakika orta sicaklikta pisirin. Bamyalari da tavugun 7zerine yayin. Yarim bardak su ekleyerek yumusayincaya kadar orta sicaklikta 20 dakika pisirin. Limon suyunda ilave edin 5 dakika daha kaynatip, servis yapin.

Enginarli Pili7 Salatasi - 167

Mutfak: Bilinmiyor

S7re: 20

MALZEMELER

6 par7a Diyet G7g7s

750 ml. kaynar su

750 gr. g7bek enginar (k7p seklinde dogranmis)

250 ml. beyaz sarap

150 gr. mayonez

150 gr. yogurt

2 7ay kasigi sarmisak (d7v7lm7s)

Tuz, Maydanoz veya Dereotu

4 adet b7t7n enginar

YAPILIS TARIFI

Diyet göğüsleri ufak lokmalar halinde doğrayın. Doğranmış göbek enginarları kaynar suyun içine atıp, hızlı ateste yaklaşık 5-7 dk.

yumuşayana kadar pisirin. Daha sonra enginarları sudan çıkarıp hafif tuzlayın ve üzerini kapatarak soğumaya bırakın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı çırpıp mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginarı karıştırın ve bu karışımı mayonez ile harmanlayın. Servisi haslanmış bütün enginarların içinde veya porsiyonluk kümeler halinde yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

Enginarlı Piliç Salatası - 168

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

6 parça Diyet Göğüs

750 ml. kaynar su

750 gr. göbek enginar (küp şeklinde doğranmış)

250 ml. beyaz sarap

150 gr. mayonez

150 gr. yoğurt

2 çay kaşığı sarımsak (dövülmüş)

Tuz, Maydanoz veya Dereotu

4 adet bütün enginar

YAPILIŞ TARİFİ

Diyet göğüsleri ufak lokmalar halinde doğrayın. Doğranmış göbek enginarları kaynar suyun içine atıp, hızlı ateste yaklaşık 5-7 dk.

yumuşayana kadar pisirin. Daha sonra enginarları sudan çıkarıp hafif tuzlayın ve üzerini kapatarak soğumaya bırakın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı çırpıp mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginarı karıştırın ve bu karışımı mayonez ile harmanlayın. Servisi haslanmış bütün enginarların içinde veya porsiyonluk kümeler halinde yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

Patatesli Tavuk - 169

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 orta boy tavuk

4 orta boy patates

4 orta boy havuç

biraz kasar peyniri rendesi

1 küçük kutu bezelye

1 adet yumurta

2 adet defne yapragi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu haslayiniz, kemiksiz olarak küçük parçalara ayiriniz. Patatesle havucu da haslayip onlari da küçük parçalara kesiniz. Sonra bir kapta tavuk etlerini, sebzeleri, tuzu ve karabiberi koyup karistiriniz.2 su bardagi tavuk suyuna 2 çorba kasigi unu biraz sulandirip katiniz ve bir tasim kaynatip boza kivamina getiriniz. Atesten aldiktan sonra biraz sogutup, 1

yumurta kirip sosa karistiriniz. Bu sosu tavuk ve sebzelerin üstüne dökünüz. Hepsini karistirip en üste de kasar peyniri rendeleyip firina koyunuz. Firinda üzerini kizartip servis yapiniz.

Mayonezli Tavuk Salatasi - 170

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

2 adet tavuk gögsü

7-8 yaprak marul

2 adet domates

Yarim demet dere otu

1 kasik kasar peyniri rendesi

1,5 kasik mayonez

1/2 kasik yogurt

1 adet limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsü tuzlu suda haslanir, soguduktan sonra didilir. Marullar iyice yikandiktan sonra bir parmak eninde dogranir. Domatesler soyulup küp küp dogranir. Mayonez ve yogurt küçük bir kapta iyice karistirildiktan sonra içerisine ince kiyilmis dere otu ilave edilerek tekrar karistirilir. Ince didilmis tavugun içerisine marul ve domates konarak 1 limon suyu dökülür ve karistirilir ve servis tabagina alinir

Cevizli Baklava - 171

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

4 bardak un

3 yumurta

ceviz kadar yag

1 kahve kasigi tuz

yeterince su

2 bardak nisasta

İçine: 2 bardak erimis yag,

2 bardak çekilmis ceviz

Surubu için:

5 bardak seker,

3 bardak su, 1

YAPILIŞ TARİFİ

Elenmiş un, yumurta, tuz, yağ, yeterince su ile baklava hamuru yoğrulur.

Yufkalar açılır, ayrı bir yerde üst üste konur. Baklava yapılacak tepsi yağlanır, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kısımlar varsa bıçakla tepsiye göre kesilir. İlk yufka üzerine yağ serpilir veya elle sürülür.

Böylece yufkaların yarısı yağlanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce yayılır. Kalan yufkalar da yağlanarak tamamlanır. (Kenarlardan artan parçalar kenar çıktıkça baklava yufkalarının arasına yerleştirilir) kalan yağ ısıtılarak en üstten dökülür. Onbes dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin bir bıçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildiği biçimde kesilir. Keserken bıçak öne doğru çekilmez, bastırılarak ve sol elin parmakları kesilen baklavaya yakın tutularak kesilir. Baklavaların kesilmesi tamamlanınca üzerine yağ gezdirilir, orta sıcaklıktaki bir fırına verilir, üzeri kızarıncaya kadar pisirilir. Baklava fırına verildiği zaman bes bardak seker, üç bardak su ile kaynatılır, üzerinden köpükler alınır, atılır. Sonra bir kasık limon suyu katılır, tekrar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Fırından çıkan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlısı dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatılır. Surubu çekinceye kadar kapalı tutulur.

Misir Gevrekli Kremali Hindi - 172

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 paket Hindi Kemiksiz üst but

1 tatlı kasığı köri

1 çay kasığı karabiber

1 kutu 200 ml Sivi Krem Santi- Süt Kremasi

1 su bardağı misir gevregi

Yarım su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi butları iri butları iri parçalar halinde keserek köri, karabiber ve tuzla iyice harmanlayın. Kare ya da dikdörtgen cam fırın tepsisine butları, şekillerini düzelterek yerleştirin. Üzerine 200 ml. Sivi Krem Santi- Süt Kremasi'ni gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15

dakika pisirin. Fırından alıp üzerlerine misir gevreklerini serpin.

Rendelenmiş kasar peynirini gezdirin. Fırına verip, üzeri kızarana dek pisirin

Hindi Arnavut Cigeri - 173

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

Hindi Ciger-Yürek

1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber

1/2 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi kekik

1/2 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi tuz

1/2 bag maydanoz

1 tatli kasigi sumak

1 adet domates

2 adet kuru sogan

Kizartma yagi Un

YAPILIŞ TARİFİ

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

Güneydogu Usülü Hindi Sis - 174

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

12 adet But öp Sis

1 orba kasigi Yogurt

1 orba kasigi domates salçasi

1 orba kasigi pul biber

1 tatli kasigi kirmizi toz biber

1 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi kekik

1 ay kasigi karabiber

1 kahve fincani sivi yag

1 adet sogan

2 dis sarmisak

Tuz

Meyhane pilavi:

1,5 su bardagi pilavlik bulgur

1 orba kasigi taze kiyilmis maydanoz

1 adet sogan

2 adet sivri biber

1 tatli kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARIFI

Hindi but sisleri sivi yag, yogurt, domates salçasi, pul biber, kirmizi toz biber, kimyon, kekik, karabiber, sogan suyu ve dövölmüs sarmisak ile harmanlayin. Hazirladiginiz hindi sisleri buzdolabinda yarim saat kadar bekletin. Bir tencerede tereyagini eritip piyaz dogranmis sogan ve sivri biberleri soteleyip ayiklanip yikanmis bulguru kitirlasincaya kadar kavurun.

Tencereye salçayi ilave edip kisa bir süre daha kavurduktan sonra kabugu soyulup piyaz dogranmis domatesleri ve pul biberi ilave edip tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Tencereye bulgurlarin üstünü örtecek kadar kaynar hindi suyu ilave edip kisik ateste pisirin. Meyhane pilavini dinlenmeye alip üstüne taze kiyilmis maydanozu serpip karistirin.

Hazirladiginiz hindi sisleri ızgarada veya tavada pisirip yaninda meyhane pilavi, roka yapraklari, limon ve turp dilimleri , ızgara edilmis domates ve biber ile servis yapin.

Hindi oban Kavurma - 175

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

600 gr. Hindi Fileto Kusbasi

100 gr. Tereyag

3 adet orta boy domates

20 adet arpacik sogan

8 dis sarmisak

4 adet tatli sivri biber

12 adet orta boy kültür mantari

1/2 demet maydanoz

1 adet defne yapragi

1 tatli kasigi kekik

1/2 tatli kasigi tatli kirmizi toz biber

1/2 tatli kasigi karabiber

YAPILIŞ TARIFI

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

Susamli Tavuk - 176

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 derisi ayıklanmış tavuk göğüs fileto (750 gr.)

Terbiye sos için: 4 taze soğan

5 diş sarımsak

2 çorba kasığı susam

1 1/2 çorba kasığı seker

4 çorba kasığı soya sosu (60 ml.)

1/2 su bardağı haslanmış barbunya fasulye (100 gr.) 3 çay kasığı biber salçası (15 gr.) 2 çorba kasığı zeytinyağı (30 ml.) 1 çorba kasığı sirke

3 çay kasığı domates salçası

Dileğe göre 3 çay kasığı susam yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru barbunya fasulyeyi sıcak suda 2 saat ıslattıktan sonra tuzlu suda haslayın ve süzün. Tavuk göğüslerini bir naylonun arasına koyup, döverek inceltin. Haslanmış kuru barbunya, biber salçası, zeytinyağı, taze soğan, sarımsak, susam, seker, soya sosu, tuz, karabiber, sirke ve domates salçasını robotun ana haznesinde karıştırın. İnceltilmiş tavuk göğüslerinin her iki yüzünü de hazırladığınız terbiye karışımıyla kaplayın ve üstleri kapalı olarak 1 saat bekletin. Dinlendirilmiş tavuk göğüslerini kokusuz ızgarada her yüzünü en az 5'er dk. olmak üzere pisirin ve yeşilliklerle servis yapın. Üzerlerine bir tutam daha susam serpin.

Hindi Sinitzel - 177

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Hindi göğüs (Yarım cm. kalınlığında dövülmüş) 8 dilim kadar (600 gr.) 1 çay kasığı kimyon

1/2 çay kasığı acı toz kırmızıbiber

1 ay kasigi pul biber

1 ay kasigi tuz

1 ay kasigi gütölmüs karabiber

1/2 su bardagi un (75 gr.)

2 yumurta (irpilmis)

1 su bardagi galeta unu (125 gr.)

Kizartma yagi

YAPILIŞ TARIFI

Hindi gögüs parçalarını döverek inceltin. Kimyon, toz kirmizibiber, tuz, karabiber ve kirmizi pul biberi bir kabin içerisinde karistirin. Baharat karisimini hindilerin iki yüzüne de serpin ve 30 dk. kadar bekletin. Un, irpilmis yumurta ve galeta ununu ayri ayri yayvan ve sig kaplara koyun.

Baharatla kaplanmis hindi gögüs parçalarını, önce una daha sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayin. Tavada 2-3 orba kasigi yagi kizdirin ve hindi gögüslerini üst üste gelmeyecek sekilde dizin.

Yüksek ateste 3 dk. kadar kizartin. Spatulayla gögüslerin öbür yüzlerini çevirin ve ayni sekilde pisirin. Pismis sinitzellerinizi, isiya dayanikli bir kaba alin ve firinda sicak tutun. Diger gögüslere de ayni islemi uygulayin.

Sinitzellerinizi, limon dilimleri ve maydanozla süsleyin. Fritözde kizarttiginiz taze patateslerle servis yapin.

Hindili Tart - 178

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

6 orba kasigi margarin (90 gr.)

1/3 su bardagi un (50 gr.)

1 ay kasigi kekik

2 ay kasigi karabiber

2 ay kasigi tuz

1 su bardagi süt (250 ml.)

1 su bardagindan biraz fazla tavuk suyu (300 ml.) 3 su bardagi sote edilmiŒ, kp dođranmiŒ hindi ggs (600 gr.) 4 su bardagi donmus karisik garnitür (veya 1/2 kilo havuç, tane bezelye ve patates)

1 su bardagindan biraz fazla tane misir

Hamur için: 1 su bardagi un (150 (150 gr.)

1 ay kasigi tuz

1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

YAPILIŒ TARIFI

Hamur malzemelerinden unu, tuzu ve margarini robotun ana haznesine koyun; robotun düğmesini saga çevirerek 15 kere alistirip durdurun. 3

orba kasigi su koyarak, 5 defa daha alistirip durdurun. 2 çorba kasigi su ekleyip 3 kere daha robotu alistirin. Hamur toplaniyorsa robottan alın.

Dagiliyorsa azar azar su ekleyerek robotu kısa araliklarla birkaç kez daha alistirin. Hazirladiginiz hamuru merdaneyle ain. Yemeginizi, daha sonra servis yaparken kullanacaginiz yuvarlak, kenarlari yüksek servis tabagini amiŒ oldugunuz hamurun üzerine kapayin. Etrafini bir biçakla kesin.

Kestiginiz hamur parçasini etrafından 6 mm. daha küçültün. Hamurunuzun üzerinde sekilli 5 adet bosluk ain. Önceden 230  C isittiginiz firinda hafifçe kizarana kadar (9-11 dk.) pisirin. Bir tencerede yaği eritin. Un, kekik, karabiber, tuz ekleyin ve karisiminiz pütürsüz kivama gelinceye kadar karistirarak kaynatin. Kaynayan karisima yavas yavas süt ve tavuk suyunu ekleyin, koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Hazirlamis oldugunuz bu sosa hindi ve sebzeleri de ekleyin ve sebzeler yumusayincaya kadar 10-15 dk. pisirin. Hindi, sebze ve sos karisiminizi servis tabagina alın. Önceden pisirdiginiz hamuru, hindi, sebze ve sos karisiminin üzerini kapatacak sekilde yerlestirin.

Hardal Soslu Tavuk - 179

Mutfak: Fransiz

Süre: 45 dk

MALZEMELER

6 büyük tavuk butu (1 kg. 800 gr. - 2 kg.)

2 orba kasigi zeytinyaği (30 ml.)

2 orba kasigi tereyagi veya margarin (30gr.)

2 orba kasigi hardal (20 gr.)

6 grisini

1 su bardagi galeta unu (125 gr.)

YAPILIS TARIFI

Tavuk butlarini haslayin. Hasladiginiz butlarin üzerine bir miktar tuz serpin ve firayla zeytinyagi sürün. Oda sicakligindaki tereyagini hardalla karistirarak, bir sos hazirlayin. Grisinileri hand blenderinizin özel kabinda çok ince olmayacak sekilde çekin ve galeta unuyla karistirin. Önceden haslayip zeytinyagi srdgnz butlarin üzerine hardalli tereyagi sosunu sürün ve tavuklari grisinili galeta ununa bulayin. Butlarin zeri kizarincaya kadar kokusuz ızgara veya set üstü firininizin st ızgarasinda pisirin **Zeytinli Tavuk - 180**

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 orba kasigi zeytinyagi (30 ml.)

1 bütün tavuk (1 kg. 100 gr. agirliğinda)

3 büyük kuru soğan (yarim halka seklinde kesilmis) 1 çorba kasigi toz zencefil

4 dis sarmisak

1 ay kasigi toz kirmizibiber

1 orba kasigi domates salçasi

1 su bardagi tavuk suyu (250 ml.)

1 tutam safran (1 çorba kasigi sicak suda islatin) 5 taze soğan

15-20 adet siyah ve yesil zeytin

1/2 limonun suyu

YAPILIS TARIFI

Büyük bir tencere veya tavada zeytinyagini kizdirin ve tavugu, iki tarafi da hafifçe kizarincaya kadar kizartin. Kuru soğan, zencefil, toz kirmizibiber, salça, tuz ve karabiber ekleyip, orta ateste kizartmaya

devam edin. 1

çorba kasigi suda islatilmis safran, domates salçasi ve tavuk suyunu tenceredeki tavuga ilave edin. Orta ateste 30 dk. kadar üstü kapali olarak pisirin. Kiyilmis taze soganlari ekleyin, tavuk iyice pisene ve sos suyunu (1/2 su bardagi kalacak sekilde) çekinceye kadar (15 dk.) pisirin.

Zeytinleri ve limon suyunu ilave edip 5 dk. daha pisirin. Tavugu tencereden alin, servis tabagina yerlestirin ve zeytinli sosu üzerine dökerek servis yapin.

Tavuk Köftesi - 181

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg. Tavuk kiymasi

1 adet kurusogan

5 dilim bayat ekmek veya tost ekmegi

1 adet Yumurta

75 gram kasar

2 dis sarimsak

tuz-karabiber

Sosu İçin:

4 yemek kasigi sivi margarin

3 adet taze sogan

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Pisirmek İçin:

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru soganinin kabuklarini soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp dograyiniz. Ekmeklerin kenarlarini çıkartip, su ile islatip, iyice sikiniz. Derin bir kabin içine tavuk kiymasini, rendelenmis sogani, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiginiz yumurtayi, dogranmis kasari, sikilmis sarimsagi, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harci kivamina gelince sekil verip, tabaga

aliniz. Tavada sivi margarini kizdirip, tavuk köftelerini kizartiniz. Kizaran köfteleri, servis tabagina aliniz. Sosu için: Taze soganlari ince ince kiyiniz. Ufak bir tavada sivi margarini kizdirip, taze soganlari ve kirmizi pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazirladiginiz sosu, kizaran köftelerin üzerine döküp, sicak olarak servis ediniz.

Katami - 182

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 tavuk

1 su bardagi pirinç

1 çay bardagi kiyilmis findik

2 çay kasigi kinsi

5 dis ezilmis sarimsak

2 çay kasigi siyah susam

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk haslanir. Etlari ince ince didilir. Yikanmis pirinç ve tuz ilave edilerek hafif ateste pirinçler yumusayincaya kadar pisirilir. Findik, kinsi, sarimsak, siyah susam, kirmizi pul biber ilave edilir. Bir tasim daha kaynatip servis yapilir.

Firinda Piliç Kizartmasi - 183

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet piliç

2 kasik yag

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Pilici temizleyip, yıkayınız. Düzgün şekil veriniz. Üzerini limon ve tuzla güzelce ovunuz. Yağlanmış bir fırın tepsisine pilici koyup, birkaç yerine yağ ve 1 fincan kadar da su, tuz koyup, tepsiyi fırının orta gözüne koyunuz.

Ara sıra çevirerek ve kaptaki yağlı sudan kasık kasık pilicin üzerine dökerek piliç yumusayıp, kızarıncaya kadar fırında tutunuz. Pisince fırından alıp, çeşitli garnitürlerle servis yapınız

Kestane Pilavli Hindi - 184

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 adet hindi

2 kasık tereyağ

2 kasık salça

tuz, karabiber

Pilavi için: 2 bardak pirinç

250 gr. kestane

2 kasık yağ

4 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi iyice temizlenir. Üzerine karabiber, salça ve yağ karıştırılıp iyice sürülür. Fırın tepsisine konularak 6-7 saat kadar hafif ısıda kızartılır.

Kızaran hindi servis tabağına alınır etrafına pilav konular pilavin üstüne de kestaneler konularak servis yapılır. Kestaneli pilavin yapılışı: Kestaneler dağıtılmadan haslanır. Kabukları soyulup ikiye kesilir. 2 bardak pirinç, 4

bardak su ve iki kasık yağ ile pilav hazırlanır. Pilav suyunu çekince doğranmış kestaneler pilavin üstüne dökülerek beraberce demlendirilir.

Fırında Hindi Kızartması - 185

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet hindi

2 adet soğan

2 adet havuç

2 kasık tereyag

2 kasık salça

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi iyice temizlenir. Sebzelerle birlikte tencereye konup haslanir. Biraz soguduktan sonra firin tepsisine konulup üzerine salça ile yag karistirilip sürülür. Tepsinin dibine 2 bardak hindi suyundan koyup firinda çevrilerek kizartilir. Kizaran hindi servis tabagina alinir üzerine tepsideki suyu dökülerek servis yapilir

- 186

Soya Soslu Hindi - 187

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1/2 kg. hindi kusbasi (beyaz etinden)

1/2 kahve fincani soya sosu

8 adet sarmisak

2 çorba kasigi tereyagi

1 adet orta boy soğan

2 adet domates

5-6 adet sivri biber

250 gr. mantar

1 tatli kasigi domates salçasi

1 kahve fincani sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogranmis hindi eti, soya sosu, dövülmüs sarmisak, tuz ve karabiberi cam bir kaseye koyup, iyice karistirin. Üzerini seffaf folyo ile kapatip, buzdolabinda 3-4 saat bekletin. Tereyagini bir tencerede hafif kizdirin. Ince dogranmis sogan, kabugu soyulup küp seklinde dogranmis domates, küçük kesilmis biber ve mantar ile domates salçasini ekleyip sos suyunu çekene kadar 10 dakika pisirin. Ocaktan alip, ilinmasi için bekletin.

Buzdolabinda beklettiginiz hindi etini kizdirilmis sivi yagda ara sira karistirarak kavurun. Et yumusadiginda hazirladiginiz domatesli sosu ekleyip 5-10 dakika pisirin. Soya soslu hindi soteyi, üzerini kiyilmis maydanozla süsleyip servis yapin.

Biberli Hindi Sarmasi - 188

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 adet hindi gögüs fileto

2 adet közlenmis kirmizi dolmalik biber (konserve) 5-6 sap maydanoz

2 dis sarmisak

tuz, karabiber

1 çorba kasigi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi filetolarini ezerek yassilastirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Közlenmis biber, dövülmüs sarmisak, kiyilmis maydanoz, tuz ve karabiberi bir kasede karistirin. Filetolarin üzerine hazirladiginiz karisimdan koyun.

Filetolarin her birini, yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açilmamasi için kürdanla tutturun. Bonfileleri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag, bir kasede karistirin. Hazirladiginiz karisimi hindi sarmaların hertarafına sürün. 200 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar, yaklasik 25 dakika pisirin. Hindi rulolari servis tabagina alin servis yapin.

Mayonezli Salata Sosu - 189

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 10dk

MALZEMELER

2 çorba kasigi mayonez

1.5 çorba kasigi yogurt

2 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sinitzel Sosu - 190

Mutfak: Fransiz

Süre: 10dk

MALZEMELER

4 adet iri kornison tursu

3 yemek kasigi mayonez

1 çay kasigi hardal

1 adet taze yesil sogan

1 yemek kasigi zeytinyagi

Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzemeler parçalayici robota (rondo) konulur ve püre olana kadar karistirilir. Hem snitzelin yaninda, hem de yesil salata ile birlikte servis edilebilir.

Sebzeli Piliç Budu - 191

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet piliç budu

1 küçük soğan

3 küçük boy havuç

3 küçük boy patates (haslanmış)

250 gr mantar

Tuz-karabiber Üstü için:

1 tatli kasigi domates salçası

1 çay kasigi toz seker

1 tatli kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç budlarını ayıklanmış ve ortadan bölünmüş soğan ve havuçlarla birlikte çelik tencereye koyup, 2 bardak su, tuz ve karabiber katarak kısık ateşte 15 dakika haslayın.

Bir fırın kabinin içine önce yuvarlak doğranmış patatesleri yerleştirin.

Üzerine butları sıralayın. Aralarına haslanmış ve doğranmış havuç ve mantarları koyun.

Salça, seker, limon suyu, biraz tuz ve karabiberi, 1 bardak piliç suyuyla karıştırıp yemegin üzerine gezdirin. Servisten önce, 200 derece ısıtılmış elektrikli fırında, 20 dk hafif pembe renkte kızartın

Kiev Usulü Tavuk - 192

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

8 adet tavuk göğsü (derisi ve kemikleri çıkarılıp hafifçe yassılatılmış) 1/ 2 bardak tereyağı

1 yemek kasigi kiyilmiş maydanoz

1 adet dövülmüş karanfil

1 yemek kasigi kiyilmiş sarımsak

Biraz tuz ve karabiber

1/ 2 bardak un

2 yumurta (irpilmis)

Galetu unu

YAPILIŞ TARIFI

Tavuk gögüslerini yağlı kağıt arasında dvererek inceltin.

Tereyağını bir kasede karıştırarak yumuşatın. Kiyilmiş maydanoz, karanfil, sarmsak, tuz ve karabiber katin ve sekiz esit kisma bölün.

Tavuk ggslerinin içine resimde görüldüğü gibi bu içten koyup rulo biçiminde sarın; buzdolabında bekletin.

Tavuk sarmalarını önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayın. Varsa, derin kızartma kabının süzgecine yerleştirip kızgın yaga sokarak ya da kızartma tavasında kızartın. Kızartılan tavukları kağıt üzerine ikartın. Servis zamanına kadar sıcak fırında bekletin.

Floransa Usulü Tavuk - 193

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet tavuk ggs (derisi ve kemigi çıkarılmış) 5 yemek kasığı un

1/ 2 bardak parmesan peyniri veya rendelenmiş kasarpeyniri 1/ 2 bardak beyaz galeta unu

2 ay kasığı tuz- biraz karabiber

2 yumurta (1 yemek kasığı suyla çirpilmis)

1/ 2 bardak sivi yağ

1 kg ispanak

1,5 yemek kasığı limon suyu-süslemek için limon dilimleri 250 gr dilimlenmiş mantar

YAPILIŞ TARIFI

Rendelenmiş peynirle galeta ununu karıştırın. Tavukları tuzlayıp biberleyin. Tavuk gögüslerini önce una ve yumurtaya, sonra peynirli galeta ununa bulayın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Bir tavanın içinde yağı kızdırın ve tavuk gögüslerini açık pembe renkte kızartın. Kısık ateşte, üstü kapalı olarak 25-30 dk yumuşayana dek bekletin.

Ispanaklari ayiklayip yıkayin biraz tuz serpererek kapali bir tencerede hafifçe haslayin. Suyunu süzüp ince ince kiyin. Ispanak püresini bir servis tabagina alin ve üzerine de limon suyu gezdirin.

Kızaran tavuklari ispanagin üzerine yerlestirin. Dilimlenmis mantarlari eritilmis 1 kasik yagin içinde 4-5dakika sote yapin. Tuz ve karabiber serpin. Mantarlari ispanagin üzerine serpistirin. Tavukların arasina limon dilimleri yerlestirip servis yapin

Kagitta Tavuk Gögsü - 194

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet tavuk gögsü (kemigi ve derisi çıkarilmis) 2 yemek kasigi limon suyu

3 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 bardak tavuk suyu

1/ 2 bardak sek beyaz sarap

1 yumurta sarisi

Tuz-karabiber-

bir fiske tarçin-

bir fiske hindistancevizi

150 gr kiyilmis mantar

1 tatli kasigi kiyilmis sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini limon suyuyla karistirip 15 dakika dinlendirin. Orta boy tavada 1 kasik yag eritin. Tavuk gögüslerini içine atip her iki yüzlerini çevirerek sekizer dakika kızartin.

Küçük bir tencerede 1 kasik yagi eritin. Un katip tahta kasikla 2 dakika karistirin. Atesten alip içine azar azar tavuk suyunu yedirin. Tekrar atese koyun, kaynamaya baslarken sarabi ve çirpilmis yumurtayi katin; sos kati hale gelene dek karistirmaya devam edin. Atesten indirin. Tuz, karabiber ve diger baharatla kiyilmis mantar ve sogani da kremaya karistirin.

Tavuk etlerini saracak büyüklükte 6 adet alüminyum folyo kesin ve içlerini eritilmiş yağla yağlayın. Tavukları yerleştirin ve üzerilerine sosu bölüştürün. Folyoyu üzerine sararak 6 küçük paket hazırlayın. Sonra da fırın tepsisine sıralayıp 30-40 dakika fırında pişirin.

Çerkez Tavuğu - 195

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 ince tavuk

1 bas soğan

1 bas havuç

3 su bardağı dolusu iç ceviz

3c büyük dilim bayat ekmek

Tuz-kırmızı biber

1-2 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş ve yıkanmış tavuğu dörde bölünmüş soğan, havuç ve yeterince suyla birlikte ateşe koyun. Kaynamaya başlarken üzerindeki köpüğü alın. Bir kasık tuz katıp kısık ateşte yumuşayana dek pişirin.

Atesten indirin ve ilimaya bırakın.

Tavuğu tencereden çıkartın. Kemiklerini ve derisini ayırın. Etleri de iri parçalara bölün.

Cevizleri bir kere et makinasında çekin. Ekmeklerin kabuklarını çıkartıp islatın ve suyunu sıkarak azar azar çekilmiş cevizle katın. 1-2 diş dövülmüş sarımsak, dilediğiniz kadar kırmızıbiber ve tuz koyun. Tekrar makineden geçirin. Akan yağları bir fincana toplayın.

Ceviz içine, azar azar tavuk suyunu katıp tahta kasıkla karıştırın. Koyu bir boza kıvamına gelen salçanın yarısını tavuk etleriyle karıştırın. Uzun bir servis tabağına yerleştirin. Üzerini de kalan salça ile kapatın. Ceviz yağı gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

Saksi kebabi - 196

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 adet patlican,

500gr tavuk göğsü,

1 adet soğan...

1 adet sivri biber,

karabiber,

tuz,

kırmızıbiber,cok

az miktarda kekik,

YAPILIŞ TARİFİ

patlicanlar ikiye bölünür ortaları oyulduktan sonra kızgın yağda kızartılır bu işlem bittikten sonra birtavada kusbasi doğranmış tavuk göğsü ,soğan

,sivribiber ve baharatla kavrulur.daha sonra patlicanların içi doldurulur ve üstü kasarla kapatılır.hepsi tepsiye dizilir domates sosu üstüne döküldükten sonra 200 derecelik fırına verilir.10 dakika pısırılır **Etlı Güvec - 197**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr kusbasi koyun eti

2 orta boy soğan

2 orta boy patlican

2 orta boy kabak

İki avuç taze fasulye

Bir avuç taze bamya

4 adet yeşilbiber

1/2 bardak sivi yag

3 orta boy domates

2 yemek kasigi margarin veya tereyagi

YAPILIS TARIFI

Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmis sogan ve 2 kasik yagla atese koyun.

Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.

Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serperek bekletin. Sonra da yıkayıp kurulayın ve kızgın yaga atarak açık pembe kızartın.

Kabakların kabuklarını kazıyıp yıkayın, yarım parmak uzunlugunda doğrayın. Fasulyeleri tuzlu sıcak suya atarak 10 dk bugulayın. Bamyaları yıkayın ve tepelerini koni biçiminde kesip ayıklayın.

8-10 kişilik bir güvece et ve sebzeleri karışık olarak yerleştirin. Üzerine patlicanlari, dogranmis domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5

bardak su katıp üzeri kapalı olarak kisik ateste hafif pistikten sonra biraz da fırında pisirin.

Patlicanli Istim Kebabi - 198

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 kg kuzu eti (Kemiksiz iri kusbasi dogranmis)

2 orta boy sogan

2 orta boy domates

1 yemek kasigi margarin

Tuz-karabiber

4 adet iri kemer patlican

3 adet dolmalik biber

1 bardak ayçiçek yagi

YAPILIS TARIFI

Bir tencereye dogranmis soganlari, yikanmis kuzu etiyle 1 kasik yag koyup arada karistirarak suyunu çektirin. Kabuklari ve çekirdeleri çıkartilarak dogranmis 2 adet domates katin. 5 dk sonra 2 bardak sicak su ekleyip kisik ateste pisirin.

Patlicanlari alacali soyup yarim parmak uzunlamasına keserek dograyin; üzerine tuz serpin. yarim saat bekletin; suyla yıkayıp kurulayın.

Patlicanlari, açık pembe kızartın ve yağini süzdürerek kagit peçete üzerine koyun.

Küçük komposto kasesinin içine çaprazlama iki adet patlican yerlestin. Eti süzgece bosaltın, 3 veya 4 adet kebab etini patlicanın ortasına koyun.

Patlicanın uçlarını eti üstüne kapatın ve çevirerek fırın tepsisine yerlestin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmiş dolmalık biber yerleştirip, bir kürdan batırın. Eti sosunu üzerinee gezdirin, biraz daha su katin. Üstü kapalı olarak kisik ateste veya folyo kapatarak fırında 15-20dk pisirin.

Sebzeli Kremali Biftek - 199

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 45 dk

MALZEMELER

Yarım kilo biftek

1 adet patates

1 adet havuç

4 çorba kasığı bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küp küp dograyın. Dogranmis sebzeleri ve bezelyeleri bir tencerede 10-15 dakika haslayın. Fırın tepsisini yağlayın ve biftekleri dizin. Bifteklerin üzerine haslanmış sebzeleri pay edin. Sebzelerin üzerine 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santi- Süt Kreması ni yayın ve tepsiyi fırına sürün. 250 derecede fırında 35 dakika pisirin. Biftekleri fırından çıkarır çıkarmaz üzerine kalan 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santi Süt Kreması ni pay edin. Sıcak servis yapın.

Soganli Dana Boeuf Miriton - 200

Mutfak: Fransız

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1,5 kg. Kemiksiz Dana Eti (kol veya but)

2 çokba kasgi un

1 kg. sogan

4-5 yemek kasigi sivi yag

1/2 su bardagi sirke

1,5 su bardagi et suyu

1/2 su bardagi beyaz sarap

4-5 adet küçük salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi tencerede kizdirin. Incecik kiydiginiz soganlari pembelestirmeden seffaf bir hal alana dek çok kisik ateste 30 dk. pisirin. Üzerine unu serpip karistirin. 1 dk. sonra sirke, sarap ve et suyunu ekleyip yaklasik 15 dk.

ateste birakin. Haslayip dilim dilim dogradiginiz eti tencereye ilave edip kapagi kapatın. Atesin altini kisarak 10 dk. daha pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekin. Salatalik tursularini halka halka dograyip içine karistirin ve sicak servis yapin.

Saray usulü dana Mahmudiye - 201

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 kg. Dana Kusbasi

2 çorba kasigi Un

200 gr. Tereyagi

4 dis sarmisak

2 adet orta boy sogan

2 adet taze sogan

1/2 tatli kasigi yeni bahar

500 gr. kuru kayisi

250 gr. badem

1/2 adet minik tarçin kabugu

1 tatli kasigi kirmizi toz biber (tatli)

YAPILIŞ TARİFİ

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

Terbiyeli Süt Kuzu Kapama - 202

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 parça Kuzu Kapama

100 gr. PINAR tereyagi

2 orta boy kuru sogan

2 çay kasigi PINAR sarmisak sos

1 çorba kasigi Un

5 su bardagi ilik su

2 orta boy patates

1 orta boy kök kereviz

3 havuç 1 demet pazi

1 demet taze soğan

1 marul veya kiviçik salata 1 demet dereotu

1 demet maydanoz

1 çorba kasigi tuz

1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un

1/2 limonun suyu

Terbiye için

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru soğanı soyup kusbasi doğrayın. Tereyağında soğanları kavurun.

Kapama parçalarını ekleyip etler kendi suyunu bırakmaya kadar orta ateşte 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavaş yavaş tencereye ekleyin. Kapagi kapalı olarak orta ateşte bir buçuk saat pisirin. Etler yumuşamaya başlayınca tozsekeri ve tuzu koyun. İyice pistiginde havuçları, dörde bölünmüş marul yapraklarını, doğranmış taze soğanı, ve pazi yapraklarını ekleyin. 5 dk.

daha pistikten sonra parmak şeklinde doğradığınız patatesleri, elma gibi soyulmuş ve doğranmış enginar kökünü de katıp 15 dk. daha pisirin.

Atesten indireceğiniz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin.

Terbiye malzemesini iyice karıştırın. Kaynamakta olan kuzu kapamanın suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karıştırın ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasım kaynatın. Atesten alın.

Orman Kebabi - 203

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

800 gr. dana eti (kusbasi doğranmış)

90 gr. (6 çorba kasigi) Tereyağ

4 orta boy soğan (her biri 4'e bölünmüş)

3 orta boy domates(kabuklari soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve iri kusbasi doğranmış)

2 çorba kasigi domates salçası

1 çay kasigi tuz

1 kahve kasigi karabiber

3 su bardagi et suyu

6 küçük patates(kabuklari soyulup, 4'e bölünmüş)

1 büyük havuç(kazinip iri parçalar halinde doğranmış) 1/2 su bardagi iç bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede orta ateste tereyağı kızdırın. Etleri koyup pembeleşene kadar ara ara karıştırarak sote edin. Soganları ekleyip 5 dk. daha pişirdikten sonra domates ve domates salçasını ekleyin. Tenceredeki malzemeyi 20 dk. süreyle dibinin tutmaması için ara sıra karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapagini kapatarak 30 dk. daha pişirin. Havuç, patates ve bezelyeyi ekleyin. 30-40 dk. daha pişirin. Kekigi ekleyip karıştırarak 5 dk. daha ateste tuttuktan sonra tencereyi atesten alın. Orman kebabınızı isitilmiş bir servis tabagina aktarip servise sunun.

Parmesan Peynirli Dana Eti - 204

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

4 parça dana pırzolası

4 yemek kasigi zeytinyağı

İnce ince doğranmış 1 küçük kırmızı biber

1 orta boy kıyılmış sogan

1 ince doğranmış kereviz kökü

1 çay kasigi sarımsak Sosu

250 ml. tavuk suyu 1 yumurta

1 yemek kasigi domates salçası

1/2 kg. soyulmus domates

1 ay kasigi toz seker

1/4 bardak Un

2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek

2 yemek kasigi tereyagi

1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri

2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri

Maydonoz,

tuz,

karabiber,

YAPILIS TARIFI

Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin.

Zeytinyagini kizdirip kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birlikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kapagini kapatip ara sira karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayi irpin. Pirzolari önce una, sonra yumurtaya ardından ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsiye dizdiginiz bifteklere mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

File Kervan Bonfile - 205

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

800gr. bonfile

200 gr. mantar

100 gr. kasar

300 gr. domates

100 gr. sivri biber

50 gr. sucuk

50 gr. am fistigi

2 orba kasigi sivi yag

2 adet ince ince dogranmis sogan

YAPILIS TARIFI

Ilk olarak bonfileleri rulo seklinde ortadan ikiye yarip, pisirin. Baska bir kapta am fistigini hafif kavurup, üzerine ince ince dogranmis sogani ekleyin. Ardindan sucuk, mantar ve sivribiberle birlikte kavurmaya devam edin. Son olarak domates ilave edip, bir müddet daha pisirin.

Hazirladiginiz karisima, baharatini da kattiktan sonra, pismis bonfilenin üzerine dökün. PINAR kasar, domates ve biberle süsleyip firina verin.

Kasar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çikartip servise sunun.

Sedef Bonfile - 206

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 parça bonfile

200 gr. haslanmis fasulye

150 gr. margarin

2 orba kasigi un

300 gr. süt

1 ay kasigi tuz

1 ay kasigi hindistan cevizi

YAPILIS TARIFI

Bonfileleri kus yuvasi seklinde ızgarada pisirin. Besamel sos için kızgın yaga unu ilave edip kavurun. Bu işlem bitince üzerine süt, karabiber, tuz ve hindistan cevizini de ekleyip bir müddet daha pisirin. Sonra kus yuvasi bonfilelerin içine haslanmış fasulyeyi yerleştirerek, besamel sosunu ilave edin. Yeşil fıstık, domates ve biberle süsleyerek servise sunun.

- 207

Etli Sucuklu Nohut - 208

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr. nohut

400 gr. kuzu eti.

2 adet orta boy soğan

2 adet tatlı yeşil biber

2 adet domates

40 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı domates püresi

1/2 çay kaşığı pulbiber

200 gr. sucuk

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutları bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün yemegin yapimina basladiginizda önce kuzu etlerini kusbasi doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip, üzerine etleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar 7-8 dk.

kavurun. Ardından ince ince doğranmış soğanları kavurun ve ufak parçalar halinde doğranmış domatesleri de karışımına katin. Karıştırıp üzerine 1/2 lt.

su koyup kaynatın. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapagini kapatın ve 20 dk. pisirin. Baska bir kapta bir gece önceden ıslattiginiz nohutları yumuşayana dek kaynatın. Suyunu süzerek alıp, etin üzerine katin. Doğranmış ve çekirdekleri ayıklanmış tatlı biberleri de yemeğe ekledikten sonra eğer gerekiyorsa tüm karışımın üzerine bir miktar daha sıcak su dökün. Kapagini kapatıp 35-40 dk. daha pisirin ve tuzunu serpin. Sucukların kabuğunu soyup dilimleyin. Etli nohut

yemegine katarak 5 dk. daha pisirin. Kuru maydanoz yapraklari ile süsleyin.

Hünkar Kebabi - 209

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti

orba kasigi margarin

1 bas ince dogranmis iri

1 orba kasigi salça

1 tatli kasigi Un

1 tatli kasigi tuz

1 lt. su

2 adet orta boy domates (kabuksuz ve ince dogranmis) 2 tatli kasigi

sogan

Sarimsak Sos

Baharat torbasi

(kekik, feslegen, 1 adet defne yapragi, tane karabiber, maydonoz sapi ve kökü)

BEGENDI icin

6 adet ekirdeksiz iri kemer patlicani

2 orba kasigi tepeleme dolu yag

5 kahve fincani Un (150 gr.)

1 1/2 su bardagi Süt

1/2 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARIFI

Yagi bir tencereye koyup kizdirin ve etleri ekleyin. Birakacagi suyu çekip pembe bir renk alincaya kadar 10 dk. kavurun. Ardindan sogani koyup 2

dk. salcasini koyup 1 dk. daha kavurun, karisima unu ekleyin. Iyice karistirip baharat torbasi, tuzu ve suyuyla birlikte agir ateste 15 ila 20 dk.

pisirin. Ayri bir kapta Begendi'yi de hazirlayin. Oval bir güvece etleri bosaltin, etin yari seviyesine kadar salçasini koyun. zerine ince dilimlenmis kasar peynirlerini dizin. Sonra zerine begendiyi dökerek firina sürün. 5 ila 6 dk. firinda kaynatmadan bekletip çikarin. zerine 2 veya 3

kasik kizarmis tereyagi dökün. Hünkar Begendiniz servise hazir BEGENDI

Patlicanlari yıkayin. Sonra biagin burnu ile hafifçe delin. Kömür izgarasi, gazli veya elektrikli ocak üzerinde patlicanlari çevirerek hamur gibi oluncaya dek pisirin. Limonlu suyun içinde soyun. Bir tencerede erittiginiz yaga unu ekleyip bir yumurta çirpma teli ile karistirin. 3 ila 4 dk. orta ateste kavurun. 5 dk. sonra hafif soguyunca kaynar sütle agir ateste 3 dk.

iyice karistirin. Patlicanlari sikip ekleyin. Tuzunu da koyup 5-6 dk. pisirin, üzerine rende peyniri dökün.

Saray Köftesi - 210

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

Köfteler için:

1/2 kg Kıyma

1 Adet Yumurta

1 Büyük Sogan

1/4 Demet Maydanoz

3 Dis Sarmisak

Tuz ve Köfte Baharati

Sebzesi:

5 Adet Patlican (ince ve uzun)

4 Sivri Biber

Suyu için: Et Suyu ve Salca

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kıymayı, yumurtayı ve baharatları ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir.

Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir. Biberlerde 4é bölünür. Hepsi teker teker kızgın yağda kızartılır, kagıt havluya konarak fazla yağini çekmesi için bırakılır. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazırlanır. Ardınan bir Köfteyi bir kızartılmis patlican dilimine sarılır ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanin üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu şekilde hazırladıktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karisimi dökülür ve yaklasik 1/2 Saat fırında pisirilir

Koyun Kol Sarma - 212

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Koyun kol eti (kemiksiz) - - 1500 gram

Tuz 3 tatli kasigi 18 gram

Kara Biber 3 tatli kasigi 6 gram

Havuç 2 büyük boy 200 gram

Su (sicak) 1 su bardagi 200 gram

Salça 1 1/2 yemek kasigi 15 gram

Yogurt 1 1/2 yemek kasigi 15 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti bütün kol olarak al. Temiz olmayan yerlerini ayir, zedelemeyen kemigi

.Çıkar, düzgün sekilde yay. Üzerine tuz, kara biber serp. Havuçlari yika, 10 dakika hasla, etin ortasina, boyuna yan yana diz. Sikistirarak rulo yap.

Yan kenarlari içine sok, açık yerleri çuvaldiza ip geçirerek dik. Ruloyu kalan ipe siki siki sar. İyi kapanan bir tencereye yerlestir, suyu koy, kapagi kapat, kenarlardan buhar çıkarmaya baslayınca atesi kis, iki saat pisir. Tencerenin kapagi iyi kapanmiyorsa kenarlarına hamur sivayarak buhar kaybini önle. Sarmayi tenceden al, tepsiye koy. Salçayi, yogurtla karistir, etin üzerine sür, önceden isitilmiş, orta sicaklıktaki firinda 5-10

dakika kizart. Dilimleyerek servis yap.

Pirinçli Avakado Salatası - 213

Mutfak: Amerikan

Süre: 25

MALZEMELER

200 gr. pirinc

1/2 pismis ve dogranmis piliç eti

2 adet kabugu soyulmus ve küp seklinde dogranmis avakado 1/2 yesil biber (ince ve uzunlamasına dogranmis)

1 küçük bas ince dogranmis sogan

3 yemek kasigi limon suyu

2 yemek kasigi soya yagi

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi seker

1/2 çay kasigi toz beyaz biber

1 dis sarimsak (ince dogranmis)

Istege bagli aci biber

Yesil salata yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

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

Afiyet olsun...

Pirinç salatasi - 214

Mutfak: Amerikan

Süre: 20

MALZEMELER

2,5 bardak haslanmis Amerikan pirinci (tavuk suyuyla ve arzuya göre safranla pisirilmis)

1 adet küçük dogranmis kirmizi biber

1 adet küçük dogranmis yesil biber

2 adet taze yesil sogan

10 adet siyah zeytin

2 yemek kasigi beyaz sirke

1 orba kasigi zeytinyagi

2-3 damla aci biber sosu

1 bas sarmisak

Taze marul yapraklari

Tuz

YAPILIS TARIFI

Pirinci, kirmizi, yesil biber ve zeytinleri büyük bir kapta karistirin. Iine sirkeyi, yagi, biber sosunu ve sarmisagi da katin. Karistirdikten sonra marul yapraklarinin üstünde, hamburger ile servis yapabilirsiniz.

Pirinçli Bezelye Salatasi - 215

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

400 gr taze i bezelye

1 adet dolmalik biber

2 orba kasigi sirke

1 demet maydanoz

400 gr pirinç

zeytinyag

tuz

YAPILIS TARIFI

Pirinç ve bezelyeyi farkli kaplarda tuzlu suda haslayin. Yeteri kadar hasladiktan sonra soguk suda yıkayip, szn ve servis tabagina koyun.

Maydanoz ve biberi ince kiyin, buna pirinç ve bezelyeyi katip, karistirin.

Tuz, sirke, zeytinyag karistirip, salatanin üzerine gezdirerek dökün **Philadelphia salatasi - 216**

Mutfak: Amerikan

Süre: 25

MALZEMELER

1 büyük yesil biber

1 büyük kirmizi biber

100 gr krem peynir

3 yemek kasigi dövülmüs findik

3-4 sap ince dogranmis kereviz

1 yemek kasigi dogranmis maydanoz

2-3 adet ince dogranmis zeytin

4 adet ince dogranmis yesil sogan

arzuya göre baharatlar

mayonez

1-2 adet domates

1 marul

1 kati yumurta

YAPILIS TARIFI

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

Peynir Zeytin Salatasi - 217

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

300 gr kasar peyniri

300 gr çekirdeksiz biberli yesil zeytin

3-4 adet salatalik tursusu

3-4 adet taze sogan

8-9 tane kirmizi turp

YAPILIŞ TARİFİ

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

- 218

Füme Balik Tabagi - 220

Mutfak: Türk

Süre: 10

MALZEMELER

1 dilim somon füme

1 dilim mersin füme

1 dilim lakerda

4 adet sardalya tuzlama

4 sap dereotu

2 adet salatalik

2 adet domates

4 adet marul yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yapragi ile birlikte tabaklarin ortasina koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolu yapin. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiginiz lakerda ve tuzlu baligi yikayip tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyagi ile limon ilave edin. Baliklari domatesin etrafina dizin. Aralarina soyulup dilimlenmis salataliklari

ve dereotlarini yerlestirip süsleyin. Tabagin bir kenarina da bir ince dilim rokfor peynirini yerlestirin ve soguk servis yapin.

Karidesli Salata - 221

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20 dk

MALZEMELER

200 gram karides (daha önce haslanmis ve ayiklanmis. Yaklasik 15 adet cimcime karides)

100 gram mayonez

100 gram süt kremasi (arzuya tabi)

2 çorba kasigi sizma zeytinyagi

1 yemek kasigi Tabasco (aci biber sosu)

1 küçük kuru sogan

2 çorba kasigi sirke

2 çorba kasigi limon suyu

5 adet marul yapragi

YAPILIS TARIFI

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

- 222

Deniz Ürünleri Salatasi - 223

Mutfak: Fransiz

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kutu 160 gramlik Ton baligi

10-12 adet küçük karides(haslanmis ve soyulmus)

3 yaprak marul ½ adet kuru soğan

1 yaprak kırmızı lahanaya

1 adet iri kırmızı turp

1 adet limonun suyu

Zeytinyagi (sizma)

YAPILIŞ TARİFİ

Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine seritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları boyuna ikiye bölüp aynı şekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin. Soğanı yarım daire halkalar halinde doğrayın.

Bir kaba alıp üzerine bol tuz serpin ve yugurun. Sonra yıkayıp salataya ilave edin. Ton balığınının yağını süzün ve küçük parçalara bölün.

Karidesleri dörde bölün ve ton balığı ile salataya ilave edin. Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırın.

Ask Salatasi - 224

Mutfak: Bilinmiyor

Süre:

MALZEMELER

1 Adet olgun avokado

300 Gr karides haslanmis

4 Adet ceviz (kiyilmis)

4 Çorba kasigi mayonez

1 Çorba kasigi ketçap

Limon suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Avokadoyu boyuna ikiye bölün ve çekirdeğini çıkartın Bir kasık yardımı ile parçaların içini bosaltıp küçük küçük doğrayın Diğer tarafta mayonez, limon suyu ve ketçabi karıştırarak pembe bir sos hazırlayın Hazırladığınız sosun içine doğradığınız avokadoları, karidesleri ve kıyılmış cevizleri ekleyin Bu malzemeyi içi bosaltılan avokado kabuklarına paylaştırın. Buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis yapın

Ispanak Kavurması - 225

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr ispanak

2 orta boy soğan

1 çay kasığı tuz-karabiber

1 çay kasığı toz şeker

1 tepeleme yemek kasığı margarin

YAPILIŞ TARİFİ

İnce doğranmış soğan ve yağı çelik tencereye koyun. Normal ateşte soğan suyunu çekip börttüğü zaman, yıkanmış ve suyu süzülerek kıyılmış ispanagi katin.

Tuz, karabiber ve şeker koyup kısık ateşte 20-25 dk pisirin.

Ispanak Sote - 226

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

2 yemek kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

İspanakların köklerini kesip ayirin. Yaprakları yıkadıktan sonra gerekiyorsa iki veya üçe bölün.

İspanakları bir tencereye koyun ve üzerine 1 tatlı kasığı tuz serpin. Kapagı örtülü olarak kısık ateşte 10 dk pısrın.

Bir tavada yağı eritin, süzölmüs ispanakları içine koyun ve 5 dk sote yapıp tabaga alarak servis

Çoban Salatası - 227

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

Salatalık 2 orta boy 220 gram

Domates 3 büyük boy 375 gram

Yesil biber 4 orta boy 60 gram

Yesil soğan 7 orta boy 150 gram

Maydanoz 2/3 demet 40 gram

Taze nane 7-8 dal 20 gram

Zeytinyağı 2 yemek kasığı 20 gram

Limon suyu 2 yemek kasığı 20 gram

Tuz 1 tatlı kasığı 6 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri yıka, salatalığı soy, biberin sap ve çekirdeklerini ayır, soğan, maydanoz ve naneyi ayıkla. Soğan ve yeşil biberi 1 santimetre kalınlıkta, domates ve salatalığı 1 santimetreküp irilikte doğra. Nane ve maydonozu ince ince kiy. Yaga limon suyu ve tuzu kat, iyice çirp, salatanın üzerinde gezdir

Fasulye Piyazı - 228

Mutfak: Fransız

Süre: 25

MALZEMELER

Kuru fasulye 1 su bardağı 170 gram

Su 2 su bardagi 400 gram

Sogan 1 orta boy 75 gram

Tuz 1 ½ tatli kasigi 9 gram

Maydanoz 1 demet 60 gram

Yesil biber 1 orta boy 15 gram

Domates 1 küçük boy 100 gram

Kara biber ¼ tatli kasigi 0.5 gram

Yumurta 1 adet 50 gram

Zeytinyagi 4 yemek kasigi 40 gram

Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram

YAPILIS TARIFI

Fasulyeyi yika, 2 su bardagi su ile bir gün önceden islat, yumusayip, suyunu çekene degin 35-40 dakika pisir. Sogani soy, yika, yarim daire seklinde ince ince dogra, ½ tatli kasigi tuz ile ovarak yumusat. Diger sebzeleri yika. Maydanozu ayikla, yesil biberin sap ve çekirdeklerini ayir, her ikisini de ince ince kiy. Domatesi 1 santimetre küp irilikte dogra.

Fasulyeyi ve kara biberi sebzelere ekle, karistir, servis tabagina koy. Diger yanda yumurtayi hasla. Kabuklarini soy ve böl. Yaga, limon suyu ve kalan tuzu ekle, iyice çirp, salatanin üzerine gezdir, yumurta ve zeytinle süsle.

- 229

Meyve Salatasi - 230

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 adet küçük kavun

2 adet muz

2 adet kirmizi erik 3 adet kivi

1 çay bardagi nane likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Kavunun kabugunu soyup küçükçe doğrayın. Muz, kırmızı erik ve kivi de küçükçe doğrayın. Meyveleri karıştırıp küçük kaselere paylaştırın. Üzerine nane likörü ve ince kıyılmış bademi gezdirin. Pinar Sprey Krem Santi ile süsleyip servis yapın.

krem santi ile servis yapın

Koruk Salatasi - 231

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

Sarmisak 6 dis 18 gram

Koruk suyu 1 1/2 su bardagi 300 gram

Su 2 1/2 su bardagi 500 gram

Nane 1 yemek kasigi 1.3 gram

Kırmızı biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Salça 2 yemek kasigi 20 gram

Tuz 1 1/2 tatli kasigi 9 gram

Sogan 1 orta boy 75 gram

YAPILIŞ TARİFİ

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

Patlican Salatasi - 233

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

Patlican 3 orta boy 600 gram

Sogan 1 büyük boy 100 gram

Zeytinyagi 1/2 su bardagi 100 gram

Sarmisak 2 dis 6 gram

Domates 4 küçük boy 400 gram

Yesil biber 5 büyük boy 100 gram

Maydanoz 1/3 demet 20 gram

Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram

Tuz 1 2/3 tatli kasigi 10 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

YAPILIS TARIFI

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

Sef salatasi - 234

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kisilik

½ yesil salata

10 yaprak su teresi yada roka

1 dilim gravyer peyniri

2 dilim haslanmis tavuk gögsü

2 dilim dil füme

2 adet zeytin

½ küçük domates

½ haslanmış yumurta

Sos için:

1 çorba kasigi mayonez

1 çorba kasigi ketçap

1 çorba kasigi sirke

1 çorba kasigi kiyilmis salatalik tursusu

yesil zeytin

bir tutam kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sos malzemelerinin hepsini bir kapta karistirin. Salatalari temizleyip birkaç

su yıkayin. 2 parmak eninde dograyin. Büyükçe bir salata kasesine yoksa çorba tabagina koyun. Biçak sirti kalinliginda dilimlenmis dil, peynir,ve tavuk gögsünü kibrit biçimi dilimleyin. Üç demet halinde ayrı ayrı salatanin kenarlarına, ortasına dogru dikey olarak koyun. Domatesi ve yumurtayi boyuna üçe dilimleyip salatanin kenarina dizip zeytini de ekleyin. Arzu edeceginiz salata sosu ile yada simdi yaptigimiz sos ile servis edin.

Yogurtlu Semizotu Salatasi - 235

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Semizotu - - 300 gram

Sarmisak 2 dis 6 gram

Yogurt 2 su bardagi 440 gram

YAPILIŞ TARİFİ

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

Domates Salatasi - 236

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

3-4 adet sirik domates

2 orta bas soğan

3-4 adet sivri biber

1/2 demet maydanoz

3-4 adet taze nane yapragi

1/2 kahve fincani sirke

1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri önce kaynar suya sonra soguk suya daldirip kabuklarini soyun. Yuvarlak dilimlere dograyip,cekirdeklerini cikartin.Uygun bir tabaga yerlestirin.

Soganlari piyaz sogani gibi dograyin,biraz tuzla hafifce ovun,kiyilmis maydanoz,nane,ve biberle karistirip domateslerin uzerine serpistirin.Uzerine tuz,sirke,ve zeytinyagi karisimli sosu gezdirin.

Kivircik Salata - 237

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

1-2 bas kivircik salata

3-4 adet kirmizi turp

2 adet kati pismis yumurta

1 adet limon

1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Salata yapraklarını ayıklayıp yıkayın. Bez üzerinde sularını aldirip dolapta soğutun.

İrice doğrayıp bir tabaga yerleştirin. Üzerine ve kenarlarına yumurta dilimleri ve kırmızı turp yerleştirip limonlu sos gezdirin.

Havuç Salatası - 238

Mutfak: Türk

Süre: 10DK

MALZEMELER

3 adet korpe havuç

4-5 dal maydanoz

1 adet limon

1 kahve fincanı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

1-Havuçları kazıyıp yıkayın. İnce veya orta kalınlıkta rendeleyin ya da makineden geçirin.

Salata tabagina koyup üzerini maydanozla süsleyin. Tuz, biber, limon ve seytinyagi karışimini üzerine gezdirin

Besamelli Börek - 239

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka

125 gr salam ya da jambon

125 gr dil peyniri

1 adet yumurta

Besamel sos için;

60 gr margarin

60 gr un

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı düzgün bir yere yayın. Besamel sosu hazırlamak için un ve yağı hafif kavurun. Sütü devamlı karıştırarak azar azar ilave edin. Hazırladığınız besamel sosu, yufkanın yarısına, spatulayla ekmeğe sürer gibi sıcakken sürün. Yufkanın diğer yarısını besamel soslu yufkanın üzerine gelecek şekilde kapayın. Besamel soslu yufkayı 8 eşit parçaya bölün. Salam veya jambon ve dil peynirini küçük küçük doğrayın ya da rendeleyin. Bu malzemeyi yufka dilimlerinin içine koyup, kalınca bir sigara böreği sarar gibi sarın. Besamelli börekleri, önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın ve bol yağda kızartın.

Afiyet olsun...

Bosnak Böreği - 240

Mutfak: Balkan

Süre:

MALZEMELER

1 kg un

1 fincan sıvı yağ

1 yumurta sarısı

Yeterince su

200 gr beyaz peynir

1 demet maydanoz

1 su bardağı sıvı yağ

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını açıp tuzu, ilik suyu ve bir fincan sıvı yağı ilave ederek bir hamur elde edelim. Hamuru 9 eşit parçaya bölüp bezeler hazırlayalım.

Bezelerden herbirini tabak büyüklüğünde açın. Bezelerin üzerine sıvı yağ sürün. Yufkayı ince açın. Yufkaya kasığın ucu ile sıvı yağ serpin.

Hazirladiginiz peynirli maydanozlu içi yufkaya serpin. Daha sonra yufkayi rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine ortadan baslamak üzere yufkaları dolayarak yerlestirsin. Üzerine yumurta sarisi sürdüğümüz böregi önceden isitilmiş fırında kızarana kadar pisirin.

Cevizli Kek - 241

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gr. paket çikolata

500 gr. margarin

400 gr. seker

8 yumurta

600 gr. un

1 paket karbonat

YAPILIŞ TARİFİ

Çikolatayı iri olarak rendeleyin. Öte yanda margarini, sekeri ve yumurtaları köpürünceye kadar çirpin. Unla karbonati birlikte karistirin. Sonra karbonatli unla rende çikolatayı yumurtali karisima ilave edin ve hepsini iyice karistirin. Bir kaç iç cevizi bir tarafa ayirdikten sonra kalanini hamura katin. Sonra bunu içini parsömen kagidiyla kapladiginiz kek kalibina koyun ve ayirdiginiz cevizleri de hamurun üzerine serptikten sonra orta isili fırında bir buçuk saat kadar pisirin. Pisme süresinin yarısında kekin üzerinin kararmamasi için üzerine parsömen kagidi yayip pisirmeye öyle devam edin. Sonra dilim dilim keserek servis yapin.

Tel Sehriyeli Pilav - 242

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

3 kasik tereyagi

1 adet kesmeseker

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç 1-2 saat önceden ıslatılır. Bu sürenin sonunda yağ tencerede hafifçe kızdırılır. Şeker, tuz atılır. Yıkanmış pirinç ilave edilir. Tahta bir kasıkla 1-2

defa çevrilip üzerine 2 bardak su ilave edilip pilav suyunu çekinceye kadar pisirilir. Demlenmesi için üzerine kalın bir kâğıt havlu konulup tencerenin kapagi kapatılır. Diğer taraftan 2 yemek kasigi tereyagi sehriyelerle beraber sürekli çevrilerek sehriyelerin rengi kahverengiye dönene kadar çevrilir. Pilav servis edilecegi zaman bir kaliba konulur ve ters çevrilerek düzgün bir şekil alması sağlanır ve kitir kitir olmuş sehriyeler pilavin üzerine yayılarak servis edilir.

- 243

Uskumrulu Pilav - 244

Mutfak:

Süre: 25

MALZEMELER

500 gr Amerikan Pirinci

3 adet uskumru baligi

3 adet muz

3 adet yesil biber

250 gr margarin

2 adet yumurta

2 yemek kasigi galete unu

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi kus üzümü

3-4 adet zeytin

Kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

500 gr Amerikan Pirinci tuzlu kaynar suda 20-25 dakika bekletilir. Sonra bolca yikanip süzülür, 2 yemek kasigi margarinle sade pilav pisirilir, dinlenmeye birakilir. Uskumrularin osta dikenleri çikarilip birer birer önce una sonra yumurtaya ve galete ununa bulanarak 2 kasik margarinle tavada kızartilir.

3 adet muz u uzunlamasına 2'ye keserek ufak dogranmis yesil biberlerle birlikte kızartilir. Biberler pilavin içine katip karistirilir. Servis tabaginin ortasına pilav dag gibi konur, etrafına balıklar ve muzlar dizilir kus üzümü

yikanip zeytin ve kirmizi biber ilave edilerek pilav tabagi süslenir

- 245

Uzakdogu pilavi - 246

Mutfak: Cin

Süre: 25

MALZEMELER

400 gr. tavuk suyunda haslanmis Amerikan Pirinci

1 büyük bas soğan

1 adet domates rendesi

1 yemek kasigi soya sosu

1 çay kasigi sarimsak tozu

250 gr. haslanmis sivri biber ve havuç

250 gr. kusüzümü

2 yemek kasigi soya yagi

3 bardak su

bir tutam maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pilavi normal pilav sekinde pisirin. Suyunu çekince içine haslanmis sivri biber, havuç ve kus üzümünü ekleyip karistirin. Bir kabin içinde yagda kavrulmus soğan, sarimsak tozu, soya sosu ve domates rendesini ekleyip iyice karistirin. Bu karisimi pilavin üzerinde gezdirip maydanoz ile süsleyin **Yufkali Pilav - 247**

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 su bardagi pirinç

250 gr margarin

1 adet yufka

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerenin içini bir miktar margarinle iyice yağlayın, sonra yufkayı serin.

Diğer yanda pirinci ilik suda 60 dakika dinlendirin. Sonra iyice yıkayıp, suyunu süzdükten sonra tenceredeki yufkanın içine koyun. Margarinı eritip pirincin üzerine dökün ve yufkayı pirinçlerin üzerini kapatacak biçimde katlayın. Tencereyi orta hararetli fırına koyup yanm saat pisirin. Yufkanın üstü pembeleştiginde firından çıkarın. Ters çevrip, servis tabagina alın ve servis yapın.

Zengin Pilavi - 248

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 çorbakasigi rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kasar 1 su bardagından biraz fazla pirinç

2 çorbakasigi zeytinyagi

100 gr gravyer peyniri

1 adet dolmalik biber

50 gr taze fasulye

150 gr dana kiyma

60 gr mortadella

2 adet domates

2 adet patates

galeta unu

1 yumurta

sarimsak

maydanoz

karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tuzlu suda pirinci haslayip süzdükten sonra sudan geçirip zeytinyagi eilave edin. Patatesleri yarimsaat kadar haslayin, Ilindikten sonra soyun, dograyip süzgeçten geçirip püre elde edin. Biberi ayiklayin ve seritler halinde dograyin. Fasulyeleri yirmi dakika kadar hasladiktan sonra minik minik dograyin. Domatesleri dilimleyip, gravyer peynirini zar seklinde dogayin.

Dana kiymayi, yumurtayi, kiyilmis mortadellayi, kiyilmis sarimsaklari ve maydanozu, parmezan peyniri ya da eski kasar rendesini, tuz ve karabiberi patates püresine katin.

Bu karisimdan minik köfteler yapin. Galeta ununa buladiktan sonra kizgin zeytinyaginda kizartin. Tüm malzemeleri pirince katip karistirin. Arzu ederseniz, iyice yikanip dilimlenmis 2 adet mantari da ilave ettikten sonra servis yapin.

Tavuklu ve Körili Pilav - 249

Mutfak: Amerikan

Süre: 25

MALZEMELER

Sogan 200 gr

Sarmisak disi 2 adet

Havuç 200 gr

Tereyagi 100 gr

Amerikan pirinci 700 gr

Köri Tozu 20 gr

Tavuk suyu 1.4 lt

Yesil limon 1 adet

Tuz

Biber

Maydanoz

YAPILIS TARIFI

Soganlari ve sarmisagi, dilimlenmis havuçlarla birlikte tereyaginda kısa bir süre kızartin. Pirinci ilave edin ve birkaç dakika daha kızartin. Karisimin üzerine köri tozu serpin ve sicak tavuk suyunu ilave edin. Pirinç siviye emene kadar pisirin. Yarım misket limonunun suyunu sikin. Pirince limon suyu, tuz ve biber ilave edin ve sonra da kiyilmis maydanozu ilave edin.

Tavuk gögsüne tuz ve biber serpin ve eritilmis tereyaginda hizla kavurun.

Sonra düşük isida pisirin. Dilimleyin ve körili pilav üzerine yerlestirin; garnitür olarak maydanoz ilave edin.

Afiyet olsun...

Tavuklu Sehriye Pilavi - 250

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 adet tavuk gögsü

2 adet yemek kasigi margarin

1 adet çarliston biber

1 yemek kasigi biber salçasi

1,5 su bardagi arpa sehriye

tuz

YAPILIS TARIFI

Önce biberleri ince ince dograyin. Tavuk gögsünü küp küp kesin. Margarini bir kapta eritip içine salçayla beraber kavurun. Sonra biberleri ve tavuklari koyup kızartin.

Tas Pilavi - 251

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 kg kusbasi et

1 kg arpacik sogani

1 kg pirinç

1 adet havuç

100 gr tereyagi

1 tatli kasigi domates salçasi

1 tatli kasigi biber salçasi

1 çay kasigi karabiber

1 ½ çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyaginin 3/2'sini eritin ve etleri yaklasik 4-5 dakika kavurun.

Havuçlari ince ince kiyin ve arpacik soganlari ile birlikte ekleyin. Salçalari, biberi ve tuzu da ekleyerek 6-7 dakika kadar daha pisirin. Büyük bir tepsiye etin pistigi tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla havaya kalkmaması için üzerine ağır bir şey koyun. Tepsiye 7-8 su bardagi su koyun ve kisik ateste yaklasik 50 dakika pisirin. Pisen yemegin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin, süzölmüs suyu tencereye alın ve 2 litreye tamamlayarak kaynatın. Pirinçleri suya atın. . Pistikten sonra 8-9 dakika dinlendirin ve kalan tereyagini eritip üzerinde gezdirin. Pilavi servis tabagina aldıktan sonra etli karisimi üzerine dökün ve cacikla birlikte servis yapın.

Sehriyeli Pilav - 252

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kahve fincani arpa sehriyesi

4 orba kasigi tereyagi

3 su bardagi su

2 bardak pirinç

tuz

YAPILIŞ TARIĞI

Pirinçleri ayiklayin, bir tencereye pirilerin üzerini örtecek miktada, sicak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nisastasi kaybolana kadar yıkayıp, szn. Bir tencereye tereyagini koyarak hafifçe kızdırin. 3 bardak suyla, tuz ilave edip, Kaynamaya birakin. Diğer taraftan arpa sehriyesini yagda pembelesene KADAR evirin. Kevgirle yagdan alıp, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarım saat kadar haslayin.

Pilav suyu iyice kaynayıncaya pirinlerle sehriyeyi birlikte tencereye atin. Biriki defa karistirip tencerenin kapagini kapatın.. Pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta isidaki ateste pismeye birakin. Tencereyi atesten almadan önce pilavi bir defa karistirip servis tabagina koyun.

Sosisli pilav - 253

Mutfak: Amerikan

Süre: 25dk

MALZEMELER

3 bardak haslanmis Amerikan pirinci

5 adet sosis

100 gr mantar

1 büyük havuç

2-3 tane yesil soğan

4 yumurta

1 orba kasigi margarin

1 ay bardagi süt

100 gr. otlu peynir

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kasik margarin ilave ettiginiz tavada kizarana kadar pisirin. Suyunu çekince dilimlenmiş mantari, havucu ve sogani ekleyip 2 dakika daha pisirin. Baska bir kapta sütü, yumurtayı, tuzu ve karabiberi iyice karistirin ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pisirin.

Üstüne pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kisik ateste pisirin ve sicak olarak servis edin.

Soya etli iç pilav - 254

Mutfak: Amerikan

Süre: 30dk

MALZEMELER

20 gr Soya eti (ilik su içinde en az 20 dakika bekletilmiş) 1 çay bardagi pirinç

1 tatli kasigi kus üzümü

1 orta boy kuru sogan

1 yemek kasigi çam fistigi (dolmalik fistik)

1 tutam yenibahar

1 tutam tarçin

1 su bardagi soya eti suyu

2 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi soya yagi

1 demet dereotu

1/4 çay kasigi karabiber

1/4 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soya yaginda önce çamfistigini bes dakika kavurun, üzerine ince kiyilmiş sogani ekleyin. Soganların rengi hafif koyulastiginda, iyice yıkadiginiz pirinci süzerek üzerine ilave edin. Kavurma islemine pirinçler matlasincaya kadar devam edin. Kavrulmuş pirince soya eti ve suyunu ekleyin, suyunu çekene kadar pisirin, altini kapatmadan önce iyice yıkadiginiz kusüzümünü

ekleyin, yenibahar, tarçin, tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra ocagi kapatın. 20 dakika dinlendirin, çok ince kiydiğiniz dereotu ile karıştırarak servis yapın

Sebzeli pilav - 255

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardağı Amerikan Pirinci

1 su bardağı su

1 adet domates

2 adet yeşil biber

1 adet patates

1/2 demet maydanoz

2 çorba kaşığı soya yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Önce patateslerin kabuklarını soyup suda haşlayın. Patatesler pisince küçük küçük doğrayın. Yeşil biber ve domatesleri ince ince, doğrayın.

Maydanozu çok ince kiyin. Bir tencerede soya yağını kızdırıp pirinci hafif kavurun. İçine haşlanmış ve doğranmış patatesleri, yeşil biber, domates, tuz ve maydanozu ilave edip karıştırın. Pirinçler göz göz olunca 2 bardak suyu ekleyin ve karıştırın. Pirinçler suyunu çekene kadar kaynatın. 20

dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Sebzeli Hint pilavi - 256

Mutfak: Hint

Süre: 25dk

MALZEMELER

350-400 gr Amerikan pirinci

3,5-4 su bardagi kaynar su

2-3 yemek kasigi sivi yag

Yarim yemek kasigi tereyagi

Yarim tatli kasigi toz zencefil

Yarim tatli kasigi toz zerdeçal

1-2 adet püre haline getirilmis aci yesil biber

2 yemek kasigi bezelye (tepeleme)

2 yemek kasigi dogranmis yesil fasülye (tepeleme) 2 yemek kasigi küçük küpler halinde dogranmis havuç (tepeleme) 2 adet domates (kabuklari soyulmus ve küçük küpler halinde dogranmis) Yeterince tuz

Yarim demet ince dogranmis maydonoz

Koku verici

Baharat torbasinin malzemeleri ve hazirlanisi :

2 adet karanfil

1 tatli kasigi tane kimyon

Yarim tatli kasigi sogan ve sarmisak tozu yoksa bir yemek kasigi dogranmis sogan

1-2 dis dövülmüs sarimsak

1 tatli kasigi öğütülmüs kakule

Küçük bir parça çubuk tarçin 1-2 defne yapragi

Tüm malzeme kanstirilir ve temiz bir torba içine konup, agzi sikica baglanir ve tencereye asabilmek için ipi uzun tutulur.

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç yikanir, 15 dakika suda bekletilip süzülür. Zerdeçal, yesil biber birbiri ile kanstirilir ve bu karisim isitilmis yagda kokulari iyice ortaya çiksin diye kısa bir süre kavrulur. Tüm sebzeler katilir ve 4-5 dakika tümü

bir arada kavrulur. Pirinç eklenir, pembelesinceye kadar kavrulur, üzerine tuz katilmis sicak su konur. Baharat torbasi tencerenin içine asilir ve tencerenin kapagi kapatilir. Fokurdamaya baslayınca alti kisilir.

Pirinç suyu tamamen çekmesine yakın baharat torbasi alınir.

Suyun tamamen çekmesi beklenir,ince dogranmis maydonoz serpilir ve servise kadar bir süre dinlendirilir.

Dövme Pilavi - 257

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Dövme 2 su bardagi 360 gram

Nohut 1/3 su bardagi 60 gram

Su 4 1/2 su bardagi 900 gram

Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram

Tuz 2 1/6 tatli kasigi 15 gram

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Dövme ve nohutu yıka, aksamdan hacimlerinin iki kati su ile ayri ayri islat.

Eti 4 santimetreküp irilikte dogra, nohut la birlikte tencereye koy, yarma ve nohutun islatma sularini kullanarak yumusayincaya degin yaklasik 90

dakika pisir. Et suyuna sicak su ekleyerek 4 1/2 su bardagina tamamla, et nohut karisimina ekle, dövme ve tuz koy, dövme yumusayip kabarincaya kadar 50-60 dakika pisir, üzerine eritilmis yagi gezdir, peçete koyup 20

dakika dinlendir, servis tabagina al, kara biber serp.

Hamsili Pilav - 258

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

Hamsi - 1300 gram

Tuz 3 tatli kasigi 18 gram

Maydanoz ½ demet 30 gram

Sogan 2 büyük boy 200 gram

Zeytinyagi ¾ su bardagi 150 gram

Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram

Pirinç 2 su bardagi 360 gram

Su (sicak) 4 su bardagi 800 gram

Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram

Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram

Seker 1 tatli kasigi 4 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle, kılçığını çıkar, yıka, 1 tatli kasigi tuz serp, karistir.

Süzgeçte 15 dakika beklet. Maydanozu yıka, ayıkla. Sogani soy, yıka, ince ince doğra tencereye al, yağın 1 yemek kasigini ayır, kalan yağ ve fistigi koyup, kapagi kapat, ara sıra karistirarak 10 dakika öldür. Fistikların sararması için birkaç kez daha çevir. Pirinci koy, birkaç kez daha çevir.

Pirinci yıka, süz, sogana ekle, bir kez daha çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karistir, kusüzümünü serp, önce orta, sonra kısık ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu ince ince doğra, karabiber ve sekerle birlikte pilava ekle, karistir. Teflon veya cam firin tepsisinin dibini ve kenarlarını 1 yemek kasigi yağ ile yağla. Hamsileri, sirtları tepsiye gelecek şekilde, tepsinin dibine ve kenarlarına diz. Pilavi üzerine yerlestir. Bu kez hamsilerin sirti yüze gelecek şekilde üzerlerini kapat. Önceden isitilmiş orta sıcaklıktaki firinda yaklaşık 30 dakika pisir, servis tabagina ters çevir.

Kabune (Etli Pilav) - 259

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Koyun eti (kemiksiz) - - 360 gram

Sogan 2 orta boy 150 gram

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

Domates 2 küçük boy 200 gram

Su (sicak) 3 1/2 su bardagi 700 gram

Tuz 2 1/2 tatli kasigi 15 gram

Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram

Pirinç 2 su bardagi 360 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, 2 santimetreküp irilikte dogra. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Et ve sogani yagla birlikte kisik ateste etin kendi suyu ile 40 dakika kadar pisir.

Domatesleri yika, etin içine rende, sicak su, tuz, kara biber koy ve et yumusayincaya degin, kisik ateste pisirmeye devam et. Pirinci yika, süz, kaynamakta olan etli karisima koy ve karistir. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, üzerine peçete koyup 20

dakika dinlendir.

Kestaneli Pilav - 260

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Tavuk 1/2 adet 750 gram

Su 4 su bardagi 800 gram

Tuz 3 tatli kasigi 18 gram

Kestane 2 3/4 su bardagi 360 gram

Havuç 2 küçük boy 135 gram

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

Pirinç 2 su bardagi 360 gram

Seker 1 tatli kasigi 4 gram

Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram

Tarçın 1 tatli kasigi 2 gram

Yenibabar 1/2 tatli kasigi 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu yika, 1 su bardagi su ve 1 tatli kasigi tuz ile kisik ateste yaklasik 35 dakika pisir, kemiklerini ayir, etini küçük parçalara böl. Kestaneleri yika, 10 dakika hasla, kabuklarini soy, iki-üç parçaya böl. Havucu yika, kazi, yarim santimetre kalinlikta, 2 santimetre boyunda dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste 4-5 dakika pisir. Pirinci yika, süz, havuca ekle, bir kaç kez çevir. Tavuk suyuna sicak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardagina tamam- la, pirinçli karisima ekle, kalan tuzu, kestane ve sekeri kat, karistir. Önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin, 15-20 dakika pisir, baharati serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Servis tabagina alip üzerine tavuk etini koy.

Mevlevi Pilavi - 261

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

Nohut 3/5 su bardagi 100 gram

Su 4 su bardagi 800 gram

Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram

Kestane 1 3/4 su bardagi 250 gram

Havuç 3 orta boy 250 gram

Sogan 1 orta boy 60 gram

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram

Pirinç 2 su bardagi 360 gram

Tuz 3 tatli kasigi 18 gram

Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu yıka, 1 gün önceden, 1 1/2 su bardağı su ile islat. Eti 2

santimetreküp irilikte doğra, kısık ateşte kendi suyu ile iyice yumuşayıncaya değin, yaklaşık 1 saat pişir. Islanmış nohutu da 2 1/2 su bardağı su ile basınçlı tencerede 40 dakika kadar pişir. Kestaneleri yıka, 34 dakika kaynat, soy, üç-dört parçaya böl. Havucu yıka, kazi, 1

santimetreküp irilikte doğra, kestaneyi ve havucu nohuta ekle, ayrı bir tencerede 20 dakika pişir, suyunu ayır, nohut suyuna sıcak su ekleyerek 4

su bardağına tamamla. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, yağ ve fıstıkla birlikte kapaklı olarak kısık ateşte 7-8 dakika öldür. Pirinci yıka, süz.

Fıstıklar sararınca pirinci ve eti kat, birkaç kez çevir. Suyu ve tuzu ekle, karıştır, kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir. Pişirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karışımı ve baharatı ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Meyhane Pilavi - 262

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Sogan 2 büyük boy 250 gram

Kiyma (iri çekilmiş) 1 3/4 su bardağı 300 gram

Margarin 6 yemek kasığı 60 gram

Yeşil biber 7 orta boy 100 gram

Salça 2 yemek kasığı 20 gram

Domates 4 orta boy 600 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kasığı 15 gram

Bulgur 2 su bardağı 300 gram

Kara biber 1 tatlı kasığı 2 gram

Yenibahar 1/2 tatlı kasığı 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari soy, yika, ince ince dogra, kiyma ve yagla tencereye koy, kapagi kapat, biraktigi kene degin, kisik ateste 15-20 dakika pisir. Biberleri yika, sap ve çekirdeklerini ayir, 3 milimetre kalinlikta halka seklinde dogra, kiymaya ekle, 2 dakika kadar orta ateste çevir, salçayı koy. Domatesleri yika, kabuklarini soy, 1 santimetre küp irilikte dogra ve tencereye ekle, domatesleri yumusayincaya degin, yaklasik 3-4 dakika daha pisir. Su ve tuzu koy, kaynayınca bulguru ekle, önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, baharatlari ekle, üzerin kovup 20 dakika dinlendir.

Nohutlu Bulgur Pilavi - 263

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Nohut 1/2 su bardagi 85 gram

Su 5 1/2 su bardagi 110 gram

Sogan 1 orta boy 75 gram

Margarin veya tereyag 1/2 su bardagi 100 gram

Domates 1 orta boy 125 gram

Tuz 2 tatli kasigi 12 gram

Bulgur 2 su bardagi 300 gram

Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu yika, bir su bardagi su ile 1 gün islat, 1 su bardagi 1 su daha koyup basınçli tencerede 40 dakika pisir. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 5-6 dakika öldür. Domatesi yika, kabugunu soy, 1

santimetre küp irilikte dogra ve sogana ekle, kapagi kapat, 2-3 dakika yumusat. Pismis nohutu, nohut suyunu, tuzu ve kalan suyu koy, kaynama noktasina gelince bulguru ekle, karistir. Önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, baharati serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Patlicanli Pilav - 264

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

Koyun eti (kemikli) - - 360 gram

Tuz 3 tatli kasigi 18 gram

Patlican 2 küçük boy 300 gram

Sivi yag (kizarirken çektiği) 7 yemek kasigi 70 gram Sogan 2 orta boy 120 gram

Margarin 4 yemek kasigi 40 gram

Domates 1 büyük boy 200 gram

Kara biber 2 tatli kasigi 4 gram

Su 3 1/2 su bardagi 700 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti alti parçaya böl, kisik ateste kendi suyu ile 40 dakika pisir, 1 tatli kasigi tuz ekleyip yumusayincaya degin pisirmeye devam et. Patlicani aralikli soy, 2 santimetreküp irilikte dogra, kizdirilmis degin yagda pembe renkte kizart. Sogani soy, yika, ince ince dogra, margarinle birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 4-5 dakika öldür, domatesi yika, soganin üzerine rende, kalan tuz, kara biber ve suyu kat, isitarak kaynama derecesine getir. Eti 20-25 santimetre çapinda tabani yuvarlak bir tencerenin ortasina kubbe seklinde yerlestir. Kenarlarına kizarmis patlican dilimlerini sirala. Pirinci yika, süz, patlicanların üzerine koy, kaynamakta olan suyu pirinçli karisimin seklini bozmadan yavas yavas tencereye ekle. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Ters çevirerek servis tabagina al.

Perdeli pilav - 265

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4 Tavuk gögsü

1/2 kg pirinc

1/2 kg un

250 gr badem

4 kasik yogurt

1 tutam tuz

3 yumurta

Karbonat (1 ay kasigi)

Karabiber

Margarin

1 ay bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur: 1 paket margarin, 4 kasik yogurt, 1 tutam tuz, 3 yumurta, aldigi kadar un, 1 kasik karbonat veya kabartma tozunu hamur yapip, 20 dakika bekletin.

Tavugu haslayip, didikleyin. Pilavi pisirin.(pirince 3 su bardagi su ile, ve 1

ay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini aip koyun. Tepsinin yüksek kenarlı ve yuvarlak olmasına dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. İkinci parça hamuru da açın ve üzerine hava almayacak sekilde kapatın. Üzerini kalan bademlerle süsleyin. 170°C'de 20 dakika pisirin.

Sultan Resat Pilavi - 266

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

Pirinç 2 su bardagi 360 gram

Su 4 su bardagi 800 gram

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kasigi 15 gram

Sogan 1 orta boy 60 gram

Ekmek (bayat) 1 ince dilim 20 gram

Kiyma 2 1/4 ay bardağı 200 gram

Kara biber 1/2 tatlı kaşığı 1 gram

Un 2 yemek kaşığı 12 gram

Sivi yağ 1 1/2 yemek kaşığı 15 gram

Domates 3 küçük boy 300 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıka, süz. Suyu bir tencereye koy, yağ ve 2 tatlı kaşığı tuz ekle, kaynat, pirinci kat, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Sogani soy, yıka, rende. Ekmek içini islat, sık. Kıymayı, sogani, ekmek içini, kalan tuz ve kara biberi karıştırıp iyice yogur, fındık iriliğinde yuvarla. Bir tepsiye un serp, köfteleri koy, hafifçe sallayarak unla. Teflon tavada sivi yağı isit, köfteleri koy, kızart, başka bir kaba al. Domatesleri yıka, rende, köftelerin piştiği tavada kısık ateşte kapalı olarak 10 dakika pişir, köfteleri yeniden koy, 5 dakika daha pişir.

Peynirli pilav - 267

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 bardak Amerikan pirinci

2 bardak su

50 gr kasar peyniri

½ demet kiyilmiş maydanoz

Salatalık dilimleri

Doğranmış kiraz

Domates

Havuç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci 10 dakika haslayın. Bir kabin içinde haslanmış pirinci, peynir rendesini, kiyilmiş maydanozu,

domatesi, koyup karistirin. Sonra bu karisimi 15 dakika 180 derece isiyla firinda pisirin. Servis tabagina aldiktan sonra rendelenmis havuç, salatalik dilimleri ve maydanozla süsleyip sicak servis yapin.

Safranli pilav - 268

Mutfak: Amerikan

Süre: 25dk

MALZEMELER

1,5 bardak Amerikan Pirinci

2 çorba kasigi safran

2 çorba kasigi kusüzümü

1 çay bardagi haslanmis barbunya fasulyesi

1/2 demet dereotu

2 yemek kasigi soya yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 kasik soya yagini koyup pirinci ekleyin. Pirinçler tane tane oluncaya kadar kavurun. Safran, kusüzümü, tuz ve barbunya fasulyesini ekleyin. Biraz kavrulduktan sonra 3 su bardagi suyu ekleyip kaynamaya birakin. Pilav suyunu çekince 20 dakika demlenmeye birakin. Servis tabagina alip üzerine karabiber serpistirerek servis yapabilirsiniz.

Sebzeli Bulgur - 269

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi pilavlik bulgur

1 kahve fincani tereyag

4 adet çarliston biber

2 su bardagi et suyu

1 adet patlican

3 adet domates

3 bas soğan

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari dograyip, tuzlu suda bekletin. Sogani kusbasi, biberleri küçük küçük dograyin. Sogani yagda pembelesinceye dek kavurun ve patlicanlari ilave edin. Biraz çevirdikten sonra diger malzemeyi de koyup, beraberce suyunu çekinceye dek pisirin.

Bir süre demlenmeye birakip, daha sonra servis yapin.

- 270

Domatesli makarna - 271

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

3adet domates

1kuru soğan

1tatli kasigi domates salçasi kelebek makarna

1etsuyu tableti

YAPILIŞ TARİFİ

sogani tereyaginda kavur rendelenmis domatesi ekle salçayi ve etsuyunu ekle tuz karabiberi koy suyunu çekince haslanmis makarnaya ekle **Makarna salatasi - 272**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr makarna

2-3 kasik yogurt

2-3 kasik mayonez

1 bardak haslanmis bezelye

1 bardak haslanmis havuc

2 salatalik

2 salatalik tursusu

½ limon suyu

2-3 dis sarmisak

Tuz, nane

YAPILIS TARIFI

Makarnayi haslayin. Suyunu süzüp üzerine sicak su dökün.Bir kassenin içinde yogurt,mayonez,sarmisak,limon suyu ve naneyi karisirin. Bunu makarnalarin üzerine ekleyin. Salatalik, salatalik tursusu ve havucu küçük küçük dogra, ve makarnaya ekle. bezelyeleri de ekle. Hepsini karistir.

Ton Balikli Makarna - 273

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

kutu ton baligi

1 paket makarna(burgu)

1 çorba kasigi mayonez

2 çorba kasigi zeytinyagi

1 adet salatalik tursusu

1 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi kapari

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayın.Süzüp kenarda bekletin.Ton balığının suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyağını,ufak doğranmış salatalık tursusunu ayrı bir kaptaki karıştırın.Bunu ton balıklarına ekleyin.Haslanmış makarnayı margarinle soteleyin.Kaparıları içine atın.Ton balıklı sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

Arpa Sehriye Pilavi - 274

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

,5 su bardağı arpa sehriye

1/2 tablet Maggi tavuk suyu

2,5 yemek kasığı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yağı tencereye koyup kızmasını bekleyin ardından,yarım bardak arpa sehriyeyi yağda kavurun. Sehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak sehriyeyi de ilave edin ancak

tencereye eklediğiniz son sehriyelerin ilk sehriyeler kadar esmerlesmemesine dikkat edin.Sehriyeleri kavurdıktan sonra (2 renk sehriye ortaya çıkacak şekilde)üzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pisirin.Suyunu çektikten sonra tencerenin üzerine bez kapatıp demlenmesini bekleyin.

Makarna Ograten - 275

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr 3 no'lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kasığı tuz

½ kahve fincanı sivi yağ

Üstü için: 4 yemek kasigi tereyag

4 bardak süt 2 kahve fincani un

1 adet yumurta

½ çay kasigi hindistancevizi

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi, kirmadan haslayip süzün. 1kasik eritilmis yag, tuz ve karabiberle karistirin.

4 yemek kasigi yag, 2 fincan un ve 1 lt sütle besamel(beyaz sos) hazirlayin. İçine biraz tuz, hindistancevizi ve 1 yumurta katin.

Besamel sosla peynirin yarisini makarnayla karistirin. Makarnayi bir firin tepsisine bosaltin. Üzerine kalan besameli yayin ve kasarpeyniri serpin.

Üzerini 25-30 dakika firinda kizartin. Dilimlere bölüp servis yapin **Kiymali Firin Makarna - 276**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr 3 no’lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kasigi tuz

½ kahve fincani bitkisel yag

Üstü için:

250 gr koyun veya dana kiyma

1 orta boy sogan 3 yemek kasigi margarin

1 çay bardagi rendelenmis kasarpeyniri

4 yumurta

½ lt(2 bardak) süt

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haslayıp süzün. 2 kasık eritilmiş yağla karıştırın. Tuz ve karabiber serpin.

Sogani dograyın, kalan 1 kasık yağla 3 dakika börttürün. Kıyma, tuz karabiber koyun. Arada karıştırarak 10 dakika pisirin.

Peynirli makarnada olduğu gibi, makarnaların yarısını yağlanmış tepsiye bosaltın. Arasına kıymalı içi yayın. Kalan makarnayı bosaltın. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Yumurtalı, sütlü karışımı dökün.

Sıcak fırında üstü kızarana kadar pisirin.

Peynirli Firin Makarna - 277

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

500 gr 3 No'lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kasığı tuz

½ kahve fincanı bitkisel sıviyag

Üstü için:

2 yemek kasığı margarin

1 bardak rendelenmiş kasarpeyniri

5 yumurta

2 bardak(1/2 lt) süt

tuz-karabiber

½ çay kasığı hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kirmadan suya salıp 10 dakika haslayın. 2 bardak soguk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmiş yağ, tuz ve biber koyup silkeleyerek karıştırın.

Makarnanın yarısını yağlanmış bir fırın tepsisine bosaltın. Peynirin yarısını üzerine dökün. Kalan makarnayı da bosaltıp tekrar üstünü peynirle kapatın. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kapta karıştırın. Makarnanın her tarafına dağılacak biçimde dökün.

Sıcak bir fırında 40-45 dakika pisirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalar halinde kesip servis yapın

Patatesli Pilav - 278

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç

3 orta boy patates

150 gr tereyağı

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçleri 24 saat öncesinden yıkayıp suya bırakın, ertesi gün süzüp, tuzlu kaynar suya atın ve 7 dakika kaynatın. Hemen süzün, soğuk sudan geçirin. Daha önceden soyulmuş ve 0,5 cm. halkalar halinde dilimlenmiş patatesler yağlanmış yuvarlak bir tencerenin altına ve kenarlarına dizin. Delikli düz bir kepçe ile pirinçleri kepçe kepçe patatesli tencereye dökün, geri kalan tereyağı küçük parçalar halinde pirinçlerin üzerine atın, hafif tuz serpin, tencerenin kapagini sıkıca kapatın, çok çok hafif ateşte iki saat pisirin. Servis tabagina alırken ortaya pilav, kenarına patatesleri dizin, arzu edilen et çeşitleriyle

servis yapın.

Pasa Pilavi - 279

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kg yağsız kusbasi dana eti et, dana

100 gr tereyağ (ya da margarin)

1 adet havuç, rendelenmis

1 tatli kasigi kimyon

1 kg konserve bezelye

4 su bardagi pirinç

5 su bardagi su

2 adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Dört su baradagi pirinci sicak su ile haslayin. İki adet orta boy soğan, iki kasik yağ ve tuz ile rengi sararincaya kadar kavurup, yıkadiginiz kusbasi etleri katin, beraberce karistirin. Otuz dakika kadar buhar çıkarmayan bir tencerede hafif ateste pisirin. Bu malzemeyi, genis tabanlı bir pilav tenceresine bosaltin, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatli kasigi kimyon serpin. Daha sonra bunların üzerine haslanmış pirinci düzgün bir şekilde, esit dagilacak biçimde döküp, bes du bardagi kaynar suyu ve yağın kalan kısmını ağır ağır döküp, ağır ateste yirmi dakika kadar, pilav suyunu çekinceye dek pisirin. Atesten alip on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha genis bir tepsinin içine dikkatlice ters çevrip pilavi bosaltin ,servis yapin.

Paella - 280

Mutfak: ispanya

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1/2 kg dilbaligi (veya levrek filetosu)

250 gr mürekkep baligi, dogranmis

1 küçük kutu bezelye konservesi

250 gr kirmizi dolmalik biber

1 kutu kuskonmaz konservesi

250 gr dolmalik yesil biber

1/2 kg kusbasi dana eti

1/2 kg ayiklanmis midye

1/2 su bardagi beyaz sarap

1/2 çorba kasigi safran

2 adet kereviz yapragi

2 adet defne yapragi

1/2 kg domates

6 adet enginar

150 gr mantar

1 kg karides

2 adet piliç

250 gr soğan

1 kg pirinç

250 gr havuç

1/2 demet maydanoz

1/2 limon

250 gr sosis

zeytinyag

karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Piliçlerin her biri onar parçaya bölüp, etlerini kemiklerinden ayirin. Iri kemikleri içi su dolu bir tencereye koyun, soğanlar, domatesler, havuçlar, maydanoz ve kereviz yapraklarini katip haslayin. Mantarlari suda pisirin.

Balik filetoharini, limon suyu ve defne yapraklan koydugunuz suda haslayip bir kenara ayirin. Dana eti ve piliç parçalarini yagda kavrun, içine sarap ve bir miktar sicak su koyup yüksek ateste pisirin. Ayiklayip, yikadiginiz enginarlari dörde bölün, dolmalik biberleri küçük parçalara kesip kavurun.

Karidesleri haslayip ayiklayin, havuçlari temizleyip, haslayin. Piliç

kemiklerinin pistigi suya, pirinç, karabiber, tuz ve safran katin, buna bir su bardagi tavuk suyu ve çeyrek bardak zeytinyagi ilave edilp, beraberce pisirin. Sicak olarak kuskonmazlar, bezelyeler,

dolmalik biberlerin ve karideslerin bir kısmi, kavrulmus mürekkep baligi parçalan, midyeler ve sosisleri pisen pilavin üstüne süs olarak dizip, üzerine maydanoz serptikten sonra sicak olarak servis yapin

- 281

- 282

Tavuk Salatasi - 283

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 adet tavuk gögsü

1 adet küçük kavanoz mayonez

100 gr ceviz

mayonez ile ayni ölçüde yogurt

5-6 adet kornison tursu

birkaç dis sarimsak

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu haslayip didikleyin, tursulari minik minik dograyip ekleyin.

Sarmisaklari dövün, cevizleri iri olarak rendeleyin, diger malzemeler ile hepsini karistirin üzerini kirmizi toz biber ile süsleyin.

Tahinli Patlican Salatasi - 284

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 adet patlican

4 dis sarmisak

1/2 adet limonun suyu

3 yemek kasigi yogurt

3 yemek kasigi tahin

1/2 çay bardagi zeytinyagi

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari ocakta közleyin. Kabugunu soyup sapini da attiktan sonra püre haline getirin. Sarmisaklari havanda ezin. Ardindan patlicanlara yogurt, tahin, limon suyu, zeytinyagi, tuz, karabiber ve sarmisak ekleyin. Iyice karistirin servise hazirdir.

Tahin Salatasi - 285

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

250 gr tahin

4 dis sarmisak

4 adet limonun suyu

1/2 demet maydanoz

zeytinyag

salata

YAPILIŞ TARİFİ

Tahini su ile hafif sulandirin, içine biraz zeytinyag ve dört adet limonun suyunu ilave edip, beyazlatin. Sarmisaklari dövün, maydanozun yarisi ince kiyip, bütün malzeme ile kanstirin. Kalan maydanoz ile salatanin üzerini süsleyip, servis yapin

- 286

Sosis - Peynirli Salatasi - 287

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

parmezan peynir

marul

kasar peyniri

haslanmış sosis

domates

mayonez

limon

salata

yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Peynileri ve sosisi ufak parçalara ayirip salata, limon ve mayonezle karistirin. Buna bir miktar yogurt ilave edin. Dogranmis salatalik ve domatesi marullarin üzerine yerlestirip, tereyagli ekmekle servis yapin **Soguk salata - 288**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 su bardagi Amerikan Pirinci

2 çorba kasigi mayonez

1 çorba kasigi soya yagi

2 su bardagi kaymaksiz yogurt

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

2 feslegen yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Önce pirinci diriligini kaybetmeyecek sekilde hafif haslayin ve suyunu süzün. Bir kaseinin içinde 2 çorba kasigi mayonez, 2 su bardagi yogurt ve yeterince tuz ilave edip iyice çirpin. Maydanoz ve dereotunu ince ince kiyin. Kiyilmis maydanoz, dereotu, haslanmis pirinç ve yeterince tuz ilave edip servis tabagina alin, iyice karistirin. Üzerinde 1 çorba kasigi soya yagini gezdirin. Salatanin üzerine hazirlamis oldugunuz yogurtlu sostan gezdirin. Dilerseniz üzerini feslegen yapragi ile süsleyin. Salatayi 20

dakika buzdolabinda sogumaya birakin. Soguk olarak servis yapin.

- 289

- 290

Ahtapot Salatasi - 291

Mutfak: italyan

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr ahtapot

3 dis sarmisak

1 kahve fincani beyaz sarap

1/2 kahve fincani zeytinyagi

1 limonun suyu

1 demet maydanoz

5 adet taze sogan

10 adet siyah zeytin

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ahtapotu temizlenmis ya da dondurulmus olarak alin.

Ahtapotu 1 dis sarimsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun.

Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumusayincaya kadar haslayin.Haslanmis ahtapotu küçük dograyin. Salata kasesine koyup, üzerine beyaz sarap gezdirin.

Sosunu hazirlamak için, zeytinyagi, limon suyu, ezilmis 2 dis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirin.

Ahtapot salatasinin üzerine ince kiyilmis taze sogan ve maydanoz serpip, ince kesilmis limon kabugu, zeytin ve ikiye bölünmüş kiraz domateslerle süsleyin. Hazirladiginiz sosu salatanin üzerine gezdirip, servis yapin.

Aksam Sefasi - 292

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

400 gr Patates

500 gr Eriste

5 Arpacik Sogani

1.5 Kahve Fincani Margarin

300 ml Kirmizi Sarap

2 ÇorbaKasigi Sirke, tuz

2 Et Suyu Tableti, karabiber

1/2 Demet Maydanoz

400 gr Lahana

3 Yumurta

6 Somon Fileto

1 Limon

150 gr Süt Kremasi

YAPILIS TARIFI

Patatesleri kabuklarini soymadan haslayin. Suyunu süzup kabuklarini soyun. iri iri rendeleyin.

Soganlari soyup uzunlamasına dograyin. 1 çorba kasigi margarin eritip soğan, sarap ve sirkeyi ekleyin. Tenceredeki karisim yariya inene kadar pisirin. Et suyu tableti ve yarim su bardagi su ekleyin.

Tuz ve karabiber ekleyin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Lahanaıı yıkayıp ayıklayın.

Yaprak kısımlarında bulunan sert damarları kestikten sonra küçük küpler halinde dağrayın. 2 dakika haslayın.

Firini 250 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayirin. Lahanaıı kalan süt kreması ve maydanozla karıştırıp püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarıları ve limon kabuğunu karıştırın.

Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çirpin. Balığı margarinde hafifçe kavurup firin tepsisine alın. Sebzeleri üzerine yayıp 15 dakika firında pisirin. Eristeyi haslayın. Soğanlı karisimi tekrar isitin. Balığı soğanlı karisim ve eriste esliğinde servis yapın

Alabalık Izgara - 293

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

4 adet büyük alabalık

4 adet küçük domates

12 adet defne yaprağı

2 adet kırmızı soğan

Roka

YAPILIŞ TARİFİ

Alabalığın karnini yarıp içini temizleyin. Bütün kiligini çıkarın.

Alabalık filetoların içine domates ve limon dilimleri ile defne yapraklarını yerlestin.

Alabalıkları yağlanmış tepsiye dizin. 200 derece isitilmiş firında üzerleri kızarıncaya kadar pisirin.

Yanında roka marul ve halka seklinde doğranmış kırmızı soğan ile sıcak olarak servis yapın.

Avakado ve Füme Somonlu Krep - 294

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Krep hamuru için:

1 su bardağı un

2 adet yumurta

1/2 su bardağı süt

2 orba kasığı sivi yağ

1 ay kasığı tuz

İçi için:

2 adet avokado

1 limonun suyu

1/2 demet dereotu

1/2 kutu labne peyniri

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Krep hamurunu hazırlamak için, un, süt, sivi yağ ve tuzu karıstirin.

Yumurtaları ekleyip karıstirmaya devam edin. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hazırladığınız karısimdan 1 kee alıp, 24 cm çapında yağlanmış bir teflon tavaya dökün. Krebin iki tarafını da pisirin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Avokadoları, kabuklarını soymadan uzunlamasına ortadan ikiye kesin.

ekirdeklerini çıkarın. ay kasığı ile oyarak içlerini bosaltın. Avokado parçalarının üzerine limon suyu sikin.

Avokado, labne peyniri, tuz, karabiber ve derotunu blendirda karıstirin.

Kreplerin içine avokadolu karısimdan sürün. zerine 1 dilim fme somon koyup rulo seklinde sarın.

Krepleri buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Dilimleyip, servis yapın.

Bademli Alabalık Tava - 295

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 adet alabalık fileto

50 gr un

3 adet çirpilmis yumurta

100 gr kızarmış file badem

Yeterince tuz ve biber

Kızartma için 1 su bardağı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Önce balıkları tuz ve biberleyin. Daha sonra her iki tarafını da una bulayıp çirpilmis yumurtaya batırın. Bir tavada kızgın yağda her iki tarafını da kızartın.

Roko, yeşil soğan ve limonla birlikte servis edin. En son file bademleri balığın üstüne serpin

Balık Graten Sebzeli - 296

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Beyaz Etli Balık

2 Dilim Ekmek

1 Çorba Kasığı Tereyağı

50 gr Kasar Rendesi

1 Çay Kasığı Hardal

2 Havuç

4 Küçük Patates

1 Çarliston Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkayın. Süzüp üzerine tuz ve karabiber serptikten sonra 5-10 dakika marine edin. Balıkların her iki yüzüne tereyağı sürüp alüminyum folyoya sarın. Orta isili fırında 8-10 dakika pişirin.

Ekmek içini ufalayıp alüminyum folyoya serin ve kızgın fırına verip kızartın.

Firından alıp kasar peyniri ve hardalla karıştırın. Balıkları fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız ekmekli karisimi balıkların üzerine yayın. Orta isili fırında 8-10 dakika daha pişirin.

Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun seritler halinde doğrayın. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haslayıp süzün. Balıkları firından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber esliğinde sıcak olarak servis yapın **Balıkçi Limonları - 297**

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Adet Marul Yaprağı

6 Adet Limon

250 gr. Konserve Ton Balığı

3 Tatlı Kasığı Limon Suyu

2 Adet Yumurta, Tuz

3 Çorba Kasığı Mayonez

1 Çay Kasığı Karabiber

Süslemek İçin: 1 Adet Haslanmış Yumurta

2 Çorba Kasığı Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Servis tabağına marul yapraklarını yerleştirin. 6 adet limonu ortadan ikiye kesin. İçlerini küçük bir

kasik yardimiyle bosaltin. Altlarindan ufak parçalar kesip düzgün durmalarini saglayin. Limonlari salata yapraklari üzerine yerlestirin.

Diger taraftan konserve ton baligini çatalla iyice ezin. 3 tatli kasigi limon suyu, haslanip küçük küçük dogranmis 2 adet yumurta, tuz, 1 çay kasigi karabiber ve 3 çorba kasigi mayonezi de beligin üzerine ekleyin.

Hazirladigimiz bu harci limonlarin içine doldurun. Ince ince kiyilmis maydanoz ve yumurta ile süsleyip servis yapin.

Balikli Krep - 298

Mutfak: Fransiz

Süre: 90dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Un

1 Yumurta

Karabiber

4 Çorba Kasigi Süt

150 gr Füme Somon

4 Çorba Kasigi Süt Kremasi

1 Salatalik

2 Tatli Kasigi Limon Suyu

4 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Demet Dereotu

50 gr Havyar

YAPILIŞ TARİFİ

Un, süt ve yumurtayi karistirin. Olusturdugunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapismaz bir tavada yag isitin ve iki tane krep pisirin. Kreplerin sogumasini bekleyin.

Füme somonlari esit olarak kreplerin üzerine yayin. Kenarlarinda bosluk kalmasina dikkat edin. Süt kremasini tuz ve karabiberle tatlandinn.

Kremayi somonların üzerine sürün. Krepleri rulo yapıp alüminyum folyo ile kaplayın. 45 dakika buzlukta bekletin.

Salatalığı yıkayıp kabuğunu soymadan dilimleyin. Siviyag, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat oluşturun.

Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kısımlarını kesip kalan kısımlarını ince ince kiyin. Krep rulolarını dokuz ince dilim halinde doğrayın. Tabaklara üçer dilim yerleştirin. Marinatı üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalık, havyarla süsleyin.

Barbunya Printaniye - 299

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg barbunya

4 adet domates

1 adet patlıcan

3 adet patates

1/3 bardak zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

3 diş sarımsak

3 tane yeşil sivri biber

1 tatlı kaşık kekik

1 adet defne

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkayın. Tüm soyulmuş patlıcan ve patatesleri 1

parmak kalınlıkta yuvarlak dilimlere, soğan, sarımsak, yeşil biber ve 2

domatesi de ufak parçalara doğrayıp fırın tepsisine veya güvece yerleştirin.

Kiyilmis maydanoz, defne, kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi ve limonu da ilave edin. Bunlarin üzerine barbunyayi yariya kadar gömerek yerlestirin.

Orta isili bir firinda pisirin. Limon ilavesiyle servise sunun.

Barbunya Tavası - 300

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg barbunya (temizlenip, yikanmis, kurulanmis)

1/2 çay kasigi tuz

beyazbiber

1 su bardagi bira

3 su bardagi elenmis un

1/2 su bardagi zeytinyagi ya da ayçiçek yagi

1 limon (süsleme için)

1/2 bag maydanoz (süsleme için)

5 çorba kasigi Margarin

YAPILIS TARIFI

Balıkları tuzlayip, biberleyin ve biraya batirin. Una bulayip, fazla ununu silkeledikten sonra balıkları tavada kizdirdiginiz zeytinyaginda, her iki tarafi da kizarana dek kizartin.

Kagit havlu üzerinde fazla yağlarini süzdürün. Önceden isitilmis tabaklara alin.

Margarini bir tavada eritin. Yag iyice kizip, kahverengilesmeye baslar baslamaz balıkların üzerine dökün. Barbunya tavasini limon ve maydanozla süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Amerikan Usulü Pirinçli Güveç - 301

Mutfak: Amerikan

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

3 orba Kasigi Soya Yagi

350 gr Salam

200 gr Sosis

1 Sogan

1 Dis Sarimsak

1 Salalik Kirmizi Biber

200 gr Domates

2 Su Bardagi Tavuk Suyu

12 Siyah Zeytin

1 ay Kasigi Tuz

1 ay Kasigi Taze ekilmis

Karabiber

YAPILIS TARIFI

Salami ince ince dilimleyin. Sosisleri kuk dograyin. Sogan, sarimsak ve kirmizi biberi ince ince dograyin.

Soya yagini gete kizdirip salam ve sosisi kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip pempelesinceye kadar 2-3 dakika pisirin. Kirmizi biberi ilave edip kavurun. Pirinci yıkayıp szn. Salamli karisima ilave edip ara sira karistirarak 3-4 dakika pisirin.

Domateslerin kabuklarini soyup dograyin. Domates ve tavuk suyunu gece ekleyip karistirin. Kaynayınca atesi kisip kapagi kapali olarak 1520 dakika pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini ikarin. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemege ilave edip iyice karistirin. Sicak olarak servis yapin.

Bademli ve Kasar Peynirli Sebze - 302

Mutfak: Diger

Süre: 60dk

MALZEMELER

800 gr Patates

200 gr Bezelye

1 Adet Sogan

100 gr Jambon

1 Adet Mozzarella ya da Dil Peyniri

4 Adet Domates

60 gr Badem

Maydanoz

Etsuyu

Rendelenmis Parmesan Peyniri Veya Eski Kasar

Tereyagi

YAPILIS TARIFI

Bir tavaya koydugunuz 20 gr (1 çorba kasigindan biraz fazla) tereyaginda, dogranmis sogani öldürün. Bezelyeleri tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karistirarak pisirin

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yagladiginiz bir firin tepsisinin dibine ilk patates katini dizin

Üstüne bezelyelerin yarisini, dilimlenmis mozzarelle ya da dil peynirinin yarisini, küp seklinde dogranmis domates ve jambonun yarisini döseyin.

Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katini dizin. Diger malzemelerin kalanini da ayni sirayla koyup islemi bitirin.

Tüm yüzeyini 2 çorba kasigi kiyilmis maydanoz, ince dilimlenmis badem ve 2 çorba kasigi parmesan peyniri ya da eski kasar rendesiyle kaplayin.

Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabi, önceden isittiginiz 180 derecelik firina verin. 45 dakika sonra çıkarıp ayni kapta servis yapin.

Benzersiz Mantarlar - 303

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

500-600 gr Mantar

75 gr Tereyagi

2/3 Tatli kasigi Konyak

1 Tatli Kasigi Un

1/4 Litre Taze ig Krema

1 Demet Maydanoz

1/2 Limon Suyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarların hemen dibinden saplarını kesin, topaklı köklerini çıkarıp soyun.

Nemli bir bezle bas kısımlarını temizleyin.

Tereyagini genişce bir tavada eritin. Tam sararmadan mantarları ekleyin.

Bas kısımlarını bütün bütün, saplarını da iki-üç parçaya ayırmış olarak atmalısınız yaga. Harlı ateste iki dakika pisirin. Bu arada tahta kasıkla karıştırın ve mantarlar yagi çekince konyak döküp alevleyin. Alevin sönmesine yakın tuz ve biber atın.

İnce kıyılmış maydanozu ekleyin, tiritini koyulastırmak için harlı ateste pisirmeye bırakın. Üstüne un serpin. İyice karıştırın. ig kremayı tamamen bosaltın ve sos koyulasıncaya kadar karıstırmaya devam ederek kaynatın.

Sonra altını kısın ve biraz daha pisirip sıcak sıcak servis yapın. Tadına baktıktan sonra gerekiyorsa limon suyunu üzerinde gezdirmelisiniz.

Borani - 304

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 Kg Ispanak

1 ay Bardağı Siviyag

3 orba Kasigi Un

2 ay Bardagi Süt

1/2 ay Bardagi Su

Tuz

Yogurt ve Sarmisak

1 orba Kasigi Salça

1 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suyla birkaç kere yıkayin. Yapraklarini dallarindan ayirin.

Bir tencerede, bir miktar tuzlu suyu kaynatin. Ispanaklarin yapraklarini kaynayan suya atip, 4-5 dakika kadar pisirerek yumusatin. Delikli kepçeyle ikarin. Bir süzgecin içine koyarak fazla suyunu salmasini bekleyin.

Küçük bir tencereye bir çay bardagi sivi yagi koyun. Iine unu ilave edin.

Sürekli karistirarak un pembelesinceye kadar kavurun. Süt ve suyu ilave edin. Bu karisim koyu muhallebi kivamina gelince içine ispanaklari ekleyin.

1 dakika kadar birlikte kavurduktan sonta atesten alin.

Üzerine sarmisakli yogurt yayin. Salçayi tereyagiyle birlikte biraz pisirin.

Yemegin üzerine sosu gezdirip, servis yapin.

Cevirme - 305

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

Patlicanlari uzunlamasına keserek 10 dak. Tuzlu suda bekletip, suyunu süzün. Patlicanlari kızartin ve yaginin süzülmesini saglayin.

Tavuklari kusbasi seklinde dograyin. Incecik kiyilmis soğanla suyunu çekinceye kadar kavurun. Kenarda dinlendirin.

Diger tarafta fistiklari kavurun. Pirinci tuzu ve yenibahari ilave ederek i

pilavi hazirlayin.

Çukur bir tencerenin altına patlıcanları ortadan yukarıya doğru yerleştirin.

Tencerenin dibinin tamamen örtülmüş olmasına özellikle dikkat edin.

Pilavın yarısını patlıcanların üzerine yerleştirin. Bunun üzerine tavuklu harçii daha sonra da pilavın geri kalanını yayın.

YAPILIŞ TARİFİ

AFİYET OLSUN

Cevizli Patlıcan - 306

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kg patlıcan

4 yemek kasığı un

750 gr domates

10 diş sarımsak

100 gr ceviz

1/2 çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları yuvarlak olarak kesin. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kızartın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarımsakları soyun ve iyice ezin.

Unu zeytinyağında kavurup, içine domates, sarımsak ve tuz katın.

Pütürlü ve koyu kıvamlı olunca sirke ve dövülmüş ceviz içini ilave edin.

Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine döküp, en üstü kızarıp, kesilecek katılığa ulaşana kadar fırınlayın. Soguyunca da dilimlere keserek servis yapın.

Doldurulmuş Kabak - 307

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

4 adet 150 gramlik kabak

75 gr soğan

1-2 dis sarımsak

1 orba kasıgi sivi yağ

1 tatlı kasıgi değisik baharat

225 gr doğranmis domates

275 gr pirinç

50 gr jambon

75 gr edar peyniri

50 gr kuru ekmek ufagi

Dilediginiz otlardan birkaç sap

YAPILIŞ TARİFİ

Her kabagi uzunlamasına ikiye bölün. Etli kismini çıkartıp incecik kiyin.

Soğan ve sarımsagi da ince ince doğrayın.

Teflon tavada zeytinyagini hafifçe kızdırin. Doğranmis kabak içi, soğan, sarımsak ve karisik baharati sote edin ve 4-5 dakika pisirin.

Yıkayıp hasladiginiz pirinci süzüp, domatesle birlikte tavaya alın ve 10 dakika kadar pisirin.

Bos kabakların içine jambonu serin. zerine pirinçli karisimdan koyun.

edar peyniri ve kuru ekmek ufaklarını serpistirdikten sonra yüksek isidaki firina atıp 25 dakika, peynir eriyip ekmekler kızarıncaya kadar kızartın.

Dilediginiz doğranmis otlarla süsleyip, servis yapın.

Yagsız, haslanarak hazırlanan pilav, su ektigi için siser ve doyurucu olur.

Yogurtlu Sos - 308

Mutfak:

Süre: 10

MALZEMELER

1/2 kg Yogurt

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

2 Çorba Kasigi Süt

1 Salatalık

1 Çorba Kasigi Zeytinyagi

5 Dis Sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek içini sütle islatip sikin. Sarimsagi ayıklayip ince ince kiyin.

Salatalıkları soyup incecik dilimleyerek bir kaba alin.

Salatalık, kiyilmiş sarimsak, ekmekiçi ve yogurdu karistirin. Yavas yavas zeytinyagini ekleyerek çirpin. Tuz ve karabiber serptikten sonra servis yapin.

Salata Sosu - 309

Mutfak:

Süre: 10dk

MALZEMELER

3 çorba kasigi zeytinyagi

Yarim demet dereotu

1 dis sarimsak

Yarim limon suyu

1 tatli kasigi mayonez

1 tatli kasigi tuz

1 çay kasigi hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Dereotunu ayıklayıp ince ince kiyin. Sarımsağı iyice ezin.

Derin bir kaptaki dereotu, sarımsak, mayonez, hardal ve zeytinyağını karıştırın. Limon suyu ve tuz ekleyip iyice çirpin. Salataların üzerine gezdirin.

Sebze Sosu - 310

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 Sogan

1 Dis Sarımsak

1 Havuç

2 Kereviz

1 Çorba Kasığı Sıviyag

1 Çorba Kasığı Köri

100 gr Haslanmış Taze Fasulye

1/2 Çorba Kasesi Su

2 Çorba Kasığı Limon Suyu

1/2 Kase Süzme Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganı ince ince doğrayın, sarımsağı ezin. Havucu temizleyip rendeleyin, kerevizi soyup küçük klipler halinde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri tencereye alıp sıviyagi ekleyin. Kapagi aralık olarak kısık ateşte 10-12

dakika pisin.

Sebzeler suyunu salmaya başlayınca köriyi ilave edip kokusunu bırakması için 1-2 dakika bekleyin. Yarım kase su, limon suyu ve haslanmış fasulyeleri ekleyip tahta kasıkla karıştırarak 5 dakika pisin. Gerekirse bir miktar daha su ekleyin.

Hazırladığınız karışımı blender veya mikserle pürüzsüz hale gelinceye kadar ezerek çirpin. Yogurdu

ekleyin ve karistirarak krema kivaminda bir sos haline getirin. Kisik ateste 6-7 dakika kadar pisirin. Tuz, karabiber serpin ve sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Domates Sosu - 311

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 90dk

MALZEMELER

Yarim kg domates

1 soğan

1 küçük havuç

1 kereviz

Yarim demet maydanoz

Birkaç feslegen yapragi

2 çorba kasigi margarin

Bir tutam tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün sebzeleri temizleyip küçük küçük dograyarak tencereye alin. Kendi suyuyla bir saat kadar ara sira karistirarak pisirin. Ilininca süzgeçten geçirin.

Margarini tencerede eritip sebze püresini ilave edin. Tuz, karabiber ve tozsekeri ekleyip kisik ateste 20 dakika kadar pisirin.

Sos çok koyu olursa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Makarna ve sebze kizartmalari esliginde servis yapin.

Eksili Patates - 312

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Patates

1 Bas Sarmisak

1/2 Demet Maydanoz

1 Tatli Kasigi Biber Salçasi

1 Su Bardagi Zeytinyagi

1 Limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup dilimleyin. Tavada zeytinyagini kızdırarak patatesleri kızartın. Servis tabagina alıp düzgün bir sekilde dizin. Maydanozu ince kiyip servis tabagindaki patateslerin üzerine ilave edin.

Sarimsagi havanda dövün ve patatesleri kızarttiginiz yagda hafifçe çevirerek salçayi ekleyin. Limon suyunu sikip pisirin.

Servis tabagindaki patateslerin üzerine tuz serpip hazirladiginiz sarimsak sosunu dökerek servise sunun.

- 313

- 314

- 315

- 316

- 317

- 318

- 319

- 320

- 321

- 322

Ali Nazik - 323

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

4 Adet Patlican

3 Çorba Kasigi Margarin

3 Kahve Fincani Un

3 Kahve Fincani Süt

2 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri

2 Çorba Kasigi Margarin

2 Adet Sogan

250 gr Yagsiz Kiyma

4 Adet Domates

4 Adet Sivri Biber

3 Kahve Fincani Et Suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari ateste közleyin. Sonra kabuklarini soyun ve bir çatal yardimi ile ezin. Genis bir tavada 3 çorba kasigi margarini eritin. 3 kahve fincani unu ilave edin. Pembelesene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin.

1-2 dakika çatalla ezilmis patlicanlari, 2 kahve fincani kasar rendesini tavaya aktarin.

Ayri bir tavaya 2 çorba kasigi margarini koyun. Küçük dogranmis soganlari pembelesene dek kavurun. Kiymayi ilave edin. 2-3 dakika sonra küçük dogranmis domatesleri, sivri biberleri, 3 kahve fincaniet suyunu ve tuzu ekleyin. 10 dakika sonra atesten indirin. begendinin üzerine kiymali harci koyup, servis yapin.

Arpacik Soganli Bahçivan Kebabi - 324

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti
30 adet arpacik sogani
3 orba kasigi tereyagi
2 adet orta boy domates
2 adet havuç
250 gr. sultani
bezelye
Tuz, karabiber
Kirmizi pul biber
1/2 demet dereotu

YAPILIŞ TARIĞI

Eti yıkayıp bir tencereye koyun. Tereyagi ile birlikte hafifçe kavurun.

Halka seklinde dogranmis havucu ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip, hafif ateste et yumusayıp suyunu çekene kadar 1 saat pisirin.

Et suyunu çekince, kabuklari soyulup iri dogranmis domates, havuç, bezelye, arpacik sogani, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Et yumusayıp, kendi yagina kalincaya kadar hafif ateste 1 -1,5 saat pisirin.

(Etin suyu azaldıkça en fazla 2 su bardagi ilik su ekleyebilirsiniz.) Arpacik soganlı bahçivan kebabini üzerine ince kiymis dereotu serptikten sonra sicak olarak sefis yapin.

Bademli Balık Kebabi - 325

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 Kg Balık
3 orba kasigi Un
60 gr margarin

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

150 gr Sogan

250 gr Domates

50 gr Badem

400 gr Patates

1/2 demet Maydanoz

2-3 bardak Su

1 küçük yaprak Defne

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak baligi temizleyin. Bunun için keskin bir bıçakla karnini yarin. İç organlarını çıkarıp, atin. Galsmalarını da çıkarıp, atin. Varsa pullarını kaziyin. Eger büyük balık kullanıyorsanız, fileto çıkarıp, kusbasi büyüklüğünde parçalar halinde doğrayın. Küçük balıkları bütün olarak bırakın.

Sogani ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Bademi küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Orta ateste birkaç dakika kaynatın. Kabi atesten alıp, suyu süzün. Bademlerin üzerinden soguk su geçirin. Kabuklarını soyup, atin. Badem içlerini bir kenarda saklayın.

Patatesi soyup, iri zar biçimi doğrayın. Maydanozu, yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, ince kiyin.

Unla tuzu karistirin. Balıkları bu karisima bulayın. Fazla unlarını silkeleyip, atin. Yağın yarısını orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca unlanmış balıkları koyup, 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarin. Tenceredeki yağı dökün.

Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca sogan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karistirarak, birkaç

dakika, bademler sararıp soganlar pembelesmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karistirarak, birkaç

dakika daha pisirin.

Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin.

Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin.

Tencerenin kapagini sikica örtün. Bademli balik kebabini, kullandiginiz baligin cinsine bagli olarak, 10 ila 15 dakika arasinda, balik pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pisirme süresini uzatin.

Bahçivan Kebabi - 326

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

60 gr margarin

150 gr Arpacik sogani

150 gr Havuç

150 gr Bezelye

200 gr Domates

1 tatli kasigi Tuz

150 gr ali fasulyesi

150 gr Kabak

50 gr Dolmalik biber

1/2 demet Dereotu

Baharat torbasi

2.5 bardak Su

YAPILIŞ TARIFI

Ön hazirlik olarak arpacik soganlarini ayiklayip, bütün olarak birakin.

Havucu kaziyin. Iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Domatesi, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin.

ali fasulyesinin kiliklarini ayiklayin. Kabagi kaziyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kisimlarini alip, atin. Her uç sebzeyi de, havuta oldugu gibi, iri zar biçimi dograyin.

Dereotunu yıkayip iyice kuruladiktan sonra, ince kiyin.

Yagin ute birini oita boy bir tencerede, otta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca arpacik sogani, havuç ve ali fasulyesini ilave edip. ara sira karistirarak, 3-4 dakika sote edin. Dolmalik biber ve kabagi da katip, birkaç dakika daha sote ettikten sonra, tencereyi atesten alin.

Kalan yagi, büyük bir tencerede, oita ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi ain. Etlere bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Domatesi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Baharat torbasini ekleyin.

Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30

dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Begendili Kebap - 327

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

110 gr margarin

100 gr Sogan

1 çorba kasigi Domates salçası

1 tatli kasigi Tuz

Baharat torbasi

2.5 bardak Su

1 Kg Patlican

80gr Un

1 lt Süt

80 gr Kaser peyniri rendesi

1/2 adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.

Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç

dakika daha pisirin.

Salçayı katin. Ara sıra karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayı kavurun. Tuzunu serpin. Baharat torbasını ilave edin.

Atesi kisin. Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasin kenarından dökün. Tencerenin kapagini sıkica örtün. Kebabi ağır ateste 810 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sıcak suyu koyup, yine ağır ateste, yaklaşık 20 dakika, etler yumusayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisme süresini uzatın.

Bu arada kebab suyunu çekerse, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz.

Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklaşık 1 bardak salçası olmalıdır.

Kebab piserken bir yandan begendiyi hazırlayın. Bunun için büyükçe bir tencerenin içine 1/2 limonun suyunu sikin, 1 tatlı kasığı tuz ilave edin.

Patlicanları tercihan kömür atesinde, bu mümkün değilse kızgın yağda ya da fırında, gerektiğinde alt üst ederek, yumusayıp yer yer su sızdırmaya kadar pisirin. Saplarından kesip, tuz ve limonun bulunduğu tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip, soğumaya bırakın.

Sogumus patlicanların kabuklarını keskin bir bıçakla soyup, atın.

Patlicanların etli kısımlarını bir baska kaba aktarın.

Sütü bir tasım kaynatıp, bir kenara alın. Yağın kalan 80 gramını orta boy bir tencerede, orta ateste isitin. Yağ kızmaya başlayınca ununu ilave edin.

Meyaneyi, tahta bir kasıkla sık sık karistirarak pisirin. Un sararmaya başlayınca birkaç dakika daha pisirip, tencereyi atesten alın. Bir kenarda ilinmaya bırakın.

Meyane ilininca tencereyi tekrar orta atese oturtun. Sıcak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karistirarak, azar azar meyaneye yedirin. Çok ağır ateste 10 dakika pisirin.

Patlicanları iyice sikip, çok ince kıyın. Patlicanları ates üzerindeki meyaneye ilave edin. Yumurta teliyle karistirarak 5-6 dakika daha pisirin.

Kaser peyniri rendesini ilave edin. Karistirin. Begendiyi atesten alın.

Beğendili Patlıcan Kebabı - 328

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 Adet Bostan Patlicani (enlemesine dogranmis)

2 Adet Kemer Patlicani (közlenmis)

2 Adet Sogan

2 Yemek Kasigi Tereyagi

Yarim kilo biçak kiymasi

2 Adet Rende Domates ve Salça

Kizartmak için : Yeteri kadar sivi yag

Besamel sos için :

1 Yemek Kasigi Un

1 Çay Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Kemer patlicanlari ateste közleyip soguk suya atin. Kabuklarini çıkarip üzerine 1-2 damla lımon sikarak ekmek tahtasında biçak ile kiyin.

Besamel sos hazırlayın. İçerisine ilave edip karıştırarak bir kenarda bekletin. Bir kapta sogan ile kiymayı kavurun. İçerisine salça, domates, dereotu, tuz ve biber ilave ederek tatlandırın.

Kizartmis olduğunuz patlicanlari kagit havlu üzerinde yagini çekinceye kadar birakin. Patlicanlari isiya dayanikli servis tabagina alın. Üzerine kiymayı ve basamel sosu ekleyin. Fırında üst ızgarada 5 dakika kadar kızartıp servise sunun.

- 329

- 330

- 331

Eksili Pirasa - 332

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 Kg Pirasa

4 Adet Sogan

4 Adet Domates

½ Su Bardagi Zeytinyagi

½ Demet Maydanoz

1 Tatli Kasigi Tuz

1 Adet Limon Suyu

1 Tatli Kasigi Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasalari iyice yıkayalım, dis kabuklarini soyalım. Bas kisimlarini keselim.

5-6 cm uzunlugunda parçalar halinde dograyalım. Her parçayi ince ince kiyalım. Kaynar suya atalım. 15 dakika haslayalım.

Baska bir tencereye soganlari halka halka dograyalım. Yarim su bardagi zeytinyaginda pembelestirelim. Fındık büyüklüğünde dogradigimiz domatesleri, salçayi ve tuzu soganlara ilave edelim.

Pirasalari hasladiktan sonra soguk sudan geçirmeden sogan ve domateslere ekleyelim. Son olarak tencereye 1 çay bardagi su ilave edelim. 15 dakika kisik ateste kapagi kapali olarak pisirelim. Atesten indirirken üzerine limon suyu dökelim. Üzerine ince ince kiyilmis maydanoz serptikten sonra servis yapalım.

Endülüs Usulü Kuskonmaz - 333

Mutfak:

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1/2 kg Taze veya Konserve Kuskonmaz

1 Dilim Bayat Ekmek

1/2 Demet Maydanoz

2 Dis Sarmisak

1 Kirmizi Dolmalik Biber

1/2 ay Bardagi Zeytinyagi

1 Yemek Kasigi züm Sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Kuskonmazların saplarını ucundaki mor renkli kısmın bittiği yerden başlayarak bıçakla kazıyıp temizleyin. Mor körpe uçları suyun dışında kalacak şekilde su dolu bir tencereye yerleştirin. Çok az tuz ekleyip 20-25

dakika haslayın. Soğuk suyun içinde bekletin.

Tencerede zeytinyağını ısıtın. İnce kıyılmış sarımsakları zeytinyağında kızartın. Ufalanmış ekmeğin içi ve kıyılmış maydanozu ekleyip kavurun.

Ekmeğin rengi sararınca sirkeyi ekleyip bir tasım kaynatın.

Hazırladığınız karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirin ve tekrar tavaya alın. Haslanmış kuskonmazları ilave edin. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış kırmızı dolmalık biberi ekleyin. 5 dakika pıslırıp atesten alın. Soğuyunca servis yapın.

Enginar Köftesi - 334

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 adet enginar

3 adet yumurta

50 gr. kasar peyniri

1 demet maydanoz

1 su bardağı un

1 su bardağı galeta unu

1 adet limon

1 adet yumurta, rendelenmiş

1 su bardağı zeytinyağı

Besamel sos için:

2.5 su bardagi süt

2 çorba kasigi tereyagi

1.5 çay bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari soyup limonlu suda bekletin. 4 su bardagi su ve 1 çorba kasigi tuzu kaynatin. Enginarlari kaynar suda yumusayana kadar haslayin, süzün. Ezip, püre haline getirin.

Besamel sos için tereyagini eritin. Unu ekleyip 3 dakika kavurun. Sütü

ekleyip karistirin. Besamel sosa, enginar püresi, kasar peyniri, tuz, karabiberi ve maydanozu ekleyip karistirin.

Karisimi yaglanmis tepsiye 1 cm kalinliginda yayip sogumaya birakin.

Istediginiz sekilde köfteler hazirlayin.

Kalan yumurtalari hafifçe çirpin. Enginar köftelerini sirasiyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayip, zeytinyaginda kizartip, servis yapin.

Etli Sebze Yemegi - 335

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1.5 Çorba Kasigi Margarin

1/2 Kg Kusbasi Et

1 Adet Sogan

2 Adet Küçük Dogranmis Domates

3 Adet Sivribiber

1 Adet Patates

1 Adet Patlican

1 Adet Kabak

6 Adet Brüksel Lahanası

Tuz , Karabiber , Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak brüksel lahanasını az suda haslayın.

Patlıcan, kabak, biber ve patatesi küçük doğrayın. Birbuçuk çorba kasığı margarini tencereye alıp eritin. Etleri yağda kavurun. Etler suyunu çekince, yemeklik doğranmış soğan ve küp doğranmış domatesi ekleyin.

1-2 kez çevirin.

Sonra doğranmış sebzeleri tencereye ekleyip, sote edin. En son brüksel lahanasını ilave edin. Tuz ve karabiberini katın. Sebzeler iyice pisince, tencereyi ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

Fasulye Kavurması - 336

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

1/2 Kg Taze Fasulye

2 Adet Kuru Soğan

2 Adet Yumurta

2 Adet Domates

1 Adet Havuç

3 Yemek kasığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra süzgece alın. Suyu süzülünce 1 cm genişliğinde kiyin. Kaynar tuzlu suda diri kalacak şekilde haslayıp süzün.

Tereyağını tencerede eritip küp şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavrulmakta olan soğana ekleyin.

Karışımı bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın.

Karisima haslanmis fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serpererek kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Servis tabagina alip sicak olarak servis yapin.

Fasulyeli Kis Türüsü - 337

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr Kuru Fasulye

280 gr Misir

3 Havuç

1 Sap Kereviz

1 Sogan

1 Süs Biberi

2 Çorba Kasigi Margarin

150 gr Sucuk

Bir Miktar Tabasco

Tuz

1 Çorba Kasigi Kekik

2 Su Bardagi Et Suyu

1/2 Demet Maydanoz

Karabiber

YAPILIS TARIFI

Kuru fasulye kullaniyorsaniz 1 gece önceden suda bekletin veya düdüklü

tencerede pisirin.

Havuç ve kerevizi yıkayıp ayıklayın. Havucu verev dilimler halinde, kerevizi ince seritler halinde doğrayın. Sogani soyup küçük küpler halinde doğrayın. Süs biberini yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince seritler halinde doğrayın.

Margarini bir tencerede eritip sogani kavurun. Havuç ve kerevizi ilave edip 2 dakika kadar pisirin.

Sucugu ince dilimler halinde dograyin. Sucuk, fasulye, misir ve biberi tencereye ilave edin. Tabasco ve kekikle tatlandirin. Yemege et suyunu ekleyip kisik ateste, tencerenin kapagini kapatarak 15 dakika kadar pisirin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Türlüyü tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırıp maydanozla süsledikten sonra servis yapın.

Dilerseniz türlüye kekik de ekleyebilirsiniz.

Besamel Soslu Kabak - 338

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 Kg Kabak

200 gr Yagsız Kıyma

1 Adet Sogan

3 orba Kasigi Margarin

2 Adet Domates

2 Dis Sarmisak

3 Dal Dereotu

Tuz, Karabiber

Besamel Sos Malzemesi

1 Kahve Fincani Un

2 orba Kasigi Tereyagi

1.5 Su Bardagi Süt

1 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince dograyin. Margarini tavada eritip soganlari pembelesinceye kadar kavurun. Kiymayi ilave edin. Tuz ve karabiber serpip kiyma suyunu çekinceye kadar pisirin.

Domateslerin kabuklarini soyup küçük küpler halinde sograyin. Ince kiyilmis sarmisaklarla birlikte kiymaya ilave edin. Domatesler suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kabaklari temizleyip dörde bölün. Kaynar tuzlu suda haslayip süzün.

Haslanmış kabaklari firin kabina yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kiymali harci yayin.

Baska bir kapta tereyagini eritip unu kavurun. Sütü azar azar ilave edip karistirarak pisirin. Tuzunu ekleyin. Muhallebi kivamina gelince atesten alin. Sosu kiymali harcın üzerine bosaltin. Rendelenmiş kasar peyniri serpin.

Önceden isitilmiş 200 derece firinda kizarincaya kadar 15-20 dak. Pisirin.

Dereotuyla süsleyip sicak servis yapin.

Firinda Kabak - 339

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

3 Adet Kabak

2 Çorba Kasigi Su

1 Su Bardagi Küp Küp Dogranmis Domates

1/4 Su Bardagi Rendelenmiş Kasar Peyniri

1 Su Bardagi Dogranmiş Jambon

1 Çorba Kasigi Kiyilmiş Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagi halka halka veya kibrit çöpü gibi dograyin. Su ile birlikte 20 cm uzunlugunda bir kaba koyun. Üzerini kapatın. Mikrodalga firinin yüksek derecesinde 6 dak. pisirin.

Küp kesilmiş domatesleri bıçakla iyice küçültün. Domatesleri sicak kabagin üzerine döküp, karistirin. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpistirin.

Jambon ve kiyilmiş maydanozu da ilave edip, kapagini kapatın. Yüksek derecede 2 dak pisirip servis

yapın.

Not: Eger mikrodalga firininiz yoksa yumusayan kabaklari bir firin kabina alın.Ayni islemleri yapın. Kasar peyniri eriyene dek pisirin ve servis tabagina alın.

Firinda Lahana - 340

Mutfak:

Süre: 60 dk

MALZEMELER

4 Yumurta

3 Domates

140 gr Misir (hazir ürün, konserve)

200 gr Irmik

200 gr Süt Kremasi

Tuz, Karabiber

1 Kırmızı Dolmalık Biber

100 gr Biberli Salam

1 lt Süt

600 gr Lahana

5 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri

Bir Miktar Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayi çok ince seritler hainde dograyın. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. Sütü 1 tatli kasigi tuzla kaynatin. Sürekli karistirarak irmigi ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatin. 2 yumurtanin aklarini ve sarilarini ayirin. Yumurta aklarini çirpin. Irmikli karisima önce yumurta sarilarini ardindan misiri ilave edin, Yumurta aklarini ekleyin, Domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyın. Biberin çekirdeklerini ayikayip verev olarak dilimleyin. Firini 200 derecede önceden isitin.

Salami seritler halinde dograyın, Süt kremasini kalan yumurtalana karistirin. Lahana, domates, biber,

selam ve kasar peynininin üçte ikisini ekleyin.

Firin kabini yağlayın. Irmikli karışımı kabin içine bosaltın. Sebzeli karışımı üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi firina verip 40 dakika kadar pisirin. Taze sogani ince halkalar halinde dograyın. Yemegin üzerine serpip servis yapin.

Firinda Peynirli Kabak - 341

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Adet Kabak

150 gr Beyaz Peynir

1 Adet Yumurta

1 Kahve Fincani Rendelenmiş Kasar Peyniri

2 Yemek Kasigi Zeytinyagi

½ Demet Dereotu

Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları bütün olarak tuzlu su içinde diri kalacak şekilde haslayın. Ve süzün. Beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı ezerek püre haline getirin.

Kabakları uzunlamasına bölüp fırın kalıbına yayın. Ortalarını küçük bir kasık yardımıyla bosaltın. Çukur kısımlara hazırladığınız peynirli harcı doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin. Zeytinyağını azar azar üzerinde gezdirin. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın. Sıcak veya ilik olarak servis yapın.

Firinda Peynirli Lahana - 342

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Orta Boy Lahana

2 Sogan

2 orba Kasigi Margarin

200 gr Kiyma

1 Su Bardagi Su

1 orba Kasigi Domates Salçasi

4 Yumurta

1 Su Bardagi Süt

1.5 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri

1 ay Kasigi Kirmizi Pulbiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1) Lahanayi temizleyip yapraklarini tek tek yıkayin. Süzüp parmak kalinliginda seritler halinde dograyin. Soganlari halka halka dilimleyip margarinde pembelestirin. Kiymayi ekleyip biraz kavurduktan sonra bir su bardagi suyu ilave edip karistirin. Kiyimli sos koyulasmaya baslayınca kirmizi pulbiber serpin ve atesten alin. Salçayi biraz su ile ezerek kavrulmus kiymaya ekleyip karistirin.

2) Firin kalibini yaglayip lahanalari yayin. Üzerine kiymali karisimi döseyin.

Önceden isitilmis 150 dereceye ayarli firina verip lahanalar yumusayincaya kadar pisirin.

3) Yumurtalari genis bir kasede çirpin ve süt ekleyip iyice karistirin.

Lahanayi firindan çikarip hazirladiginiz sosu üzerine gezdirin.

4) Rendelenmis kasar peynirini kalibin hertarafina esit olarak serpin. 150

dereceye ayarli firinda 30 dakika daha pisirin. Dilimleyip sicak olarak servis yapin.

Firinda Pirasali Pasta - 343

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1/2 Kg Pirasa

1 orba Kasigi Margarin

1 Adet Sogan

250 gr Kiyma

2 Su Bardagi Su

1 orba Kasigi Salça

1 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri

3 Adet Yumurta

1 Su Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasayi ince ince kiyin. Bir yandan da 1 çorba kasigi margarini tencerede eritin. Ince kiyilmis sogani kavurun. Kiymayi ilave edin. Suyunu birakip, çekene kadar kavurmaya devam edin.

Tencereye pirasalari da ekleyin. Tuz ve karabiberini katin. Tencerenin kapagini kapayip, kendi suyunda pisirin. Daha sonra pirasayi tepsiye yayin. 2 su bardagi su ve 1 çorba kasigi salçayi karistirin. Pirasanin üzerine gezdirin.

Önceden isitilmis 200 dereceli firinda suyunu çekene dek pisirin. Tepsiyi firindan alip, ilitin. Ayri bir kapta yumurta, 1 su bardagi süt ve 1 su bardagi rendelenmis kasar peynirini çirpin. Pirasaya ekleyin. Tekrar firina verin. Üzeri kizarana dek pisirin.

Firinda Salamli Misir - 344

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 Kutu Misir Konservesi (500 gr)

4-5 Dilim Salam

2 Dis Sarmisak

3 orba Kasigi Tereyagi

4 orba Kasigi Tepeleme Un

2 Su Bardagi Süt

1/2 Kutu Krema

Üzerine Serpmek İçin Galeta Unu

Tuz, Karabiber, Muskat

YAPILIŞ TARİFİ

Misirlari süzgece alip suyunu süzün. Salamslari uzunlamasına ince seritler halinde dograyin.

Derin bir tencerede tereyagini eritip dövülmüs sarmisagi 1-2 dak. çevirin.

Unu ekleyip az kavurun. Karisima sütü ilave edin ve pütür pütür olmaması için kuvvetle çirpin. Kaynamaya yakin kremayi ekleyin. Karisim kaynayınca tuz, karabiber ve muskati ilave ederek atesten indirin.

Yaglanmis firin kabina hazirladiginiz sütlü sosten bir miktar dökün. Üzerine misirlarin yarisini yayip salam dilimlerini yerlestirin. Salamslarin üzerine bir miktar sos döküp kalan misiri yayın. Malzemenin üzerini sosla kaplayin.

En üste galeta unu serpip findik büyüklüğünde tereyagi toplari yerlestirin.

Firinda pisirip üzerini ızgarada kızartin. Sicak servis yapin.

Firinda Yumurtali Ispanak - 345

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr Ispanak

4 Adet Yumurta

1 Adet Sogan

200 gr Pastirma veya 1 Çorba Kasigi Çemen

250 gr Kiyma

1/2 Su Bardagi Kasar Peyniri Rendesi

1/2 Su Bardagi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari ayiklayip yıkayalim ve süzelim. Ispanaklari hiç su ilave etmeden tencereye alip kendi suyu ile hafifçe yumusayana dek 3-4 dak.

haslayalim. Yagi tavaya alalim. Soganlari piyazlik dograyalim ve pembelestirelim.

Kiymayi ilave edip, rengi dönünceye kadar kavuralim. Pastirmayi veya bir kasik çemeni tavaya koyalim. Ispanaklari dograyip, onu da tavaya alalim.

Arasira karistirarak kavurmaya devam edelim. 3-5 dak. daha pisirelim.

Yemegi küçük bir tepsiye alalim. Kasikla düzeltelim. Tepsideki ispanaklarin içine dört oyuk açıp, yumurtalari kiralim. Tuzunu, karabiberini ekleyip, firina verelim. Yumurtalar pisene dek firinda turalim. Çikartip, sıcak sıcak servis yapalim. Eger kasar ilave edecek olursanız, firina vermeden önce yumurtalarin üzerine serpestirebilirsiniz.

Aşçının Önerisi: Sadece çemen ve 250 gr kiyma kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak kiyma kullanmazsaniz da yemege gerçekten güzel bir lezzet veren içindeki pastirma ya da çemendir. Bunu ihmal etmeyin.

Ispanak sevmeyen çocuklarınız bu yemegi yedikten sonra ispanagi zevkle yiyecekler. Ayrica bu yemegi firin yerine tencerede de pisirmeniz de mümkün

Firin Mücver - 346

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri

1 Adet Yumurta

2 Silme Çorba Kasigi Un

4-5 Dal Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmis kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karistirin. Elde ettiginiz karisimi, önceden siviyağ ile yağlanmış isiya dayanikli cam bir kaba dökün.

230 derece isitilmis firinda üzeri hafif kızarıncaya kadar pisirin.

Not: Firin mütverı dılerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

Gelin Fasulyesi - 347

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 Yemek Tabagi Dolusu Kurutulmus Taze Fasulye

2 Çorba Kasigi Margarın

2 Adet Sogan

200 gr Kusbasi Kuzu Eti

2 Adet Patates

1/2 Çay Bardagi Pirinç

1 Çorba Kasigi Salça

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmus taze fasulyeleri aksamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kasigi margarini alın. Kızdıktan sonra yemeklik doğradığınız sogani ilave edin. Pembelesmeye başladığında kusbasi iriliginde doğranmis kuzu etini ilave edin.

Eti, bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri, kabuklarını soyduktan sonra kusbasi iriliginde kestiginiz patatesleri, yıkanmis ve suyu süzölmüs pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Su kaynadıktan sonra kisik ateste 40 dak.

pisirip, servis yapın.

Gratine Patates - 348

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

Her Biri Yaklasik 200 gr 4 Adet Patates

6 orba Kasigi Krema

1 Yumurta Sarisi

Tereyagi

2 orba Kasigi Rendelenmis Gravyer Peyniri

2 orba Kasigi Kiyilmis Maydanoz

2 orba Kasigi Kiyilmis Taze Sogan

Kiyilmis Ceviz

YAPILIS TARIFI

Iyice yıkayıp kuruladiginiz patatesleri 4 adet alüminyum folyoya sararak, önceden isittiginiz 200 derecelik firinda 45 dak. birakin. Pisip pismedigini sivri bir bıçakla kontrol edebilirsiniz. Henüz sertse 5-10 dak. daha kalsinlar firinda.

Çikardiktan sonra her bir patatesin üzerinden uzunluklari boyunca bir dilim kesin. Kapak gibi, içlerini oyun, elde ettiginiz bir çatalla ezin.

Onu, 30 gr (2 çorba kasigi) tereyagi ve 4 çorba kasigi kremayla birlikte çirpin. Tuz, karabiber attiktan sonra taze sogan ve maydanozu ekleyin.

Kiyilmis cevizi de ilave ettikten sonra bu karisimla patateslerin içini doldurun.

Bir kapta kalan kremayi yumurta sarisi ve gravyerle karistirip patateslerin yüzeyine paylastirin.

Yaglanmis bir tepsiye döseyin ve önceden isitilmis 200 derecelik firina verin. 10 dak. sonra çikarip servis yapabilirsiniz **Güveçte Mantar - 349**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 Kg Mantar

2 Adet arliston Biber

2 Adet Küçük Boy Domates

1 Dis Sarmisak

1/2 Tatli Kasigi Salça

3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Adet Orta Boy Sogan

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlık dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarları ikiye veya dörde keselim.Mantarları biraktıkları suyu çekene dek kavuralim.

Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarip,küçük dograyalım.Tavaya aktaralım.Domatesi küp şeklinde dograyıp,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Atesten alıp güveç kaplarına dolduralım.Orta isili fırına sürelim.15 dk pisirerek servis yapalım.

Büyük Pizza - 350

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

2 Su Bardagi Un

1 Tatli Kasigi Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi Sivi Yag

1/2 Su Bardagi Domates Sosu

2 Su Bardagi Rendelenmis Kasarpeyniri

1 Adet Domates

1 Su Bardagi Suyu Süzölmüs Misir

1 Su Bardagi Ince Kiyilmis Jambon veya Salam

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 220 dereceye ayarlayin. Büyük bir firin tepsisini hazırlayin. Unu ve tuzu eleyin. Margarini küp küp kesip ilave edin. Bu arada mayayı, sekerli ilik suyun içinde eritip, bir süre kabarmasını bekledikten sonra karısına ilave edin.

Yogurarak yağı hamura yedirin. Sütü ilave edin. Gerekirse yine süt ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene dek yogurun. Tepsinin üzerinde 34 cm çapında yuvarlak oluşturun. Hamurun üzerini zeytinyağıyla yağlayın. Daha sonra domates sosu sürün. Üzerine de domates dilimlerini yerleştirin. Misir ve jambon parçalarını serpistererek 20-25 dakika kadar pişirin. Üçgen dilimlere ayırıp, servis yapın.

İkili Pizza - 351

Mutfak:

Süre: 60dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kasığı Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kasığı Sivi Yağ

KIYMALI MALZEME

1 Patlıcan

1 Kırmızı Dolmalık Biber

3 Dis Sarmisak

1 Arpacık Sogan

250 gr Kıyma

Tuz, Karabiber, Kırmızı Toz Biber

6 Kahve Fincanı Kasar Peyniri Rendesi

2 Çorba Kasığı Siviyağ

HAWAI USULU

1/2 Ananas

3 Kereviz

1 orba Kasigi Siviyağ

Tuz, Karabiber

150 gr Haslanmis Tavuk Ggs

7 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi

400 gr Kp Doğranmis Domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymali malzeme İçin patlacani küçük küpler halinde doğrayin. Tuzlu suda bekletin.

Biberin çekirdeklerini ayıklayip ince dilimler halinde doğrayin. Sarmisagi soyup kiyin. Arpacik soğanini halkalar halinde doğrayin.

Patlicanın suyunu szn. 1 çorba kasigi yagi kizdirip soğan ve sarmisagi kavurun. Kiymayi ekleyip iyice kavurun. Tuz, karabiber ve kirmizi toz biberle tatlandırın. Kalan yagi kizdirip patlacani kizartin.

Hawai usulü malzeme için ananasi soyup ikiye bölün. Ananasi sekize bölün. Kerevizi dilimleyin. Yagi kizdirip kerevizi kavurun. Haslanmis tavuk gögsünü ikiye bölün.

Kp doğranmis domatesi hamurun üzerine yayın. Kiymali karisimi hamurun yarisina yayın. Patlican ve biberi ekleyip rendelenmis peyniri serpin. Hamurun ikinci yarisina kasar peynirinin yarisini serpip tavuk ggs, kereviz ve ananasi yerlestin. Kalan kasar peynirini üzerine serpin.

Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayi firinin alt bölmesinde 25 dakika pisirin

Karisik Pizza - 352

Mutfak:

Süre: 60 dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardagi Un

1 Tatli Kasigi Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi SiviYag

PEYNIRLI MALZEME

200 gr Kúp Dogranmis Domates

Tuz, Karabiber

3 Domates

2 Çorba Kasigi Kekik

80 gr Siyah Çekirdek

Feslegen

300 gr Kasar Peyniri

KARIDESLI MALZEME

1 Limon

200 gr Karides

300 gr Kabak

4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1 Yumurta

1-2 çorba Kasigi Sirke, Tuz, Karabiber

1 Enginar (hazir ürün, konserve)

6 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Peyirli malzeme için domateslerin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince dilimler halinde dograyin. Peyirinin üçte birini kúp kúp halinde dograyin.

Kalani rendeleyin. Rendelenmis peynirin yarisini, kúp kúp dogradiginiz peynir ile karistirin. Karidesli malzeme için limonun kabugunu rendeleyip suyunu sikin. Suyun yarisini karideslerin üzerine dökün.

Kabagi ince dilimler halinde dograyin. Yagi kizdirip kabaklari kizartin.

Sirkeyi ekleyin,

Enginari ikiye veya dörde bölün. Süt kremasini yumurtayla çirpin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandirin.

Hamurun yarisina süt kremali karisimin üçte birini sürün. Karides, kabak ve enginari üzerine yerlestirin. Kalan süt kremali karisimi üzerine dökün.

Dogranmis domatesi hamurun kalan yarisina yayin. Peynirli karisimi, dilimlediginiz domatesleri ve zeytinleri ekleyin. Baharatlari serpip peyniri ilave edin.

Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayi firinin alt bölmesinde 25 dakika pisirin.

Kolay Pizza - 353

Mutfak: Balkan

Süre:

MALZEMELER

12 Dilim Kepek Ekmegi

200 gr Yagsiz Dana Kiyma

200 gr Mantar

2 Sivribiber

1 Sogan

1 Iri Domates

3-4 Dis Sarimsak

1 Çorba Kasigi Tereyagi

12 Çorba Kasigi Rendelenmis Kassarpeyniri

Tuz, Karabiber, Kekik

YAPILIS TARIFI

Sogani ince ince dograyin, sarimsaklari ezin. Biberleri halka halka dilimleyin. Teflon tavada tereyagini eritip sogan, sarimsak ve biberleri kavurun.

Mantarları dilimleyip tavaya ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra kıymayı ilave edip karıştırarak kavrmaya devam edin.

Kiyma iyice kavrulunca rendelenmiş domates, karabiber, kekik, tuz serpin.

Domates suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kepek ekmeklerini fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız kıymalı karışımı ekmeklerin üzerine paylaştırın. Herbir dilimin üzerine birer çorba kasığı kasarpeyniri rendesi serpip orta isili fırında peynir eriyinceye kadar pisirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Mantarlı Pizza - 354

Mutfak:

Süre: 45 dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kasığı Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kasığı Sivi Yağ

100 gr Rendelenmiş Kasar Peyniri

1/2 Kg Mantar

1 Adet Limon

Yeteri Kadar Tuz, Karabiber

Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlar güzelce yıkandıktan sonra dilimler halinde doğranarak kararmamaları için limonlu suya konur. Pizza hamuru elle 0.5 cm kalınlığında açılıp, yağlanmış bir tepsiye yayılır. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir şekilde yerleştirilir.

Peynir, tuz ve karabiberi serpilir. Gezdirek zeytinyagi dökülür ve önceden 180 derece kızdırılmış fırına sürülür. Yaklasik 30-35 dakika fırında pısırılır. Pizzanın üstü ve kenarlari nar gibi kızarinca fırından çıkarilir ve bekletmeden sevrvis yapilir.

Meyveli Pizza - 355

Mutfak:

Süre: 40 dk

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

Bir Miktar Yag

3 Yumurta

50 gr Acibadem Bisküvisi

1 Kahve Fincani Margarin

1,5 Kahve Fincani Tozseker

Bir Tutam Tuz

Portakal Kabugu Rendesi

1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

2,5 Kahve Fincani Un

İÇ MALZEME

250 gr Çilek veya Bögürtlen

1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri

1-2 Çorba Kasigi Çilek Likörü

300 gr Seftali

250 gr Üzüm

50 gr Beyaz Çikolata

1 Paket Vanilya

2 orba Kasigi Kiyilmis am Fistigi

300 gr Krem Santi

YAPILIS TARIFI

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin, 8 kk tartölet kalibini yaglayin.

Bisküvileri ufalayin. Yumurtalarin aklari ile sarilarini ayirin. Yumurta sarisi, margarin, seker ve tuz çirpin. Portakal kabugu, kabartma tozu ve unu ekleyip karistirin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin.

Yumurta aklarini ve ufalanmis bisküviyi unlu karisima ekleyin. Hamuru tartölet kaliplarina paylastirin. Firina verip 12 dakika pisirin.

Tartletleri bozulmamalarına dikkat ederek kaliplardan ikarin.

Bu arada çilegi, pudrasekeri ve ilek likörü ile püre haline getirin. Seftaliyi dilimleyin. Üzümleri yıkayip saplarini ayiklayin. ikolatayi rendenin iri tarafı ile rendeleyin.

Hamurlarin zerine ilekli püreyi sürün. Kenarlarindan bosluk birakin.

Seftali ve zmleri karisimin üzerine yerlestirin. Rendelenmis ikolatayi ve am fistigini serpin. Vanilyayi krem santiye ilave edip karistirin. Meyveli pizzayi krem santi esliginde servis yapin.

Peynirli Kis - 356

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

300 gr Un

150 gr Margarin

1 Adet Yumurta

Tuz

zerine

6-7 Adet Taze Sogan

1/2 Demet Dereotu

1/2 Su Bardagi Yesil Zeytin

1/2 Su Bardagi Siyah Zeytin

150 gr Fistikli Salam

1 Kutu Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Kis hamuru için bir kapta unu ve tuzu karıştırın. Margarini küp küp keserek, unun üzerine ekleyin. Yumurtayı ilave edin. Hamuru hızlı hızlı yogurun. Üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabında yarım saat bekletin.

Kisin üzerine koyacağınız malzeme için soğanları ve dereotunu ince ince kiyin. Yeşil ve siyah zeytinleri ince ince kesin. Fistikli salami küp küp doğrayın. Geniş bir kapta doğranmış zeytinleri, taze soğanı, dereotunu, salami ve labne peynirini karıştırın.

Hamuru kalıptan biraz daha büyük açın. Kalibin içine yerleştirin. Fazla kenarlarını bıçakla kesin. Hamurun üzerinde çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğutun.

Peynirli harcı üzerine yayın. Dilimleyerek servis yapın.

Peynirli ve Sosisli Dilim - 357

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Dilim Kepekli Ekmek

2 Adet Sosis veya Sucuk

2 Adet Soğan

1 Adet Kabak

1 Çorba Kasığı Un

1 Çay Kasığı Kabartma Tozu

2 Tatlı Kasığı İnce Kiyilmiş Maydanoz

2 Adet Yumurta

1/2 Su Bardağı Dil Peyniri

Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmeklerin kenarlarını kesin. Üzerlerine tereyagi sürün. Tereyağları üste gelecek şekilde orta boy fırın kabına aralık bırakmadan dizin.

Sosisleri veya sucukları dilimleyin. Kabagi ve soğanı bir kaba rendeleyin.

Sosis veya sucuga, unu ve maydanozu ilave edip karıştırın. Yumurtaları ve peyniri ekleyip karıştırmaya devam edin.

Karışımı ekmek üzerine yayın. 180 dereceli fırında 8 dakika pişirip servis yapın

Sucuklu Pizza - 358

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

1 kangal sucuk

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

3 adet orta boy domates

2 adet sivri biber

1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı ılık bir bardak suda ezin. İçine bir tatlı kaşığı seker ilave edin. 3

bardak unu eleyerek ortasını açın. İçerisine tuz, bir fincan zeytinyağı ve sulandırdığınız mayayı ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yogurun. Hamuru ılık bir yerde iyice kabarana kadar bekletin.

Mayalanma işi bitince yumurtadan büyük parçalar koparıp, merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın. Üzerine zeytinyağı sürün.

Açtığınız hamur üzerine halka halka doğranmış sucukları dizin.

Ufak doğradığınız domatesi, biberi serpiştirin. Kasar peyniri de rendeleyerek üzerlerine ekleyin. Yağlanmış tepsiye koyup yarım saat kadar dinlendirin. Sonra fırında pisirip sıcak olarak servise sunun.

Teflon Tava Pizzası - 359

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 Yufka

1 Çay Bardağı Süt

1 Yumurta

1 Orta Boy Sosis

100 gr Sucuk

100 gr Kasar Peyniri Rendesı

1 Adet Domates

1 Çorba Kasığı Kekik

1 Dis Sarmısak

1 Tatlı Kasığı Sıviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve yumurtayı çirpin. Yağladığınız teflon tavaya, kenarları dışarıya tasacak şekilde bir yufkayı parçalayarak yerleştirin. Yufkanın aralarına sütlü karışımı yayın.

Diğer yufkanın yarısını da aynı şekilde tavaya yerleştirin.

Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkaların üzerine ekleyin.

Domatesin kabuklarını soyup küp şeklinde kesin ve ezilmiş sarmısakla birlikte sosis ve sucukların üzerine dökün. Kekik ve rendelenmiş kasar peyniri serpin.

Kalan yufkayı da sütlü karışım ile birlikte tavaya yerleştirin. Tavanın dışına tasan yufkaları bohça

sekinde pizzanın uzerine kapatın.

Tavanın uzerini bir kapakla kapatıp hafif atesli ocakta alti kızarıncaya kadar pisirin. Kapak yardımıyle ters yuz ederek diger tarafını da pisirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Ana Temel Pizza Tarifi Hamuru - 360

Mutfak:

Sure:

MALZEMELER

4 Su Bardagi Un

1 KUp Yas Maya

4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 Tatli Kasigi Tuz

YAPILIS TARIFI

Mayayı ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayı karıştırın. Yarım su bardagi kadar ılık su, yağ ve tuz ilave edin. Karisimi pütürsüz ve ellere yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Dilerseniz yogurma islemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun uzerini bir bezle örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin.

İki fırın tepsisini yağlayıp uzerine un serpin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Hamuru tepsilere yayın.

Hamurlari dilediginiz iç malzeme ile donatıp fırına verin. 25 dakika kadar pisirin.

Yufkali Pizza - 361

Mutfak:

Sure: 40 dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Yumurta

2 Su Bardagi Süt

1/2 Çay Bardagi Sivi Yag

1 Çorba Kasigi Yogurt

1 Çorba Kasigi Ketçap

4 Adet Sosis

2 Çorba Kasigi Misir

1 Tatli Kasigi Kekik

1 Paket Dil Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Tepsiyi hafifçe yağlayın. İlk yufkayı tepsiye, kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirin. Diğer yufkaları elinizle parçalayın. Tepsiye aktarın.

Bir kaptaki iki adet yumurtayı ve 1 yumurtanın akını, 2 su bardağı sütü, yarım çay bardağı sivi yağ ve 1 çorba kasığı yoğurdu iyice karıştırın.

Karışımın yarısını parçalanmış yufkaların üzerine gezdirin. Dışarıda kalan yufkanın kenarlarını ortada birleştirin. Yoğurtlu karışımın içine 1 çorba kasığı ketçabı ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı yufkanın üzerine dökün.

Sosis dilimlerini dizin. Misir ve kekik serpin. İnce dilimler halinde kestığınız dil peynirini sosislerin üzerine yerleştirin. Orta ısılı fırında dil peynirinin üzeri kızarana dek pişirin.

Yumusak Pizza - 362

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr Un

50 gr Margarin

3/4 Su Bardagi Ilık Su

üzerine

100 gr Kasar veya Dil Peyniri

8 Dilim sucuk

2 Adet Domates

1 orba Kasigi Feslegen veya Kekik

5 Adet Ziyah Zeytin

3 Adet Yesil Biber

YAPILIŞ TARIFI

Un ile oda sicakligindaki margarini çabuk hareketlerle yogurun. Kirinti kirinti bir kivam aldiginda, ilik suyu yavas yavas ekleyin. Oldukça sert bir hamur elde edin.

Hamuru yuvarlak bir beze yapip unlayin. Temiz bir kurulama bezine sararak bekletin. 30 dakika dinlendirdikten sonra açarak, hafifçe yaglanmis bir pay kalibina yerlestirin. Kenarlarini parmaklarnizla bastirarak tepsinin kenarlarina dogru yükseltin. 200 dereceli firinda 20

dakika pisirin.

Bu arada domatesleri halka halka dograyin. Hamurun üstüne yerlestirip, feslegeni serpin. Kasar veya dil peynirini, sucuklari da yerlestirip, pizzayi tekrar firina sürün. Üst malzeme çok hafif pisecek kadar firinda tutup ikarin.

Beyaz ikolatali Parfe - 363

Mutfak:

Süre: 8saat

MALZEMELER

225 gr Beyaz ikolata

2.5 Su Bardagi Süt Kremasi

1/2 Su Bardagi Süt

5 Yumurta Sarisi

1 orba Kasigi Tozseker

1 ay Bardagi Hindistan Cevizi

1 Su Bardagi Sam Fistigi

Süsleme için:

225 gr Sade ikolata

1 Su Bardagi Krema

YAPILIS TARIFI

Beyaz,ikolatayi kk parçalara bölüp yarim su bardagi kremayla birlikte karistirarak benmari usulü eritin. Hindistan cevizini ekleyip karistirin ve sogumaya birakin. 1 su bardagi kremayi ayri bir kapta koyulasincaya kadar çirpin. Beyaz ikolatali karisima ilave edin.

1 su bardagi krema ve yarim su bardagi sütü kk bir tencerede kaynatin. Tozseker ve yumurta sarilarini derin bir kapta çirpin. irpmaya ara vermeden kaynar sütü ilave edin. Karisimi tencereye alip kisik ateste karistirarak koyulasincaya dek 2-3 dakika pisirin. Kaynamadan atesten alin ve karistirarak sogutun.

Sam fistiklarini suda bekletip soyun. Dikdörtgen bir kalibi streç folyo ile kaplayin. Beyaz ikolatali karisim ile yumurtali karisimi çirpin. Yarisini cam kaliba alin ve buzlukta 2 saat bekletin. Sam fistiklarini yayip üzerine kalan karisimi ekleyin. 8 saat daha buzlukta bekletin.

Süsleme için; sade çikolatayi benmari usulü eritin. Kremayi ayri bir kapta isitin. Atesten alip çikolata ve bali ekleyin, karistirarak ilitin. Parfeyi servis tabagina çevirerek kaliptan ikarin. Streç folyoyu üzerinden alip suya batirilmis keskin bir biçakla dilimleyin. Üzerini ikolata ile süsleyip hemen servis yapin.

ikolatali Bademli Kup - 364

Mutfak:

Süre: 4saat

MALZEMELER

60 gr Bitter ikolata

4 Adet Yumurta Sarisi

½ Su Bardagi Toz Seker

1 orba Kasigi Bal

1 Tatli Kasigi Nescafe

2 Tatli Kasigi Su

200 gr Eritilmis Beyaz ikolata

120 gr Margarin

2/3 Su Bardagi Krema

Pralin İçin

½ Su Bardagi Kavrulmus ve Kabuklari Çikarilmis Badem 1/ Su Bardagi Toz Seker

1/3 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Bitter çikolatayı eritin. Kagittan yapabileceğiniz bir krema sikkacaginin içine doldurun. Çikolatayı 6 adet kup bardaginin içine sekiler vererk sikin.

Buzdolabina koyun ve sogumaya birakin.

Mikser yardimiyle yumurta sarilarini, seker, bal, Nescafe ve suyu koyu kivam alana dek çirpin. Bu karisimi, eritilmis beyaz çikolataya ilave ederek çirpmaya devam edin. Baska bir kapta, margarini mikserle çirpin ve krema kivamina getirin. Yumurta sarilarini karisima ekleyin. Orta boy bir kaba aktarin. Kremayi kar gibi bir kivam alana dek çirpin.

Metal bir kasikla, kremayi çikolata karisiminin içine ekleyin. Ince kiyilmis ya da robotta öğütölmüs pralini ekleyin. Karisimi kup bardaklarina alin. 23 saat buzdolabinda sogutun. Büyük pralin parçalariyle yerlestirin.

Dilerseniz üzerini krema ile süsleyip, servis yapin.

Pralin İçin: Bir firin tepsisini yagli kagitla kaplayin. Üzerine bademleri serpestirin. Seker ve suyu küçük bir tencerede karistirin. Kisik ateste, kaynatmadan sekeri eritin. Tencerenin kenarlarina bir firçayla su sürün.

Kaynayinca atesi kisin. Altin rengi alana dek ateste tutun. Ocaktan hemen alin. Bademlerin üzerine dökün. Iyice sertlesene dek bekleyin. Yarisini üzerine koymak üzere büyük parçalara bölün. Diger yarisini öğüterek inceltin.

Çikolatali Kup - 365

Mutfak:

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 Paket Krema (küçük)

3 Top Çikolatali Dondurma

Bir Miktar Bitter Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Kup bardağınızın altına bolca krema koyun. Üzerine 3 top çikolatalı dondurma koyun.

Agzi tirtikli kesilmiş kagit ile bir huni yapin. Kremayi huniye doldurun.

Yanlardaki bosluklara sikin. Üzerine eritilmiş çikolata döküp, servis yapin.

Çikolatalı Mus - 366

Mutfak:

Süre: 3saat

MALZEMELER

1 Paket Chocolate Mousse

YAPILIŞ TARİFİ

Bir paket Chocolate Mousse'u genis ve derin bir kabin içine bosaltin.

Üzerine bir su bardağı sütü ilave ederek eriyene kadar karistirin.

Elde ettiginiz karisimi mikserle 6 dakika çirpin.

Hazirladiginiz musu kaselere bosaltin ve buzdolabinda en az üç saat beklettikten sonra servis yapin.

Çilekli Kup - 367

Mutfak:

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 Top Çilekli Dondurma

1 Top Fistikli Dondurma

1 Top Limonlu Dondurma

2 Çorba Kasigi Çilek Sosu

50 gr Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

Çilekli, fıstıklı ve limonlu dondurmaya genişçe bir kup bardagina koyalım. 2

Çorba kasigi çilek sosunu üzerine gezdirerek, temizlenmiş çileklerle birlikte servis yapalım.

Çilek Sosu İçin: İstediginiz miktar çilegi yıkayıp, temizleyin. Çilekleri blendirdan geçirin ve kullandığınız çileğin yüzde onu kadar seker ekleyin.

Seker eriyene dek tekrar blendirdan geçirin.

Dondurmalı Krep - 368

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 Su Bardagi Süt

5 Kahve Fincani Un

6 Yumurta

1 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 Kesme Seker

8 Top Dondurma

Tuz

KARAMEL SOS MALZEMESİ

1.5 Su Bardagi Tozseker

1 Limonun Suyu

1/2 kg Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari çirpma teliyle çirpin. Diğer malzemeleri de ekleyerek çirpmaya devam edin.

Küçük bir teflon tavaya elde ettiğiniz karışimdan yarimsar kepçe alarak dökün ve tavayı sallayarak iyice yayilmasını sağlayın. İki tarafı da kızardıktan sonra teker teker servis tabagina alın.

Karamel sos için önce sekeri tavada kahverengi olana kadar çevirin. Limon suyunu sekerin üzerine döküp kremayı ekleyin. Çikolatayı sos kıvamında eritin.

Kreplerin ortasına 2 top dondurma koyarak rulo şeklinde sarıp servis tabagina alın. Üzerlerine birer kasık karamel ve çikolata sos dökerek servis yapın.

Krokanli Parfe - 369

Mutfak:

Süre: 6saat

MALZEMELER

3 Çorba Kasigi Konyak

3 Yumurta Aki

7 Kahve Fincani Pudra Sekeri

400 gr Kremsanti

100 gr Findikli Krokan

300 gr Böğürtlen

6 Kokteyl Kiraz

2 Tatli Kasigi Kiyilmis SamFistigi

YAPILIŞ TARİFİ

Visnelerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kiyin. Konyakla kanstirip 1 saat bekletin. Yumurta aki ile 5 kahve fincani pudra sekerini köpük halini alincaya kadar çirpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp yumurtali karisima ekleyin. Visne ve krokanlari ilave edin.

Dikdörtgen şeklindeki bir kalibi soguk su ile durulayıp seffaf folyo ile kaplayın. Kremali karisimi kalibin içine dökün. Üzerini bir bıçak yardimi ile düzeltin. Buzlukta en az 5 saat bekletin.

Böğürtlenleri bir tencerede isitip süzgeçten geçirin. Püreyi kalan pudra sekeri ile tatlandırın.

Parfeyi buzlukta alıp 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Kaliptan çıkarıp üzerindeki folyoyu alın. Parfeyi dilimleyin. Her bir servis tabagina 2

çorba kasigi böğürtlen püresi koyun. İkiser dilim parfe ekleyin. Kokteyl kirazi ve samfistigi ile süsleyin.

Yufkali Vanilyali Dondurma - 370

Mutfak:

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Süt

2 Su Bardagi Süt Kremasi

2 Paket Vanilya

6 Yumurta Sarisi

1 Su Bardagi Tozseker

1 Yufka

100 gr Eritilmis Margarin

YAPILIS TARIFI

Derin bir tencerede süt ve süt kremasini karistirip kaynatin. Iki paket vanilyayi ekleyip karistirin. Tekrar 10 dakika kadar pisirin. Karisimi atesten alip dinlendirin.

6 yumurta sarisini tozsekerle karistirip iyice çirpin. Yumurtali karisimi tencereye ilave edip karistirin. Hazirladiginiz kremali karisimi en az 6 saat buzlukta bekletin.

Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin, Bu arada yufkanin üzerine eritilmis margarin sürüp seritler halinde kesin. Bir firin tepsisini yaglayip yufka seritlerini üzerine yerlestirin. Tepsiyi firina verip 15 dakika kadar pisirin.

Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin.

Dondurmayı bir dondurma kasigi ile servis kaplarına alın. Krem santiyi bir sikma torbasini içine yerlestirip dondurmanın üzerine sikin. Firindan aldiginiz yufka seritlerini krem santinin üzerine yerlestirip servis yapin.

Akdeniz Usulü Köfte - 371

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

Kereviz Yapragi

1 Adet Kereviz

100 gr Körpe Havuç

2 Kutu Soyulmus Domates Konservesi (800 gr)

7 Yemek Kasigi Zeytinyagi

200 gr Arpacik Sogani

4 Dis Sarmisak

Tuz, Karabiber

80 gr Ceviz Ii

80 gr Kurutulmus Domates

2 Dilim Tost Ekmegi

1/2 Demet Maydanoz

1 K uk Demet Feslegen

4 Adet Ançuez Fileto

500 gr Dana Kiyima

1 Adet Yumurta

5 Yemek Kasigi Siviyağ

YAPILIŞ TARIĞI

Kereviz yapraklarini yıkayin, kurulayin ve incecik dograyin. Havuç ve kerevizi ayiklayip mutfak robotunda kiyin. Soyulmus domatesleri süzüp suyunu bir kaba toplayin ve dograyin.

Soganlari kiyin. Soganlari yarisini, 2 dis ezilmis sarmisagi, havucu, kerevizi ve domates parçalarını 4 yemek kasigi zeytinyagında kavurun.

Domates suyunu ilave edin, toz ve karabiber koyup 30 dakika hafif ateste pisirin.

Cevizleri ince dograyin, kurutulmus domatesleri kiyin. Kalan sogan, sarmisak ve cevizleri 3 yemek kasigi zeytinyagında çevirin. Tost ekmegini dograyin ve mutfak robotunda ufalayin. Maydanoz, feslegen ve anuezleri de incecik kiyin.

Kiymayi yumurta, tost ekmegi, kurutulmus domates, cevizli karisim, maydanoz, feslegen ve anuezleri yogurun, yogururken tuz ve karabiber ilave edin.

Kiymali karisimdan 16 köfte hazirlayin. Kizgin yagda ve orta ateste kizartin.

Köfteleri sıcak domates sosunun üzerine koyun, üstlerine kereviz yaprakları serpistirip servis yapın.

Balık Köftesi - 372

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

2 adet palamut balığı

2 bas soğan

2 dilim bayat ekmek

3 adet yumurta

1 küçük demet maydanoz

2 fincan zeytinyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 çay bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Palamutları temizleyin. 1 adet soğanı dört parçaya bölerek bolca su içerisinde iyice haslayın. Balıkları sudan alıp etleri kilçiklerinden ayırın.

Buna ıslatılmış, suyu sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, 1 yumurta, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz katarak iyice yogurun.

Yogrulmuş bu karışımından cevizden büyük parçalar alıp avuç içinde yuvarlak köfteler yaparak una bulayın. Kalan iki yumurtayı çirpin. Una bulanmış köfteleri yumurtaya bulayıp kızdırılmış yağda tavanın sapından tutup sallayarak kızartın. Yanında soğan, maydanoz ile servise sunun.

- 373

Eksili Sis Köfte - 374

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

450 gr Kıyma

2 Adet Sogan

1 Çorba Kasigi Maydanoz

2 Dis Sarmisak

½ Limon

2 Adet Yumurta

1 Dilim Ekmek İçi

Bir Miktar Un

½ Su Bardagi Süt

8 Adet Kiraz Domates

1 Adet Kabak

4 Çorba Kasigi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek içini sütte islatalım.Süzdükten sonra elimizle ufalayalım.Ekmeği kıymaya ilave edelim. Rendelediğimiz 1 sogani,ince ince kiydiğimiz maydanozu ve dövdiğimiz sarmisagi da kıymaya ilave edelim Yarım limon suyunu,yumurtaları,tuz,karabiber ve kimyonu da kıymalı harca ilave edelim.Iyice yogurduktan sonra harcimizi bir beze sararak buzdolabında 2

saat kadar bekletelim.

Kıymalı harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım. Yuvarlak köfteler yapıp una bulayalım.Domatesleri ortadan ikiye bölelim.Kabakları biraz haslayalım.Yarım cm kalınlığında dilimleyelim.Kalan sogani küçük parçalar halinde dograyalım.Sislere sirasiyla domates,köfte,sogan ve kabakları dizelim.

Genişçe bir tavaya 4 çorba kasigi sivi yag alalım.Sislerimizi tavada sik sik çevirerek birkaç dk kızartalım.Sonra 200 dereceli firina verip,iyice kızarana dek pisirelim.

Gökkusagi Köftesi - 375

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

3 Adet Havuç

3 Adet Patates

2 orba Kasigi Süt

2 Adet Yumurta

½ Kg Az Yagli Kiyma

1 Adet Sogan

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

Tatli Kasigi Köfte Bahari

1 ay Kasigi Kimyon

5 Dis Sarmisak

Tuz

Süslemek İçin:

2 Adet Domates

3-4 Adet Sivri Biber

2 orba Kasigi Sivi Yag

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 orba Kasigi rendelenmis Kasar

Sos İçin:

1 Tatli Kasigi Biber Salçasi

1 Tatli Kasigi Domates Salçasi

3 Dis Dövölmüs Sarmisak

2-3 orba Kasigi Sivi Yag

1 Adet Tavuk Suyu Tableti

1 Tatli Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak patatesleri ve havucu hasladiktan sonra soyup, dograyalim. Mutfak robotunda, patatesleri, havuçlari, sütü, yumurtalari, sivi yagi ve tuzu pürüzsüz bir kivama getirelim. Patates ve havuçtan olusan püreyi bir tarafta bekletelim.

Kiymaya rendelenmis sogani ekleyelim. Bayat ekmek içini ufalayalim.

Dövülmüs sarmisaklari ekleyelim. Köfte baharini, kimyon ve tuzu ekleyelim. Köfte harci özlü bir hamur haline gelene kadar yoguralim.

Orta büyüklükteki bir tepsiyi çok az yaglayalim. Köfte harcini düzgün bir sekilde yayalim. Isitilmis firinda köfte harcini yari yariya pisirelim. Tepsiyi firindan alip, üzerine kasar peyniri serpip, tepsiyi tekrar firina sürelim. 15

dakika pisirelim. Firindan aldiktan sonra

Dilimler seklinde keselim. Her dilimin ortasina 1 dilim domates ve sivri biber yerlestirelim.

Sos için tüm malzemeyi karistiralim. Servis tanagina önce sosu yayalim.

Köfte dilimini üzerine yerlestirerek servis yapalim.

Içli Köfte - 376

Mutfak: Türk (Antep)

Süre: 90dk

MALZEMELER

Içi İçin:

½ Kg Yagli Kiyma

5 Adet Sogan (ince dogranmis)

1 Çay Kasigi Karabiber

1 Çay kasigi Pulbiber

100 gr Ceviziçi

1 Paket Margarin

Yeterince Tuz

Disi İçin:

½ Kg İki Kere Çekilmiş Yagsız Kıyma

250 gr İnce Bulgur

Biraz Tuz

1 Adet Rendelenmiş Sogan

1 Tatlı Kasığı Salça

Sos İçin:

1 Çorba Kasığı Margarin

1 Tatlı Kasığı Salça

1.5 Su Bardağı Su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce içli köftenin içini hazırlayalım. Bir tencerede yağ tuz sogan ve kıymayı kavuralım. Soganlar sararınca biberleri ve ceviz içini ilave edelim.

Bir müddet hepsini kavuralım. Daha sonra ocaktan indirip sogumaya birakalım. Şimdi dis malzemeyi hazırlayalım. Tüm malzemeyi karıstıralım.

Karısimi macun kıvamına gelinceye kadar yoguralım.(Yogururken elinizi suyla sürekli ıslatin)

Dis eti ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım. Şekilde gördüğünüz gibi dis eti elinizle içi oyuk yuvarlak haline getirelim.

Donmaya bıraktığımız iç malzemedan fındık büyüklüğünde parçalar alıp içine koyalım ve yuvarlayıp kapatalım. Tencerede yağı eritelim. Salça ve su ilave edelim. Kaynayınca tuz ekleyip köfteleri 5-10 dakika haslayalım.

inegöl Köfte - 377

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg dana kaburga kıyması

2 ay kasigi karbonat

1 tatli kasigi tuz

YAPILIS TARIFI

Kiymayi bir gün önceden bir kere çektirin. Kiymaya karbonat karistirarak yogurun. Bir gün bekletin.

Ikinci gün robotta bir adet sogani çekerek süzgeçte yıkayin. Kfteye karistirin. Tuzunu ilave edip iyice yogurun. Ceviz byklgnde yuvarlayip üzerini bastirarak mangal atesinde pisirin.

Yaninda piyaz ile beraber servise sunun.

irmikli Köfte - 378

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr Dana Kiyma

1 Kahve Fincani Irmik

1 Sogan

2 Dis Sarimsak

1 Kahve Fincani Yogurt

Tuz, Karabiber, Kimyon

Kizartma için Sivi Yag

YAPILIS TARIFI

Sogani rendeleyin, sarimsaklari ezin. Kiyma, irmik, Sogan, sarimsak ve yogurdu derin bir kaba alin. Tuz ve baharatlari ekleyip iyice yogurun.

Buzdolabinda 55 dakika bekletin.

Köfte harcından yumurta byklgnde parçalar koparip avuç içinizde oval sekil verin. Siviyaği tavada kizdirip köfteleri pisirin. Sicak servis yapin.

Ispanak Köftesi - 379

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

200 gr Ispanak

200 gr Tuzsuz Beyaz Peynir

100 gr Kasar Peyniri Rendesi

1 Çorba Kasigi Margarin

3 Çorba Kasigi Un

1 Küçük Sogan

1 Yumurta

Tuz, Karabiber

Kızartmak için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari yıkayıp yapraklarını ince ince kiyin. Kuru sogani rendeleyip bir kasik margarinle pembeleştirin. Ispanakların suyunu sikarak sogana ilave edin. Ispanak suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Sonra atesten alıp sogumaya bırakın.

Sogumus ispanaga, ufalanmış beyaz peynir, kasar peyniri, un, çirpilmis yumurta ve biraz tuz ilave ederek hepsini iyice karıştırın. Sonra bu karışımı elle birkaç dakika yogurun.

Ispanak harcından küçük parçalar alın. Elinizi unlayıp yassı, oval köfteler yapın. Kızgın yaga atarak kızartın. Kağıt peçete üzerine alıp yağını süzdürün. Servis tabagina dizip sıcak servis yapın **Ispanaklı**

Çanak Köfte - 380

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gram kıyma (yagsız)

750 gram ispanak

1 yumurta

2 kasik sivi yag

4 dilim bayat ekmek içi

2-3 dis sarimsak

1 sogan

1 kasik un

1 kasik salça

bir buçuk bardak et suyu

kimyon, karabiber, yenibahar, tuz

2 yumurta (ispanak için)

1 çay bardagi kasar rendesi veya bir paket kasar peyniri 2 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı büyük bir tepsiye alın. Bayat ekmek içini ufalayarak yumurtayı kirin. Sogani rendeleyin, baharatları ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Köfte harcını yogurun. Ispanaklı harç için, ispanakları ayıklayıp, bol suda yıkayın, kendi suyu ile haslayın.

Yumurtaları kirip, tuzu atın ve ispanakları doğrayıp yumurtalarla karıştırın.

Bir kasik sivi yağda, küçük küpler şeklinde doğradığınız sogani kavurun.

Bir kasik salçayı ve bir kasik unu ilave edin. Biraz çevirip, et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayın ve atesten alın. Bu sosu bir kenara koyun.

Hazırlanan köfte harcını altı parçaya bölün. Her birini önce yuvarlayın, bas parmak yardımı ile iç kısmını oyup çanak şekli verin. Yağlanmış bir tepsiye dizip, orta ısıda fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın.

Hazırladığınız köftelerin iç kısımlarına ispanaklı harci doldurun.

Domatesleri dilimleyin.

Bu dilimlerle köftenin üzerine kapak yapın. Son olarak, kasar rendesini serpin. Eger çedar peyniri kullanacaksanız, yıldız ya da üçgen şekiller verebilirsiniz. Hazırladığınız sosu ispanaklara degdirmeden tepsinin dibine dökün.

Tekrar fırına sürün. Peynir biraz eriyinceye kadar fırında pişirin. Bu dekoratif ispanak yemegini, dilerseniz pilavla veya püre ile servis yapabilirsiniz.

Ispanakli Et Pogaçası - 381

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr dana kiyma

3 dilim bayat ekmek içi

2 adet yumurta

1 adet kuru soğan

1 çay kasığı karabiber

1 çay kasığı kimyon

Yeteri kadar tuz

Harcı için :

Yarım kilo ispanak

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

bütün olarak bir kabin içine kirin. Soganı rendeleyin. Kiyma, soğan, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon ile köfte hamurunu iyice yogurun.

Harcı için ispanaklari yıkayıp ince dograyın. soganı küp seklinde dograyın.

Margarini eritip soganı pembe kavurun. içerisinde ispanaklari ilave ederek kavurun. Kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Havucu rendeledikten sonra ispanakların içerisinde ilave ederek sogumaya birakin.

Köfte hamurundan limon büyüklüğünde koparip yassılastirin. Ortasına iki yemek kasığı ispanaklı harc koyup pogaça seklinde kapatın. Üzerine yumurta beyazini sürüp yağlanmış fırın kabına yerlestin.

180 derecede isitilmiş fırında 30 dakika pisirin. Servis tabagina alarak sicak olarak servise sunun.

Ispanakli Köfte - 382

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma

1 adet yumurta

1 bas soğan

Çeyrek bayat ekmek içi

1 tatlı kasığı kekik

Yeteri kadar tuz, karabiber

Ispanaklı iç için :

500 gr ispanak

1 bas soğan

2 yemek kasığı kullandığınız yağ

100 gr kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları yıkayıp ayıklayın ve doğrayın. Tencereye ince doğranmış soğanı ve yağı koyup ateste pembeleşene kadar kavurun. Üzerine ispanakları ekleyin. Bir iki kere karıştırıp atesi kısın. Ispanaklar yumuşayınca kadar yavaş ateste 10 dakika pişirin. Tuzunu ve karabiberini ilave edin.

azla suyunu süzdürerek içine kasar peynirini ilave edin. Diğer tarafta köftelik kiyma, ufalanmış ekmek içi, ince doğranmış soğan, yumurta, tuz, karabiber ve kekik karıştırıp çok iyi yogurun.

2 ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Bu parçaları inceltin. İçine ispanaklı iç

koyarak rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında iyice kızarana kadar pişirin.

Izgara Köfte - 383

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr Az Yagli Kiyma

1 Adet Sogan

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Adet Yumurta Sarisi

1 Tutam Tuz

1 Tutam Karabiber

1 Tutam Kimyon

6-7 Sap Maydanoz

Kızartmak için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyip kiymaya ekleyelim. Bir süre suda bekletip islattigimiz ekmek içini de ufalayarak kiymaya ilave edelim. Ince ince kiyilmis maydanozu ve diger malzemeleri kattiktan sonra kiymayi iyice yoguralim.

Kiymayi, lezzetli olmasi ve daha iyi yapismasi için sert bir zemine bir kaç

kez vurun. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle ince uzun bir sekil verin. Kizgin yaga atarak köfteleri pisirerek, sebzeyle servis yap

Kabak Köftesi - 384

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Çorba Kasigi Margarin

1 Adet Sogan

4 Silme Çorba Kasigi Un

½ Su Bardagi Süt

Tuz, Karabiber

½ Su Bardagından 1 Parmak Fazla Rendelenmiş Kasar Peyniri ½ Su Bardağı Ekmek İçi

3 Adet Kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede eritin.İnce doğranmış soğanı ekleyin.Pembelesinceye kadar kavurun.Unu ilave edin.Unun rengi değişmeye başladığında azar azar yarım su bardağı sütü

ekleyin.Topaklanmaması için sürekli karıştırın.

Sos kıvamına gelince tencereyi ateşin üstünden alın.Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.Rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.Bir avuç

dolusu ekmek içini eleyin.Haslanmış ve rendelenmiş kabakları ilave edin.İyice karıştırın.

Karışımından 1 çorba kasığı alın.Kasık şekli verdikten sonra kalan ekmek içine bulayın.Malzeme bitene dek bu işlemi tekrarlayın.

Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin.190 dereceye ayarlanmış fırında 30 dk pişirin.Sıcak servis yapın.

Kadinbudu Köfte - 385

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr Kıyma

1 Adet Soğan

1 Çay Kasığı Karabiber

1 Çay Kasığı Kırmızıbiber

2 Adet Yumurta Sarısı

1 Kahve Fincanı Haslanmış Pirinç

1 Su Bardağı Un

Tuz

Ayçiçek Yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı geniş bir kaba alın. Rendelediginiz kuru sogani, 1 çay kasigi karabiberi, kırmızıbiberi ve tuzu tencereye ekleyin. 1 adet yumurtanın sarısı ile, daha önceden hasladığınız pirinci de ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karıştırıp hamur yapın.

Elinizle köfte hamurundan bezeler koparıp, büyükçe şekiller verin. Diğer taraftan tencereye su koyun. Su kaynayınca köfteleri suyun içine atın. 1-2

1 dakika tutup çıkardıktan sonra önce una sonra yumurta sarısına buladığınız köfteleri ayçiçek yağında kızartıp servis yapın.

Kasarlı Köfte - 386

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Kıyma

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri

1 Adet Sogan

1 Adet Yumurtanın Sarısı

1 Adet Yumurta

1 Tatlı Kasığı Kimyon

1 Tatlı Kasığı Köfte Baharı

1 Tatlı Kasığı Yenibahar

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kaba yarım kg kıymayı, rendelenmiş sogani, kasar peynirini, 1 adet yumurtayı, kimyonu, köfte baharını ve yenibaharı alın.

Elinizle tüm malzemeler birbirine karışana dek iyice yogurun.

Hazırladığınız köfteyi çok az yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayın.

Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 20

1 dakika pisirin. Fırından çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Köfteli Ispanak Yemeği - 387

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Ispanak

Köftesi İçin:

1 Su Bardağı İnce Bulgur

1 Adet Sogan

200 gr Yagsız Kıyma

1 Çorba Kasığı Un

1/2 Çay Bardağı Sivi Yağ

1/2 Çorba Kasığı Margarin

1 Adet Sogan

1/2 Su Bardağı Su

1 Çorba Kasığı Salça

Tuz, Karabiber

Kızartmak İçin

Sivi Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları bol suyla yıkayalım. Suyunu süzdükten sonra saplarından ayırdığımız yapraklarını küçük küçük doğrayalım.

Köfte için, ince bulguru bir kaba alalım. Üzerine soganı rendeleyelim. Kıymayı, tuzu ve karabiberi ilave edelim. Malzemeler özlesene ve bulgur eriyene dek yoguralım. Ardından 1 çorba kasığı unu ilave edelim ve tekrar yoguralım. Elimizi hafifçe ıslatarak, bilye iriliğinde köfteler yapalım. Köfteleri sivi yağda kızartalım.

Ayrı bir tencereye sıvı yağı ve margarinı alıp,kızdırılır.Küçük doğranmış soğanı ilave ederim.Seffaflaşana dek kavuralım.Ispanakları ekleyelim.

Ispanaklar yumuşayana dek tahta kaşık yardımıyla sürekli çevirelim.

Yarım su bardağı suyu 1 çorba kaşığı salçayla karıştırılır.Tencereye aktarılır.Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp,köfteleri ilave ederim.Hafifçe ateşte pisirelim.Sıcak olarak servis yapalım.

Köy Usulü Köfte - 388

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr Kıyma

400 gr Kabak

50 gr Rendelenmiş Parmezan Peyniri Veya Eski Kasar 1 Soğan

1 Yumurta

1 Yumurta Sarısı

2 Çorba Kaşığı Galeta Unu

Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları yıkayıp kazıyın.Soğanı ayıklayın.Hepsini minik minik doğradıktan sonra tuzlu suda haşlayın.

Süzdükten sonra bir de parmaklarınızla sıkarak suyunu çıkarın.Bir kaba koyup çatalla ezerek krema haline getirin.

Kıymayı, yumurtayı,yumurta sarısını,rendelenmiş peyniri,2 çorba kaşığı galeta ununu,tuz ve karabiberi ekleyin.Iyice karıştırıp,una buladığınız parmaklarınızla orta boyda köfteler yapın.

Iyice kızdirdiğiniz zeytinyağında,her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.Hemen servis yapın.

Kuru Köfte - 389

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Karabiber

1 kg. köftelik kiyma

1 tatli kasigi kimyon

2 adet haslanmis patates

1 adet kuru sogan

1/2 demet maydanoz

1 adet yumurta

2 dilim bayat ekmek

2 su bardagi sivi yag

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiyma, rendelenmis sogan, ufalanmis ekmek içi, yumurta, patates püresi, ince dogranmis maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu karistirip yogurun.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alip, parmak seklinde yuvarlayin.

Köfteleri kızdirilmis sivi yagda kızartin. Kuru köfteleri soguk olarak servis yapin

Kütahya Köftesi - 390

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Tarhana

2 Çorba Kasigi Kiyma

1 Çay Bardagi Bulgur

1 Çay Kasigi Karabiber

Yeterli Miktarda Tuz

1 Tatli Kasigi Kirmizibiber

1 ay Kasigi Nane

1 orba Kasigi Tereyagi

1 Kase Yogurt

YAPILIŞ TARIFI

Ön hazirlik olarak 2 çorba kasigi tarhanayi bir miktar ilik suyla islatin.

Takriben 1 saat sonra içine 1 çay bardagi bulguru ekleyin. Bulgurlar sisene kadar suyun içinde bekletin. Daha sonra bulgur ve tarhananın içine 2

orba kasigi kiyma, 1 çay kasigi karabiber ve yeteri kadar tuzu ekleyin.

Malzemeleri yogurup, hamur haline getirin. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alip, köfteler yapin. Tencereye 3 su bardagi su koyun. Su kaynayinca köfteleri içine atin. Üzerine 1 kase yogurdu dökün.

1 orba kasigi tereyagini tavada eritin. 1 tatli kasigi kirmizibiberi ve 1 çay kasigi naneyi içine atin. Karistirip köftelerin üzerine dökün.

Lahanali Köfte - 391

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

LAHANA IIN

3 Domates

1 Sogan

1 Tatli Kasigi Margarın

400 gr Lahana

150 ml Su

150 gr Süt Kremasi

Tuz

KOFTE İÇİN

2 Dilim Bayat Ekmek

Tuz

1 Sogan

500 gr Kıyma

1 Tatli Kasigi Siviyag

1 Yumurta

1 Tatli Kasigi Hardal

Kirmizi Tozbiber, Karabiber

Kizartmalik Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayi çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. Lahana için domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Sogani küp küp doğrayın.

Margarini bir tavada eritip sogani kavurun. Lahanayi ekleyip kavurmaya devam edin. Süt kreması ve suyu ekleyip kısık ateşte 25 dakika kadar piskin. Tuzlayıp domatesleri tavaya ekleyin.

Bu arada köfte için ekmeklerin kabuklarını kesip kalan ekmek içini su ile nemlendirin. Sogani küçük küpler halinde doğrayın. Siviyagi bir tavada kızdırıp sogani kavurun. Kıymayı bir kaseye alıp ekmek içi, sogan ve yumurta ile yogurun. Hardal, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ile tatlandırın. 16 yuvarlak yassı köfte oluşturun. Kızartmalık yağı bir tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Köfteleri lahana esliğinde servis yapın.

Mercimek Köftesi - 392

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardağı İnce Bulgur

2 Su Bardagi Kirmizi Mercimek

4 Su Bardagi Su

2 ay Kasigi Tuz

2 ay Kasigi Pul Biber

5 ay Kasigi Kimyon

1 Demet Yesil Sogan

1 Demet Maydanoz

3 ay Kasigi Salça

2 orba Kasigi Margarin

1 Sogan

YAPILIS TARIFI

Kuru sogani yemeklik sogan gibi dograyip margarinle biraz öldürelim. İçine salça ilave edip atesten indirelim. Diger tarafta mercimegi yikadiktan sonra dört su bardagi su ile haslayalim. Mercimekler sararip suyunu çektikten sonra atesten alip içine ince bulguru ilave ederek karistiralim.

Kapagini kapatip 15 dakika bekletelim. Maydanoz ve soganin yesil kisimlarini ince ince dograyip diger malzemelerle birlikte mercimekle bulgura ilave edelim. Daha sonra köfte seklinde biçimlendirerek servis yapalim. Dilerseniz servis tabagina aldiktan sonra üzerine yarim limon suyunu gezdirebilirsiniz.

Naneli Köfte - 393

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Küçük Sogan

2-3 Dilim Bayat Ekmek İçi

1/2 Kg Kiyma

2 orba Kasigi Kurunane

3 orba Kasigi Siviyag

2 orba Kasigi Salça

Yeterince Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyip islatilmis bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuru nane, 1

orba kasigi siviyağ, tuz ve kiymayla birlikte yogurun.

Hazirladiginiz köfte harcından minik toplar halinde köfteler hazirlayin.

2 orba kasigi siviyağda salçayi ezin. Biraz su ekleyin. Su kaynayınca köfteleri ilave edin. Biraz daha su ekleyip 15-20 dakika pisirin.(tenceredeki su köfteleri örtecek kadar olmalı)

Üzerine kuru nane serpin ve sicak olarak servis yapin.

Patates Köftesi - 394

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 adet orta boy patates

2 yemek kasigi nisasta

3 adet yumurta (birinin akini ayirrn)

3 kibrit kutusu kadar taze kasar

3 kibrit kutusu orta yagli beyaz peynir

Yeteri kadar tuz

1 ay kasigi karabiber

Üzeri ve kizartmak için :

Yeteri kadar sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabugu ile yıkayip haslayin. Soyduktan sonra sogutup rendeleyin. Yumurtalari, tuzu, karabiberi ve nisastayi patateslere ekleyip hafifçe yogurun.

Yumurta büyüklüğünde parçalar koparin. Elinize biraz nisasta bulayın, parmak uçlarınızı da nisastaya bulayıp patates hamurunu düzleştirin. içine bir miktar kasar, beyaz peynir koyun. Nisasta serpilmiş tepsiye yuvarlayın.

Yumurta akına sonra da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda pembelesene kadar kızartın. Servis tabagina çıkarıp servise sunun.

Patatesli Köfte - 395

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

4 patates

1 su bardağı rendelenmiş kasar

1 çay kasığı karabiber

1 çay kasığı fuz

1 kahve fincanı kıyılmış dereotu

1 çay bardağı un

3 yumurta

3 su bardağı sıviyağ

1 kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri ince rendeleyip rendelenmiş patatesleri avucunuzla sıkıp suyunu akitin ve bir kaba bosaltın. Üzerine un, karabiber, tuz, yumurta.

dereotu, kasar ve kabartma tozunu ilave ederek kasıkla karıştırın.

Elde ettiğiniz karışımı yuvarlak köfte şekli verin. Tavaya sıviyağ döküp kızdırın ve patates köftelerini kızartın. Servise hazırlayın.

Patatesli İçli Köfte - 396

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

Disi İçin:

3 Su Bardagi Ince Bulgur

Yeterince Su

1 Adet Yumurta

1-1,5 Çay Bardagi Un

Tuz

İçi İçin:

4 Adet Orta Boy Patates

1 Adet Orta Boy Sogan

1/2 Çay Bardagi Siviyag

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

1/2 Çay Kasigi Salça

Köftelerin Sosu İçin:

1/2 Çay Bardagi Sivi Yag

1 Çorba Kasigi Salça(Biber Salçası)

Pul Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayalım.Kabuklarını soyup rendeleyelim.Soganları yemeklik doğrayıp,sivi yağda pembeleştirelim.Salçayı ilave edip,bir dakika daha kavuralım.Ardından ,incecik doğranmış patatesleri ve maydanozu ilave edelim.Tuz ve biberini ayarlayarak atesten alalım.Daha sonra kullanmak üzere bekletelim.Ince bulguru yeterince sıcak su ile ıslatalım.(kisirlik bulgur ıslatır gibi).Bulgur sisince,içine unu,yumurtayı ve tuzu ,ilave ederek uzun süre yoguralım.

Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparıp önce elimizi ıslatarak yuvarlayalım.Sonra isaret parmagımız yardımıyla döndüre döndüre köftenin içini oyalım.Mümkün olduğunca ince oymaya özen gösterelim.Patatesli içten yeterince koyup,köftenin ağız kısmını büzerek

kapatalim(köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz.yoksa piserken çatlar).Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalim.Köfteleri kaynayan suya atıp,5-6 dk haslayalım. Delikli kepeçe ile çıkartalım.

Köfteleri dilersek kızartalım.Sosu için,salçayı sivi yağda iki dk.kavuralım.Pul biber ilave ederek,atesten alalım.Bu sosu ,köftelerin üzerine gezdirerek servis yapalım.

Not: Bazı yörelerde “simit” adı verilen, çig köftelik bulgurdan daha ince ve daha kepekli olan bir bulgurla yapılır. Simit ile yapılırsa, içine un ve yumurta koyulmaz. Sadece soguk su ile yogrulur.

Eğer çig köftelik bulgurdan yapacaksanız, tarifteki malzemeleri kullanın.

Ancak, elinizde yeterince şekil almiyorsa biraz daha un ilave edin.

Patatesli Tepsi Köftesi - 397

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

Köfte Hamuru:

750 gr İki Defa Çekilmiş Dana-Koyun Karisimi Kıyma 2 Dilim Ekmek

1 Yumurta Sarısı

1 Orta Boy Sogan

1 Demet Maydanoz(İnce Kiyilmiş)

Tuz, Karabiber

Köfte Baharı

Diğer Malzeme:

1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı

500 gr(5 Adet Orta Boy)Patates(Kabukları Soyulup,Yarım Santim Kalınlığında Yuvarlak Dilimler Halinde Kesilmiş)

1 Çorba Kasığı Un

200 gr.(2 Orta Boy)Olgun Domates Yada 1 Bardak Domates Suyu 15 gr.(1 Çorba Kasığı)Tereyağı

Yada Margarin

4-5 Dal Dereotu(Ince Kiyilmis)

YAPILIS TARIFI

Önce ekmeklerin kabuklarini alip,islatin.Sonra sikarak ufalayin.Karisik kiyma ,ekmek içi,yumurta sarisi,sogan, maydanoz,tuz,biber ve köftbaharini bir kaba koyun.Iyice yogurup,bu harçtan yuvarlak yassi köfteler yapin.

Çiçekyagini bir tavada kizartin.Patatesler pembelesmeden altin rengini alincaya kadar kizartin.Ayni yagda,çok az una buladiginiz köfteleri de hafifçe kizartarak bir tabaga alin.

Bir tepsiye köfte ve patatesleri birer sira olmak üzere dizin.Üzerine bir kasik yagla,bir tasim kaynatilmis domates suyunu dökün;üzerine dereotu serpererek 175 C#8217;lik firinda yaklasik 20-25 dk pisirin.Sicak olarak servis yapin.

Patlican Köftesi - 398

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

1 Kg Patlican

2 Adet Yumurta

3 Çorba Kasigi Un

1 Demet Maydanoz

3 Çorba Kasigi Ezilmis Beyaz Peynir

Sos İçin

3 Adet Domates

2 Çorba Kasigi Siviyag

4-5 Dis Sarmisak

1 Tatli Kasigi Seker

Kizartmak için

1 Su Bardagi Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanların kabuklarını alaca soyalım. Fındık iriliginde küp şeklinde doğrayalım. Patlicanlara 1 çay bardağı su ilave ederek, haslayalım.

Patlicanlar yumuşadığında atesten alarak, suyunu süzelim. Kevgire aktaralım. Elimizle bastırarak kalan suyu süzelim.

Sonra patlicanları çukur bir kaba aktarip, 2 adet yumurtayı, unu, tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu ve beyaz peyniri ilave edelim. Malzemeler özlesene dek karıştıralım. Karışımından bir kasık yardımıyla alarak, kızgın sivi yağa dökelim. Arkalı önlü kızartalım. Fazla yağını süzmek için kâğıt mutfak havlusunun üzerine alalım. 3

Sos için: domatesleri rendeleyelim. Dövmüş sarmisaklarla birlikte 2

çorba kasığı sivi yağda 3 dakika pisirelim. Seker, tuz ve karabiberi ekleyelim. atesten alalım. Köteleri sosla birlikte servis yapalım.

Patlicanlı Köfte - 399

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

200 gr Yarma (1 su bardağı)

600 gr Patlican

150 gr Yeşil Sivribiber

2 Adet Sogan

2 Adet Domates

50 gr Tereyağı

1 Yemek Kasığı Biber Salçası

5 Su Bardağı Et Suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarmayı 1/2 su bardağı sıcak su ve tuz ile yogurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Fındık

büyükliğünde köfteler yapın.

Patlicanlari alaca ayiklayin.Uzunlamasına 4'e bölün.

Daha sonra 3 cm. uzunlugunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm.

uzunlugunda dograyin.

Tereyagini eritin. Kiydiginiz soganlari tereyaginda hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandirin.

Domatesleri rendeleyin. Biber salçası ile karistirip sogana katin ve 2-3

dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayınca hazirladiginiz köfteleri içine atip 50 dakika pisirin.

Sivi yagi kizdirip patlicanlarin tamamini bir seferde hafifçe kizartin, bir kaba alın.

Daha sonra biberleri de ayni yagda kizartin.

Kizarmis biber ve patlicanlari kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.

10 dakika sonra atesten alip servis yap

Peynirli Hindi Köftesi - 400

Mutfak: Türk

Süre: 50dk

MALZEMELER

Yarim kilo hindi kiymasi

1 su bardagi rendelenmis

2 adet sogan

Yarim demet maydanoz

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

1-2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içinde hindi kiymasini, rendelenmis dil peynirini, ince dogranmis sogani, ince ince kiyilmis

maydanozu, yumurtayi, tuzu ve karabiberi harmanlayin.

Iyice yogurdugunuz hindili köfteden esit büyüklükte parçalar koparin.

Ovallestirip ve yassilastirip her bir parçayi una bulayin. Kizgin yagli tavada kizartin. Servis yapin.

Pilavli Tabak Köfte - 401

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr kiyma

1/2 kg Amerikan pirinci

100 gr taze kasar

salça (az)

2 dilim bayaf ekmek

tuz, karabiber, köfte bahari

YAPILIS TARIFI

Pirinçle sade bir pilav yapin. Diger tarafta köfteyi yapmak için, kiyma, bayat ekmek, siviyağ, tuz, ve baharati yogurun. Hazirladiginiz bu harçtan yumurta büyüklüğünde ve seklinde parçalar koparin. Bu parçaların iç

kisimlerini parmaginizda oyarak içersine yaptiginiz pilavdan ilave edin.

Pilavli köttelerin üzerine kasar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kizgin olarak isitilmis firina sürerek pisirin. Servisi yaparken arzuya göre patates, garnitür bezelye kullanabi

Pirinç Köftesi - 402

Mutfak:

Süre: 60 dk

MALZEMELER

Disi İçin:

1/2 Kg Pirinç

3 orba Kasigi Margarin

Tuz

İçi İçin

250 gr Yagsiz Kiyma

1 Adet Sogan

1 ay Bardagi Badem

1 Tatli Kasigi Tarçin

Tuz, Karabiber

1/2 orba Kasigi Margarin

Kizartmak İçin:

1 Adet Yumurta

Siviyag

Sos İçin:

2 Adet Elma

1 Adet Domates

1 orba Kasigi Salça

Biraz Ketçap

2 Dis Sarmisak

Biraz Su

Garnitür Olarak:

Kabak

Misir

Havuç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci haslayalım. Kalan suyunu süzelim. Pirinci 3 çorba kasığı margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralım. Baska bir kaba yarım çorba kasığı margarini alalım. Kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı kavuralım.

Bademleri bir süre sıcak suda bekleterek kabuklarını soyalım. Kiyarak kıymaya ilave edelim. Karisima tuz, karabiber ve tarçın ekleyelim.

Yogurulmuş pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elimizle incelterek açalım. İçine kıymayı içten koyup tekrar kapatarak köfte şekli verelim. Köfteleri çirpilmis yumurtaya bulayıp, kızartalım.

Sos İçin: Elmayı ve domatesi rendeleyelim. Diğer malzemeleri de ekleyerek boza kıvamında pisirelim. Köfteler ve garnitürle birlikte servis yapalım.

Pratik İçli Köfte - 403

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur

2 orta boy patates

200 gram kıyma

50 gram ceviz

2 su bardağı bulgur

2 yumurta

Kırmızıbiber, tuz,

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce içli köftenin harcını hazırlayın. Bunun için bir tavada kıyma ile soğanı kavurun. Cevizi ufalayın veya ince ince kesin ama sakın dövmeyin.

Isırdığınız zaman ceviz ağza gelmeli. Karabiber ve tuzu da ekleyin. Bir kenarda bekletin.

Diğer tarafta iki su bardağı bulguru, iki su bardağı sıcak su ile ıslatın.

Bulgur kabarırken, iki patatesi soyun. Tuzlu suda hasladıktan sonra rendeleyin. Bir yumurtanın tamamını ve bir yumurtanın sadece beyazını karıştırın ve patateslere ekleyin. Kırmızıbiber ve kabarmış bulguru da ekleyin ve yogurun. Payreks tabağı yağlayın. Hazırladığınız hamurun yarısını iyice yayın.

Daha önceden hazırlamış olduğunuz harcı, payreks tabağı yaydığınız hamurun üzerine serin. Hamurun geri kalan kısmıyla da üzerini kapatın.

Bir bıçak yardımıyla düzeltin. Üzerine kırmızıbiber serpin. Ayırdığınız yumurtanın sarısını sürün ve fırına koyun. Üzeri kızarıncaya servis yapın.

Pürelı Dalyan Köfte - 404

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

750 gr Orta Yağlı Kıyma

3 Adet Yumurta

2 Çay Kasığı Karabiber

2 Çay Kasığı Köfte Baharı

1/2 Çay Bardağı Hardal

2 Adet Havuç

2 Adet Patates

1 Demet Maydanoz

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Adet Sogan

1 Çay Bardağı Konserve Bezelye

Tuz

Çok Az Sivi Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içine kıymayı,ince ince doğranmış maydanozu,rendelenmiş soganı,ekmek

içini,yumurtalari,tuzu,karabiberi ve köfte baharini koyalım.Bütün malzemeleri özlesene dek yoguralım.

Kare seklindeki bir firin tepsisinin içine alüminyum folyoyu yayalım.Alüminyum folyonun üzerini çok az sivi yağ ile yağlayalım.Üzerine özlesene dek yogurdugumuz kiymayı elimizle bastırarak yayalım.Bu arada su dolu bir tencerenin içinde patatesleri ve havuçları yumusayana dek haslayalım.Patateslerin kabuklarını soyalım ve rendeleyelim.Bir kabin içine rendelenmiş patatesleri,tuzu ve karabiberi koyarak yoguralım.Havuçları tavla zari iriliğinde doğrayarak konserve bezelyelerle karıstıralım.Tepsinin içine koyduğumuz kiymanın üzerine hardalı sürelim.

Hardalın üzerine de patates püresini yayalım.Bezelye ve havuç karışımını köfte harcının üzerine döseyelim.

Alüminyum folyoyu kenarlarından tutarak yuvarlayalım.Köfteyi orta ısili fırında pisirelim.Alüminyum folyoyu köftenin üzerinden çıkartalım.Köfteyi dilimledikten sonra servis yapalım.

Pür Lezzet - 405

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr Orta Yağlı Kiyma

1 Kuru Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Yumurta

1 Çay Bardağı Ufalanmış Ekmek İçi

3 Domates

3 Patates

2 Patlıcan

1 Yemek Kasığı Tereyağı

1 Yemek Kasığı Domates Salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, kiyilmiş sarmisak, yumurta, ekmek içi, kimyon, tuz,

karabiber ile yogurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayarak teflon tavada her tarafını kızartın.

Patlıcanları yıkayıp, alaca soyun. Halka halka dilimleyerek sivi yağda kızartın. Patates ve domateslerin kabuklarını temizleyerek yuvarlak dilimleyin.

Yuvarlak fırın kabına köfte, patates, domates ve patlıcanları sırt sırta dizin.

Salçayı yarım çay bardağı suda eriterek yemegin üzerine gezdirin. Bir kasık tereyağı ilave ederek 200 derece fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Sarmisakli Köfte - 406

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Kg Ince Bulgur

2 Su Bardagi Su

1 Kg Orta Boy Domates

5 Bas (35-40 dis) Sarmisak

1 Demet Maydanoz

1 Çorba Kasigi Biber Salçası

1/2 Su Bardagi Un

2 Yumurta

10 Su Bardagi Su

1 Limon

1 Çay Bardagi Çiçekyagi

Karabiber, Kimyon, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru tepsiye koyup 2 su bardagi sıcak su ile ıslatin.Kabarincaya kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatları ilave edip ara sıra su serpererek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Serçe parmaginezla ortasında küçük bir çukur olusturup unlanmış tepsiye dizin.

Kaynamakta olan 10 bardak suya yarım limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayın. Köfteler suyun üstüne çıkmaya başlayınca geniş bir kaba alın.

Sarmisakları ince kiyip yağda kavurun. Kabukları soyulup küp doğranmış domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasım kaynatıp ocaktan alın. İnce kiyilmiş maydanoz ve yarım limon suyu ekleyip tahta kasıkla harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.

Sebze Köftesi - 407

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 adet havuç

1 adet kereviz

4-5 çiçek karnabahar

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 yemek kasigi margarin

1,5 yemek kasigi un

2 su bardagi et suyu

1 bardak galeta unu

2 adet yumurta

1,5 su bardagi sivi yag (kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri özelliklerine göre kabuklarını soyun, yıkayın. Az suyla yumuşayınca kadar haslayıp suyunu süzün.

Diğer tarafta yağla unu kavurun. Üzerine soğuk et suyunu ekleyip karıştırma teliyle karıştırarak muhallebi kıvamında pisirin. İçerisine tuz ve karabiber ilave edin. Haslanmış sebzeleri ezip hazırlanan unlu sosla karıştırın.

Soğuyunca köfte şekli verin. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın.

Isitilmiş yağda altı üstü pembelesinceye kadar kızartın. Servis tabagina alarak servise sunun.

Soganli Köfte - 408

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

5 Orta Boy Sogan

1/2 Demet Maydanoz

1/2 Kg Kiyma

1/2 Çay Kasigi Karbonat

4 Çorba Kasigi Un

2 Yumurta

Siviyag (Kizartmak İçin)

Karabiber, Kimyon, Tuz

3 Çay Kasigi Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari temizleyip çok ince dograyin ve biraz tuzla ovun. Maydanozlari ince ince kiyin.

Bir kapta kiyma, sogan, maydanoz, yumurta, un, karbonat, karabiber, kimyon ve tuzu karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

Hazirladiginiz köfte hamurundan kasikla alarak una bulayin. Dilediginiz sekli vererek kizgin yagda kizartin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Tavuk Dalyan Köfte - 409

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet tavuk gögsü

1 adet sogan

2 dis sarimsak

2 dilim bayat ekmek

1 adet yumurta

500 gr ispanak

1 adet havuç

1 çorba kasigi sivi yag

Yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar

Sosun malzemesi:

2 bardak tavuk suyu

1 tatli kasigi misir nisastasi

1 tatli kasigi köri

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuklari ince sekilde dovup yanyana birlestirin.Ekmek içini, baharati, sarimsagi, sogani ve yumurta sarisini ilave edip yogurun ve tavuklarin uzerine yayin.

Ispanaklarin yaprak kisimlarini 1 çorba kasigi sivi yag ile kavurun.

Ispanaklar sogduktan sonra daha önce hazirladiginiz karisimin uzerine yayin. Ispanaklarin uzerine haslanmis havuç koyup,tavuklari rulo seklinde sarin.

Uzerine yumurta aki sürüp firina verin. Iyice kizardiktan sonra sicak olarak,sosla servis yapabilirsiniz. Isterseniz süslemek için patates veya makarna kullanabilirsiniz.

Sosun hazirlanisi:

2 bardak tavuk suyu ile bir tatli kasigi misir nisastasini eriterek ateste kaynatin. Boza kivamina gelince bir tatli kasigi köri ve birazcik yeni bahar ilave ederek karistirin. Sosunuz hazirdir.

Afiyet olsun...

Taze Kassarli Köfte - 410

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr kiyma

250 gr dilim kasar peyniri

1 adet kuru sogan

1 su bardagi ufalanmis ekmek içi

Yarim kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içeresine kiymayi alin. Uzerine sogani rendeleyin. Ekmek içi, tuz, karabiber ve suyu içeresine ilave ederek yogurun.

Yogurdugunuz kiymayi iki parçaya bölün. Birinci iç yumagi yagli kagit uzerine serin. Dilim kasar

peyniri üzerine dizin. İkinci yumagi da peynirlerin üzerine yerlestin.

Biçaginizi islatarak istenilen sekilde kesin. Teflon tavada firin izgarasinda pisirin. Üzerine istenirse ketçap ve mayonez gezdirin. Servis tabagina aldiktan sonra servise sunun.

Tiritli Köfte - 411

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Nohut

1 Tatli Kasigi Tereyagi

1 Tatli Kasigi Margarin

100 gr Kuzu Eti

1 Çorba Kasigi Salça

1 Adet Sogan

Hamur İçin:

1 Çay Bardagi Ince Bulgur

50 gr Çok Çekilmis Kiyma

2 Adet Yumurta

5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle bir gece önceden 1 su bardagi nohutu derin bir kaba alip,islatin.Bir gece bu sekilde bekletin.

Bol suda haslayin.1 tatli kasigi tereyagi ve margarini tavada eritip,etleri,etleri bu yagda karistirarak soteleyin.Yemeklik dogranmis sogan ve 1 çorba kasigi salçayi ekleyin.Bir miktar su ilave edip kisik ateste iyice pisirin.Tuz ve nohutlari da tencereye ilave edin.Tencereyi ocaktan alin.

Hamur için;1 çay bardagi ince bulgur ve kiymayi karistirin.Su ilave edip,yogurun.Tuzunu ekleyin.Yogurmanin sonuna dogru hamura tek tek yumurtalari kirin.

Kiymayi tereyagi ile tavaya alip,çevirerek kavurun.İçine bir tutam tuz ve karabiber katin.Sogan ile margarini ayri tavada kavurun.Daha sonra ikisini bir tavaya aktarip,beraberce kavurun.İçine,ikiye yada dörde bölünmüş cevizler ilave edin.Yagin donmasi için bekletin.

Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklüğünde açin.İçini hazirlayip,donmaya biraktiginiz et ile doldurun.Ayrica hazirladiginiz hamurun bir kismini nohut seklinde yuvarlayip yemege eklemek için hazirlayin.Yemek pistikten sonra nohut büyüklüğünde hamurlar ve ceviz büyüklüğündeki et ile doldurulan hamuru yenmege ekleyin.Sicak olarak servis yapin.

Yogurtlu Bulgur Toplari - 412

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Ince Bulgur

1 Su Bardagi Un

1 Adet Sogan

2 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Çorba Kasigi Salça

1 Tutam Pulbiber

2 Dis Sarmisak

2 Su Bardagi Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi bulguru çukur bir tabaga alip,üzerine yeterli miktarda sicak su ekleyin.Iyice sisene dek bekletin.Daha sonra süzgeçten geçirip,genis bir kaba alin.Un,tuz ve karabiberi ilave edin.Yogurarak hamur kivamina getirin.Elinizle koparip,minik toplar yapin.

Tencerede su kaynatin.Çok az tuz katin.Köfteleri suya alip,haslayin.Kevgirden geçirip, tabaga alin.Diger tarafta sarmisaklari dövüp,yogurda katin.Bulgur toplarinin üzerinde gezdirin.

Üzerinin sosunu hazirlayin.Bunun için,2 çorba kasigi sivi yagi kizdirin.Yemeklik dogradiginiz soganlari yagda kavurun.1 çorba kasigi salça ve bir tutam pulbiberle karistirin.Köftelerin üzerine gezdirin.Sicak olarak servis yapin.

Yogurtlu Köfte - 413

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan

1 Demet Maydanoz

500 gr Dana Kıyma

2 Yemek Kasigi Galeta Unu

250 gr Süzme Yogurt

4 Adet Yumurta

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

kiymayı, 2 yemek kasigi galeta unu, 250 gram süzme yogurt ve 4 adet yumurta ile karistirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Ellerinizi ıslatarak 8 adet köfte yapin.

2 yemek kasigi margarini kızdırıp köfteleri önce kuvvetli ateste kızartin.

Sonra atesi kisin ve her iki taraflarini 5er dakika pisirin.

Hazırladiginiz köfteleri mantar kavurmasi ve patates püresi ile birlikte servis yapin.

Yufkali Darüzziyafe Köftesi - 414

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gram tavuk,

2 adet sogan

150 gram dana eti

100 gram kuzu eti

100 gram mantar

2 adet yufka

1 adet yumurta

1 ay kasigi tuz

100 gr. file fistic

4 dilim beyaz ekmek

Yarim demet maydanoz

YAPILIŞ TARIFI

Yufka hariç bütün malzemeyi birlikte karistirin. Kiyma makinasinda bir kez çektikten sonra zdeslesene kadar iyice yogurun. Daha sonra kiymayi rulo haline getirin ve yufkaya sarin.

Bu sekilde yarim saat buzdolabinda dinlendirin. Daha sonra rulolari 2-3

cm. genisliginde kesip sislere dizin. Kömür atesinde ızgara yapin.

Pisen köfteleri, yine ızgarada pisirdiginiz domates ve biberlerle süsleyerek servise hazirlayin.

Yüksük Köfte - 415

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Irmik

1 Kg Köftelik Bulgur

1 ay Bardagi Un

2 Adet Yumurta

1 orba Kasigi Biber Salçasi

1 Tatli Kasigi Kimyon

2 Adet Yumuta

1 Adet Limonun Suyu

Yeterince Su

Tuz

Sos İçin:

4 Adet Domates

4 Çorba Kasigi Domates Salçası

7 Dis Sarmisak

Tuz

4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru yeterince ilik suyla önceden islatin.Suyu çektikten sonra genis bir kaba aktarin.Üzerine 1 çorba kasigi biber salçasini ve 1 tatli kasigi kimyonu ekleyin.Iyice yogurun.

Sonra azar azar ve sürekli yogurarak irmigi ilave edin.Irmigi iyice yedirdikten sonra unu ve yumurtalari ilave edin.Malzemeler özlesene dek yogurun.Bulgurlu harçtan misket iriliginde yuvarlaklar hazirlayin.Sonra bu yuvarlaklarin üzerine parmaginizin ucunu iyice bastirin.Derin bir çukur olusturun.Tüm malzemeyi bu sekilde hazirlayin.

Malzemeyi pisirecek kadar suyu tencereye alin.1 adet limonun suyu ve yeterince tuz ilave edin.Su kaynadiktan sonra bulgurlu köfteleri suya atin.

Bu arada sos için tavaya 4 çorba kasigi zeytinyagini alin.Rendelenmis domatesleri ve 4 çorba kasigi domates salçasini ilave edin.Koyulasmaya basladiginda dövülmüs sarmisaklari ve yeterince tuzu ilave edin.Sosu ocaktan alin.

Hasladiginiz köftelerin suyunu süzün.Servis tabagina aldiginiz köftelerin üzerine domatesli sosu döküp,servis yapin.

Yuvalaca - 416

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma

1 çay bardagi Amerikan pirinci

3-4 dilim bayat ekmek

Kızartmak İçin:

3 yumurla

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm köfte malzemelerini iyice yogurun. Bu hamurdan iri köfteler hazırlayın. Önce yumurtaya sonra una bulayıp kızartın.

Yayvan bir tencereye alıp 2 bardak su idave ederek 1 saat pisirin.

Pisirdiginiz köftelerin üzerine kızdırılmış tereyagini döküp servise sunun.

Yuvarlama (Piyale Köfte) - 417

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Kg Patates

7-8 Dal Demet Maydanoz

1 Sogan

4 Sivribiber

2 Domates

Karabiber

Kimyon

Kirmizibiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi hasladıktan sonra rendeleyin.Sivribiberi ince ince kiyin.Sogan ve domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Bütün malzemeleri patatese ekleyip köftenin hamurunu hazırlayın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.Köfteleri önce una,sonra yumurtaya buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.

Yuvarlama (2) - 418

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

3.5 Su Bardagi Un

1/2 kg Kiyma

3 Yumurta

3 Çay Bardagi Süt

5 Su Bardagi Su

Tuz

1 Su Bardagi Siviyag

Sos için:

2 Su Bardagi Yogurt

3-4 Dis Sarmisak

2 Çorba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı un, yumurta, süt ve tuz ilave ederek yogurun. Elde ettiğiniz hamurdan findik büyüklüğünde parçalar koparip yuvarlak köfteler hazırlayın. Siviyagi tavada kızdırıp köfteleri kızartın.

Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatın. Kızarttığınız köfteleri ekleyip haslayın. Kevgirle alın.

Tereyagini küçük bir tavada eritip salçayı ekleyin. Sos kıvamını alıncaya kadar kavurup atesten alın. Sarımsakları ezip yogurtla karıştırın.

Yuvarlamayı

Bildircin Kebap - 419

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

- 4 Adet Bildircin
- 2 Adet Bostan Patlican
- 60 gr Tereyagi
- 1 Yemek Kasigi Un
- 1 Yemek Kasigi Krema
- 2 Yemek Kasigi Salça
- 1 Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani tepesinden keserek içerisini oyun.Bildircinlari temizleyin patlicanlarin içerisine koyarak tepsiye alın. Tencerede tereyagini eriterek, içerisine un koyup biraz kavurun. içerisine salça, et suyu, tuz, karabiber ve krema koyarak bir tasim kaynatin.

içerisinde bildircin olan tepsiye koyarak üzerini folyoyla kapatip firina koyun. 200 derece firinda pisirin. Bildircinlar pisene kadar firinda kalsin.

Servis tabagina alarak sicak olarak servise sunun **ardak Kebabi - 420**

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

- 1/2 kg. Kusbasi Kuzu Eti
- 2 Bas Sogan
- 4 Dis Sarmisak
- 2 Domates
- 3 Sivribiber
- 2/3 Su Bardagi Süt
- 5 orba Kasigi Un
- 1 Yumurta

Tuz, Karabiber

Kekik

1 Dilim Taze Kasar

Ketçap ya da Salça

YAPILIŞ TARIĞI

Öncelikle kusbasi kuzu etini; soğan, sarmisak, domates, biber ile su, tuz ve yağini ekleyerek pisirin. Pisen etleri süzerek baska bir kaba alın ve kekikleyin.

Unu, yumurtayı ve sütü iyice çirpin. Un topakları kalmamasına dikkat edin. Krep hamurundan bir kepee alarak az yağlanmış teflon tavada 3

dakika bir tarafını, 3 dakika diğer tarafını olmak üzere pisirin. Tarifler dört kişilik verildiğinden 4 krep yeterli olacaktır.

Krebi bir kaseye koyarak pisen etleri içine yerleştirin. Kasenin dışında kalan krep hamuruyla ağzını kaptın. Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerleştirin.

Kreplerin üzerine krep bohçasının büyüklüğünde bir dilim taze kasar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça ya da ketçap koyarak 150 derece fırında peynir eriyene kadar pisirin.

Bonfile Kebabi - 421

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Bonfile

10-11 arliston Biber

3 Adet Domates

2 Adet Soğan

100 gr Tereyağı

Tuz, Karabiber

8 İri Mantar(Arzuya Göre)

8 Küçük Sosis(Arzuya Göre)

8 Kiraz Domates(Arzuya Göre)

1/2 Limonun Suyu

1/2 Çay Bardagi Zeytinyagi

Birkaç Taze Biberiye

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri tokmakla döverek parçalamadan inceltelim.Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp ince uzun doğrayalım.Soganları yemeklik doğrayalım.Domatesleri fındık büyüklüğünde doğrayalım.

Bir tavaya tereyagini alıp soganları pembelestirelim.Ardından biberleri tavaya aktarip 3 dak sote edelim.Buna domatesleri ekleyelim.2-3 dak.

daha kavurup tuz ve karabiberi de ekleyerek atesten alalım.Bonfile parçalarının ortalarına bu harçtan yeterince koyalım. Bonfilelerin yan kenarlarını hafifçe içe döndürelim ve sararak kürdanla iki uçlarını teyeller gibi tutturalım.

Mantarların sap kısımlarını çıkartalım ve nemli bir bezle temizleyelim.Sosislere çatalla bıkaç delik açalım.Kiraz domatesleri de yıkayıp kurulayalım.Bonfilelerle birlikte sıra sıra mantar,sosis ve domatesleri de dizelim.

Sisleri tepsiye yerlestirelim.Yarım limon suyuna zeytinyagini ekleyerek karıstıralım.Bu sosa tuz,karabiber ekleyelim.Sosu fırça yardımıyla veya elimizle sislere sürelim.Taze biberiye dallarını tepsiye yerlestirerek süsleyelim.Etler kızarana dek pisirdikten sonra fırından alalım.

Yulafli Sebze Çorbasi - 422

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

40 gr yulaf (4 tatlı kasığı)

1 Adet sogan

1 Adet orta boy havuç

1 Çay bardagi kiyilmis ispanak

1 Adet orta boy patates

1 Tatli kasigi salça

1 Çorba kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Soyup yikadiginiz sogani ve patatesi ince ince dograyin.

Havucu yikayip rendeleyin.

Ayçiçek yagi ve bütün malzemeleri 4 su bardagi su ile birlikte düdüklü tencereye koyun.

Yarim saat kadar pisirin ve sicak servis yapin

Yogurtlu Domates Çorbasi - 423

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 Kutu domates suyu

1 Kahve fincani kepek unu

4 Adet arpacik sogan

1 Su bardagi yogurt

2 Su bardagi su

1 Çay kasigi karabiber

3 Damla acili sos (istege göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Domates suyu, kepek unu, su, sogan, tuz ve karabiberi bir tencerede birlestirip, karistirarak kaynatin.

Çorba kaynayinca atesi kisin ve 10 dakika kaynatin.

Pisirdiginiz çorbayi ocaktan indirip, sogumaya birakin.

Yarim saat sonra yogurdu ilave edip, blendirdan geçirin ya da çirpma teli ile iyice çirpin.

Isitarak servis yapin.

NOT : Dilerseniz çorbaya 3 damla acili sos da ekleyebilirsiniz.

1 Porsiyon yogurtlu domates çorbasinin enerji be besin degerleri: 36

kalori, 3 gram protein

Ispanakli Firinda Börek - 424

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 kg Un

300gr Rama yagi

Maya

Tuz

1 tane Kabartma tozu

Aldigi kadar un 1/2 Kg Ispanak

Beyaz peynir

Kasar peynir

1/2 Cay bardagi zeytin yag

Sogan

Karabiber

YAPILIS TARIFI

Hamuru önermis oldugumuz mazemeleri ekleyip kulak memesi yumusakliga getirinceye kadar yoguralim , daha sonra hamurun üstünü

örterek bir kenarda dinlenmesi için birakalim , hamuru biraktikten sonra diger tarafa geçip ispanaklari yıkayip , yagi isitalim , ufacik dogramis oldugumuz soganlari ve incek kiydigimiz ispanaklari yagin içinde güzelcene kavuralim , bu ispanagi kavurduktan sonra tuzunu biberini ilave edelim , bu islemler bittikten sonra peyaz peyniri ufalayip bu mazemenin içine koyalım , bu malzemeyi bir kenara çekip sogumasini beklileyelim , bu arada hamurumuz kabarmis haline gelmistir ,

orta boydan büyük bir bezi hazırlayıp masanın üstüne unluyalım üstünde bu hamuru yavaş yavaş açalım ne ince nede kalın olacak bu açtığımız hamur mesela 1cm olabilir kalınlığı , tepsiyi yağlıyalım ve açtığımız hamuru tepsiye yerlestirelim daha sonra üstüne sogumus olan ispanagi güzelce yayalım her dört tarafına ve üstüne kaçır peynir rendeleyip firina sürelim firin 200 derece olmalı 15-20

dakika pisirelim (lütfen devamlı bakın belki firin degisik olabilir daha çabuk pisme imkani olabilir)
 pistikten sonra ufak kare haline keselim **Patatesli pogaça - 425**

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 yumurta aki

1 çay bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 çay bardagi sivi yağ

1 çay bardagi eritilmiş margarin

bir miktar galate unu 1 paket vanilya

Patates

sogan

içi için:

Bir miktar haslanıp ezilmiş patates

YAPILIŞ TARİFİ

yumurta aki, yogurt, yağlar, kabartma tozu ve vanilyayı kulak memesi kıvamına gelene değin unla yogur. küçük toplar yaparak içine patates içimizden bir miktar koyup, yuvarlayarak önce yumurtanın sarısı daha sonra dagaletе ununa batırıp tepsiye diz. 200 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pisirin

sodali börek - 426

Mutfak:

Süre: 20

MALZEMELER

6 yufka

küçük paket lor peyniri yada light beyaz peyni

1 paket katiyag

3 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

6 yufkayı tepsiye yağlamadan yerleştirep malzemeyi arasına koyunuz.en üst kati alta kıvrınız ve hazırladığınız böreği karelere kesiniz. Arasına hiç

bir harç koymayacaksınız. üzerine eritilmiş yağı döküp diğer tarafta 3

yumurtayı çukur kaptaki çirpiniz.üzerine 2 sise sodayı boşaltın yumurta kabarmaktadır kabin derin olmasına dikkat edin.onuda tepsiye dökün.yufkalar karışımı çekince pisirin ve servis yapın afiyet olsun.

Celtik Kebabi - 427

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gr. Bonfile

1 Çorba Kasığı Margarin

1 Adet Patates

2 Çorba Kasığı Yogurt

1/2 Domates

Sivi Yağ (Kızartmak İçin)

1 Adet Sivribiber

1 Tutam kekik

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileyi keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin.Firin ızgarasında çevirerek altını ve üstünü 1-2

dakika pisirin.

Tavada margarini eritin. Izgarada pismis bonfileleri sote edin. Tuz, karabiber ve kekigi ekleyin.

Patatesi kibrit çöpü biçiminde dograyin. Sivi yagda kizartin. Servis tabagina alin. Üzerine yogurdu ilave edin. Izgarada kizarttiginiz etleri de ekleyin. Domates ve biberi izgarada kizartip, garnitür olarak yemegin yaninda servis yapin.

Cökertme - 428

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. Dana Kontrfile

8 Orta Boy Patates

Kizartmak İçin Sivi Yag

2 Çay Kasigi Karabiber

2 Çay Kasigi Kimyon

2 Çay Kasigi Kirmizibiber

400 gr Süzme Yogurt

6 Dis Sarmisak

100 gr Tereyagi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisaklari dövün. ve süzme yogurt ile karistirin.

Patatesleri soyup yikadiktan sonra kurulayin. Rendeleyip kizgin yagda kizartin ve kevgirle alin. Genis bir servis tabagina yayin. Üzerine süzme yogurdu dökün.

Tavada tereyagini eritip tuz ilave ederek ilik bir ortamda bekletin.

Etleri kömür izgarasinda pisirin. Çubuk seklinde kesip ilik tereyaginda baharatlarla birlikte 8-10 dakika pisirin. Etleri süzme yogurdun üzerine yerlestirin.

Tabagi turp, yesil biber ve domates ile süsleyip sicak olarak servis yapin **Dizme Patlican Kebabi - 429**

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

500 gr Iri ekilmis Az Yagli Kuzu Kiyma

4 Adet Iri Ay Patlican

2 Adet Domates

5-6 Adet Yesil Sivribiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymenin içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yogurun. Patlicani yikadiktan sonra soymadan enine 4-5 cm boyunda kesin.

Kiymadan irice ceviz byklgnde parçalar alip köfte sekli verin. Bir patlican bir köfte olarak yanyana dizin. zerine sivri biber ve domates dilimleyip dizin.

Önceden isitilmis firinda pisirin. Firindan ikarinca üzerine yarim çay bardagi su serpin. Agzini rtn 10 dakika dinlendirin. Lavas ekmekle servise sunun

Enginarli Yuva Kebabi - 430

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4 Enginar

1 Limon

1 Sogan

1 Domates

1 orba Kasigi Margarin

3 orba Kasigi Kiyma

1 Sivri Biber

1 Havuç

10 Arpacik Sogan

1 Su Bardagi Et Suyu

1/2 ay Kasigi Köri

1 Su Bardagi Bezelye

4 Dal Dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari temizleyip,limonla ovun.Limonlu suda haslayarak firin kabina alin.Kiyilmis sogani yagda pembelesinceye kadar kavurun.Kiymayi ilave ederek suyunu çekene dek kavurmaya devam edin.

Kavrulmis kiymayi enginarların ortasına doldurarak bir firin kabina alin.Üzerlerine domates ve biber dilimleri yerlestirin.Kabuklarını temizlediginiz arpacik soganlarını,küp seklinde kesilmis havuç ve bezelyeleri tepsiye yerlestirin.Tuz,karabiber ve kri serpin.

Bir bardak et suyu dökerek firinda 15 dk pisirin.Üzerini dereotu ile süsleyip sicak olarak servis yapin.

Fistikli Kebap - 431

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr. Az ekilmis Az Yagli Koyun Eti Kiymasi

150 gr. I am Fistigi

Tuz, Karabiber

5 - 6 Sivri Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Az ekilmis koyun eti kiymasini tuzla yogurun. I am fistiklerini 3-4

parçaya bölerek kıymaya ekleyin ve yogurun. Yogurdugunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak sislerin üzerine dizin.

Hazırladığınız sis köfteleri kömür atesinde pisirin. Biberleri de kömür atesinde közleyerek pideye sarin. Istege göre köftelere pul biber ekerek servis yapin

Gelin Kebabi - 432

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Hamur İçin:

1,5 Su Brdagi Un

2 Çorba Kasigi Sivi Yag

1/2 Çay Kasigi Kabartma Tozu

Biraz Su, Tuz

Üzerine:

2 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Adet Sogan

250 Gr Kıyma

2 Adet Sivri Biber

1 Adet Domates

5 Adet Mantar

2 Çorba Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz

Tuz, Karabiber, Kekik

Sos İçin:

1 Çay Kasigi Salça

1 Tatli Kasigi Un

YAPILIŞ TARİFİ

Önce hamuru hazırlayın.Bunun için un,tuz,sivi yağ ve kabartma tozunu karıştırın.Yeterli miktarda su ilave edin.Yogurarak hamur haline getirin.Üzerini nemli bir bezle örtüp,dinlendirin.

Sonra hamurdan iri bezeler koparin.Yemek tabagi büyüklüğünde açın.Teflon tavayi yağlayın.Hamuru tavaya alıp,arkalı önlü kızartın.

Üst malzeme için sivi yağı kızdırın. Soganı rendeleyip yağda kavurun.Kiymayı ekleyin.Kavurun.Küçük doğranmış biber,domates ve mantarları ilave edin.Tuz,karabiber ve kekigi ekleyin.Hamuru servis tabagina alın.Üzerine malzemeyi yayın.

Salça,un ve et suyunu çirpin.Ateste koyulasana dek pisirin.Yemegin üzerinde gezdirin.Ince kiyilmiş maydanozla süsleyip, servis yapın.

Halil Ibrahim Sofrasi Kebabi - 433

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet milföy hamuru

3 adet soyulmuş sosis

250 gr mantar

4 dilim pastırma

100 gr taze kasar

1 adet yumurta

tuz

köftesi için:

1/2 kg kiyma

1 adet sogan

2 dilim ekmek içi

1 tatlı kaşığı sivi yağ

tuz

köfte bahari

kekik

karabiber

püre için:

3 adet patates

1/4 paket margarin

1,5 su bardagi süt

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları haslayıp süzelim (3-4 tanesini süs için ayırıp,diğerlerini küçük küpler halinde doğrayalım.) Pastirmayı uzun uzun yarım cm eninde keselim.Kasari da küp küp doğrayalım.

Sosisleri ince halkalar halinde doğrayalım. Kasar ve mantarları bir tabakta karabiberle birlikte harmanlayalım. Köfte için sogani rendeleyelim. Ekmek dilimlerini islatıp,sikarak ilave edelim. Baharatları ve tuzu ekleyelim.

Hepsini karıştırıp,sivi yağ,yumurta ve kiymayı ekleyerek yoguralım.

Püre için:patatesleri soyup haslayalım. Pistikten sonra rendeleyelim. Bir kapta margarini eritelim. Rendelenmiş patatesleri yağı yedirerek sütü ilave edelim. 10x10 ebadında kare şeklindeki milföy hamurunun 4 kösesine birer tane sosis ve kasar koyup küçük üçgen biçiminde katlayalım.

Köfteden seftali büyüklüğünde bir parça alalım. Elimizle büyük bir yuvarlak açalım. İçine pastırma,kasar ve mantarı koyarak rulo şeklinde saralım.

Kare şeklindeki milföy hamurunun üzerine sosisleri koyduğumuz köselere çapraz gelecek şekilde iki adet rulo sarılmış köfte koyalım. İki köftenin arasına iki üç katlı kasığı püre koyalım.

Bu işlemi 4 yaprak milföy hamuruna da uygulayalım. Kalan hamurları uzun ve ince seritler halinde kesin. Köftelerin üzerine kafes şeklinde yerlestirelim. Kalan sosis,kasar peyniri ve mantarla süsleyelim. Üzerine yumurta sarısı sürerek 250 derecedeki fırında 35 dk pisirelim ve servis yapalım.

İncik Kebabi - 434

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

- 4 Adet Kuzu Incik
- 1 Adet Kirmizibiber
- 1 Adet Dolmalik Biber
- 1 ay Kasigi Salça
- 1 Adet Sogan
- 1 itre Su
- 1 ay Kasigi Tane Karabiber
- 1 ay Kasigi Rosemary
- 3 Adet Defne Yapragi
- 1 Tatli Kasigi Tuz
- 4 Adet Patates
- 8 Adet Taze Fasulye

YAPILIŞ TARIFI

Kuzu incikleri temizlendikten sonra tencereye aktarin. Biberlerin ekirdek yataklarini Çikardiktan sonra iri parçalar halinde dograyin ve etin üzerine ekleyin. Sulandırilmis 1 ay kasigi domates salçasini ilave edin.

Soganin kabuklarini soyduktan sonra iri iri dograyin. 1 litre suyu tencereye aktarin. Son olarak 1 çay kasigi rosemary, 3 adet defne yapragi ve 1 tatli kasigi tuzu tencereye aktarin. Etler yumusayana dek pisirin. Önceden hasladiginiz patates ve taze fasulyelerle birlikte servis yapin.

Iskender Kebabi - 435

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

- 1/2 Kg Kusbasi Et
- 2 Adet Sogan

3 Dis Sarmisak

3 Adet Domates

2 Adet Sivri Biber

Tuz, Karabiber

1 ay Kasigi Salça

1 Su Bardagi Sicak Su

1 Adet Pide

1 ay Kasigi Tereyagi

Üzerine:

2 orba Kasigi Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım kg kusbasi eti tencereye alın.2 adet soğan ve 3 dis sarmisagi yemeklik doğrayın.Küp küp doğranmış 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin.1 çay kasigi salça,tuz ve karabiberi ilave edin.Domateslerin suyu çekene dek kisik ateste pisirin.1 su bardagi sicak su ekleyin.Sebzeler iyice yumusayınca ocaktan alın.

1 adet pidenin üzerine 1 çay kasigi tereyagini sürün.Kare biçiminde kesin.Etleri pisirdiginiz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanina 2 çorba kasigi yogurt ekleyin.2 çorba kasigi tereyagini eritip,etlerin üzerine gezdirin.

Islim Kebabi - 436

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

125 gr Margarin

1 Kg Kusbasi Et

3 Adet Soğan

1/2 Kg Domates

1 Su Bardagi Su

1 Kg Patlican

1 orba Kasigi Tuz

3 Adet Dolmalik Biber

YAPILIS TARIFI

Tencereye 1 orba kasigi margarini alin. Dogranmis sogan ve eti ilave edin. 5 dakika atesin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi dograyip tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pisirin. Etlar pisince suyunu süzüp ayri bir kaba alin.

Dilimlenmis patlicanlari tuzlayip 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayin. Kalan margarini genis bir tavada hafifçe kizdirip, patlicanlari kizartin. Aldiginiz patlicanlari kagit havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasına 1 adet enlemesine patlican yerlestirin.

zerine birkaç et koyun. Patlicanlarin kenarlarini birlestirin. zerine dilimlenmis 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Eti pisirdiginiz suyu üzerine gezdirin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10

dakika pisirip servis yapin.

Istim Kebabi - 437

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

1 tatli kasigi Tuz

1/2 orba Kasigi Karabiber

1/2 adet Limon

200 gr Arpacik sogani

200 gr Patlican

50 gr Dolmalik biber

1/2 bardak Zeytinyagi

200 gr Domates

30 gr margarin

1 bardak Su

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak limonun kabugunu ve iç tarafındaki beyaz etli kismini alip, atin. Limonun kalan kismini ince dilimleyin.

Arpacik soganlarini ayiklayip, bütün olarak birakin.

Patlicanlari hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kisimlarini alin, iri parçalar halinde -kusbasi et büyüklüğünde- dograyin.

Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kismini alip, atin. Iri parçalar halinde dograyin.

Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin.

Maydanozu yıkayip, iyice kuruladıktan sonra, ince kiyin.

Etlerin üzerine tuz ve biberi serpin. Bir kasikla iyice karistirin.

Bir tencerenin dibine, tuzlanip biberlenmis kuzu etlerini koyun. Tencereyi bir kenara kaldirin.

Zeytinyagini bir tavada kızdirin. Sirasiyla arpacik sogani, patlicani ve dolmalik biberi, bir masayla kızardıkça alt üst ederek, pisirin. Sebzeleri, fazla yaglarini süzdürmek üzere kagit peçete üzerine çıkartin.

Tenceredeki etlerin üzerine sirasiyla limon dilimlerini, arpacik sogani, domatesleri, patlican ve dolmalik biber parçalarini dizin.

Yagi küçük bir kapta orta ateste eritin. Yag erir erimez, kabi atesten alin.

Erimis yagi, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine dökün. Suyunu ilave edin.

Tencerenin kapagini sikica örtün. Etrafini, su ve unla hazirlayacaginiz koyu bir bulamaçla kapatın.

Tencereyi agir atese oturtun. Kebabi, agir ateste yaklasik 45 dakika pisirin.

Tencereyi atesten alin. Etlerin pisip, pismedigini kontrol edin. Gerekirse, tencerenin kapagini tekrar hamurla sivayarak, kebabi bir süre daha, etler yumusayincaya kadar, pisirin.

Kabakli Kebap - 438

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Sogan

1/2 Tatli Kasigi Kirmizi Toz Biber

4 Çorba Kasigi Limon Suyu

4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 Dis Sarmisak

4 Kabak

Maydanoz, Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden altin. Sogani soyup küçük küpler halinde dograyin.

Bir kasede sogan, kirmizi biber, tuz, karabiber, 2 çorba kasigi limon suyu ve zeytinyagini karistirin.

Bir firin tepsisini yaglayin. Kabagi iyice yıkayıp ayıkladıktan sonra uzunlamasına dilimler halinde dograyin. Kabak dilimlerini tepsiye yerlestirip soganli karisimi üzerinde paylastirin. Firina verip orta bölmede 15 dak. kadar pisirin.

Firindan aldiginiz kabak dilimlerini bir servis tabagina yerlestirin. Üzerinde, kalan limon suyunu gezdirip kiyilmis maydanoz ve dereotu ile süsleyip servis yapin

Kagit Kebabi - 439

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Çorba Kasigi Tereyagi

150 gr Kusbasi Et

1 Adet Sogan

1 Dis Sarmisak

2 Adet Domates

1 ay Kasigi Kekik

Tuz

Yagli Kagit

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 1 orba kasigi tereyagini tencerede eritin.İçine aldiginiz eti iyice kavurun.Et önce su birakacak sonra kavrulurken bu suyu çekecektir.

Suyunu çekince yemeklik dogranmis sogan ve dövülmüs sarmisagi da ekleyip,karistirin. Birkaç dk daha kavurup,küp dogranmis domatesi ilave edin ve altini kapatın.1 çay kasigi kekigi ve tuzu ekleyin.

Yagli kagida sarin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 5 dak daha tutun.Firindan alinca,üzerindeki kagidi hafifçe yirtin. Dilerseniz ince kiyilmis maydanozla süsleyip,servis yapın.

Kilis Kebabi - 440

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Kg Patlican

750 Gr Orta Yagli Kiyma

Sivi Yag

Tuz, Karabiber, Yenibahar

Su

2 Adet Sogan

2 Adet Dolmalik Yesil Biber

2 Adet Dolmalik Kirmizi Biber

1 Adet Limon

1 Tatli Kasigi Toz Seker

1 orba Kasigi Domtes Salçası

1 orba Kasigi Biber Salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari bol suyla yıkayin.Kabuklarini soyduktan sonra boylamasina ikiye kesin.Sonra 2 parmak kalinliginda dograyin.

Kiymayi genis bir kaba alin.Üzerine tuz,karabiber,yenibahar ekleyin.Iyice yogurduktan sonra ceviz iriliginde köfteler hazirlayin.Sise sirasiyla 1 adet köfte ve 1 adet patlican dizin.Izgarada arkali önlü pisirin.

Ayri bir tencereye sivi yagi alin.Kizdirdikten sonra halka halka dogradiginiz sogani ekleyin.Pembelesene dek kavurun.Ince ince dogradiginiz yesil ve kirmizi biberleri ekleyin.Birkaç dk kavurduktan sonra izgarada pisirdiginiz patlicanli kebabi,biber ve domates salçasini ekleyin.Üzerini örtecek kadar su ilave edin.

Su kaynamaya basladiginda tuz,karabiber,yenibahar ve 1 adet limonun suyunu ekleyin.Kabuklarini soydugunuz ve halka seklinde kestiginiz domates dilimlerini kebabın üzerine dizin.Domates dilimleri yumusadiginda tencereyi atesten alip,servis yapin.

Manisa Kebabi - 441

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

3 orba kasigi margarin

750 gr kusbasi kuzu eti

1 adet sogan

1 adet havuç

2 adet patates

200 gr mantar

tuz

karabiber

kekik

krep hamuru için:

3 adet yumurta

2 su bardagi süt

2 su bardagi un

sivi yag

8 dilim kasar peyniri

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

= "2" ><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center> **Nohutlu Püre Kebabi - 442**

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr kusbasi et

125 gr margarin

1 soğan

1 orba kasigi salça

1/2 su bardagi su

1 domates

3 sivribiber

tuz

püre malzemesi:

2 su bardagi nohut

2 kahve fincani margarin

1 orba kasigi un

4 su bardagi süt

1 et suyu tableti

tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari tencereye alip üzerini örtecek kadar su ilave edin ve haslayin.Suyunu süzüp iyice ezin. Tencerede margarini eritip unu ilave edin.Pembelesinceye kadar kavurup süt,ezilmis nohut,tuz ve karabiberi ekleyin.Katilasmaya baslayinca et suyu tabletini ekleyin.Karistirarak püre haline getirin.

Baska bir tencerede margarini eritip ince kiyilmis sogani kavurun ve eti ilave edin.Etler kavrulunca,salça ve yarim su bardagi su ilave edip 3 dk kadar daha pisirin.Su azaldiginda tuz ekiip atesten alin.

Hazirladiginiz nohutlu püreyi servis tabagina yayin ve üzerine eti yerlestirin.Hafif kizartilmis domates ve biberle süsleyip servis yapin.

Orman Kebabi - 443

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

60 gr margarin

100 gr Sogan

300 gr Patates

150 gr Havuç

Baharat torbasi

2.5 bardak Su

150 gr Bezelye

1 tatli kasigi Tuz

1 tatli kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak sogani ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın.

Patatesin kabuklarını soyun. Havucu kazıyın. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın.

Havuç ve bezelyeyi içine biraz tuz atılmış bol suda haslayın. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarın. Sularını iyice süzdürün.

Yağın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4

dakika, patateslerin dışı sert bir kabuk bağlamaya başlayınca kadar kızartın. Patatesleri, yağını süzdürerek tencereden bir başka kaba aktarın.

Aynı yağda eğer gerekirse biraz daha yağ ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmış havuç ve bezelyeyi de kızartın. Sebzeleri kızarttıktan sonra yağlarını süzdürüp, patateslerin bulunduğu kaba aktarın.

Kalan yağı, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca, kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin.

Ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu ve kekigini koyup, karıştırın. Sebzeleri katın. Suyu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde oluşan kefi, bir kevgirle alıp, atın. Baharat torbasını koyun.

Ateşi kısın. Tencerenin kapagını sıkıca örtün. Kebabi, ağır ateste 25-30

dakika, etler yumuşayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagını açıp, etlerin pisip pismediğini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatın.

- 444

Patlıcan Kebabi - 445

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 Patlıcan

300 gr Yagsiz Dana Kiyma

1 Sogan

2 Domates

3-4 Sivribiber

3-4 Dis Sarimsak

5-6 Dal Maydanoz

Tuz

Karabiber

YAPILIS TARIFI

Patlicanlari alacali soyup parmak kalinliginda yuvarlak dilimler halinde kesin. Domatesleri dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya bölün.

Kiyma, rendelenmis sogan, ezilmis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirip yogurun. Köfte harcından patlican diimleri büyüklüğünde yassi köfteler hazirlayin.

Ufak bir firin tepsisine 1 patlican, 1 köfte, 1 dilim domates ve 1 parça biber olacak sekilde yanyana dizin. Yarim su bardagi su ilave edip tuz serptikten sonra üzerine alüminyum folyo sarin.

Yüksek isili firinda 45 dakika pisirin. Kiyilmis maydanoz serptikten sonra sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Kebap - 446

Mutfak: Türk

Süre: 120dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

60 gr margarin

400 gr Patlican

100 gr Sogan

200 gr Domates

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

2 1/2 bardak Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak patlicani hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alın. İri küpler halinde doğrayın. Tuzlu suya yatırıp, üzerine bir kapak bastırarak bekletin.

Sogani ayıklayıp, kusbasi doğrayın.

Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, dal dal ayırın.

Patlicanları tuzlu suda en az 1/2 saat bekletin. Bu sürenin sonunda, tencereden hafifçe sıkarak alın. Kurulayın.

Yağın yarısını orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca patlicanları koyup, sık sık karıştırarak, 5-6 dakika, patlicanlar iyice kızarıncaya kadar pisirin. Patlicanları tencereden alıp, kâğıt peçete üzerinde bir kenarda bekletin.

Kalan 30 gram yağı bir başka orta boy tencerede

Patlicanlı Kuzu Kebabi - 447

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg. bostan patlicani

Sivi yağ (kızartmak için)

1 kg. kusbasi kuzu eti

1 çorba kasigi zeytinyagi

4 adet domates

1 çorba kasigi tereyagi

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup, kalın dilimleyin. Acisinin çıkması için, bol tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın.

Etleri yıkayıp tencereye koyun. Suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavurun. Zeytinyağını ekleyip, etleri hafifçe kızartın.

Patlicanlari yayvan bir tencereye dizin. Üzerine kızarttığınız eti koyun.

Tereyağını bir tencerede eritin. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip, suyunu biraz çekinceye kadar pişirin. Domatesi etin üzerine dökün. 1/2 su bardağı ilik su ilave edin.

Orta hararetle ateşte 15 dakika kaynatın. Patlicanlı kebabı suyunu çekince servis tabağına alın. Üzerine kiyilmiş maydanoz serpip, sıcak olarak servis yapın.

Patlicanlı Pasa Kebabi - 448

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

350 gr Az Yağlı kıyma

1 Dilim Ekmek İçi

3 Adet Patlican

Yarım demet Maydanoz

1 Adet Sogan

Tuz , Karabiber

Kızartmak İçin

1 Su Bardağı Sivi Yağ

Sos İçin:

½ Fincan Sivi Yağ

1 Adet Sogan

7-8 Dis Sarmisak

2 Adet Domates

½ Demet Nane

½ Demet Maydanoz

1 Tatli Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak köfteyi hazırlayalım. Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ufalanmış ekmek içini, ince kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kimyonu bir kaba alalım. Özlesene kadar iyice yoguralım. Köfte harcından yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri bir kenarda bekletelim.

Patlıcanları, 1 çorba kasığı seker ve tuz ilave edilmiş suda 20 dakika bekletelim. Daha sonra patlıcan dilimlerini yıkayıp, kurulayalım. Kızgın sivi yağda patlıcanları hafifçe kızartalım.

Alta patlıcan dilimi, üste 1 adet köfte ve en üstte patlıcan dilimi gelecek şekilde dizelim.

Ayrı bir tavaya yarım kahve fincanı sivi yağı alalım. Küçük doğranmış soğanı ve dövülmüş sarmsakları pembeleştirelim. Rendelenmiş domatesi ekleyip, 2 dakika daha pisirelim. Tuzunu ayarlayalım. 1 su bardağı suyu ve sekeri ilave edelim. 1 dakika daha kaynattıktan sonra tavayı ateşin üzerinden alalım.

Firin tepsisine dizdiğimiz patlıcanların üzerine bu sosu dökelim. 15 dakika fırında pisirelim. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve nane serpererek servis yapalım.

Patlıcanlı Saksı Kebabi - 449

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 Adet Patlıcan

Sivi Yağ

1 Tatlı Kasığı Margarin

1 Kg Kusbasi Kuzu Eti

1 Adet Küçük Doğranmış Havuç

1/2 Su Bardağı Bezelye

Bikaç Adet Tane Karabiber

1 Dis Dövülmüs Sarmisak

1 Adet Defne Yapragi

2 Adet Maydanoz Sapi

Feslegen

Tuz

1 Çay Kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagi kizdirip,patlicanlari içine atin.Kizarttikten sonra ortadan ikiye ayirin.Margarini eritin.Etleri yaga alip,kavurun. Havuçlar suyunu çekince tencereyi ocaktan alin.

Kizartilan patlicanlarin içini oyup,harci doldurun.Üzerine kekik serpin.

Domatesleri dilimleyip,patlicanlarin üzerine kapatın.

Önceden isitilmis 200 derecelik fırında 15 dk pisirin.Firından alıp, üzerine bezelye serpip,servis yapın

Piliç Kebabi - 450

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

800 gr Piliç (gögüs kısmi)

40 gr margarin

100 gr Sogan

1 iri dis Sarmisak

200 gr Domates

50 gr Dolmalik biber

100 gr Mantar

4 corba kasigi Krema

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

2 bardak Su

1/2 adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak pilicin gögüs kismindaki derileri alip, atin. Gögüs etini iri kusbasi dograyin.

Sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Sarmisagi ayiklayip, ince kiyin.

Domatesi, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kisimlarini alip, atin.

Biberi serit biçiminde kesin.

Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin.

Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attikten sonra, bütün olarak birakin. Mantarlari içine biraz tuz atilmis ve 1/2 limon konmus bol suda yumusamaya baslayincaya kadar -yaklasik 1/2 saat- haslayin. Süzdürüp, bir kenara alin.

Yagi genişçe bir tencerede orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca piliç

parçalarini ilave edin. Atesi açin. Piliç parçalarini bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogan, sarmisak, dolmalik biber ve mantari ilave edin. Sik sik karistirarak, 3-4 dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin.Domatesi serpistirin.

Ara sira karistirarak birkaç dakika daha pisirin. Kremasini ilave edin.

Ardindan suyunu verin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Piliçleri, agir ateste 15-20

dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini 10 dakika daha uzatin.

Piliçli Patlican Saltanat Kebabi - 451

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

60 gr margarin

1 adet orta boy kuru soğan

2 parça piliç but veya göğüs (kemiksiz, deriiz, yassi kesim) 1 adet kabugu soyulmuş domates (ince kiyilmiş)

1 yemek kasığı un

1 bardak su

4 adet düz patlıcan (karniyarik patlıcanı gibi soyulmuş ve tuzlanmış) 1 kahve fincanı kiyilmiş mantar (taze veya konserve) 2 su bardağı sivi yağ (patlıcanları kızartmak için) 80 gr rendelenmiş kasar peyniri

1 kahve kasığı salça

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Dört adet patlıcanı karniyarik patlıcanı gibi soyarak tuzlayın. 15 dakika kadar bekletip acı suyunu alın. Bol suda birkaç kez yıkayıp süzün.

Bir çukur kızartma kabına sivi yağı koyup kızdırin. Hiç suyu kalmamış patlıcanları kızgın yağda her tarafını esit bir şekilde nar gibi kızartın ve bir süzgece alarak kalan yağların süzülmesini sağlayın. Patlıcanları pisireceğiniz tepsiye dizip ortasını açabildiğiniz büyüklükte oval açıp bekletin.

Not: Patlıcanların sudan tamamen arınmış olmasına ve kesinlikle ilik veya soğuk yağa atılmamasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soğuk yağ patlıcanların içine süngere girer gibi girip çok ağır bir yemek olmasına sebep olur.

Bir tencereye margarinı koyup kızdırin. Kiyilmiş soğanı ilave edip pembe bir renk almasıyla dek kavurup kiyilmiş mantarı ilave edin. 2 dakika mantarla birlikte kavurup sotelik piliçleri ekleyin.

3 dakika kadar daha kavurduktan sonra unu ilave edin. 1 dakika karıştırıp kiyilmiş domatesi ve salçayı ilave ederek 1 dakika da domates ve salçayla birlikte kavurup suyu ilave edin ve tuzu ekerek 5 dakika sonra ocaktan alıp daha evvel kızarttığınız patlıcanların içine piliç etini müsavi bir şekilde doldurun.

Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlıcanların içine konan piliçleri kapatacak bir şekilde rende kasarı serpip 10 dakika kadar kasarın nar gibi kızarmasını bekledikten sonra fırından çıkarın ve hemen servise sunun.

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 adet patlican

350 gr kusbasi et

1 adet soğan

2 adet domates

3 çorba kasigi rendelenmiş kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak patlicanlari alaca soyalim.Karin kismini yari yariya keselim.1 çorba kasigi tuz ve 1 çorba kasigi seker ilave edilmiş suyu,genis ve derin kaba alalim.Patlicanlari bu suya koyalım.20 dk bekletelim.Eti tencereye aktaralım.Kendi yagi ve suyu ile birlikte kisik ateste yumusayana dek kavuralım.

Et bıraktigi suyu iyice çektikten sonra birkaç kasik sivi yağ ekleyelim.Sogani küçük küçük dogradiktan sonra etin üzerine ilave edelim.2 dk kavuralım.Etin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su,tuz ve karabiber ekleyelim.Yumusayana dek pisirelim.

Patlicanlari yıkayıp,kurulayalım.Kizdirilmiş sivi yağda kızartalım.Küçük bir firin tepsisine dizelim.Patlicanların kestigimiz yariklarini bir kasik yardimiyla genisletelim.Etli karisimi patlicanların içine dolduralım.Püre için patatesleri henüz sıcakken rendeleyelim.1 kahve fincani sıcak sütü ve tuzu ilave edelim.Iyice ezerek,püre kivamina getirelim. Püreyi etli harcın üzerine yayalım.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpelim.Etleri pisirdigimiz tencerede kalan sosa 1 su bardagi sıcak su ilave edelim.Tepsinin kenarından bu suyu dökelim.Peynir eriyene kadar firinda pisirerek servis yapalım.

Sebzeli Kebap - 453

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

45 gr margarin

100 gr Sogan

1 tatli kasigi Un

1 tatli kasigi Tuz

2.5 bardak Su

Baharat torbasi

100 gr Mantar

200 gr Havuç

300 gr Kereviz

300 gr Patates

200 gr Bezelye

1 tatli kasigi Kekik

YAPILIS TARIFI

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.

Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin.

Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attikten sonra, bütün olarak birakin.

Havucu kaziyin. Kereviz ve patatesin kabuklarini soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Mantari haslarken, kaba 1/2 limon ilave edin.

Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4

dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin.

Ayni yagda -eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz- hafifçe haslanmis kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kizartin. Sebzeleri kizarttikten sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulunduğu kaba aktarin.

Kalan yagi, büyük bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açın. Etləri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Unu katin. Sik sik karıştırarak, birkaç dakika da unu kavurun.

Tuzunu koyup, karıştırın. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atın.

Baharat torbasını koyun.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30

dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Simit Kebabi - 454

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. Orta Yagli Kiyıma

200 gr. Köftelik Bulgur

3 Dis Sarmisak

1/2 Çay Kasigi Pulbiber

1 Tatli Kasigi Nane

1 Bas Kuru Sogan

1/2 Çay Kasigi Karabiber

30 gr. Çam Fistigi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp, yıkayın. Yumusakaya kadar ilik suda bekletin.

Yumuskan bulgur soguduktan sonra kiymanın üzerine bosaltın.

Sarmisakları iyice dövün. Soganları rendeleyin, suyunu süzün. Diğer baharaflarla birlikte bütün bu malzemeleri kiyma ve bulgurla karıştırın.

En son dolma fistigini ekleyerek karıştırın. Ceviz büyüklüğünde köfteler kopararak sislere takın ve kömür atesinde pisirin.

Talas Kebabi - 455

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Milföy Hamuru İçin:

2 1/4 Su Bardagi Un

1 Yumurta

1 Tatli Kasigi Tuz

1 Tatli Kasigi Sirke

1 Tatli Kasigi Tereyagi

1/2 Su Bardagina Yakın Su

9 Çorba Kasigi Margarin Yada Tereyagi

Hamuru Açarken Kullanmak İçin:

1/4 Su Bardagi Su

Börek Harci İçin:

1/2 Kg Kol Veya But Kismindan Kemiksiz Ve Yagsiz Koyun Eti 1 Orta Boy Sogan

1 Çorba Kasigina Yakın Tereyagi Yada Margarin

1 Çay Kasigi Tuz

1 Tatli Kasigi Domates Salçası

1 Su Bardagi Su

1 Tatli Kasigi Toz Seker

1 ay Kasigi Kuru Nane

YAPILIŞ TARİFİ

Etlerin sinirli kismini temizleyin,incecik seritler halinde kesin.Bu seritleri 4

cm.boyunda dograyin.Tencerede tereyagini eritin.Dörde bölüp ince ince dogradiginiz soganlar içinde hafif pembelestirin.Tuzunu ekleyin,soganlari öldürün ve etleri koyun.Kapagini kapatıp kisik ateste arasira karistirin.Et suyunu verip çekinceye kadar pisirin.

Salçayı ardından da suyu ve toz sekeri koyun.Altini kisip yaklasik 1-1,5

saat pisirin.Etler iyice pisince suyunu süzün.Bu suyu bir kenarda saklayin.Eti genis bir kaba alın.Üzerine nane serpin,sogumaya birakin.

Tandır Kebabi - 456

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

650 gr Kuzu Kol

1 Adet Limon

1 Adet Sogan

4 Adet Domates

4 Adet Sivribiber

4 Adet Patates

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kolu yıkayıp fırın tepsisine yerlestirin. Üzerine limon suyunu sikip tuz ve karabiber serpin.

Domates, sogan ve sivri biberleri küçük küçük dograyıp kuzu kolun yanina yerlestirin. Kizgin firinda

45 dakika pisirin.

Patatesleri yagda kizartip etin yaninda servis yapin.

Tas Kebabi - 457

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

30 gr margarin

100 gr Sogan

1 Çorba kasigi Domates salçasi

1 tatli kasigi Tuz

Baharat torbasi

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, kusbasi dograyin.

Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açin. Etlere bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.

Salçayi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayi kavurun.Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.Atesi kisin.

Tencerenin üzerine bir tas kapayin, 1 bardak sicak suyu, tasin kenarindan dökün.Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sicak suyu koyup, yine agir ateste, yaklasik 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Bu arada kebab suyunu çekecek olursa, bir miktar sicak su ilave edebilirsiniz. Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklasik 1 bardak salçasi olmalidir.

Tencere Kebabi - 458

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

45 gr margarin

100 gr Sogan

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

Baharat torbasi

2 bardak Domates suyu

250 gr Patates

125 gr Havuç

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.

Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Domates suyunu hazir almediysaniz, domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra sularini sikin.

Havuç ve bezelyeyi, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün.

Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4

dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tenceden baska bir kaba aktarin.

Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin.

Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi acin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu ve biberini serpin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.

Baharat torbasini ilave edin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin.

Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Tencere kebabini piser pismez, sicak olarak servis edin.

Yalanci Iskender - 459

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Bayat Pide

1/2 Paket Margarin

1 Su Bardagi Su

3 Çorba Kasigi Siviyağ

1 Sogan

1 Çorba Kasigi Salça

250 gr Kiyma

2 Su Bardagi Yogurt

1 Çorba Kasigi Tereyağı

1 Tatli Kasigi Kirmizi Tozbiber

YAPILIS TARIFI

Pideyi kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesip firin kalibina yerlestirin.

Margarini eritip bir bardak su ilave ederek kaynatin ve pidelerin üzerine dökün. Pidelerin yagli suyu çekmesini bekleyin.

Siviyagi tavada kızdırıp ince doğranmis sogani pembelestirin. Salçayi ekleyip karistirin. Kıyma, tuz ve karabiber ilave edip kavurun.

Hazırladiginiz kıymali karisimi pidelerin üzerine yayin.

Yogurdu bir kasede çirpin ve kıymali karisimin üzerine dökün. Tereyagini tavada kızdırıp kırmizibiber ilave edin. Yogurdun üzerine gezdirerek döküp sicak olarak servis yapin.

Yanardag Kebabi - 460

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Yarim kg kıyma (köftelik orta yagh)

1 bas sogan (rende)

1 yemek kasigi süt

Yeteri kadar tuz, karabiber, köfte bahari, kimyon 2-3 dilim bayat ekmek için (ufalanmis)

1 adet yumurta aki

2 adet tirnakli pide

3 adet orta boy patates

2 adet doğranmis domates

1 diş sarimsak.

1 su bardagi yogurt (suyu süzülmüs)

1 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi kırmizi biber

Kızartmak için: 1 su bardağı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Pideleri fırında isitin. Kızarmaya yüz tutunca kırmızı biberi tereyağda kızdırın. Pideleri servis tabağına yerleştirin. Üzerine kızdırdığınız yağı dökün. Köfteleri hazırlayıp kızgın yağda kızartın.

Önce patatesleri kızartıp servis tabağına üst üste gelecek şekilde koyun.

Köfteleri koyun. Üzerine çirpılmış yogurt koyun. Domates ile yağı sarımsağı ateste öldürün. En üstüne almalı şekilde ilave edip sıcak olarak servise sunun.

Yogurtlu Kebap - 461

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr iki defa çekilmiş kıyma

Yarım bayat ekmek

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

1 adet rendelenmiş kuru soğan

Yarım çay kaşığı kara biber

Yarım çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı tuz

1 adet bütün yumurta

2 adet kebabçı pidesi veya bir adet ramazan pidesi 1 fincan sivi yağ

4 kaşık tereyağı

Yeteri kadar kırmızı biber

4 adet domates

8 adet sivri biber

50 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Önce kıymayı bir tepsiye koyun ve içine yumurtayı, tuzu, kara biberi kimyonu, ekmeği (islayıp suyunu siktikten sonra) maydanozu, rendelenmiş kuru soğanı, koyup karıştırın.

Kıymayı iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapın. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler seklinde dograyıp çukur yemek tabaklarına koyup üzerine yogurt ilave edin.

Köfteleri ızgarada veya teflon tavada kızarttıktan sonra tabaklara servis edin. Üzerine tereyagi veya kırmızı biber eritip koyun.

Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yogurtlu kebabın üzerine koyup süsleyerek servis yapın.

Yufkali Saç Kebabi - 462

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg koyun butundan orta yağlı kusbasi et

Yarım demet kıyılmış dereotu

1 su bardağı sıcak su

1 su bardağı soğuk su

1 çay kasığı kimyon

1 çay kasığı tarçın

1 tatlı kasığı kekik

2 çorba kasığı tereyagi veya margarin

4 adet küp küp doğranmış domates

4 adet doğranmış soğan

5 adet halka doğranmış sivri biber

Yarım kg un

YAPILIŞ TARİFİ

Saça veya tavaya eti, yagi ve sogani koyup etler suyunu çekinceye kadar pisirin. Sivri biberleri ekleyip biraz karistirdikten sonra domatesleri ilave ederek biraz daha karistirin. Sicak suyu, baharatlari ve dereotunu ekleyip kaynamaya birakin.

Kapagini kapatarak servise sunmadan önce 10 dakika dinlendirin. Un, su ve tuzu iyice çirpin, yarim saat dinlendirin. Saçi biraz tereyagla yagladiktan sonra, bir kepçe bulamaçtan saça dökün.

Tavayi sallayarak bulamacı yayın. Altini üstünü pisirip servis tabagina alin.

Yufkaların arasına saç kebabi koyarak servise sunun.

Arap Kadayifi - 463

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

5 adet yassi kadayif

3 adet yumurta (çirpilmis)

1 bardak un

1 su bardagi süt

250 gr çiçek yagi

450 gr seker

600 gr su

Yarim limon

50 gr çekilmis yesil fistik

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayifların etrafını bir makas yardımıyla çok ince keserek aldıktan sonra tepsiye koyup ilik sütü ilave edin.

Daha sonra önce una daha sonra çirpilmis yumurtaya bulayarak bir tavada kızgın yağda kızartın. Daha sonra hazırladığınız surubun içine koyarak 20

dakika hafif ateste arada bir alt üst ederek kaynatıp pisirip soğumaya alin.

Soguduktan sonra surubun içinden alip yesil fistik ile servis yapin.

Badem Tatlısı - 464

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 yumurta

2 çorba kasigi toz seker

100 gr margarin

2 çorba kasigi un

50 gr kabuksuz badem

100 gr çekilmiş badem

1 kilo sekerden yapilmis surup

Surubun malzemesi

1 kg toz seker

3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Tatlinin hazirlanisi:

Yumurta sarilarini aklarindan ayirarak bir tencereye alin ve sekeri de ilave edin. Agir ateste tel ile çirparak kabartin.

Atesten alarak çekilmiş badem, un ve 50 gr eritilmiş margarin ekleyin.

Yumurta aklarini ayri bir kapta çirparak kar haline getirin. Karisima katarak kevgirle karistirin.

Yaglanmis tepsiye dökerek düzlestirin. Üzerine ince kirilmis bademi serpistirip 20 dakika ile yarim saat arasinda pisirip firindan çıkarin. Üzerine soguk surup dökün. Servis edin.

Surubun hazirlanisi:

Seker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatin. Köpüğünü alin, limon suyunu katin. Kisa bir süre daha

kaynatip atesten alin.

Baklava - 465

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 Adet Yumurta

4 Çorba Kasigi Yogurt

1 Çay Bardagi Zeytinyagi

1/2 Limon Suyu

1/2 Çay Bardagi Su

Alabildigi Kadar Un

İçine: Dövülmüs Ceviz

Serbet İçin:

4 Su Bardagi Seker

3.5 Su Bardagi Su

1/4 Limon

Ayrica:

Açmak İçin Nisasta

250 gr Margarin(Üzerine Dökmek İçin)

YAPILIŞ TARİFİ

Bakalvanin serbetini hazirlayalim.Bunun için seker,su ve çeyrek limonu kaynatalim ve bekletelim.Yogurt,zeytinyagi, limon suyu ve suyu bir kabin içinde karistiralim.Yumurtalari içine kirip,unu azar azar ilave ederek pogaça hamuru yumusakliginda bir hamur elde edelim.

Hamurdan büyük parçalar kopartarak 20 adet beze yapalim.Bezelerin üzerine nemli bir bez örtüp,20 dk dinlendirelim.İlk 10 bezeyi ayri ayri hafifçe unlanmis zeminde servis tabagi büyüklüğünde açalım.Aralarina nisasta serperek üst üste dizelim.

Oklavayla 10 bezeyi birarada incecik açalım.İlk 4 yufkayı bolca yağlanmış bir tepsiye alıp,her 4 yufkada bir dövülmüş ceviz serpelim.Kalan 10 bezeyi de açalım.Onları da yine aralarına ceviz serpererek tepsiye alalım.Bu arada margarini kızdıralım.

Tepsideki hamuru baklava dilimi şeklinde keselim.Üzerine iyice kızdırılmış margarini gezdirelim.(margarin asla ilik olmamalı).Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürelim.Baklavanın üzeri altın sarısı renk alana dek pisirelim.Çıkarttıktan sonra baklavayı bir süre bekleterek ilitalım.Üzerine ilik serbeti döküp,tatlisini çekmesini bekledikten sonra servis yapalım.

Biçak Tatlısı - 466

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Paket Margarin

2 Su Bardagi Süt

3 Su Baragi Un

1 Adet Yumurta

Serbet İçin:

500 gr Seker

1,5 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce serbeti hazırlayın.Bunun için seker ve 1.5 su bardagi suyu kaynatın.Limon suyunu ilave edin.

Derin bir kapta margarini eritin.Sütü ekleyin.Kaynadıktan sonra altını kapatın.Unu azar azar ekleyin.Sürekli karıştırarak hamur yapın.Hamur ilinince,yumurtayı ekleyin.Iyice yogurun.Hamuru fırın kabına yayın.Elinizle düzeltin.Biçakla baklava dilimleri şeklinde kesin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirin.Firından çıkınca üzerine soguk serbet gezdirin.4 saat dinlendirip,servis yapın **Bülbül Konagi - 467**

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

1 Paket Margarin

1.5 orba Kasigi Yogurt

1 orba Kasigi Sirke

1 ay Bardagi

1 Paket Kabartma Tozu

1 Kase Ceviz

Sivi yag, Alabildigi kadar un

Serbeti için:

5 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su, 1/4 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak, verilen malzemeyle serbeti hazirlayalim. Atesten alarak, sogumaya birakalim.

Hamuru yoguracagimiz kaba yogurdu, eritip soguttugumuz margarini, yumurtayi, sivi yagi ve sirkeyi alalim. Azar azar unu ve kabartma tozunu ilave ederek, kulak memesi kivaminda, bir hamur elde edelim. Hamuru iki esit parçaya bölelim. İlk parçayi, merdaneyle yarim parmak kalinliginda açalım.

Açtigimiz hamurdan, su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar ikartalim.

Hamurdan ayirdigimiz ikinci parçayi da ayni sekilde açalım. Su bardagiyla birinciye esit sayida yuvarlaklar keselim. İkinci parçadan kestigimiz parçaların ortasini küçük bir kapakla kesip, ikartalim. Simit seklindeki ikinci parçaları, birincinin üzerine yumurta aki sürerek yapistiralim.

Havuz sekli alan tatlılarımızın bosluklarına birer yarim ceviz içi yerlestirelim. Hafifçe yaglanmış tepsiye tatlıyı dizelim. Firina sürmeden önce üzerine yumurta aki sürelim. Tatlimizi orta isida pisirelim. Tatlılar firindan çıkar çıkmaz, serbeti üzerlerine gezdirelim.

Bülbül Yuvasi (Cevizli) - 468

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Hamur İçin

2 Adet Yumurta

1 ay Bardağı Süt

1 ay Bardağı Ayiekyagi

Yarım ay Bardağı Su

Alabildigince Un

Bir Tutam Tuz

Üzerine dökmeğ için:

1 ay Bardağı Siviyağ

200 gr Margarin

Serbeti için:

Dört Buçuk Su Bardağı Seker

3.5 Su Bardağı Su

1/4 Limon

İçi için:

150 gr Ceviz İçi

Açmak İçin

1 Paket Nisasta

1 Su Bardağı Un

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba 2 adet yumurtayı kiralım. İçine 1 ay bardağı sütü, 1 çay bardağı sivi yağı, yarım çay bardağı suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karıstıralım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu azar azar ilave edelim.

Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene dek yoguralım.

Hamurdan ceviz irillinde bezeler koparalım. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayı 1 su bardağı un ile karıstıralım.

Sert bir zemine nisastali un karisimindau serpelim. Bezeleri bu karisimin üzerine koyelim. Üzerine de nisastali karisimdan serpererek, çok ince bir oklava ile yufkaları açalım. Açılan her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5

dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtığımız yufkayı ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim.

Yufkayı oklavaya sararak, iki ucundan ortaya doğru büzelim. Oklavayı yufkanın şeklini bozmamak için yavaş yavaş çıkaralım. Büzülen yufkayı 8

santim aralıklarla keselim.

Her parçanın iki ucunu birleştirip yagsız tepsiye dizelim. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp yan yana ve aralıksız bir şekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkaların üzerine dökmek için, tavaya margarini alıp eritelim. İçine sıvı yağ da ilave ederek, 2 dakika kaynatalım. Yağı atesten alır almaz yufkaların üzerine bir kasık yardımıyla gezdirelim. Önceden ısıtılmış fırında hamurun üzeri kızarana dek pisirelim. Tepsiyi fırından alıp tatlimizi sogutalım. Serbet için, su ve sekeri kaynatalım. Serbetin hazır olmasına yakın limonu da ilave edelim. İltığımız serbeti bir kepçe yardımıyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavaları servis tabagina alalım. Ortalarına Antep fıstığı serpererek servis **Akdeniz Makarnası - 469**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Beyaz Peynir

Siyah Zeytin

Domates

Sızma Zeytinyağı

Kekik

Feslegen

Penne Makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Klip şeklinde kesilmiş beyaz peynir ve domates ile çekirdekleri çıkarılıp, kesilmiş siyah zeytine; sızma yağ, kekik, feslegen eklenerek oda sıcaklığında bekletilir.

Tavada sızma yağ ile sote edilerek tabaga alınan makarnanın üzerine daha önce hazırlanan peynirli sos dökülerek, servis yapılır.

Akdeniz Soslu Makarna - 470

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Paket Spagetti

4 Domates

5 Sivribiber

200 gr Zeytin

2-3 Dis Sarimsak

1 Kasik Domates Salçası

3-4 Dal Maydanoz

1 Kase Rendelenmiş Kasar Peyniri

2 Çorba Kasığı Zeytinyağı

Tuz, Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiği paketin üzerindeki tarife göre haslayın. Domatesleri rendeleyin, biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp ince ince doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın, sarımsakları ezin.

Yagsız tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyerek pisirin. Suyunu çekince sarımsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Zeytinleri ilave edip atesten alın. Maydanozu yıkayıp ince ince kiyin ve ayrı bir kapta kasar peyniri ile karıştırın.

Spagettiği süzüp servis tabağına alın. Üzerine önce domates sosunu ardından peynirli karışımı dökün ve zeytinyağını gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

Avokado Soslu Makarna - 471

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr. makarna

4 adet domates

4 adet dolmalik biber

1 dis sarmisak

2 orba kasigi zeytinyagi

Tuz, Karabiber

Sosu İçin:

1 adet avokado

1/2 limonun suyu

2 dis sarmisak

1 adet orta boy sogan

1 adet domates

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞ TARIĞI

Domatesleri ikiye bölün. Bir firin tepsisine, domates, ince dogranmis sarmisak ve dolmalik biberi koyun. Üzerlerine zeytinyagi sürün, 190

derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin.

Sosu için, avokadoyu soyun, ekirdegini çikartip çok ince kiyin. Limon suyu gezdirin.

Avokado, ince kiyilmis sogan, sarmisak ve domatesi blendirda çekip, pul biber ekleyin.

Makarnayi haslayip, szn. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 orba kasigi ayirdikten sonra kalanini makarnaya karistirin.

Makarnayi servis tabagina alin. Kenarlarini biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

Avunya Mantisi - 472

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Eriste

1 Kase Nohut

2 orba Kasigi tereyagi

250 gr Kusbasi Et

1 Adet Sogan

1 Adet Domates

2 Su Bardagi Yogurt

3 Dis Sarmisak

Tuz, Karabiber

Kirmizibiber

YAPILIS TARIFI

Eristeyi tuzlu suda haslayin. Tepsiye yayip, önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10 dakika tutun. Geceden islattiginiz nohutlari haslayin. 1 çorba kasigi tereyagini tavaya alin. Eriyince yemeklik dogranmis sogan ile eti tavaya ekleyin.

Domatesi kp küp dograyip tavaya alin. Tuzunu ve karabiberi ayarlayin.

Firindan aldiginiz eristelerin üzerine eti yayin. Dvlms sarmisakla yogurdu karistirip, dökün. Kalan 1 orba kasigi tereyaginda kirmizibiberi yakin. Mantinin zerine gezdirep servis yapin.

Bonfile Soslu Lingunie - 473

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

80 gr bonfile

3 adet kestane mantari

1 ay bardagi demiglas sos

1/4 sogan

1 dis sarimsak

1 yemek kasigi krema

110 gr lingunie makarna

1 yemek kasigi zeytinyagi

1/6 bag taze nane

6 tane çekirdeksiz yesil zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan ve sarimsagi tavada çevirin. Jüyen dogranmis bonfile ilave edin.

Mantar ve zeytinyagini ekleyerek soteleyin. Demiglas sos koyun ve pisirin.

Krema ilave ederek lezzetlendirin.

Haslanmis lingunie makarna ile karistirin. Çukur tabaga koyup, taze nane ve çeri domates ile süsledikten sonra servise sunun **Ceviz Soslu Makarna - 474**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Yarim paket makarna

2 yemek kasigi sivi yag

Sos malzemesi:

1 Su bardagi ceviz

1 su bardagi süt

3 dis sarimsak

Yarim taze ekmek içi

1 çay kasigi pul biberi

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haslayıp süzün. Sivi yağı tencerede kızdırın. Makarnayı soteleyin. Sütü kaynatın. Ekmek için sütü ıslatın.

Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarımsağı, tuzu ve ıslanmış ekmek için koyarak iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Kırmızı pul biber serpip sıcak olarak servise sunun.

Çiftçi Usulü Spagetti - 475

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

400 gr Spagetti

5 Sardalya

400 gr Küp Domates

1 Adet Sogan

80 gr ceviz İçi

4 Dis sarmisak

50 gr Çekirdekleri Çıkarılmış Siyah Zeytin

50 gr Rendelenmiş Parmesan Peyniri veya Eski Kasar Zeytinyağı , Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyaları yıkayarak tuzunu alın ve seritler halinde doğrayın. Soganı ince kıyın ve 3 çorba kaşığı zeytinyağında öldürün. Küp domatesi ekleyip ağzını kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya bırakın.

Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmuş sarmisagi ince kıyın, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı ve doğranmış zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karıştırın, biraz karabiber atın, ağzını kapatıp kısık ateşte 7-8 dakika kadar pismeye bırakın.

Spagettiye tuzlu bol kaynar suda diriliğini kaybetmeyecek kadar hasladıktan sonra hazırladığınız sosu ekleyin. Esit miktarda parmesan peyniri veya eski kasar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapın.

Deniz Mahsülleri Fırın Makarna - 476

Mutfak: Fransız

Süre: 60 dk

MALZEMELER

15 gr somon baligi

5 adet dilimlenmis zeytin

1 çay kasigi feslegen

Kibrit kutusu büyüklüğünde kasar peyniri

Yarim domates

1 adet taze sogan

Yeteri kadar tuz, beyaz biber

1 su bardagi besamel sos

Yarim çay kasigi toz muskat

1/6 paket firan makarna (yarim kiloluk paketin 1/6 si) 15 gr fener baligi

15 gr lüfer

1 su bardagi feslegenli domates sos

YAPILIŞ TARİFİ

Firin makarnayi haslayin ve süzdürün. Sogan, sarimsak ve kusbasi dogradiginiz baliklari bir tavada soteleyin. İçerisine taze sogan, dogranmis domates, feslegen ve zeytin ilave ederek harç yapin. Bu harç ile hasladaginiz makarnayi karistirin.

Üzerine besamel sos ve rende kasari koyarak firina verin. Firindan çiktikten sonra düz bir servis tabagi içinde, domates sos ve taze nane iie süsleyerek servise sunun

Eriste - 477

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Eriste

2 Çorba Kasigi Tereyagi

100 gr Ceviz

Bir Miktar Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi, tuzlu bol suda haslayalım. Bu arada cevizleri irice dövelim. Bir baska tencereye tereyagini kızdıralım. Cevizi tencereye alarak kavuralım.

Haslanmış eristeyi cevizlere katarak karıstıralım. Sicak olarak cevizli eristemizi servis yapalım.

Not: Dilerseniz eristeye ceviz katmayıp, servis tabagında eristenin üzerini cevizlerle süsleyebilirsiniz.

Fener Balikli Lazanya - 478

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. fener baligi filetosu

8 adet lazanya

2 adet domates

2 adet sivri biber

1 dis sarimsak

1 adet küçük boy sogan

3 çorba kasigi zeytinyagi

Tuz, Karabiber

100 gr. kasar peynir

Galetu unu

YAPILIŞ TARİFİ

Fener baligi filetosunu ve kabugu soyulmus domatesi küçük kusbasi dograyın.

ince dogranmis sogani zeytinyagında hafif pembelestirin, sarimsagi, ince kiyilmis biberi ve fener baligini ilave edip 3 dakika sote edin. Domates, tuz ve karabiber ekleyip 2 dakika daha pisirin.

Lazanyayi haslayip, süzün.

Lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek tek sıra halinde yağlanmış tepsiye dizin. Balikli harcın yarısını yayın. Üzerine 1 kat daha lazanya yerleştirin. Bu işlemi er üste lazanya gelecek şekilde 1 kez daha tekrarlayın.

Lazanyanın üzerine rendelenmiş kasar peyniri döküp, galeta unu serpin.

Fener balikli lazanyayı 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pisirin. Dilimledikten sonra sıcak olara servis yapın.

Feslegen Soslu Eriste - 479

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 kişilik hazır eriste

1 çorba kasığı feslegen sos

1 diş doğranmış sarımsak

1 adet doğranmış domates (ince kıyım kesim)

100 gr doğranmış soğan (ince kıyım)

1 çay kasığı köri sos

Yeterince tuz ve biber

2 çorba kasığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi normal makarna gibi haslayın, soguduktan sonra üzerine hazırladığınız sostan dökerek servise veriniz.

Ispanaklı Makarna - 480

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna

1.5 Kase Ayıklanmis Ispanak

1.5 Kase Labne Peyniri

2 Közlenmis Kirmizi Biber

3-4 Dal Maydanoz

3 orba Kasigi Süt

1 orba Kasigi Tereyagi

1 Dis Sarmisak

2 orba Kasigi am Fistigi

2 orba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

1) Ispanaklari bol suda yıkayin. Diri kalacak sekilde tuzlu suda haslayip s z n.

2) Ispanaklar soguyunca elinizle sikip iri iri dograyin. Biberleri süzüp dilimleyin.

3) Maydanozu ayıklayip ince ince kiyin. Derin bir kasede labne peynir, kiyilmis biber ve maydanozu karistirin. Sütü ilave edip yumusak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karistirin. Makarnayi bol tuzlu suda baslayip s z n. Tavada tereyagini eritip sarimsagi ilave edin. Sararincaya kadar kavurup yagdan ikarin. Ayni yaga am fistigini ilave edin. Tahta kasikla karistirarak kavurup atesten alin. Kavrulan fistiklari peynirli karisima ilave edip harmanlayin.

4) Hazirladiginiz peynirli karisimi makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karistirin. Derin bir cam kaseyi hafifçe isitin. Makarnali karisimdan bir kat yayip üzerine ispanak döseyin. En üstte makarnali karisim kalacak sekilde malzemeyi kat kat döseyin.  zerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip hemen servis yapin.

Ispanakli Manti - 481

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

250 gr Un

100 gr Süt

2 Adet Yumurta

150 gr Taze Ispanak Yapragi

100 gr Kiyma

Yarim Demet Maydanoz

Karabiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak ispanak yapraklarını yıkayıp, mikserden geçirin. Geniş bir kap içinde unu, sütü, yumurtayı ve püre halindeki ispanagi karıştırın.

Sulu ve yumuşak kaldıysa biraz daha un ilave edin. Sertlesene kadar yogurun. Bezelere ayırın. Üzerine nemli bir bez örterek bir süre bekletin.

Mantinin içi için, kıymayı ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın.

Hamuru olabildiğince ince açın. Kareler şeklinde kesin. Her bir karenin içine malzeme koyun. Üçgen şeklinde katlayın. Hamurların etrafına çabuk açılmaması için yumurta aki sürün. Suyu kaynatın. İçine az miktarda tuz ve sıvı yağ koyun. Kaynayan suya mantarları atın.

Hasladıktan sonra süzerek servis tabağına alın. Üzerine yogurt ve yağda kızartılmış kırmızı biber dökerek servis yapın.

Ispanak Soslu Makarna - 482

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket burğu makarna

Yarım kilo ispanak yapragi

3 yemek kasigi tereyagi

3 yemek kasigi un

1,5 su bardagi süt

100 gr kasar peyniri

1 ay kasigi muskat rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi kaynar tuzlu suda haslayarak süzün. Tereyagini tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembelesince içerisine sütü ilave edin.

Ispanak yapraklarini yıkayıp ince kiydikten sonra sütlü sosa ekleyin. 10

dakika devamlı karıştırarak pişirin. Ierisine tuz ve muskat rendesi ilave edin.

Makarnayi servis tabagina alıp üzerine ispanak sosunu dökün. Kasar peynirini rendeleyip üzerine serpin. Servis tabagina aldıktan sonra da sıcak olarak servise sunun.

Kabak Soslu Zeytinli Papardelle - 483

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

40 gr balkabagi

1/4 soğan

1 dis sarımsak

5 adet file çekirdeksiz zeytin

1 ay bardagi et suyu

Yarım ay kasigi muskat

Yeteri kadar tuz, beyaz biber

110 gr papardelle makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabagi, soğan ve sarımsagi soteleyip, et suyunu ilave ederek pişirin.

Kabaklar pistikten sonra blender yardimiyla çekin. Tuz, biber, ve muskat ilave ederek süzdürün ve sos yapın.

Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haslanmış papardelle ile karıştırın. Maydanoz ile

süsledikten sonra servise sunun.

Kalamarli Makarna - 484

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20 dk

MALZEMELER

Yarım paket sekilli spagetti

300 gr kalamar

1 soğan

4-5 dal maydanoz

2 çorba kasigi zeytinyagi

2 çorba kasigi sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi tuzlu suda haslayin. Kalamarlari halka halka kesip ikiye bölün.

Sogani kiyin, maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın.

Zeytinyagini tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kalamarlari ekleyip tuz ve karabiber serpin. 2 çorba kasigi sicak su ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika kapagi kapalı olarak pişirin.

Makarnayi süzüp kalamarli karışima ekleyin ve harmanlayın. Servis tabagina alıp üzerine maydanoz serpin. Sicak olarak servis yapın.

Karidesli Makarna - 485

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna

500 gr Ayıklanmis Karides

1 Su Bardagi Domates Ezmesi

1 Taze Sogan

1 Dilim Limon

2 orba Kasigi Zeytinyagi

2 orba Kasigi Kasar Rendesi

1 orba Kasigi Galeta Unu

2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz

Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

YAPILIŞ TARIFI

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 10 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alin.

Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alin. Karidesleri ilave edin.

Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Kiymali Makarna - 486

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr Makarna

90 gr Tereyagi (6 orba Kasigi)

1 Büyük Sogan

1 Dis Sarmisak

1 orba Kasigi Kereviz(Rendelenmis)

1 orba Kasigi Havuç

1/2 Tatli Kasigi Tuz

1 Kahve Kasigi Karabiber

1 Defne Yapragi

150 gr Dana Kiyasi (Yagsiz)

3 orba Kasigi Salça

12 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARIFI

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasigi yagi orta ateste eritiniz. Yag kizinca soğanları ve sarmisagi ekleyip, arasira karistirarak 12-13 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yapragi, 1/2 tatli kasigi tuz ve biberi katip 5-6 dakika daha karistirarak kavurunuz.

Salçayi ve 2 su bardagi suyu ekleyip agir ateste 30-40 dakika pisirdikten sonra, defne yapragini çikarip atiniz, ve atesi kapatiniz.

Bu arada makarnayi yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardagi su ile kalan 1 tatli kasigi tuzu koyup harli ateste kaynatiniz.

Kaynayinca atesin altini kisip, makarnayi katarak 8-10 dakika makarna iyice yumusayincaya kadar pisiriniz. Tencereyi atesten aliniz. Makarnayi kevgirden süzüp üstünden sicak su geçirerek isitilmis bir servis tabagina bosaltiniz. Kalan 4 orba kasigi yagi ekleyip iki büyük kasikla makarnayi karistirarak yagi yediriniz.

Sosu makarnanın üstüne döküp servis yapiniz.

Kiymali Spagetti - 487

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Paket Spagetti

200 gr Yagsiz Kiyma

1 Soğan

1 Havuç

1 Domates

8-10 Dal Maydanoz

2 orbaKasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi tuz ilave edilmiş bol kaynar suda haslayın. Soganı ince ince doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kiyin.

Margarini tavada eritip soganı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun.

Havucu ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Domatesi ilave edip karıştırın.

Tuz ve karabiber ekleyip karıştırarak 5- 6 dakika pısrın. Atesten alıp maydanozu ilave edin ve karıştırın. Spagettiği süzüp servis tabağına alın.

Ortasına kıymalı sosu döküp sıcak olarak servis yapın.

Köfteli Makarna - 488

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

1 Paket Yumurtalı Spagetti

250 gr Dana Kıyma

1 Sogan

1 Yumurta

2 orba Kasigi Et Suyu

2 Su Bardağı Domates Ezmesi

2 orba Kasigi Bayat Ekmek İçi

2 orba Kasigi Zeytinyağı

3-4 Dal Maydanoz

1 orba Kasigi Kasar Rendesini

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi, kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kiymayi ilave edip yogurun. Fındık byklgnde köfteler yapin. Izgarada kizartin.

Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yag ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin.

Makarnayi tuzlu suda diri kivamda haslayin. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklariyla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Kolay Manti - 489

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 paket manti makarna

250 gr kiyma

1 bas sogan

1 ay bardagi sivi yag

2 su bardagi yogurt

3 dis sarimsak

5 su bardagi su

Yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyin; kiymaya sogani, tuzu ve karabiberi ekleyerek yogurun.

Manti makarnalarinin içlerini köfte harlari ile doldurun. Tencereye bes su bardagi suyu koyun, içine tuz ilave edip kaynatin. Hazirladiginiz manti makarnalari kaynamakta olan suya atip 15 dakika haslayin.

Suyunu süzüp genis bir servis tabagina alin. Sarimsaklari ezip yogurtla karistirin. Sivi yagi tavada kizdirip içine pul biber ekleyerek kavurun.

Manti makarnanin üzerine sarimsakli yogurt ve yagda kizdirilmis pul biber gezdirin. Sicak olarak servise sunun.

Manti - 490

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr Manti hamuru (250 g kiymadan hazırlanmış iç ile doldurulmuş) 750 gr yogurt sosu

2 çorba kasığı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 8-10 su bardağı su koyun, 1 çorba kasığı tuz katın. Suyu bir tasım kaynatın. Su kaynayınca mantıları 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardağı dolusu mantı olacak kadar, kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepeç ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Yogurt sosunu küçük bir tencereye koyun. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir başka tencereye ise yarıya kadar kaynar su koyun. Yogurt sosunun bulunduğu tencereyi, büyük olanın içine oturtup, ağır ateşte yogurt sosunu ilindirin.

Mantıları önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Üzerlerine ilik yogurt sosunu Pökün. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasığı margarini eritin.

Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın.

Biberli yağı yogurt sosunun üzerine gezdirip, mantıyı sıcak olarak servis yapın.

Patlıcanlı Makarna - 491

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

1 paket makarna

2 yemek kasığı margarin

Yeteri kadar tuz

Patlıcanlı sos için :

Yarım kg kusbasi hindi eti

3 adet orta boy patlcan

3 adet orta boy domates

2 adet sivri yesil biber

1 adet orta boy sogan

2 yemek kasgig sivi yag

Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber

Patlcanlari kizartmak için

2 bardak sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye makarnanın miktarında su, yag ve tuz koyup kaynatin.

Kaynayınca makarnalari ekleyin. Bir tasim kaynadiktan sonra tencerenin altini kisin, Suyunu çekince atesten alin. Kasikla iyice karistirin. Servis tabagina alin. Üzerine patlcanli sos dökün.

Patlcanli sos:

Patlcanlari yıkayıp alacali soyun. Kusbasi dograyıp tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikin ve kizdirilmis yagda hafif kizartin. Kagit peçete yayilmis tabaga alin.

Diger tarafta yag ve sogani kavurup kusbasi etleri ekleyin. 2-3 kez karistirin. Küçük dogranmis biber ve kabugu soyulmus küçük dogranmis domatesleri ekleyin. Kisik ateste 15 dakika kaynatin.

Etler yumusamaya baslayınca patlcanlari, tuzu, karabiberi ve kirmizi biberi ekleyin. Suyu azsa biraz su da ekleyerek 10 dakika daha pisirin.

Makarnaların üzerine dökerek servise sunun.

Peynir Soslu Cevizli Papardelle - 492

Mutfak:

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir

2 yemek kasigi ceviz

Yarım ay bardağı tavuk suyu

1 yemek kasığı krema

1 yemek kasığı zeytinyağı

1/6 bağ nane

Yarım ay kasığı muskat

Yeteri kadar tuz

YAPILİŞ TARİFİ

Papardelleyi 10 dakika haşlayın.Tuzu alınmış beyaz peyniri tavuk suyu ile telle çirparak pisirin. Krema, muskat, tuz, biber ilave edin ve tel süzgeçte süzdürerek sos yapın.

İnce kıyılmış maydanoz ve az zeytinyağı ile tavada sotelenmiş, kırılmış ceviz parçaları ilave edin. Sosa karıştırın. Haşlanmış makarna ile karıştırın.

Nane ile süsleyerek servise sunun.

Soya Soslu Pilicli Rotini - 493

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

80 gr tavuk

Yarım ay kasığı soya sosu

1 ay kasığı nisasta

Yeteri kadar tuz, beyazbiber

Yarım ay bardağı tavuk suyu

1/6 paket rotini (burgu makarna)

1 ay bardağı zeytinyağı

1/4 soğan

1 dis sarımsak

1/6 bag maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsagi tavada çevirin. Sarimsak, soya sos ve nisasta ile karistirip marine ettiginiz piliç etlerini tavaya ilave edin ve sotelemeye devam edin.

İçine soya filizi ve tavuk suyunu koyarak pisirin. Rotini makarnasini 9-10

dakika haslayip bu sosla beraber karistirin. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

Saçakli Manti - 494

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

5 adet yufka

2 adet tavuk gögsü ve suyu

2 su bardagi nohut

1 kase yogurt

3-4 dis sarimsak

Yeteri kadar kirmizi pul bîber, tuz, karabiber, maydanoz **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkaları teker teker oklavaya sarip bozmadan oklavayı çıkarın. sardiginiz yufkaları bir parmak kalinliginda kesin.

Daha önceden isittiginiz nohut ve tavugu birlikte pisirin. İçerisine tuz ve karabiber ilave edin.

Tepsiye kesilmis yufkaları dagitarak yayip on dakika firinda tutun. Firindan çıkarip üzerine dilimlenmis tavuk ve nohutları yerlestirin. Tavuk suyunu üzerine gezdirin.

Tekrar fırına sürüp suyunu çekinceye kadar 10 dakika firinda pisirin.

Firindan çıkarınca üzerine sarimsakli yogurt gezdirip kirmizi pul biber ve dogranmis maydanoz serpin. Servis tabagina alip, sicak olarak servise sunun.

Spagetti Napoliten - 495

Mutfak: italyan

Süre:

MALZEMELER

3 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi ince dogranmis sogan

1 orta boy konkase domates

1/2 çay kasigi tuz

taze çekilmis karabiber

1 çorba kasigi tuz

300 gr spagetti

1 su bardagi domates

25 gr rendelenmis kasar ya da parmesan peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Önce bir tencereye 1 çorba kasigi margarini koyup, eritin. Yag kizinca sogani ilave dip, sik sik karistirarak, birkaç dakika, soganlar pembelesmeye yüz tutuncaya kadar pisirin. Domatesleri ilave edip birkaç

dakika daha pisirin. Tuz ve biberi katip, karistirin. Tencereyi atesten alin.

Bir baska tencerede spagettiye hafif diri kalacak biçimde pisirin. Bir süzgece aktararak süzüp, temiz ve kuru bir tencereye alin. Kalan margarini ve domates sosunu ilave edin. Tuz ve biberini kontrol edip, gerekirse ekleyin. Soganli konkase domatesi katin. İki disli çatalla, makarnalari kirmadan karistirin.

Spagetti napoliteni, yaninda ayrica rendelenmis peynirle birlikte sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Makarna - 496

Mutfak: italyan

Süre:

MALZEMELER

1/2 Paket Çubuk Makarna

2 Çorba Kasigi Sivi Yag

100 gr Mantar

4 Dilim Jambon

1 Adet Kirmizi Dolmalik Biber

1 Adet Havuç

130 gr Tane Misir

3 Adet Taze Sogan

1/2 Bardak Soya Fasulyesi

2 ay Kasigi Soya Sosu

1 orba Kasigi Domates

Tuz

YAPILIŞ TARIFI

Makarnayi tuzlu su ile yumusayana dek haslayin. Hasladiktan sonra süzüp tencereye koyun. Kapagini kapatın.

Yagi genis bir tavaya koyup, orta ateste kizdirin. Küçük dogranmis mantarlari ve jambonlari içine ekleyin. 5 dakika karistirarak pisirin.

Daha sonra içine rendelenmis havuç, misir, sogan, tuz, soya fasulyesi, domates sosu ve çekirdekleri çıkarilmis kirmizi biberi ekleyip karistirin.

Makarna ile birlikte servis yapın.

Tavuklu Firin Makarna - 497

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1/2 Paket Firin Makarnasi

1 Parça Kemikli Tavuk Ggs

1 Paket Kremali Mantar orbasi

3 Yemek Kasigi Tereyagi

1 ay Bardagi Rende Kasar

1 Su Bardagi Süt

1 Su Bardagi Tavuk Suyu

1 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi kaynar tuzlu suda haslayip, süzün. Tavugu hasladiktan sonra, ayiklayin ve etlerini didikleyin.

Kremali Mantar orbasini bir tencereye dökün. Üzerine süt, tavuk suyu ve tereyagi ilave ederek pisirin. Koyulasınca, tavuk parçalarını, çirpilmis yumurtayı, kasar rendesinin yarisini, tuz ve karabiberi ekleyip karistirin.

İçine süzölmüs makarnalari da ilave edip iyice harmanlayin.

Hazirladiginiz karisimi tereyagi ile yaglanmis firin kabina dökün. Üzerine kalan rende kasari serpin. Isitilmis firinda kizarana kadar pisirin. Sicak servis yapin

Tavuklu Manti - 498

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

Yarim kilo un

Yarim su bardagi su

Yeteri kadar tuz

İçi için :

1 adet tavul gögsü

150 gr mantar

Yarim su bardagi iri dövölmüs ceviz

1 orba kasigi tereyagi

Yeteri kadar tuz

Üzeri için:

1 çorba kasigi tereyagi

Yeteri kadar kirmizi biber, yogurt, 4-5 dis sarimsak Aralara sürmek için :

Yarim kase sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta un, tuz ve suyda hamuru yogurun. Üzerine temiz bir bez örterek 15-20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan bes beze yapin. Her bezeyi unlayarak tabak büyüklüğünde açin. Aralarini sivi yag ile yaglayarak üst üste koyun. En üsttekini yaglayin.

Hamuru ince bir sekilde açarak kareler kesin. Kesmis oldugunuz karelerin üzerine içten biraz koyarak bohça gibi kapatın. Kapattiginiz yeri alta getirerek yagli tepsiye yerlestirin.180 derece firinda 30 dakika pisirin.

Sarimsakli yogurdu hazirlayip üzerine dökerek 3-4 dakika daha firinda tutun. Üzerine sarimsakli yogurt döküp tereyaginda yakilmis biberi gezdirin. Sicak olarak servis yapin.

Tepsi Mantisi - 499

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Hamuru İçin

2 Çorba Kasigi Siviyag

1 Adet Yumurta

1 Tatli Kasigi Tuz

6 Su Bardagi Un

Yeterince Su

Ici için

250 gr Kiyma

2 adet cok ince kiyilmis sogan

Tuz ve karabiber

Sosu icin

1 orba Kasigi Tereyagi

1 orba Kasigi Salça

YAPILIS TARIFI

Unun ortasini havuz gibi aip, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalim. Hamuru bezelere ayirarak 15 dakika bekletelim.

Bezelerden ince yufkalar aalim.

Yufkalari kuk kareler seklinde keselim. Icine iyice yogurdugumuz ic malzemelerinden bir miktar koyup,yildiz seklinde katlayip, yagladigimiz tepsiye dizelim ve 200 derecede firinda kizartalim.

Daha sonra salca ve yagi suyla beraber eritin,firindan aldigimiz mantilarin uzerine bosaltalim.Tekrar firina verip,mantilarin suyu isinana kadar bekletelim,yalniz su kaynamamali.Daha sonra sarmisakli yogurtla servis yapalim.

Afiyet olsun...

Ton Balikli Krem Soslu Penne - 500

Mutfak: Fransiz

Süre: 20dk

MALZEMELER

40 gr ton baligi

20 gr dana jambon

1 tatli kasigi dolusu kapari

2 yemek kasigi krema

Yarim ay kasigi muskat

Yeteri kadar tuz, beyazbiber

110 gr penne makarna (Yaklasik 1/5 paket)

1 yemek kasigi zeytinyagi

2 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Penneyi 8-10 dakika haslayin.

Tavaya zeytinyagi ve sarimsak koyup soteleyin. İçerisine ton baligi, kapari, jülyen dogranmis jambon, muskat, tuz, biber ve kremayi ilave ederek sosu hazirlayin.

Makarna ile karistirip, dereotu ile süsledikten sonra servise sunun.

Yesil Soslu Makarna - 501

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 paket fiyonk makarna

200 gr taze fasulye

2 patates

4 dis sarimsak

1 demet maydanoz

2 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri

2 çorba kasigi ufalanmis beyaz peynir

4 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye su doldurup tuz ilave edin ve kaynatin. Fasulyeleri temizleyip ince ince dograyin. Patatesleri soyup küçük küpler halinde dograyin.

Fasulyelerle birlikte kaynar suya ilave edin. Sebzeler hafif yumusayincaya kadar haslayin.

Makarnayi ilave edip 10 dakika daha haslayin.

Maydanoz, sarimsak, beyaz peynir ve zeytinyagini robotta ezerek püre haline getirin. Kasar peyniri yarim kepçe makarna suyu, bir tutam tuz ve karabiberi hazirladiginiz püreye ilave ederek yesil sosu hazirlayin.

Sebzeli makarna pisince atesten alip suyunu süzün. Servis tabagina alip üzerine yesil sos dökerek servis yapin

Bakla Ezmesi - 502

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

100 g. kuru iç bakla (Geceden soguk suda islatilmis) 4-5 yemek kasigi zeytinyagi

1 yemek kasigi kirmizi sarap sirkesi

1 dis sarmisak (ezilmis)

Tuz ve karabiber

Sebzeler

1 küçük karnabahar, küçük çiçeklere ayrilmis

1 salatalik, ince çubuk halinde kesilmis

2 kereviz sapi, ince çubuk halinde kesilmis

2 havuç ince çubuk halinde kesilmis

1 küçük yesil biber, ince çubuk halinde kesilmis

1 küçük kirmizi biber ince çubuk halinde kesilmis **YAPILIŞ TARİFİ**

Baklaları süzüp soguk suda durulayin. Büyük bir tencereye koyup üstüne soguk su ekleyip bir tasim kaynatin. Sonra atesi kisip, tencerenin kapagim yari kapatip 1 1/4 saat baklalar yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme sirasinda gerekirse sicak su ekleyin.

Baklaları süzüp, suyunu bir kenara ayirin. Baklaları 4 yemek kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, tuz, biber ve ayrilmis bakla suyundan 4 yemek kasigi ile birlikte blender'a koyup, koyulasincaya kadar karistirin. Çok koyu olursa biraz daha pisme suyundan ekleyin.

Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karistirdikten sonra bir servis kasesine aktarin. Kaseyi bir servis tabagimn ortasina yerlestirip, etrafina sebzeleri yerlestirin.

Babagannus - 503

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 adet Kemer patlican

¼ su bardagi çirpilmis yogurt

2 Çorba kasigi Tahin

1 Çorba kasigi Limon suyu

2 dis Sarmisak

2 Çorba Kasigi Sizma Zeytinyagi

Süsleme için ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani çatalla muhtelif yerlerinden deldikten sonra kabuklari simsiyah yanana kadar közleyiniz. Közlemeden sonra ilimaya birakiniz. Ilimis patlicanlari sapindan tutarak asagiya dogru bir biçak yardimi ile ve parmakalarinizla yanmis kabuklarini soyunuz.

Patlicani küçük parçalara ayirarak mutfak robotuna koyunuz. Üzerine macun haline gelene kadar dövülmüs sarmisagi, tahini, çirpilmis yogurdu ve tuzu ilave ettikten sonra çekiniz. Limonuda ilave ederek güzelce karistiriniz.

Servis tabagina aldiktan sonra üzerine sizma zeytinyagini gezdiriniz, kirmizi pul biber ve maydanozla da süsledikten sonra sofraya çıkariniz.

Fava - 504

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

250 gr İç Bakla

1 Küçük Havuç

2 Dis Sarimsak

1 Küçük Sogan

1 Kahve Fincani Zeytinyagi

1/2 Demet Dereotu

1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Baklayı yıkayıp bir tencereye alın.

Havuç, soğan ve sarmisagi temizleyip tencereye ekleyin.

Malzemenin üzerini iki parmak geçinceye kadar su doldurup kaynatın.

Tenceredeki su kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alın. Zeytinyagi ilave ederek kisik ateste kaynatmaya devam edin.

Çırpma teliyle püre haline gelinceye kadar hizli hizli karistirin. Dogranmis dereotunu ilave edin.

Püre haline gelen karisimi yayvan bir tepsiye döküp sogumaya birakin.

Favayi kare veya üçgen sekilde kesin. Üzerine limon ve zeytinyagi döküp dereotu ile süsleyerek servis yapin.

Defneli Sosis Sote - 505

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Sosis

3 Sap Taze Sogan

1 Tatli Kasigi Kekik

2 Çorba Kasigi Domates Püresi

12 Adet Arpacik Sogani

1 Çorba Kasigi Margarin

5 Yaprak Defne

2 Su Bardagi Su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak 1 çorba kasigi margarini tavaya alip, eritin. 3 dal sogani ince ince dograyin. Dogradiginiz sogani 1 tatli kasigi kekikle birlikte tavaya ilave edip, karistirin.

Yarim kg sosisi de parmak parmak seklinde dograyin. Tavada birkaç

dakika kizartin. 2 çorba kasigi domates püresi, 5 adet defne yapragi, ve 2

su bardagi suyu tavaya ilave edin. Malzemeleri karistirip 15 dakika kadar haslayin.

Ocaktan alindiktan sonra dilerseniz pilav ya da patates püresi ile ya da degisik garnitürlerle servis yapin.

Firinda Sarmisakli Domates - 506

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 dilim ince kesilmis kepek ekmeği veya tost ekmeği 4 adet iri domates

Yarim tatli kasigi kekik

1 limonun suyu

2 orba kasigi zeytinyagi

1 orba kasigi sirke

1 ay kasigi esmer seker

1 bas sarmisak (ikiye bölünmüs)

Yarim su bardagi küp küp dogranip haslanmis enginar 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak firini isitin.

Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin disari ikmasi için hafifçe bastirin. Kesilmis taraflari üste gelecek sekilde domatesleri isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice

karistirdiktan sonra domateslerin üzerine dökün.

Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diğer yüzü olmak üzere fırında 30 dakika pisirin. Fırından çıkartın ve ilinmaya bırakın.

Ekmek dilimlerini iki yüzü de kızarıncaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüş sarımsaktan dilediğiniz kadar sürün. Enginarı, limon suyunda haslayarak küp küp doğrayın ve domatesin içine doldurun. Ilıkken servis yapın.

Aşçının önerisi: Fırında sarmisaklı domatesi servis yapmadan hemen önce pisirmelisiniz. Yoksa lezzetini kaybeder. Yemeginizin daha güzel olması için italyan usulü sarımsakla tatlandırılmış kızartılmış ekmek kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Haydari - 507

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardağı Süzme Yoğurt

3 Çorba Kasığı Beyaz Peynir Rendesı

3 Dis Sarmisak

Kimyon

Tuz

Kuru Nane

1 Fincan Zeytinyağı

Üzerine serpmek için Kırmızıbiber

Sivribiber (Arzuya göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisaklı ezelim. Beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, zeytinyağı, kimyon ve tuzla beraber karıştıralım.

Arzuya göre sivri biberleri ince ince kıyıp ilave edelim. Üzerine kırmızı biber serpererek servis yapalım

İspanaklı ve Havuçlu Katman - 508

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

750 gr ispanak, saplari ayrilmis.

750 gr havuç, rendelenmis

Tuz

Taze rendelenmis hint cevizi

1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu

Taze öğütölmüs karabiber

50 gr margarin veya tereyagi

Ayrica pisirme kabini yağlamak için margarin

Portakal dilimleri ve maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lik bir kabi yağlayin.

Ispanagin yapraklarini yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattıktan sonra ağır ateste 5 dak. pisirin. Bu sirada yemegin dibinin tutmaması için zaman zaman tencereyi sallayin.

Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çikincaya dek sikin. Ispanaklari ince dograyıp tuz ve hint ceviziyle tatlandirdikten sonra bir kenara koyun.

Havuçlari ve portakal kabugunu karistirip tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yariya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçlari da ispanagin üstüne yerlestirin.

Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün.

1 saat frında pisirin.

Servis İçin: bir bıçakla kabin kenarlarından kesin, sonra isitilmiş bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

- 509

Kalamar Tava - 510

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Orta Boy Kalamar

1 Su Bardagi Sivi Yag

1 Çorba Kasigi Seker

1 Tatli Kasigi Karbonat

1 Su Bardagi Un

Tuz

Sos İçin:

1 Kutu Dogranmis Domates

1/2 Yarim Havuç

2 Arpacik Sogani

1 Dis Sarmisak

1/2 Kereviz

1/2 Çay Bardagi Sivi Yag

Tuz

1/2 Tatli Kasigi Kuru Feslegen

YAPILIŞ TARİFİ

Kalamarlari Yikayip kuruladiktan sonra yarim parmak kalinliginda halka seklinde dograyalim. Üzerine karbonat ve sekeri ilave edip hepsini harmanlayalim(bu islem kalamari yumusatmak ve lezzetini arttirmek için) Ayri bir yerde unun içine bir miktar tuz ilave edip karistiralim. Kalamarlari una bandirip fazla ununu silkeleyerek kizgin yagda esit araliklarla dizerek arkali önlü hafif pembelesene dek kizartalim.

Sos İçin: Havucu tavla zari gibi dograyalim. Kerevizi ayni irilikte dograyalim. Tavaya sivi yagi koyayim. Havucu, soganlari, sarmisaklari ve kerevizi ilave ederek yumusayana dek soteleyelim. Ardindan 1 kutu domates konservesini tavaya bosaltip tuzunu ve yarim tatli kasigi feslegeni ilave

ederek hafifçe suyunu çekene dek 3-5 dakika kaynatalim.

Bu sosu kalamarların yanında ikram edelim.

- 511

Köpoglu - 512

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Adet Patlıcan

1 Adet Patates

1 Adet Kabak

1 Adet Havuç

3 Adet Sivribiber

1 Su Bardagi Siviyag

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet patlıcan,patates,kabak,havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayın.1 su bardagi siviyagi kızdırın.Sırayla patlıcan,patatesi kabak,havuç ve sivribiberleri kızartın.

Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabin içinde karıştırın.4 diş dövülmüş sarmsagi,1 su bardagi yogurdun içine alıp,sebzelerin üzerine gezdirin.

2 çorba kasigi sivi yagi kızdırın.İçine kırmızı biberi ekleyin.Yogurdun üzerine döküp,servis yapın

Lor Peynirli Meze - 513

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Lor Peynir

2 Adet Rendelenmis Salatalik

1 Demet Dereotu

Yarim Limonun Suyu

Tuz

YAPILIS TARIFI

1 su bardagi lor peynirini,2 adet rendelenmis salatalik,1 demet ince kiyilmis dereotu,yarim limonun suyunu ve yeterince tuzu karistirin.

Çukur bir kaseye sikistirarak,doldurun.Kaseyi servis tabagina ters çevirerek,lor peynirli kaisimi çikarin.Üzerini kirmizibiberle süsleyip,servis yapin.

Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar - 514

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

225 gr lor peyniri veya labne

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 küçük soğan, ince dogranmis

100 gr mantar, dogranmis.

2 yumurta, çirpilmis

50 gr salam, küp seklinde kesilmis

Bir tutam taze rendelenmis hint cevizi

Tuz ve karabiber

25 gr tereyagi, eritilmis

YAPILIS TARIFI

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soğanlari ekleyip yumusayincaya kadar kizartin.

Mantarlari ekleyip 1- 2. dak. devamlı karistirarak pisirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alip sogumaya birakin.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpilmis yuymurtalari peyrnire azar azar ekleyerek yedin.

Salam, sogan ve mantan peynir karisimine ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.

Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine fırçayla tereyagini sürün.Karisimi esit alarak bu kaplara bosaltin.

Kaplari fırına sürüp 20-25 dakika kabariip kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapin.

Muammara - 515

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

4 Su Bardagi Çekilmis Ceviz İçi

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

1/2 Demet Maydanoz

2 Dis Sarimsak

2 Dal Taze Sogan

2 Çorba Kasigi Tahin

1 Kahve Fincani Zeytinyagi

1/2 Limon suyu

Karabiber, Kirmizi Tozbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 Taze sogan ve maydanozu ince ince kiyin.

Sarimsagi ezin. Ceviz içi, islatilmis bayat ekmek, maydanoz, taze sogan ve sarimsagi karistirin.

Zeytinyagi, tahin, limon su u, tuz, karabiber ve kirmizi toz biber ilave edip çatalla iyice ezin. Salata veya meze olarak servis yapin.

Nuraniye - 516

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

4 Orta Boy Kabak

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

1 Çay Bardagi Siviyag

1 Demet Taze Sogan

1/2 Demet Dereotu ve Maydanoz

Tuz ve Su

Yogurt (süzme tercih edilir)

4-5 Dis Sarmisak

1/2 Çay Bardagi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari temizleyip, rendeleyin, Taze soganlari küçük küçük dograyin.

Maydanozlari ve dereotlarini ince ince kiyin.

Taze soganlari siviyag ile kavurun. Üzerine rendelenmis kabaklari ilave edin ve biraz daha kavurun. Daha sonra pirinç ve su ilave edin. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotu da ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Sogumaya birakin.

Sarmisakli yogurt hazirlayip, soguyan karisimi bu yogurtlu sosa bosaltin.

Tuz ilave edip hazirladiginiz yagli sosu da servisten önce gezdirek üzerine dökün.

Peynirli Patates Krokot - 517

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 Adet Orta Boy patates

2 Adet Yumurta

1 Tatli Kasigi Nisasta

2 orba Kasigi Ezilmis Beyaz Peynir

3-4 Dilim Salam

1/2 Su Bardagi Un

1 Adet Yumurta Sarisi

1/2 Su Bardagi Galeta Unu

Tuz , Karabiber

Kizartmak İçin Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

3 adet patatesi hasladiktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayi, 1

tatli kasigi nisastayi, karabiberi, 2 çorba kasigi ezilmis beyaz peyniri, küçük küçük kesilmis salamlari ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoguralim.

Patates hamurundan ceviz iriliginde parçalar koparalim. Yuvarlayarak, sekil verelim. Patates toplarini önce una, sonra çirpilmis yumurta sarisina son olarak da galeta ununa bulayalim. Derin bir tavada sivi yagi kizdiralim.

Patates toplarini kizgin sivi yagda, tavayi arasira sallayarak kizartalim.

Fazla yaginin süzölmesi için kagit mutfak havlusunun üzerine alalim.

İlininca servis yapalim.

Afiyet olsun...

Pavurya İçli Domatesler - 518

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

8 büyük domates

275 300 gr konserve veya dondurulmuş pavurya eti

2 limon, kabugu rendelenmiş

4 çay kasığı limon suyu

2 yemek kasığı mayonez

4 yemek kasığı lor peyniri veya labne, süzgeçten geçmiş 2 demet tere, ince kıyılmış

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin başlarını kesip bir kenara koyun. Bir çay kasığıyla dikkatlice domateslerin içini oyup çıkartın. Ters çevirip bir havlu üstünde kurumaya bırakın.

Bir kasede pavurya etini, limon kabuğunu ve suyunu mayonezi ve elekten geçmiş lor peyniri karıştırın. (Aşçının önerisine bakın.) Tere, tuz, biber ve acı biber sosunu ekleyip tatlandırın. Kabin kapagini kapatıp, karışımı 1-2

saat buzdolabında soğutun.

Kasıkla karışımı domateslerin içine koyup domates kapaklarını üstlerine yerleştirerek servis yapın.

Peynirli Enginar - 519

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

4 Enginar

1 Limon

1 Su Bardağı Lor Peyniri

Yarım Demet Dereotu

1 Çay Kasığı Kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarları soyup temizleyin. Limon suyu, tuz ve az miktar suyla pisirin.

Enginarlar yumuşayınca lor peyniri, kıyılmış dereotu ve kirmizibiber ilave edin. Tencerenin kapagini

kapatip kisik ateste 10 dk daha pisirin.

Piyaz - 520

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

250 gr Kuru Fasulye

1 Su Bardagi Sirke

1 Adet Iri Sogan

1 Demet Maydanoz

Sos İçin

Tuz , Beyazbiber

2 Çorba Kasigi Sirke

6 Çorba Kasigi Zeytinyagi

Süslemek İçin

2 Orta Boy Domates

2 Kati Haslanmis Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

1 gün önceden ıslatilmis fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soguk su koyup, harli ateste bir tasim kaynatin. Agir ateste yumusayincaya kadar pisirin. Pisme suyunda ilinmaya birakin. Süzdürüp çukur bir kaba alin. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın. Fasulyeleri yaklasik 2 saat sirke içinde dinlenmeye birakin.

Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karistirin. Sürekli çirparak zeytinyagini yedirin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün.

Piyazlik kesilmis sogan ve iri kiyilmis maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karistirin. Piyazi bir servis kabina aktarip domates, haslanmis yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapin.

Roka Biberli Haydari - 521

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Su Bardagi Süzme Yogurt

4 Çuha Biber

1 Demet Roka

3 Çorba Kasigi Tereyagi

2 Dis Sarmisak

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri yagda kızarttiktan sonra kabuklarini soyup ince kiyin.Rokayi da ayni yagda hafifçe çevirip ince kiyin.

Roka ve biberi 1 çorba kasigi tereyaginda soteleyin.Dövdüğünüz sarmisagi yogurda ilave edin.Tuzu ve sotelediginiz yesillikleri de yogurda ekleyerek karistirin.

Kalan 1 çorba kasigi tereyagini eriterek hazirladiginiz karisimin üzerine dökerek servis yapin.

Rumeli Paçasi - 522

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar margarin

3 yemek kasigi un

1 yumurta

1 çay kasigi tuz

4 su bardagi et suyu

1 tatli kasigi sirke

2 dis sarimsak

Sosu için

100 gr kiyma

Çeyrek paket margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsaklari iyice dövün ve yumurtayi, unu, tuzu et suyuyla harmanlayip orta dereceli bir ateste muhallebi kivamina gelene kadar pisirin.

Bir taraftan da sosu için kiymayi yagda salçayla birlikte kavurun.

Pisen paçayi tabaklara koyun ve üzerine sosu döküp servis yapin.

Özellikle ramazanda iftariyelik olarak sunulan paça mutlaka sicakken yenmelidir, istege göre sosu, kiyma yerine sucukla da yapılabilir.

Sebzeli Cevizli Fava - 523

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

250 gr Kuru Bakla

1 Adet Havuç

1 Adet Kereviz

1 Adet Patates

2 Adet Sogan

1 Çay Bardagi Ayçiçek Yagi

1 Çorba Kasigi Toz Seker

1 Çorba Kasigi Nisasta

1/2 Demet Dereotu

8-10 Adet Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 250 gr kuru baklayı aksamdan ıslatın.Ertesi gün,tüm sebzeleri küp biçiminde doğrayıp,baklayı da ekleyin. Tuzunu,sekerini ekleyin ve yumusayana dek pısrın.Sebzeleri tel süzgeçten geçirin.

Nisastayı soguk suda birkaç dk karıştırarak eritin.Sebzelere ekleyip,karistirmaya devam edin.Kisik ateste 5 dk daha pısrın.Hazırladığınız karisimi küçük bir tepsiye dökün.Sogumaya bırakın.

Üzerine ince kıyılmış dereotunu serpip,cevizle süsleyin.Dilimleyerek servis yapın.

Semizotlu Cacık - 524

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

150 gr Semizotu

2 Su Bardagi Nohut

3-4 Dis Sarmisak

1 Tatli Kasigi Kuru Nane

3 Çorba Kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Semizotunun kök kısımlarını ayıklayıp,bol suda yıkayalım.Sarmisakları havanda döverek,yogurda ekleyelim.Yogurda çok az su ilave edelim.Koyu ayran kıvamına gelinceye kadar bir çatal yardımıyla iyice çirpalım.

Yıkanmış semizotunun suyunu süzdükten sonra bir ekmek tahtasının üzerine koyup,keskin bir bıçak yardımıyla yarım cm aralıklarla doğrayalım.Iri Iri doğradığımız semizotunu ve tuzu,çirptığımız yogurdun içine ilave edelim.

Hepsini karistirdikten sonra kaselere dolduralım.Üzerine zeytinyagi gezdirelim.Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yanında servis yapalım **Somonlu Ispanakli Rulolar - 525**

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 paket dondurulmuş ispanak,

30 gram yağ,

1/2 bardak ince doğranmış yeşil soğan

1 yemek kasığı dereotu

Karabiber

6 yumurta

1 yemek kasığı mısır unu

1 yemek kasığı limon suyu

1/4 bardak parmesan peyniri

Doldurmak için:

1/4 bardak doğranmış yeşil soğan,

1 tatlı kasığı ince doğranmış dereotu,

1 yemek kasığı limon suyu

250 gram krem peynir

250 gram somon füme

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi haslayıp suyunu çıkartın. Tereyağını tencerede eritin. Soğan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. Ispanagi ekleyin. Karabiberle tatlandırıp atesten alın. Yumurtaları çirpin. Mısır ununu ispanaklı karışım, limon suyu ve yumurtayı bir kaptaki karıştırıp yağlanmış tepsiye yayın.

Sertlesinceye kadar fırında tutun.

Çıkardıktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek sogumaya bırakın. Soğan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karıştırın.

Ispanaklı hamuru uzunlamasına üçe bölüp bir parçasını alta yerleştirin.

Harçtan sürüp somon fümenin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katını yerleştirin ve malzemeniz bitene kadar aynı şekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceğiniz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

5 adet sosis

5 yaprak milföy

YAPILIŞ TARİFİ

Buzluktan çıkarttığınız milföyleri oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletin.

Parmak kalınlığında serit şeklinde kesin.

Sosisleri ikiye bölün. Milföy seritlerini sosislere spiral şeklinde sarın.

Hamura sarılmış sosisleri yağlanmış tepsiye 2 cm aralıklarla dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Spiral sosisleri önceden 150 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pisirin.

Taze Bakla Ezmesi - 527

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg. taze iç bakla

1,5 çay bardağı sızma yağ

1 adet büyük soğan

1/2 kahve fincanı limon suyu

3 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 demet dereotu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Taze baklanin iç kabuklarini soyun. Yikadiktan sonra tencereye koyun.

Dörde bölünmüş soğan, sızma zeytinyağı, limon suyu, tuz, şeker, dereotunun yarisi ve 3 su bardağı su ekleyin. Orta ateşte bakla yumuşayınca kadar pisirin.

Bakla pistikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendırda karıştırarak püre haline getirin.

Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabında 1 - 2 saat bekletin.

Taze bakla ezmesini, servis tabağına ters çevirerek çıkarın, üzerine kıyılmış dereotu serpip servis yapın.

Yaz Gecesi - 528

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Amerikan Pirinci

1 Yemek Kasığı Sahlep

6 Su Bardağı Süt

2 Su Bardağı Kavun Suyu

4 Dilim Kavun

1 Su Bardağı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci, süt ile pisirdikten sonra kavun suyunu ilave edin. Şeker ve sahlebi beraber karıştırarak kaynayan sütlü pirince ekleyin.

Bütün malzemeyi karıştırarak kısık ateşte pisirdikten sonra rakıyı döküp, sogumaya bırakın. Buzdolabında dondurarak kavun dilimleri ile servis yapın.

Aşçi Salatısı - 529

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 adet Amerikan kivircigi veya normal kivircik

2 adet kabugu soyulmus, ince yassi kiyim domates

1 adet soyulmus salatalik (dörde,uzunlamasına kesilmiş, yassi kiyim) 4 adet istege göre aci veya tatli sivribiber (tohumu alınmis) 8 adet yesil sogan, (beyazi yesili bir arada, yassi kiyilmis) Yarim bag dereotu, ince kiyim

Sosu için:

1 adet limon suyu

1 kahve fincani sivi yag

1 kahve fincani yogurt

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önceden yikanmis, sudan aritilmis Amerikan kivircigini veya normal kivircigi dörde bölüp gayet ince, piyaz kiyimi kiyin.

2 adet domatesi dörde bölüp ince kiyin. Salataligi dörde bölüp ince ince kiyin. Sivri biberi, yesil sogani ve dere otunu ince ince kiyarak hepsini birlikte derin bir salata kabina koyun.

Sosun yapilisi

Limon suyunu, sivi yagi, yogurdu ve tuzu bir kaba koyup, çirpma teliyle iyice çirpip salataniin üzerine dökün. Salatayi iki elinizle iyice harmanlayip sosun her yere islemesine özen gösterin. Salataniz servise hazirdir.

Püf noktası: Aşçılar arasında çok meshur olan bu salataniin en önemli özelligi malzemenin çok iyi karistirilmesi ve salataniin lezzetinin böylelikle iyi çıkmasıdır

Avrat Salatasi - 530

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Dis Sarmisak

2 Kök Taze Sogan

1 Ufak demet Maydanoz

1 Büyük Domates

2 Nar

1 Tatli Kasigi Nane

2 Yesil Biber

2 Limon

Pulbiber, T

YAPILIŞ TARİFİ

Domates, taze soğan, biber ve sarmisagi çok in-ce, pirinç büyüklüğünde kiyarak iyice harmanlayın.

2 limonun ve 2 narın suyunu sikarak kiyilmis malzemelerle karistirin.

Naneyi de katarak karistirin. Dilerseniz, tuz, pulbiber ve nar pekmezi ekleyerek servis yapın.

Ayvali Tavuk Salatasi - 531

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 Göbek Salata

1 Ayva

1 Tavuk Gögüs Eti

1 Sogan

1 Çorba Kasigi Kapari

125 gr Mayonez

5 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 ÇorbaKasigi Sirke

2 Çorba Kasigi Hardal

1 Limon Suyu

Tuz

YAPILIS TARIFI

Ayvalarin kabuklarini soyup dilimleyin ve iri iri dograyin. Kararmamalari için üzerlerine limon suyu dökün. Göbek salatayi iri iri dograyin.

Tavuk etini tuzlu suda baslayip iri küpler halinde kesin. Soganlari halka halka dograyin. Tavuk, sogan, ayva ve dogranmis salatayi genis bir kaba alin. Kapari ve tuz ekleyip karistirin.

Mayonez, zeytinyagi, sirke, hardal ve tuzu karistirip salatanin üzerine dökün. Harmanlayip servis yapin.

Bahar Dali - 532

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 bag roka

2 adet domates

100 gr rende beyaz peynir

2 dis sanmsak

YAPILIS TARIFI

Roka ve domatesi ince dograyin. Sizma zeytinyagini sarimsakli balzamik sosla karistirin.

Üzerine rende beyaz peyniri ile servise sunun.

Acili Sos - 533

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

300 gr soyulmus domates

5 adet feslegen yapragi

2 adet aci kirmizi biber

3 dis sarmisak

tuz

YAPILIS TARIFI

Sarmisakla kirmizi biberi ince kiyip, ateste koyup biraz soldurun. Feslegen yapraklari ile domatesleri de ince kiyip buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatın. 15 dk kadar pisirin. Bu zaman sonunda sos hala çok sivi ise,tekrar kapaksiz olarak atese koyun. Tam kivamina gelince bir kasik saf zeytinyagi ekleyin. Bu sosu makarnanın için kullanabilirsiniz **Besamel Sos - 534**

Mutfak: Fransiz

Süre: 20dk

MALZEMELER

4-6 kisilik

2 ½ su bardagi kaynar süt

1 kahve fincani un

1 çorba kasigi margarin

az tuz

YAPILIS TARIFI

Yagi küçük bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve agir ateste karistirarak kavurun, üç dakika sonra atesten alın. Bes dakika dinlendirin ve sonra çirparak kaynar sütü ekleyin. Orta ateste karistirarak bir kere kaynatın ve sonra agir ateste zaman zaman karistirarak 10 dakika pisirip süzü

Beyaz Tavuk Sosu - 535

Mutfak: italyan

Süre:

MALZEMELER

4-6 kisilik

2 ½ su bardagi kaynar tavuk suyu

1 kahve fincani un

1 orba kasigi margarin

az tuz

YAPILIS TARIFI

Bir tencereye yagi koyup eritin, orta ateste unu ekleyin ve karistirarak 3

dakika kavurun atesten alin. Tuzu ekleyin, bes dakika dinlendirin. Sonra karistirarak tavuk suyunu yedirin. Orta ateste karistirarak kaynatin, agir ateste zaman zaman karistirarak on dakika pisirin. Szdkten sonra kullanin

Balli Dondurma Sosu - 536

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

12 orba kasigi bal

YAPILIS TARIFI

Limonlari kabuklarini rendeleyin. Suyunu sikip szn.

Limon suyu ve bali bir tencerede karistirip kaynatin. Kaynamaya basladikten sonra 5 dakika daha pisirin.

Balli limonlu sos soguduktan sonra buzdolabina koyun. Dondurmanin zerine dökerek servis yapin.

Bademli Keskl - 537

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 litre süt

200 gr toz seker

100 gr nisasta

2 adet yumurta sarisi

Çay kasiginin sapiyla çok az vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

YAPILISI

Önce tencereyi ocagin üzerine yerlestirin. Sütü içine koyun ve seker ilave ederek karistirin. Süt kaynadiktan sonra bademi ve vanilyayi ilave edin.

Nisastayi ayri bir derin kabin içine birakin.

2 adet yumurta sarisini nisastanın içine ilave edin. Su ile nisastayi ezerek kaynamakta olan sütün içine agir agir karistirarak koyun. 2 dakika kaydattiktan sonra atesten alip kaselere servis yapin ve sogumaya birakin.

Soguk servis yapin.

Ispanakli Pirinç Tarti - 538

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri

300 gr Ispanak

4 Domates

2 Sogan

3 Yumurta

2 Çorba Kasigi Soya Yagi

4 Çorba Kasigi Krema

1/2 Çay Kasigi Beyazbiber

1 Tutam Hint Cevizi Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci baslayip süzün. Kasar peynirinin yarisini ekleyip karistirin. Tart kalibini yaglayip pirinçli

karisimi yayın. Önceden isitilmiş 175 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pisirin.

Ispanagi ayıklayıp yıkayın ve iri iri doğrayın. Domates ve soğanları soyup ince ince doğrayın. Derin bir kapta ispanak, kalan kasar peyniri, soğan ve domateslerin yarısını karıştırın. Yumurtaları ayrı bir kapta çirparak karisima ilave edin. Krema ve

baharati ekleyip iyice karıştırın.

Ispanaklı karisimi kalıptaki pirincin üzerine dökün ve kalan domatesleri yerleştirin. 175 derece isitilmiş fırında 25 dakika kadar pisirin. Fırından çıkardıktan sonra bir süre dinlendirilip sıcak olarak servis yapın **Bolu Usulü Patates Çorbasi - 539**

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

3 çorba kasığı un

1 çorba kasığı tereyağı

1 yumurta

4 patates

4 diş sarımsak

1 çorba kasığı salça

2 su bardağı yoğurt

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyduktan sonra küp şeklinde kesin. Patatesi yıkayıp süzün ve bir tencerede yedi su bardağı (1.5 lt) suyla ocaga koyun. Patatesler yumuşayana kadar 15 dakika civarında haşlayın. Unla yumurtayı iki su bardağı suyla karıştırarak ezin. Pismek üzere olan patateslerin bulunduğu tencereye hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş katin ve bes dakika kaynatın. Terbiyeyi kaynayan çorbaya katarken mutlaka devamlı karıştırarak topaklaşmasını önlemelisiniz. Salçayla tereyağını ocakta isitin ve bir fincan su ilave ederek çorbaya ekleyin. Diğer yandan sarımsağı soyup incecik ezin ve çorbaya katin. Tuz ve karabiberi ekleyin **Bolu Usulü Taze Fasulye Çorbasi - 540**

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

4 orba kasigi un
2 orba kasigi tereyagi
1 yumurta
750 gr taze fasulye
1 domates
1 orba kasigi salça
2 su bardagi yogurt
Tuz, karabiber
5 adet tavuk suyu

YAPILIŞ TARIFI

Taze fasulyeleri yıkayıp süzün ve ayıklayın. 1.5 cm uzunlugunda parçalar halinde kesin. Domatesi rendeden geçirin. Tereyagini kızdırın ve içine taze fasulye, rendelenmiş domates ve salça ekleyin. Üç dakika harlı ateste kavurun. Üzerine 1.5 lt (sekiz su bardagi) su ilave edin. 25 dakika kaynatın.

Bir kapta un, yumurta, yogurdu ve 2.5 su bardagi su ile ezerek karıştırın.

Hazırladığınız terbiyeyi fasulyeleri pismek üzere olan çorbaya karıştırarak katin ve bes dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Brüksel Lahanası orbasi - 541

Mutfak: Alman

Süre: 40dk

MALZEMELER

150 gr brüksel lahanası
1/2 çay bardagi sivi yağ
1 tatlı kasigi tereyagi
1 soğan

1 havuç
1 patates
6 su bardagi su
3 dis sarmisak
1 yumurta sarisi
1 limon suyu
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 tatli kasigi tereyagi ve yarim çay bardagi sivi yagi koyun.

Sogani kk kk dograyip kizdirilmis yaga ilave edin. Soganlar renk degistirdiginde, kk kareler halinde dogradiginiz havuç ve patatesleri ekleyin. 2 dakika daha agir ateste kavurun. Brüksel lahanalarinin her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktarin.

Cincile orbasi - 542

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

500 gr cincile mantari
1 orba kasigi tereyagi
70 gr un
2 su bardagi yogurt
1 yumurta
1 limon
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Cincile mantarlarinin köklerindeki toprakli kisimlari kesip atin ve bol suda iyice yıkayin. Süzüp bir kâsede birakin. Bir tencereye 1.5 lt su koyun ve içine bir limonun suyunu ve tereyagini ekleyip

kaynamaya alin. Su kaynamaya baslarken mantar ve tuz ilave edin. Mantarlari 3-4 dakika kaynatin. Un, yumurta ve 2.5 su bardagi suyu çirpip bulamaç haline getirin. Mantarlarin pismesine yakin, hazirladigniz terbiyeyi kaynayan çorbaya karistirarak ilave edin. Çorbayi 5-6 dakika kaynatin. Tuzunu, karabiberini kontrol ettikten sonra servis yapabilirsiniz **Çesminigar Çorbasi - 543**

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 su bardagi kirmizi mercimek

4 su bardagi su

1,5 su bardagi süt

2 yumurta sarisi

1/4 limon suyu

2 çorba kasigi margarin

2 soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Incecik dogranmis soğanlari 2 çorba kasigi margarinde pembelesene kadar kavurun. Soğanlar pembelesince, unu ilave ederek un sararana kadar kavurun. Mercimekleri ayiklayip tencereye alin. 5 bardak su ve et suyu ile tuz ilave ederek mercimekler yumusayana kadar pisirin. Çorbanizi atesten aldıktan sonra süzgeçten geçirin. Çorbayi yeniden agir ates üzerine alin.

Diger yanda yumurta sarilarini çirparak limon suyu ile karistirin. Tencereye önce sütü daha sonra yumurta sarilarini azar azar ve sürekli karistirarak ilave edin. Çorbayi bir tasim kaynatarak atesten alin. Isterseniz küçük bir tavada çok az margarini eritip küp seklindeki ekmekleri kitirlasana dek kavurduktan sonra çorbayla birlikte servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Diyet Ispanak Çorbasi - 544

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak
200 gr tavuk gögsü
1 soğan
1 fincan sivi yağ
1 fincan pirinç
1 yemek kasigi salça
1 çay kasigi karabiber
2 çay kasigi pulbiber
2 dis sarımsak
5 su bardagi tavuk suyu
1 limon suyu
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye siviyağ koyup ince kesilmiş soğanı ilave edin. Soğan pembelesince ince kesilmiş tavuk ve ispanakları ekleyin. 5 dakika kavurduktan sonra sarımsak, salça, karabiber ve pulbiberi koyun. 2 dakika karıştırıp pirinç ve tavuk suyunu ekleyin. Pirinç pisinceye kadar kaynattıktan sonra servis yapabilirsiniz

Yumurta ve Marul Salatası - 545

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

5 büyük marul veya kiviçik salata yaprağı
3 kati yumurta, haslanmış ve doğranmış
25 gr margarin veya tereyağı, yumuşatılmış

YAPILIŞ TARİFİ

Marulların sert kısımlarını kesip ayırın. Yıkayıp kurulayın, bir kenara koyun.

İç Hazırlığı: Yumurtaları bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumusak bir ezme haline getirin. Eger çok sertse karısına biraz daha margarin ekleyin.

1 marul yapragini tezgahin üstüne serin ve ortasına kasıkla 1 yemek kasigi yumurta karışimini koyun. Karışimi kenarlara yayın. Yapragin kesilmiş kenarından başlayarak sıkıca sarın. Sarmaları seffaf filmle tekrar sıkıca sarın.

Geri kalan marulları da aynı şekilde sarıp geçeden buzdolabında tutun.

Servis Etmek İçin: Sarmaları seffaf filminden çıkartıp bıçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapın **Yumurtalı Kivircik Salata - 546**

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 Kivircik salata, ince doğranmış

1 demet taze soğan, doğranmış

4 kati yumurta beyazı, ince doğranmış süslemek için SOS:

4 sıcak kati yumurta sarısı

150 ml krema

1 çay kasigi seker

2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Sıcak yumurta sarılarını biraz kasık krema ile birlikte çatalla karıştırarak ezin. Sekeri, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin.

Malzeme iyice karışip sos pütürsüz olana dek çatalla çirpin Tuz ve biberle tatlandırın.

Doğranmış kivirciği büyük bir salata kabına koyun. Taze soğanları üstüne serpistirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayılması için iyice karıştırın, ince doğranmış yumurta beyazları ile süsleyip servis yapın.

Yeşil Salata - 547

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

100 gr Semizotu

1 Kivircik Marul

1 Kırmızı Sogan

100 gr Kurutulmuş Domates (hazır ürün)

50 gr Dana Jambon

100 gr Mantar

5 Çorba Kasığı Siviyag

Tuz, Karabiber

1 Çorba Kasığı Kekik

6 Çorba Kasığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Semizotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kiyin. Marulu yıkayıp ayıklayın ve büyük parçalar halinde doğrayın.

Semizotu ve marulu kapaklı bir kaba doldurup buzdolabında bekletin.

Bu arada soganı soyup halkalar halinde doğrayın. Domates ve jambonu küçük küpler halinde doğrayın. Mantarları ayıklayıp ince dilimler halinde doğrayın.

Bir tavada 1 çorba kasığı yağı kızdırıp jambonu hafifçe kavurun. mantarı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın.

Tavaya domatesi ekleyip kısa süre daha kavurun. Tavadaki karışımı bir kaseye alıp kalan yağ, sirke, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kaseyi üzerini kapatarak buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan önce malzemelerin tamamını buzdolabından çıkarıp büyük bir servis kasesinde harmanlayın.

Dilerseniz salatanın üzerini maydanoz ve feslegen yaprakları ile süsleyin.

- 548

Yeşillikli Bezelye - 549

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi haslanmis bezelye

1 domates

1 taze soğan

2 yaprak marul

2 yemek kasigi galeta unu

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Firin kaibini yaglayip, üzerine galeta unu serpin. Bezelyeleri de biraz galeta unu ile karistirarak tepsiye yayin. Sogani, marul yapraklarini ve domatesi yıkayıp ince ince kiyin.

Karistirarak bezelyelerin üzerine yayin. Kasar rendesi serperek firinda 10

dakika pisirin

Uzakdogu Usulü Lahana Salatasi - 550

Mutfak: Cin

Süre: 40dk

MALZEMELER

500 gr Lahana

Tuz, Karabiber

1 Büyük Portakal

1 Küçük Ananas

1 Demet Taze Soğan

1 Demet Maydanoz

150 gr Süt Kreması

1-2 Tatlı Kasıgı Köri

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. Ananasın sap ve uç kısmını kesin.

Uzunlamasına ortadan ikiye bölün ve kabuklarını yukarıdan aşağı doğru kesin. Bu işlem için mutlaka keskin bir bıçak kullanın. Ananasın orta kısmını çıkarıp ardından kalan kısmı dilimleyin.

Taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın.

Maydanozu ayıklayıp sonra iri iri kıyın. Portakalı sıcak su ile yıkayıp kabuklarını rendeleyin, suyunu sıkın.

Bir kasede 5-6 çorba kasığı portakal suyu, tuz ve köriyi karıştırıp marinat hazırlayın.

Diğer büyük bir kasede lahana, ananas, taze soğanları ve maydanozun yarısını karıştırıp marinati ilave edin. Karışımı harmanlayın. 30 dakika dinlendirin.

Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğini çıkarın. Kabuğunu soyup dilimleyin.

Kalan portakal suyunu hemen üzerinde gezdirin. Salatayı büyük bir servis tabağına alın. Avokado ile süsleyip kalan maydanozu üzerine serpin.

Üç Katlı Salata - 551

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Büyük Atom Salata

1 Demet Taze Soğan

500 gr Mayonez

3 Çorba Kasığı Zeytinyağı

450 gr Bezelye (dondurulmuş)

350 gr Kasarpeyniri

400 gr Pastirma

YAPILIS TARIFI

Atom salatayi ayiklayip ince ince dograyin. Yikayip suyunu süzdükten sonra büyük bir kaseye alin. Taze sogani yikayip ayikladiktan sonra ince halkalar halinde dograyin. Sogan halkalarini salatanin üzerine serpin.

Mayonezi zeytinyagi ile birlikte bir kaseye alip çirpin. Ardindan salatanin üzerine dökün ve bir biçakla üzerini düzeltin.

Dondurulmus bezelyenin çözülmesini beklemeden mayonezin üzerine serpin. Peyniri rendenin iri kısmi ile rendeleyip bezelyenin üzerine serpin.

Pastirmayi yagsiz bir tavada hafifçe kızartin. Bir mutfak haylusunun üzerine alip yagini çektirin. Pastirma dilimlerini peynirin üzerine yerlestin.

Salata kasesinin üzerini bir alüminyum folyo ile örtüp 12 saat buzdolabinda bekletin.

Ton Balikli Makarna Salatasi - 552

Mutfak:

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 Küçük Kutu Ton Baligi

1 Su Bardagi Makarna

1 Yemek Kasigi Zeytinyagi

Yarim Limon Suyu

5-6 Dal Dereotu,

Tuz, Karabiber, Tuz

2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir

YAPILIS TARIFI

Makarnayi tuzlu suda haslayip süzün. Zeytinyagi ekleyip karistirin ve sogumaya birakin.

Diyet ton baligi, kiyilmis dereotu, haslanmis misir, karabiber, tuz ve limon suyunu ilave edip karistirin.

Ton Baligi Salatasi - 553

Mutfak: Amerikan

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kutu ton baligi konservesi

4 adet iri dolmalik biber

1 adet küçük sogan

4 çorba kasigi mayonez

4 adet salatalik tursusu

Tuz, Karabiber

YAPILIS TARIFI

Ton baligini küçük dograyin. Küp seklinde dogranmis sogan, mayonez, çig krema, ince dogranmis tursu, tuz ve karabiber ilave edin. Tahta kasik ile karistirin.

Dolmalik biberleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkartin. Biberlerin içine ton balikli salatayı doldurun.

Doldurulmus biberleri dilimleyip, servis tabagina dizin. Domates ve limon dilimleri ile süsleyip servis yapin.

Afiyet olsun...

Taze Bakla Salatasi - 554

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg. bakla

50 gr. pastirma

5 adet domates

2 dis sarmisak

1 adet büyük boy soğan

2 çorba kasığı zeytinyağı

1 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kasığı kekik

1/2 tatlı kasığı iri kıyılmış tane karabiber

Tuz

Sosu İçin:

1.5 çorba kasığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin çekirdeklerini çıkartıp iri kusbasi doğrayın. Pastirmaları, çemenini çıkardıktan sonra ince kesin.

Zeytinyağını bir tavada ısıtın, ince doğranmış soğanı ekleyerek hafif pembeleşinceye kadar kavurun, sarımsağı ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. Bakla, domates, tavuk suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edin. Bakla yumuşayınca kadar pisirin.

Salatayı servis tabağına alın, ilindikten sonra buzdolabında 10 dakika soğutun.

Balla sirkeyi karıştırın. Buzdolabında soğuttuğunuz salatanın üzerine gezdirin, karıştırdıktan sonra servis yapın.

Suteresi ve Greyfruit Salatası - 555

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

2 demet suteresi, sapları ayıklanmış

2 pembe greyfruit, dilimlenmiş

50 gr badem, kabukları ayıklanmış

Sos:

1 çaykasığı ince doğranmış soğan

1/2 aykasigi seker

1 yesil limonun suyu

2 yemek kasigi zeytinyagi

tuz ve karabiber

YAPILIS TARIFI

Izgarayi orta ateste isitin ve bademleri izgara telinin ustune yerlestirin. 8-10 dak. arada sirada cevirek acik kahverengi olana dek kizartin.

Sosu yapmak icin: Sogani, sekeri, limon suyunu ve zaytinyagini bir salata kabina koyun. Sos koyulasip butun malzemeler iyice karisincaya dek bir çatalla çirpin. Tuz ve biberle tatlandirin.

Greyfrut dilimlerini sulariyla birlikte sosa ekleyin. Suteresi yapraklarim da katip karistirin.

Kizarmis bademleri ustune koyup, servis yapin

Soguk Domates Salatasi - 556

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

4 büyük domates

250 gr rezene

175 gr salatalik

250 gr turp

1 yemek kasigi dogranmis maydanoz

SOS:

6 yemek kasigi zeytinyagi

1 yemek kasigi limon suyu

1/2 çay kasigi bal

1/2 çay kasigi tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Rezeneyi soyup 1 yemek kasigi kadar yapraklarından dograyin. Geri kalan rezene yapraklarını süsleme için bütün olarak saklayin.

Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin. Salatalıkları soyup uzunlamasına dörde bölün sonra ince dilimleyin. Turpları da çok ince dilimleyin.

Domateslerin üstlerinden kapak kaldırıp içlerini kasıkla bosaltın.

Bütün sos malzemesini ağzi kapalı bir kavanoza koyup iyice çalkalayın.

Dilimlenmiş rezene kökü, salatalık ve turpları, maydanoz ve rezene yaprakları ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Sosu salatanın üstüne döküp iyice karıştırın.

Domatesleri ayrı ayrı tabaklara koyup salatayı içlerine doldurun.

Ayırdığınız rezene yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

Sirkeli Patates Salatası - 557

Mutfak: Alman

Süre: 30dk

MALZEMELER

650 gr. Küçük Patates

300 ml. Et Suyu

Tuz

2 Demet Taze Sogan

1 Adet Yapraklarıyla Birlikte Kereviz

2 Adet Sogan

2 Yemek Kasigi Tane Hardal

50 gr Tereyagi

2 Yemek Kasigi Sirke

1 Adet Eksi Kırmızı Elma

3 Yemek Kasigi Limon Suyu

YAPILIS TARIFI

Patatesleri kabuklari ile baslayin, soguk suya tutun, sicakken soyup ince ince dilimleyin. Et suyunu kaynatin, dilimlenmis patatesleri icine koyup dagilmayacak sekilde karistirin. Tuz koyup 15 dakika dinlendirin.

Taze soganlari ayiklayin, yesil uçlanni bir kenara ayirip beyaz kisimlarini küçük küçük kesin. Kerevizi incecik dilimleyin, 1 yemek kasigi limon suyu ile karistirin. Yesil yapraklari koparip bir kenara koyun. Soganlari soyup çok ince kiyin. Karabiber degirmeninde 1 yemek kasigi tane hardali ügütün.

Patatesleri susun icinden süzup çıkarin. Sosu saklayin: Tereyagini eritin, soğan, tane hardal ve çekilmiş hardali 5 dakika yagda kavurun. Sirke ve et suyunu katin. Patateslerin üzerine düküp kanstirin.

15 dakika sosunu çekmesi için bekletin.

Bu arada elmayı kabuğuyla birlikte ince ince doğrayip kalan limon suyu ile karistirin. Elma, kereviz ve soğanlari patates salatasina karistirin. Kereviz yapraklari ve soğanin yesil uçlarini üzerine serpip ilik servis yapin.

Sef Salata-2 - 558

Mutfak: Fransiz

Süre: 20dk

MALZEMELER

1/2 Göbek Salata

1/2 Kati Yumurta

1 Dilim Dana Jambon

1 Dilim Tavuk Jambon

1/2 Tavuk Gögsü

1 Çay Kasigi Misir

1/2 Domates

2 Siyah Zeytin

3 Yaprak Roka

Sos malzemesi:

1 orba Kasigi Hardal

2 orba Kasigi Mayonez

2 ay Kasigi Sirke

1/2 ay Kasigi Karabiber

2 ay Kasigi Limon Suyu

1/2 ay Kasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü haslayip dana jambon ve tavuk jambon ile beraber uzunlamasına dograyin. Salata tabaginin içine göbek salatayi dograyip üzerine uzun kestiginiz jambonlari ve piliç gögsünü ilave edin.

Hardal, mayonez, sirke, karabiber, tuz ve limon suyunu blenderden geçirip salatani sosunu hazirlayin.

Domates ve yumurtayi dilimleyip zeytin, roka ve misir ile salatani üzerini süsleyin. Arzu ettiginiz kadar sos dökerek servis yapin.

Semizotu Salatasi - 559

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 küçük bag semizotu

Yarim demet taze soğan

1 bardak pilavlik bulgur

4 yemek kasigi zeytinyagi

5-6 adet kornison tursu

1 adet kirmizi sivri biber

1 bas kuru soğan

Yeteri kadar tuz

Sos için:

1 kahve fincanı zeytinyağı

3- 4 yemek kaşığı sirke

2-3 diş sarımsak

Arzu ettiğiniz miktarda hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye 4 yemek kaşığı zeytinyağını koyun. İnce kıyılmış bir bas soğanı ekleyerek ateşe koyun. Soğanlar hafif sararınca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatın.

Kaynadıktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Ateşi kısip buğurlar suyunu çekinceye kadar pişirin. İyice sogutun. Semizotlarını çok ince kıyın.

Taze soğanı, kırmızı sivri biberi, doğranmış kornison tursuyu katın.

Hazırladığınız sosu üzerine döküp iyice karıştırın. Salata tabağına alarak servise sunun.

Sosun hazırlanışı:

1 kahve fincanı zeytinyağının içine 3-4 yemek kaşığı sirkeyi, 2-3 diş ezilmiş sarımsağı ve biraz hardalı ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanın üzerine dökün

Sarı Salata - 560

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3-4 adet orta boy haslanmış patates

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı limon suyu

1 kahve fincanı sızma zeytinyağı

1 kahve fincanı mısır (haslanmış)

3 adet taze soğan (ince kıyılmış)

Bir tutam dereotu (ince kıyılmış)

1 adet ince uzun havuç (ince dilimlenmiş)

1 çay kasığı toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kusbasi doğrayın. Diğer sebzeleri ilave edin. Baharatları, sirkeyi, limon suyunu ve zeytinyağını güzelce çirpin.

Derin bir kasede iyice harmanlayın. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra servise sunun

Salatalık Sefası - 561

Mutfak: Bilinmiyor

Süre:

MALZEMELER

3 adet salatalık

2 adet yumurta

1 dilim beyaz peynir

4-5 dal dereotu

4-5 dal maydanoz

1 kase mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları kati haslayıp soyun. Küçük küçük doğrayın. Salatalıkları soyup, uzunlamasına ortadan ikiye kesin. İç kısımları çay kasığı yardımıyla çıkarın. Salatalık içlerinin ince ince kıyıp mayonez ilave edin.

Dereotu ve maydanozu kıyın. Yumurtalarla beraber mayonezle karıştırın.

Beyaz peyniri ilave edin. Karışımı salatalıkların içine doldurup servis tabağının içine dizin. Arzuza göre süsleyip servise sunun.

Salata Emil - 562

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2-3 sap kereviz

3 adet domates

2 adet çarliston biber

1 iri pancar

2 adet yumurta

1 tüp ançuez

5-6 adet yesil zeytin

5-6 adet siyah zeytin

1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz

1 kahve fincani zeytinyagi

1 kahve fincani sirke

2 kahve kasigi tuz

2 kahve kasigi hardal

1 kahve kasigindan az karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancari önce iyice yıkayın. Daha sonra küçük küçük parçalar halinde kesin.

Domateslerin kabuklarını çıkarın ve dilim dilim kesin. Sonra bu dilimleri de dörde bölün. Biberlerin çekirdeklerini de çıkarıp ince ince kesin.

Yumurtaları kati haslayın. Kabuklarını soyun. Yumurtaları halka halka kesin.

Kereviz saplarını da ince ince kesin. Yumurta ve ançuezi bir kenara ayırıp diğer malzemeyi karıştırın. Zeytinleri de ilave ettikten sonra salatayı seffaf bir kaba alın. Üzerine ançuez ve yumurtaları koyun. Zeytinyagi, sirke, tuz, hardal ve biberi bir kaptaki çirpin. Sosu salataya karıştırıp servise sunun **Sakiz**

Kabagi Salatasi - 563

Mutfak: Bilinmiyor

Süre:

MALZEMELER

1 kg ortaboy kabak

250 gr yogurt

2 dis dövölmüs sarmisak

1 tatli kasigi tuz

1 demet dereotu

YAPILIS TARIFI

Kabaklari kaziyip kalın halkalar dograyin. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayin. Hafifçe bastirarak suyunu iyice süzün.

Bir kaseye yogurt koyup ezin.Yogurt, sarimsak, tuz, ince kiyilmis dereotu ve kabagi iyice karistirin. Siyah zeytin ile süsleyip servise sunun.Çok iyi bir diyet salatasidir.

Pirinç Salatasi-2 - 564

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

1 Su Bardagi Misir

4-3 Domates

4-5 Sivribiber

1 Demet Maydanoz

1 Fincan Soya Yagi

1 Çay Bardagi Sizma Zeytinyagi

1 Limon

1 Fincan ight Soya Sosu

Köri,

Nane,

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu kök tarafından 1 cm kadar kesip canlanması için su dolu bir bardaga yerleştirin. Amerikan pirincini derin bir kaba yerleştirerek üzerine 3-5 parmak fazla olacak şekilde sıcak su ve bir kasık tuz ilave edin. Ara sıra karıştırarak iliyincaya kadar bekletin.

Çiğ tane mısır kullanacaksanız, tuzlu suda haslayıp tel süzgeçte suyunu iyice süzün, Misiriniz konserveyse açtıktan sonra yine iyice süzün. Sivri biberlerin içini çıkarıp ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Pirinci sudan çıkartıp tel süzgeçte boşaltarak iyice yıkayıp, süzün. Bir tencerede su kaynatın. Pirinçlerin yapışmaması için, içine 1 fincan soyayagi ve tuz ekleyin. Üzerine pirinçleri ilave ederek arada karıştırarak kapagini kapatmadan haslayın. Ocagi kapattıktan sonra 3-5 dakika bekletip suyunu süzün.

Haslanmış pirinçleri derin bir kaseye alın. Bütün malzemeleri üzerine ekleyerek, pirinçleri kırmadan karıştırın. Üzerini süsleyerek servis yapın.

Piliç Filetolu Sağlık Salatısı - 565

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 parça piliç fileto

Karışık marul çeşitleri

4 tane minik domates

1 çorba kasığı iç dolma fıstık

Yeteri kadar taze nane

Yarım kahve fincanı üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç filetolari ızgara veya tavada pisirin. Çukur bir tabağın içine karışık marul yapraklarını çiçek

sekinde yerlestin.

Etrafina da tavuk filetolari yerlestin. Üzerine kızarmis dolma fistigi, küçük dogranmis domates ve nane yapraklarini serpin. Sirkeyi üzerine ekleyerek servise sunun.

Pideli Salata - 566

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

175 gr. Pide

1 Yemek Kasigi Tatli Kirmizi Toz Biber

2 Çay Bardagi Sivi Yag

400 gr Domates

350 gr Salatalik

1 Adet Kirmizi Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Demet Maydanoz

1 Sap Nane

4 Yemek Kasigi Limon Suyu

Tuz

Acı Kirmizi Biber

Kimyon

200 gr Beyaz Peynir

8 Adet Biber Tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Pideyi 1/2 cm. kalinliginda, 3 cm. uzunlugunda parçalara kesin.

Pide parçalarının üzerlerine kirmizi biber serpip sivi yagin yarisini üstlerine gezdirin.

Domatesleri dörde bölüp, çekirdeklerini çıkartın, etli kısmını küçük küçük kesin.

Salatalagi da soyup aynı şekilde doğrayın. Soganı soyun, kiyin. Sarmisakları soyup ezin.

Maydanozu yıkıyın, kurulayın ve yapraklarını koparın. Nane yapraklarını da ince ince kiyin.

Maydanoz, nane, domates, salatalık, sogan ve sarmisagi limon suyu, su ve sıvı yağ ile karıştırın.

Tuz, acı kırmızı biber ve kimyon katin.

Pide parçalarını fırın tepsisine dizin.

Izgarada kitir kitir olana kadar kızartın.

Servis yapacağınız zaman ekmekleri tabaklara dağıtıp üzerlerine salata koyun.

Beyaz peyniri ufalayıp serpistirin.

Biber tursusunu en üste koyup pidelerin yumuşaması için hemen servis yapın.

Peynirli Yeşil Salata - 567

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 adet göbekli kıvırcık salatası

1 adet domates

1 adet salatalık

1 dilim rendelenmiş beyaz peynir

1 bag roka

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 adet limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kıvırcığı iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra kiyin. Rokoyu da kıvırcık gibi kiyin ve domatesle salatalığı dörde bölün.

Bu kiyimlerin hepsini harmanlayıp rendelenmiş beyaz peyniri üzerine serpin.

Sivi yagi ve limon suyunu çirpip sosun üzerine gezdiren. Arzu ettiğiniz kadar tuz katip servise sunabilirsiniz.

Peynirli Bahar Salatasi - 568

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kivircik marul

1 göbek marul

4-5 turp

2 demet roka

2 demet maydanoz

500 gr koyun peyniri

6 orba kasigi sirke

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARIFI

Marul, roka ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve süzülmesini bekleyin.

Marulu iri iri kıyın, Turbu rendeleyin.

Rokanın saplarını, maydanozun yapraklarını ayıklayın. Marul ve turbu, bir kasede rokanın yarisi ile karıştırın.

Maydanozu rokanın kalani ile birlikte ince ince kıyıp karıştırın. Peyniri dilimleyip mayda-nozlu karisima bulayın.

Küçük bir kasede sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırıp iyice çirpin. Maydanozlu karisimin kalanını ekleyip tekrar karıştırın.

Salata ve peynir dilimlerini servis tabağına alın. zerinde sosu gezdiren. Peynirli bahar salatasını değisik taze baharatlarla süsleyip servis yapabilirsiniz.

Pancar ve Armut Salatasi - 569

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

175 gr haslanmış pancar,soyulmuş ve 1 cm küp şeklinde kesilmiş 2 orta boy armut

1/2 bas rezene, ayıklanıp ve doğranmış

1 demet suteresi, sapları ayrılmış

SOS:

1/2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu

1 yemek kasığı yogurt

1 yemek kasığı ayçiçek yağı

1 çay kasığı bal

1/2 çay kasığı sirke

tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

İlk önce sosu hazırlayın: Büyük bir kasede limon kabuğu ve suyunu yogurt, ayçiçek yağı, bal ve sirkeyle karıştırın. Tuz ve biberi ekleyip yeniden iyice karıştırın.

Armutları soyup içlerini temizleyip ikiye bölün. Küp şeklinde kesip sosa ekleyin. Pancarları ve rezeneyi de ekleyip katıp karıştırın.

Seffaf filmle salatanın üstünü kapatıp servis yapana dek buzdolabında saklayın. Servis yapacağınız zaman suterisini ayıklayıp salataya ekleyin.

Bir salata kabına aktarıp servis yapın.

- 570

Osmanlı Salatası - 571

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana

Yarım bag ince dogranmis taze nane (kuru nane de kullanılabilir) 10 adet ince kibrit biçimi dogranmis kuru kayisi

1 adet ince dogranmis orta boy domates

100 gr cekilmis ceviz ici

1 adet ince, dogranmis cuska biber

1 çorba kasigi tuz

Sosu için

1 adet haslanmis ve 6 esit parçaya bölünmüş yumurta 2 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz lahanayi bir kabin içine yerlestirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yogururcasma yogurun. Suyu çikinca bes dakika bekleyin. Daha sonra soguk suyla yıkayip suyunu sikin. Bir baska salata kasesine koyun.

Ve sirasi ile üzerine geriye kalan malzemeleri ilave edin. Domates, taze nane (yoksa kum nane) ve ceviz içini, kayisiyi, limon suyunu ve sivi yagi ilave ederek karistirin.

Bu islem bittikten sonra salatayi servis tabaklarina alip yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

Oriental Deniz Ürünleri Salatasi - 572

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr soya fasulyesi

4 taze sogan, dogranmis

1 kereviz sapi, ince dilimlenmis

1 dolmalik kirmizi biber, ince dogranmis

100 gr karides, haslanip ayiklanmis

125 gr pavurya eti, süzölmüs

6 marul yapragi

Taze soğan, süslemek için

Sos:

50 gr yogurt

6 yemek kasigi mayonez

1 limonun kabugu, rendelenmis

1 yemek kasigi limon suyu

1 çay kasigi zencefil, istege bagli

YAPILIS TARIFI

Soya fasulyesi, taze soğan, kereviz ve dolmalik kirmizi biberi bir kasede karistirin.

Sosu hazirlayin: Yogurt ve mayonezi bir kaseye koyup, limon kabugunu, suyunu ve dilerseniz zencefili ekleyerek karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin.

Sosu daha önce hazirladiginiz karisima döküp iyice karistirin. Sonra karides ve pavurya etlerini ekleyip, seffaf filmle kaplayin. 15-30 dakika buzdolabinda sogutun.

Marullari bir tabaga yerlestirip üstlerine salatayi koyun. Taze soğanla süsleyip servis yapin.

Muslin Soslu Ispanak Salatasi - 573

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

200 gr mayonez

200 gr yogurt

2 dis sarimsak

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi karabiber

1 ay kasigi pul biber

2 adet domates

YAPILIŞ TARIFI

Ispanaklari temizledikten sonra soguk su ile yıkayin. Bu yıkamayi bir kaç

defa tekrarlayin. Temizlenen ispanaklari, daha önceden kaynattiginiz suyun içine koyarak 15 dakika haslayin. Soguk su ile soguttuktan sonra bir tülbentle suyunu sikin. Ispanaklari iri bir sekilde dograyip salata tabagina yerlestirin.

Muslin sosun yapilisi:

Çukur bir kapta mayoneze yogurdu yedirerek, çirpma teli ile yavas yavas karistirin. Sarimsaklari havanda dövüp içine atin ve tuzu, kara biberi de ilave edin.

Muslin sosu ispanaklariin üzerine servis kasigi ile gezdirerek dökün. Pul biber ile süsledikten sonra servis yapin.

Mevsim Salatasi - 574

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1/2 Kirmizi Lahana

1/2 Göbek Salata

1/2 Havuç

1 orba Kasigi Rendelenmis Beyaz Peynir

1 ay Kasigi Misir

1/2 Domates

Karabiber, Tuz

Krema için

1 orba Kasigi Sivi Yag

YAPILIŞ TARIFI

Kırmızı lahanayı ve göbek salatayı geniş bir salata kabına doğrayıp havucu rendeleyin. Mısır ve peyniri üzerine ekleyin. Dilimlenmiş domateslerle süsleyin.

Küçük bir kasede siviyağ ve limon suyunu çirparak sosu hazırlayın.

Salatanın üzerine sosu gezdirerek servis yapın

Mevsim Salatası (2) - 575

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 adet kıvırcık salata

2 adet salatalık

2 adet havuç

2 adet turp

1 adet küçük kırmızı lahana

2 adet domates

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 adet limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Salata yapraklarını yıkayın, suyu iyice süzöldükten sonra doğrayın.

Salatalığı ince dilimleyin.

Havuç ve turpu kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Kırmızı lahanayı ince kıyın. Domatesi dilimleyin.

Bütün malzemeyi salata tabağına yerleştirin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp, salatanın üzerine dökün.

Mercimek Salatası - 576

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi yesil mercimek

2 adet orta boy bostan patlicani

2 adet havuç

5 adet taze soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1 adet orta boy soğan

1 çay bardagi mayonez

1/2 limonun suyu

Tuz

Kırmızı biber

1 kahve fincani zeytinyagi

1 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi bir tasim kaynatip, süzün. Tekrar sıcak su ekleyip, yumusayana kadar haslayin.

Havuçlari rendeleyin, soğanı ince doğrayın, maydanoz ve dereotunu ince kiyin. Malzemeyi mercimege karistirin.

Sosu için, mayonez, limon suyu, zeytinyagi, dövülmüş sarımsak, tuz ve kırmızı biberi bir kapta karistirin.

Sosu mercimege ilave edip karistirin. Patlicanlari ikiye bölün. İçlerini bosaltın, kararmaması için hafifçe tuzlayın. Mercimek salatasını içine doldurup servis yapın.

Maydanoz Salatasi - 577

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 demet maydanoz

1 ay bardağı kisirlik bulgur

2 adet domates

2 adet salatalık

2 adet salatalık tursusu

Yeteri kadar limon, sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu iyice yıkayıp, ince ince kıyarak servis tabağına yayın. Üzerine küçük küçük doğradığınız domatesi, salatalık tursuyu koyun.

Bir kaba koyduğunuz bulgurun üstünü bir parmak yüksekliğinde geçecek şekilde sıcak su koyun. Bulgur iyice kabarıp suyunu çekince karısına ilave edip harmanlayın.

Yağı ve limonunu da eklediğinizde maydanoz salatası servise hazırdır.

Mantar ve Kereviz Salatası - 578

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

250 gr mantar, dilimlenmiş

3 kereviz sapı, dilimlenmiş

Sos:

150 gr yogurt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı limon suyu

1 ay kaşığı ince doğranmış taze tarhun

tuz ve karabiber

Süslemek için:

25 gr kabuğu soyulmuş badem

limon parçaları

birkaç dal taze tarhun veya

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Yogurdu zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte bir kaba koyun. Bir çatalla çirpin tarhun, tuz ve biberi ekleyin. Mantarları ve kerevizleri sosa ekleyip iyice karıştırın.

Salatayı bir salata kasesine koyup bademleri serpiştirin. Limon parçaları ve tarhun veya maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapın **Makarna Salatası - 579**

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 Küçük Pirasa

1 Adet Havuç

1 Adet Kereviz

Tuz

400 gr Dana Bonfile (bütün)

500 gr Kuskonmaz

100 gr Kırmızı Mercimek

7 Yemek Kasığı Sirke

Karabiber

12 Yemek Kasığı Sivi Yağ

1 Tutam safran

200 gr Serit Makarna

1 Avuç Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede 1 litre suyu isitin. Havuç, kereviz ve pırasayı ayıklayın, küçük küçük doğrayıp tencereye koyun. 15 dakika hafif ateşte pisirip tuz ile tatlandırın.

Bonfileyi de koyup 15 dakika ağı açık olarak kaynatmadan pisirin.

Pisirirken bir kez alt üst edin. Kuskonmazı tras eder gibi soyup verev parçalara kesin. Uç kısımlarını bir kenara ayırın. Bonfileyi tencereden çıkartıp, sıkıca alüminyum folyoya sarın.

Et soyuno süzün. Kuskonmazın alt kısımlarını, et suyunda 5 dakika hafif ateşte pisiriri. Uç kısımlarını ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazları çıkarın. Mercimekleri bir bardak et suyu ile 8-10 dakika hafif ateşte pisirin, süzün. Sirke, tuz, karabiber, yağ ve 4 yemek kasığı et suyu ile bir sos hazırlayın. 4 yemek kasığı sosu mercimeklerle karıştırın.

Kalan et soyunda safranı eritin. Makarnaları ufak ufak kırıyın, et suyunda başlayın, süzün. Kuskonmaz, makarna ve ayıklanmış maydanoz yapraklarını sosla karıştırın. Eti ilk önce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katin. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandırın.

Mercimeklerle birlikte tabaga alın.

Kaymaçına - 580

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 kg süt

7 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların hepsini bütün olarak sekerle köpük köpük olana kadar çirpin.

Süt ilave edip çirpmaya bir müddet daha devam ederek pisirmek için tercihen cam bir kaba koyup orta hararetli firina atın.

1 saat kadar (tatlinin üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pisirdikten sonra sogutup servis yapın.

Kolay Kazandibi - 581

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 su bardağı un

1.5 su bardağı seker

1 lt süt

1 paket vanilya

50 gr margann

100 gr ince kiyilmis findik içi

2 yemek kasığı kakao

2 yemek kasığı pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye bir bardak un eleyin. 1,5 bardak seker koyun. zerine 1 lt soguk sütü yavas yavas ekleyin. Atese koyup muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirip atesten alın. Vanilya ve yağı koyup mikserde 5

dakika çirpin.

Büyük firin tepsisine 2 kasık kakaoyu her tarafını kaplayacak sekilde eleyin. zerine pudra sekeri eleyin. zerine de kiyilmis findiklari serpin.

Muhallebiyi bu tepsiye yayarak dökün. Iyice soguduktan sonra rulo seklinde sarin.

Tek kisilik servis yapilacak sekilde kesin. 1 tepsi 4-5 kez sarilabilir. Her ruloyu arzuya göre 3 veya dört parçaya keserek servise sunun.

Kuru Üzümlü Karnabahar Salatasi - 582

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Karnabahar, çiçeklere ayrılmis

500 gr arpacik sogani

Tuz

225 ml beyaz sarap

125 ml su

5 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi sirke

3 domates, kabuklari soyulup dogranmis

3 yemek kasigi kuru üzüm

1 Çay kasigi seker

1/2 çay kasigi kekik

1/2 çay kasigi kisnis karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

İki ayrı tencere dolusu suyu bir tasım kaynatın. Birine soğanları, diğerine ise karnabaharları koyun. Her ikisini de 5 dak haslayıp süzdürün.

Kalan malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Tuz ve biberle tatlandırın.

Iyice karıştırın. Bir tasım kaynatın. Atesi kısip tenceredeki malzemeyi 5

dak. pisirin.

Bu sürenin sonunda soğan ve karnabahari ekleyin ve ara sıra karıştırarak 10 dak. daha pisirin.

Delikli bir servis kasığı kullanan sebzeleri servis tabağına, aktarın Tencerede kalan sosu tekrar kaynatın Sosu 5 dak. ağır ateşte kaynatarak çektin. Sebzelerin üstüne koyup soguyuncaya kadar bekleyin ve serv yapın.

Kremali Patates Salatasi - 583

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

750 gr patates, oarak yıkanmış

Tuz

Sos:

150 ml krema

2 yemek kasığı kapari, durulanıp süzölmüs

4 taze soğan, ince kiyilmiş

1/2 çay kasığı limon suyu

Taze çekilmiş karabiber

Süslemek için:

4-8 taze soğan, püsköl halinde kesilmiş

1 yemek kasığı doğranmış taze nane

YAPILIŞ TARİFİ

kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumuşayuncaya kadar pisirin.

Bu sırada taze soğanların yeşil kısımlarını püsköl yaparak kesin ve buzlu su dolu bir kasede en az 30 dakika bırakın.

Sosu hazırlayın: Bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kapta karıştırın.

Patatesleri süzün. Hafif çe sogumasını bekleyip kabuklarını soyun ve küp küp kesin.

Patatesleri hâlâ sıcakken sosu içine koyup iyice sogumasını bekleyin.

Patates salatasini taze sogan puskulleri ve dogranmis nanelye susleyip servis yapin.

Köfteli Salata - 584

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr yagsiz kiyma.

4 iri mantar, dörde bölünmüş

2 yemek kasigi rendelenmis sogan

2 yemek kasigi domates salçası

1/4 çaykasigi mercankösk

50 gr bayat ekmek içi

1 yumurta, çirpilmis

2 domates, sekize bölünmüş

1 küçük kivircik, dogranmis

1 yesil biber, halka dogranmis

1/2 salatalik, ince dilimlenmis

Ayçiçek yagi, fırçayla sürmek için

MARINAT İÇİN:

3 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Marinat: Yagi, limon suyunu, sarimsagi bir kasede karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Mantarlari ekleyip iyice karistirin ve en az 1 saat marine edin. Bu sirada ızgarayi iyice isitin.

Kiymayi, rendelenmis sogani, domates salçasini, baharatlari ve ekmek içini karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Karisimi katilastirmak için bir yumurta ekleyin.

Karisimi 16 porsiyona bölün ve herbirini yuvarlayip top top yapin. Yagi fırçayla üzerlerine sürüp izgara teline yerlestirin.

Köfteleri izgarada 15-20 dak. pisirin, gerektiğe çevirip kahverengilesinceye kadar tutun. Kagit havlu ile kurulayip, fazla yagini aldıktan sonra, sogumasi için bir kenara kaldirin.

Bir servis tabagında kivircigi, salataligi ve yesil biberi yerlestirin.

Delikli bir kasik kullanarak mantarlari marinatin içinden bir tabaga alin.

Köfteleri, domatesleri ve mantarlari kürdanlara sira sira dizip salatanin yanına koyun ve servis yapin.

Kis Salatasi - 585

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 Çorba Kasigi Mayonez

1/2 kg Yerelmasi

1 Limon

2 Havuç

1 Kereviz

3 Çorba Kasigi Zeytinyagi

3-4 Dal Taze Sogan

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yerelmasini temizleyip küçük yumrulari olduğu gibi birakin, büyüklerini küçüklerle ayni boyuna kesin. Yarim limon suyu ilave edilmiş suda bekletin.

Taze sogani uzun uzun dograyin. Kereviz ve havuçlari ayri ayri rendeleyin.

Kerevizi bir kaseye alip tuz, birkaç damla limon ve mayonez ekleyerek karistirin.

Havuç rendesi, kerevizli karisimi ve yerelmalarını servis tabagina yerlestirin. Taze soganlarla salatayı süsleyin. Kalan limon suyu, tuz ve zeytinyagini küçük bir kasede karisirip salatanin üzerine gezdirerek dökün ve servis yapin

Keyifli Salata - 586

Mutfak: Türk

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 adet kivircik

1/4 göbek

Kalin yarim dilim dana jambon

Kalin yarim dilim tavuk jambon

10 adet dolma zeytin

1 çorba kasigi tane misir

1 çorba kasigi zeytinyagi

Yarim limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerenin içinde kivircik ve göbegi karistirin. Dana jambonu ve tavuk jambonu, salami, taze kasari, küp seklinde dograyin.

Dolma zeytin dilimlerini, tane misiri, zeytin yagini ve limonu karistirip salatanin üzerine dökün. Servise sunun.

Kereviz ve Turp Salatasi - 587

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 sert tatli elma

1 küçük kereviz sapi, dogranmis

250 gr turp, ince dilimlenmis

Tuz ve karabiber

Sos:

50 gr lor peyniri

4 yemek kasigi krema

2 yemek kasigi elma sirkesi

1 ay kasigi seker

1 dis sarmisak, ezilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Lor peynirini büyük bir kaseye koyup yumusayincaya kadar çirpin. Yavas yavas kremayi ve sirkeyi, sonra seker ve sarimsagi ekleyip karistirin.

Elmayı soymadan içini ayıklayip dograyın. Kereviz ve turpların yarisiyla birlikte sosa ilave edin. Tuz ve biberini katin.

Salatayı servis tabagina bosaltıp kalan turplarla üstünü süsleyin. Oda sicakligında servis yapın.

Kereviz Salatasi (2) - 588

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

3 adet kereviz

2 orba kasigi yogurt

1 orba kasigi mayonez

1 limonun suyu

1 orba kasigi zeytinyagi

1 adet portakal

Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurdu pürüzsüz bir kivam alincaya kadar karistirin. Mayonezi ekleyip karistirmaya devam edin. Zeytinyagi, limon suyu ve tuz ekleyip, sos yagi çekene kadar karistirin.

Rendelenmis kerevizi ekleyin.

Portakali ince halka seklinde kesin. Kereviz salatasini portakal dilimlerinin üzerine koyun. Ceviz ile süsleyip servis yapin.

Kereviz Salatasi - 589

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 10dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Kereviz

1 Eksi Elma

1/2 Kase Yagsiz Yogurt

1 Limon

Sarmisak

Havanda Dövülmüs Ceviz

İçi (istege bagli)

Rafine Edilmemis Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri, üzerine limon sikarak rendeleyin. Rendelenmis elma ile karistirip sarmisakli yogurtla harmanlayin. Tuzunu kattiktan sonra üzerine ceviz içini serpin.

Yogurt, sarmisaksiz da olabilir. Onemil olan, bu salatada yag kullanmamaktır. Besleyiciligi, doyuruculugu açısından 1 -2 dilim kepekli ekmekle mükemmel bir aksam yemegi olabilir.

Kekikli Tavuk Salatasi - 590

Mutfak: Fransiz

Süre: 90dk

MALZEMELER

5 Piliç Gögsü

5 Dal Taze Kekik

4 Yemek Kasigi Zeytinyagi

2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir

4 Salata Yapragi

10 Kiraz Domates

Tuz, karabiber

Feslegenli Sos İçin:

1 Demet Feslegen

4 Yemek Kasigi Zeytinyagi

4 Yemek Kasigi Limon Suyu

1 Çay Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç göğüslerinin derilerini temizleyip kekik, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile marine edin. Bu sekilde 1 saat kadar buzdolabinda bekletin.

Tavada çok az zeytinyagi isitip piliçleri soteleyin.Üzerine bir kapak kapatip ocaktan alın.

Salatalari iyice yıkayip kurutun. Büyük parçalar halinde kesin. Hepsini bir tabaga alın. Pismis piliçleri küçük parçalara ayirip salatanin üzerine serpestirin. Misir ve kiraz domatesleri de ilave edin.

Feslegeni blenderde çekin. Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salatanin üzerine dökün ve servis yapin.

Kekikli Fasulye Salatasi - 591

Mutfak: Fransiz

Süre: 45dk

MALZEMELER

250 gr. Arpacik Sogan

1 Yemek Kasigi Toz Seker

4-5 Yemek Kasigi Sirke

1 ay Bardagi Beyaz Sarap

4 Detne Yapragi

Taze veya Kuru Kekik

Tuz

1/2 Su Bardagi Iri Kuru Fasulye

8 Yemek Kasigi Sivi Yag

YAPILIS TARIFI

Fasulyeleri yıkayıp soguk su içinde bir gece bekletin. Islatma suyuna gerekirse biraz daha da su ekleyerek başlayın.

Soganlari soyun. Sekeri bir kapta eritin, hafifçe yakarak karamellesmesini sağlayın.

Sirke, beyaz sarap, 3 çay bardagi su ilave edip kaynatın.

Sarapli sos kaynayınca arpacik soğanlarını, defne yapragi ve kekigi ekleyin.

Tuz katıp 20 dakika hafif ateste pisirin.

Atesten almadan 5 dakika önce haslanmış süzölmüş kuru fasulyeyi ilave edin.

Fasulyelerin sosu içine çekmesi için bekletin. Salatayı bir gün önceden hazırlayıp bir gece bozdolabında bekletmek en iyi neticeyi verir.

Servis yapmadan önce yag ekleyip karıştırın.

Karisik Salata - 592

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

1 ay Kasigi Misir

1/2 Göbek Salata

1 Dilim Kare Dogranmis Ananas

1/2 orba Kasigi Kúp Kesilmis Dana Jambon

1/2 orba Kasigi Kp Kesilmis Tavuk Jambon

1 orba Kasigi RendelenmisKirmizi Lahana

1/2 Domates

2 Dilim Salatalik

2 Dilim Havuç

3 Yaprak Roka

Sos Malzemesi

1 Havuç

1 Sogan

1 ay Kasigi Tane Karabiber

1 ay Bardagi Mayonez

1 ay Kasigi Toz Karabiber

3 Defne Yapragi

2 orba Kasigi Tursu Suyu

2 Yaprak Jelatin

1/2 orba Kasigi Sirke

5 Su Bardagi Su

1 ay Kasigi Tuz, Nane

YAPILIŞ TARIFI

Sosun hazirlanisi:

Bir tencereye 5 su bardagi suyu alin. Tuz, nane ve karabiber atin. Dörde bölünmüs sogan ve havucu da ilave edip kaynatin. Kaynayan karisimin içine jelatin ve defne yapragini ekleyin. Jelatin eriyene kadar kaynatin.

Karisimin suyunu szn ve sertlesene kadar sogumaya birakin.

Soguttugunuz karisimin içersine mayonez, tane karabiber, sirke ve tursu suyunu ekleyin. Hepsini blenderda karistirarak sosunuzu hazirlayin.

Salatanin hazirlanisi:

Genis bir salata kabinin içersine göbek salatayi dograyip ananas, dana jambon, tavuk jambon ve misir ilave edin. Üzerini lahana, domates, havuç, salatalik, roka ile süsleyin.

Hazirlamis oldugunuz salatanin üzerine arzu ettiginiz miktarda sos ilave ederek servis yapin.

Enginarli Karides Salatasi - 593

Mutfak: Fransiz

Süre: 60 dk

MALZEMELER

4 adet enginar

İçi için:

4 adet haslanmis yumurta

200 gr. karides

3 çorba kasigi sirke

5 adet salata yapragi

1 kutu krem peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarların dis kabuklarını soyun. Ters çevirip içlerindeki mor renkli yaprakları ve tüyleri temizleyin. Yaprakların bir bölümünü süsleme için ayirin.

Enginarları yarım limonla ovun. Tuzlu kaynar suda yarım saat haslayin.

Karidesleri sirkeli suda haslayip, kabuklarını soyun.

Sosu için krem peynir, kisnis, ince kiyilm haslanmis yumurta ve ince kiyilmis salata yapraklarını karistirin.

Karidesleri haslanmis enginarların içine dizin. Üzerine hazirladiginiz sosu gezdirin Ince kiyilmis dereotu ve enginar yapraklarıyla süsleyerek servis yapin.

İki Katli Kokteyl Salata - 594

Mutfak: Fransiz

Süre: 45 dk

MALZEMELER

5 Orta Boy Patates

5 Havuç

1 Kahve Fincanı

Zeytinyağı

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Demet Dereotu

1 Limon

1 Diş Sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp soyduktan sonra püre haline getirin.

Zeytinyağı, tuz ve limon ile iyice karıştırıp payreks tabağı serin Havuçları rendeleyip, bir çay bardağı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile Kızartın.

Karışımı patates püresinin üzerine döküp, hazırladığınız sarmisaklı yoğurt ile üzerini süsleyip servis yapın.

- 595

Mercimek Salatası - 596

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 su bardağı mercimek

5 kuru soğan

5 diş sarmisak

1 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1 ay kasigi fuz
- 1 kahve fincani sirke
- 1 ay bardagi siviyaği
- 1 ay kasigi nane
- 1 ay kasigi hardal
- 2 kati yumurta
- 1 domates
- 1 salatalik
- 2 sivri biber
- 1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARIFI

Mercimeği ayiklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimeği süzüp bir tencerede iki buçuk su bardaği suda haslayin ve daha sonra szn.

Soganlari ince uzun piyazlık kiyin, tuzla ovup iyice yıkayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağ, tuz ve sirke ile beraber sicak mercimeğin üstüne ilave ederek karistirin.

Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz

Mercimekl bahar Salatasi - 597

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 2 su bardaği mercimek
- 5 kuru sogan
- 5 dis sarmisak
- 1 ay kasigi kirmizibiber
- 1 ay kasigi fuz

- 1 kahve fincani sirke
- 1 ay bardagi siviyaği
- 1 ay kasigi nane
- 1 ay kasigi hardal
- 2 kati yumurta
- 1 domates
- 1 salatalik
- 2 sivri biber
- 1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARIFI

Mercimeği ayiklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimeği süzüp bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra szn.

Soganlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yıkayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağ, tuz ve sirke ile beraber sicak mercimeğin üstüne ilave ederek karistirin.

Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz.

Hindistan Cevizli Havuç Salatasi - 598

Mutfak: Fransiz

Süre: 10

MALZEMELER

- 500 gr havuç
- 1 portakalin suyu
- 1 limonun suyu

YAPILIŞ TARIFI

Havuçlari rendeleyin. Rendelenmis havuçlari büyük bir kaseye koyun.

Limon ve portakal suyunu havularin üzerine dökün ve iyice karistirin.

Havuçlari büyük bir salata kabına veya ayrı ayrı servis tabaklarına koyup üzerlerine hindistan cevizi serpistirin.

Hindistan cevizli havuç salatasını servis yapmadan önce en az 1 saat buzdolabında bekletin.

SERVİS ÖNERİLERİ:

Her Zaman Hazır Salata - 599

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 adet kırmızı lahanası

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı lahanayı gayet ince bir şekilde doğrayın. (Rendelemeyin) Salataya konan normal miktarda tuz serpin. Tuzlanmış lahanaları bir kavanoza doldurun. Yaklaşık yarıya kadar sirke doldurun.

Bu şekilde tadında bir değişiklik ve bozulma olmaksızın arada bir silkeleyerek buzdolabında birkaç ay saklayabilirsiniz. Salata yapmak istediğinizde sizme zeytinyağı ve arzu ettiğiniz salata malzemesiyle zenginleştirerek servise sunun.

Afiyet olsun...

- 600

- 601

Acibademli Seftali Tatlısı - 602

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Komposto Seftali

2 Su Bardağı Seftali Kompostosu Suyu

300 gr Acibadem Kurabiyesi

1 Kutu Krem Sante

1 Su Bardagi Süt

1 Çay Kasigi Tarçin

2 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Krem santiyi bir bardak sütle çirpin. İçine acibademleri ufalayip karistirin.

Cam bir kalibi islatip hazirladiginiz karisimi dökün ve buzdolabinda 1 saat bekletin.

Su, komposto suyu ve nisastayi tencerede karistirip kisik ateste koyu bir sos haline gelinceye kadar pisirin. Sos soguduktan sonra tarçini ilave ederek karistirin.

Seftalileri kaliptaki acibademli karisimin üzerine dizip hazirladiginiz sosu gezdirin. Dondurduktan sonra nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Ananasli Sufle - 603

Mutfak: Fransiz

Süre:

MALZEMELER

6 Çorba Kasigi Ananas Suyu

2 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Kahve Fincani Tozseker

2 Yumurta

2 Çorba Kasigi Un

1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

2 Çay Bardagi Light Süt

1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri

1/2 Portakal Kabugu Rendesi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 dereceye ayarlayin. Yarim su bardagi kapasiteli sufle kaplarini tereyagi ile yaglayin. Kalan yagi seker ve yumurta sarisi ile köpüklesinceye dek çirpin. Portakal kabugu rendesi, kabartma tozu ve elenmis unu azar azar ilave edin.

Ananas suyu ve sütü mikserle karistirin. Yumurtali harci azar azar ilave edin. 1 tutam tuzla çirpilmis yumurta aklarini ekleyip çirpmaya devam edin.

Karisimi sufle kaplarına dökün. Firina verip 30-35 dak. pisirin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Ananas ve Üzüm Salatasi - 604

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

25-50 gr seker

150 ml su

150 ml beyaz sarap

2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

YAPILIS TARIFI

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin.

Sarabi ekleyip sogumaya birakin.

Ananasların bas yaprakli kismini birakip 3 kisma ayirin. Keskin bir bıçak kullanarak dikkatlice dis kabuktan 1 cm kalacak sekilde ananasin iç kismini kesin. Kestiginiz parçayı küp küp kesip yarim üzümle birlikte suruba karistirin.

Servis yapmak için: Ananas kabuklarını servis tabaklarına koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabında tutun. Konserve ananas kullaniyorsanız servis için ayrı kap bulundurun.

Armut Tatlısi - 605

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 adet armut

2 adet karanfil

Yeteri kadar tarçin, su

YAPILIŞ TARİFİ

YAPILISI

Armutun içersisini oyup kabugunu soyarak tepsiye koyun. İçersisine karanfil, tarçin, su ve seker koyun.

180 derecedeki firinda pisirerek ilik servise sunun **Baharatli Armutlar - 606**

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

500 ml beyaz sarap

75 gr kayisi reçeli, elekten geçmis

40 gr seker

1/4 çay kasigi tarçin

2 dis karanfil

6 sert armut

Portakal kabugu, ince seritler halinde

1/2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sarabi, kayisi reçelini, sekeri ve baharati derin bir tencerede bir tasim kaynatin.

Armutlari bütün birakarak soyun, saplarini üzerinde birakin. Hemen diklemesine tencerenin içine koyun. Portakal kabugu ve limon suyunu ekleyip üzerini kapatın ve 20-30 dakika, hafifçe yumusayincaya dek pisirin.

Armutların dibinden ince bir dilim kesin. Diklemesine armutları bir servis tabagina yerlestirin. Agzi açık tencerede pisme suyunu 10 dakika kaynatin. Armutların üzerine döküp birazini (yarisi kadar) geceden buzdolabında veya serin bir yerde sogutun. Servis yapmadan 1 saat önce armutları surupla tekrar kaplayın.

Servis yapmadan hemen önce bademlerle süsleyin.

Balli Kayisi Köpüğü - 607

Mutfak: Türk

Süre: 10dk

MALZEMELER

100 gr kuru kayisi

300 ml sıcak su

2 yemek kasigi bal

300 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilari sıcak su dolu kabin içinde en az 4 saat veya mümkünse geceden islatin.

Kayisilari ve suyu bir tencereye aktarin. Bali ekleyip üzerine kapatip 20

dakika, kayisilar yumusayincaya dek, pisirin. Tencere atesten alip tamamen sogumaya birakin.

Kayisilari pisme suyu ve yogurtla birlikte blender'da karistirin. Blender yerine kayisilari süzgeçten geçirip, önce pisme suyu sonra da yogurudu katip karistirabilirsiniz.

Yumurta beyazlarini iyice çirpin. Metal bir kasikla 1 yemek kasigi yumurta beyazim püreye ekleyip karistirin.

Köpüğü ayakli bardaklara koyup servis yapana dek buzdolabinda tutun.

Bisküvilerle servis yapin.

Afiyet olsun...

Bezeli Ayva Tatlisi - 608

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Ayva

1 Su Bardagi Krem Santi

1 Su Bardagi Süt

2Yemek Kasigi Tozseker

1 Çay Bardagi Su

2 Paket Beze

1 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvanin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Bir tencereye alip üzerine seker ve su ekledikten sonra ayvalar yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.

Bezeleri ilik sütle islatip servis tabagina dizin. Bezelerin üzerine krem santi sürüp pisirdiginiz ayva parçalarini yerlestirin ve ceviz serpin. Bezeler bitinceye kadar islemi tekrarlayin.

Hazirladiginiz tatliyi bir gece buzdolabinda bekletin. Üzerine çikolatali sos dökerek servis yapin.

Domates Tatlisi - 609

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

10 adet oval domates

1,5 su bardagi toz seker

2 adet çubuk tarçin

10 gr karanfil

100 gr findik (tarçinla karanfilin yerine kizamik sekeri olabilir) Süslemek için yesil fistic, hindistancevizi

2-3 adet limon tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri yıkayip sicak suya atin. 5 dakika suda bekletin. Çikarip kabuklarini soyun. Ortasindaki çekirdeklerini ayiklayin. İçine 2-3 adet findik koyup karanfille agzini kapatın.

Ayrı bir tencereye sekeri üzerini örtecek kadar az suyla atese koyun.

Seker eriyinceye kadar karistirin. İçine tarçın, karanfıl, çok az da kırmızı seker boyası koyun. Surup koyulasmaya baslayınca domatesleri içine koyun. Ocagin altini kisin.

Domatesler surubu çekmeye baslayınca 2-3 adet limon tuzu koyun. 5

dakika daha kaynatıp atesten alın. Üzerini fındık, yesil fistic, hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

Ekmekli Seftali Tatlısı - 610

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 Seftali

1 Paket Etimek

1 Su Bardagi Seftali Suyu

1 Su Bardagi Su

1 Su Bardagi Toz Seker

Muhallebi için:

4 Su Bardagi Süt

2 Çorba Kasigi Un

2 Çorba Kasigi Nisasta

2 Çorba Kasigi Hindistancevizi

1/2 Su Bardagi Toz Seker

1 Yumurta Sarisi

1 Paket Vanilya

Sos için:

3 Seftali

2 Yemek Kasigi Pudra Sekeri

1 Paket Vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Seftalilerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Etiketleri cam bir tepsiye dizin. Seftali suyu, su ve sekeri kaynatıp ekmeklerin üzerine dökün ve seftalileri yerleştirin.

Muhallebi malzemelerini karıştırıp koyulasıncaya kadar pisirin. Muhallebi kıvamına gelince atesten alıp hindistancevizi ilave edip karıştırın.

Etiketlerin üzerine döküp soğumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için; seftalileri püre haline getirip pudra sekeri ilave ederek 10 dakika pisirin. Soğuduktan sonra likör ilave edin.

Ekmekleri servis tabagina alıp seftali sosu esliginde servis yapın.

Zeytinyagli Kereviz - 611

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Kg kereviz

1 Havuç

2 Patates

Yarım bardak iç bezelye

2 Avuç arpacik soğan

Yarım bardak zeytinyagi

Yarım demet maydanoz dereotu

1 Çay kasigi seker

Tuz

1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizler talas kalmayacak sekilde soyulur.Ortadan ikiye ayrilir.Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlastirilir.Tepsiye çukur yerleri üste gelecek sekilde konur.

Soyulup küçük küçük dogranmis havuç,patates,ve arpacik sogan zeytinyagda hafif kavrulur.

Bezelye seker tuz maydanoz dereotu konup karistirilir.

Bu harç kerevizlerin içine doldurulur.Artan kenarlara serpilir.

İki bardak su ilave edilip orta ateste pisirilir.

Atesten alınmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.

Zeytinyagli Fasulye - 612

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1,5 kilo çali fasulyesi

1 bardak zeytinyagi

3 sogan

3 domates

5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yikadiktan sonra, kenarlarindaki kilçiklari biçakla ayikladiktan sonra uzunlamasına bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz .

Fasulyeleri bir tarafta birakiniz .

Tencereye yagi ekleyip kupkup dogranmis soganlari ekleyip,kavurunuz.Bunun üzerine , kabuklari soyulmus ve küçük küçük dogranmis domatesler konup,karistiriniz .Sonra da fasulyeleri ilave edip

,biraz daha kavutunuz . Daha sonra da tuz , toz seker ve su ilavesiyle kaynamaya birakilir . Fasulyeler iyice suyunu çekip de pismis hale gelince atesten indirilir .

Afiyet olsun....

Zeytinyagli Barbunya - 613

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kilo barbunya

4 domates

1 havuç

2 soğan

Yarım bardak zeytinyagi , tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kap içinde ince kesilmiş soğan , havuç zeytinyagda sarartilir . Domates

, üç bardak su koyarak kaynatilir. Temizlenmiş iç barbunya bol suda 20

dakika kaynatilip süzülerek hazırladiginiz harç içine konur ve orta hararete pisirilir .

Zeytinyagli Bakla (Taze) - 614

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kilo taze bakla

Yarım bardak zeytinyagi

2 soğan

1 adet kesme seker

Yarım limon

Yarım kasik un

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis bakla , limon ve tuzla ovulur . İki sogan , dereotu , yarım kasık sulandırılmış un , 1 adet kesme seker , üç bardak su , zeytinyagi ile beraber karistirilir ve pisecek kaba konur .Üzeri kapatılarak hizli ateste pisirilir . Atesten alinacagi zaman susuz alınmalıdır .

Zeytin Yagli Taze Sebzeler - 615

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Sebzeler yikanir ayklanir ve dogranir. Ince dogranmis sogan ile zeytinyag hafif pembe kavrulur.Kabugu soyulup dogranmis domates veya salça katilir.

Sebzeler ve seker ilave edilip karistirilir.Kapak örtülüp 5-10 dakika kavrulur.

Su konup orta ateste pisirilir.(1-1,5 bardak su) Atesten alınmadan 5-10

dakika evvel tuz atilir.Kapak aralanarak sogutulur.(Kurumasi ve kararmasi için)

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak pisirirken; sarmisak ,maydanoz,dereotu koyunuz.

Pirasa ve yerelmasi pisirirken;soganla beraber 1-2 havuç ,sebze ile de 1

kahve fincani pirinç koyunuz.

Bakla pisirirken 1 tatli kasigi un ile hazirlanmis unlu su koyunuz.(Baklaya salça konmaz)

Düdüklü tencerede pisirirken bu buharlasmasi az olacagindan daima daha az su koymalidir

- 616

- 617

- 618

- 619

- 620

- 621

- 622

- 623

- 624

Elma İçinde Kizilcik Serbeti - 625

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 küçük portakalin kabuğu, ince doğranmış

2 yumurta beyazı

6 yeşil tatlı elma

2 yemek kaşığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kizilcik marmeladını süzgeçten geçirip bir kaba aktarın. Portakal kabuğunu ekleyip iyice karıştırın ve 30 dakika buzdolabında tutun.

Baska bir kaptaki yumurta beyazlarını çirperek kızılçik karışımına ekleyin.

Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabın içine koyup 1 saat veya karışım kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.

Derin dondurucudan çıkartıp bir kenara koyun ve yumuşayuncaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çıkardığınız kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.

Serbeti derin dondurucudan çıkartıp 30 dakika oda sıcaklığında tutun.

Bu sırada dipten 1 cm kalacak şekilde elmaların içini oyu. Elmaların içine hemen fırçayla limon suyu sürüp kullanıncaya kadar, buzdolabında tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklarıyla süsleyip ayrı tabaklarda servis yapın.

- 626

- 627

- 628

- 629

Güveçte Mantar - 630

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 Kg Mantar

2 Adet Çarliston Biber

2 Adet Küçük Boy Domates

1 Dis Sarmisak

1/2 Tatli Kasigi Salça

3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Adet Orta Boy Sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlık dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarları ikiye veya dörde keselim.Mantarları biraktıkları suyu çekene dek kavuralim.

Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarip,küçük dograyalım.Tavaya aktaralım.Domatesi küp şeklinde dograyıp,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Atesten alıp güveç kaplarına dolduralım.Orta isili firina sürelim.15 dk pisirerek servis yapalım.

Irmikli Ispanak - 631

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Ispanak

2 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi Irmik

3 Adet Yumurta

2 orba Kasigi Tereyagi

1 orba Kasigi Un

3 orba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARIFI

Ispanaklari bol suda iyice yıkayin.çok ince kiyin.

Sütü tencereye alın.Irmigi ekleyip,kaynatin.1 çorba kasigi tereyagiyla birlikte ispanaklari da tencereye alın.Kisik ateste 15 dk pisirin.

3 adet yumurtanin sarilarindan birini ayirin.Kalan yumurtalari tuz ve karabiberle çirpin.Ispanakli karisima ilave edin.Yaglanmis firin tepsisine yayin.Kalan tereyagini eritin.Unu kavurun.Rendelenmis kasar peynirini katin.

Ayirdiginiz 1 adet yumurta sarisini da ilave edip,ispanagin üzerine gezdirin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda iyice kızarana dek pisirin.

Ispanak Kökü Mücveri - 632

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 kg. Ispanak

3 Adet Taze Sogan

5 Yemek Kasigi Un

4 Adet Yumurta

1/2 Demet Maydanoz

1/2 Demet Dereotu

Tuz, Karabiber

Kızartmak İçin Sivi Yag

YAPILIŞ TARIFI

Ispanagi ayıklayın. Kök kısmını 5 cm. uzunluğunda keserek ayırın, iyice yıkayın. 1/2 su bardağı su ile 7 dakika haşlayın. Suyunu sıkıp ince ince kiyin.

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu kiyip ispanak kökü ile karıştırın.

Daha sonra karışımına un ve yumurtaları ekleyin. Mücveri tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Hazırladığınız mücver malzemesini kızgın yağda kasık yardımıyla kısım kısım dökerek kızartın. Kızaran mücverleri kâğıt havluya koyup fazla yağını çektiirdikten sonra servis yapın

Ispanaklı Çanak Püre - 633

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bağ ispanak veya pazi

1 adet soğan

1 yemek kaşığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 adet yumurta

Püre malzemesi :

4 adet patates

2 yemek kaşığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 su bardağı süt

1 çay bardağı rendelenmiş kasar peyniri

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak veya pazıların saplarını ayırıp yaprak yaprak ayıklayarak bolca yıkayın. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haşlayın. Süzerek soğuk sudan geçirip sıkın. Bir kâpta margarinini eritin. İçerisine soğanı ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun.

Ispanaklari ince kiyip içerisine ilave ederek karistirin. Bir kapta tuz, karabiber ve yumurtayi çirparak üzerine dökerek karistirin. Bu karisimi püre karelerinin içerisine yerlestirin.

Püre için: Patatesleri yıkayin. Haslayip sogutarak ezin. Bir tencerede margarini eritin. içerisine ezilmis patatesleri ilave ederek 2-3 dakika kadar karistirin. zerine tuz ve soguk süt dökerek iyice karistirip sütü çektirin.

Yagladiginiz tepsiye yapmis oldugunuz karisimdan bir kasik koyun.

Ortalarini havuz gibi açarak hazirladiginiz içi üzerine doldurun. zerine kasar peyniri rendesi koyup 150-170 derecede 10-20 dakika arasi pisirin.

zerine kirmizi pul biber serpin. Servis tabagina alip, sicak olarak servise sunun.

Ispanak Suflesi - 634

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

1 kg Ispanak

1 bas sogan

2 yemek kasigi sivi yag

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 yemek kasigi tereyagi veya margarin

2 yemek kasigi un

2 su bardagi süt

Yarim yemek kasigi muskat (Hindistan cevizi rendesi) 3 adet yumurta

150 gr dana jambon

YAPILIŞ TARIFI

iki yemek kasigi yagi eritip içerisine un ilave edin. Un kokusu gelinceye kadar kavurun. Ierisine süt ilave edin. Karistirma teliyle koyu muhallebi kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin. zerine tuz ve karabiber ilave edin.

Ispanaklari iyice yıkayip irice dograyin. Bir kapta sogani sivi yag ile hafifçe kavurun. Ierisine

ispanaklari ekleyip atesi kisin ve ispanaklar yumusayincaya kadar pisirin. Üzerine yeteri kadar tuz ilave edin.

Yapmis oldugunuz unlu karisimi içerisine ekleyin. Ierisine jambonu irice dograyip kasar peyniri rendesi ilave ederek karistirin. Hindistan cevizi rendesini üzerine koyun. Üç adet yumurtayi çirpin. Tek tek yedirerek yapmis oldugunuz karisima ilave edin.

Tüm karisimi yaglanmis borcama bosaltin. Ierisine su konmus tepsiye koyarak 180 derecede isitilmis firinda üzeri pembelesinceye kadar pisirin.

Kabak Eksisi - 635

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

6 Adet Kabak

6 Adet Sivri Biber

1 orba Kasigi Margarin

1 Adet Sogan

100 gr Kiyma

Bir orba Kasigi Salça

2 orba Kasigi Pirinç

1 Tatli Kasigi Erik Eksisi

1 Tatli Kasigi Pekmez

1 Dal Maydanoz

Bir Miktar Su

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve biberlerin içini ikarin. Sivi yagda kizartin. Margarini tencereye alip,eritin. Yemeklik dogradiginiz sogan ve kiymayi tencereye alip,kavurun. Salça ve yikanmis pirinci de koyup,kavurmaya devam edin.

Hazirladiginiz harci baska bir tencerede kaynatin. Iine pekmezi ve erik eksisini ilave edin. Bir tutam

karabiber ve kiyilmis maydanoz ekleyip,kaynatin.

Hazirladiginiz harci,kizarmis kabak ve biberlerin içine doldurun.Kalan salça ve suyu karistirip,yemegin üzerine dökün.10-15 dk daha pisirip,servis yapin.

Kabak Gratine - 636

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

5 küçük boy kabak

350 ml (1 2/5 su bardagi) besamel sos

60 gr Parmesan veya kasar peyniri rendesi

HARCI İÇİN:

300 gr tavuk gögsü veya taze sebze (küçük parçalar halinde-dogranmis) 30 gr (2 çorba kasigi) Margarin

1/2 çay kasigi tuz

Karabiber

250 ml (1 su bardagi) domates sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklan kaziyin. Uçlarini kesip ortadan enlemesine iki parçaya ayirin. Bir çay kasigi ile ortadaki çekirdekli kısmi çıkartip, atin.

Kabaklari rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yariya kadar su koyup bir tasim kaynatin. Su kaynayınca tencerenin kapagini açin, kabaklari 3-4

dakika kaynar suda haslayin.

Delikli bir kevgirle tencereden alip, soguk suya tutarak süzdürün.

Kurulayip, firin tepsisine dizin. Bu arada harci hazirlamak için, margarini bir tavada eritin. Tavuk ya da sebzeyi ilave edip, sik sik kanstirarak 3-4

dakika sote edin

Tuz ve biberini ilave edip tekrar karistirin ve atesten alin. 2/5 su bardagi besameli ilave edip, tekrar karistirin.

Morney sosu hazirlamak için kalan besamel sosu bir tencerede telle sik sik kanstirarak isitin. Tencereyi atesten alin. İçine parmesan veya kasar peyniri rendesinin yansini ilave edin. Birkez karistirip bir kenarda birakin.

Haslanmis kabaklarin içini harçla doldurun. Morney sosu bir kasikla kabaklarin üzerine dökün. Üzerlerine kalan parmesan ya da kasar peyniri rendesini serpistirin. Firininizin üst katindaki salamandira yakin,içleri doldurulmus kabaklarin oldugu tepsiyi, firinin en üst katina sürün.

Morney sos altin sarisi bir renk alip yer yer kahverengilesmeye baslayınca tepsiyi firindan alip, gratine kabaklari önceden isitilmis tabaklara aktarip, domates sosla sicak olarak servis yapin.

- 637

- 638

Kabak Halkalari - 639

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 Çorba Kasigi Zeytinyagi

750 gr Domates

3 Kabak

1 Kirmizi Dolmalik Biber

1 Demet Feslegen

1 Demet Maydanoz

1 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri

1 Çorba Kasigi Sirke

3 ÇorbaKasigi Pesto Sosu (hazir ürün)

3 Çorba Kasigi Zeytin Ezmesi

2 Tatli Kasigi Kapari

30 gr Füme Balık

YAPILIŞ TARIFI

Kabakları yıkayıp ayıkladıktan sonra 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın.

Büyük tavada bir miktar sıviyag kızdırın. Kabak dilimlerini kızgın yağda arkalı nl hafifçe kızartın. Ardından tuz ve karabiberle tatlandırın. Kabak, yağı çok fazla çekerse bir kağıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın kp küp doğrayın. Feslegen ve maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Eger kasar peyniri tüm olarak aldıysanız rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Bir kasede domates, biber ve taze baharatları karıştırın. Sirke, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kabak dilimlerinin dörtte birinin üzerini domatesli karışımla donatın. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmiş parmesan serpin.

Kalan kabak dilimlerinin yarısının üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra fme balığı ekleyin. Son kabak dilimlerini dana jambonla süsleyin. Kabak dilimlerinin tamamını büyük bir servis tabağına yerleştirip servis yapın.

Kabaklı Krep - 640

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

2 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Su

1/2 Demet Dereotu

1/2 Paket Kabartma Tozu

1/2 ay Bardağı Soda

2 ay Kasığı Tuz

5 orba Kasığı Esmer Un

İçerik İçin:

1 Adet Kabak

1 Adet Havuç

1/2 Demet Dereotu

1 Çay Kasığı Karabiber

1 Tatlı Kasığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yapmak için, süt, su, soda, un ve yumurtayı çukur bir kaptaki çirpalım. Daha sonra bu karışımın içine kabartma tozu, tuz ve kıyılmış dereotu koyup, çirpmaya devam edelim.

Teflon tavaya çirpilmiş hamuru kepeyle dökerek altını ve üstünü

kızartalım.

Bütün sebzeleri küp küp doğrayalım. Bir tencerenin içine koyup, ocakta kendi suyuyla pisirelim. Sebzeler suyunu çekince, içine kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ekleyelim. Krebin ortasına bu malzemeyi koyup, rulo yapalım. Dilerseniz üzerine bir miktar yağsız krema döküp, krebin sıcaklığıyla eritip servis yapalım.

Kabak Mücveri - 641

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Sakız Kabacı

1/2 Demet Taze Sogan

1/2 Demet Dereotu

75 gr Beyaz Peynir

1 Yumurta

2,5 Çorba Kasığı Un

1/4 Çay Kasığı Toz Beyaz Biber

Bir Tutam Tuz

Kizartmak İçin:

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayin,iki uç kismini kesip atin.Kabuklarini soyun.Rendenin ince tarafıyla bir kaba rendeleyin.Elinizle hafifçe sikarak suyunu alin.

Taze soğanlari ayiklayip ince dograyin.Dereotunu ayiklayip yaprak kisimlarini ince kiyin.Tuzu alinmis beyaz peyniri ufalayin veya rendeleyin.Rendelenmis kabaga,tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karistirin. Tavada ayçiçek yagini kizdirin.Mücver karisimini çorba kasigi ile sekillendirip kizgin yaga atin.Her iki tarafi altin sarisi renk alincaya dek kizartin.

Delikli kevgirle yagini süzerek fazlasini emmesi için mutfak kagidinin üstüne alin.Tuzunu serpikten sonra servis tabagina alin. Burada dikkat etmemiz gereken nokta,peynirin tuzlu olmasi halinde ayrica tuz koymamaniz gerektiği.

Kabak Sufle - 642

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

4 Kabak

4 Yumurta

Yarım Demet Maydanoz

Yarım Demet Dereotu

4 Dal Taze Soğan

1 Su Bardagi Un

Yarım Çay Bardagi Siviyag

1 Çay Bardagi Kasar Rendesı

1 Çay Bardagi Hindistancevizi rendesi

1 Paket Kabartma Tozu

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari temizleyip rendeleyin. Dereotu, maydanoz ve taze soğanlari yıkayıp ince ince kiyin.

Çukur bir kaba yumurtalari kirin. Tuz ve karabiber ilave ederek çirpin.

Rendelenmiş kabak, kiyilmiş dereotu, maydanoz ve yeşil soğanı ilave ederek karıştırın. Peynir, kabartma tozu, siviyağ, un ve hindistancevizi rendesini ekleyip yeniden karıştırın.

Sufle kaplarını yağlayın ve hazırladığınız harcı dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Ay Çöregi - 643

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Su bardağı un

100 gr margarin

1 Kahve fincanı süt

1 Adet yumurta akı

Bir miktar yasmaya

1 Su bardağı dövülmüş fındık

Yarım su bardağı tozşeker

1 Dilim bayat ekmeğin içi

1 Çorba kaşığı tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

3 Su bardağı un, 100 gr margarin, 1 kahve fincanı süt ve bir adet yumurta akını derin bir kaba alın.

Bir tutam yasmayı ilik suda eritip, diğer malzemelerin içine ekleyin.

Yogurarak hamur yapın.

Üzerini nemli bir bezle örtün.

1 saat dinlendirin.

ayrı bir yerde 1 Su bardağı dövülmüş fındık, yarım su bardağı tozşeker, 1

dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kasığı kuruüzüm, 1 çay kasığı tarçın, 1 çay kasığı yenibaharı karıştırın.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparin.

Merdane ile açın.

Ortasına hazırladığınız içten koyun.

rulo biçiminde sarıp, yarım ay seklinde bükün.

Üzerine kiyilmiş fındık serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirip, servis yapın

Cevizli Ay Çöregi - 644

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Mutfak

Zorluk **

Süre 55 dk.

Kaç Kisilik 12

Yöntem

Mayalı hamur için :

4.5 Su bardağı un

3 Tatlı kasığı toz maya

2 Kahve fincanı margarin

1.5 Kahve fincanı tozşeker

Yarım su bardağı ilik süt

2 Adet yumurta

Yarım çay kasığı tuz

İç için :

5 Su bardağı çekilmiş badem ve fıstık

2.5 Su bardağı tozşeker

2 Tatlı kasığı kakao

1 Su bardağı çekilmiş ceviz

1 Su bardağı doğranmış kuru üzüm

1 Çay kasığı tarçın

2 Adet yumurta aki

Üzerine sürmek için : 1 adet yumurtanın sarısı

Üzerine serpmek için : 2 çorba kasığı susam

YAPILIş TARIğI

Bir kaptaki mayalı hamur malzemelerini karıştırıp, hamur haline getirin.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sıcak bir ortamda dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın ve her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açın.

İ malzemesinin tümünü karıştırın.

Ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlayıp köfte seklı verin.

Açtığınız hamurların ortasına hazırladığınız i malzemesini yerleştirin ve hamuru rulo yapıp ay seklı verin.

Hazırladığınız ay çöreklerini yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 20-25 dakika dinlendirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

200 dereceli önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Cevizli Tahinli Çörek - 645

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 Su bardagi un

1 Paket margarin (oda sicakliginda erimis)

2 Çorba kasigi yogurt

1 Çay kasigi kabartma tozu

Tuz

1 Su bardagi süt

1 Çay bardagi ayçiçek yagi

4-5 Çorba kasigi tahin

1 Adet yumurta sarisi

Bir miktar dövülmüs ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yoguracaginiz kaba unu koyup, ortasini havuz gibi açin.

1 Paket margarin, 2 çorba kasigi yogurt, 1 su bardagi süt, 1 çay kasigi kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karistirin.

Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

Bir müddet hamuru dinlendirin.

Daha sonra hamuru ikiye ayirin.

Bir parçayi alip, yine ikiye ayirin.

Tabak büyüklüğünde açıp, aralarini ayçiçek yagi ile yaglayip, üst üste koyun.

Diger hamurada ayni islemi uygulayin.

Hamurlar bitene kadar bu islemi uygulayin.

Açtiginiz hamurlarin arasina 1 çorba kasigi tahin sürün ve dövülmüs ceviz serpin.

Yufkaları rulo yapın.

Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürün.

Susam serpin ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

- 646

Catlak Çörek - 647

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr margarin

1 Çay bardağı zeytinyağı

1 Su bardağı yogurt

Yarım kahve fincanı sirke, tuz

1 Kahve fincanı maden suyu

1 Paket kabartma tozu

1 Adet yumurta

Aldığı kadar un

İçi için:

100 gr rendelenmiş kasar peyniri

150 gr sucuk

Üzerine:

1 Adet yumurtanın sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ekleyin.

Margarini eritip sogutun.

Derin bir kabin içerisinde margarin,1 çay bardagi zeytinyagi,1 su bardagi yogurt,yarim kahve fincani sirke,1 kahve fincani maden suyu,1 paket kabartma tozu,tuz ve 1 adet yumurtayi karistirin.

Unu yavas ysvss ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin.

Hamuru 24 saat buzdolabinda bekletin.

Limon buyklgnde parçalar koparip,bezeler yapin.

Merdane yardimiyla çay tabagi buyklgnde ain.

1 tatli kasigi rendelenmis kasar peyniri ve 1 dilim sucuk koyup,kapatin.Yuvarlak sekil verip,tepsiye dizin.

zerine yumurta sarisi sürüp,susam dökün.

Keskin bir biçakla arti seklinde çizin.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirin.

ilekli rekler - 648

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

1 Su bardagi süt

Yarim ay kasigi vanilya esansi

2 Yumurta sarisi

3 orba kasigi tozseker

1 orba kasigi un

450 gr milföy hamuru

1 Adet yumurta

450 gr ilek

YAPILIŞ TARIFI

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya birakin.

Seker ve yumurta sarilarini çirpin.

Daha sonra bu karisima unu ekleyin.

Sütlü vanilya karisimini da ekleyip karistirdikten sonra düşük isili firinda yaklasik 10 dakika pisirin.

Elde ettiginiz hamuru 8 esit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarin.

Çirpilmis 1 adet yumurtayi bu hamurlara sürerek 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.

Çilekleri yıkayıp saplarını koparin.

Çilekleri 8 parçaya esit olarak dagittikten sonra üzerlerine eritilmis çilek jölesini dökün.

Istege göre krema ile servis yapabilirsiniz.

Zeytinli ekmek - 649

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 su bardagi un

4 yumurta

1 su bardagi zeytinyagi

½ su bardagi yogurt

1 su bardagi zeytin (çekirdekleri çıkartilmis ve dogranmis) 1 çay kasigi nane

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede yumurtaları, yogurt, zeytinyagi, limon suyu, tuz ve nane ile iyice karistirin. Daha sonra bu karisima un, kabartma tozu ve zeytinleri ilave edip yagladiginiz kaliba bosaltin. Önceden isitilmis orta dereceli firinda 30 - 40 dakika pisirin

Zeytinli kek - 650

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardagi zeytinyagi

Yarim bardak yogurt

3 su bardagi un

Tuz

Dereotu

Maydanoz

Nane

1 su bardagi siyah zeytin

Kabartma tozu

Çok az limon

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, zeytinyagi, yogurt, dereotu, maydanoz, naneyi karistirin. Unu ekleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak ikiye bölüp hamura ekleyin.

Kabartma tozunun üzerine limonu sikin ve tamamini karistirip yagli unlu tepsiye sürerek firinda pisirin

Yogurtlu Börek - 651

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yaprak yufka

3 adet yumurta

1 kg ispanak

1 kase yogurt

1/2 kg kiyma

sogan

6 adet havuç, rendelenmis

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARIFI

Havuç rendesi, ispanak ve sogani kavurun. Diger yanda tuz ve karabiber kattiginiz kiymayi kavurun. Bir kat yufka üzerine, bir kat havuç, bir kat ispanak, bir kat kiyma koyup, rulo yapin. Diger yufkaları da ayni sekilde hazirladiktan sonra, herbirini ortasından ikiye bölüp, alt kisimlerini koparmadan yariya kadar dilimleyip, bir tepsiye yerlestirin. Yogurtla yumurtaları çirpip bregın üstüne dökün ve firina sürün.

Ton Balikli Sandviç - 652

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 konserve ton baligi

1 corba kasigi mayonez

1 cay kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARIFI

Ton ve mayonezi karistir. Icine limonu ekle. Tost ekmeginin arasina sur ve salatalik dilimlerini üzerine koy

Ispanyol Usulü Sardalya - 653

Mutfak: Ispanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gram sardalya

4 dis sarimsak

½ demet maydanoz

½ su bardagi galeta unu

50 gram tereyag

Sivi yag

karabiber

kirmizi biber

YAPILIS TARIFI

Sardalyalari kafalarini kopararak ve iclerini bas parmaginizla temizleyiniz.

Üstündeki pullari parmaklarinizla temizleyiniz. Kılçiklarini çikarip fileto haline getirip kapatınız.

Maydanozlari ince kiyiniz ve sarmisaklari çok küçük parçalar halinde kesiniz. Tuz, karabiber, kirmizi biber, maydanoz ve sarmisagi iyice karistiriniz. Baliklari bu karisima bulayiniz.

Firin tepsisini sivi yag ile yaglayip baliklari diziniz. Artan karisimi baliklarin üzerine serpiniz. Tereyagini findik büyüklüğünde parçalara bölüp baliklarin üzerine serpistiriniz. Firini 180oC#a isitip tepsiyi yerlestiriniz.

Baliklari yaklasik 25 dakika pisiriniz

Kremali mantar soslu makarna - 654

Mutfak: Ispanya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket uzun serit makarna

1 mantar konservesi

2 paket krema

muhtelif baharat

margarin

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

MAKARNANIN YAPILISI

uygun bir tencerede kaynatmış olduğunuz suyun içerisine yeterli miktarda tuz az miktarda sivi yağ dökerek 1 paket serit makarnayı atınız.makarnaların pistigine emin olduğunuzda süzerek üzerlerine soğuk su tutarak diri görünmelerini sağladıktan sonra yeterli miktarda margarini eriterek makarnaları bu yağın içerisinde iyice karıştırınız.

SOSUN YAPILISI

almış olduğunuz mantar konservesinin (miktar isteğe bağlıdır)tamamini veya bir bölümünü ince halkalar halinde keserek uygun ebatta ve isiya dayanıklı bir kase nin içine atınız.istediğiniz baharatları mantarların üzerine attıktan sonra mantarlar hafif kurumaya başlayınca kadar orta ateşte kavurunuz.bu işlem bittiginde krema paketlerinin her ikisinde mantarların üzerine boşaltarak krema biraz yoğun kıvama gelene kadar karıştırınız.sos hazır olduğunda makarnaların üzerine tamamını boşaltarak iyice karıştırınız..afiyet olsun..

Karides Kavurma - 655

Mutfak: Çin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg karides (cimcime-çig)

4 diş sarımsak

3 adet yeşil soğan 1 adet domates (irice)

1 çorba kasığı domates püresi (veya salçası)

1 kahve fincanı sıvı yağ 1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklüğünde ve taze)

1 çay kasığı tane karabiber

½ çay kasığı Tabasco (Aci sos)

1 çorba kasığı beyaz sarap

1 çorba kasığı soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagi derin bir kapta kizdirin. Zencefilleri ince ince dograyin.

Sarmisaklari da ince dograyin ve ikisini birlikte kizgin yagda yumusayana kadar pisirin. Çig karidesleri ayiklayip karisima ilave edin ve 2 dakika kadar pisirin. Önceden havanda dövülmüs tane karabiberleri, Tabasco’yu ve domates püresini ilave edip karistirmaya devam edin. Bu arada domatesi de küçük küpler halinde dograyin ve soya sosu ve sarap ile birlikte karisima katin. Yesil soganin yalniz yesil kisimlarini kibrit çöpü büyüklüğünde daha önceden dograyip hazirlayin ve bu asamada ilave yeterince tuz ve karabiber serpin.

Soya Soslu Makarna - 656

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket burgu makarna,

2 adet orta boy domates,

1 orta boy sogan,

3/4 çay bardagi sivi yag,

3/4 çay bardagi soya sosu

1 yemek kasigi domates salçasi,

4-5 dal maydanoz,

yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle makarna tuzlu suda kaynatilir, daha sonra süzülür.

Diger taraftan halka halka dogranmis soganlar tuz ilave edilerek pembelesinceye kadar kizartilir. Domates salçasi ilave edilerek biraz karistirilir. Soyularak küp küp kesilmis domatesler ilave edilir 5-10 dk.

kadar kapagi kapatilarak pisirilir. Karabiber, soya sosu ve maydanoz ilave edilir.3 dakika kadar karistirilir ve haslanmis makarna ile birlikte 5 dk.

daha pisirilir.

Afiyet olsun...

Cigerli Omlet - 657

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

250 gr kuzu veya koyun cigeri

2 orta boy domates

1/ 2 demet maydanoz

10 yumurta

Tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

1. Cigerin zarini çıkartip kibrit çöpü gibi, ince uzun parçalar halinde dograyın.2. Cigeri iki kasık yagin içinde sote yapın. Tuz, karabiber, kabugu ve çekirdekleri çıkarilip dogranmis domates katin. Suyunu çekene dek pisirin.3. Çirpilmis yumurtalara kiyilmis maydanozla cigeri katip biraz karistirin. Daha önce açıkladigimiz gibi omleti pisirin.Not: Cigerli omleti ispanakli omlet gibi pisirmeniz mümkündür

- 658

Havuçlu patates çorbasi - 659

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 g patates

250 g havuç

250 g pirasa

2 yemek kasigi un

50 g tereyagi 1,

5 litre sut

YAPILIS TARIFI

tereyagini eritip uzerine patates, havuc ve pirasayi (kucuk kesilmis olacak)ekle, 5 dakika kadar kavur, uzerine unu ekle 10 dakika daha kavur.tuzu, biberi ve suyu ilave et 40 dakika kadar pisir.

Dövmec - 660

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet büyük boy Patlican

2 adet domates

5-6 adet etli dolmalik biber

5 dis sarmisak

125 gr. margarin

YAPILIS TARIFI

Patlican, domates ve biberler firinlandiktan sonra kabuklari soyulur.El blendiri yardimiyla macun kivamina gelene dek ezilir, yine sarmisaklarda ezilerek bu karisima ilave edilir, kafi miktarda tuz ilave edilerek hazirlanmis olan karisim cam bir firin kabina konulur ve üzeri bir kasik yardimiyla düzeltilerek üzerine küçük parçalar halinde margarin konur, orta dereceli isida üzeri kızarincaya dek firinlanir, servise hazirdir, afiyet olsun...

irmik Tatlisi - 661

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

7 çorba kasigi irmik

10 çorba kasigi seker

vanilya

1 kilo süt

YAPILIŞ TARİFİ

süt,irmik,seker bir tencereye koy ve muhallebi yap enson vanilya ve tereyaginida ekleyerek karistir ve bir kaliba dk.2 saat buzlukta beklet soguyup sertlesince baska gsterisli bir kaba ters çevir üzerine tarçinla süsle dilimleyerek servis yap

Açma - 662

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi süt

1 su bardagi ilik su

1 su bardagi sivi yag

yarim su bardagi seker

susam,çörek otu

1 tatli kasigi tuz

1 ufak paket maya

alabildigine un

çok az margarin

YAPILIŞ TARİFİ

margarin hariç bütün malzemeler yogurularak bir kenarda 1 saat dinlendirilmeye birakilir.dinlenen hamurdan yumurta byklgnde parçalar alınarak elde açilir ve iine az margarin koyularak yuvarlanir,iki ucu birlestirilir.ayni islem kalan hamura uygulanarak yaglanmis tepsiye dizilir.üzerine yumurta sarisi sürülerek çörek otuyla susam serpistirilir.önceden isitilmis firinda pisirilir.

Arap Baci - 663

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 bardak hazır krema
5 orba kasığı kakao
5 orba kasığı toz krem santî
5 jelatin
100 gr çikolata
2 su bardağı toz seker
5 adet yumurta
100 gr damla ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi ve toz santileri kakao ve bir bardak sıcak suda eritilmiş çikolata ve jelatinle eritin. Sekeri ile yumurta aklarını çirpip kar haline getirdikten sonra ilave edin.

Damla ikolata karıştırıp kalıba dökün. Donduktan sonra servise hazırdır.

Kakao, ikolata ve fırınlanmış elma dilimi ile süsleyerek servise sunun.

Avaz Pasta - 664

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
2 adet elma
2 adet muz
1 paket krem santî
1 su bardağı süt
1 paket bisküvi
Yarım paket çikolata sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalari ve muzlari küçük küçük dograyin. Krem santiyle sütü karistirin.

Bisküvileri parçalayin. Cevizi de ekleyerek, karistirin. Istediginiz sekildeki bir kabin içine yagli kagit serin. Harmanladiginiz bu malzemeleri yagli kagidin üzerine dökün.

Buzdolabinda bir gece bekletin. Donmus olan pastayi düz bir tabaga ters olarak çevirin. (Çikolata sosunu paketin üzerindeki gibi hazirlayin ve pastanın üzerine dökün). Arzuya göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapin.

Ayvali Turta - 665

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

6 yemek kasigi toz seker

7 yemek kasigi tepeleme un

125 gr margarin

Yarim limon suyu

Yarim limon kabugu rendesi

1 paket kabartma tozu

2 adet ayva

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar ile toz sekeri köpürünceye kadar çirpin. Margarini eritip sogutun. Unu eleyin. Limon suyu, limon kabugu rendesi ve margarini ilave edin. Un ve kabartma tozunu katip karistirin.

Yaglanmis, unlanmis turta kalibina dökün. Ayvalari soyup ince dilimleyin.

Turtanın üzerine dizin. Bali üzerine gezdirin. 180 derecede isitilmis firinda 30-35 dakika pisirin. Süsleyip servise sunun.

Bisküvili Pasta - 666

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 su bardagi çekilmiş ceviz
- 3 çorba kasigi pudra sekeri
- 1/2 su bardagi kuru üzüm
- 1 çay bardagi süt
- 2 çorba kasigi kakao
- 2 poset krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri üzerine merdane ile bastırarak ufalayın. Krem santiyi sütle birlikte katılasana kadar çirpin.

Bisküvi, ceviz, pudra sekeri, kuru üzüm, 1 çay bardagi süt, krem santi ve kakaoyu tahta kasikla karıştırın.

Karışımı folyo döşem kaba bosaltıp, bastırın. 4 saat buzdolabında bekletin.

Servis tabagina ters çevirerek çıkarın.

Bögürtlenli Pasta Labne Peynirli - 667

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 3 Yaprak Jelatin
- ½ Limon Suyu
- 600 gr Bögürtlen
- 100 gr Labne Peynir

5 orba Kasigi Toz Seker

1 Su Bardagi Süt

1 orba Kasigi Bögürtlen Likörü

2 orba Kasigi Bögürtlen Surubu

İkiye Bölünmüs Hazir Pandispanya

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini sıcak suyun içine koyun. Kasik yardimiyle karistirip eritin. Yarim limon suyunu jelatinle karistirin.

Bögürtlenlerin 250 gramini mikserde püre haline getirin. Bögürtlen püresini labne peyniri ve toz sekerle karistirin. Erittiginiz jelatini de bu karisima ekleyin. Sütün içine bögürtlen likörünü ve surubunu koyup karistirin.

Pandispanyayi bögürtlen suruplu ve likörlü süt ile islatin. Pandispanyalarin arasina bögürtlen pürelı krem peyniri yayın. Pastayi bu sekilde 3 saat buzdolabinda bekletin. Kremasi donmus pastanin üzerine kalan bögürtlenleri siralayin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Cevizli Elma Pastasi - 668

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

3 Kahve Fincani Margarin

Bir Tutam Tuz

1 Paket Vanilya

2 Kahve Fincani Esmer Seker

Yarim Tatli Kasigi Portakal Kabugu Rendesi

4 Yumurta

1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

5 Kahve Fincani Un

750 gr Eksi Elma

AYRICA

Kalibi Yağlamak İçin Yağ

2 Kahve Fincanı Margarin

3 Kahve Fincanı İkiye Bölünmüş Ceviz İçi

3 Kahve Fincanı Kiyilmiş Ceviz İçi

3 Çorba Kasığı Toz Şeker

Pudra Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Margarin, tuz, vanilya, şeker ve portakal kabuğunu karıştırın. Yumurtaları ekleyin. Un ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtalı karışımına ilave edin.

Elmaların kabuklarını soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. 1 elmayı küçük küpler halinde doğrayıp hamura ekleyin.

Yuvarlak bir fırın kalibini yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalan elmaların bombeli yüzeyine bir bıçak yardımı ile kesikler açarak süsleyin. Çekirdek bulunan kısmı alta gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Margarin küçük parçalara bölüp kiyilmiş cevizle birlikte elmaların üzerine dağıtın.

Üzerine toz şeker serpip ikiye bölünmüş cevizleri resimde görüldüğü gibi pastanın kenarına yerleştirin.

Pastayı fırının orta katında 50 dakika kadar pişirin. Pastanın üzerini fırına vermeden önce alüminyum folyo ile de kapatabilirsiniz.

Pastayı fırından alıp, kalıptan çıkarın. Dilerseniz üzerine pudra şekerini serpin.

Bu pastayı armutla da hazırlayabilirsiniz. Bunun için armutları aynı şekilde hazırlamanız yeterli olur. Dilerseniz elma ve armudu karışık olarak da kullanabilirsiniz.

Çikolatalı Kis - 669

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr margarin

Yarım su bardağı seker

1 adet yumurta

1,5 su bardağı un

1 çay kasığı kabartma tozu

1 kase visne

2 çay kasığı tarçın

100-150 gr çikolata (bitter)

2 adet yumurta

1 kutu krema

3 dilim ufalanmış kuru ekmek

Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Kalibi yağlayıp üzerine toz sekeri serpin. Hamur malzemelerini koyun.

Hamur yapın. (ince olsun) Kalibin kenarlarına yüksek şekilde yerleştirin.

Kuru ekmeklerin birazını hamurun üzerine ufalayın. Üzerine visneleri, kıyılmış cevizi, kalan ekmekleri koyun. Tarçın, toz seker serpip parça parça çikolataları üzerine kirin.

2 yumurtanın sadece sarısını bir kutu krema ile çirpin. Malzemelerin üzerine döküp önceden isittiginiz fırına koyun. Üzeri pembelesene kadar pisirip sıcak olarak servise sunun.

Çikolatalı Tart - 670

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Findikli tart için:

6 Yumurta Beyazı

150 gr. Dondurma

150 gr. Fındık

Bademli-çikolatalı sos için:

125 gr. Çikolata (kaplama için)

110 gr. Krema

100 gr. Toz Seker

25 gr. Toz Kakao

100 gr. Badem Tozu

Çikolata glase için:

100 gr. Krema

100 gr. Siyah Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 150 dereceye ayarlayın. Fındıkları keserek tavada kızartın. Yumurta beyazlarını çirpin. Dondurmaya fındıkları ekleyin. Alüminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapında daire çizin. Karisimi 6 parçaya bölerek çorba kasığı yardımıyla yerleştirin. Tartların üstü parlayıncaya kadar 7 dakika fırında pişirin ve soğutun. Bademli çikolatalı sos için, 125 gr. çikolatayı dilimleyin.

110 gr. kremayı kaynatın, çikolatanın üzerine dökün karıştırın. Diğer yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin.

Badem tuzunu ilave edip yavaşça karıştırın.

Tartların üstünü çikolata sosla kaplayın ve ortasına badem-çikolata sosu ekleyin. Glase için, 100 gr. kremayı ve 100 gr. siyah çikolatayı eritip tartların kenarlarına sürün. Buzdolabında bekletin **Çilekli Ask Pastası - 671**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Yumurta Sarısı

100 gr Tozseker

50 gr Su

300 gr irpilmis Kremsanti

200 gr Süzme Yogurt

4 Yaprak Jelatin (Buzlu suda 15 dakika bekletilmis) 200 gr ilek

2 orba Kasigi Pudra Sekeri

2 Hazir Kalp Sekilli Pandispanya

Süsleme İçin:

25-30 ilek Sekerlemesi, File Fistik

YAPILIŞ TARİFİ

Kremayi hazirlamak için; yumurta sarilarini mikserle çirpin. Tozseker ve suyu bir tencerede kaynatip koyulasinca atesten alin. irpilmis yumurta sarilarini yavas yavas serbete ilave edin. Mikserle orta hizda 3-4 dakika daha çirpin. Karisimi derin, elik veya cam bir kaba alip süzme yogurdu ilave edin. Buzlu suda beklettiginiz jelatini hafif ateste eritin ve sürekli karistirarak kremaya ekleyin.

Çilekleri yıkayip ayiklayin. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin. Hazirladiginiz jelatinli kremaya ilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karistirin.

Pandispanyanin birini düz zemine yerlestirip sag tarafından bir parça kesin. Diger pandispanyanin ise sol tarafını kesin. (İki pandispanyanin kesilmis taraflarini birlestirince ikili bir kalp olusacak.) Her iki parçayı da enine keserek iki dilime ayirin.

Sag tarafi kesilmis pandispanya dilimini düz bir tepsiye alin. Sol tarafi kesilmis olanı birlestirerek ikili kalp seklini olusturun. zerine ilekli kremayi 1 cm kalinliginda sürün. Diger pandispanya dilimlerini de ayni sekilde yerlestirerek kapatın. Kalan krema ile pastanın üzerini ve yanlarini kaplayin. ilek sekerlemeleri ve file fistikla süsleyip buzdolabinda iyice sogutun.

ilekli Kivili Pasta - 672

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet hazir pasta keki

2 paket krem santi

3 su b ragi süt

 ilek

Kivi

YAPILIŞ TARIFI

Pasta kekini ikiye bölerek bir bardak sütle islatin. Yuvarlak bir kabin içine kekin bir parçasini yerlestin. Krem santinin bir paketini hazırlayın.

Kaptaki kekin üzerine birazını sürün, çilekleri dizin ve tekrar krem santiyi sürün.

Kekin diğer parçasını krem santinin üstüne koyun. Bir gece bu sekilde buzdolabında bekletin. Pastayı düz bir tabaga ters olarak çevirin. Kalan krem santiyi hazırlayın ve kekin üzerine sivayın. Kivi,  ilek, nar veya tercih ettiğiniz baska meyvelerle süsleyerek servis yapın.

 ilekli Pasta - 673

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

300 gr. savoyer bisküvi

500 gr.  ilek

3  orba kasığı pudra sekeri

1 poset krem santi

YAPILIŞ TARIFI

Bisküvileri, yuvarlak çukur bir kaba, altını ve kenarlarını kaplayacak sekilde yerlestin.

 ilek ve pudra sekerini blendırda  ekin.

Krem santi ve sütü birlikte çirpin.

Kalıptaki bisküvilerin üzerine, bir kat krem santi, bir kat  ilek kreması koyup, üzerine tekrar bisküvi yerlestin. Bisküvilerin  zerine kalan krem santiyi yayın, üzerine  ilek kreması sürün. Üstünü savoyer bisküvi ile kapatın.

 ilekli pastayı 2 - 3 saat buzlukta beklettikten sonra ters çevirerek bir servis tabagina alın.

Pastanın üzerini  ilek kreması ile süsleyip servis yapın.

Ekler - 674

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 Bardak Süt

2/3 Bardak Seker

6 Çorba Kasigi Un

3 Çorba Kasigi Margarin

3 Yumurta Sarisi

1 Çay Kasigi Vanilya

2 Çorba Kasigi Kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Eklerin hamuru protitrol hamuruyla ayni sekilde yapilir, Ekler malzemelerini kullanarak profitrol hamuru tarifiyle hamuru hazirlayin.

Ekler kremasi yine profitrol kremasiyla ayni seklide yapilmaktadir. Ekler krema malzemelerini kullanarak profiterol kramasi tarifiyle kremayi hazirlayin.

Hazirladiginiz eklerlerin üzerine çok az çikolata sosu dökerek soguduktan sonra servis yapin

Elmali Milföy Pasta - 675

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr Milföy Hamuru

1 Çorba Kasigi Limon Suyu

60 gr Bademezmesi, Seker

3 Çorba Kasigi Kanyak

5 orba Kasigi Kiyilmis Ceviz İçi

4 Elma

1/2 Su Bardagi Süt Kremasi

50 gr Bal

3 Yumurta Sarisi

2 orba Kasigi Kayisi Reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

Dondurulmus milföy hamuru kullaniyorsaniz açilmasini bekleyin. Firini 200

dereceye ayarlayip önceden isitin. Firin tepsisini hafifçe yaglayin. Elmaların çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Üzerine limon suyu gezdirin.

Bademezmesi, kanyak ve ceviz içini karistirip yogurun. Milföy hamurlarini üstüste yerlestirip 3 mm inceliginde açin. Hamurdan 14 cm çapinda yuvarlak 4 parça ikarin. Hamurlari firin tepsisine yerlestirip üzerlerine bademezmeli karisimdan sürün. Elma dilimlerini bademezmesinin üzerine yerlestirip tarçin ve seker serpin. Firinda 15 dakika kadar pisirin.

Bir kasede süt kremasi, bal, yumurta sarisi, tarçin ve kalan kanyagi benmari usulü karistirin. Kaseyi soguk su ile dolu bir baska kaba alip soguyuncaya kadar karistirmaya devam edin.

Elmali pastaların üzerine kayisi reçeli sürün. Elmali pastalari tarinli krema esliginde servis yapin.

Elmali Milföy Pasta (2) - 676

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

450 gr Milföy Hamuru (6 yaprak)

1 orba Kasigi Pudrasekeri

100 gr Bademezmesi

600 gr Kremsanti

1 kg Elma

1 Kirmizi Elma

4 orba Kasigi Tozseker

1 Su Bardagi Elma Suyu

1 Portakal

1 Tarçin ubugu

3-4 orba Kasigi Nisasta

2 Paket Vanllya

200 gr Bögürtlen Reçeli

Nane Yapraklari

YAPILIŞ TARIFI

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Milföy yapraklarini ikiserli olarak üst üste yerlestirip bir merdane veya oklava ile büyük bir kare seklinde açin. Açtiginiz hamurlardan birinin üzerine pudrasekeri serpin.

Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin. Bademezmesi ile 50

gr krem santiyi karistirin. Karisimi açtiginiz diger milföy yapraklarinin üzerine sürün. Hamuru tek tek önceden isittiginiz firinda 15 dakika kadar pisirin. Hamurlardan sogumadan bir kelepçeli kalipla yuvarlak daireler çikarin.

Elmalari - kirmizi elma hariç - soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Kirmizi elmayı da çekirdeklerini çikararak dilimleyin. Portakalin kabuklarini rendeleyip suyunu sikin. Bir tencerede seker, portakal suyu ve kabuguyla tarçini kaynatin. Kirmizi elma dilimlerini 5 dakika kaynayan karisimde pisirip çikarin. Diger elma dilimlerini tencereye alip 5 dakika pisirin ve nisastayi ilave ederek karistirin. Sogumaya birakin.

Hazirladiginiz kremsantiye vanilyayi ilave edin. Bögürtlen reçelini kalan portakal suyu ile 2 dakika kaynatin.

Bademezmeli hamurlarin üzerine reelli karisimdan sürün. İlk hamura nisastali elmali karisimdan ve kremsantinin üçte birini sürün. Diger hamuru üzerine yerlestirip islemi tekrarlayin. Kalan hamuru en üstte yerlestirip kremsanti ile kaplayin. Kirmizi elma dilimleri ve nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Elmali Pasta - 677

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi yogurt

4 su bardagi un

1 su bardagi dövülmüs findik

1 paket kabartma tozu

1 çay bardagi sivi yag

3 tane dilimlenmis elma

Tarçin

Sosunun malzemesi

2 su bardagi süt

1 kasik un

2 kasik seker

1 kasik nisasta

3 kasik kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Önce hamur kabina yumurtalari kirip seker ilave ederek çirpin. Seker eriyince yogurt ve yag ilave edip findik, un ve kabartma tozunu içine koyun.

Yuvarlak kek kabini yaglayin, dilimlenen elmalari içine dizerek üzerine tarçin serpin. Daha sonra kek hamurunu tepsiye dökerek, sicak firinda 170

derecede pisirin.

Pisen hamuru 30 dakika sogutup servis tabagina ters çevirin. Üzerine sos koyarak servise hazır hale getirin.

Sosunun hazirlanisi:

2 bardak su veya süte un, seker, kakao koyup iyice karistirarak atese koyun ve karistirarak pisirin.

Sicakken içine margarini koyup eritin. Ilik hale gelince kekin üstüne dökerek, üzerine fındık ve tarçın serpin.

Afiyet olsun...

Elmalı Sufle Turta - 678

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

4 Kahve Fincanı Un

2 Tutam Kabartma Tozu

3 Çorba Kasığı Tozşeker

1 Yumurta Aki

1,5 Çay Bardağı Margarin

İÇ MALZEME

1 kg Elma

3 Çorba Kasığı Limon Suyu

5 Çorba Kasığı Portakal Likörü

6 Yumurta

5 Çorba Kasığı Tozşeker

1,5 Kahve Fincanı Un

2 Tutam Kabartma Tozu

Kalibi Yağlamak İçin Yağ

3-4 Çorba Kasığı File Badem

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerinin tamamini karistirip yogurun. Sonra bir folyoya sarip 30 dakika soguk bir ortamda bekletin.

Hamuru düz bir zeminde açin. Yuvarlak bir kalibi yaglayip hamuru içine yerlestirin. Kaliba yerlestirdiginiz hamurun birkaç yerine bıçak batirip soguk bir ortamda bekletin.

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Elmalari soyup sekize bölün ve çekirdekerini çıkarin. Üzerlerine limon suyu ve 2 çorba kasigi portakal likörü gezdirin. Yumurtalarin sarilarini aklarindan ayirip, 2 çorba kasigi sicak suyla çirpin. Aklari ise köpük halini alincaya kadar çirpin. 3-4 çorba kasigi tozseker ekleyip çirpmaya devam edin. Yumurta sarilari, un, kabartma tozu ve yumurta aklarini bir kasede dikkatlice karistirin.

Karisima kalan likörü yavas yavas ekleyin.

Karisimin yarisini hamurun üzerine döküp, elmalari yerlestirin, kalanini elmaların üzerine dökün. File bademleri turtanın üzerine serpip önceden isitilmis firinda 50 dakika kadar pisirin. Servis yapmadan önce turtanın üzerine pudra sekeri serpin.

Elmalı sufle turtayı çocuklarınız için hazirlarken likör yerine portakal suyu veya degisik meyveli suruplar kullanabilirsiniz.

Elma Pürelı Turta - 679

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Elma

1 Bayat Ekmek

1 Su Bardagi Eritilmis Margarin

5.5 Çorba Kasigi Tozseker

4 Çay Kasigi Tarçin

1/2 Çay Bardagi Su

3 Dis Karanfil

1/2 Limon

1 Bardak Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmegi çok ince ufalayın. Tavada margarini isitip ufalanmış ekmek içi, 3.5

çorba kasığı tozşeker ve iki çay kasığı tarçını ilave ederek kızarıncaya kadar karıştırın. Hazırladığınız karışımın iki yemek kasığı kadarını ayırıp başka bir kaba alın.

Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve ince ince dilimleyin. Bir tencerede yarım çay bardağı su, kalan tozşeker, tarçın ve karanfili karıştırın. Elmaları ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Karanfili karışımın alıp elmaları çatalla ezerek püre haline getirin.

Krem santiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatıldığı şekilde hazırlayın.

Yarım limonun kabuğunu rendeleyip krem santiyeye ilave edin. Ekmekli karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın kalıbına 1 cm kalınlığında yayın. Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerleştirip kalan ekmekli karışımınla üzerini kapatın. Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayın.

Ayırdığınız ekmekli karışımınla pastanın üzerini süsleyin. Alüminyum folyoyla üzerini kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

Erikli Ekmek Turtası - 680

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1.5 Bayat Ekmek

500 gr Kuru Erik

1 Su Bardağı Tozşeker

6 Yumurta Sarısı

3 Yumurta Aki

1 Su Bardağı Margarin

1/2 Su Bardağı Elma Sirkesi

1 Çorba Kasığı Tarçın

1 Çorba Kasığı Siviyag

1 orba Kasigi Un

1 Tutam Tuz

YAPILIS TARIFI

Yarim bayat ekmegi küçük kler halinde dograyin. 1 ekmegi ise 1 cm kalinliginda dilimleyin.

Erikleri yarim saat suda bekletin ve biraz yumusayinca szn. Yarim su bardagi tozseker ve sirkenin yarisini eriklere ekleyip orta ateste kaynatin.

5 dakika daha yüksek ateste sürekli karistirin. Erikler yumusayinca atesten alip sogumaya birakin.

Bir orba kasigi margarini daha sonra kullanmak üzere ayirip kalani genis bir kaba alin. Yumurta sarilari, kp seklinde dogranmis ekmek, tarçin ve kalan tozsekeri ilave edip tahta kasikla karistirin. Yumurta aklarini ayri bir kasede bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin ve ekmekli karisima azar azar ilave edin.

Firin kalibini 1 çorba kasigi siviyaagla yaglayip 1 çorba kasigi unu serpin.

Dibine ekmek dilimlerini döseyip üzerine sirke sürün. Hazirladiginiz yumurtali karisimin üçte birini üzerine dökün ve tekrar ekmek dilimi dizin.

Son sirayi ekmekli karisimla tamamlayacak sekilde malzeme bitinceye kadar islemi sürdürün.

Önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40-45

dakika pisirin. Firindan alip hazirladiginiz erik tatlisini turtanin üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sicak firinda bekletin.

Esmer Turta - 681

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

20-25 adet savayer bisküvi

4 su bardagi süt

6-7 yemek kasigi un

5 yemek kasigi toz seker

1 paket vanilya

4-5 yemek kasigi kakao

Üzeri için :

Yarım paket toz çikolata sosu

1.5 su bardagi süt

Ara malzemesi:

1 çay bardagi file Antep fistigi

100 gr bitter çikolata

1 yumurta aki

Yarım fincan seker

10 damla limon

Süslemek için:

Yarım fincan toz kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Savayer bisküvileri kaliba yanlari dolduracak sekilde döseyin. Süt ile malzemeleri pisirin, mikserle çirpin. Aralara bir kat krema fistic bir kat bisküvi döseyin. Agzini streç film ile kapatın. 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Servis tabagina ters çevirin. Çikolata sosu pisirip üzerine gezdirin.

Yumurta akini, sekeri ve limonu kar haline gelene kadar çirpin. 150

derecedeki fırında 25 dakika pisirin. Beze hamurlarini pastanın üzerine sekilli koyun. Toz kakaoyu üzerine serpip servise sunun.

Frambuazli Tart - 682

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Paket Pandispanya Hamuru

250 gr. Un (1+2/3 Su Bardagi)

100 gr. Toz Seker (1/2 Su Bardagi)

Tuz

150 gr. Margarin

1 Adet Yumurta Sarisi

200 gr. Süt Kremasi

2 Paket Vanilya

1 Adet Portakalin Kabugu (Rendelenmis)

500 gr. Frambuaz (Dondurulmus)

Pudra Sekeri

YAPILIS TARIFI

Firin tepsisini yagli kagit ile kaplayin.

Pandispanya hamurunu pakette belirtildiği şekilde hazırlayıp tepsiye dökün, 175° isitilmiş fırında 10 dakika pisirin.

Unu seker, bir tutam tuz, yumurta sarisi, 1-2 yemek kasigi soguk su ile birlikte bir kaseye döküp üzerine parça parça kestiginiz yagi koyun.

Bütün malzemeyi elinizle karistirin. Hamurun kutular seklinde ayrilmasini saglayin. Süt kremasini, vanilya ve portakal kabugu rendesi ile karistirip yari pismis hamurun üzerine sürün.

Üstüne önce frambuazlari, sonra hazirladiginiz hamur kirintilarini serpin.

Sicak firinin üstten 2. rafında rafında 30 dakika daha pisirin. Sogumaya birakip üzerine pudra sekeri serpistirin.

Havuçlu Elma Turtasi - 683

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

200 gr Havuç

600 gr Eksi Elma

3 orba Kasigi Limon Suyu

4 Yumurta

2 Kahve Fincani Margarin

6 orba Kasigi Tozseker

100 gr Misir Unu

5 Kahve Fincani Kiyilmis Badem

1/2 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

AYRICA

Kalibi Yaglamak İçin Yag

50 gr Kayisi Reçeli

Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları temizleyip rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Elmaları soyup 100

gr kadarını rendeleyerek havuçlara ekleyin.

Kalan elmaların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin ve hemen üzerine limon suyu dökün.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Yumurtaların akları ile sarılarını birbirinden ayırın. Sarıları 3 çorba kasığı tozşeker ve margarinle çirpin. Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çirpin ve bu arada yavaşça kalan şekeri ekleyin. Margarinli karışımına un, kıyılmış badem ve kabartma tozunu ilave edin. Ardından havuçlu karışımı ekleyin. Son olarak yumurta aklarını dikkatli bir şekilde hamura katin.

Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine bosaltın. Elma dilimlerini dairesel bir şekilde hamurun üzerine yerleştirin.

Sonra, kalibi önceden ısıtılmış firina sürün. 45 dakika pişirin.

Reçeli ısıtıp firından çıkardığınız turtanın üzerine sürün. Turtayı kalıptan çıkarıp üzerine pudraşekeri serpererek servis yapın.

Havuçlu Pasta - 684

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kilo havuç

1 bardak şeker

1 bardak su

1 paket pötibör bisküvi

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

1 paket vanilya

1 paket kakaolu puding

50 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sicakligıyla eritip iyice karistirin.

Bisküvileri kırarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastirip, buzdolabına koyun en az 4 saat bekleterek dolaptan alın ve servis tabagina çıkarın.

Kakaolu pudingi arzuya göre su veya sütle yaparak, biraz sogutup tatlinin üzerine dökün. Hindistan cevizi ile süsleyerek servis yapana kadar dolapta bekletin.

İki Renkli Pasta - 685

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket kakaolu bisküvi

1 paket kepekli bisküvi

1 paket kakaolu puding

2,5 su bardagi süt

1 yemek kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Pudingi süt ile koyulasana kadar pisirin. Ocaktan alip margarini ilave edin.

Karistirarak margarini iyice yedin.

Uzun bir servis tabagina her bisküviye krema sürüp bir kepekli bir kakaolu bisküvi olmak üzere dizin. Kalan kremayı üzerine sürün. Üzerini muz dilimleri ile süsleyin.

2 saat dolapta dondurun. Keserken ilk dilimi verev olarak kesin. İki renkli pastayı dilimleyerek servise sunun.

Kakaolu Çilekli Profiterol - 686

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için:

125 gr. margarin

2 su bardagi su

2 tatli kasigi toz seker

1/2 çay kasigi tuz

2 su bardagi un

2 çorba kasigi kakao

4 adet yumurta

Krema için:

1 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

3 çorba kasigi un

1/2 limon

1,5 su bardagi süt

50gr. margarin

1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Su, margarin, seker ve tuzu bir tencereye koyup kaynatın. Elenmiş unu ve kakaoyu ilave edin. Kısık ateste, tahta bir kasıkla sürekli karıştırarak pisirin. Tencerenin ortasında bir hamur topu halini alınca atesten alıp, ilinmaya bırakın.

Hamuru krema sığacağı ya da bir posete doldurup, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde toplar sığın. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soğuduktan sonra enine ortadan ikiye kesin.

Kremayı hazırlamak için, 250 gr. çileği ayıklayıp bir süzgeçte ezerek süzün.

Yumurta, seker, un ve rendelenmiş limon kabuğunu 2 çorba kasığı süt ile ezin. Kalar sütü kaynattıktan sonra yavaş yavaş bu karışımın üzerine dökün. Karıştırarak 5 dakika pisirin. Süzdüğünüz çileği, margarin ve vanilyayı ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altını kapatıp, soğumaya bırakın.

Kalan ilekleri temizleyip enine dograyin.

İkiye bldgnz toplarin alt bölümüne hazirladiginiz kremadan koyun, üzerine dogranmis çilekleri yerlestirin. Kapak kismini üzerine kapatip, servis yapin.

Karakiz Tatlisi - 687

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur İçin:

125 gr Margarin

5 Adet Yumurta

1.5 Su Badragi Toz Seker

1.5 Su Bardagi Un

2 orba Kasigi Kakao

1 Paket Kabartma Tozu

Serbet İçin:

2 Su Bardagi Su

1 Su Bardagi Toz Seker

Krema İçin:

2 orba Kasigi Un

2 orba Kasigi Pirinç Unu

4 Su Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

n hazirlik olarak keki hazirlayin.Margarin,yumurta,toz seker,un,kakao ve kabartma tozunu iyice çirpin.Yaglanmis kaliba dökün.önceden isitilmis 170

derecelik firinda kizarana dek pisirin.

Serbeti hazırlayın.1 su bardağı sekerle,2 su bardağı suyu kaynatın.Soguduktan sonra,kekin üstüne dökün.Keki buzdolabına alın.

Kremayı hazırlayın.Bunun için un,pirinç unu,toz seker ve sütü tencereye alın.Karıştırarak pisirip,soguk kekin üzerine gezdirin.

Buzdolabında 2 saat daha dinlendirin.Üzerine dövülmüş findik,fistik yada meyve dilimleriyle süsleyin.Dilimleyerek servis yapın.

Kayisili Ağaç Pasta - 688

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kek Malzemesi

1.5 Su Bardağı Pudra Sekeri

200 gr Tereyagi

2 Portakal Kabuğu Rendesı

10 Yumurta

Krema Malzemesi

200 gr Kayısı Püresi

3.5 Çay Bardağı Seker

10 Yumurta Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaptı pudra sekeri, yumusamis tereyagi ve portakal kabuğu rendesini mikserle iyice karıştırın. Karısına çirpilmis yumurtaları ekleyip yeniden karıştırın.

Karısından aldığınız parçaları tavada ince plakalar halinde kızartın. Keke benzeyen kızarmış hamurları bir gün süreyle buzdolabında bekletin.

Kayisiyi püre haline getirip kaynatın. Kaynamakta olan püreye 10 yumurta sarısı ve toz seker karışimini yedin. Çirpilmis santiye kayısı pürelı sosu ekleyip iyice karıştırın, buzdolabında bir süre dinlendirin.

Hazirlamis oldugunuz keklere aga gövdesi gibi sekil vererek ortasina kremayi dökün. Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin. Pastayi dilediginiz istediginiz sekilde kesip, süsleyerek servise sunun **Kayisli Pasta - 689**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kek Malzemesi

14 yumurta

1/2 kg toz seker

1/2 kg un

Krema Malzemesi

15 Yumurta

500 gr kayisi püresi

1/2 kg toz seker

YAPILIŞ TARIFI

Yumurta ve toz sekeri çirpin. Önceden irpmis oldugunuz santiye ilave edin. Bu karisima kayisi püresini ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dinlenmeye birakin.

Turtada kullanılacak 14 yumurtanin toz seker ile mikserde iyice çirpin.

Yumurta sarilarini ve unu ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz hamuru byk teflon tavaya döküp kabarana kadar pisirin. Daha sonra firin kabina alip kizarincaya kadar firinda pisirin.

Hazirladiginiz keki ortadan ikiye bölüp krema sürün. Kekin tamamini krema ile kaplayin. Dilerseniz arasina ilek de dizebilirsiniz. Pastayi buzdolabinda dinlendirip dilediginiz sekilde keserek servis yapin.

Kestaneli Kalp Pastasi - 690

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

20 Kestane Sekeri

200 gr irpilmis Kremsanti

1 Hazir Kalp Seklinde Pandispanya

50 gr Sekerli Surup (az konyak katilabilir)

30 gr ekilmis Fistik veya Findik

Kremabör için:

200 gr Tozseker

5 Yumurta Sarisi

1/2 Paket Sekerli Vanilya

250 gr Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Kremabörü hazirlamak için; tozseker, yumurta sarilari ve vanilyayi mikserle çirpin. Sütü kaynatin ve karisima azar azar ekleyin. 3-4 dakika daha karistirin. Ilininca margarini ufak parçalar halinde ilave edin ve mikserle 4-5 dakika karistirin.

Kestane sekerlerinin yarisini ezerek püre haline getirin, diger yarisini küçük küçük dograyin. Kestane püresini hazirladiginiz kremaböre ekleyip iyice karistirin.

Pandispanyayi enine üçe bölün. İlk kati düz bir tepsiye yerlestirip sekerli surupla hafifçe islatin. Üzerine hazirladiginiz kestaneli kremadan bir kat sürüp küçük dogranmis kestane parçalarini yerlestirin. Kremsantiyi üzerine sürün ve ikinci pandispanya ile kapatın. Ayni islemi tekrar edip en üste son pandispanyayi yerlestitin. Sekerli surupla hafifçe islatip buzdolabinda bir saat kadar bekletin.

Pastayi buzdolabindan ikarin. Kalan kestaneli krema ile pastanin üzerini ve yanlarini kaplayip temiz bir tarakla sekillendirin. Pastanin üzerini kestane sekeri ve fistik ile süsleyip servis yapın **Kizarmis Pasta - 691**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

2 su bardagi un

Yarim tatli kasigi tuz

Yarim tatli kasigi tarçin

2 yemek kasigi pudra sekeri

2 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi limon suyu

7 yemek kasigi maden suyu

Kizartmak için yeteri kadar sivi yag

Kremasi için :

3 adet yumurta

Yarim su bardagi toz seker

2,5 yemek kasigi un (silme)

1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini açın. Tuz, tarçin, pudra sekeri ile karistirin. Sivi yag, limon suyu ve maden suyu ekleyin. 5 dakika yogurun. Humuru 1,5-2 saat oda sicakliginda dinlendirin. Hamuru iki esit parçaya ayirin. Unlanmis tezgaha kalınca açın. Ortadan ikiye katlayip tekrar açın. Bu islemi 3-4 kez tekrarlayin.

Hamuru unlanmis bir oklava ile çok ince açın. 10 cm çapında yuvarlaklar kesin. Yagi isitip elde ettiginiz hamur parçalarını bu yagda kizartin.

Kremayi hazirlamak için yumurta sarisini sekerin yarisi ile mikserde çirpin.

Mayonez kivamında açık sari bir karisim elde edince un ilave edin. Sütü

kalan seker ile kaynatin. Kaynamis sekerli sütün yarisini yumurta sarisina ekleyin. Sonra tüm malzemeyi süt tenceresinde birlestirin. Kisik ateste kaynama derecesine getirip 2 dakika pisirin.

Vanilyayi ekleyip atesten alin. Sogurken üzeri kabuk tutmaması için pudra sekeri serpin. Kizarmis hamurun üzerine bolca krema koyup mevsim meyveleri ile süsledikten sonra servise sunun

Krem Peynirli Yas Pasta - 692

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Pandispanya için :

3 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kasigi su

Kremanın malzemesi :

3 yaprak jelatin

1 kutu krem peyniri

1 kahve fincani toz seker

2 adet yumurta

1 paketten hazirlanmis krem santi

1 limon kabugu rendesi

YAPILIS TARIFI

Pandispanyanın hazirlanisi:

Oda isisinde bekletilmis yumurtalari sekerle beraber koyu yogurt kivaminda çirpin. İçine vanilya ve kabartma tozu eklenmis un ilave edip karistirin. Yaglanmis unlanmis kaliba dökün. 170 derece sicakliktaki firinda pisirin. Arzu ettiginiz meyve suyu ve nescafe (sekerli) ile islatin. Üzerine krema dökün. Arzu ettiginiz sekilde süsleyerek servise sunun.

Kremanın hazirlanisi:

Jelatinleri islatin. Suyunu süzdürüp içine limon suyu ekleyerek ateste eriyene kadar karistirin, sonra atesten alin. Ayri bir kaptaki krem peynir, yumurta sarilari ve toz sekeri beraberce çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta aklarini, eritilmis jelatinleri ve krem santiyi de ilave ederek hepsini birbirine

iyice karistirin. Daha sonra bu karisimi pandispanyanın üzerine dökün. Buzdolabinda bekletin.

Limonlu Pasta - 693

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr Sari Patates

2 Adet Limon

1 Su Bardagi Seker

150 gr Tuzsuz İç Findik

8 Adet Yumurta

1 Silme Tatli Kasigi Kabartma Tozu

50 gr Nisasta (6 silme yemek kasigi)

Tuz

Kalip İçin Yag ve Un

Üstü için:

100 gr Kayisi Marmeladi

1 Adet Limon

200 gr Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun, tuzlamadan haslayin. Süzün, ezin, sogumaya birakin.

26 cm. çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalibin sadece tabanini hafif yaglayip un serpistirin. Firini 180 C isitin.

Limonlari kabugunu ince ince rendeleyip sularini sikin. Findiklari un gibi olana kadar öğütün. Sekerin yarisini findik ve limon kabugu rendesi ile güzelce yogurun. Yavas yavas limon suyunu ilave edin. Yumurtalari sarilarini beyazlarindan ayirin. Kabartma tozu ve nisastayi eleyip karistin.

Patatesleri findikli malzemeye katin. Yumurta sarilarini birer birer ekleyip mikserin hamur yogurma

ucu ile karistirin. Yumurta akini kalan seker ve bir tutam tuz ile biçakla kesilecek kadar katilasana dek çirpin. Çirpmadan diger malzemelere katin, nisasta karisimini da ilave edip bir spatula yardimi ile hepsini harman edin.

Hamuru kelepçeli kaliba bosaltin. Firinin alttan 2. rafinda 40-45 dakika pisirin. Kalipta birlikte ters çevirip bir ızgara üzerine koyun, kalibin içinde sogumaya birakin.

Pastanın üstü için kayisi marmeladini el blendiri ile iyice ezin. 1 yemek kasigi su ile 1-2 dakika kaynatin. Keki kaliptan çıkarin. Üstüne sicak kayisi marmeladini sürün. Limonun kabugunun birazini ince ince kesin, kalan kabugunu ince rendeleyin. Limonu sikin. Pudra sekerini limon kabugu rendesi, 2 yemek kasigi limon suyu ve sivi haldeki yumurta aki ile karistirin, ben-maride hafif isitin. Pastayi yagli kagit üzerine koyup sicak limonlu cilayi üzerine dökün. Incecik limon seritlerini serpistirip sertlesmesi için 20 dakika bekletin.

Afiyet olsun...

Malta Köskü - 694

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 Malta Eriği

1 kg Süt

1 Su Bardagi Irmik

1 Su Bardagi Tozseker

6 Kakaolu Bisküvi

100 gr Margarin

Vanilya

Sos Malzemesi:

1 Su Bardagi Süt

1 Su Bardagi Su

1.5 Çorba Kasigi Misir Nisastasi

1.5 Çorba Kasigi Kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Cam kaseye erikleri yerlestin. Baska bir kapta süt, irmik, seker, vanilya ve margarini çirpip, kisik ateste koyulasana kadar pisirin.

Pisirdiginiz karisimin yarisini eriklerin üzerine dökün. Kakaolu bisküvileri yerlestirip kalan sütlü karisimi bisküvilerin üzerine dökün. Pastayi bir gece buzdolabinda bekletin.

Sos malzemesi için su ile niastayi eritin. Kakao ve süt ilave edip koyulasincaya kadar pisirin. Sos ilininca pastanın üzerine gezdirim servis yapin.

Muzlu Jöleli Pasta - 695

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Dilim Siyah Pandispanya

1.5 Su Bardagi Krem Patisserie

4 Muz

1 Paket Toz Jöle

YAPILIŞ TARİFİ

1 dilim pandispanyayi 18 cm. apındaki bir pasta çemberine koyun.

Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.

Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayi buzdolabinda dondurduktan sonra servis yapin.

Muzlu Kalp Pastasi - 696

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Pandispanya için:

8 Yumurta Aki,

8 Yumurta Sarisi

120 gr Toz Seker

180 gr Un

KREMA İÇİN:

1 Yumurta

75 gr Tozseker

1 Çay Kasigi Vanilya

50 gr Un

250 gr Süt

50 gr Margarin

5 Muz

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyayı hazırlamak için; yumurta aklarına tozsekeri ilave edip iyice koyulasincaya kadar mikserle çirpin. Ayri bir kapta yumurta sarilarini çirpma teli veya bir çatal ile çirpin. Karistirmaya devam ederek yumurta aklarina ilave edin. Iyice yedirene kadar karistirin. Unu ilave edip kevgirle yavas yavas karistirin. Karisimin sulanmamasina dikkat edin.

Yagli kagit üzerine ayni büyüklükte 3 adet kalp sekli çizip bir firin tepsisine yerlestirin. Sikma torbasinin ucuna 1 cm çapinda düz bir uç takin ve hazirladiginiz hamuru torbaya doldurun. Yagli kagitlara çizdiginiz kalp sekillerinin içine hamuru sikin. Önceden isitilmis 180-200 dereceye ayarli firinda pisirin.

Kremayı hazırlamak için yumurta, tozseker ve vanilyayı bir tencereye alip benmari usulü isitarak un ilave edip karistirin. Bu arada sütü kaynatın ve yavas yavas unlu karisima ilave ederek orta ateste 1-2 dakika pisirin.

Kremayı sogumasi için bir tepsiye bosaltın. Soguduktan sonra margarinini ilave edin ve mikserle düşük hizda 1-2 dakika çirpin.

Kalp seklindeki pandispanyaların birini düz bir tepsiye yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kremayı sürün. Muzlari ince ince dilimleyip kremanın üzerine yerlestirin. Krem santiyi paketin üzerindeki

tarife göre hazırlayın ve muzların üzerine sürün. İkinci pandispanya dilimini kapatıp aynı işlemi tekrarlayın. En üste üçüncü dilimi kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin.

Turtayı buzdolabından çıkarıp üzerini ve yan kısımlarını krem santi ile kaplayın. Dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

Muzlu Kolay Pasta - 697

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Yuvarlak Hazır Pandispanya (2 Dilim)

2.5 Su Bardağı Süt Kreması

5 Çorba Kasığı Visne Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Muzları soyup dilimleyin. Süt kremasını derin bir kaseye alıp katılaşmaya kadar çırpın. Visne suyunu ekleyip tekrar çırpın.

Pandispanyayı yuvarlak bir kalıba alın. Visneli kremanın üçte birini pandispanyanın arasına, kalanını da üzerine sürün. Muz dilimlerini hafifçe üst üste gelecek şekilde pastanın üzerine dizin.

Esmer sekeri tavada eritip karamela haline getirin. Karamelayı çorba kasığıyla pastanın üzerine gezdirerek akitin. Dilimleyip servis yapın.

Muzlu Tart - 698

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamurun Malzemesi

1.5 Su Bardağı Un

1/2 Su Bardağı Pudra Sekeri

7 Çorba Kasığı Tereyağı

1/3 Su Bardagi Toz Badem

1 Yumurtanin Aki

Kremanin Malzemesi

2 Su Bardagi Krem Patisserie

1 Su Bardagi Krem Santi

3 Muz

2 orba Kasigi Kayisi Marmeladi

YAPILIS TARIFI

Un, pudra sekeri, tereyagi. toz badem ve yumurta akini karistirarak hamur haline getirin.

Hazirladiginiz hamuru kaliba yerlestirin ve birkaç yerinden çatalla delerek 200 derece isitilmis firinda 30 dakika pisirin.

Krem santi ile krem patisserie'i karistirin ve soguyan tart hamurunun üzerine yayın. Tartı muz dilimleri ve kayisi marmeladi ile süsleyin

Patatesli Cevizli Pasta - 699

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 Orta Boy Patates

100 gr Margarin

1 Su Bardagi Tozseker

5 Yumurta

1 ay Bardagi Irmik

200 gr ekilmis Ceviz

1 Paket Kabartma Tozu

Krema Malzemesi

1/2 lt Süt

2 Poset Krem Santi

1 Paket Vanilya

1 Yemek Kasigi Tarçin

4 Yemek Kasigi Elma Püresi

4 Yemek Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp kabuklarıyla haslayın. Soguduktan sonra kabuklarını teinizleyip ince rendeleyin.

Margarini eriterek sekerle birlikte köpürünceye kadar çirpin. Yumurtaları teker teker ilave edin. İrmik, çekilmiş ceviz, kabartma tozu ve rendelenmiş patatesleri ilave ederek karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış unlanmış kalıba dökerek 180 derece isitilmiş fırında pisirin. Biraz soguduktan sonra kalıptan çıkarın.

Elma püresini hazırlamak için, bir elmayı rendeleyip kendi suyu ile hafifçe pisirin. Krem Santiyi sütle çirpin. Tarçin, elma püresi, vanilya ile karıştırdıktan sonra sogumus kekin üzerine sürün. Soguk servis yapın.

Portakal Soslu Puf - 700

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr Kuru Kayisi

2,5 Su Bardagi Portakal Suyu

2 Çorba Kasigi Margarin

2 Kahve Fincani Pudra Sekeri

1 Kahve Fincani Un

1 Yumurta

1 Çorba Kasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 derece isitin. Kayisilari dograyip 1 çorba kasigini ayirin. Kalanini portakal suyu ile birlikte tavada 5 dakika kadar pisirip blenderden geçirin.

Margarin, seker, yumurta ve unu pürüzsüz bir karisim halini alana dek 2-3

dakika kadar karistirin. Yaglanmis 4 puding kalibina esit miktarlarda paylastirip önceden isitilmis firina vererek 20 dakika kadar pisirin. Puding kaliplarini ters çevirerek pisen yumusak kekleri düz servis tabaklarına alin.

Hazirladiginiz kayisili portakal sosunu isitip kaliplardan ikardiginiz sünger görünümlü yumusak keklerin üzerine dökerek servis yapin.

Prens Pastasi - 701

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 ay bardagi badem tozu

125 gram margarin (eritilmis)

4 adet yumurta (beyazini ayirin)

1,5 çay kasigi kabartma tozu

1,5 çay bardagi un

1,5 çay bardagi seker

1 ay bar-dagi çikolata (rendelenmis)

2 yemek kasigi kakao

2,5 yemek kasigi süt

Ii için:

2 poset krem santi

Yeteri kadar süt

Yeteri kadar kiyilmis ikola

Yeteri kadar antep fistigi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaptan eritilmiş margarin, seker ve yumurta sarisi ile çirpin. İçerisine badem tozu, çikolata, un, kabartma tozu, kakao ve süt ilave edip karistirarak hamur yapın.

Yumurta beyazini kar haline getirinceye kadar mikserde çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta beyazini yapmis oldugunuz hamura kasikla karistirin.

Yaflanmis firin tepsisine bosaltin.

170 derece firinda pisirip sogutun. Kenarlarindan 1,5-2 santim kadar birakip alt kisimlarini da kasikla ikartın. Firinda paralari 10 dakika kurutun. Krem santiyi sütle çirparak pastanın orta kismina kat kat koyun.

Bir santi, bir kurutulmus kek paralari ve aralarina çikolata, fistic içi koyun

. zerine kakao serpererek servise sunun

Profiterol - 702

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2/3 su bardagi un

6 orba kasigi margarin

2/3 bardak su

1/2 çorba kasigi toz seker

3 yumurta

IKOLATALI SOS İÇİN

1 su bardagi seker

3 orba kasigi kakao

1/2 bardak su

3 orba kasigi margarin

KREMA MALZEMESİ

1 su bardağı süt

6 çorba kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

2 yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya

1 paket krem şanti

YAPILIŞ TARİFİ

HAMURUN HAZIRLANIŞI

Erimiş margarinin içine su ve toz şekeri katarak bir tasım kaynatın. Bu karışımın içine un atarak iyice karıştırın, 5 - 6 dakika kadar pişirmeye devam ederek hamurunuzu hazırlayın.

Kabı atesten alarak 3 yumurtayı içine kirin, iyice karıştırarak yumurtaları hamura yedirin.

Elde ettiğiniz hamuru bir sıkma torbasına koyarak kuru bir fırın tepsisine ikiser parmak arası ile küçük yuvarlak hamurlar sığın.

Tepsiyi kızgın fırına vererek hamurlar kabarıp, üzerleri pembelesinceye kadar aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldığınız hamurları 10

dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurları kırmadan bıçakla tepside çıkarın. Sıcakken enli kısımlarını kapak şeklinde kesin. Hamurları bir kenara ayırın.

KREMANIN HAZIRLANIŞI

Bir tencereye yumurta sarılarını, şekeri ve vanilyayı koyarak iyice karıştırın. Kaynar sütü azar azar ilave ederek karıstirmaya devam edin.

Tencereyi ocagın üzerine koyun unu ilave ederek krema kıvamını alana kadar karıstırarak kaynatın. Son olarak tereyağını ekleyerek yeniden karıstırın.

ÇİKOLATA SOSU

Bir kaba kakao ve şeker koyarak iyice harmanlayın. Kakaolu şeker azar azar su ya da sütü kattıktan sonra kabı atese koyun. Karışım boza kıvamına gelinceye kadar karıstırarak pişirin.

Sos koyulasınca kabı atesten alarak margarinini katin, karıstırarak sosa yedirin.

Hazırladığınız ağı açık hamurların içine kremler doldurarak kapaklarını kapatın. Kremalı hamurları bir servis tabağına dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazırladığınız krem santıyla sosun üzerini de süsleyin.

Rulo Pasta - 703

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

RULONLUN MALZEMESİ

6 Yumurta

1 Su Bardağı Un

8 Çorba Kasığı Toz Şeker

1 Çay Kasığı Kabartma Tozu

KREMANIN MALZEMESİ

3 Muz

2 Çorba Kasığı Pudra Şekeri

2 Su Bardağı Krem Patisserie (Pasta kreması)

1 Su Bardağı Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

RULONUN HAZIRLANIŞI

Şeker ve yumurtaları çukur bir kap içerisinde mikserle iyice çirpin.

Karışımına un ve kabartma tozunu ilave ederek karıştırın.

Bir tepsinin içerisini yağlı kağıt ile kaplayın. Karışımı tepsiye dökün ve düzgünce yayın. 220 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

KREMANIN HAZIRLANIŞI

Krem santi ile krem patis-seriesi karıştırın. Hazırladığınız karışımı soğumuş kekin üzerine düzgünce yayın.

Kekin ortasina muzlari dizin ve pastayi rulo seklinde katlayin. Pastayi normal ebatlarda keserek üzerini pudra sekeri ve muz dilimleri ile süsleyin.

1 dilim pandispanyayi 18 cm. çapındaki bir pasta çemberine koyun.

Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.

Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayi buzdolabında dondurduktan sonra servis yapın.

Sapka Pasta - 704

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Pandispanyasi için :

5 adet yumurta

4 fincan seker

5 fincan un

Yarım çay bardagi limon suyu

Yarım çay bardagi su

1 paket kabartma tozu

Krema için :

4 çorba kasigi margarin

3 çorba kasigi un

1 paket kakao

1,5 su bardagi seker

3 su bardagi süt

Yarım paket seftali jolesi

1 su bardagi iri dövülmüs ceviz (kremanın üzerine serpmek için) Üstü için :

2 paket krem santi

1,5 su bardagi süt

1 büyük paket bitter çikolata

1 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi süt

Islatmak için :

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyanın hazırlanisi :

Bir kapta yumurta ve sekeri iyice çirpin. İçerisine limon suyu ve su ilave edin. Un ve kabartma tozunu da içerisine ilave edin. Yağladığınız 30 ve 15

santimetre çaplarındaki iki kalıba malzemeyi dökün. 170 derecede isitilmiş fırında 35-40 dakika pisirin.

Firından alarak ilininca kalıplardan çıkarın. Hazırlamış olduğunuz pandispanyayı ikiye kesin. Alt katını servis tabağına koyarak süt ile ıslatın.

Üzerine krema sürerek iri dövülmüs ceviz serpin. Üzerine ikinci parçayı koyup sütle ıslatın. Üzerine tekrar krema sürün. Küçük pandispanyayı ikiye kesin.

Bir katını büyük pandispanyanın üstüne biraz kenara doğru yerleştirin.

Üzerini sütle ıslatıp krema sürerek ceviz serpin. Küçük pandispanyanın ikinci parçasını krema sürdüğünüz birinci parçanın üzerine koyun. Sütle ıslatıp krema sürün. Küçük pandispanyanın üzerine, büyük pandispanyanın üzeri ve kenarına krem santi sürün.

Çikolatayı bir çorba kasigi süt ve margarinle benmari usulü eriterek küçük pandispanyanın üzerine dökün. Çikolata donunca küçük pandispanyanın üzerine krem santi sürün. Kalan çikolatayı pandispanyanın üzerine dökerek kenarlarından süzülmesini sağlayın. Krem santinin kalan kısmını sıkma torbasına doldurun.

Düzgün görünmesi için küçük pandispanyanın alt ve üst kenarına çepe çevre sikin. Alt kenarına krem santi ile kurdele yapın. Kurdelenin üstüne bütün bir ceviz yerleştirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Kremanın hazırlanisi:

Bir kapta margarinini eritin. İçerisine un ilave ederek kavurun. Üzerine kakao, seker ilave edin. 3 su bardagi sütü azar azar ekleyerek pisirin.

Yarim paket seftali jolesini üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlinmis kremaya ilave edip mikserle karıstırın.

Sebzeli Tartlar - 705

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr Kekun

1 ay Kasigi Kabartma Tozu

150 gr Tereyagi

1 Su Bardagi Soguk Su

irpilmis 1 Yumurta Sarisi, Tuz

Krema için

3 Yumurta

1 Su Bardagi Süt

1/2 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri

Tuz, Karabiber

Sebzeli harç için

1 Kp Dogranmis Kabak

1 Kp Dogranmis Havuç

1 Kp Dogranmis Patıican

1 Rendelenmis Sogan

1 orba Kasigi Tereyagi

2 orba Kasigi Zeytinyagi

1 Dis Dövlümüs Sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Tereyagi, 1 kahve fincani soguk su ve çirpilmis yumurta sarisini ekleyip yogurun. 5 dakika buzdolabinda dinlendirin. 12 esit parçaya bölün. Küçük tartölet kaliplarini yağlayip hamurlari yerlestirin. Ortasina hafifçe bastirip kenarlarini düzeltin.

Krema malzemelerini iyice karistirip kremayi hazirlayin. Sebzeli harci hazirlamak üzere sebzeleri tereyagi veya zeytinyagi karisiminda yumusayana kadar soteleyin.

Kaliplardaki hamurlarin içini sebzeli harçla doldurup üzerini krema ile kapatın.

Önceden isitilmis firinda yaklasik 20-25 dakika pisirin. Firindan alip 10

dakika dinlendirin. Kaliplardan çıkarip hazirladiginiz yesil salata esliginde servis yapin

Seftalili Pay - 706

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 seftali

3 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Seftalilerin kabuklarini soyup dilimleyin. Yumurta, un, vanilya, kabartma tozu ve sekeri karistirarak kek hamurunu hazirlayin.

Kek kalibini yağlayip seftali dilimlerini dizin. Kek hamurunu üzerine döküp önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40 dakika pisirin. Servis tabagina alip dilimeyerek servis yapin.

Süpermen Profiterol - 707

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

KREM PATISSERI İÇİN

5 Su Bardagi Süt

1.5 Su Bardagi Toz Seker

2 Kahve Fincani Un

1 Kahve Fincani Nisasta

3 Yumurta

1 Paket Vanilya

ÇIKOLATA SOSU İÇİN

Çig Krema

2 Paket

Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

PATISSERİNİN HAZIRLANISI

Sütü bir tencerede kaynatın. Çukur bir kapta yumurtaları ve toz sekeri çirparak kabartın. Vanilya ekleyerek tekrar çirpin. Kaynamis 1 bardak sütü, unu ve nisastayı ilave ederek yeniden çirpin.

Geri kalan sütü karisima ilave edin. Karisimi bir kaba bosaltın. Atesin üzerine 2/3'si su dolu bir tencere koyup kabinizi üzerine oturtun.

Karisiminiz agirilasincaya kadar pisirin.

Ocaktan aldiginiz kremaya 3 çorba kasigi margarin koyarak mikserle karistirin.

ÇIKOLATA SOSUNUN HAZIRLANISI

Çig kremayı bir tencereye koyun. Ocakta kaynadiktan sonra çikolataları içine atarak eritin. Kivama gelince altini kapatın. Sogumasi için bir kenara ayirin.

PROFITEROLÜN HAZIRLANISI

Soguyan krem pafisseriyi bir tabaga alin. Süpermen sekli vererek üzerine çikolata sosu dökün. Badem ezmesiyle Süpermen armasi, eldiven ve ayakkabi sekelleri hazirlayarak gida boyasina batirin. Profiterolu bunlarla süsleyerek sogutun ve çocugunuza servis yapin

Süpriz Tart - 708

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr milföy hamuru

1 çay bardagi iri çekilmis badem

1 çay bardagi portakal sekerlemesi

1 çay bardagi incir sekerlemesi

Yarim çay bardagi kuru üzüm

ceviz, findik

YAPILIŞ TARİFİ

Ceviz, findik, badem, portakal sekerlemesi, incir sekerlemesi ve kuru üzümü bir kapta karistirin.

Milföy hamurunu 1 cm kalinliginda dikdörtgen seklinde açin. Çatalla delikler açıp hazirladiginiz harci hamurun üzerine yayin.

Hamuru rulo seklinde sarin.

Yaflanmis firin tepsisine yerlestirip 160 derece isitilmis firinda 25 dakika pisirin. Ilik olarak servis yapin

Tahinli Profiterol - 709

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Ekmek için malzeme:

10 gr su

50 gr margarin

75 gr un

5 yumurta

Sosun malzemesi:

100 gr tahin

YAPILIS TARIFI

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karistirin. Bir miktar kaynatip atesten alin.

Bir santi torbasiyla, yaglanmis tepsiye ceviz büyüklüğünde sikip firinda 20

dakika pisirin. Pisirmis oldugunuz profiterol hamuruna krem santiyi torbayla sikin.

Ayri bir kapta tahin ve pekmezi karistirip sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz.

Yaptiginiz sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapin.

Tiramisu - 710

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Nescafe

2 Çorba Kasigi Su

2 Çorba Kasigi Tozseker

1 Hazir kakaolu Kek

1 Çay Fincani Sicak Su

KREMA MALZEMESI

1 Litre Süt

1 Yumurta

3 Kahve Fincani Tozseker

3 Kahve Fincani Un

1 Paket Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Bir Fincanın içinde nescafe, sıcak su ve sekeri karistirin. Hazir keki enlemesine iki parçaya ayirin. Hazirladiginiz nescafele karisimla kekin iki parçasini da ıslatin.

Süt, seker, un ve yumurtayi karistirin. Koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Altini kapattiktan sonra labne peynirini ekleyin ve telle çirparak pütürsüz olmasını saglayin.

Hazirladiginiz kremanın yarısını ilikken, kek parçalarından birinin üzerine sürün. Kekin diger yarısını üzerine kapatip kalan kremayı sürün. Kahve ile süsleyerek soguması için bekletin.

Zencefilli Elma Pastası - 711

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR İÇİN:

10 Kahve Fincanı Un

40 gr Yas Maya

2 Çay Bardağı Süt

1/2 Su Bardağı Tozseker

1 Yumurta

1/2 Kutu Süt Kreması (Hazir ürün, küçük kutu)

İÇ MALZEME

750 gr Eksi Elma

2 Çorba Kasığı Limon Suyu

1/2 Su Bardağı Hindistancevizi

2 Kahve Fincanı Kiyilmiş Samfistigi

40 gr Zencefil

AYRICA

Bir Miktar Un

Kabi Yağlamak İçin Yağ

50 gr Seftali Jölesi

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaseye alıp ortasını çukurlastirin. Mayayı ufalayip yarım çay bardağı süt ve 1 çorba kaşığı sekerle çukura koyun, bir miktar unla karıştırın. Üzerini kapatıp 30 dakika sıcak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yogurun.

Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Zencefil bir bardak suyla kaynatıp suyunu saklayın. Sonra küçük küpler halinde doğrayın. Elmaları soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kararmaması için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmiş elmaları hindistancevizi ve kıyılmış fındıkla karıştırın. Zencefilin içinde pistiği sudan 2 çorba kaşığı kadar alıp zencefile birlikte elmali karışımına ilave edin.

Hamuru bir kez daha yogurup unlanmış düz bir zeminde yarım cm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine iç malzemeyi yayın ve uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ruloyu 10 dilim çıkacak şekilde kesin.

Kelepçeli yuvarlak bir kek kalibini yağlayın. Ruloları kesim yerleri üstte gelecek şekilde kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp fırından çıkan pastanın üzerine sürün. Sogumasını bekleyip, kalıptan çıkarın. Servis yapmadan önce üzerine pudrasekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçın veya çubuk tarçın da kullanabilirsiniz

- 712

Cevizli Kadayif - 713

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Yufka

1.5 Su Bardagi Dövmüs Ceviz

300 gr Tel Kadayif

1 Çorba Kasigi Tereyagi

Serbet malzemesi:

4 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Tezgaha yufkayı serin.Cevizden 2 çorba kasigi ayirip kalanini yufkanin üzerine serpin. Tel kadayifi didikleyip cevizin üzerine yayın. Yufkayı rulo sekinde sarin.

Rulo sekinde hazirladiginiz yufkayı 1.5 parmak kalinliginda kesin.

Yaglanmis firin tepsisine kestiginiz parçaları yerlestirin. Üzerlerine azar azar tereyagi ve ceviz ilave edip 30 dakika pisirin.

Bir kapta seker ve suyu kaynatin. Serbetinizi hazirlayin ve sogumaya birakin. Pisirdiginiz kadayif sicakken üzerine soguk serbeti dökün.

Cevizli Loku (Kuru Baklava) - 714

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 Kibrit Kutusu Kadar Maya

1 Yemek Kasigi Toz Seker

2 Su Bardagi Ilik Su

Aldigi Kadar Un

Iç malzemesi :

300 gr Ceviz Içi (iri çekilmis)

150 gr Izmir Üzüümü (kuru)

4 Yemek Kasigi Toz Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta maya ve sekeri bir bardak ilik su ilave ederek ezin. İçerisine bir bardak ilik su daha ilave edin. Mayalandırmadan un ekleyip kulak memesi yumusaklığında yogurun.

Hamuru alti esit parçaya bölerek bezeler yapin. Bir parça hamuru alip hiç

dinlendirmeden üç milimetre inceliginde açin. Açılan her bezenin üzerini sivi yagla yaglayip içerisine cevizli, üzümlü ve sekerli içi bolca serpin. Rulo seklinde sarararak yaglanmış tepsiye dizin veya kendi etrafında sararak yerlestirin.

Her bezeyi ayni sekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo seklinde tepsiye yerlestirin. Önceden isitilmiş 220 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pisirin.

İçin hazırlanisi:

Bir kapta iri çekilmiş ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasigi sekeri karistirin.

Cevizli Revani - 715

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Çay Bardagi Un,

4 Adet Yumurta

2 Çay Bardagi Yogurt,

1.5 Çay Bardagi Irmik

2 Çay Bardagi Seker

1 Su Bardagi Ceviz

2 Paket Kabartma Tozu

2 Paket Vanilya

Hindistan Cevizi (süslemek için)

Serbeti İçin

3.5 Su Bardagi Seker

3.5 Su Bardagi Su

1/4 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak serbeti hazırlayalım. Bunun için seker, su ve çeyrek limonu kaynatalım. Sogumaya birakalım.

Yumurtaları sekerle beraber köpürene dek çirpalım.

Yogurdu, irmigi, vanilyayı katalım. Elenmiş una kabartma tozunu ekleyerek çirpma kabına alalım. İri dövülmüş cevizleri de alıp karıstıralım.

Küçük bir firm tepsisini hafif yağlayıp, hamurun yapışmaması için seker serpistirelim. Hamuru tepsiye döküp, önceden isittigimiz orta isili fırında altı üstü pembelesene dek pisirelim.

Firından aldıktan sonra üzerine 1 su bardagi su gezdirelim. Önceden hazırlayıp, soguttugumuz serbeti revaninin her kösesine esit olarak yayalım. Serbetini emdiginde dilimleyerek servis tabagina alalım. Üzerine, diledigimiz süslemeyi yaparak servis yapalım.

- 716

Dilber Dudagi - 717

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Yumurta

3 Çorba Kasigi Yogurt

1 Paket Margarin

1 Su Bardagi Zeytinyagi

1 Çay Kasigi Karbonat

1 Kg Yakın Un

250 gr Ceviz

Sosu İçin:

2,5 Su Bardagi Seker

1/2 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir paket margarin eritip suyunu çekmesini sağlayalım.Unu havuz gibi açarak içine zeytinyagi,margarin,yumurta,yogurt ve karbonati koyalım.Hamur haline getirelim.Hamur kulak memesi kıvamına gelene dek yoguralım.

Daha sonra hamuru üçe bölüp,merdane ile açalım.Dövdüğümüz cevizleri hamurun üzerine yayıp rulo yapıp yuvarlayarak merdane ile tekrar açalım.Bardakla daire şeklinde keselim.Kestiginiz parçaların iki ucunu birlestirelim.Yaglanmamis tepsiye dizip,firina verelim.Çıkarttigimizda üzerine soguk serbet dökelim.

Serbet İçin:2,5 su bardagi sekeri,üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalım.Kaynadiktan sonra 5 dk bekletip,yarım limonu içine sikalım.Daha sonra dilber dudaginin üzerine serbeti dökelim.

Dürüm - 718

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

800 gr Baklavalık Un

500 gr Eritilmiş Margarin

3 Adet Yumurta

10 gr Tuz

800 gr Ögütülmüş Fistik İçi

1 Çay Kasığı Limon Suyu

250 gr Nisasta

Serbeti İçin:

5 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

1.5 kg tozsekeri 5 su bardağı suyla karistirin.Surup kıvamına gelene dek kaynatın.

Hamuru için unu,3 adet yumurtayı ,tuzu,1 çay kasigi eritilmiş margarini,1

çay kasigi limon suyunu ve 1 su bardagi suyu karistirin.Iyice yogurun.6

esit parçaya ayirin.Üzerine nemli bir bez örterek,10 dakika dinlendirin.

Hamur parçalarının herbirini,düz bir zeminde olabildigince ince açın.Yufkaları açarken üzerlerine nisasta serpin. Açtığınız yufkaları 20-30

cm'lik dikdörtgenler halinde kesin.Tepsiyi hafifçe yağlayın.Üst üste dizdiğiniz yufkaların arasına bol miktarda fıstık içi atın.

Fıstıklanmış yufkaları kursun kalem kalınlığındaki oklavaya sarın.Oklavanın iki tarafından sıkıştırarak büzün.Tepsi içine,siyirarak yerleştirin.Daha sonra tepsi içindeki dürümleri 3 cm'lik dilimlere ayirin.Eritilmiş kalan margarini dürümlerin üzerine dökün.Kalan fazla yağı tepsiyi egerak,dökün.

Tepsinin üzerine yağlı kagıt örtün.Önceden isitilmiş 160 dereceli fırında 20

dakika pisirin.Tepsiyi fırından çıkardıktan 2-3 dk sonra kaynar serbeti dökün.Serbeti çekene dek bekleyin.

Elmalı Milföy Tatlısı - 719

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr elma

1 paket milföy hamuru

1 çay kasigi tarçın

100 gr ceviz

50 gr tereyağı

100 gr pudra şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmuş ve doğranmış elmayı çok az ateste suyu çıkıncaya kadar haslayın. Sonra pudra sekerini, cevizi öğütölmüş tarçını ilave edin.Hamurları, ılık ve nemli bir örtüde kesin. Hamurun kendi tarafınızdaki yönüne galeta unu serpin ve unlanan hamurun üzerine paralel bir şekilde malzemeyi

yerlestin.

Sonra yerlestirilen malzemenin üstüne de galeta ununu serpin. Daha sonra örtü yardimiyla hamuru ve içindeki malzemeyi yuvarlayin. Kizgin firinda pembelesene, çatlamalar olana kadar pisirip, tarçinli pudra sekeri üzerine serpin. Sicak olarak servise sunun..

Erik Marmelatli Bohçalar - 720

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr Margarin

4 Yemek Kasigi Toz Seker

Vanillya

Tuz

1 Adet Yumurta Sarisi

200 gr Süzme Yogurt

1 Çay Kasigi Limon Kabugu Rendesi

125 gr Un (1 su bardagindan 3 silme yemek kasigi eksik) 100 gr Galeta Unu (1 su bardagindan 4 yemek kasigi eksik) 100 gr Erik Marmelati

YAPILIS TARIFI

50 gr yagi sekerin yarisi ,vanilya ve bir tutam tuz ile iyice çirpin. Yumurta sarisi, süzme yogurt ve limon kabugu rendesi ile karistirin. Unu eleyerek ekleyin ve yogurun. Hamuru huzdolabinda 1 saat bekletin.

Kalan yagi eritin, kalan toz seker ve galeta ununu yagda kavurun.

Hamuru unlanmis tezgahda 3 mm inceliginde açin. Kalip veya bardakla 8

cm çapinda daireler kesin.

Her birinin ortasina yarim tatli kasigi marmelat koyun ve yarim daire seklinde kapatın. Kenarlarinin iyice yapismasi için una bulanmis bir çatalla bastirin.

Artan hamur parçalarını tekrar yogurup açin ve ayni sekilde kesin. Büyük bir tencerede bolca su

kaynatın, bohçaların önce yarısını, sonra diğer yarısını kısık ateşte 10'ar dakika pısrın. Delikli kepeç ile sudan çıkarın, kavrulmuş galeta ununa bulayın ve üzerine pudra sekeri serpin.

Fistikli Baklava - 721

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo baklavalık un

3 tane yumurta

10 gr tuz (hamuru sağlamlastırmak için)

2 bardak su

Yarım kilo nisasta

400 gram tereyagi veya margarin

1 kilo seker

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir legene unu bosaltıp yumurtaları içine kirin. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamuru sert bir hale gelene kadar yogurduktan sonra üzerini ıslak ve temiz bir bezle örterek yaklaşık 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru legenden çıkararak 12 esit parçaya bölün ve üzerine nisasta serpip elinizle yassi hale getirin. Mermer bir zemin veya sofranın üzerinde oklava veya merdaneyle hamurları olabildigince ince bir şekilde açın.

Hamur açılırken sürekli olarak nisasta serpin. Açtığınız yufkaları tepsiye dizmeden önce çok hafif bir şekilde tepsiyi iyice yağlayın. Sonra birer birer yufkaları tepsiye dizin.

Yufkaları tepsiye dizerken her bir defasında daha önce kısık ateşte eritmiş olduğunuz tereyagina bir fırçayı batırarak yufkanın üzerine serpin.

Hamurun yarısını tepsiye dösedikten sonra fistic veya cevizi güzel bir şekilde tepsiye yayın. Kalan hamurları da aynı şekilde fisticlerin üzerine dizin. Bıçagın tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sıkıştırın.

Yine bıçak yardımıyla istediğiniz şekilde (havuç dilimi, kare, dikdörtgen vb.

gibi) dilimleyin.

Eritmis oldugunuz yagi dilimlerin üzeri kapanacak sekilde dökün.

Hazirladiginiz baklavayi orta hararetle bir firinda yaklasik yarim saat pisirin.

Bu süre içinde baklavanin içi pisecek ve yüzeyi de portakal rengini alacaktır.

Kadayiftaki gibi hazirladiginiz serbeti baklavayi firindan alir almaz sicagi sicagina ilave edin. Sonra yine sogumaya birakin baklavaniz hazirdir.

Fistikli Tel Kadayif - 722

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarim kilo çig tel kadayif

250 gr tereyagi veya margarin

250 gr Antepfistigi (ceviz veya findik da olabilir) 750 gr seker

YAPILIS TARIFI

Kadayif için kenar yüksekligi ortalama 3 santim olan bakir veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz.

Marketten aldiginiz çig kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dagitin. (Bu islem kadayifin topaç olmasini önler ve daha iyi pismesini saglar.) Yagin 200 gramlik kismiyla tepsiyi yağlayin.

Kadayifi ikiye ayirin ve yarisini tepsinin her tarafina esit olacak sekilde dagitin. Esit büyüklükte bir baska tepsiyle, dagittiginiz kadayifi iyice bastirin. Dövdüğünüz veya öğüttüğünüz fistigin hepsini tepsinin üzerine dagitin. Kalan kadayifi yine esit bir sekilde fistiklerin üzerine kapatın. Bos tepsiyle yeniden bastirarak pismesi için firina verin. (Ocakta da pisirebilirsiniz fakat alti pistikten sonra kadayifi ters çevirmeniz gerekir.) Kadayifi orta sicaklikta, üzeri kizarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetle bir firinda pisirirseniz üstü kizarmasına ragmen içi çig kalir ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadır.

Serbetinin hazirlanisi: Serbeti yapacaginiz tencereye soguk suyu bosaltin.

Sonra sekerin tamamini bosaltin ve isitmadan soguk suyun içinde karistirarak tamamen eritin. (Bu islemi yapmadiginiz takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve isinmaya basladiginda yanarak tadi acimsi, rengi de sarimsi bir hale dönüşür.) Sekeri erittikten sonra kaynatin ve istediginiz kivama gelip gelmedigini anlamak için kontrol edin.

(Bir parmagine serbete degdirip, serbetsiz parmagine serbetliyle birlestirdiginizde yapisacak gibi oluyorsa kivama gelmis demektir.) Bu asamadan sonra atesin altini kisarak kadayifi firindan alana kadar kisik ateste bekletin. Bu, sekerin donmasini onler.

Firindan aldiginiz kadayifin üzerine hazirlamis oldugunuz serbeti esit sekilde dokun. Oda sicakliginda sogumaya birakin. Soguduktan sonra isteginize gore kare veya dikdortgen seklinde keserek servise sunabilirsiniz.

Isteyenler rendelenmis ince fistikten üzerine süs yapabilirler.

Not: Serbet kaynatilirken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini onler.

Fiyonk Tatli - 723

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1,5 Su Bardagi Su

2 Su Bardagi Un

3 Çorba Kasigi Margarin

3 Adet Yumurta

1 Tutam Tuz

1,5 Su Bardagi Sivi Yag

Serbeti İçin:

2,5 Su Bardagi Seker

2,5 Su Bardagi Su

1/4 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye bir buçuk bardak suyu alip kaynatalim.İçine margarini ekleyelim.Margarin eriyene dek kaynatmaya devam edelim.Margarin eriyince bir tutam tuz ve 2 su bardagi unu ilave edip hizla karistiralim.Sürekli karistirarak hamurlasip koyu bir kivama gelmesini saglayalim.Kasik hamurun içinde zor dönmeye basladiginda hamuru ateten alalim ve sogutalim.

İçine yumurtalari teker teker kirip yoguralim.

Hamuru krema torbasina azar azar doldurup ilik sivi yagin içine istedigimiz sekilde sikalim.Atesin altini açip hamurlari arkali önlü kızartalim.Serbeti için suyu,sekeri ve limonu kaynatalim.Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalim.Hamurlari yagdan çıkarir çıkarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalim.Serbeti emen tatlilari hemen servis tabagina alalim.

Gazoz Kapagi Tatlisi - 724

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Paket Margarin

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardagi Yogurt

1 Paket Kabartma Tozu

1 Paket Vanilya

Alabildigi Kadar Un

Findik

Serbeti İçin:

4 Su Bardagi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerini bir kaba alin.Börek hamuru yogurur gibi yogurun ve incecik açin.Su bardaginin agzi ile keserek yuvarlak hamurlar elde edin.Sonra hamurlari birbirlerinin üzerine koyarak ikiserli hamurlar yapin.

Bir gazoz kapagi ile üstteki hamurun ortasini çıkarin ve o bosluga findiklari doldurun.Bütün tatlilari bu sekilde hazirlayin.Firinda orta isida pembelesinceye kadar pisirin.

Diger tarafta serbeti için su ve sekeri ocakta kaynatin.Firindan çıkardiginiz tatli ilinmaya baslayınca sicak olarak serbeti üzerine dökün.Serbetini emen tatlilari servis yapin.

Gelin Bohçası - 725

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Baklavalık Un

3 Adet Yumurta

1/2 Çorba Kasığı Tuz

2 Su Bardağı Su

1/2 Kg Nisasta

400 gr Tereyağı

2,5 Su Bardağı Antepfıstığı

Kaymak

Serbeti İçin:

1 Kg Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kaba unu eleyin.Üzerine yumurtaları kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur olana dek yoğurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20

dk bekletin.

Dinlenen hamuru 12 eşit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Hamurları yassı hale getirin.Bir zemin üzerinde oklava ile çok ince açın.Yufkaların oklavaya yapışmaması için nisasta serpin.

Açtığınız 12 yufkanın dördünün düz bir zemine,aralarına eritilmiş tereyağı sürerek,üst üste dizin.8 cm çapında kareler kesin.Karelere bir çay kasığı dolusu kaymak ve yarım tatlı kasığı dolusu dövülmüş fındık koyun.Karenin dört ucunu üstte birleştirerek,sıkıştırın.Yağlanmış tepsiye dizin.

Eritmiş olduğunuz tereyağını tepsiye dökün.Fazla yağı egerek bosalın.Orta ısılı fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Serbet için sıcak su ile sekeri kaynatın.Surup kıvamına geldiğinde tencereyi ateşin üzerinden alın.Firından çıkardığınız tatlinin üzerine sıcak sıcak dökün.Serbetini çektikten sonra servis yapın.

Gül Kadayif - 726

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

200 gr Margarin

2 Adet Yufka

250 gr Tel Kadayif

150 gr Iri Dövülmüs Ceviz

Tarçin

Serbeti için:

4 su bardagi seker

3 su bardagi su

1/4 limon

Süslemek İçin:

Antep Fistigi

YAPILIŞ TARİFİ

İlk yufkayı düz ve sert bir zemine serelim. Eritilmiş margarinin yarı-sini kasık ucu ile yufkaya sürelim. Firça yardımıyla yağı yufkanın her tarafına dağıtalım. Tel kadayifin yarısını yufkanın üzerine esit miktarda yayalım.

Üzerine tarçın serpelim. İri dövülmüş cevizin yarısını kadayifin üzerine yayalım.

Yufkayı sıkıca rulo haline getirelim. Ruloyu keskin bir bıçak yardımıyla 2

parmak eninde keserek, yuvarlak parçalar elde edelim.

Yuvarlak parçaları hafifçe yağlanmış fırın tepsisine yatık olarak dizelim.

Orta ısili fırında kadayif sarmalarını altı üstü hafifçe kitirleşip, kızarana dek pisirelim.

Kadayif sarmalarının kızarmasını beklerken bu arada bir tencereye şekeri, suyu ve limonu ilave ederek, kaynatalım. Kaynadıktan sonra serbeti atesten alarak sogutalım. Kadayif sarmalar

kizardiginda firindan çikarip ilitalim. Ilik serbeti sarmaların üzerine dökelim. Serbeti emen tatlilari servis tabagina alip, dvlms Antep fistiklari serpestirerek servis yapalim.

Herle - 727

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

2 ay bardagi irmik

4 su bardagi süt

200 gr bal

150 gr badem

200 gr tereyagi

250 gr pekmez

200 gr kaymak

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini eritin. Un ve irmigi bu yagda kavurun. Rengi biraz koyulasınca.

sütü ve bali idave edin. Karistirarak pisirin.

Servis tabagina aldiginiz karisim soguduktan sonra üzerine pekmez dökün.

Kaymak, badem ve meyvederde süsleyin.

Kalbura Basti - 728

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Su Bardagi Süt

200 gr Margarın

4 Su Bardagi Un

1 Paket Kabartma Tozu

3 Su Bardagi Dövmüs Ceviz İçi

Surup İçin:

4 Su Bardagi Su

1 Kg Toz Seker

1/2 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri su ile kaynatın.Tencereyi ocaktan alıp,limon suyunu sikin.Sogumaya birakin.Bir kapta süt ve sekeri çirpin.Un ve kabartma tozu da ekleyip,yogurun.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.Üzerine nemli bir bez örtüp,15-20 dk dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin.Elinizle hafifçe açın.Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak yerlestirin.Ortasina dövülmüs ceviz koyun.Hamurun kenarlarini bir digerinin üzerine dikkatlice kapayin.Böylece dis yüzeyde desen olusacaktır.

Yaglanmis firin tepsisine dizin.Önceden isitilmis 180 dereceli firinda kizarana dek pisirin.Firindan aldiginiz kurabiyelerin üzerine soguk serbeti gezdirin.Bikaç dk daha firinda tutun

Kestaneli-Elmalı Krep - 729

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 Krep

2 Golden Elma

600 gr. Kestane Püresi (hazir alinabilir)

1 Limon

1 Yemek Kasigi Tereyagi

1 Paket Vanilya

2 Yemek Kasigi Krema

4 Yemek Kasigi ekilmis Fındık (badem veya fıstık da olabilir) 2 Yemek Kasigi Pudra sekeri (kestane püresi sekerliyse,pudra sekeri gerekmez)

100 gr. Bitter ikolata

Fındık Büyüklüğünde Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince doğrayın ve kararmaması için limon suyu ile ıslatın.

Tereyagini yapışmayan tavada eritin, elmaları kısık ateşte 10-12 dakika pişirin. Yumuşayınca ezerek püre haline getirin. Kestane pürenizi (sekersiz ise pudra sekerini de katarak), vanilya ve çekilmiş badem ya da fıncığı.

elma püresine ekleyin.

Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese şeklinde kapatın ve ağzını limon ya da portakal kabuğundan keseceğiniz seritlerle bağlayın.

Bitter çikolatayı benmaride eritin, gerekirse biraz süt ilave edin. Bu sosu kreplerinizin üzerine dökerek servis yapın

Künefe - 730

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr Tel Kadayıf

50 gr Tuzsuz Dil Peyniri

4 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagından 1,5 orba kasigi alıp, ince ince ufalanmış kadayıfları ateşte tereyagiyla yedirerek bir süre karıştırın

Künefeyi pişireceğiniz tepsinin dibini yağlayarak kadayıfların yarısını yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş dil peynirini koyun. En üst kısma yeniden kadayıf döseyerek ilik fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Bir yüzü

kızaran kadayıfı tekrar yağlanmış tepsiye ters yerleştirerek bu yüzünü de kızartın.

İki yüzü kızaran kadayifi fırından alarak fazla agdalanmamış soğuk surubu sıcak künefenin üzerine dökün. Servis yapın.

Kürdan Tatlı - 731

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka

1 paket kürdan

1 bardak sıvı yağ

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

Çeyrek limon (suyu)

YAPILIŞ TARİFİ

Şekeri ve suyu kaynatın. Serbet kıvamını alınca içine limon suyunu ilave edin. Bir dakika daha kaynatın. Atesten alıp vanilyayı ilave edin.

soğumaya bırakın.

Bir yufkayı ortadan ikiye bölün. Yuvarlak tarafından başlayarak gevsekçe rulo halinde sarın. 3 cm genişliğinde kesin. Her bir ruloya birer kürdan batırın. Kızdırılmış çiçek yağında kızartın.

Hemen iyice soğutulmuş serbete atın. 3-5 dakika beklettikten sonra servis tabağına alıp servise sunun.

Not : Serbetin soğuk olması tatlinin çitir olmasını sağlar. Yufkanın gevsek sarılması tatlinin hamur olmasını engeller.

Kurdela Tatlısı - 732

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Yumurta

1 ay Fincani Süt

1 ay Fincani Nisasta

5 ay Fincani Un

1 orba Kasigi Siviyag

1 orba Kasigi Sirke

100 gr ekilmis Antepfistigi

2 Su Bardagi Siviyag

1 Tutam Tuz

SERBET İÇİN

2.5 Su Bardagi Tozseker

2 Su Bardagi Su

2 Damla Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını havuz gibi açarak, süt, yumurta, yağ, tuz ve sirkeyi ekleyip sert olmayan bir hamur yogurun. Hazırladığınız hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra bes parçaya bölün.

Her parçayı hafifçe yassılatarak üzerine nisasta serpin. Yufka inceliğinde açın. Hamura kare seklı vermek için çevresindeki fazlalıkları kesin.

Kare seklındeki hamuru büzün. Esit aralıklarla, istediğiniz büyüklükte, fiyonk seklıne gelecek biçimde ortalarından sakin ve kesin. Fiyonk seklındeki hamurları kızgın yağda kızartın. Peçete serilmiş tabagina alın.

Diğer tarafta seker ve su ile serbeti kaynatın. Limon suyunu ilave edin.

Soguduktan sonra kızaran hamurları serbete batirin. Antepfistigina bulayıp servis yapın.

Kuru Baklava - 733

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg baklavalik un

3 adet yumurta

½ çorba kasigi tuz

2 su bardagi su

½ kg nisasta

400 gr tereyagi

2,5 su bardagi antepfistigi

serbet için:

1 kg seker

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba unu eleyerek,aktarin.Ortasini çukurlastirin.Bu çukura yumurtalari kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur elde edene dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bir kenarda bekletin.

Dinlenen hamuru kabin içinden çıkarın.12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Elinizle her bir hamur parçasini yassi hale getirin.

Düz bir zemin üzerinde oklava ile olabildigince ince açın.Açma sirasinda hamurlarin oklavaya yapismamasi için nisasta serpin.Açtiginiz yufkaların büyüklüğünde bir tepsinin içini yaglayin.Yufkaları tepsiye tek tek dizerken aralarına eritilmiş tereyagini bir fırça ile sürün.

Yufkaların yarisini bu sekilde dizdikten sonra dövülmüş fistigi üzerlerine serpin.Diger yufkaları da aralarına eritilmiş tereyagi süzdükten sonra fistigin üzerine dizin.

Sonra bir bıçagin uç kısmıyla tepsinin kenarında kalan hamuru içeriye dogru sikistirin.Yine bıçakla kareler kesin.Eritmiş olduğunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi tepsiyi egerek,bosaltın.

Önceden isitilmiş orta isili firında hamurun üzeri kızarana dek pisirin.

Serbet için sıcak su ile sekeri kaynatın.Surup kivamina geldiginde tencereyi atesin üstünden alın.Firından çıkardiginiz baklavanın üzerine dökün .Serbetini çektikten sonra servis yapın.

Saray Usulü Lokma - 734

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr Un (2 su bardagi)

1 Su Bardagi Su

1 Tatli Kasigi Taze (yas) Maya

1 Kahve Kasigi Pudra Sekeri

1 Kahve Kasigi Tuz

1 Yumurta

Surubu:

1 kg Toz Seker (4 su bardagi)

2 Su Bardagi Su

1 Tatli Kasigi Limon Suyu

Kizartma Yagi: 1 litre (5 su bardagi) Rafine Yag

YAPILIS TARIFI

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini karistirip, 1 kahve fincani kadar su ile eziniz. 2 kahve fincani un ekleyip iyice karistirdikten sonra, kassenin üstüne bir kapak kapatip, 20 dakika bekletiniz.

Kalan unu eleyiniz. Ortasini havuz gibi yapip, içine kasedeki mayali karisimi, kalan suyu, tuzu ve yumurtayi katiniz. Elinizle yedirerek karistirip bir hamur yapiniz. Hamuru 5 dakika sürekli yogurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapismayacak kadar olgunlastiktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yogurmaya devam ediniz. Tencerenin kapagini kapatip hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz.

Surub için: Orta boy bir kaba sekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateste sürekli karistirarak sekeri eritiniz. 15 dakika kadar kaynattikten sonra, bir kenarda bekletiniz.

Rafine yagi bir tencereye koyup harli ateste kizdiriniz.

Hamurdan sol avucunuza sigacak kadar aliniz. Basparmaginizi hafifçe aralik birakarak sol yumrugunuzu sikiniz. (Avucunuzdaki hamur basparmaginizla isaret parmaginizin arasindan çikacaktır.) Hafifçe yaglanmis bir çay kasigi ile çikan hamuru küçük küçük kopararak, kizgin yagda kizartiniz. Kizaran lokmalari delikli kepçe ile yagdan çikarip surubun bulundugu kaba atiniz. Bütün lokmalar kizarip surubu iyice çektikten sonra servis tabagina koyup servis ediniz.

Meyveli Krep - 735

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Kahve Fincanı Un

1 Yumurta

1 Su Bardağı Süt

1 Çay Kasığı Kabartma Tozu

Bir Tutam Tuz

Kızartmak İçin Siviyağ

İÇ MALZEMESİ

1 Kave Fincanı Tereyağı

1.5 Kahve Fincanı Tozşeker

6 Muz

1 Limon

2 Çorba Kasığı İri Çekilmiş Ceviziçi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, kabartma tozu ve tuzu derin bir kaptan harmanlayın. Yumurtayı küçük bir kasede çirpin ve unlu karışımına ekleyin. Sütü ilave edip mikserle iyice karıştırın.

Tavada biraz siviyağı kızdırın. Hazırladığınız karışımın tavanın tabanını kaplayacak kadar dökün. Bir tarafı kızarıncaya, kapak yardımıyla ters çevirip arka yüzünü de pisirin. Hamur bitinceye kadar işlemi sürdürün.

Tereyağı ve 1 kahve fincanı tozşeker küçük bir tavada eritin. Muzları dilimleyip şekerli yaga ekleyin ve yumuşayana kadar pisirin. Limon suyunu ilave edip karıştırın ve atesten alın.

Yağlanmış fırın tepsisine bir krep yerleştirin. Üzerine muzlu karışımın yayın ve tekrar krep kapatin. En üstte krep kalacak şekilde bir kat muz bir kat krep döseyin. Ceviziçi ve kalan tozşekerini en üstteki krebin üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pisirin. Soguduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Misket Tatlısı - 736

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Yumurtası

1 Kahve Fincanı Yoğurt

1 Kahve Fincanı Eritilmiş Margarin

2 Kahve Fincanı Pudra Sekeri

1 Çay Kasığı Karbonat

Alabildiği Kadar Un

Kızartmak İçin:

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak geniş bir kaptaki 1 adet yumurtayı, 1 kahve fincanı yoğurdu, 1

kahve fincanı eritilmiş margarinini, 1 çay kasığı karbonatı ve alabildiği kadar unu iyice karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bir bez örtterek 20 dk dinlendirin.

Sivi yağı tercihen teflon bir tavaya alın. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, kızgın sivi yağın içine atın ve çevirerek kızartın.

Delikli kepçeyle servis tabağına aldığınız tatlıların üzerine pudra şekeri serpin. (İsteğe göre hindistan cevizi ve tarçın serpebilirsiniz) Soguyunca servis yapın.

Örgülü Tatlı - 737

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sivi Yağ

1 Su Bardağı Erimiş Margarin

1 Su Bardagi Ilik Su (veya portakal suyu)

1 Paket Kabartma Tozu

Alabildigince Un

1 ay Bardagi Fındık (ceviz de kullanılabilir)

Serbeti için:

5 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su, 1/4 Limon

YAPILIŞ TARIĞI

Hamur yogurma kabına yağ ve suyu (veya portakal suyunu) alalım. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yormaya başlayalım. Poğaa hamuru kıvamına gelene dek un ilave edelim.

Hamurumuz ne çok kati ne de yağını kusak kadar yumusak olsun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıtarak elips bir şekil verelim. Ortasına fındığı elimizle bölerek bir sıra halinde dizelim. Fındığın kenarlarında kalan hamurun her iki tarafına da bıçak ile 3 kesik yapalım.

Meydana gelen karşılıklı kanatları birbirinin üzerine çapraz şekilde getirerek cevizlerin üzerinde birlestirelim.

Bütün karşılıklı kenarları birlestirerek tatlimizin örgülü bir şekil almasını sağlayalım. Fırın tepsisine tatlılarımızı dizelim. 200 derece fırında altlı üstlü

kızarana dek pisirelim. Fırından aldığımızda önceden hazırlayıp soğuttığımız serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini emdiğinde servis tabağına dizelim.

Sambaba - 738

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Sivi Yağ

2 ay Bardagi Su

1 orba Kasigi Sirke

Alabildigince Un

1 orba Kasigi Tereyagi

2 orba Kasigi Yogurt

Kavurmak İçin:

3 orba Kasigi Un

Üzerine :

1 Adet Yumurtanın Sarisi

2 orba Kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını havuz gibi açalım. Yumurtaları, ilik sekerli su ile eritip, kabartılan mayayı, bir tutam tuzu ve yağı ilave ederek yoguralım. Tek kişilik kağıt ya da alüminyum kek kalıplarını yağlayıp seker serpistirelim.

Hamuru küçük kalıplara eşit miktarda paylastıralım. Tepsiye dizerek oda sıcaklığında yarım saat bekletelim.

110 dereceli fırında 15-20 dakika pısrıp, fırından çıkaralım. Sekeri suyu ve limon suyunu kaynatarak, surubu hazırlayalım. Sambabaları kaynayan serbete ekleyip ters yüz ederek birkaç dakika serbetin içinde kaynatalım.

Üzeri için, yarım paket kakaolu pudingi üzerinde yazılan tarifte olduğu gibi hazırlayalım. Basit sambabaların üzerine dökerek servis yapalım.

Saray Sarması - 739

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Baklavalık Un

500 gr Buğday Nisastası

4 Adet Yumurta

5 ay Kasigi Tuz

1,5 Su Bardagi Su

7 Su Bardagi Dvlms Fistik

1 Kg Tereyagi

Serbet için:

8 Su Bardagi Seker

12 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARIFI

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun.

Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile kuk bir tabak byklgnde ain. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serpererek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar ain.

Açtiginiz yufkanin üzerine dvlms fistik serpin.

Yufkayi oklavaya sararak, kenarlarindan bzn.

Bzdgnz yufkayi tepsiye dizin. Keskin bir biçak yardimiyla 3 cm'lik dilimler halinde kesin. Diger yufkalara da ayni islemi uygulayin. Erittiginiz tereyagini yufkalarin üzerine dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili firinda tatliyi 20 dakika pisirin.

Serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu, seker iyice eriyene dek kaynatin ve sogutun. Sonra sicak tatlinin üzerine dökün. Tatliyi soguttuktan sonra servis yapin.

Sarigi Burma - 740

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

1/2 kg Un

3 Adet Yumurta

1 ay Bardagi Süt

1 ay Bardagi Sivi Yag

1 Tutam Tuz

3 orba Kasigi Yogurt

Yufkalari açmak için

1 Kase Nisasta

İçine:

1/2 kg Ceviz

Üzerine:

1 Paket Margarin

7 Su Bardagi Toz Seker

8 Su Bardagi Su

1/2 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

On hazirlik olarak, 7 su bardagi toz seker ve 8 su bardagi suyu kaynatin.

İçine yarim limonu sikm. Hazirladiginiz serbeti sogumaya birakin.

1- Derince bir kabin içinde, yarim kg un, 3 adet yumurta, 1 çay bardagi süt, 1 çay bardagi sivi yag, bir tutam tuz, 3 çorba kasigi yogurdu karistirin. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene kadar yogurun. Daha sonra, hamurdan 30 adet beze yapin.

2- Üzerlerine nisasta serpip oklavayla ince yufkalar ain. Her birinin içine bir miktar dövölmüs ceviz serpin.

3- Yufkayi oklavaya sarin.

4- Yaglanmis tepsiye yufkalari iki tarafindan büzerek siyirin.

5- 1 paket margarini eritip, sarigi burmalarin üzerine dökün. Onceden isitilmis firmda 30-40 dakika pisirin. Soguttugunuz serbeti sarigi burmalarin üzerine dökün.

Sekerli Seritler - 741

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

1 su bardagi yogurt

5 yemek kasigi süt

5 yemek kasigi sivi yag

Yarim çay bardagi toz seker

Yeteri kadar tarçin

Kizartmak için :

2 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve tarçin hariç bütün malzemeyi karistirip pürüzsüz bir hamur elde edin. 10 dakika dinlendirin. Hamur açacaginiz yeri unlayip 1 cm kalinliginda hamur açin.

Açtiginiz hamuru istediginiz boyda seritler halinde kesin. Kizdirdiginiz yagda altin rengi alana kadar kizartin. Tabaga alinca üzerine toz sekeri ve tarçin serpip servise sunun.

Sevgi Tatlisi - 742

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Yogurt

1 Su Bardagi Sivi Yag

1 Paket Margarin

2 Su Bardagi Iri Dövülmüs Ceviz

Alabildigi Kadar Un

1 Paket Kabartma Tozu

1 Adet Yumurta

Surubu İçin:

5 Su Bardagi Seker

3 Su Bardagi Su

1/2 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak surubunu hazırlayalım.3 su bardagi su,5 su bardagi sekeri,ve bir miktar vanilyayi kaynatın.Limon suyunu ekleyin.Sogumaya bırakın.

Baska bir kabin içinde de 1 su bardagi yogurt,1 su bardagi sivi yag,1 paket margarin,1 paket kabartma tozu,1 yumurta ve aldigi kadar unu karıştırın.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yogurun.

Hamuru 4 parçaya bölün.Her bir parçasini merdane ile açın.Açtiginiz hamura iri dövülmüş cevizden yayın.Rulo biçiminde katlayın.Diger hamurlari da ayni sekilde katlayıp,parmak kalinliginda kesin.Tepsiye dizin.

Önceden isitilmiş 180 derecelik fırında 30 dk pisirin.Önceden hazırlayıp soguttugunuz surubu tatlilarin üstüne dökün.

Şöbiyet - 743

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Baklavalik Un

500 gr Bugday Nisastasi

4 Adet Yumurta

5 Çay Kasigi Tuz

1,5 Su Bardagi Su

1 Su Bardagi Çekilmiş Fistik İçi

800 gr Tereyagi

Serbet için:

8 Su Bardagi Seker

12 Su Bardagi Su

Kaymak için:

1/2 litre Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun.

Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açın. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarına nisasta serpererek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açın.

1-Açtiginiz yufkalarin her birini 10 cm'lik kareler halinde kesin. Tatlinin içine koyacaginiz irmikli iç için süt ve irmigi genis bir tencerede pisirin.

Irmik ve sütün özleserek koyu bir hamur kivamina gelmesi gerekir Kareler halinde kestiginiz hamurlarin ortasina dövülmüs fistic içi ve irmikli kaymaktan ceviz büyüklüğünde parçalar koyun.

2-Hamurlari mektup zarfi seklinde kapattiktan sonra tepsiye dizin. 800

gram tereyagini eritin. Eritilmis tereyagini tepsiye dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili fırında tatliyi 25-30 dakika pisirin.

Bu arada serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu kaynatm.

Seker iyice eridikten sonra tencereyi atesten alın ve sogutun. Serbeti sicak tatlilarin üzerine dökün. Tatliyi soguduktan sonra servis yapin.

Sütlü Ramazan Lokmasi - 744

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarim paket tereyagi veya margarin

2 bardaktan biraz eksik ince irmik

2 su bardagi süt

4 adet yumurta

3 su bardagi seker

3 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce serbetini hazirlayıp sogumaya birakin. Yarim paket yagi tencerede eritin. İçine irmigi koyun, hafif ateste kivami gelinceye kadar kavurun.

Üzerine soguk olarak 2 bardak süt döküp karistirin. Çok hafif ateste sütünü çekmesi için agzi kapali olarak bekletin. Tekrar karistirip sogutun.

4 adet yumurtayı teker teker kirarak yedirin. Hamurdan küçük küçük parçalar alın. Avuç içinde bu hamurlari yuvarlayıp bir kaba dizin. Tavada kizdirdiginiz ayçiçek yagında kizartin. Yagini süzdürerek önceden hazirladigimiz serbetin içine atin.

Tavuklu Kadayif Dolmasi - 745

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr Tel Kadayif

1/2 Tavuk Gögsü

4 Yemek Kasigi Irmik

3 Yemek Kasigi Toz Seker

1 Su Bardagi Ceviz

2 Su Bardagi Süt

SERBET MALZEMESİ

3 Su Bardagi Toz Seker

3 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü tuzsuz, sade haslayin. Haslanan tavugu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve sekeri birlikte pisirip soguyunca dövülmüs cevizi ve tavuk etlerini ekleyin.

Kadayıftan bir miktar kopararak tabaga yayın. Uç kısmına yeteri kadar harçtan yerleştirek dolma sarar gibi sarın. Tel kadayıf bitinceye kadar bu işlemi uygulayın. Yağlanmış tepsiye yerleştirek üzerine kızdırılmış margarini esit miktarda gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında kızartın.

Su ve sekeri birlikte kaynatın ve serbeti limonla kestirip, sogumasi için birakin. Kadayıflar sıcak, serbet soguk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabagina alarak servis yapın.

Fasulye Içli Lahana Sarmasi - 746

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 beyaz lahana yapragi

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 soğan, ince dogranmis,

100 gr kuru fasulye, geceden islatilmis

600 ml tavuk suyu

Tuz

1 yemek kasigi domates salçasi

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip, 5 dakika hafifçe renk alincaya kadar pisirin. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin.

Bir tasim kaynatın. Atesi kisip fasulyeler yumusuncaya dek 1 saat pisirin.

Bu arada baska bir tencereye tuzlu su koyup bir tasim kaynatın. Lahana yapraklarinin sert kisimlerini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilibilir olana kadar haslayın. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altında tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin.

Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçasi, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katıp karistirin.

Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafina koyun, 2 tarafini kivirarak yuvarlayin. Böylece 8 adet lahana sarmasi hazirlayin.

Kalan yapraklari büyük bir tencereye yerlestirin. Sarmalari üstüne koyun.

Kalan limon suyunu sarmalarin üzerine gezdirin. Sarmalarin üzerini kapatacak kadar soguk su koyup tuz serpistirin. Dolmalarin üzerine bir porselen tabagi ters olarak yerlestirin.

Tencerenin kapagini kapatip bir tasim kaynatin. Agir ateste 1 saat pisirin.

Dolmalari sicak bir tabakta servis yapin.

Firinda Sarmisakli Domates - 747

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 dilim ince kesilmis kepek ekmegi veya tost ekmegi 4 adet iri domates

Yarim tatli kasigi kekik

1 limonun suyu

2 çorba kasigi zeytinyagi

1 çorba kasigi sirke

1 çay kasigi esmer seker

1 bas sarmisak (ikiye bölünmüs)

Yarim su bardagi küp küp dogranip haslanmis enginar 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

Tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Ön hazirlik olarak firini isitin.

Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin disari çikmasi için hafifçe bastirin. Kesilmis taraflari üste gelecek sekilde domatesleri isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice

karistirdikten sonra domateslerin üzerine dökün.

Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diğer yüzü olmak üzere fırında 30 dakika pisirin. Fırından çıkartın ve ilinmaya bırakın.

Ekmek dilimlerini iki yüzü de kızarıncaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüş sarımsaktan dilediğiniz kadar sürün. Enginarı, limon suyunda haslayarak küp küp doğrayın ve domatesin içine doldurun. Ilıkken servis yapın.

Füme Balık Çorbası - 748

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Orta Büyüklükte Alabalık Fileto

2 Taze Sogan

4 Su Bardagi Su

2 Ortaboy Patates

1 Çorba Kasigi Sirke

1 Çay Bardagi Pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Soganları ince ince kiyin. Patatesleri küp doğrayın. Soganlarla birlikte 4 su bardagi suda diri kıvamda haslayın. Kiyilmiş maydanoz ve tuz ilave edin.

Kaynamaya başlayınca yikanmış pirinci ekleyin. 10-15 dakika pisirin.

Alabalığı 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alıp derisini soyun ve ince seritler halinde doğrayın. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 12 kepçe sıcak su ekleyin. Pirinç yumuşayana dek pisirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.

Ispanaklı ve Havuçlu Katman - 749

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr ispanak, sapları ayrılmış.

750 gr havuç, rendelenmiş

Tuz

Taze rendelenmiş hint cevizi

1 çay kasığı iyice rendelenmiş portakal kabuğu

Taze öğütülmüş karabiber

50 gr margarin veya tereyağı

Ayrıca pisirme kabını yağlamak için margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye ısıtın. 500 gr'lık bir kaba yağlayın.

İspanağın yapraklarını yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattıktan sonra ağır ateşte 5 dak. pisirin. Bu sırada yemegin dibinin tutmaması için zaman zaman tencereyi sallayın.

İspanağı süzüp, elinizle suyu iyice çikincaya dek sikin. İspanakları ince doğrayıp tuz ve hint ceviziyle tatlandırdıktan sonra bir kenara koyun.

Havuçları ve portakal kabuğunu karıştırıp tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yarıya kadar yayın. Üstüne ispanağı koyun. Kalan havuçları da ispanağın üstüne yerleştirin.

Küçük bir tavada margarinini eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün.

1 saat fırında pisirin.

Servis İçin: bir bıçakla kabin kenarlarından kesin, sonra ısıtılmış bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

Körili Salgam Çorbasi - 750

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr küçük salgam

Tuz

25 gr margarin veya tereyağı

1 küçük soğan, iyice rendelenmiş

2 çay kasığı köri

600 ml tavuk suyu

1 çay kasığı seker

Yarım limonun suyu

Taze öğütölmüş karabiber

150 ml krema

YAPILIŞ TARİFİ

Salgamlari tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haslayip, süzün.

Bir tencerede margarini eritip, soğanla birlikte salgamlari ekleyin.

Tencerenin kapagim kapatip, ağır ateste 5 dak. pisirin. (Arada sirada tencereyi, sebzelerin birbirine yapismaması için, sallayın.) Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Sekeri ve limon suyunu katip, tuz ve biberini ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip, ağır ateste salgamlar yumusayincaya kadar 10 dak pisirin.

Salgamlari bir süzgeçten ezerek geçirin veya soguttuktan sonra blender'da püre haline getirin.

Salgam püresini tekrar tencereye aktarip iyice isitin. Kaselere koyduktan sonra herbirine kremayi ilave edip karistirin ve maydanozla süsleyin.

Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar - 751

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

225 gr lor peyniri veya labne

1 yemek kasığı ayçiçek yagi

1 küçük soğan, ince doğranmış

100 gr mantar, doğranmış.

2 yumurta, çirpilmis

50 gr salam, kp seklinde kesilmiŒ

Bir tutam taze rendelenmiŒ hint cevizi

Tuz ve karabiber

25 gr tereyagi, eritilmiŒ

Maydanoz, süslemek için

YAPILIŒ TARIFI

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soğanlari ekleyip yumusayincaya kadar kizartin.

Mantarlari ekleyip 1- 2. dak. devamlı karistirarak pisirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alip sogumaya birakin.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpilmis yuymurtalari peyrnire azar azar ekleyerek yedin.

Salam, soğan ve mantan peynir karisimine ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.

Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine firayla tereyagini sürün.Karisimi esit alarak bu kaplara bosaltin.

Kaplari firina sürüp 20-25 dakika kabarip kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapin.

Peynirli Misir orbasi - 752

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orba kasigi sivi yag

2 adet dogranmiŒ soğan

1 tatli kasigi kimyon

4 su bardagi tavuk suyu

2 adet orta boy patates (soyulmus ve küçük kkdogranmiŒ) 1 su bardagi haslanmiŒ ve püre halina getirilmis misir 2 su bardagi haslanmiŒ misir

1/4 su bardagi ince kiyilmismaydanoz

1 su bardagi rendelenmis çedar peyniri

1/4 su bardagi krema (arzuya göre)

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kalin tabanlı bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip harli ateste rengi degisene kadar yaklasik 5 dakika pisirin.

Dövülmüs sarimsak ve kimyonu ekleyip karistirarak 1 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatin. Patatesi ekleyip atesi

kisin. Kapagini kapatmadan 10 dakika pisirin.

Püre haline getirdiginiz misiri,haslanmis misir tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya birakin. Kaynadiktan sonra 10 dakika harli ateste pisirin.

Peyniri, tuz, karabiber ve kremayi ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kisik ateste pisirmeye devam edin. Sicak sicak servis yapin.

Pirasa Çorbasi - 753

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 kalin pirasa

1.5 çorba kasigi tereyagi

1 çorba kasigi zeytinyagi

1 ince dogranmis kuru sogan

1.5 su bardagi pirinç

4.5 su bardagi sebze suyu

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasayı yıkayıp ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp soğanları ve pırasayı ilave ederek kavurun.

Yıkanmış pirinci ekleyip bir kaç kez karıştırın. Sebze suyunu ilave edip kapagini kapatın. Ağır ateşte 1 saat kadar pişirin. Tuz, biber ekin.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yapın.

Pirinçli Domates Çorbası - 754

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr taze domates, doğranmış

400 gr konserve küp domates

1 yemek kasığı domates salçası

150 ml su

Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

50 gr pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç, vermut ve maydanoz dışındaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir tasım kaynatıp karıştırdıktan sonra atesi kısın ve tencerenin kapagini kapatıp 30 dakika pişirin.

Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ilindikten sonra blender'da püre haline getirin.

Böylece elde ettiğiniz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir tasım kaynatın. Pirinci ekleyip karıştırın. Atesi kısıp tencerenin ağı kapalı olarak 15 dak. pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Isıtılmış kaselere döküp, maydanozla süsleyin.

Alternatif: Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarım yemek kasığı krema koyup karıştırın.

- 755

Soguk Bezelye ve Fasulye Çorbası - 756

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr bezelye - 6 tane en iyi kabugu ayirin

500 gr fasulye

25 gr margarin veya tereyagi

1 büyük soğan - iyice rendelenmiş

850 ml tavuk suyu

1 demet taze nane

Tuz ve taze öğütölmüş karabiber

150 ml yogurt

1/4 çay kasigi köri

1 bas sarmisak, ezilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini tavada eritin. 1 Soğanı ekleyin ve yumuşayıp hafifçe kızarıncaya kadar 5 dakika pisirin.

Tavuk suyunu ekleyip bir tasım kaynatın, sonra bezelyeleri, ayırdığınız bezelye kabuklarını, fasulyeyi, naneyi, tuz ve biberi ekleyin. Atesi kısın ve tencerenin agzini kapatıp 20 dak. pisirin.

Bezelye kabuklarını ve naneleri çıkartıp çorbayı ilindirarak blender'dan geçirin. Tamamiyle sogumaya birakin.

Bir kasede yogurt, köri ve sarmisagi karistirin. Buna 6 kasik çorbayı ekleyip tekrar soguk çorbaya karistirin. En az 30 dak. buzdolabında saklayın.

Servis etmek için: 4 tane sogutulmuş kaseye çorbayı döküp, nane yapraklarıyla süsleyin.

Yumurta ve Marul Salatasi - 757

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 büyük marul veya kivircik salata yapragi

3 kati yumurta, haslanmis ve dogranmis

25 gr margarin veya tereyagi, yumusatilmis

YAPILIS TARIFI

Marullarin sert kisimlarini kesip ayirin. Yikayip kurulayin, bir kenara koyun.

İç Hazirligi: Yumurtalari bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumusak bir ezme haline getirin. Eger çok sertse karisima biraz daha margarin ekleyin.

1 marul yapragini tezgahin üstüne serin ve ortasina kasikla 1 yemek kasigi yumurta karisimini koyun. Karisimi kenarlara yayin. Yapragin kesilmis kenarindan baslayarak sikica sarin. Sarmalari seffaf filmle tekrar sikica sarin.

Geri kalan marullari da ayni sekilde sarip geceden buzdolabinda tutun.

Servis Etmek İçin: Sarmalari seffaf filmden çıkartip bıçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapin.

Ançuez Soslu Hindi - 758

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 havuç

1 sap kereviz

1 soğan

1 çorba kasigi elma sirkesi

500 gr taze hindi gögüs eti

1 yumurta

3 ançuez filetosu

3-4 dal maydanoz

Zeytinyagi, tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Tencerede bol miktarda su kaynatın, doğranmış havuç, kereviz, soğan ve sirkeyi ekleyin. Bir kaç dakika daha kaynatıp hindiyi ilave edin. Kısık ateşte 45 dakika kadar pisirin.

Soguyunca suyunu süzüp çorba için ayırın. Kati pismis yumurtayı doğrayın. Önceden 1-2 dakika suda bekletilmiş ançüz, yumurta, maydanoz, sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını blendardan geçirerek krema haline getirin. Hindiye dilimleyin ve sos ekleyerek servis yapın.

Beyaz Sarap Sosunda Tavuk - 759

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet 25 gramlik dana jambon

4 adet 150 gramlik kemiksiz ve derisi çıkarılmış tavuk göğsü

175 gr arpacık soğanı

Sos için:

75 gr soğan

275 ml sek beyaz sarap

1 kokulu otlar buketi

1 tavuk suyu tableti

275 ml kaynar su

15 gr tereyağ

20 gr un

Garnitür olarak:

125 gr brokoli

175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüş)

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak tavuk göğüslerini rulo yaparak ya da kesip üst üste koyarak kübik bir şekile getirin. Jambonları tavuklara sarıp bohçalar yapın.

Dilerseniz bir kurdan ya da mutfak ipliğiyle tutturun. Uygun bir kaba alıp, 200 derece fırına soyduğunuz arpacık soğanlarıyla beraber atın. 35-40

dakika tavuklar pisinceye kadar fırınlayın.

Bu arada sosu hazırlayın. Soğanı doğrayıp, kokulu otlar buketi ve sarapla beraber kaynatın. 10 dakika sonra buketi çıkartın.

Tavuk suyu tabletini suda eritin.

Tereyağını eritip unla karıştırın. Yavaş yavaş tavuk suyunu ve sonra da beyaz sarabı ilave edin. Kaynadıktan sonra sos koyulasınca ocaktan alın.

Sosu tavuğun üzerine döküp, 10 dakika kadar fırında pisirin. Bu arada garnitür olarak kullanacağınız sebzeleri buharda haslayın ve servis yapın.

- 760

Elmalı Hindi - 761

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg'lık Hindi

2 Çorba Kasığı Zeytinyağı

1 Taze Soğan 1 Soğan

5 Adet Elma veya Portakal

1 Çorba Kasığı Tozşeker

2 Çorba Kasığı Sirke

1,5 Su Bardağı Et Suyu

3 Defne Yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yıkayıp kurulayın. İçine tuz ve biber ekli kiyilmiş 1 kuru soğan ile 1

defne yaprağı yerleştirin. Yüzeyine yağ sürüp fırında 1.5 saat pisirin.

Elmalari soyup ince ince kiyin bir tencereye alin. Kiyilmis taze sogan, 2

defne yapragi, seker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pisirin. Defneyi içinden alip püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alin.

Tuz, biber ekip kisik ateste koyu sos kivaminda pisirin.

Hindiyi servis tabagina alin. Hazirladiginiz sos esliginde sicak olarak servis yapin.

Firinda Pazili Omlet - 762

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Pazi veya Ispanak

1 Sogan

2 Yumurta

2 Su Bardagi Lor Peyniri

1/2 Su Bardagi Light süt

5 Çorba Kasigi Galeta Unu

1/2 Su Bardagi Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini yıkayıp süzün ve iri iri kiyin. Sogani ince dograyıp teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamlı karistirarak diri kivamda pisirin. Ilinmaya birakin.

Firini 80 dereceye ayarlayin.Peyniri yarım su bardagi sütle karistirin.

Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayin.

24 cm çapında kalibi yağlı kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çıkarın ve servis yapın.

Firin Mücver - 763

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

2 orba Kasigi Kasar Peyniri

1 Adet Yumurta

2 Silme orba Kasigi Un

4-5 Dal Dereotu

YAPILIŞ TARIFI

Rendelenmis kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karistirin. Elde ettiginiz karisimi, önceden siviyağ ile yağlanmış isiya dayanikli cam bir kaba dökün.

230 derece isitilmis firinda üzeri hafif kizarincaya kadar pisirin.

Not: Firin mücveri dilerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

Çiftlik Omlet - 764

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Patates

1 Demet Maydanoz

1 Demet Taze Sogan

4 Dilim Jambon (veya fme et, salam)

10 Yumurta

4 orba Kasigi Siviyağ

1 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARIFI

Patateslerin kabuklarini soyun. 5 dakika tuzlu suda bekleterek szn ve ufak küpler halinde kesin. Maydanoz ve taze soganların yesil yapraklarını çok ince kiyin. Jambonu iri kibrit seklinde dograyin.

Tavada kızdırılmış siviyağda önce patatesleri hafifçe pembeleştirin.

Jambonları ve taze soğanı ekleyip 1-2 dakika çevirin.

Genis bir tavada tereyağını eritin. Bir kasede yumurtaları hafifçe çirpип tuz, biber ve kavruşan malzemeyi ekleyin. Omlet malzemesini kızdırılmış tereyağına ilave edip kısık ateşte en az 8-10 dakika pişirin. Omletin her tarafı pişince düz tabak yardımıyla diğer tarafını çevirin. Üzerine kıyılmış maydanoz ve yeşil soğan serpererek sıcak olarak servis yapın.

Çilbir - 765

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 Yumurta

Sarmisak

Yogurt

Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir tencereye üç parmak yüksekliğinde su doldurup kaynatın. 6

yumurtayı birer birer kepçenin içine kirin. Dağılmamalarına dikkat ederek kaynayan suya aktarın.

2-3 dakika sonra pisen yumurtaları kevgirle sudan alıp servis tabağına yerleştirin. Üzerine sanmsaklı yogurt ve tereyağında kızdırılmış kırmızıbiber gezdirip servis yapın

Firinda Pazili Omlet - 766

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Pazi veya Ispanak

1 Sogan

2 Yumurta

2 Su Bardağı Lor Peyniri

1/2 Su Bardağı Light süt

5 Çorba Kasığı Galeta Unu

1/2 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarını yıkayıp süzün ve iri iri kiyin. Soganı ince doğrayıp teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateşte devamlı karıştırarak diri kıvamda pisirin. İlinmaya bırakın.

Firini 80 dereceye ayarlayın. Peyniri yarım su bardağı sütle karıştırın.

Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın.

24 cm çapında kalibi yağlı kâğıtla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kalıptan çıkarın ve servis yapın.

Firinda Soganli Yumurta - 767

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Yumurta

2 Su Bardagi Süt

1.5 Kahve Fincani Tereyagi

1 Yemek Kasigi Un

2 Yemek Kasigi Krema

2 Sogan

Tuz

Karabiber

Toz Müskat

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari soguk su dolu derin bir kaba yerlestirip kati sekilde pisirin.

Tavada 2 yemek kasigi tereyagini eritip unu ekleyerek kisik ateste çevirin.

Sütü yavas yavas ve devamlı karıştırarak ilave edin. Pütürsüz bir besamel sos elde edinceye kadar, sürekli karıştırarak 10 dakika pisirin.

Tuz, karabiber ve müskat ekleyip atesten alın.

Yumurtalari sogutup kabuklarini soyun ve yuvarlak dilimleyin. Soganlari ince halkalar seklinde kesin. Kalan tereyagini eritip soganlari pembelestirin. Hazirladiginiz besamel sosu ekleyin. İçine yumurta dilimleri ilave edin.

Yayvan bir firin kalibini yaglayin. Yumurta dilimlerini soslu olarak firin kalibina dizin. Kalan sosu üzerine dökün.

Önceden kizdirilmis orta isili firinda 6 dakika kizartin.

Güveçte Yumurta - 768

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 ufak kangal sucuk

4 adet yumurta

2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

Sucugu zarindan ayirin. Halka halka dograyin. Güveci hafif atese koyup isitin. Yagi içine ilave edin. Bu yagda sucuklari arkali önlü hafifçe kizartin.

Aralikla olarak yumurtalari tencereye kirin. Üzerine kapagini kapatarak yumurtalarin pisirin. Tuzunu ve biberini ilave edip sicak olarak servise sunun.

Krem Blue - 769

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

7 Yumurta Sarisi

Su Bardagi Seker

1 Su Bardagi Süt

500 gr Krema

1 Paket Vanilya

2 Yemek Kasigi Nisasta

YAPILIS TARIFI

Bütün malzemeyi bir tencerede çirpin. Tencereyi, sicak su dolu bir tepsiye yerlestirin. 10-15 dakika süreyle isitin. Bu sirada tenceredeki malzemeleri sürekli karistirin. Su kaynama noktasina gelmeden atesi kapatın.

Karisimi firina dayanakli kaplara paylastirin. Soguduktan sonra üzerlerine hafif toz seker serpistirin. Önceden 160 derece isitilmis firinda 2-3 dakika üzerinin kizarmasi için bekletin. Firindan çıkardiginiz kaplar soguyunca servis yapın

Krutonlu Çilbir - 770

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Dis Sarmisak

6 Yumurta

1.5 Su Bardagi Yogurt

3 orba Kasigi Tereyagi veya Siviyag

2 ay Fincani Kruton Ekmek

1 ay Kasigi Kirmizibiber

3-4 Dal Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARIFI

Sarimsagi az tuzla ezip yogurda ekleyin ve pütürsüz bir hale gelinceye kadar karistirin.

Genis bir tencerede suyu kaynatip yumurtalarai teker teker kirin.

Yumurtalarin beyazlari katilasinca delikli kavgirle süzüp yayvan bir servis tabagina alin.

Yumurtalarin çevresine bir sıra kruton ekmek dizip sicak olarak bekletin.

Üzerine sarimsakli yogurdu dökün.

Tereyagini kizdirip kirmizibiber ekleyin. Karisimi yogurdun üzerine gezdirin.

Maydanozla süsleyip servis yapin.

Menemen - 771

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Adet Domates

6 Sivribiber

2 orba Kasigi Tereyagi

1/2 Kahve Fincanı Süt

5 Adet Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

2 büyük domatesin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. 6

sivri biberin çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde kesin.

2 çorba kasığı tereyağını tavada eritip biberleri kavurun. Domatesleri ilave edip 5-6 dakika kadar pişirdikten sonra yarım kahve fincanı sütü

ekleyin.

5 yumurtayı teker teker bu karışıma ilave edin. Krema hali alıncaya kadar hızla karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip 7-8 dakika daha pişirin.

Maydanozla süsleyip servis yapın.

Misirli Omlet - 772

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Küçük Kutu Tatlı Misir

3 Yumurta

2 Çorba Kasığı Krema

1 Tatlı Kasığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Misirin suyunu süzün, tuz ve karabiberle karıştırın. Yapışmayan bir tavada tereyağını eritin. Misirleri bu yağda 1-2 dakika çevirin, kenara alın.

Yumurtaları çirpin, aynı tavaya tekrar çok az tereyağı ilave edin, üzerine yumurtaları dökün ve tahta kasıkla devamlı karıştırın. Omletiniz serflesmeden yarı sulu haldeyken atesten alın. Misirleri ve kremayı ekleyin.

Sıcak olarak servis tabağına alın. Sosis, jambon ya da başka hafif bir etle servis yapın.

Pazili Makarnali Omlet - 773

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarım demet pazi yapragi

Yarım demet fiyonk makarna

1 adet kuru sogan

2 adet yumurta

2 yemek kasigi yogurt

3 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 kahve fincani sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini yıkayin. Hafif tuzlu suda haslayip süzün. Soguduktan sonra ekmek tahtasinda ince kiyin. Sogani yemeklik dograyin. 3 yemek kasigi tereyagi ile pembe renk alana kadar kavurun. Makarnayi haslayip süzün.

Bir baska kapta yumurta, yogurt, un, tuz ve karabiber karistirin.

Haslanmis paziyi, makarnalari ve kavrulmus sogani ilave edip harmanlayin. Küçük çapli teflon bir tavada sivi yagi kizdirin. Üzerine karisimi bosaltip agzi kapali olarak pisirin.

Omleti alt üst ederek iki tarafini iyice kizartin. Bir kalip halinde pisen pazili makarnali omleti sicak olarak servise sunun.

Peynirli Omlet - 774

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

1/2 çay kasigi tuz

biber

20 gr (1 çorba kasigi +1 çay kasigi) Margarin

YAPILIS TARIFI

Bir kaseye yumurtalari kirip, tuz ve biberini ilave ettikten sonra telle hafifçe çirpin. Bu irpma sonunda yumurtanın sarisi aki birbirine karismis olmalı, ancak yumurta aklari kpürmemelidir.

Bir orba kasigi margarini bir tavada eritin. Tavayi saga sola oynatarak yagin tavanin bütün tabanini ve kenarlarini kaplamasini saglayin. Yag iyice kizip, renk degistirmeye baslamadan hemen önce çirpilmis yumurtalari ilave edin.

Sahanda Yumurta - 775

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50 gr sucuk

2 yumurta

YAPILIS TARIFI

Sucugun zarini soyup, kalinca dograyin. Bir sahana 4-5 çorba kasigi su ve sucuklari koyun. Agir ateste yaklasik bir dakika kaynatin.

Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pisirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sicak su koyun.

Sahana margarini katin. Yag erimeye baslayınca yumurtalari sahanin içine kirin. Yine agir ateste, yagi yakmadan, yumurtaların aki sertlesinceye kadar pisirin. Sahani atesten alip, hemen servis yapin.

Sebze Içli Omlet - 776

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan

50 gr Margarin

150 gr Bezelye (dondurulmus)

Tuz, Karabiber

6 Adet Yumurta

3 Yemek Kasigi Süt

75 gr Kasar Peyniri (rendelenmis)

100 gr Salam

1/2 Demet Maydanoz (kiyilmis)

Kekik

YAPILIS TARIFI

Sogani küb seklinde dograyin ve 20 gr yagda kavurun.

Kavurdugunuz soganlari bezelye ve 1/2 su bardagi su, tuz, karabiber ilave edin.

Yumurtalari süt, rendelenmis peynirinin 2/3'ü biraz tuz ve karabiber ile çirpin.

15 gr yagi tavada eritin. Yumurtali karisimin yarisini tavaya döküp bir adet omlet pisirin. 2. yarisiyla da ayni sekilde bir omlet daha pisirin.

Salami ufak ufak dograyin, maydanoz ve kekikle birlikte bezelyelere ilave edin.

Omletin içini hazirladiginiz bezelyeli harç ile doldurup kalan kekik ve peyniri serpererek servis yapin.

Sebzeli Omlet - 777

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

175 gr sogan

1 yemek kasigi sivi yag

1 dis sarimsak

1 orta boy kirmizi biber

1 orta boy yesil biber

450 gr domates

6 yumurta

biraz kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya zeytinyagini koyun. Dogranmis sogani içine ekleyip, rengi degisip, yumusayincaya kadar orta ateste kavurun.

Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarip, küçük küçük dograyin ve onu da tavaya ilave edin.

Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin

Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdikten sonra ufak ufak dograyin. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin.

Bir kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanin her tarafa karismasini ve iyicepismesini saglayin. Karisini katilasip, altin rengini alincaya kadar pisirin.

Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozlari üzerine serpererek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapin.

Yogurtlu Yumurta Salatasi - 778

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 Yumurta

5 Çorba Kasigi Yogurt

3 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1 Dis Sarmisak

3-4 Dal Dereotu ya da Maydanoz

1 ay Kasigi Pulbiber ya da Karabiber

Tuz

YAPILIS TARIFI

Yumurtalari kati kivamda haslayip soyun. Soguduktan sonra halka halka dilimleyin.

Servis tabaklarına birer sıra yumurta dilimlerini dizin ve tuz serpin.

Sarimsagi ezip yogurtla karistirin ve yumurtaların üzerine yayın.

Zeytinyagini gezdirip, pulbiber veya karabiber serpin.

Dereotu veya maydanozu ince ince kiyip salatanin üzerini süsleyerek servis yapin.

Yogurt Soslu Ispanakli ilbir - 779

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr ispanak (ayiklanip, bol suda bir kaç kez yıkandıktan sonra süzölmüs)

60 gr (4 çorba kasigi) margarin

1 1/2 çay kasigi tuz

taze çekilmiş karabiber

5 yumurta

1 1/4 litre (5 su bardagi) su

125 ml (1/2 su bardagi) sirke

300 gr yogurt sosu

YAPILIS TARIFI

Ispanaklari hazirlamak için bir tencereye yariya kadar su koyup, tuzu ekledikten sonra kaynatin.

Su kaynayınca, ispanaklari katip, 3-4 dakika haslayin. Bu sürenin sonunda ispanagi tencereden alip, kevgire aktarin. Üzerinden soguk su geçirin.

Sonra haslanmis ispanagi bir top gibi sikarak suyunu süzün. Bir baska tencereye margarinin 2 çorba

kasigini koyup, orta ateste eritin. Yag kizinca haslanmis ispanagi ekleyip, çatalla karistirarak isitin. 1/2 çay kasigi tuz ve biberini katin.

Ispanak isininca tencereyi atesten alip, ispanagi sicak olarak bir kenarda saklayin.

Yumurtalari pose edin.

Önceden isitilmis tabaklara ispanagi esit miktarlarda yerlestirin. Üzerlerine yine delikli kasikla alinarak süzdürülmüs yumurtalari koyun. Yogurt sosunu en üste kasikla gezdirin.

Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasigi margarini orta ateste eritin. Yag kizinca kirmizibiberi ekleyip iyice karistirin. Biberli yagi yogurt sosunun üzerine gezdirip, ispanakli çilbiri sicak olarak servis yapin.

Yumurta Benyesi - 780

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 Yumurta

Tuz, Karabiber

1 Su Bardagi Un

1 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1/2 Su Bardagi Soda

1 Yumurta Aki

Kizartmak için

Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

4 yumurtayi kati kivamda haslayip soyun ve halkalar halinde dilimleyin.

Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Derin bir kasede 1 su bardagi un, 1 çorba kasigi zeytinyagi ve yarim su bardagi sodayi kanstirin.

1 yumurta akini iyice çirparak köpük haline getirip sodali karisima ilave edin. Yumurta dilimlerini bu kansima batirip kizgin yagda kizartin.

Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektin. Kiyilmis maydanozla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Yumurta Kroketi - 781

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Yumurta

1 Çorba Kasigi Margarin

7 Çorba Kasigi Un

1 Su Bardagi Süt

2 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

2-3 Çorba Kasigi Galeta Unu

Kizartmak İçin

Siviyag

Birkaç Dal Dereotu

Tuz, Karabiber, Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların 6 tanesini kati kivamda haslayin. Kabuklarını soyup küp seklinde dograyin.

Tencerede margarini eritip dört kasik un ekleyerek pembelestirin. Azar azar sütü ilave edip karistirin. Iyice koyulasip sos kovamini alincaya kadar orta ateste karistirarak pisirin. Atesten alip tuz, karabiber, kasar peyniri, 1

yumurtanın sarisi ve dogradiginiz yumurtaları ilave ederek iyice karistirin.

Su ile islatilmis bir tabaga alip sogumaya birakin.

Kalan yumurtanın akini küçük bir kasede iyice çirpin. Ellerinizi unlayip karisimdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparin ve kroket sekli verin.

Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayin. Siviyagi tavada kizdirip kroketleri kizartin. Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sicak olarak

servis yapin.

Yumurta Tatlisi - 782

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Yumurta

1 Çorba Kasigi Un

2 Çorba Kasigi Yogurt

1 Çay Bardagi Siviyağ

SERBET İÇİN:

1 Çay Fincani Tozseker

2 Çay Fincani Su

1 Tutam Toz Safran

YAPILIŞ TARİFİ

Tozseker ve suyu tencerede kaynatin. Koyulasmaya baslayınca toz safrani ilave edip karistirin ve sogumaya birakin.

Yumurta, un ve yogurdu mikserle çirpin. Siviyağı tavada ısıtip hazırladığınız karisimi dökün. Alt tarafi kızarinca ters çevirin ve iki yüzünü

de pisirin. Pisme esnasında tahta spatula yardimiyla esit üçgenler halinde dilimleyin.

Atesi iyice kisin. 1 bardak soguk serbeti hamurun üzerine gezdirin.Serbeti çekinceye kadar kisik ateste 8-10 dakika pisirin. ilik olarak servis yapin.

Pudingli Bisküvi - 783

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket kakaolu puding

3 su bardagi süt

1 paket yulafli kare bisküvi

zerine:

Hindistancevizi

YAPILIŞ TARIFI

Kakaolu pudingi tencereye aktarin. Sürekli karistirarak, 3 su bardagi sütü

ekleyin. Orta hararetli ateste koyulasana dek pisirin. Yulafli bisküvileri teker teker kakaolu pudinge batirin. Düz bir tabaga dik olarak dizin (puding koyu olduğu için bisküviler dik duracaktır.) Bisküviler ve puding bu sekilde bittikten sonra birkaç dakika ilinmesi için bekleyin. zerine hindistancevizi serpin. ilek ve bademle süsleyin. Pudingli bisküviyi verrev olarak keserek, servis yapin

Kabakli Tart - 784

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Tart hamuru için:

1 su bardagi un (150 gr.)

2 ay kasigi seker

1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

6-7 orba kasigi soguk su

Tart içi için:

2 1/2 su bardagi rendelenmis bal kabagi (750 gr.) 1/2 su bardagi ceviz içi (50 gr.)

4 yumurta

1 su bardagi seker (250 gr.)

2 ay kasigi tarçin

2 ay kasigi zencefil

3/4 su bardagi krema (200 ml.)

1/3 su bardagi un (50 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Un, seker ve margarini, robotun ana haznesine koyun. Robotu kısa araliklarla 15 defa çalistirin ve durdurun. 3 çorba kasigi soguk su koyarak, 5 defa daha çalistirin. 2 çorba kasigi daha su ekleyip, 3 kere daha çalistirip durdurun. Hamur toplaniyorsa robottan alin. Eger dagiliyorsa azar azar su ekleyerek kısa araliklarla birkaç kez daha çalistirin. Balkabaklarinin üzerine yarim bardak su koyarak, agzi kapali bir tencerede yumusayincaya kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber çekin. Ayri bir kapta yumurtalari el mikseri ile çirpin. Seker, tarçin, zencefil ve kremayi ekleyin. Kabak püresi ile yumurta karisimini iyice karistirin. Hazirlamis oldugunuz hamuru tart kalibina koyun ve üzerine kabak karisimini dökün. Tartinizi, firinda önce 220 °C`de 10 dk., daha sonra 150 °C`de 40 dk. kadar pisirin. Tartin ortasina temiz bir biçak sokup temiz çiktiginde firindan alin. Ilik veya oda sicakliginda servis yapin.

Donizetti Pastasi - 785

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

160 gr. tereyagi

60 gr. seker

4 yumurta

2 yumurta aki

35 gr. un

60 gr. nisasta

50 gr. kayisi sekerlemesi

50 gr. ananas sekerlemesi

birkaç damla likör

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini 50 gr sekerle çirpin. Yumurta sarilarini ekleyip iyice karistirin.

Diger tarafta yumurta aklarini kalan sekerle çirparak diger karisima ilave edin. Unu ve nisastayi azar azar ilave edin. Son olarak meyve sekerlemelerini, likörü ve vailyayi ekleyin.24 cm çapında kelepçeli bir kalibi yağlayip karisimi bosaltin. 180 derecede 40 dakika pisirin.

Soguduktan sonra üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

Peksimetli Meyveli Tatli - 786

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi dövülmüs ceviz

1 orba kasigi tarçin

Yarim su bardagi Süt

1 su bardagi tozseker

1 su bardagi su

1 paket peksimet

3 adet yumurta aki

3 orba kasigi tozseker

200 gr kaymak

2,5 su bardagi Süt

1 paket Toz Krem Santi

3 adet elma

Yarim Paket ikolatali Toz Krem Santi

1 kahve fincani rende bitter çikolata

1,5 su bardagi hindistan cevizi

4 adet muz - 6 adet kivi

YAPILIŞ TARİFİ

1 gece önceden dövülmüş cevizi ve tarçını yarım su bardağı süte yatırın. 1

su bardağı toz şekeri 1 su bardağı suda kaynatıp serbet haline getirin.

Peksimetleri tepsiye dizip üzerlerine serbeti gezdirin. Ayri bir yerde yumurta aklarını, 3 kasık toz şeker ekleyerek çirpin, kaymagı ekleyerek tekrar çirpin. Ayri bir kaptaki 1.5 su bardağı sütle Toz Krem Santisiyi çirpüp, kaymaklı karışımı ekleyerek kremayı karıştırın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına dinlenmeye bırakın.

Elmaları soyup rendeleyin ve 10 dakika kadar pisirin. Atesten alınca içine, süte yatırılmış cevizli karışımı ekleyerek karıştırın. Karışımı peksimetlerin üzerine pay ederek yayın, sogumaya bırakın. Pinar Çikolatalı Toz Krem Santisiyi diğeri bir su bardağı sütle çirpin. Üzerine rendelenmiş bitter çikolata ekleyip tekrar çirpin. Soguyan elmalı karışımın üzerine hindistan cevizini serpin. Uzun dilimlenmiş muzları ve 1 parmak kalınlığında kremayı yayın. Üzerine 1 kat dilimlenmiş kiviği dizin ve tekrar kremayı yayın. En üste bitter çikolatalı, Çikolatalı Toz Krem Santisiyi yayın. Çilekle süsleyip buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Servis yapın.

Limnlu Tavuk - 787

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet Tavuk kalça

4 yemek kasığı Zeytinyağı

4 adet Taze soğan

1 adet Limon

2 su bardağı Tavuk suyu

2 diş sarımsak

1 tatlı kasığı Nisasta

1 yemek kasığı Ayçiçek yağı

1 tatlı kasık Kekik

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Taze soganlari ayiklayip dograyiniz 2.Sarmisaklari kiyiniz. Limonun suyunu sikip, kabugunu rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede 4 yk. Zeytinyagini ve kiyilmis sarmisaklari kizdirip, tavuk kalçalarını ilave edip, renk verdiriniz.

Renk alan tavuk kalçalarını isiya dayanikli bir firin kabina diziniz. Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabugu rendesini koyup kaynatınız. Küçük bir kassenin içinde ayçiçek yagini ve nisastayi boza kivamina gelinceye kadar karistiriniz 8.Kaynayan tavuk suyuna nisasta karisimini karistirarak ilave edip, tüz ve karabiber ile baharatlandırınız. En son olarak tavuk kalçalarının üzerine kiyilmis taze soganlari, kekigi , kirmizi pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede isittiginiz firinda tavuklar iyice kizarana kadar pisiriniz.

Mantarli Pay - 788

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet Milföy

4 Yemek kasigi Zeytinyagi

2 Adet kuru sogan

10 Adet Mantar

4 Adet Taze Sogan

2 Adet Çarliston biber

3 dis Sarimsak

1 tatli kasigi Toz Seker

1 tatli kasigi Kirmizi Pul Biber

Tuz - Karabiber

Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları , kuru soğanları, taze soğanları , çarliston biberlerini , sarımsakları ayıklayıp, ayrı ayrı tabaklara ince ince kiyiniz, Yayvan bir tavada eytinyagini kızdırıp, içine kiyilmiş kurusoganları ilave edip pembelesinceye kadar kavurunuz. Kuru soğanlar pembelestikten sonra içine sirasiyla kiyilmiş çarliston biberleri, sarımsakları, taze soğanları ekleyip, kavurunuz. Daha sonra kiyilmiş mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz. En son olarak Seker, kırmızı pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandırıp, bir tasım kavurduktan sonra sogumasi için yayvan bir tabaga alın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyup, üzerine sogumus olan harctan koyunuz. Hamurları üçgen olarak katlayıp, kenarlarına bastırınız. Yağlanmış tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz. Önceden 185 derece de isittiginiz fırında böreklerin üzerleri kızarıncaya kadar pısrınız.

Baharatlı Piliç - 789

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet tavuk göğsü

Harcı İçin:

2 yemek kasığı zeytinyağı

1 diş bütün sarımsak

1 tatlı kasığı zencefil

2 yemek kasığı limon suyu

1 tatlı kasığı kimyon

1 tatlı kasığı zerdaçal

1 tatlı kasığı kışnis

1 tatlı kasığı köri

1 tatlı kasığı kırmızı pul biber

1/2 su bardağı yogurt

2 yemek kasığı domates salçası

2 yemek kasığı bal

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğüslerini ortadan ikiye kesiniz. Üzerini bir buçak ucu ile çiziniz.

Harci için; sarımsak hariç tüm malzemeleri bir kasede karıştırınız.

Tavukları harca bulayınız ve buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.

Zeytinyağını ve sarımsakları bir tavada kızdırınız. Marinatta beklettığınız göğüs etlerinin her iki tarafını da kızmış olan sarımsaklı zeytinyağında pisirip , sıcak olarak servis ediniz.

Ispanaklı Krep - 790

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Krep hamuru: 500 gram süt

3 adet yumurta

1 1/2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Harci için:

4 yemek kaşığı zeytinyağı

500 gram ispanak

2 adet pırasa

4 adet taze soğan

3 diş sarımsak

muskat

tuz - karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Harci için: Pırasaları ve taze soğanları, ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Sarimsakların kabuklarını ayıklayıp, halka halka doğrayınız. Taze ispanakları veya suyunu iyice siktiginiz haslanmış ispanakları ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp, içine doğranmış tavukları koyup, renk verdiriniz. Tavuklar renk alınca , içine doğranmış pırasa, taze soğanları ve sarimsakları ilave edip,kavurmaya devam ediniz.

En son olarak kavrulan sebzelerin içine, rendelenmiş muskati, kiyilmiş ispanakları, tuz - karabiberi ekleyip bir tasım kavurduktan sonra atesten alıp, yayvan bir tabağa aldığınız harcı soğutunuz. Derin bir kase içinde unu, yumurtayı , sütü ve tuzu karıştırınız.(Boza kıvamında) Yayvan bir tavaya az margarin koyup, kızdırınız. Yağın fazlasını havlu bir kâğıt veya peçete yardımıyla alınız. Krep hamurundan bir kepeği, kızan tavanın ortasına döküp, yanlarına yayınız. Tek tarafını iyice pisirip, krebin diğer yüzünüden spatula yardımı ile çevirip, pisiriniz. Pisen krepleri , bir tabağı tezgaha ters çevirip, üzerine koyunuz. Harcı kreplerin üzerine önce uzun kenarları daha sonra kısa kenarları kapatıp, yağladığınız borcama açılan kenarları altta kalacak şekilde yerleştiriniz. Servis etmeden önce fırında isitip, sıcak olarak servis ediniz.

Kekikli Soğanlı Kuzu Kebabi - 791

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr. kuzu kusbasi

6 yemek kasığı zeytinyağı

4 adet çarliston biber

4 adet sivribiber

3 adet domates

20 adet arpacık soğan

1 yemek kasığı un

1 yemek kasığı salça

1 yemek kasığı kekik

1 tatlı kasığı kırmızıbiber

tuz - karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabugu soyulmus 2 adet domatesi kúp kúp dograyiniz. Çarliston ve sivribiberleri ayıklayip - dograyiniz. 4 yemek kasigi zeytinyagini bir tencerede kizdirip etleri kavurunuz. Etler rengini alip - suyunu çekince -

soganlari ekleyip - pembelesinceye kadar kavurunuz. Dogranmis biberleri ekleyip - sote ediniz. Un ve salçayi ekleyip - kokusu gidene kadar pisiriniz.

Sicak suyu - dogranmis domatesleri - kirmizibiberi - kekiginin yarisini - tuz ve karabiberi ekleyip - etler yumusayincaya kadar kaynatiniz. Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz. Bir tavada 2 yemek kasigi zeytinyagini kizdirip -

domates dilimlerini ve kekigin kalan yarisini birlikte sote ediniz. Servis tabagina aldiginiz kekikli soganli kuzu kebabini - kizarmis kekikli domatesler ile süsleyip sicak olarak servis ediniz.

Börölce Piyazi - 792

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardagi börölce

1 büyük bas sogan

Yarim demet maydanoz

1 adet limon

2 yemek kasigi sirke

Yeteri kadar tuz, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Börölceleri haslayin.Börölcelerin rahatlikla soyulmasi için bir saat kadar soguk suda bekleterek soyun.

Börölceleri bir kaba alin. Üzerine piyazlik dogranmis sogan, kiyilmis maydanoz, sirke ve tuz ilave ederek karistirin.

Servis tabagina alarak istege göre süsleyip servise sunun.

Zeytinyagli Elma Dolmasi - 793

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yesil elma

1 tatli kasigi dolmalik fistic

1 tatli kasigi kus üzümü

3 adet sogan

1 kahve fincani pirinç

4-5 dal maydonoz

4-5 yaprak nane

1 tatli kasigi toz seker

1 tutam tuz

2 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmis soganlari, fisticlarla birlikte zeytinyaginda pembelesinceye kadar kavurun. Yikanmis pirinci ekleyin. 1,5 kahve fincani su ilave edip pirinçler diri kalacak sekilde pisirin. Seker, tuz, kiyilmis nane ve maydonoz ekleyip karistirin. Limon suyunu da ilave ettikten sonra sogumaya birakin.

Elmalari sivri uçlu ince bir bıçakla oyun. Hazirladiginiz karisimi elmaların içine doldurun. Orta isili firinda 40 dakika pisirin. Soguk olarak servis yapin.

Zeytinyagli Kuru Dolma - 794

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kuru biber ve patlican

1,5 su bardagi pirinç

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi kirmizi biber

1 yemek kasigi nane

1 yemek kasigi biber salçasi

1 yemek kasigi domates salçasi

6-7 bas kuru sogan

1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari dograyip zeytinyaginda kavurun. Domates, biber salçasi, karabiber, kirmizibiber ve nane ekleyip iyice kavurun. Pirinç ve tuz ilave edin. Birkaç kez karistirdikten sonra 1 su bardagi kaynamis su ekleyip biraz demlendirin. Hazirladiginiz iç malzemeyi biber ve patlicanlara doldurun. Tencereye yerlestirip 1-1,5 su bardagi su ilave edin. Orta hararetli ateste 20 dakika pisirin.

Zeytinyagli Havuç - 795

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 orta boy Sogan

5 dis Sarmisak

9 orta boy 1 kg Havuç

3-4 dal Maydanoz

2 yemek kasigi 15 gram Pirinç

8 yemek kasigi 80 gram Zeytinyagi

1 1/2 tatli kasigi Tuz

1 tatli kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ve sarmisagi soyun, sogani yarim daire seklinde ince ince dograyin sarmisagi ise ince kiyin. Tencereye zeytin yagi ve ve dogranis sogani koyun. Kapagi kapatarak kisik ateste 4-5 dakika kavurun. Ince dogranmis sarmisak, tuz, seker ve suyu soganlara ekleyin ve kaynamaya birakin.

Havucusoyun ve 1 santimetre kalinlikta daire seklinde dograyin.

Tencerede pismekte olan karisima ekleyin. Üzerine pirinci serpip kaynayinca atesi kisin. Havuç yumusayincaya kadar, yaklasik 25-30

dakika pisirin. Servis tabagina aldiginizda sogutun ve üzerine maydanoz yapraklarini serpistirirerek servis yapin.

Zeytinyali Enginar - 796

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 tane enginar

2 orta boy patates

2 orta boy havuç

8 bas arpacik sogani

1 su bardagi haslanmis bezelye

3/4 su bardagi zeytinyagi

1 limon

1 yemek kasigi un

6-7 dal dereotu

1 parça limon tuzu

Tuz, Seker

YAPILIŞ TARİFİ

1 lt. suda 1 parça limon tuzu ve 1 tatli kasigi unu eritin. Siyahlasmamasi için enginarlari suyun içine atin. Patates ve havucu küp küp dograyip enginarlarin üzerine ilave edin. Baska bir kapta 1/2 yemek kasigi unu azar azar sulandırarak çirpin, suyu 1 lt.`ye tamamlayin. Diger kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyagi, seker, tuz, arpacik soganlari ilave edin. Su kaynadiktan sonra 20 dakika daha pisirin.

Soguduktan sonra üzerine haslanmis bezelye ve dereotu koyarak servis yapin.

Barbunya Pilaki - 797

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. taze barbunya

2 orta boy soğan

2-3 diş sarımsak

2 orta boy havuç

1 orta boy patates

3-4 tane sivribiber

6 tane orta boy domates

1/2 demet maydanoz

1 limon

1 su bardağı zeytinyağı

4 su bardağı su

Tuz, Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyayı ayıklayın ve 4 su bardağı suda 20 dakika kadar haslayıp, süzün. Süzme suyundan 1,5 su bardağı alın. Limonu sıkıp bir kenara koyun. Yağı kızdırın, ince kıyılmış soğanı iyice kavurun. Küp şeklinde doğranmış patates, doğranmış sivribiber ve havucu ekleyin. Sebzeleri hafif kavurun. Tencereye haslanmış barbunya, rende domates, su, limon, tuz ve şekeri ekleyin. Yirmi dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanozu serpistirin.

Çali Fasulye - 798

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. çali fasulye

2 orta boy soğan

4 orta boy domates

1/2 su bardagi zeytinyagi

1/2 su bardagi su

Tuz, Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ince kiyin. Zeytinyagında soğanları iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karistirin. Su kaynadıktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Kisik ateste 20-30 dakika pisirin.

Zeytinyagli Yaprak Dolma - 799

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy soğan

2 yemek kasigi çam fistigi

2 yemek kasigi kusüzümü

1 orta boy havuç

1/2 su bardagi pirinç

1 su bardagi zeytinyagi

2 su bardagi su

100 gr. yaprak

1 limon

4-5 dal maydanoz

4-5 dal dereotu

4-5 dal nane

Yenibahar, Karabiber, Seker, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yapraklari sicak suda 5 dakika bekletin, avuç içiyle iyice sikip süzün, tek tek ayirip, saplarini koparin. Zeytinyaginin yarisini bir tencereye alip kizdirin, üzerine çam fistigini ekleyin, birkaç dakika kavurun. Soganlari ince kiyip, çam fistiklarinin üzerine ekleyin. Soganlar iyice pembelesinceye kadar kavurun, pirinci ekleyip birkaç kez çevirin, üzerine su ve kus üzümünü ilave edin. Karabiber, seker, tuz ve yenibahari ekledikten sonra iyice karistirin. 5 dakika kadar kaynatin. Tencerenin altini kapadiktan sonra ince kiyilmis maydanoz, dereotu ve naneyi ekleyip, iyice karistirin.

İç alindiktan sonra, yapraklara sarin. Havucu ve limonu dilimleyin.

Tencerenin dibine artan yapraklari yerlestirin, üzerine yagli kagit koyun ve havuçlari, üstüne dolmalari, üste limonlari dizin. En üste bir kapak kapatın, 1,5 su bardagi su ve kalan zeytinyagini üzerinde gezdirip 20

dakika pisirin. Soguduktan sonra servis yapin.

Zeytinyagli Patlican Dolmasi - 800

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. patlican

200 gr. pirinçten hazirlanmis zeytin yagli dolma harci 1/2 çay kasigi tuz

60 ml. (1/4 su bardagi zeytinyagi)

200 gr. konkase domates

1/2 çay kasigi toz seker

125 ml. (1/2 su bardagi) su

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari bas tarafindan kesin. Dista ince bir kabuk birakarak, içini keskin bir bıçakla çizerek kesin. İki avucunuzla ovaliyarak, patlicanin içini disari çıkartin. Birkaç santim boyunda bir kismini kesip, kapak olarak kullanmak üzere bir kenara ayirin. Oyulmus patlicanlari yikayip, süzdürün.

Dolma içini, kapak için bir bosluk birakarak, patlicanlarin içine doldurun.

Üzerine kapagini geçirin, kürdanla kapagi tutturun. Tencerenin altına harci hazırlarken ayırdığınız maydonoz, nane ve dereotu saplarını yerleştirin.

Dolmaları tencereye dizin. Üzerine tuz, zeytinyağı, seker, domates ve suyunu ilave edip, yağlı kağıt örtün. Tencerenin kapagini örterek ağır ateşte 40-45 dakika pısrın. Tencereyi atesten alın. Dolmaları, tencerenin içinde, kapagini açmadan, sogumaya bırakın. Dolmalar soguyunca tencereden alıp, tabaklara aktarın. Zeytinyağlı patlıcan dolmasını soguk olarak servis yapın.

Zeytinyağlı Taze Fasulye - 801

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. taze fasulye

200 gr. (2 orta boy) soğan

200 gr. konkase domates

1 ay kasığı toz seker

125 ml. (1/2 su bardağı) zeytinyağı

(2 su bardağı) su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp ince dilimleyin, yıkayıp süzdükten sonra tencereye yerleştirin, üzerine ince kiyilmiş soğanı ve domatesi koyun. Malzemenin zerine yağlı kağıt örtüp , tencerenin kapagini kapatın. Ağır ateşte , yaklaşık 20 dakika fasulyeler renk değıstirinceye kadar pısrın. Kapagi ve yağlı kağıdı kaldırıp , suyunu ilave edin. Kapagi kapatıp yine ağır ateşte yaklaşık 1 saat pısrın. Yemek pısrınca tencereyi atesten alın. Kapagini açmadan sogumaya bırakın.

Zeytinyağlı Pirasa - 802

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. pırasa

1/2 bardak zeytinyagi

1 fincan pirinç

1-2 adet havuç

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasa temizlenir ve halka halka dogranir. Düdüklü tencereye zeytinyagi konulur, havuçlar küçük küçük dogranir ve tencereye ilave edilerek hafifçe kavrulur. Dogranmis pirasa, karabiber, 1 fincan pirinç ve tuz ilave edilir ve bir kaç kez karistirildikten sonra üzerine 1.5 bardak su eklenerek 10

dakika kisik ateste kapagi kapatilarak pisirilir. Limonla beraber servis yapilir.

Zeytinyagli Biber Dolmasi - 803

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. dolmalik biber

2 su bardagi pirinç

3 adet büyük boy sogan

1 adet domates

2 çorba kasigi domates salçasi

1 çay bardagi kuru üzüm

1/2 demet maydanoz

1 çorba kasigi kuru nane

3 tatli kasigi yeni bahar

1 çay bardagi karabiber

1 çay bardagi kirmizi biber

1 tatli kasigi tuz

2 tatli kasigi toz seker

1 ay bardagi zeytinyagi

YAPILIŞ TARIFI

Sogan ve maydanozu ince kiyin. Domatesi kucuk kup seklinde dograyin.

Pirinci ayikladiktan sonra uzerine sicak su dokup 20 dakika bekletin.

Dolmanin icini hazirlamak icin, sogan, maydanoz ve domatesi siviyyagda kisa bir sure kavurun. Nane, yeni bahar, karabiber, kirmizibiber, tuz ve toz sekeri ekleyip karistirin. Pirinci ilave edin. 2 su bardagi su ekleyip, pilav gibi pisirin. Zeytinyagini ilave edip karistirin.

Dolmalik biberleri yikayin. Uzerlerini kesip, iclerini temizleyin.

Biberleri hazirladiginiz icle doldurun.

Bir tencereye su doldurup kaynatin. Dolmalari delikli bir tencereye ya da tel kevgire dizin. Delikli tencereyi veya kevgiri su kaynayan tencerenin uzerine oturtup, dolmalari buharda pisirin.

Zeytinyagli biber dolmasini soguk olarak servis yapin.

Zeytinyagli Sebzeli Biber - 804

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet patlican

3-4 adet kabak

2 adet kirmizi biber

1 adet sari biber

1 adet yesil biber (dolmalik)

2 adet sogan

4 orta boy domates

3 dis sarmisak

1 ay bardagi zeytinyag

Tuz, karabiber

1 adet kesme seker

1/2 demet kiyilmis maydanoz

1/2 demet feslegen

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani alaca biciminde soyup 1 cm. kalinliginda halka seklinde dograyin.

Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kabak ve biberleri halka seklinde dograyin.

Soganlari kup seklinde kesin. Domateslerin kabuklarini soyup ufak ufak dograyin. Sarmisaklari da ayiklayip kucuk kucuk kesin. Bir tencerede zeytinyagini hafifce kizdirdikten sonra suyunu iyice sikip kuruladiginiz patlican, kabak, biber, sogan ve sarmisagi ekleyip hafifce kavurun.

Domates, tuz, karabiber ve sekeri ilave edip atesin altini hafifce kisarak sebzeler yumusayip yaginda kalana kadar pisirin. Eger suyu kalmamissa 1/2 cay bardagi ilik su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indireceginize yakin maydanoz ve feslegeni de ilave edip 5 dakika daha pisirin. Zeytinyagli karisik sebzeli biber yemegini ilik veya soguk olarak servis yapabilirsiniz.

Zeytinyagli Kabak - 805

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kabak

1/2 demet taze sogan

3 domates

1/2 su bardagi zeytinyagi

1 demet dereotu

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayıp, ortadan ikiye bölün, sonra da her parçayı dörde bölün.

Bir tencerenin içine dizin. Taze soganlari temizleyin, ince kiyin, domatesleri blendirdan geçirin,

limonu sikin. Sogan, domates, zeytinyagi, limonun suyu, seker ve tuzu iyice karistirin, kabaklarin üzerine yayin.

Tencerenin kapagini kapatip, kisik ateste, kabaklar yumusayana kadar pisirin. Ocagi kapattikten sonra, dereotunu ince kiyin, yemege karistirin.

Soguk servis yapin.

Zeytinyagli Lahana Dolmasi - 806

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orta boy gevsek yaprakli lahana

2 su bardagi pirinç

1 su bardagi zeytinyag

1 çorba kasigi çam fistigi

2 çorba kasigi kus üzümü

1 çorba kasigi kuru nane

8-10 sogan

8-10 dal maydanoz

1 çay kasigi toz seker

1 çay kasigi tarçin

1 çay kasigi yenibahar

8-10 dal dereotu

1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye incecik kiyilmis sogan, fistik, tuz ve yagi koyunuz. Hafif hararetli isida agzi kapali olarak 10 dakika pisiriniz. 3 su bardagi kaynar su, seker, kus üzümü ilave edip bir tasim kaynayinca ayiklanmis ve yikanmis pirinci içine saliniz. Bes dakika orta hararetli isida kaynatip isisini azaltarak 20-25 dakika pisiriniz. Kiyilmis maydanoz, dereotu, nane, tarçin, yenibahar ilave edip karistiriniz.

Yapraklari haslayip istenilen büyüklükte kesiniz. Masa üzerine yayarak üzerine yeteri kadar iç koyup muntazam sariniz. Tencereye maydanoz ve dereotu saplari yerlestirip dolmalari diziniz. Üzerine suyunu döküp yarim limon sikiniz. Hafif hararetili isida suyunu çekip yumusayincaya kadar pisiriniz. Kabinda sogutup servis tabagina muntazam dizerek sekillendirilmis limon dilimleri ve maydanoz dallari ile süsleyiniz.

Zeytinyagli Ala Sebze - 807

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy sogan

350 gr. patlican

1/2 kg. kabak 1/2 kg. domates

1 yesil çarliston biber

1 kirmizibiber

4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.)

2 dis dövülmüs sarmisak

3 çorba kasigi taze kiyilmis feslegen

2 çorba kasigi taze veya kuru kekik

2 çorba kasigi maydanoz

2 çorba kasigi taze nane

2 çorba kasigi domates püresi

2 taze sogan

YAPILIŞ TARIFI

Soganlari yarim halkalar halinde dograyin. Patlicanlari önce dörde kesin, sonra iri küpler halinde dograyarak, tuzlu suda bekletip yikayin. Kabaklari robotta dilimleyin. Domateslerin kabuklarini çıkartin ve büyük küpler halinde kesin. Çarliston biberleri uzun seritler halinde kesin. Zeytinyagini tencerede isitin, taze sogan ve sarmisaklari 5 dk. kadar kavurun. Soganlar yumusamali, ancak renkleri koyulasmamalidir. Kavrulmus soganlara diger bütün malzemeleri ilave edip 2-3 dk. sote edin.

Tencerenin kapagi kapali olarak 30-40 dk. kadar orta ateste pisirin. Sicak veya soguk servis yapabilirsiniz

Baklali Enginar - 808

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 enginar

1 limon

5 bardak su

1 yemek kasigi un

500 gram iri taze bakla

1 orta boy sogan

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi limon suyu

2 tatli kasigi toz seker

tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarim limonun suyunu ve unu koyun, karistirin. Enginarlarin dis yapraklarini kopartin, saplarini kesin, ortasindaki tüyleri biçak ve bir kasik yardimi ile alin, bekletmeden yarim limon ve kararmamalari için her taraflarini ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayiklayin, tanelerin bir yüzlerini biçakla çizirin, yıkayin. Soganin kabugunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarlari, baklaları, iki yarim sogani, 2 kasik zeytinyagini, içinde enginarlarin beklemis oldugu limonlu unlu sudan 1 bardagin, limon suyunu, sekeri, tuzu, karabiberi koyun, agirlik yapmasi için üzerlerine porselen bir tabagi ters çevirip kapatın. Tencereyi atese oturtun, kaynadiktan sonra atesi kisip en az yarim saat pisirin. Bakla ve enginarlar yumusayip pistikten sonra tencereyi ocaktan alin, soganlari çıkartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis tabagina alin, kalan 2 kasik zeytinyagini üzerlerine gezdirin, kiyilmis dereotu serpip sofraya getirin.

Terbiyeli Kuzu Kapama - 809

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 parça Kuzu Kapama

100 gr. tereyagi

2 orta boy kuru soğan

2 çay kasigi sarmisak sos

1 çorba kasigi Un

5 su bardagi ilik su

2 orta boy patates

1 orta boy kök kereviz

3 havuç

1 demet pazi

1 demet taze soğan

1 marul veya kivircik salata

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

1 çorba kasigi tuz

1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un

1/2 limonun suyu

Terbiye için:

2 yumurta sarisi

2 çorba kasigi Un

1/2 limon suyu

1 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani soyup kusbasi dograyin. Tereyagında soganlari kavurun.

Kapama parçalarını ekleyip etler kendi suyunu birakincaya kadar orta ateste 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavas yavas tencereye ekleyin. Kapagi kapali olarak orta ateste bir buçuk saat pisirin. Etler yumusamaya baslayınca tozsekeri ve tuzu koyun. Iyice pistiginde havuçlari, dörde bölünmüş marul yapraklarını, dogranmis taze sogani, ve pazi yapraklarını ekleyin. 5 dk.

daha pistikten sonra parmak seklinde dogradiginiz patatesleri, elma gibi soyulmus ve dogranmis enginar kökünü de katip 15 dk. daha pisirin..

Atesten indireceginiz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin.

Terbiye malzemesini iyice karistirin. Kaynamakta olan kuzu kapamanin suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karistirin ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasim kaynatin. Atesten alin.

Sis Köfte - 810

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr. kiyma

1 adet sogan

2 dis sarmisak

2 dilim ekmek içi

1/2 demet maydanoz

1 çorba kasigi margarin

8 adet biber

Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı derin bir kaba alin. Sogani rendeleyin. Sarmisagi havanda dövün.

Islatip suyunu siktinginiz ekmek içi, tuz, karabiber, kimyonla beraber kiymaya ekleyin. Margarini, ince

kiyilmis maydanozu da katin. Iyice yogurun. Daha sonra sislere geçirin. Biberleri de ayni sekilde sislere takin.

Izgarada kizartin

Hünkar Begendi - 811

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kuzu (ya da dana eti)

3 orba kasigi margarin

150 gr. kasar peyniri

1,5 su bardagi sü

3 orba kasigi un

4 adet patlican

2 adet domates

1 adet sogan

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir orba kasigi margarin ve eti tencereye koyup, hizli ateste kavurun.

Yemeklik dogradiginiz sogani ilave edip, biraz daha kavurun, domateslerin kabugunu soyup küçük küçük dograyin ve biraz su ilave edip kanstirin, pismeye birakin. 4 adet patlicani ateste közleyin, kabuklarini soyup limonlu su içine atin. Servis yapacaginiz zaman, 2 çorba kasigi margarini derince bir tavaya koyup, 3 kasik un ilave edin ve pembelesinceye dek kavurun. Sudaki patlicanlari iyice sikip buna ilave edin ve kisik ateste, tahta bir kasikla ezerek yedin. Kasar rendesi koyarak biraz daha pisirin.

Daha önce pisirip bir kenarda beklettiginiz kebabi servis tabagina alin, yaninda begendi ile servis yapin.

Izgara Tavuk Budu - 812

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 tavuk budu

4 yemek kasigi ketçap

2 yemek kasigi Worcestershire sosu

1/2 küçük soğan, iyice doğranmış

25 gr şeker

1 yemek kasigi limon suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Marinati hazırlamak için ketçap, Worcestershire sos, soğan, şeker ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın. Tuz ve kırmızı biberle tatlandırın. Karışımı butların üstüne fırçayla sürün. Butları marinattaki içinde buzdolabında 8 saat dinlendirin. (Aşçının önerisine bakın)

Mangali isitin. Butları marinattan alıp 15-20 dakika pişirin. Pişirme sırasında üstlerine fırçayla marinattan

sürün.

Butları sıcak bir servis tabağına aktarip üstlerine kalan marinati döküp, servis yapın.

İtalyan Usulü Böbrek - 813

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 kuzu böbreği, yağları alınmış

25 gr margarin veya tereyağı

1 yemek kasigi ayçiçek yağı

1 büyük soğan, ince doğranmış

1 dis sarimsak, ezilmis

1 büyük dolmalik kirmizi biber,dogranmis

100 gr mantar, dilimlenmis

125 ml et suyu

4 domates, kabuklari soyulmus ve dogranmis

1 çay kasigi damates salçasi

1/2 çay kasigi kekik

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

parçalara ayirin.

Büyük bir tavada margarin ve çiçekyagini kizdirin. Böbrekleri bir kere çevirerek 3 dakika kizartin. Böbrekleri delikli bir servis kasigiyla alip bir kenara koyun.

Sogani ve sarimsagi tavaya koyup ara sira karistirarak 5 dakika kizartin.

Kirmizi biber ve mantari ekleyip, yine ara sira karistirarak 3 dakika daha pisirin. Et suyu, domates, domates salçasi ve kekigi ekleyin. Tuz ve biberle tadini ayarlayin. Zeytinleri üstüne koyup, böbrekleri ekleyin.

Tavanin kapagini kapatın 10 dakika, böbrekler yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayip hemen servis yapin.

Kalıpta Maydanozlu Tavuk - 814

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Agirliginda

1 Küçük Sogan, Dörde Bölünmüş,

1 Defne Yapragi

Tuz ve Karabiber

1 Yemek Kasigi Toz Jelatin

3 Yemek Kasigi Soguk Su

2 Kati Yumurta, Dogranmis

40 gr Iyice Dogranmis Maydanoz

YAPILIS TARIFI

850 ml.’lik bir metal kalibi soguk suyla islatin ve buzdolabina koyun.

Tavugu, sogan ve defne yapragiyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soguk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandirip bir tasim kaynatin. Üste çıkan köpükleri alın, üstünü kapatip 45. dak. pisirin. (Tavuga bir sis veya çatal batirildiginda berrak bir su akmali).

Pisme suyunun 600 ml.’sini ayirin

Tavugun derisini ve kemikleri ayirip, esit parçalar halinde kesin.

Jelatini suya döküp 5 dak. süngerlesinceye kadar birakin. Kaseyi bir tencerenin içinde sicak suda birakin 1-2 dak. jelatin çözülünceye dek karistirin. Tavuk suyunu tuz ve biberi ekleyip tatlandirin.

Bir kasede tavugu haslanmis yumurtalarla dikkatlice harmanlayin.

Maydanozun 2/3’ünü ekleyip karistirin.

Tavuk karisimini sogutulmus kaliba yerlestirin. Jelatinle kalibi doldurun.

Kalan jelatine kalan maydanozu ekleyip karistirin.

Kalibi ve maydanozlu jelatini ayri ayri buzdolabina koyup 6 saat veya bir gece sogutun.

Karidesli Makarna - 815

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Burgu Makarna

500 gr Ayiklanmis Karides

1 Su Bardagi Domates Ezmesi

1 Taze Sogan

1 Dilim Limon

2 orba Kasigi Zeytinyagi

2 orba Kasigi Kasar Rendesi

1 orba Kasigi Galeta Unu

2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz

Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

YAPILIS TARIFI

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 10 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alin.

Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alin. Karidesleri ilave edin.

Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Kirmizi Biberli Tavuk - 816

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 parça tavuk, derili

15 gr margarin veya tereyagi

500 gr sogan, ince dogranmis

1 dis sarimsak, ezilmis

1 yemek kasigi tatli toz kirmizi biber

Tuz ve karabiber

150 ml tavuk suyu, kaynar halde

150 ml krema

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 C'ye isitin.

Büyük ve derin olmayan bir güveçte margarini eritin. (Kap atese dayanikli ve tavuklar bir tek düzeyde kozacak kadar büyük olmalı.) (Aşçının önerisine bakın.) Sogan ve sarimsagi ekleyip güvecin kapagini kapatın.

Yaklasik 45 dak., sogan ve sarimsak kahverengi bir püre haline gelinceye kadar, pisirin.

Hafifçe atesi yükseltin. Tavuk parçalarını, kırmızı biberi tuz ve karabiberi ekleyin.

Güvecin kapagini kapatıp yemegi firinda 45 dak. pisirin. Zaman zaman, tavuk kurumaya yüz tuttukla sıcak olarak tavuk suyundan ekleyin.

Kremayı bir kapta isitin, ama kaynatmayın. Tavugun üstüne döküp taze soganla süsleyin ve servis yapın

Köfteli Makarna - 817

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Yumurtali Spagetti

250 gr Dana Kıyma

1 Sogan

1 Yumurta

2 Çorba Kasigi Et Suyu

2 Su Bardagi Domates Ezmesi

2 Çorba Kasigi Bayat Ekmek İçi

2 Çorba Kasigi Zeytinyagi

3-4 Dal Maydanoz

1 Çorba Kasigi Kasar Rendesi

1 Tutam Taze Feslegen veya Nane, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi, kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kiymayi ilave edip yogurun. Fındik byklgnde köfteler yapin. Izgarada kizartin.

Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yag ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin.

Makarnayi tuzlu suda diri kivamda haslayin. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklariyla süsleyip sicak olarak servis yapin.

Körili Sebze - 818

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Patates

2 Havuç

2 Kabak

1 Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Taze Yesilbiber

2 orba Kasigi Siviyyag

1 ay Kasigi Kimyon

1 Parça Karnabahar iegi

1 orba Kasigi Bezelye

1 orba Kasigi Köri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip soyun. Iri küpler halinde dograyin. Havuçlari kp seklinde dograyin. Kabak ve sogani dilimleyin. Sarimsagi dövün.

Siviyyagi tavada kizdirip kimyon ve dogranmis yesil biberi ekleyin. Bir kaç

saniye çevirerek kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip karistirin. Köriyi ilave edip bir kaç dakika sote edin. Sebzeleri ekleyin ve üzerine 1 su bardagi su dökün. Atesi kisip kapagini kapatın.

Sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Taze marul yapraklari ile süsleyip servis yapin.

Limonlu Dana Biftegi - 819

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet ince dana biftegi, her biri 100 175 g. 40 g. tereyagi 150 ml tavuk suyu tableti

1/2 limonun ince rendelenmis kabugu

1 limonun suyu

2 çay kasigi dogranmis taze adaçayi yapragi veya 1 çay kasigi kuru adaçayi yapragi

tuz ve karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:

Adaçayi yapraklari Limon dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 110 C'ye isitin.

Bir tavada tereyagini eritin. Yag kizinca dana bifteklerim her iki yüzlerini de 2-3 dak. altin sarisi bir renk alincaya dek pisirin.

Dana etlerim bir servis tabagina alip firinin içinde sicak tutun. Tavuk suyunu tavaya koyup, limon kabugunu, suyunu ve adaçayi yapraklarim ekleyin. Bir tasim kaynatin. Karisimi agir ateste 4-5 dak. kaynatin. Tuzunu biberini ilave edin.

Hazirlamis oldugunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaçayi yapraklari ile süsleyip servis yapin.

- 820

Mantarli Pilav - 821

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan

1 Yemek Kasigi Sivi Yag

100 gr. Pirinç (1/2 su bardagi)

400 gr. Mantar

1+1/2 Su Bardagi Et Suyu

2 Yemek Kasigi Kasar Peyniri (rendelenmis)

Kiyilmis Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyin, sivi yagda pembelestirin. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin.

Mantarlari ince ince dograyin. Et suyu ile pirince ilave agzini kapatın. Pilavi 20 dakika kisik ateste pisirin.

Tuz, karabiber ile tatlandırın. Üzerine peynir ve maydanoz serpistirip servis yapın.

Maydanoz Soslu Tavuk Sarma - 822

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Tavuk Biftek (125'er gr.)

3 Yemek Kasigi Kiyilmis Maydanoz

1 Yemek Kasigi Hardal

1 Tatli Kasigi Sivi Yag

1 Su Bardagi Tavuk Suyu

Tuz , Karabiber

300 gr. Haslanmis Patates

1 Tatli Kasigi Nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk biftegi tuzlayip biberleyin. 2 yemek kasigi maydanozu hardal ile karistirip bifteklerin üzerine sürün, daha sonra biftekleri rulo yapin.

Rulolari 1 tatli kasigi sivi yagda kizartin. Tavuk suyunu ilave edip 20 dakika pisirin.

Sosa soguk su ile eritilmis nisasta katip bir tasim pisirin. Tuz, karabiber ve kalan maydanozu ekleyin.

Haslanmis patatesle birlikte servis yapin

Nohut Güveç - 823

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Nohut

2 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 Dogranmis Kuru Sogan

2 Büyük Patlican

3 Kirmizibiber

2 Büyük Patates

2 Dis Sarmisak

Pul biber, Yenibahar

Tuz, Karabiber

2 Çay Kasigi Zeytin Ezmesi

2 Çay Kasigi Domates Püresi

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari aksamdan islatin. Süzüp 10 dakika pisirin ve tekrar süzün.

Patlicanlari dilimleyip tuzlayin. Yikayip kurulayin. Dogranmis sogani zeytinyaginda kavurun.

Patlican, biber ve domatesleri kizartin.

Nohut ve sebzeleri güvece kat kat dizin. Sarimsak, pul biber ve yenibahari ekleyin.

Zeytin ezmesi, domates püresi ve 2 yemek kasigi suyu karistirip güvece ilave edin. Su ekleyip kapagini kapatın. 190 derece firinda 1.5 saat pisirin.

Servis yapin.

Pastirmali Lahana - 824

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 parça çemensiz pastirma, 1 cm incelikte kesilmis, her biri yaklasik 100 gr

40 gr margarin veya tereyagi

500 gr eksi elma, kabuklari soyulup dilimlenmis

3 yemek kasigi tavuk suyu

500-750 gr beyaz lahana, dogranmis

1-2 çay kasagi kimyon

150 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin.

Büyük bir tavada margarinin yarisini eritin. Yag kizinca pastirmalari ve elmalari ekleyip, elmalar yumusayincaya dek 5-10 dk. karistirarak kizartin. Tavuk suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatin.

Bu sirada kalan margarini bir tencerede eritin ve lahanalari ekleyip, karistirin. Tencerenin kapagini örtüp lahanalari 5 dakika pisirin. Ara sira lahanalar yapismasin diye tencereyi sallayin.

Tencereyi atesten alip, kimyon ve yogurdu ekleyin, iyice karistirin.

Karabiberle tatlandirin.

Lahanalarin yarisini güvece koyun. Üzerine pastirmali ve elmali karisimi ekleyin. Kalan lahanayla

üstünü kapatın. Güveci

agzi kapalı olarak fırında 30 dakika pısrın. Güveçteki malzemeyi iyice harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

ASÇININ ÖNERİSİ

Pastirmali Tarak Kebabi - 825

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr dondurulmuş veya taze tarak, ikiye bölünmüş 150 ml tavuk suyu

Tuz ve karabiber

3 yemek kasığı doğranmış taze maydanoz

1 diş sarımsak, iyice doğranmış

10 ince dilim çemensiz pastırma

40 gr tereyağı, eritilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Ayıklanmış tarakları bir tencereye koyup balık suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Orta ateşte bir tasım kaynatın. Ateşi kısıp tencerenin kapagını kapatarak 5

dakika pısrın. Karidesleri iyice süzün ve kurulayın.

Düz bir tabakta maydanoz ve sarımsağı karıştırın. Tarakları bu karışıma iyice batırıp bir kenara kaldırın.

Izgarayı yüksek ateşte ısıtın. Tarak ve pastırma dilimlerini sislere geçirin.

Sisleri izgaraya koyup üzerlerine fırçayla erimis tereyağını sürün. 10-12

dakika devamlı çevirerek izgarada pısrın.

Servis tabagina aldıktan sonra limon parçalarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

- 826

Pirinçli Omlet - 827

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay Bardagi Pirinç

3 Yumurta

1 Tatli Kasigi Zeytinyagi

3 Çorba Kasigi Kasar Rendesi

2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz

1 Tutam Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynamis tuzlu suda pirinci pisirin. Süzüp zeytinyagi ekleyin. Firini 180 dereceye ayarlayin.

22 cm çapındaki bir kalibi yagli kagitla döseyin. Çirpilmis yumurta, maydanoz, kekik, peynir ve 1 tutam tuzu karistirin. Pirinci ilave edip karistirarak teflon kaliba dökün.

Firina verip 15 dakika pisirin. Üzerinin fazla kizarmamasina özen gösterin.

Provans Usulü Tavuk Gögsü - 828

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tavuk gögsü, herbiri 175 gr derisi soyulmus,

25 gr un

Tuz ve karabiber

2 yemek kasigi ayçiçek yagi

50 gr margarin veya tereyagi

1-2 dis sarmisak, ikiye kesilmis

400 gr konserve kp domates

2 taze sogan, dogranmis

2 ay kasigi domates salçasi

1/2 yesil biber, kp halinde kesilmis

1/2 çay kasigi kurutulmus kekik

1 yemek kasigi dogranmis taze

maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 110 C'ye isitin.

Tavuk gögüslerini 2 yagli kagidin arasina koyup 1 cm. kalinliga gelinceye kadar dövün. Bir kagit havlu ile dvlms tavuk gögüslerini iyice kurulayin.

Unu düz bir tabaga koyup tuz ve biberi ekleyin. Tavuklarin iki tarafini una batiriri.

Büyük bir tavada ayiekyagi ve margarini isitin. Yag kizinca sarimsaklari koyup 1 dak. kizartin, sonra delikli bir kasikla ikartin.

Tavuklari tavaya koyup sarimsakli yagda her iki taraflarini da 3-5 dak.

kizartin. (AŐinin önerisine bakın.) Tavadan alip kagit havlu ile yagini alip firinda sicak tutun.

Yagin ogunu tavadan dökün. Maydanoz hariç bütün malzemeyi tavaya ekleyin. Domateslerin suyunu da katin, iyice karistirip, bir tasim kaynatin.

Tuz ve biberle tatlandirin. Agir ateste ara sira karistirarak 5 dakika pisirin.

Firinda sicak tuttugunuz tavuk gögüslerini tekrar tavaya koyup 5 dakika domates sosunun içinde pisirin. Maydanozla süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Sebze Tava - 829

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Patates

1 Adet Havuç

1 Adet Sogan

1 Adet Kabak

1 Demet Maydanoz

Mercankösk

Tarhur

Feslegen

1-2 orba Kasigi Misi Unu

1 Tatli Kasigi Zeytinyagi

Tuz

YAPILIŞ TARIFI

Patates, havuç, sogan ve kabagi yıkayıp temizleyelim. Maydanoz, mercankösk, tarhun, feslegen ve sebzeleri buharda veya çok az suda haslayalım. iyice pistikten sonra sebzeleri tahta kasikla ezerek püre haline getirelim.

Yagsız bir tavaya bir tatli kasigi zeytinyagi koyalım. Iyice kızdıralım.

Hazırladığımız sebzeli karisimdan tavaya bir kepçe kadar alalım. Sekil verebilmek için sebzenin içine bir miktar misir unu veya galeta unu ilave edelim.

Sebzeleri tavada devamlı karıstıralım. Karisimin bir süre sonra katılastigini ve sebzelerin birbirine yapıstigini göreceksiniz.

Sebzeler mücver seklini aldıgında alt üst ederek iki tarafını da kızartalım.

Dilediğimiz miktarda kızardığında tabaga alarak garnitürlerle zenginlestirip ana yemek olarak servis yapalım

Sebzeli Omlet - 830

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

175 gr soğan

1 yemek kasığı sivi yağ

1 diş sarımsak

1 orta boy kırmızı biber

1 orta boy yeşil biber

450 gr domates

6 yumurta

biraz kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya zeytinyağını koyun. Doğranmış soğanı içine ekleyip, rengi değişip, yumuşayınca kadar orta ateşte kavurun.

Diğer tarafta sarımsağı dövün ve tavanın içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük doğrayın ve onu da tavaya ilave edin.

Sık sık karıştırarak 6-7 dakika kadar pisirin

Domatesleri soyup çekirdeklerini ayırdıktan sonra ufak ufak doğrayın. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin.

Bir kaptaki yumurtaları hafifçe çırpın ve maydanoz ile diğer baharatları da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardımıyla yumurtanın her tarafa karışmasını ve iyice pismesini sağlayın. Karışını katılaşip, altın rengini alıncaya kadar pisirin.

Omlet piştikten sonra ince ince kiydiğiniz maydanozları üzerine serpererek, bir dilim taze ekmeğin esliğinde servis yapın.

Sebzeli Tartlar - 831

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

175 gr yufka

7 gr yağ

1 ay kasigi zeytinyagi

50 gr brokoli

50 gr karnabahar

50 gr havuç

175 gr kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı iki kat halinde serip, 15 cm. apında yuvarlaklar kesin.

Tereyağını sıvı yağ ile karıştırıp 4x8 cm. boyutlarında ufak tart kalıplarının içini yağlayın.

Yufkaların altını üstünü yağlayıp kalıplara serin.

200 derecede, yufkalar altın sarısı bir renk alana kadar fırınlayın.

Brokoli ve karnabaharı küçük çiçeklere ayırın. Havuçları dilimleyip 10

dakika buharda haşlayın.

Sebzelerin üzerine 50 gram labne peyniri ekleyin. Her kalibin içine önce peynirin geri kalanını sonra da sebzeleri koyarak servis yapın.

Hamurisi yiyeceklerin, pilav ve makarnanın yanında ayrıca tatlı yemeyin.

Sote Tavuk - 832

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

275 gr kemiksiz tavuk eti, ufak parçalara bölünmüş 2 yemek kasigi soya sosu

1 yemek kasigi su

1/4 çay kasigi zencefil

2 ay kasigi mısır unu.

2 yemek kasigi ayçiçek yağı

3 taze soğan, doğranmış

1 küçük yeşil biber, küp halinde kesilmiş

100 gr mantar, doğranmış 1/2 küçük veya 1/4 büyük karnabahar, küçük çiçeklere ayrılmış

4 yemek kaşığı su veya tavuk suyu, kaynar halde

2 domates, dilimlenmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kasede soya sosunu, suyu zencefil ve mısır ununu karıştırın. Tavuk parçalarını içine batırıp bu sosla iyice kaplanmalarını sağlayın.

Bir tavada 1 yemek kaşığı yağı orta ateşte iyice kızdırın. Tavukları kızgın yağda sık sık karıştırarak bir dakika sote edin. Bir tabağa aktarip fırında sıcak tutun.

Kalan yağı orta ateşte tekrar kızdırın. Taze soğanı, yeşil biberi mantarları ve karnabaharı ekleyip 1 dakika, yine sık sık karıştırarak sote edin. Suyu veya tavuk suyunu sıcak olarak ekleyip 2-3 dak. pişirin.

Tavukları tekrar tavaya koyun. Tuz katıp, domatesleri ekleyin ve 1 dakika orta ateşte ısıtıp servis yapın.

Sögüs Dil - 833

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet tuzlanmış sigir dili, yaklaşık 2 kg

1 soğan, kalın doğranmış

2 havuç kalın dilimlenmiş

1 defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Dili büyük bir kaba koyup, üstünü soğuk suyla kaplayıp 12 saat geceden suda bırakın.

Dili süzüp, tartın. 500 g. basına 30 dak. pişirme süresi olacak şekilde pişirme süresini hesaplayın. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soğuk su ilave edin. Bir tasım kaynatın. Ateşi

kisip 5 dak.

haslayin. Suyunu süzün.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soguk su koyup sogani havucu, defne yapragini ve tane karabiberleri katin. Bir tasim kaynatin. Agir ateste hesapladiginiz süre kadar pisirin. (Aşçının önerisine bakın.) Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarip sogumaya birakin. 5 Sogumus dili bir tahtanın üstüne koyup, yukardan baslayarak

derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kıkirdaklarını ayirin.

Dili ters yüzüne çevirip, kivririp bir yuvarlak haline getirin. Sonra o sekilde 18 cm.'lik bir kek kalibinin içine yerlestirin.

Pisme suyundan kek kalibinin kenarlarına gelecek sekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalibin içine sigacak sekilde dil yerinde dursun diye bir tabak koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırligi tabagin üstüne koyi kalibi gecedan buzdolabına kaldirin.

Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kaliptan ayrılmasını saglayin.

Sonra kalibin altını sicak suda birkaç saniye tutun. Kalibin üstüne servis tabagını ters çevirip dil tabaga alın.

Soguk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

Yalanci Kizartma - 834

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

½ Çay Bardagi Su

8 Adet Çarliston Biber

8 Adet Taze Kirmizi Biber

4 Adet Domates

300 gr Light Yogurt

3-4 Dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların kabuklarını kazıyıp halka şeklinde doğrayın ve cam bir kaba yerleştirin. Yarım çay bardağı su ekleyip kabin üzerini folyo ile kapatın.

Önceden 230 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Biberleri közleyin. Kabuklarını soyup kabuklarla birlikte servis tabağına yerleştirin.

Rendelenmiş domatese biraz tuz serpip 1 çorba kaşığı zeytinyağı ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişirin.

Sarımsakları dövüp yogurda ekleyin.

Sebzelerin üzerine önce sarımsaklı yogurt döküp domates sosu gezdirin.

Not: Yalancı kızartmayı derseniz soğuk da servis yapabilirsiniz.

Yer Fıstıklı ve Acılı Tavuk - 835

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tavuğun kemiksiz but ve göğüs etleri

3 dolmalık biber

1 yumurta

2 soğan

1 havuç

2 taze soğan

2 çuska biber

2 diş sarımsak

4 çay kaşığı nişasta

1-2 çorba kaşığı soya sosu

1 çay bardağı su

1 orba kasigi sarap

2 ay kasigi tuz

2 ay kasigi tozseker

Yarim tavuk bulyon

1 ay kasigi sirke

YAPILIŞ TARIFI

Tavuk etlerini küçük kusbasi dograyin. Taze soganlari temizleyip ince ince kiyin. Havuçlari halka halka dograyin. Dolmalik biberleri dörde kesip ince dograyin. Sogani soyup iri iri dograyin. Fistiklari soyup ikiye ayirin.

Sarimsaklari soyup halka halka kiyin.

Tavuk etlerini 1 çay bardagi su ve yumurta aki ile karistirin. Sonra yumurta sarisi ekleyip harmanlayin. Tuz, ufalanmis bulyon, 1 çorba kasigi sarap ve nisasta ilave edip karistirin.

Tencerede 2-3 orba kasigi yagi kizdirin. Tavuklari ilave edip hafif pembelesinceye kadar kizartin. Kevgirle bir tabaga alin. Taze ve kuru sogan, sarimsak ve biberi tavada kalan yagda biraz kavurup etlerle ekleyin. Havuç ve biberleri tavuk etlerine ilave edip hepsini birlikte bir kez daha tavada 2-3 dakika kavurun.

Tavayi atesten alip kavrulmus etlerin üzerine çok az sirke, sarap, tuz ve tozseker serpin. Fistiklari ekleyip karistirin

ve servis yapin.

Yogurtlu Kizarmis Tavuk - 836

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet pismeye hazir tavuk, yaklasik 2 kg.

1 dis sarimsak, bir tutam tuzla ezilmis

2 yemek kasigi dogranmis taze nane

1 yemek kasigi kimyon

2 ay kasigi seker

1 ay kasigi zencefil

1 ay kasigi tuz

1/2 çay kasigi toz aci kirmizi biber

1/2 çay kasigi zerdeçal

500 gr yogurt

Pilav, servis için

Taze nane, süslemek için

YAPILIS TARIFI

Tavugu yıkayıp iyice kurulayın. Tavugu alacak büyüklükte bir kabin içine yerlestin.

Yogurdun 150 gr ini bir kenara ayırın. Kalan malzemenin tümünü bir kaptaki karıstırın. Karisimi tavugun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabında marine edin. Zaman zaman Marinati kasıkla tavugun üzerinde gezdirin.

Ertesi gün firini 190 C'ye isitin. Tavugu bir güveç kabına koyup (Aşının önerisine bakın) stne marinattan dökün. Güveci kapatıp tavugu 1,5-2

saat fırında kızartın. (Tavuga bir sis veya atal batırıldığında berrak bir su akmalı) Kızartma süreci boyunca tavugun üzerine ara sıra marinattan sürün.

Tavugu güveç kabından çıkartıp sıcak tutun. Kabin içindeki sulari bir tencereye dökün. Geri kalan yogurda da ekleyip hızlıca çirpin.

Eger pilav ile sunuyorsanız, tavugu pilavin üstüne koyup, üzerine yogurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

Yürekli Güveç - 837

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 kuzu yregi, toplam 750 gr

25 gr margarin veya tereyagi

1 büyük havuç, küçük esit parçalara bölünmüs

2 kereviz sapi küçük esit parçalara bölünmüs

1/2 yesil veya kirmizi biber, küp halinde kesilmis 1 büyük soğan, dogranmis

300 ml sicak tavuk suyu

1 defne yapragi

Tuz ve karabiber

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

Yürekleri kurulayip 1 cm. kalinliginda kesin.

Margarini orta boy bir tencerede eritin. Yag kizinca havucu, kerevizi, küp biberleri, sogani katip orta ateste 5 dak. karistirarak pisirin. Yürek parçalarini da ekleyip 2-3 dakika daha pisirmeye devam edin.

Tavuk suyunu, defne yapragini, tuz ve biberi ekleyin. Bir tasim kaynatin.

Tencerenin kapagini kapatip agir ateste 1.5 saat pisirin. Bu sürenin sonunda defne yapragini çıkartin.

Küçük bir kapta unu biraz soguk suyla karistirin. Tenceredeki pisme suyundan ilave edip unlu bulamaci yine karistirarak tencereye katin.

Güveci agir ateste 2-3 dakika daha pisirin. Salçasini tuzunu ve biberini katip birkaç dakika daha pisirdikten sonra halka biberlerle süsleyip servis yapin.

Ananas Salatasi - 838

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

25-50 gr seker

150 ml su

150 ml beyaz sarap

2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin.

Sarabi ekleyip sogumaya birakin.

Ananasların bas yapraklı kısmını bırakıp 3 kısma ayırın. Keskin bir bıçak kullanarak dikkatlice dış kabuktan 1 cm kalacak şekilde ananasın iç kısmını kesin. Kestiginiz parçayı küp küp kesip yarım üzümlerle birlikte suruba karıştırın.

Servis yapmak için: Ananas kabuklarını servis tabaklarına koyup meyvelerle doldurun. Kasıkla suruptan üzerine döküp üzerini kapatıp en az 1 saat buzdolabında tutun. Konserve ananas kullanıyorsanız servis için ayrı kap bulundurun.

- 839

- 840

Elma İçinde Kizilcik Serbeti - 841

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 küçük portakalın kabuğu, ince doğranmış

2 yumurta beyazı

6 yeşil tatlı elma

2 yemek kasığı limon suyu

Elma yaprakları, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Kizilcik marmeladını süzgeçten geçirip bir kaba aktarın. Portakal kabuğunu ekleyip iyice karıştırın ve 30 dakika buzdolabında tutun.

Baska bir kaptaki yumurta beyazlarını çirpik kızılçik karışımına ekleyin.

Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karışım kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.

Derin dondurucudan çıkartıp bir kenara koyun ve yumusayincaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çıkardiginiz kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.

Serbeti derin dondurucudan çıkartıp 30 dakika oda sicakliginda tutun.

Bu sirada dipten 1 cm kalacak sekilde elmaların içini oyun. Elmaların içine hemen firayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabinda tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklariyla süsleyip ayri tabaklarda servis yapin.

ASININ NERISI:

Limonlu Kek - 842

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr Margarin

1 Bardak Seker

1 1/2 Bardak Un

1/2 Kahve Kasigi Tuz

3 Adet Yumurta

3 ay Kasigi Kabartma Tozu

2 Kahve Kasigi Vanilya

1 Adet Limon Kabugu (Rende

YAPILIS TARIFI

Margarin, seker ve tuzu çirpma teli ile köpük olana kadar çirpin.

Yumurtalari teker teker katarak yedirin. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabugunu harmanlayarak karisima katin, karistirin. Kek kalibini yaglayin. Karisimi dökerek kizdirilmis firinda 45 dakika pisirin **iftlik Kebabi - 843**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu eti
3 orba kasigi yag
3 adet domates
maydanoz
sogan
dereotu
kekik
biber
tuz

YAPILIS TARIFI

Eti, halka halka dogradiginiz sogan ile yagda kavrup biber ilave edin.
Sonra domates, maydanoz, dereotu, tuz, kekik katip, su katmadan pisirin.
Istenirse taze sogan da konabilir.

Cigerli Kagit Kebabi - 844

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg. koyun kusbasi
1 adet kuzu cigeri
2 adet kuzu bbregi
7 - 8 adet taze sogan
1/2 demet dereeotu
1/2 demet maydanoz

1 kahve fincani sivi yag

Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogramis eti, cigeri ve böbregi tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirdikten sonra yagli kagit üzerine koyun. Ince kesilmis taze sogan ve kiyilmis maydanoz ve dereotunu karisimin üzerine serpistirin.

Sivi yagi ilave edin. Yagli kagidi düzgün bir sekilde kapatın. Üzerini hafifçe islatıp bir tepsiye koyun. Orta isili firinda 1 - 1,5 saat pisirin. Sicak olarak kagidin içinde servis yapın.

Kayisili Saksi Kebabi - 845

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo kuzu kusbasi

Yarım kilo Malatya kayisisi

200 gr arpacik sogan

5 dis sarmisak

bir tutam karabiber

1 kahve fincani tereyagi

1 su bardagi süt

1 çorba kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Et, süt, ayiklanmis sarmisak ve sogan, karabiber ve tuzu bir tencereyele atese oturtun. Normal ateste kapagi kapali olarak etler yumusayana kadar pisirin. Kayisi ve sekeri tavada az tereyaginda soteleyip etlere ilave edin.

Porsiyonlara ayirip küçük güveçlere koyun. Üzerlerini yagli hamurla kapatıp firina verin. 15-20 dakika firinladiktan sonra sicak olarak servis yapın.

Adana Kebabi - 846

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg ince çekilmiş kuzu kiyma

100 gr yağ

1 çorba kasığı acı pul biber

1 tatlı kasığı kırmızı toz biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı, pul biber ve toz biberle iyice yogurun. Buzdolabına koyup 1,5-2

saat kadar dinlendirin. Dolaptan çıkarıp tuzunu koyun. Tekrar yogurun.

Yogurdugunuz kiymadan avucunuzun aldığı kadar parçalar kopararak sislere tutturun. Elinize yapışmaması için ara sıra avucunuzu ıslatarak bir elinizle sisi tutun, diğer elinizle de kiymayı sise tutturarak, kebabi hazırlayın. Mangalı yakın. Sisleri mangala dizip iki taraflı olarak pisirin.

Sumaklı soğan salatası ve yeşil salata ile sıcak olarak servis yapın.

Saray Usülü Lokmalı Kuzu Kebabi - 847

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Lokma İçin:

250 gr. Un

1 ölçek Pastörize Yumurta

250 gr. su

1 tatlı kasığı yas maya

1 kahve kasığı pudra şekeri

2 kahve kasigi tuz

Kebap İçin:

1 kg. Kemiksiz Kusbasi Et

2 demet dereotu

2 demet maydanoz

2 demet nane

2 demet taze sarmisak

2 adet kuru sogan

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini, 2 kahve fincani su ile ezin. 2

kahve fincani un ekleyip üzeri kapali olarak 20 dk. dinlendirin. Kalan unu eleyip ortasina mayali karisimi, kalan suyu, unu ve yumurtayi ilave ederek olusturdugunuz hamuru tekrar 30 dk. bekletin. Daha sonra hamurlari avucunuzda sikip, top haline getirin. Hafif yagli bir kasikla alin ve iyice isittiginiz sivi yagda kizartin. Tencereye sogani ve eti koyup kavurun.

Nane, dereotu, maydanoz ve sarmisaklari ilave edin. Az su ekleyip etler yumusayana dek pisirin. Tuzunu ve karabiberini katarak lokmalarla birlikte servis yapin

Terbiyeli Kebab - 848

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 kg. Kuzu Kol veya But

1/2 su bardagi un

4/3 su bardagi Yogurt

4,5 bardak su

1,5 çorba kasigi salça

1 adet sogan

1 su bardagi Kasar

Tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Genis bir tencerede eti yeteri kadar su ve tuz koyarak kaynatin. Baska bir kapta unu, yogurdu ve salçayi karistirin. Kaynamakta olan suya azar azar ekleyin. Kabuklarini soydugunuz sogani da bütün olarak tencereye atin. Et pisince bu sosu süzgeçten geçirin ve sogani, karisimin içinden çıkarin.

Pisen eti bir firin tepsisine koyun. Süzdüğünüz sosu etin üzerine dökün.

Tepsiyi önceden isittiginiz firina yerlestirin. Etin üzeri kızarinca kasar peyniri rendesi serpip peynir eriyene dek bir süre daha pisirin. Haslanmış mevsim sebzeleriyle birlikte servise sunun.

Elazahman Kebabi - 849

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

30 gr. Kuzu Kusbasi

20 gr. Kiyma

40 gr. Pirzola

20 gr. Tavuk Gögsü

30 gr. Dana Kusbasi

20 gr. havuç, taze fasulye, misir, ispanak

20 gr. patates, kabak

2 çorba kasigi çiçek yagi

20 gr. pirinç

10 gr. sarimsak

20 gr. kuru sogan, yesil biber

30 gr. domates

5 gr. safran

3 gr. karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi etleri ve tavugu çöp sise takin. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyagi ile marine edin. Kömür izgarasında pisirin. Sebzeleri ayrı ayrı püre yapın.

Pilavi safranla hazırlayın. Tabagin ortasına pilavi yerleştirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerleştirerek servis yapın **Düğün Kebabi - 850**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu incik

3 çorba kasığı margarin

2 orta boy soğan

3 adet domates

Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar

2 çorba kasığı domates salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede hafifçe kızdırın. Yıkanmış et ve küp şeklindeki doğranmış soğanı ekleyip, et suyunu salıp, tekrar çekinceye kadar ara sıra karıştırarak orta ateşte pisirin. Rendelenmiş domatesi ekleyip pisirmeye 10

dakika daha devam edin. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve 3 su bardağı ılık su ekleyip tencerenin kapagini kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte et yumuşayıp yağına kalana kadar pisirin. Etleri isiya dayanıklı bir cam kaba düzgün bir şekilde dizin. Salçayı 1/2 su bardağı suda erittikten sonra etlerin üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Fırında üzeri hafif kızarana kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.

İslim Kebabi - 851

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet Patlican

500 gr. Kusbasi kuzu eti

1 adet orta boy soğan

1 çorba kasığı biber salçası

1/2 su bardağı ayçiçek yağı

4 adet sivri biber

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

4 adet patlicanın önce kabukları soyulup temizlendikten sonra uzunlamasına 5 mm kalınlığında kesin. Sonra kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patlicanların üzerine hafif seker serpin. Bu patlicanların daha lezzetli olmasını ve çig tadını almasına yardımcı olur. Bu arada başka bir tencerede kusbasi eti, önceden küp şeklinde doğranmış soğanları, salçayı, tuz karabiber ve biraz da su ilave ederek pisirin. Bir tepsiye patlican dilimlerini çapraz olacak şekilde üstüste yerleştirin ve tam ortalarına hazırlamış olduğunuz et karışımından patlicanların bohça şeklinde katlanmasına olanak verecek kadar koyun. Sonra bohça yaptığınız doldurulmuş patlicanların üzerine yuvarlak bir dilim domates koyup üzerine kürdan batırın ve tepsiye yerleştirin. Bu işlem bittikten sonra hazırladığınız etli karışımın suyunu üzerinde gezdirip fırında 15-20 dakika 200 C de pisirin. Yeşil sivri biber ile ve üzerine bir yaprak maydanoz koyup sıcak servis yapın

- 852

Çardak Kebabi - 853

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çorba kasığı tereyağ

1/2 kg. dana kusbasi

1 diş sarımsak

250 gr. yogurt

kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, bol soğan ve bir tatlı kasığı sivi yağ ile, yumuşak kıvama gelinceye kadar düdüklü tencerede pısrın. Suyu çekilince ezip püre kıvamına getirin.

İçine kavrulmuş dolmalık fıstık ilave edin. Yufkaları üçgen biçimde kesin, hazırladığınız et ile sigara böreği şeklinde sarın. Teflon tavada kızartın, servis tabağına alıp, üstüne sarmısaklı yoğurt ve kızdırılmış biberli tereyağı döküp servis yapın.

Kolay Kumpir - 854

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg patates

1 yemek kasığı tereyağı

1 adet kırmızı biber

1 kase konserve bezelye

1 kase rendelenmiş kasar peyniri

Tuz, karabiber

Mayonez, ketçap

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp, soyup rendeleyin. Sıcakken tereyağı, ince doğranmış kırmızı biber ile iyice karıştırın. Yağlanmış fırın kabına yayın. Üzerine kremayı döküp kaplayın. Sucuk ve sosisi ince doğrayın. Mısır, bezelye, sucuk ve sosisi karıştırıp kremanın üzerine ekleyin. Kasar peyniri serpip 200 derece ısıtılmış fırında peynirler eriyinceye kadar pısrın. Mayonez ve ketçapla servis yapın.

Peynirli Çitir Bisküvi - 855

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 adet yumurta

1/2 su bardagi yogurt

1/2 su bardagi süt

250 gr. margarin

1 tatli kasigi tuz

50 gr. kasar peyniri rendesi

Çörek otu, susam

YAPILIŞ TARIFI

Bütün malzemeler bir kapta karistirilir. Yavas yavas un ilave edilir. (Bir yumurta sarisi üzerine sürmek için ayrilir). Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Tepsiye yarim cm. kalinliginda yayilir. zerine yumurta sarisi sürülür. Çörek otu ve susam serpilir. Karelere kesilip 180°C isitilmis firinda kizarana kadar pisirilir.

Mini Pizza - 856

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4,5 su bardagi un

1 su bardagi sivi yag

1 su bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tuzot

I malzemeler:

250 gr beyaz peynir

1/2 demet maydanoz

1 adet yumurta

YAPILIŞ TARIFI

Tüm malzeme kulak memesi kıvamında hamur haline getirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp top sekline getirilir. Daha sonra bir kasık yardımıyla ortaları bastırılır ve içine iç malzemesi konulur. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürülerek fırınlanır.

Sosisli Çörek - 857

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr margarin

1 çay baragi sivi yag

3 yem.kasigi yogurt

2 adet yumurta

1 pkt.kabartma tozu

Aldigi kadar un

Tuz

Iç malzemeler:

5 adet sosis

5 yem.kasigi ketçap

5 adet sivri biber

1 adet kuru sogan

1 yem.kasigi çörek otu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosis, kuru sogan, sivri biberi robotta kiyin. Ketçapla karistirin. Oda sicakligindaki margarini, sivi yagi, 1 tam yumurta ve yumurta beyazini, yogurdu, tuz ile karistirin. Un ilave ederek kabartma tozunu katin.

Yumusak bir hamur yogurun. Hamuru 2`ye ayirin. Her birini bir cm kalinliginda açin. Sosisli harçtan üzerine yayin. Rulo seklinde kavurun.

Üzerine yumurta sarisi sürüp verev olarak kesin. Fırın tepsisine yerlestin.

Üzerine çörek otu serpin. 180 derece isitilmiş fırında kızarana dek pisirin.

Arap Saci - 858

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 2 su bardagi piriñ,
- 1/2 kg. beyaz lahana,
- 1/2 kg. soğan,
- 2 yemek kasigi dolmalik fistic,
- 2 yemek kasigi kus üzümü,
- 4 yemek kasigi toz seker,
- 1 su bardagi zeytinyagi,
- 2 yemek kasigi kuru nane,
- 1/2 demet dereotu,
- 1 çay kasigi yenibahar,
- 1/2 çay kasigi tarçin,
- 1/2 çay kasigi karabiber,
- 2 limon suyu,
- Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari temizleyip, yemeklik dograyin. Yagi tencerede kizdirip, sogan ve fistigi pembelesinceye kadar kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye ilave ederek kavurmaya devam edin. Lahanayi ince kiyin. Az su ile haslayıp süzün. Pirince ilave edip, üzerini örtünceye kadar su ekleyin.

Tencereye yikanmis üzüm, tuz ve sekeri ilave edin. Son olarak baharatlari, kiyilmis dereotunu ve naneyi ilave edin. Suyunu çekince üzerine limon suyunu gezdirip, dinlendirin. Soguyunca servis yapin.

Bülbül Konagi - 859

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet yumurta,

250 gr. margarin,

3 yemek kasigi yogurt,

1 çay bardagi siviyağ,

1 paket kabartma tozu,

1 yemek kasigi sirke,

1 yemek kasigi tuz,

Alabildigi kadar un,

250 gr. beyaz peynir,

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yoguracaginiz kaba erimis, sogutulmus margarin, tuz, yogurt, siviyağ ve sirkeyi koyun. Yumurtanin birini ilave edin. Elinizle iyice karstirin. Un ve kabartma tozunu ilave edip, bir hamur yogurun.

Yumurtanin sarisini ve beyazini ayirin. Beyaz peynir, kiyilmis maydanoz ve yumurtanin beyazini karistirin. Hamunu merdane ile yarim santim kalinliginda açin. Su bardagi yardimiyla yuvarlaklar kesin. Hamurun yarisinin ortasini küçük bir kapakla çıkartin. Düz hamurun üzerine peynir harci koyup, delikli parçayı üzerine koyun. Yumurta sarisi sürüp, orta isili firinda pisirin

Bulgur Icli Börek - 860

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka

200 gr. kiyma

1 çorba kasigi margarin

1 adet kuru soğan

1 su bardagi ince bulgur

1 çay bardagi ceviz içi

1 çay kasigi pulbiber

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin. İçine ince doğranmış soğan ve kıymayı katıp kavurun.

Yıkayıp süzdüğünüz bulguru, iri çekilmiş ceviz, karabiberi, pulbiberi ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha kavurduktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakın. Yufkaların her birini 6 üçgen parçaya kesin. Geniş kısmına hazırladığınız içten koyup, rulo şeklinde sarın. Börekleri önce çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartın.

Afiyet olsun...

Acili Kurabiye - 861

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

250 gr margarin

3 su bardagi un

2 çay kasigi tuz

1 ay kasigi pul biber

1 yemek kasigi çörek otu

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1/2 su bardagi beyaz peynir

1 yemek kasigi domates salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

1 yumurtanın sarısını ayirin. Çörek otu hariç diğer malzemelerle kulak memesi yumusakligında hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurun altına ve üstüne un serpererek merdane ile 1 cm kalınlığında açın. İstediginiz şekildeki kalıpla kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Cevizli Acma - 862

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi ilik su

1 kibrit kutusu kadar yas maya

6 yemek kasigi tozseker

1/2 su bardagi siviyağ

1 yemek kasigi tuz

Aldigi kadar un

100 gr. margarin

100 gr. ceviz

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

İlik su yogurma kabına konur. Seker, tuz, maya eritilir. Siviyağ ilave edilir.

Aldigi kadar un konarak kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurulur. Üzeri bir kapakla kapatilip, 30 dakika kabarmaya birakilir.

Hamur kabardiktan sonra limon büyüklüğünde parçalar koparilip, elde inceltilip açilir. Üzerine yumusamis margarin sürülür. Dövülmüs ceviz içi serpilir. Rulo halinde kivrilib, yuvarlanir. Üzerine yumurta sarisi sürülüp, çörekotu serpilir. Önceden isitilmis 180°C firinda kizarana kadar pisirilir.

Afiyet olsun...

Cevizli Üzümlü Börek - 863

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka

3 adet elma

1 çay bardagi ceviz içi

1 çay bardigi çekirdeksiz kuru üzüm

½ yemek kasigi tarçin

1 yemek kasigi toz seker

2 su bardagi sivi yag

1 kase pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Elmayı soyup rendeleyin. Toz seker, tarçin, dövülmüs ceviz ve üzümü

karistirip iç harcini hazirlayin. Yufkalarin kenarlarini çikarip kare sekline getirin. 3 parmak eninde seritler halinde kesin. Ortadan ikiye bölün.

Yufkalarin uç kismina iç harcından yeteri kadar koyup muska sekli vererek katlayin. Ucunu suya batirip yapistirin. Kizgin sivi yagda kizartin. Pudra sekerinden biraz ayirip kalanina kizarttiginiz börekleri bulayin. Sekeri emmesini saglayin. Soguyunca ayirdiginiz pudra sekeri üstüne serpip servis yapin.

Cicekli Börek - 864

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka

150 gr. beyaz peynir

1/2 demet maydanoz

1 adet yumurta

1.5 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz peyniri ezin. İçine kiyilmis maydanozu ekleyip karistirin Yumurtayi kirip, peynire katin. Börek harcini hazirlayin. Yufkalari tek kat serin. Bir su bardagi agzi veya tirtikli bisküvi kalibi ile parçalar kesin. Üç yufkaya da bu islemi uygulayin. Kestiginiz yufkalarin her katina 1/2 çay kasigi harç koyup bes hamur parçasini tamamlayin. En üstteki yufkaya, harç koymadan parmaginizla ortasina bastirin. Yufkalar bitinceye kadar bu islemi sürdürün. Bir tavada sivi yagi kizdirin. Hazirladiginiz börekleri çevirerek, pembelesinceye kadar kizartin. Sicak servis yapin.

Afiyet olsun...

Domates Soslu Pizza - 865

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Pizza Hamuru İçin:

1 çay kasigi toz seker

15 g kuru toz maya

1/2 çay kasigi tuz

3 çorba kasigi zeytinyagi

625 gr. un

Sosu İçin:

4 orba kasigi zeytinyagi

4 dis sarmisak, çok ince dogranmis

1 kg. domates

tuz ve karabiber

2 orba kasigi kuru kekik

YAPILIŞ TARIĞI

Sekeri, 300 ml ilik suda eriyene kadar karistirin. Mayayi bu  ekerli suya koyup eritin. Ince bir folyo ile kaplayip köpürünceye kadar 15 dakika dinlendirin. Unu bir hamur tahtasina koyup ortasini ain. Yagi, tuzu ve maya karisimini agir agir döküp elinizle karistirarak iyice yedirin, hamur kulak memesi yumusakliga gelinceye kadar yogurun. Hamuru, içine çok az un serpilmiş bir kaba koyup üzerine biraz yag gezdirin. Üstünü bir mutfak bezi ile kapatın, iki misli kabarana kadar 1 saat dinlendirin. 5 Sos için: 3 yemek kasigi yagi kizdirip sarmisaklari içine atin. Kizarmaya basladigi zaman domatesleri ekleyin, 15-20 dakika demlendirin. Sosun koyu olmasi ve sarmisak kokmaması gerekir. Tat vermesi için biraz tuz ekleyin. Firini en yüksek dereceye getirip isitin. Hamurun havasini almak için elinizle bastirip ikiye bölün. Ince bir firin tepsisini yaglayip hamurun yarisini çok ince bir kat olarak yerlestirin. Kenarlarini biraz daha kalın birakin. Sosun yarisini hamurun üzerine dökerek iyice yayın, kekik ile birlikte bolca karabiber ve 1 çorba kasigi yagi serpistirin. Aynı islemi hamurun ve sosun diğer yarisı ile de tekrarlayın. Firinin en üst kısmında, kenarlar kitirlasincaya kadar 12- 15 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapın.

Cevizli  rek - 866

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 1/2 su bardagi Un

1 3/4 yemek kasigi Tuz

3/4 yemek kasigi Kuru maya

1 tatli kasigi Seker

1 1/2 su bardagi Su (ilik)

2 su bardagi Ceviz (d v lmemis)

1 demet Maydanoz

3 orta boy Sogan

8 yemek kasigi Sivi yag

1 tatli kasigi Kara Biber

1 adet Yumurta

1/4 su bardagi Yogurt

YAPILIS TARIFI

Unu genis bir kaba eleyerek, 1/3 su bardagini ayirin. Kalan una 1 1/4

yemek kasigi tuz koyun ve ortasini acin. Maya ve sekeri 1/4 su bardagi su ile ezip, unun ortasina koyun. Üzerine biraz un serpererek, ilik ortamda maya kabarincaya kadar yaklasik 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumusak bir hamur hazirlayin. Ele yapismaz duruma gelene degin yaklasik 5 dakika yogurun ve 1 saat mayalanmaya birakin. Bu arada cevizi dövün ve maydanozu ayiklayin. Sogani ince ince dograyarak, 3

yemek kasigi sivi yag ile birilte kisik ateste ara sira karistirarak 10 dakika kavurun.İçine cevize ekleyin ve bir iki kez karistir ocagi kapatın.

Maydanozu ince ince dograyip, 1 tatli kasigi tuz ve kara biberle birlikte cevizli karisima ekleyin ve karisimi ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kasigi yag ile yaglayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayirip, bezeler yapin.

Birini ayrilan undan kullanarak 2.5 milimetre kalinlikta acin. Kalan sivi yagdan sürüp, cevizli içi yayin ve rulo yapip, kendi etrafında dolayin. 1

santimetre kalinlikta yassiltin. Diger bezeyi de ayni sekilde hazirlayin.

Yumurtayi çirpip, yogurtla karistirin ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis, orta sicakliktaki firinda yaklasik 30 dakika pisirin.

Çin Böreği - 867

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket misir cipsi

4 adet taze soğan

1 Adet kabak

1 adet Havuç

100 gr taze fasulye

200 gr kırmızı lahanaya

2 Yufka

3 yemek kasığı soya sosu

2 yemek kasığı soya yağı

1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı lahanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurun. Soya sosu ve tuzotla tatlandırın. Yufkaları 4'e bölün. Sisman sigara börekleri sarın. 1 yumurta beyazını suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın. Bir kabin içinde mısır cipsini ufalayın. Börekleri cipse bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.

Erikli Vaya - 868

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet milföy hamuru,

3 adet yumurta,

6 yemek kasığı toz şeker,

2 yemek kasığı mısır nisastası,

½ kutu krema,

1 çay bardağı süt,

1 paket vanilya,

½ kg mürdüm erigi,

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurlarini dikdörtgen yayın. Yumurtalari sekerle çirpin. Süt, nisasta, krema ve vanilyayi katin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarip dilimleyin.

Hamurun üzerine erikleri dizin. Üzerine hazırladiginiz sosu döküp 180°C

isitilmis firinda kizarana dek pisirin. Sicak servis yapin **Hurma - 869**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi süt,

1 su bardagi erimis margarin,

1 çay kasigi kabartma tozu,

Kizartmak için 2 su bardagi siviyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve erimis margarini yogurma kabinda karistirin. Aldigi kadar un ilave edin. Kabartma tozu ekleyin. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde

parçalar koparip, uzun köfte sekli verin. Biraz dinlenmeye birakin.

Rendede sekil verip, kizdirilmis siviyağda pembelesinceye kadar kizartin **Ispanakli Akitma - 870**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un,

2 su bardagi süt,

2 adet yumurta,

1 ay kasigi tuz,
1 ay bardagi siviyağ,
500 gr. ispanak yapragi,
2 adet sogan,
Tuz, karabiber,
300 gr. yogurt,
2 dis sarmisak.

YAPILIŞ TARIFI

Süt, un, yumurtalar ve tuz telle iyice irpilir. Tavaya 1 yemek kasigi siviyağ konur ve kizdirilir. Bir kepçe sivi hamurdan tavaya dökülür. Her iki tarafı kizartilir. Ispanaklar dogranip, yikanir. Üzerinden kaynar su geçirilir. Sogan ince dogranip, 2-3 yemek kasigi siviyağda kavrulur. Ispanaklar ilave edilip, suyunu çekinceye kadar pisirilir. Tuz, karabiber eklenir. Her akitmanın içine yeteri kadar ispanak konup, rulo biçiminde sarilir. Yogurt sarmisakla karistirilip, akitmaların üzerine gezdirilip, servis yapilir.

Kabak Böregi - 871

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yufka
4 yemek kasigi rende kasar peynir
3 adet kabak
4 adet yumurta
1 su bardagi süt
1 ay bardagi yogurt
1 ay bardagi sivi yağ

YAPILIŞ TARIFI

Kabaklari kaziyip rendeleyin. Suyunu sikin. Yumurta sarisinin birini ayirin.

Yumurtalar, yogurt, kiyilmis dereotu süt karistirilir. Peynir tuzot ve kabaklar karistirilir.yaglanmis tepsiye bir yufka serilir. Her kata yufkaya yumurta sarisini sürüp dilimleyin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

Afiyet olsun...

Karaköy Pogacasi - 872

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr margarin,

1 ay bardagi zeytinyag,

1 ay bardagi ilik su,

1 adet yumurta,

1 yemek kasigi tuzot,

1 yemek kasigi sirke,

1 paket kabartma tozu,

250 gr beyaz peynir,

YAPILIŖ TARIFI

Yogurma kabina yumusamis margarin, ilik su, yumurta beyazi, zeytinyag, sirke ve tuzotu koyup iyice karistirin. Kabartma tozu ve unu yavas yavas ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamurdan limon byklgnde bezeler yapin. Peyniri çatalla ezin. Hamuru elinizle açarak bir kasik peynir koyup kapatın. Yaglanmis tepsiye dizin. Yumurta sarisi sürüp 180 derece isitilmis firinda pembe renkte kizarincaya kadar pisirin.

Kiymali Pide Kebabi - 873

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet ekmek hamuru,

1/2 kg. kiyma,

4 adet soğan,

2 yemek kasigi salça,

4-5 yemek kasigi kiyilmis ceviz,

5 yemek kasigi margarin,

2 adet yumurta sarisi,

4 adet yesil biber,

YAPILIS TARIFI

Sogani ince kiyin. Kiyimayi kavurup, soğan ve yagi ilave edin. Kavrulunca salça ve kiyilmis yesil biberleri katin. Ocaktan alip cevizi ekleyin. Tuz ve kirmizi pul biber ekin. Hamurlari yumurta büyüklüğünde koparip, pide seklinde açin. Ortasina harç koyup kapatın. Üzerine yumurta sarisi sürüp, 180°C isitilmis firinda kizartin. Üzerine sarmisakli yogurt döküp servis yapin.

Lahmacun Böregi - 874

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet yufka,

500 gr kiyma,

3 adet domates,

2 adet kuru soğan,

5 adet sivri biber,

1 adet patates,

Karabiber,

1 yemek kasigi tuzot,

1 adet yumurta,

125 gr margarin,

1 kahve fincani su,

YAPILIS TARIFI

Domatesi kp seklinde dograyin. Sogani, patatesleri rendeleyin. Sivri biberi ince kiyin. Karabiber, tuz ekleyip kiyma ile birlikte yogurun.

Yufkalari ikiye bölün. Erimis margarini ve suyu karistirip yufkalara sürün.

Uç kismina harçtan yeteri kadar koyup rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine yerlestirin. zerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. 200

derece isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirin. Siak servis yapin.

Mantarli Börek - 875

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet milföy hamuru

300 gr mantar

3 adet sivri biber

2 adet domates

2 adet kuru sogan

1 adet yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

4 yemek kasigi kasar peynir rendesi

Tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Mantarlari ince kiyin. Sogani ve sivri biberi dograyin. Tereyagini tencerede eritip önce sogani biraz kavurun. Kavrulunca yesil biber, mantar ve rendelenmis domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Milföy hamurlarini unlayarak merdane ile ince ain.

Mantarli soteyi hamura yayın. Her iki tarafından ortaya dogru rulo yapin.

Bu ruloyu iki tarafından bölün. Üzerine yumurta sarisi sürüp kasap peyniri rendesi serpin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden isitilmiş fırında 180 °C

kizarana kadar pisirin.

Afiyet olsun...

Kalamar Sos - 876

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

kalamar sos

1 cay bardagi mayonez

1/4 dövülmüş badem

1/4 kapari

az miktarda limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

bademler ve kapari. küçük parçacıklar halinde dövülür daha sonrabütün malzemeler moyonez tenceresi içerisinde karıştırılır ve kalamarin her türlü

yemeklerinde servis edilebilir.

- 877

votkali fetuchini - 878

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket fetuchini(makarna)

1_2avuç concatse dogranmış domatez

1_2 avuç sotelenmiş mantar porçini olabilir

yarım çay bardağı voltka

az tuz

krema(2 çay bardağı dolusu)

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle makarna haslanır yağlanır ve bir kenarda bekletilir.orta büyüklükte bir tavada feslegen domatez ve mantarlar sotelenir.az voltka ilavesiyle çektirme işlemi yapılır.daha sonra krama ilave edilip kaynama derecesine geldiğinde dinlendirmeye bırakılan makarnalar ilave edip sallair tuz permazan peyniri ve beyaz biberle lezzet kazandırılıp sevisse yollanır..

tulum pane - 879

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet kalıp tulum peyniri

12 adet yumurta

250 gryumurta(cirpilmis)

250gr galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle tulum peynirleri kalıplarından çıkarılıp elle hamur haline gelecek şekilde yogurulur.daha sonra istenilen şekil çıkarılır.peynirler un yumurta ve galeta unu yardımıyla pane işlemi yapılır(sirasiyla)peynirler kızgın yağda kızartılır ve servis edilir.lezzeti bu şekilde deneyyin..

- 880

penne patlıcanlı - 881

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket penne

1 cay cardagi sivi yag

patlican

zeytin(file_dogranmis)

permasan peniri

kasar peyniri(rende)

az tuz

zeytin yagi

150gr un.

sivi yag(kizgin)

felegen

maydonoz

sarimsak

YAPILIS TARIFI

öncelikle penne aldante olacak sekilde suda haslanir(11dk.)daha sonra sivi yag döküp sallanarak sogutulur.patlicanlar tavla zarinin birz daha büyük seklinde dogranip tuzlanir ve suyunun akmasi saglanir.suyunu salan patlicanlar el yardimiyla tekrar suyu sikilir ve hertarafi unlanacak sekilde una bulanir.una bulanen patlicanlar yagda kizartilir.hazilik islemleri bittikten sonra tavada sivi yag feslegen maydonoz sarimsak sotelenir.soteleme isleminin ardindan domatez sos patlicanlar ve zeytinler ilave edilir.onun ardindan pennelerde ilave edilerek tavada biraz sallanir.lezzetlendirmek amaciyla kasar permasan tuz ve zeytin yagi ilave edilir.makarnanin lezzetlenmesindeki en önemli nokta sosun iyi yapilmis ve malzemelerin yeterince kullanilmis olmasidir.sos her zaman için makarnayi sarmalidir.makarnamiz sevise hazidir.

- 882

- 883

Mantarli Tepsi Böregi - 884

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet yufka

750 gr mantar

4 adet kuru soğan

1/2 su bardağı sıviyag

1 su bardağı süt

2 yemek kasığı yogurt

3 adet yumurta

1 yemek kasığı tuzot

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani yemeklik dograyin. 3 yemek kasigi sivi yagda pembelesinceye kadar kavurun. Mantarlari ince kiyip sogana ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarisinin birini üzerine sürmek için ayirin. Süt, kalan sivi yag, yumurtalar ve yogurdu iyice çirpin. Yaglanmis firin tepsisini yufkayi bir kat serin. Karisimdan fırçayla sürün. 3 yufkayi tekrarlayin. Üzerine mantarlari yayin. Kalan yufkalari karisimi sürerek bitirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp çörek otu ekin. Önceden isitilmis 200

derece firinda kizarincaya kadar pisirin.

Afiyet olsun...

Menemen Böregi - 885

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka

6 adet domates

8 adet sivri biber

3 adet yumurta

1 çay kasığı kekik

Tuz

1 ay bardagi siviyağ

1 ay bardagi su

3 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri kp seklinde doğrayin. Sivri biberleri ince kiyin. Tereyagini tavada kizdirin. Biberleri kavurun. Domatesi ekleyin. Yumusayınca yumurtalari kirip karistirin. Kekik ve tuz ekleyin. Yufkayi tezgaha yayin.

Siviyaği ve suyu karistirip sürün. Ikiye katlayip üzerini de yaglayin. Uzun seritler kesip, uç kismine yumurtali harçtan koyun. Muska seklinde sarin.

Galeta tozuna bulayip, yaglanmis tepsiye dizip, 180°C isitilmis firinda pisirin.

Afiyet olsun...

Mercimekli Dürüm Böregi - 886

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yufka,

1 su bardagi yesil mercimek,

2 adet soğan,

2 adet yumurta,

1/2 su bardagi süt,

1/2 su bardagi siviyağ,

1 ay bardagi ceviziçi,

Tuz, karabiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi aksamdan islatip, üzerini örtecek kadar su ilave edip, haslayip, süzün. Tavada 3 çorba kasigi siviyağı kızdırıp, ince doğranmış soğanı pembelesinceye kadar kavurun. Mercimek, dövülmüş ceviz içi, tuz ve karabiber ilave edip, karıştırın. Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Kalan yumurtaları, süt ve siviyağı karıştırın. Yufkaları yayıp üzerine harç sürüp, ikiye katlayın. 6 esit üçgen parçaya bölün. Uzun kenarına iç koyup, rulo haline getirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 200°C isitilmiş fırında kızarana kadar pisirin.

Patatesli börek - 887

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka,

6 adet patates,

250 gr. kasar peyniri,

1 çay bardağı süt,

Tuz, kırmızı pul biber,

2 adet yumurta,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi haslayıp püre haline getirin. Süt, rendelenmiş kasar peyniri, tuz ve

kırmızı pul biber ekleyip karıştırın. Yumurtaların sarısını beyazından ayırın.

Sarıları

püreye katin. Yumurta beyazlarını çirpin. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Düz kısmına

püre koyun. Yuvarlak kenarlarına yumurta beyazı sürün. Rulo haline getirin. 5 cm.

eninde kesin. Kızdırılmış yağda kızartın

- 888

Peynirli Bisküvi - 889

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak un

250 gr. margarin(1 paket)

5-6 çorba kasigi rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyin. Ortasini havuz gibi açın. Küp küp kesilmis yağ, kasar rendesi ve yumurta akini koyup, karıştırın. Sert bir hamur elde edene dek hızlı hızlı yogurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 10 dakika dinledirin. Hamuru açacağınız zemini unlayın. Yarım cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde bisküvi kalıplarıyla veya küçük bir sise kapagiyla kesin. 180 dereceli fırında pembeleşene dek pisirin.

Muffin - 890

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi siviyag

2 su bardagi seker

1.5 su bardagi süt

2 yumurta

Kabartma tozu

limon suyu rendesi veya vanilya

alabildiği kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Seker, yumurta tahta kasikla çirpilir. Diğer malzemeler ilave edilip karıştırılır. Kağıt muffin kalıplarına konup orta sıcaklıktaki fırında pisirilir

- 891

Yagli Simit - 892

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4,5 su bardagi un

250 gr. yumusak margarin

1 tatli kasigi yas pakmaya

1 kahve fincani süt

1 kahve fincani toz seker

1 kahve fincani tuz

3 yumurta (1 tanesi üzeri için)

susam

çörek otu

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasi açilir. Sekerli, ilik sütle eritilmis maya, yag, yumurta tuz konur, yogurulur. (Bir yumurta sarisi üzeri için ayrilir.) Üzeri örtülü olarak ilik bir yerde hamur iki misli oluncaya kadar mayalandirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrilir. Küçük simitler yapilir. Yumurta sarisi sürülür. Susam, çörek otu serpilir. Yaglanmış tepsiye dizilir. Önceden isitilmis orta hararetli firinda pisirilir.

Bezelyeli Tavuk Güveci - 893

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet dövülmüs tavuk gögsü,

1 su bardagi iç bezelye,

2 adet havuç,

2 adet kirmizi soğan,

1 kahve fincani pirinç,

4 yemek kasigi sivi yag,

Karabiber, tuzot (1 yemek kasigi),

Kekik.

YAPILIŞ TARİFİ

Dövülmüs tavuk etlerine tuz ve karabiber serpin. Yaglanmis küçük firin güveçlerine yerlestirin. Sogani piyazlik dograyip sivi yagda kavurun. Küp seklinde dogranmis havuç ve bezelyeleri katin. Biraz kavrulunca pirinci ekleyin. 1 kahve fincani su ekleyip sebzeler yumusayincaya kadar pisirin.

Karabiber, tuzot, kekik ekleyip ocaktan alin. Tavuk güveçlerinin içlerine paylastirin. 180 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Sicak servis yapin.

Biberli Hindi Sarma - 894

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet hindi gögüs fileto,

4 adet közlenmis kirmizi biber,

5-6 sap maydanoz,

2 dis sarimsak,

2 yemek kasigi yogurt,

2 yemek kasigi zerdeçal,

1 yemek kasigi tuzot,

2 yemek kasigi sivi yag.

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi filetolari ezerek yassilastirin. Üzerlerine tuzot serpin. Közlenmis kirmizi biberi ince serit seklinde dograyin. Dövülmüs sarimsak, kiyilmis maydanoz, tuzotu karistirin. Filetolarin üzerine hazirladiginiz karisimdan koyun. Her birini yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açılmamasi için sicimle baglayin. Etleri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag,

zerdeçalı karıştırın. Hindi sarmalarının üzerine sürün. 200 derece isitilmiş fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 25

dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

Barbunya Corbasi - 895

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

7 yemek kasığı tarhana,

2 adet sivri biber,

½ demet dereotu,

½ su bardağı barbunya fasulyesi,

2 diş sarımsak,

3 yemek kaşığı tereyağ,

1 yemek kasığı tuzot,

1 çay kasığı toz kırmızıbiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyayı aksamdan ıslatıp haşlayın. Süzün. Tarhanayı tencereye alın.

Üzerine 4 su bardağı su ekleyin. Biberleri ince kıyıp katın. 1 yemek kasığı tereyağ ekleyip devamlı karıştırarak pişirin. Kıyılmış dereotu, fasulyeler ve ezilmiş sarımsakları ilave edin. Tuz katın. Kalan yağı tavada kızdırıp toz biberi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirin

Eriste Corbasi - 896

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek,

½ su bardağı eriste,

3 yemek kasigi kiyma,
1 adet soğan,
1 yemek kasigi un,
2 yemek kasigi salça,
2 yemek kasigi kuru nane,
3 yemek kasigi tereyag,
Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayiklayip aksamdan ilik suda islatin. Sogani ince kiyin. 1 yemek kasigi tereyaginda kavurun. Kiyimayi ilave edin. Kavrulunca unu ilave edin.

Salçaya katip 4 su bardagi sicak su ilave edin. Mercimekleri katin. Pismeye birakin. Yumusayinca tuz ve eristeyi ilave edin. Eristeler yumusayinca ocaktan alin. Tereyagini tavada kizdirip naneyi üzerine dökün. Çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Erzincan Corbasi - 897

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250gr. yagsiz dana kiymasi

2 çorba kasigi un

2 adet soğan

2 çorba kasigi sivi yag

1 çorba kasigi salça

1/2 su bardagi eriste

2 dis sarmisak

2 su bardagi yogurt

1 tatli kasigi kuru nane

2 adet etsu tablet

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymaya karabiber ve yarım tatlı kasığı tuz ekleyip, yogurun. Nohut gibi köfteler hazırlayın. Sivi yağda, doğradığınız soğanları hafifçe kavurun.

Salçayı ekleyin. Üzerine 4 su bardağı su ekleyin. Etsu tabletlerini atın.

Kaynayınca köfteleri unlayıp içine atın. 5-6 dakika pisirin. Eristeyi ekleyin.

Sarmisakları dövüp, yogurda ilave edip iyice çirpin. Çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Karıştırarak 2-3 tasım kaynatıp, atesten alın. Üzerine yağda kızdırılmış nane döküp, servis yapın.

Afiyet olsun...

Karanfil Ana Corbasi - 898

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4/1 paket tereyağı,

1/2 kg. un,

1/2 kg. kiyma,

1 adet kuru soğan,

Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı yağda kavurun. Unu ekleyip kavurun. Kıymayı ekleyin. Kavurun.

Tuz ve su ekleyip pisirin

Karnibahar Corbasi - 899

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet küçük karnibahar

4-5 su bardagi su

1 su bardagi krema

1 adet yumurta sarisi

3 yemek kasigi tereyag

Tuzot

Pul biber

Yarim imon suyu

YAPILIS TARIFI

Karnibaharlari yarim limon suyu ve tuzot katilmis suda haslayip süzün.

Çiçekleri küçük küçük dograyin. Unu, yumurta sarisini, ve tuzu ekleyin. 5

su bardagi su karistirin. Kiyilmis karnibaharlari katip karistira karistira pisirin. Kremayi ilave edip 5 dakika daha kaynatip atesten alın. Tereyagini kizdirip pul biberi ekleyip çorbanin üzerine gezdirip sicak olarak servis yapin.

Lebeniye Corbasi - 900

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg hindi but kusbasi,

1 su bardagi nohut,

½ su bardagi pirinç,

½ kg yogurt,

1 çay bardagi zeytinyagi,

3 yemek kasigi tereyagi,

3 yemek kasigi kuru nane,

Tuzot.

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu aksamdan islatin. Yıkayıp hindi etleriyle birlikte 4 su bardagi su ekleyip haslayin. Pirinci ekleyip yumusayincaya kadar pisirin. Yogurdu çirpip zeytinyagi ile ateste pisirin. Yavas yavas karisima ekleyin. Tuzotu ekleyin, atesten alin. Tereyagini kizdirip naneyi katin. Çorbanin üzerine gezdirip, servis yapin.

- 901

Pirincli Eristeli Corba - 902

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kahve fincani pirinç,

1 adet patates,

1 adet havuç,

1 çay bardagi eriste,

1 adet kuru sogan,

1 adet rendelenmis domates,

1 yemek kasigi salça,

3 çorba kasigi tereyag,

1 tablet tavuk bulyon,

1/2 demet maydanoz,

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küp seklinde dograyin. Ince dogranmis sogani, rendelenmis domates ve salçayi ilave ederek tereyaginda kavurun.

Üzerine 3 su bardagi su ve bulyonu katarak kaynatin. Patatesi, havucu, pirinci ve eristeyi ilave edip karistirin. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Son olarak çorbanin üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin

Bugu Kebabi - 903

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kuzu kusbasi,

2 adet soğan,

3 yemek kasigi tereyag,

2 adet havuç,

1 küçük karnabahar,

6 dis sarimsak,

2 yemek kasigi salça,

½ demet dereotu,

1 çay kasigi kimyon,

1 çay kasigi feslegen,

1 yemek kasigi tuzot,

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küp seklinde dograyin. Yagi tencerede eritip soğanlari kavurun.

Etlere ilave edip yumusayana dek soteleyin. Salçayi ekleyin. Ardindan küp seklinde dogranmis havuçlari ekleyin. Karnabahari küçük çiçekler halinde ayirin . Etlere az sicak su ekleyip susuz kalana kadar pisirin.

Karnabaharlar, tuzot, feslegen, kimyon katip karistirip ocaktan alin. Yagli kagidi istenilen büyüklükte kesin. Pisen etli yemegi porsiyon olarak yagli kagidin ortasina koyun. Üzerine dogranmis sarimsaklari, ince kiyilmis dereotlarini ekleyip kagidi bohça gibi kapatın. Üzerini hafifçe yaglayın.

Firin tepsisine yerlestirip 200 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin.

Kagidiyla servis yapin.

Bulgurlu Köfte - 904

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi ince bulgur,

250 gr. yagsiz kiyma,

1 adet kuru sogan,

6-7 dal maydanoz,

Tuz, karabiber, kirmizibiber,

1 yemek kasigi salça,

2 dis sarmisak,

3 yemek kasigi tereyagi,

3-4 yemek kasigi un,

1 su bardagi nohut,

2 yemek kasigi sirke,

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru sicak suyla yıkayıp, birakin. Sogani rendeleyin. Kiyma, sismis bulgur, yumurta, soganin yarisi, tuz, kirmizibiber ve karabiber ekleyip iyice yogurun. Tepsiye un serpip, hamurdan, cevizden küçük parçalar koparip, yuvarlayin. Tereyagini tencerede eritip, kalan sogani, dövülmüs sarmisagi kavurun. Salçayi ilave edin. Nohutlari aksamdan islatip, haslayin. Haslanmis nohutlari salçalı sosa ilave edin. Köfteleri unlu tepside yuvarlayıp, 3 su bardagi su ilave ettiginiz kaynar salçalı suya atıp, fazla karistirmedan 10-12 dakika pisirin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin.

Canak Kebabi - 905

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti,

15-20 adet arpacik sogan,

15 adet kiraz domates,

5 adet sivri biber,

5 dis sarmisak,

Tuz, karabiber, kekik,

6 adet milföy hamuru,

YAPILIŞ TARİFİ

Eti tencereye koyup, kapagini kapatın. Kisik ateste kendi suyunda yarım saat pisirin. Yagi ilave edin. Arpacik soganlari, sarmisaklari biraz kavurun.

Etlari ilave edip, 5 dakika kavurun. Domates ve sivribiberleri ekleyin.

Kekik, tuz, karabiber ilave edin. Firina dayanikli kaselerin içine etleri paylastirin. Milföy hamurlarini üzerine kapatip, firina sürün. Hamurlar kizarınca ters çevirip servis yapin.

Ciftlik Köftesi - 906

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

½ kg köftelik kiyma,

1 su bardagi iç bezelye,

2 dilim bayat ekmek içi,

2 adet yumurta,

1 adet soğan,

1 kahve fincani kasar peynir rendesi,

2 yemek kasigi sivi yag,

2 yemek kasigi susam,

Tuz, karabiber, kekik.

Garnitür için:

1 su bardagi pirinç,
1 kahve fincani misir konserve,
1 kahve fincani dilimli yesil zeytin,
1 adet kirmizi biber,
1 kahve fincani zeytinyag,
½ limon suyu, tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün Yapilisi

Pirinci yıkayıp 2 su bardagi sıcak su ile diri haslayıp süzün. Biberi ince kiyin. Bütün malzemeleri karıştırın. Köftenin yanında servis yapın.

Kiymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi, 1

yumurta, siviyağ, tuz, karabiber, kekik, kasar peyniri rendesi ile iyice yogurun. Bezelyeyi az haslayıp süzün. Yogurdugunuz kiymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karıştırın. Köfte hamuruna rulo sekli verip firin kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. Bir çay bardagi sıcak su ilave edip firinda 15-20 dakika pisirin. Dilimleyip servis yapın **Elbasan Tava - 907**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kusbasi dogranmiş et,
4 adet yumurta,
2,5 su bardagi yogurt,
1 adet soğan,
2 yemek kasigi margarin,
½ limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ

Eti yıkadıktan sonra tencereye alın. Tereyağ, 2 su bardagi su ve bütün sogani içine atarak orta hararetili ateste etler pisip suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuzot ve karabiber ekleyin. Eti isiya

dayanikli bir kaba yerlestin.

Yogurda yumurtalari teker teker kirarak boza kivamina gelinceye kadar çirpin. Limon suyu ve biraz tuzot ekleyip etlerin üzerine dökün. Önceden isitilmis 180 derece firinda yumurtali yogurtlu karisim koyulasip üzeri hafif kizarincaya kadar pisirilir. Hemen servis yapilir.

Et Bohcasi - 908

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 dilim ince dvlms biftek,

3 adet yumurta,

6 dilim pastirma,

6 dilim kasar peyniri,

1/2 su bardagi un,

1/2 su bardagi galeta unu,

Tuz, karabiber,

Kizartmak için sivi yag,

YAPILIS TARIFI

Çok iyi dvlms eti tuzlayip biberleyin. Etlerin arasina birer dilim pastirma ve kasar peyniri yerlestin. Ikiye katlayip, uç taraflarindan kürdanla tutturun. nce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayip, kizgin sivi yagda kizartin. Sicak servis yapin.

- 909

- 910

Kestane Corbasi - 911

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet pirasa

150gr sivi yag

4 adet patates

2 adet(ortaboy)sogan

350gr kestane

1 corba kasigi tuz

2 cay kasigi beyaz biber

çesitli baharatlar(lezzetlendirici)

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasalar,patatesler,soganlar,havuç küp küp dogranir.Bir yandanda kestaneler haslanip kabuklari cikartilir.Daha sonra orta boy bir tencerede küp seklinde dogranmis olan malzemeler ve kestaneler kavrulur.(pirasa sogan ve patates,havuç corbayi en iyi sekilde lezzetlendirir)Kavurma esnasinda baharatlarda atilir.iyi bir sekilde kavrulan malzemelere soguk su eklenip kaynamaya birakilir.Kaynama islemi tamamlandıktan sonra malzemeler blandirdan çekilir ve süzgeç yardimiyla tortulari alinir.Süzme isleminin ardından corbamiz servise hazirdir.

Afiyet olsun...

Biftek Sarmasi - 912

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 dilim dana biftek,

2 adet tavuk gögüs bonfile,

3 dis sarmisak,

1/2 demet maydanoz,

1 yemek kasigi soya sosu,

5 yemek kasigi krema,

Tuz, karabiber.

Garnitür İçin:

3 adet havuç,

2 dis sarmisak,

4-5 dal maydanoz,

2 yemek kasigi tereyagi,

Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün yapilisi:

Havuçlari kibrit çöpü biçiminde kiyin. Sarmisagi ezin. Maydanozu kiyin.

Tereyagini tavada kızdırin. Sarmisagi ve havuçlari ilave edip, 5 dakika kavurun. Kiyilmis maydanozlari ilave edip, karistirin. Tuz ekleyin. Etin yanında servis yapin.

Tavuk gögsünü robotta kiyin. İçine kiyilmis maydanoz, ezilmis sarmisak, krema, soya sosu, tuz, karabiber ekleyip, karistirin. Biftekleri yayin.

Üzerine ince bir kat tavuklu harç yayin. Rulo haline getirin. Yağlanmış fırın kabına yerlestin. Yarım ay bardagi su ilave ederek, 180°C isitilmis firında 20 dakika pisirin.

İstanbul Kebabi - 913

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. yagsiz kusbasi koyun eti

4 adet domates

8 adet sivri biber

6-7 dal taze soğan

1 demet maydanoz

1 tatli kasigi kekik

Karabiber, kirmizi biber, tuz

2 tabaka yağlı kağıt

Garnitür için:

5 adet patates

1 fincan zeytinyağı

½ limon suyu

1 tutam muskat

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün Yapılışı:

Garnitür için patatesleri haslayıp soyun. Rendeleyin. Limon suyu, tuz, zeytinyağı katıp iyice yogurun. İri iri yuvarlayın. Kavrulmuş susama bulayip etin yağıyla servis yapın.

Yeşil soğanları yarım el kalınlığında doğrayın. Biberleri ve maydanozu ince kiyin. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini etlere ilave edin. Tuz, karabiber, kırmızı biber, kekigi katıp hepsini harmanlayın. Yağlı kağıtları 4

parçaya bölün. Her parçaya eşit miktarda harcı bölüştürün. Bohça gibi katlayıp fırın tepsisine yerleştirin. 200°C fırında, kağıtların üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp kağıtla birlikte, garnitürle servis yapın.

Afiyet olsun...

Kağıt Kebabi 2 - 914

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kusbasi kuzu eti,

2 adet havuç,

2 adet patates,

2 adet domates,

2 adet sivribiber,

250 gr. arpacık soğan,

1 su bardagi bezelye,
3 yemek kasigi tereyagi,
5 adet defne yapragi,
Tuz, karabiber, kekik,

YAPILIS TARIFI

Patates, havuç ve domatesleri kp seklinde dograyin. Arpacik soganlari ayiklayin. Sivribiberi kiyin. Bir kapta et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karistirin. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yagli kagidi 5 parçaya bölün. Karisimdan kagitlara paylastirin. Birer parça tereyagi ve defne yapragi koyup, kenarlarini kivirin. zerine fira ile siviyyag sürüp, isitilmis firinda 40-50 dakika pisirin.

Kandil Kebabi - 915

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr kusbasi koyun eti,
4 adet soğan,
2 adet domates,
2 yemek kasigi margarin,
2 tatli kasigi kekik,
1 demet maydanoz,
1 yemek kasigi tuzot,
3 adet yufka,
Karabiber,
3 adet patates,
1 ay bardagi zeytinyagi,

YAPILIS TARIFI

Ufak ufak dogranmis koyun eti, margarin, rendelenmis soğan ile etleri suyunu çekinceye kadar pisirin.

Dogranmis domates, kekik ve kiyilmis maydanoz ilave edin. 1 bardak sicak su ilave ederek pisirin. Yufkalari 4'e bölün. Zeytinyagi ile yaglayin. Ortalarına etli harçtan koyup bohça seklinde katlayin. Uçlarına ve üzerine yumurta sarisi sürüp 180 derece isitilmis firinda pisirin.

Kazan Kebabi - 916

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. kiyma,

4 adet düzgün kemer patlican,

1 yemek kasigi salça,

1 adet kuru sogan,

2 adet domates,

Karabiber, kimyon,

3-4 adet sivribiber,

3 yemek kasigi siviyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanların bas kismini kestikten sonra yıkayın. Alt kısmi bütün kalacak şekilde üstünü 1 cm. kalınlığında verev kesin. Soganı ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katıp, kiymaya ilave edin. Salçayı 1 fincan suda ezerek, kiymaya katıp yogurun. Yuvarlak köfteler hazırlayın. Bu köfteleri patlicanların arasına yerleştirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmisakları ezin. 3 yemek kasigi siviyağla karıştırın. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasına koyup, kisik ateste 30 dakika pisirin.

Lezzet Üçgeni - 917

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 kasik margarin

1 orta boy soğan

700 gr koyun kıyma

4/5 su bardağı et suyu

3 adet yumurta sarısı

700 gr civarında patates püresi

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları ince şekilde kiyin. Bir yanda da etsuyunu bir tasım kaynatın.

Baska bir tencerenin içine 3 kasık margarini eritin yağ kızınca soğanları ilave edip hafif örseleyin sonra kıymayı da katıp sık sık karıştırarak birkaç

dakika kavurun. Sıcak olarak etsuyunu ilave edin. Tencerede ki malzemeyi 10 dakika kadar kısık ateşte pisirin. Sonra derince bir fırın kabına tenceredeki pismis soğanlı kıymayı yayın. Yumurta sarılarını patates püresine katıp karıştırın. Bu püreyi sıkma torbasına doldurup kıymanın üzerini tamamen örtecek şekilde sıkın. Üzerine kalan eritilmiş 2 kasık margarini sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına sürün. Pürenin üzeri kızarıp yer yer kahverengi lekelere benzemiş altın sarısı bir renk alıncaya kadar pisirin. Pistikten sonra üçgen parçalar halinde kesin. Sıcak servis yapın.

Matlube - 918

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gr. kusbasi koyun eti,

4 adet patlıcan,

2 adet domates,

2 adet soğan,

5-6 diş sarımsak,

3 adet sivribiber,

2 su bardağı pirinç,

1/2 su bardağı zeytinyağı,

1 tatli kasigi tuz,

1 tatli kasigi toz seker,

YAPILIS TARIFI

Yagi tencerede kizdirin. Etleri ilave edin. 3-4 dakika çevirin. Ince dogranmis sogani, sarmisaklari, biberleri, domatesleri ilave edip 7-8

dakika pisirin. Alaca soydugunuz patlicanlari boyuna dörde bölün. Ortadan üçe kesin. Etlerin üzerine dizin. Yarim bardak sicak su ilave edip 15 dakika pisirin. Pirinci ayıklayip üzerine tuz atip sicak suda 15 dakika bekletip yıkayin. Patlicanlarin üzerine piriñçleri yayın. Tuz ve sekeri ekleyin. 2

bardak sicak su koyup göz göz oluncaya kadar pisirin. 15 dakika demlendirip genis bir tabaga ters çevirip servis yapin.

Nohutlu Bulgur Köftesi - 919

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi ince bulgur,

250 gr yagsiz dana kiyma,

1 yumurta,

½ su bardagi un,

1 tatli kasigi biber salçasi,

1 yemek kasigi tuzot,

Karabiber, kimyon,

1 su bardagi haslanmis nohut,

1 adet kuru sogan,

1 yemek kasigi salça,

2 limon suyu,

3 yemek kasigi tereyag,

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru 1 su bardagi sıcak su ile islatin. Tuzot, karabiber, kimyon, yumurta, biber salçasi ve unu ilave ederek iyice yogurun. Kiymayı da katarak yogurmaya devam edin. Cevizden küçük parçalara bölüp yuvarlayın. Diğer yanda ince kiyilmiş sogani 3 kasik yagda kavurun.

Salçayı ilave edin. Kaynayınca köfteleri atın. 10 dakika kaynatıp limon suyu ve naneyi ilave edin. Sıcak servis yapın.

Oruk - 920

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr dana kiyma,

2 su bardagi ince bulgur,

2 adet yumurta,

1 adet kuru sogan,

4-5 dis sarmisak,

4-5 yemek kasigi kuru nane,

1 çay kasigi karabiber,

1 yemek kasigi tuzot,

1 su bardagi sivi yag,

Garnitür için:

3 adet patates,

2 yemek kasigi zeytinyagi,

1 yemek kasigi tuzot,

1 çay kasigi pul biber,

1 küçük top salata,

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün Yapılışı:

Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Patatesleri ekleyip kızartın. Pulbiber ve tuzotu ilave edip karıştırın. Top salatayı ve biberi ince kiyin. Patatesleri harmanlayın. Orugun yanında servis yapın.

Bulguru 1.5 su bardağı kaynar su ile ıslatın. 20 dakika bekletin. Soganı ve sarımsağı rendeleyin. Bulgurun üzerine yumurtaları kırın. Sogan, sarımsak, nane, tuzot ve karabiberi ekleyip karıştırın. Kıymayı ilave edip çok iyi yogurun. Uzun köfteler hazırlayın. Kızdırılmış sivi yağda kızartın.

Patatesli Köfte - 921

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr kıyma,

3 adet patates,

1 su bardağı zeytinyağı,

3 adet havuç,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup yıkayın. Sonra rendeleyip suyunu sikin. Kıymanın içine tuz, karabiber, kimyon serpin. Patatesleri iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp her iki tarafını kızartın. Havucu rendeleyip az yağda soteleyin. Servis tabağının altına havuç serin. Üzerine köfteleri koyup servis yapın.

- 922

Pideli Yayla Kebabi - 923

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr dana kıyma,

5 adet pide,

1 su bardagi yogurt,
2 dis sarimsak,
4 adet domates,
2 yemek kasigi salça,
1 adet kirmizi sogan,
1 tatli kasigi sumak,
1 yemek kasigi tuzot,
3 yemek kasigi tereyag,
1 adet patlican,

YAPILIŞ TARİFİ

Pideleri küp küp kesin. 1.5 kasik tereyaginda soteleyin. Kalan yag ile kiymayi kavurun. Salça ve rendelenmiş 2 domatesi ilave edin. Tuzotu ekleyin. Sarimsagi ezip yogurda katin. Patlican, domates, sivri biberleri dilimleyip ızgarada pisirin. Kirmizi sogani piyazlik dograyip sumakla ovun.

Pidelerin üzerine önce sosu sonra yogurdu gezdirin. ızgara sebzeler ve soganla süsleyip servis yapin. Arzuya göre üzerine kirmizi biber eklenmiş kızdirilmiş tereyag gezdirin

Sehriye Taratoru (Bonfileli) - 924

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1.5 su bardagi arpa sehriye,
3 çorba kasigi mayonez,
1 su bardagi yogurt,
4 dis sarmisak,
100 gr. ceviz içi,
1 çorba kasigi nane,
1 çorba kasigi feslegen,

1 tatli kasigi sumak,
1 orba kasigi zeytinyagi,
Tuz.

Bonfile İçin

4 dilim bonfile,
2 adet arliston biber,
1 ay kasigi biberiye,
2 yemek kasigi tereyagi.

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfilenin Yapilisi:

Bonfileleri ince kiyin. Biberleri ince kiyin. Tereyagi ile kavurun. Tuz, karabiber ilave edip, üzerine biberiye serpip, sehriye taratorunun yaninda servis yapin.

Bir tencereye 6 su bardagi su koyup kaynatin. Tuz atip sehriyeyi ekleyin.

Hafif diri kalacak sekilde 6 dakika haslayip, szn. Bir kasede yogurt, mayonez, dvlms sarmisak, ceviz içi ve tuzu karistirin. Sehriyeyi, naneyi, feslegeni ve sumagi ekleyip karistirin. Buzdolabinda biraz dinlendirin. Taratoru servis tabagina alip, üzerine zeytinyagi gezdirin.

Bonfile ile servis yapin.

Sosisli Domates Dolmasi - 925

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet iri domates,
6 yumurta,
4 adet sosis,
2 orba kasigi tereyag,
2-3 adet sivribiber,

6 yemek kasigi rende kasar peyniri,

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin üst kısımlarından kapak kaldırılır. İçi kasıkla bosaltılıp, biraz tuz konur. Sosisler ince doğranıp domateslere pay edilir. Biberler ince uzun kesilir ve domateslerin kenarlarına yerleştirilir. İçlerine birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir. Domateslerin üzerine findik kadar tereyağı konur ve üzerine rende kasar peyniri serpilir. Fırında yumurtalar pisinceye kadar 20 dakika tutulur. Sıcak servis yapılır.

Sucuklu Kuru Fasulye - 926

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye (Haslanmış)

Yarım kangal hindi sucuk

3 yemek kasığı tereyağı

2 yemek kasığı domates salçası

1 yemek kasığı biber salçası

2 adet soğan

1 yemek kasığı tuzot

Garnitür için:

2 su bardağı pirinç

2 yemek kasığı susam

2 yemek kasığı tuzot

3 yemek kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün.

Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tuzotu ekleyip

servis yapın.

Pilavi için:

Pirinci tuzlu kaynar suda bekletip yıkayın. Tereyagini tencerede kızdırıp susami ilave edin. Kavrulunca pirinci ekleyin. Tuzot ve 3 su bardagi kaynar su ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Dinlendirip sucuklu kuru fasulye ile servis yapın.

eyip yumusayincaya kadar pisirin. Tuzotu ekleyip servis yapın **Susamli Kadin Budu Köfte - 927**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. yagsiz kiyma,

1/2 demet maydanoz,

1 adet kuru sogan,

1 kahve fincani pirinç,

Tuz, karabiber,

5-6 yemek kasigi un,

4 adet yumurta,

1 kase susam,

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci haslayıp süzün. Sogani rendeleyin. Maydanozu ince kiyin. Kiymayi, sogan, maydanoz, pirinç, tuz ve karabiber ile yogurun. Uzun köfte biçimine getirip, üzerine parmakla sekil verin. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra susama bulayip, kızdırilmis sivi yagda arkali önlü

kizartin. Sicak servis yapın.

Tepsi Köfte - 928

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. yagsiz köftelik kiyma

2 dilim bayat ekmek içi

2 dis sarmisak+1 adet kuru soğan

1 adet yumurta

1/2 demet maydanoz

75 gr. kasar peyniri rendesi

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi kekik

Tuz

Sos Malzemesi:

2 adet domates

2-3 adet sivribiber

250 gr. mantar

1 yemek kasigi siviyağ

1 fincan su

YAPILIŞ TARİFİ

Derince bir kaba kiymayı, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarmisagi, islatilip suyu sikilmiş ekmek içini, yumurtayı, zeytinyagini, kasar peyniri rendesini, tuzu, karabiberi, kekigi, kimyonu koyup iyice yogurun.

Yağlanmış fırın kabına elle bastıra bastıra 1 cm. kalınlığında yayın.

Önceden isitilmiş fırında pembelesinceye kadar pisirin. Sos ile birlikte servis yapın.

Sosun Yapılışı:

Siviyağı derince bir tavaya alın. İnce doğranmış mantarı ve sivribiberleri sote edin. Doğranmış domates, tuz, kırmızı pulbiber koyun. Suyunu ilave edin. Kaynatın.

Afiyet olsun...

- 929

Badus Asi - 930

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yesil mercimek,

½ su bardagi bulgur,

1 adet soğan,

1 adet patates,

10-12 adet taze fasulye,

3 adet domates,

1 yemek kasigi salça,

1 adet etsuyu tablet,

1 yemek kasigi tuzot,

3 yemek kasigi tereyag,

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeyi ayıklayip ince kiyin.patatese çenterek dograyin. Sogani ince kiyin. Mercimegi aksamdan iletıp süzün. Domatesi rendeleyin. Bir yemek kasigi yagda sogani az kavurun. Domates ve salçayı ilave edin. 6 su bardagi su ekleyip bulgur, mercimek, fasulye, patates ve tablet et suyunu ekleyip arasira karistirarak pismeye birakin. Indirmeden tuzotu ekleyin.

Tereyagi kizdirip nane ile birlikte çorbanin üzerine gezdirin **Eksili Patlıcan - 931**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet patlıcan,

3 adet kuru soğan,

1 bas sarmsak,

4 adet domates,

1 yemek kasigi tozseker,

1 limon suyu,

Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyun. Ikiye kesin. Sonra yaridan itibaren üst kısmi sabit kalacak şekilde dörde bölün. İç malzemesi için soğanlari piyazlik doğrayın.

Domatesleri küp şeklinde kesin. Sarmisaklari ayıklayın. Soğan, domates ve sarmisaklari bir kaptaki birleştirerek, tuz ve sekerle ovun. Patlicanların arasına hazırladığınız iç malzemesini paylastırıp, patlicanlari tencereye dizin. Üzerine zeytinyagi gezdirin. Limon suyu ve 1 su bardagi su ilave edip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Soguyunca servis yapın.

Enginar Konagi - 932

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet enginar,

10-15 adet arpacik soğan,

1 adet havuç,

1 adet patates,

4 yemek kasigi konserve bezelye,

1/2 su bardagi zeytinyag,

1 yemek kasigi tozseker,

1 yemek kasigi tuz,

1 limon suyu,

1 su bardagi kaynar su,

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmus enginarlari limon suyu ile ovun. Tencereye yerlestirin.

Zeytinyagini bir tencerede kizdirin. Soyulmus arpacik soganlari 5 dakika kavurun. Havuç ve patatesleri soyup, zar seklinde dograyip, sogana ilave edin. Biraz kavrulunca bezelyeyi katin. Enginarlarin ortalarına yerlestirin. 1

su bardagi kaynar su ilave ederek, tencerenin agzini kapatın.

Yumusayincaya kadar pisirin. Soguyunca servis tabagina alip, dereotu ile süsleyip servis yapın.

Etli Enginar Dolmasi - 933

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 enginar konservesi,

500 gr kusbasi kuzu eti,

2 dal taze sogan,

1 adet havuç,

2 adet patates,

½ demet dereotu,

1 kase konserve bezelye,

3 yemek kasigi margarin,

1 limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ

1,5 yemek kasigi margarini eritip eti ekleyip sote edin. Üzerine 1 su bardagi sicak su ekleyip pisirin. Taze soganlari ince kiyin. Havuç ve patatesleri temizleyip küp seklinde dograyin. Enginarlari tencereye yerlestirin. Etleri ortalarına doldurun. Kalan yagi tavada eritip patates ve havuçlari sote edin. Tencerenin kenarlarına yerlestirin. 1 su bardagi sicak su ekleyip pismeye birakin. Enginarlar yumusayinca bezelye ve taze sogani ekleyip biraz daha pisirin. Üzerlerine kiyilmis dereotu serpip

sıcak servis yapın.

Hindili Patlican - 934

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg patlican

800 gr hindi but kusbasi

3 adet dolmalik biber

3 adet domates

1 yemek kasigi un

2 adet kuru soğan

1 yemek kasigi salça

2 yemek kasigi tereyagi

Tuz, Karabiber

8 dilim burger dilim peynir

1 su bardagi sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi but kusbasi etleri üzerine 2 su bardagi sıcak su ekleyip pisirin.

Suyunu kenara ayirin. Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına dilimleyin.

Tuzlayarak bekletin. Sogani ince kiyin. Tereyagda pembe kavurun.

Haslanmış et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber katin. Patlicanlari sivi yağda kızartin. 3 uzun dilim patlicani çapraz şekilde yayın. Ortasına etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarını toplayip kapatın. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkasi koyup firin kabına yerleştirin. Kalan et suyunda salçayı ezip tepsiye ilave edin.

Tepsinin üzerine folyo kapatip 220 °C firinda 15 dakika pisirip servis yapin.

- 936

Ayranli orba - 937

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi asurelik bugday,

1 ay bardagi nohut,

6 su bardagi su,

1 orba ka sigi kuru nane,

4 su bardagi yogurt,

tuz

YAPILIŞ TARIFI

n hazirlik olarak aksamdan nohutu islatin. Asurelik bugdayi da yikayip, bir tasim kaynatin. Suyunu süzerek bekletin. Ertesi sabah tencereye no hut ve bugdayi koyup suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Pisen nohutla bugdayi sogumaya birakin. Ayri bir kapta yogurdu bir miktar sulandirin. Pisirdiginiz malzemeyi tuz ve kuru naneyi de ilave edip, son olarak yogurdu katin. orbayi, istediginiz koyulukta, soguk olarak servis yapin.

Beyaz Peynir Tavasi - 938

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr beyaz peynir, 2 adet yumurtanin sarisi, yarim kahve fincani rendelenmis kasar peyniri, 1 su bardagi galeta unun, 255 gr margarin **YAPILIŞ TARIFI**

Kaseye yumurta sarilarini koyun. zerine rendelenmis kasar peynirini ilave edin. Beyaz peyniri bir parmak kalinliginda dilimleyin. Peynir dilimlerini önce kasarli yumurta karisimina sonra galeta ununa bulayin. Kizgin margarinde arkali nl kizartin. Fazla yagini szme için kagit havlu kullanin. Afiyet olsun.

Cimcik - 939

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 yumurta, 1 tutam tuz ,su ve aldigi kadar un.

Sos için:

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, tuz, su ve unla hamur yapilir. Hamur açilir ve minik kareler halinde kesilir. Karsilikli iki köse birlestirilir. Sicak suda kaynatilir.

Sarimsakli yogurt üzerine döküldükten sonra kizgin yag gezdirilir.

Biber Cullamasi - 940

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kg çarliston biber, 2 adet yumurta, Yarim kase un, 1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri firinda veya ateste arkali önlü közleyin. Kabuklarini soyup yikayin ve iyice kurulayin. Biberleri önce çirpilmis yumurtaya batirip çikartin. Unun içine biraz tuz ekleyip karistirin. Yumurtaya bulanan biberleri una bulayip kizgin yagda kizartin. Servis yaparken arzuya göre sarmisakli yogurt kullanabilirsiniz.

Patates salatasi - 941

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo patates

- 1/2 demet maydanoz

- 1 soğan

- 1 demet taze sogan

- tuz, beyazbiber

- Sos İçin

- 1 çay bardagi sirke

- 1 çay bardagi zeytinyagi

- 1 çay kasigi hardal

- 1/2 limon suyu

- 1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak asacak şekilde soguk su ve 1 çorba kasigi tuz ilave edin. Patatesler yumuşayincaya kadar haslayın.

Sosu için bir kaseye tuz, beyazbiberi koyun. Sirkeyi akitirken bir telle çirpin. Hardali ve limon suyunu katıp çirpmaya devam edin. Zeytinyagini ilave edin. ve iyice çirpin.

Sogani ince ince doğrayıp acisinin çıkması için bir kapta iyice ovun. Su altında yıkayıp süzdürün ve iyice sikiin.

Haslanmış patateslerin suyunu süzüp sıcakken kabuklarını soyun. Bir salata kasesine iri küp biçiminde doğrayın. Sosun yarısından fazlasını katıp zedelemeyen karıştırın. İnce kıyılmış maydanozu, sikiilmiş kuru sogani, ufak doğranmış taze sogani, tuzu ve beyaz biberi katin. Kalan sosu ilave edin.

Islak kek - 942

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

150 gr Sana yagi

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

- 1 su bardagi toz seker (175 gr)

- 1 su bardagi un (115 gr)

- 1 tatli kasigi kabartma tozu

- 1 paket vanilya
- 1 portakal kabugu rendesi
- Üstü İçin
- Yarım limon kabugu rendesi ve suyu
- 1 çay bardagi pudra sekeri (50 gr)
- 1 su bardagi portakal suyu (200 ml)
- 1 portakal kabugu rendesi
- Süslemek İçin
- 1 adet portakal

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 160°C'ye isitin. Kare veya dikdörtgen kek kalibini yağlayın ve hafifçe unlayın.

Sana yağını eritin, ilimaya bırakın.

Kekin üzeri için verilen malzemenin hepsini bir kaptaki karıştırın ve daha sonra kullanılmak üzere karışımı bir kenara ayırın.

Yumurtaları ve sekeri mikserin orta hızında 2 dakika çirpin. Ilık yağı ve portakal kabugu rendesini ilave edip 1 dakika daha çirpin.

Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hızında çirpin. Kek hamurunu kalıba dökün.

Önceden isittiginiz fırında yaklaşık 1 saat pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra 5 dakika bekletip kalıptan servis tabağına ters olarak çıkartın. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin.

Hazırladığınız portakallı karışımı kasıkla yavaş yavaş dökerek yedirin.

Süslemede kullanacağınız portakalın kabuğunu rendeleyin ve kekin üzerine serpin.

Soguduktan sonra servis yapın.

Not: Bu keki mutlaka kare veya dikdörtgen kalıpta yapın, ıslak bir kek olduğu için diğer kalıplarda üzerine konan sosu tam olarak çekmeyecektir **Beyaz peynirli patatesli ekmek - 943**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 100 gr. beyaz peynir
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz - karabiber
- Üzeri için

YAPILIŞ TARİFİ

Taze soğanları ayıklayıp, kiyiniz.

Patatesin kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmaması için su dolu bir kase de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sıkıp, iyice sıkınız.

Geniş bir kabin içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.

Elenmiş malzemenin içine kiyilmiş taze soğanları rendelenmiş ve suyu sıkılmış patatesleri ekleyiniz.

Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.

En son olarak harcın içine yumurtayı, sütü, kekigi, tuzu, karabiberi ekleyip yogurunuz.

Orta boy büyüklüğünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastırmadan merdane ile geçiniz.

Ekmegi Sivi Sana ile yağlanmış tepsiye veya isiya dayanıklı fırın kalıbına koyup, üzerine un serpiniz.

Önceden 185 derece de isittiginiz fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Pisen ekmegin üzerine sıcak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

Beyaz peynir köftesi - 944

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr beyaz peynir

2 dilim bayat ekmek içi

2 yumurta

4-5 dal maydanoz

4-5 dal dereotu

1 çay bardagi galeta unu

Kızartmak için siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz peyniri bir kapta ufalayın. Ekmek içini islatıp sikiñ ve ufalayın.

Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince doğrayın. Peynire ekmek içi, maydanoz ve dereotunu ekleyin. 2 yumurta ve karabiber ilave edip yogurun.

* Hazırladığınız harçtan parçalar koparıp köfte seklene getirin. Siviyyiği tavada kızdırin. Peynir köftelerini galeta ununa bulayıp kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak veya ilik olarak servis yapın.

Kabak Bayildi - 945

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg.kabak,

2 adet domates,

3 adet soğan,

1/2 su bardagi zeytinyagi,

8-10 dis sarmisak,

2 tatli kasigi toz seker,

Yeteri kadar tuz,

YAPILIS TARIFI

Kabaklarin uzerini kazidiktan sonra kabak oyacagi ile iclerini cikartin.

Kabaklari uzunlamasına ikiye kesip yikadiktan sonra bir tepsiye dizin.

Soganlari halka halka dograyin. Kizdirilmis yagda pembelesinceye kadar kavurun. Kabuklari soyulup küp küp dogranmis domatesleri, soyulmus sarmisaklari ilave edin. Tuz ve sekeri ilave edin. Kabaklarin iclerini bu harçla doldurun. Bir su bardagi sicak su koyup, orta ateste kabaklar yumusayip, pisene kadar pisirin. Soguduktan sonra uzerine dereotu serpip servis yapin.

Kabak Begendi - 946

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet kabak,

4 yemek kasigi tereyag,

1/2 su bardagi un,

1.5 su bardagi süt,

1 kahve fincani gravyer peyniri rendesi,

YAPILIS TARIFI

Etleri tencerede suyunu cekinceye kadar kavurun. Kiyilmis sogan, salça, tuz ve karabiber ekleyin. Uzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, etler yumusayincaya kadar pisirin. Kabaklari kaziyip rendeleyen. Bir tencereye alip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Diger tencerede tereyagini kizdirip, unu ilave edip, pembelesinceye kadar kavurun. Sütü ve kabaklari ekleyin.

Tuzunu ilave edin. Sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin. Atesten alip, peynir rendesini ekleyin. Servis tabagina begendiyi bosaltin. Uzerine eti yayip servis yapin.

Kabak Sefasi - 947

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet kabak,

200 gr. beyaz peynir,

1/2 demet dereotu,

1 kahve fincani zeytinyag,

4 yemek kasigi galeta tozu,

3 adet yumurta,

Tuz, karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyin. Haslayip sogumaya birakin. Uzunlamasına ikiye bölün.

Ortalarını kasikla zedelemeyen çıkarın. Çatalla ezin. Yumurtaları bir kaseye kirin. Tuz, karabiber ekleyin. Ezilmiş beyaz peynir, zeytinyag, kiyilmiş dereotunu katip karistirin. Kabak içlerini ekleyip, kabak kayıklarının içine doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerlestin. 180°C

isitilmiş fırında kızarana kadar pısirin.

Firin Patlican - 948

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet patlican,

350 gr. mantar,

100 gr. kasar peyniri,

2 yemek kasigi margarin,

2 yemek kasigi un,

1 adet kuru sogan,

1,5 su bardagi süt,

YAPILIŞ TARIFI

Patlicanlari közleyip kabuklarini soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin.

Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmis sogan ve mantarlari ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlicanlari ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin. zerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik firinda peynir eriyince ve hafif kizarincaya kadar pisirip servis yapin **Pabucaki - 949**

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet patlican,

1 kutu labne peynir,

1 kutu ton baligi,

2 adet yesil sogan,

Tuz, karabiber,

Kizartmak için siviyağ,

YAPILIŞ TARIFI

Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kizdirilmis siviyağda kizartip servis tabagina alin. Soganlari ve kirmizi biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton baligini karistirip, sogan ve kirmizi biberleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlicanlarin ortalarini doldurun. Biraz dinlendirip servis yapin

Patates Dolmasi - 950

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet düzgün, orta boy patates,

300 gr. kusbasi koyun eti,

10 adet mantar,

1 adet havuç,

2 yemek kasigi konserve bezelye,

2 yemek kasigi salça,

1 adet kuru sogan,

4 yemek kasigi sivi yag,

Tuz, karabiber, kekik.

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup, içlerini oyun. Eti tencerede kavurup, sogani ilave edin.

Yagi ekleyin. Kavrulunca salçayi ekleyip, biraz pismeye birakin. Havucu kaziyip kp seklinde dograyin. Mantari kiyin. Bezelye ile birlikte ete katin.

Tuz, karabiber, biraz kekik ilave edin. Ilerini oydugunuz patatesleri sivi yagda kizartip, harci doldurun. Tencereye dizin. Kalan sosu üzerine gezdirip orta isili ateste pisirin.

Visneli Rulo - 951

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8-10 adet Hamuru için:

1-2 kahve fincani pudrasekeri

1 kahve fincani sivi sana

1 kahve fincani ayçiçek yagi

1 kahve fincani süt

1 kahve fincani yogurt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

aldigi kadar un

Harci için:

2 su bardagi dondurulmus visne

yarim su bardagi çekilmis findik

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarisi

2 çorba kasigi tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Pudrasekeri, sivi sana, ayçiçek yagi, süt, yogurt, kabartma tozu, vanilya ve unu derin bir kaba alin. Kulak memesi yumusakligina gelinceye kadar yogurup küçük bezelere ayirin. Visneleri bir süzgece koyup,suyunu süzün.

Tezgaga hafifce un serpip bezelerden birini merda ile açin. Hamurun kenarina visnelerden ve çekilmis findikdan koyup sigara böregi gibi sarin (önce alt kenari içeri ve her iki yani da içeri katlayarak sarin) rulolari yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürüp tozseker serpin.

Önceden 185 derece isitdiginiz firinda üzeri kızarana dek pisirin.

Üzümlü Kek - 952

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 g margarin

1 su bardagi toz seker

2 yumurta

Bir tutam tuz

Yarim su bardagi ayran

1,5 su bardagi un

Yarım su bardağı soya unu

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini seker ile iyice çirpin. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çirpin. Kuru üzümleri ilave edin ve karıştırın. Küçük kek kagıtlarına birer yemek kasığı koyup önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin.

- 953

Uludag Tatlısı - 954

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kestane

750 gr. tozseker

8 adet yumurta

50 gr. Antep fıstığı

50 gr. meyve sekerlemesi

2 çorba kasığı un

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kestaneyi yıkayıp, dış kabuklarını soyunuz. Kabukları soyulan kestaneyi bol suyla atese koyunuz. İç kabukları soyulmaya başlayınca atesten alınız.

İç kabuklarını da soyup tekrar üzerini örtecek kadar suyla atese koyunuz.

1 fincan suyu kalınca kestaneler de yumuşayınca 500 gr. sekeri üzerine dökünüz. Sekerle beraber suyunu çekinceye kadar kaynatınız. Suyunu çekince alıp, vanilya koyup, soğutunuz. 3 yumurta, 3 çorba kasığı seker, 3

corba kasigi undan yuvarlak kaliba dökülecek bir kek hazirlayiniz. Kek hazirlaninca yuvarlak bir servis tabagina koyunuz. Kekin üzerine kestaneleri seyrek telli elek veya kalburdan geçirerek pandispanyanın üzerine dag sekli veriniz. 250 gr. seker ve 5 yumurta akindan krem santi taklidi hazirlayiniz. Krem santi taklidini torbaya koyup, kestanelerin üzerini tamamen kremle kapatınız. Krem donunca üzerini fistik, meyve sekerlemesi ile zevkinize göre süsleyiniz.

Tarçinli Kurabiye - 955

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

270 gr. Margarin

500 gr.un

3 yumurta

150 gr. dövülmüs badem

20 gr. Tarçin

1 limon kabugu rendesi

250 gr. pudra sekeri

YAPILIS TARIFI

Derin bir kabin içinde yumusatilmis yag ile birlikte un karistirilir. Sonra buna iki yumurtayi, dövülmüs bademi, tarçini, limon kabugu rendesini ve pudra sekerini ilave edip hepsini birlikte iyice karistirilir. Sonra da elde ettiginiz bu hamur bir gece dinlemesi için birakilir. Ertesi günü hamuru açip istediginiz sekillerde keserek bisküviler hazirlanir. Hazirladiginiz bu bisküvileri içini yagladiginiz bir tepsiye dizin, üçüncü yumurtayi üzerlerine sürülür ve 20 dakika firinda tuttuktan sonra servis yapilir.

Tarçinli Kek - 956

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2,5 çay bardagi ilik çay

1,5 çay bardagi bal
1,5 çay bardagi sivi yag
2,5 çay bardagi toz seker
1 tatli kasigi tarçin
1 limon kabugu rendesi
1 su bardagi ceviz içi
4 su bardagi un
1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 2 yemek kasigi pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Çayi derin bir kaba alın. Bali ekleyip eriyinceye kadar karistirin. Sivi yag, toz seker, tarçin, limon kabugu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çirpin. 26 cm çapındaki yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 170 dereceli firinda 50-55 dakika pisirin.

Sable Bisküvi - 957

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

,5 su bardagi un
250 gr. yumusak margarin
1,5 su bardagi pudra sekeri
3 yumurta(1 yumurta aki üzeri için ayrilacak) limon kabugu rendesi) Vanilya
1 su bardagi findik içi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yag, 1,5 su bardagi, pudra sekeri, kabartma tozu, vanilya sicakla kiyilir. Ortasi açilir. Limon kabugu rendesi konur. Yumurtalar kirilir. Birinin aki ayrilir yogrulur. 10-15 dakika nemli bez altında dinlendirilir. 1 cm.

kalinliginda merdane yardimiyla açilir. Kalıpla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kiyilmiş fındık serpilir. Orta hararetili fırında pembe renkte pisirilir.

Sıcakken üstüne pudra sekeri elenir.

Rulo Pasta - 958

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta (oda sıcakligında)

1 çay bardagi toz seker

1 su bardagi un (elenmis)

1/2 çorba kasigi margarin

1 paket vanilya

1 limon kabugu rendesi

1.5 adet muz

1 yağli kagit

Krema İçin: 1/2 kg krem santi, 1/2 çay bardagi süt, 2 su bardagi süt (ayrica), 3 çorba kasigi un, 1/2 su bardagi toz seker, 1 adet yumurta **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari seker ile beyazlasip köpürene dek mikserle çirpin. Vanilya, eritilmiş ve sogutulmuş margarini, unu eleyerek, mikserin, en düşük ayari ile karistirin. Köseli bir tepsiye yağli kagit serin. Kagidin üzerini fırça ile hafifçe yağlayin. Hamuru üzerine bosaltip, düzeltin. Tepsiyi önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 10-15 dakika pisirin ve ilitin. Ilindikan sonra kagidi ile birlikte rulo yaparak bekletin. Seker ve unu tencerede karistirarak içine azar azar sütü ve çirpilmis 1 yumurtayi ekleyin. Sürekli karistirarak pisirin. Üzeri göz göz oldugunda atesten alin ve sogutun. 1/2

paket krem santiyi çirparak koyulastirin ve buzlukta birkaç dakika bekletin. Ruloyu açin ve üzerine kremayi sürüp, rulonun uzun kenarlarına muzuyu yerlestirin. Tekrar rulo yaparak sarin. Rulonun üzerine krem santiyi sürün ve dilimleyerek servis yapalim.

Bearnez Sos - 959

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 g (1 çorba kasigi) dogranmis sogan

6 adet dövülmüs tane karabiber

1 çay kasigi tarhun veya 1/3 çay k. kuru tarhun

1 çorba kasigi tarhun sirkesi

3 yumurta sarisi

200 gr. margarin

1 çorba kasigi maydanoz (ince kiyilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan, tane karabiber, tarhun ve sirkeyi bir tencereye koyun. Hafif ateste, yaklasik 1 çorba kasigi kalincaya kadar çektin. Tencereyi atesten alip, sogumaya birakin. Karisim ilininca, tenceredeki malzemeye yumurta sarilarini da katip, benmaride telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karistirarak, koyulasip krema kivamini alincaya kadar pisirin.

Tencereyi atesten alip, bir kenarda ilinmaya birakin. Eritilmis ilik margarini bir sicim gibi akitip, telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karistirarak, azar azar sos iyice baglanincaya kadar ilave edin. Sosu ince bir süzgeçten geçirin. İçine kiyilmis tarhun yapraklari ve maydanozu katin.

Bolonez Sos - 960

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 defne yapragi

100 gr. margarin

200 gr. sogan, ince kiyilmis

4 çarliston biberi, tohumlari alinip ince dilimlenmis 4 dis sarmisak, ince kiyilmis

400 gr. konkase domates

45 ml domates sosu

750 gr. yagsiz kiyma

taze çekilmiş karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede eritin. Yag kizinca sogani, sarmisagi ve kiymayi ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karistirarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasim kaynatin. Atesi kisin.

15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yapragini ilave edin.

Domates sosunu katin. Kisik ateste oldukça koyu kivamli bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alin.

Domates Sosu - 961

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 dis sarmisak

1 tutam feslegen

6 kasik zeytinyagi

3 adet taze kirmizi biber

4 adet domates (veya bir çorba kasigi salça)

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi ufak bir tencereye koyup kizdirin. Ince kiyilmis sarmisak ve kirmizi biberleri ilave dein. 3 dakika kadar sote edin. Rendelenmis domatesleri veya bir kahve fincani su ile ezilmis salçayi ilave edin. Kisik ateste on dakika pisirin. Tuz ve feslegenleri sosa ilave ettikten sonra 5-6 dakika daha pisirin. Sicak makarnanin üzerine dökün.

Domates Soslu Brokoli - 962

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg Brokoli

2 yemek kasigi margarin

2 adet kuru sogan

1 adet havuç

tuz-karabiber

Sosu :

1/2 lt süt

4 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 adet yumurta

3 dis sarimsak

2 adet domates

1 su bardagi rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani piyazlik dograyin.Havucun kabugunu kaziyip, rendenin genis tarafı ile rendeleyin.Domatesin kabugunu soyup, rendeleyin.

Brokolileri çiçeklerine ayirdikten sonra kaynamis su da tuz ekleyip, renkleri dönene kadar 5 dak. haslayin.

Ayri bir kabin içine buzlu su koyup, içine brokolileri ilave edip, soklayin.Brokolileri fazla kaynatirsaniz rengi sarir.Yayvan bir tencerede tereyagini kizdirip, içine piyazlik dogranmis kuru sogani ve rendelenmis havuç, tuz-karabiber ekleyip, kavurun.

Ayri bir tencerede birazdaha yag kizdirip, içine unu ekleyip, unun kokusu çikana kadar kavurun. Un kavrulurken ayri bir kaba kirdiginiz yumurtayi süte ekleyip, karistirin. Unun kokusu çikinca Sütlü yumurtali karisimi karistirarak una ekleyip, sos topak topak olmamasi için iyice karistirin.

En son olarak besamel sosa rende domatesi, kiyilmis sarimsagi ve tuzu ekleyip, orta atestebir tasim pisirin.Firin kalibina önce haslanmis brokolileri dizin, sonra üzerine havuçlu soganli harci koyun. En son üzerine domatesli besamel sosu döküp, rendelenmis kasar peynirini serpin.

Önceden 200 derece de isitilmis firinda peynir kizarana kadar 15-20 dak.

Pisirip, sicak olarak servise edin.

Afiyet olsun...

Mantar Güvec - 963

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

16 adet orta boy mantar

2 adet çarliston biber

2 adet domates

1 dis sarimsak

1 tatli kasigi domates salçasi

1 tatli kasigi margarin

1 çorba kasigi krema

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari isteginize göre dörde, ikiye bölün veya bütün kullanin.

Bir tavaya margarini koyun, halka halka dogranmis sogani ve küçük kesilmis sarimsagi soganlar hafif pembelesene kadar bir süre sote yapin.

Mantarlari da ilave edin.

Küçük dogranmis domates ve biberleri de tavaya ilave edin ve çevirerek pisirin. Domates salçasini ve kremayi da ilave ederek 3-4 dakika kadar kaynatin, bir güvecin içinde servis yapin.

Sosisli Lavas - 964

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 adet sosis

1 adet domates

1 paket lavas ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri bütün olarak tencereye koyun. Küp küp doğradığınız domatesi sosislere ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin. Lavasların içine sosislere koyup lavasları rulo biçiminde sarın.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kasar peyniri eriyene kadar pisirin.

Sehriyeli Biber Dolması - 965

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

½ kg dolmalık biber,

350 gr orta yağlı kıyma,

2 kahve fincanı arpa sehriye,

2 adet kuru soğan,

1 yemek kasığı salça,

½ demet maydanoz,

2 adet domates,

3 yemek kasığı margarin,

½ çay kasığı karabiber,

½ çay kasigi yenibahar,

YAPILIŞ TARİFİ

Dolma biberlerin sap kismilarini bıçakla kisaltip, üst kismilarini dolma biberlere kapak olacak sekilde komple ayirin. Çekirdeklerini temizleyip yikadiginiz biberlerin içlerini tuzlayin. Büyük bir kapta kiyma, ince dogranmis sogan, salça, kiyilmis maydanoz, rendelenmis domates, margarin ve arpa sehriyeyi karistirin. Karabiber ve yeni bahari da kattiktan sonra harmanlayarak yogurun. Dolma biberlerin içlerini bu harçla fazla siki olmayacak sekilde doldurun. Üzerlerine birer domates halkasi ve kestiginiz biber saplarini yerlestirip agzini kapatın. Yayvan bir tencereye yerlestirin.

1 su bardagi kaynar su ilave edip, agir ateste 20-25 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Sevda Sandali - 966

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet patlican,

1 kutu krem peynir,

½ demet maydanoz,

1 adet yumurta,

2 kahve fincani galeta tozu,

150 gr salam,

3 yemek kasigi krema,

1 yemek kasigi tuzot,

4 yemek kasigi rende kasar peynir,

1 çay kasigi karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup sivi yagda kizartin. Çukur bir kapta kiyilmis maydanoz, krem peynir, kiyilmis salam, tuzot ve galeta tozunu iyice karistirin. Yumurta ve karabiberi ekleyin. Kremayi ilave edin. Patlicanlari firin kabina yerlestirip ortalarini çatalla yarin. Harci ortalarina doldurun.

Üzerlerine kasar peyniri serpip 180 derece firinda peynirler kizarincaya kadar pisirin.

Sosisli Patates Sufle - 967

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg patates

1 kutu krema

1 su bardagi rende kasar peyniri

5 adet sosis

1 çay kasigi muskat rendesi

tuzot

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

6 adet milföy hamuru

1 yumurta

5-6 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip süzün. Soyduktan sonra rendeleyin. Sosisleri ince ince kiyin. Patateslere krema ve rendelenmiş kasar peynirinin yarısını katıp tuz ve muskat rendesini katin. Küçük firin kaplarına paylastirin. Üzerine kalan peyniri serpistirin. Kirmizi pul biber serpip firina verin. Sarmisaklari ezip yumurta ve tuzla iyice çirpin. Milföy hamurunun üzerine sürüp diger hamuru üzerine kapatın. 1 cm kalinliginda çubuklar kesip burgu seklinde büküp firin tepsisine yerlestirin. 180 derece isitilmis firinda kizartip patates sufle ile servis yapin.

Telmaksi - 968

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kabak,

400 gr. kiyma,

2 adet sivri biber,

1 orta boy domates,

1 orta boy soğan,

2 yemek kasigi salça,

Yarım demet maydanoz,

Karabiber, kırmızıbiber, tuz,

Sarmisak,

Yogurt,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklar yıkandıktan sonra kazınarak ortadan ikiye bölünüp, dolma gibi oyulur. Sirasi ile soğan, kiyma, sivribiber, domates kavrulur. Maydanoz ve baharatlar eklenir. Oyulmuş kabaklar yağda kızartılır ve içlerine kavrulan kiyma doldurularak tencereye dizilir. Salçalı su (fazla olmamak kaydıyla) eklenir. Hafif ateste 15 dakika pisirilir. Sarmisaklı yogurtla servis yapılır.

Yaz Aski - 969

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet bostan patlicani

6-7 adet tost ekmeği

1 su bardağı süzme yogurt

2-3 diş sarmisak

3 adet domates

2-3 adet sivri biber

3 yemek kasigi sirke

Tuz

2 su bardagi sivi yag

YAPILIS TARIFI

Patlicanlari alaca soyup 1 cm kalinliginda dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sikin. Kizgin sivi yagda kizartin. Domatesleri kUp seklinde dograyin.

Biberleri ince kiyin. Tost ekmeklerini arkali onlu kizartin. 2 yemek kasigi sivi yagda biberleri kavurup domatesleri ekleyin. Seker ve tuzu katin.

Sirkeyi ekleyip domatesler kavruluncaya kadar pisirin. Servis tabaklarina tost ekmeklerini yerlestirip uzerine sarmisakli yogurt surun. Patlicani uzerine yerlestirin. Domatesli sostan uzerine gezdirip servis yapin.

Yumurtali Patates Mhlamasi - 970

Mutfak: Turk

Sure:

MALZEMELER

4 adet iri patates

1/2 paket krema

1 yemek kasigi tuzot

2 yemek kasigi tereyagi

4 adet yumurta

1 cay kasigi kirmizi biber

1 su bardagi kasar peyniri

150 gr hindi salam

YAPILIS TARIFI

Patatesi haslayip soyun. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kremaya, tuzotu katip iyice karistirin. Salami ince kiyip katin. kUcuk servis kablarini yaglayip patatesli harci icine yayin. Ortasini cUKurlastirip tencereye koyun.

Birer yumurta kirip kirmizi pul biber serpin. Uzerlerine kasar peynir rendesi serpip 180 °C firinda peynirler eriyip yumurta pisince cIKarip sicar servis yapin

Zeytinyagli Kabak Turlüsü - 971

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg kabak

2 adet havuç

2 adet soğan

1 su bardagi konserve bezelye

4 dis sarimsak

½ demet dereotu

1 çay bardagi zeytinyagi

1 yemek kasigi toz seker

Tuz

YAPILIS TARIFI

Kabak ve havuçlari kaziyin. Kabaklari dörde bölüp parmak uzunlugunda kesin. Havuçlari yuvarlak dograyin. Soğanlari piyaz olarak dograyip zeytinyaginda kavurun. Sarimsak ve havuçlari katip 1-2 dakika kavurup kabaklari ekleyin. Bezelye, toz seker ve tuzu ilave edip bir çay bardagi sicak su ekleyip pismeye birakin. Suyunu çekip sebzeler yumusayip yagina kalinca atesten alin. Servis tabagina alip üzerine kiyilmis dereotu serpip soguyunca servis yapin

Italyan Usülü Salata Sosu - 972

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1.5 çorba kasigi mayonez

2 çay kasigi hardal

2 çay kasigi sarimsak

1 orba kasigi krema

1 ay bardagi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

Sarimsagi ince ince kiyin mayonez ve kremayi çatalla karistirip sarimsak ve hardali ilave edin bu karisimi karistirarak yavas yavas zeytinyagini ilave edin. Istenirse dvlms ceviz ilave edilebilir.

Etli Sebzeli Sos - 973

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr. kiyma

1 adet havuç

1 paket mantar

1 dis sarmisak

1 adet iri sogan

4 adet olgun domates

2-3 adet yesil biber

1 adet kereviz yapragi

6 orba kasigi zeytinyagi

tuz

YAPILIS TARIFI

Mantar, biber, havuç, kereviz yapragi, sarmisak ve sogani temizleyip,ince ince dograyin. Bir tencereye yagi, sogani ve sarmisagi koyup pembelestirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yapragi ve kiymayi katin.

Kiymenin rengi dönünceye kadar sürekli karistirarak pisirin. Rendelenmis domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karisimin üstüne bosaltin. Kisik ateste 20-25 dakika daha pisirin. Sicak makarnanin üzerine dökün **Hardal Sosu - 974**

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çorba kasigi tereyag

1 su bardagi krema

1.5 çorba kasigi un

1 çorba kasigi hardal

1 dis sarimsak

1 limon suyu

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Orta boy bir tencerede yagi kizdirin. Sarimsagi koyup ara sira karistirarak kizartin. Tencereyi atesten alip un, biber ve tuzu ekleyip karistirarak pürtüksüz hale getirin. Yavas yavas önce kremayi, sonra da hardali ekleyip karisima iyice yedin. Tencereyi kisik atese oturtup devamlı karistirarak kaynatmadan, koyu ve pürtüksüz olana kadar pisirin. Atesten alip limon suyunu ekleyip karistirin. Sosu isitilmis sosluga koyup servis edin.

Jambonlu Makarna Sosu - 975

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

150 gram dana jambonu

1 orta boy kavanoz konserve mantar

2 kutu sivi kremsanti

YAPILIŞ TARİFİ

Dilimlenmis jambonlari 0.5 santimetre eninde ince seritler halinde kesin.

Mantarları yeteri kadar suyla sertliklerini kaybedecek kadar haslayın, sudan çıkarıp ince ince dilimleyin. Büyük bir kaptan jambonları, mantarları ve krem santiyi karıştırın, yeterince tuz ekleyin. Hazırlanmış olduğunuz makarnanızla karıştırın ve servis yapın.

Kremali Mantar Sosu - 976

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 limon suyu

400 gr. mantar, dilimlenmiş

75 gr. margarin

800 ml. süprem sos

taze çekilmiş kara biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tavada margarini eritin. Mantarları ve limon suyunu ilave edin.

Hafifçe baharatlayın ve renk aldirmeden mantarları sote edin. Süprem sosu ekleyin ve baharatını kontrol edin. İyice isitip atesten alın.

Kuymak (Mihlama) - 977

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardağı mısır unu

100 gr. Trabzon tereyağı

150 gr. Trabzon İmansiz peynir

1 su bardağı sıcak su

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini tencereye koyun. Yag eridikten sonra misir ununu dökerek, tereyagi ile kavurun. Un pemelestiginde, kaynamis sicak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini saglayin. Katilasmaya baslayinca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasikla malzemenin birbirine karismasini saglayin. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapin.

çikolata souce - 978

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

220gr su

160gr seker

75grkakao

YAPILIŞ TARİFİ

su,seker,kakaoyu kaynatkremayi ekle 5dk. kaynatsogumaya birak.sogoyunca servise hazirdir.

krema bulunmadigi zaman nisasta kullanılabilir.kaynama islemi bittikten sonra souce umuzun içeresine az tereyagi ilavesi yapilirsa souce u parlak gösterir.

Deniz Mahsüllü Spagetti - 979

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr. kabuklu midye (konneve midye veya istiridye de kullanılabilir.) 225 gr. ayiklanmis taze vaye dondurulmus küçük karides 1/2 bardak beyaz sofrasarabi

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 çay kasigi Sarmisak sosu

450 gr. soyulup dogranmis domates

400 gr. Aldente çubuk makarna

2 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarini kesin. Kabuklari açilana dek sarapla haslayin. Midyeleri bir tabaga çikarin. Açılmamis olanlari atin. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayirin. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayirdiginiz pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayi haslayin. 30 cm x45 cm`lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazirlayin. Her birini bir tabagin üzerine yayin. Ayri bir kapta makarnayi domates sosuyla karistirin.

Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayi folyolara yerlestirin.

Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin. Her bohçayi ayri bir tabaga alarak servis yapin.

Etli Bulgur Pilavi - 980

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi bulgur

3 yemek kasigi sivi margarin

3 su bardagi et suyu (1 tablet et bulyon =yarim paket et toz bulyon) 250 gr. Kuzu kusbasi

3 adet sivri biber

1 su bardagi haslanmis nohut

1 adet kuru sogan

4 adet taze sogan

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Tuz- karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani yemeklik dograyiniz. Sivri biberlerin tohumlarini çikarip, yarim halka seklinde dograyiniz. Kuzu kusbasilarinin fazla yaglarni alip, istediginiz büyüklükte kesiniz. Taze soganlari ayiklayip, ince ince dograyiniz. Yayvan bir tencerede Sivi margarini kizdirip, içine dogranmis kuzu etlerini ilave edip, etler suyunu çekinceye kadar iyice kavurunuz.

Etler rengini alinca içine dogranmis kuru soganlari ilave edip, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Renk alan soganlari içine dogranis sivri biberleri ve taze soganlari ekleyip, sote etmeye devam ediniz. Daha sonra içine yikanmis bulguru ilave edip, 5 dak. hepsini birlikte kavurunuz.

En son olarak içine haslanmis nohutlari, et suyunu, kirmizi pul biberi ve tuz- karabiberi ekleyip, bir kaç kere karistirdikten sonra atesi altini kisip, bulgurlar göz göz olana kadar kapagi kapali olarak pisirip, üzerine kagit havlu koyup, demlendiriniz. Demlenen bulgur pilavin yavaşça karistirip, havalandirdikten sonra servis tabagina alip, sicak olarak servis ediniz.

Krem Brule - 981

Mutfak: Italya

Süre:

MALZEMELER

1kg krema

10adet yumurta sarisi

250gr seker

YAPILIS TARIFI

kremayi vanilya ile kaynat.yumurta sarisi ile sekeri çirpkaynayan kremayi yumurtani içersine dök.karisimi istenilen kaselere dök ve 100-120

derecelik firin isisinda pisir.sogumaya birak.servise giderken üzerine az miktarda toz sekeri atip tirmusla yakabilirsiniz.tatlimizin üzeri sekerin yanmasiyla (sert)karmelize olmus olur.dondurmayla servise yollanilabilir.

- 982

Denizli Mantisi - 983

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet yumurta

1 su bardagi süt

1 su bardagindan biraz fazla un

1 su bardagi su

İçi için: 150 gram kiyma, 1 demet soğan, 1 demet maydanoz, 2 dilim bayat ekmek içi, 2 kasik sivi yağ, Tuz, karabiber **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu derince bir kaba alın, içine yumurtayı kirip, sütü sürekli karıştırarak ilave edin. Pürüzsüz bir hamur olana dek çirpin. Tuzunu ayarlayın. Teflon tavayı hafifçe yağlayıp, yağı kızdırın ve hazırladığımız hamurdan bir kepçe döküp arasına sallayarak pisirin. Ayrı bir yerde soğanları ince doğrayarak pembeleştirin ve kıymayı ekleyip, rengi değişene dek kavurun.

Pembelesen soğan ve kıymaya maydanozu doğrayıp, ekleyin, tuzunu, biberini ayarlayıp, atesten alın. Bayat ekmek içini ufalayın. Hazırladığımız pismis yufkaların arasına kıymalı içten yayarak, yufkaları üst üste dizin. 1

su bardagi sıcak suyu yufkaların üzerine gezdirin ve 10 dakika sonra orta ısili fırında suyunu çekene dek pisirin. Fırından alıp, sarımsaklı yogurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada tereyagını eritip, kırmızı biberi ekleyin ve 1-2 kez çevirip, atesten alın. Mantının üzerine gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip, servis yapın.

Fırında İspanaklı Makarna - 984

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 paket spagetti

1/2 çay bardagi sivi yağ

2 çorba kasigi un

1 adet yumurta

1.5 su bardagi süt

1 adet soğan

1 çay bardagi eski kasar peyniri rendesi

250 gram ispanak

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak ispanaklari ayiklayip, bol suda yıkayin ve kendi sulari ile haslayin. Haslanan ispanaklari tencereden alip, 1 parmak eninde dograyin.

1/2 bardak sivi yagi tencereye alip içine piyaz dogranmis soganim ilave edip, pembelestirin. Ispanaklari soganin içine ilave edin ve tuz, karabiberini ekleyin. Makarnalari haslayip, süzün. Küçük bir cam tepsiye makarnanin yarisini alin, ispanakli harci üzerine dökün ve kalan makarnanin tümünü ispanaklarin üzerine dökün. 1/2 çay bardagi sivi yagi tavaya alip içine unu ilave edin. Un saranana dek kavurun. 1.5 bardak sütü kavruilan una ekleyin. Boza kivamina gelene dek pisirin. Atesten alarak 1 yumurtayi ilave edin ve çirpalim. Makarnanin üzerine sosumuzu dökün. Eski kasar rendesini de serpererek, orta isili firinda 15-20 dakika pisirin. Üzeri kızaran firin makarnayi dilimleyerek, servis yapin.

Ispanakli Hindili Manti - 985

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için: 4,5 su bardagi un,

5 adet yumurta,

400 gr ispanak,

1 tatli kasigi domates salçasi,

1 tatli kasigi biber salçasi,

3 yemek kasigi sivi yag, tuz

Iç için:

750 gr hindi but,

1 adet sogan,

3 yemek kasigi zeytinyagi,

karabiber, tuz, maydanoz,

1 kg Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

1,5 su bardagi un, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarisi, domates salçasi, biber salçasi ve yeterince

tuz ilave ederek çok yumusak olmayan bir hamur hazirlayin ve dinlenmeye birakin. I

spanaklari temizleyip yıkayin ve tuzlu suda 3 – 4 dakika haslayip süzün. Süzdukten sonra dograyip robottan geçirin. Püre haline gelmis ispanak, 1 adet yumurta, yeterince tuzu karistirip yogurun ve yine çok yumusak olmayan bir hamur elde edip dinlenmeye birakin. 2 adet yumurta, kalan 1,5 su bardagi un ve yeterince tuz ilavesi ile üçüncü bir hamur yogurun, dinlenmeye birakin. Bu arada hindi etlerini kusbasi dograyin ve sivi yagda kavurun.

Etler suyunu çekince tuz ve ince kiyilmis soganlari ilave edip pisirin. Son olarak karabiber ve kiyilmis maydanozlari ilave edin. Hamurlari ikiye bölüp açin, renkli hamur yarilarinin yarisina yumurta aki sürün. Hindili iç

malzemedden 1 yemek kasigi yufkanin 4 ayri yerine koyun. Üzerine kapatın.

Genis agizli bir su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar kesin. Derin bir tencereye yeterince tuz ve su ilave ederek hazirladiginiz mantilari 5

– 17 dakika haslayin. Haslanan mantilari süzerek alin ve hafifçe kızartin. Yogurt ile servis yapin.

Tavuk ve Üzümlü Tortelini - 986

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. Tortelini

1 Tavuk

1 havuç

1 kereviz

1 soğan

1 defne yapragi

Bir miktar margarin

5 çorba kasigi sizma zeytinyagi

Tuz, Karabiber

20 gr. un

100 gr. yesil üzüm

100 gr. rendelenmis parmesan peyniri

1 litre et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu parçalara ayirip üzerine tuz ve karabiber serpin. Sebzeleri iri iri kiyip margarin ve siviyağı erittiginiz bir tavada defne yaprağı ile birlikte 10

dakika kadar kavurun. Unu sürekli karıştırarak ilave edin. Etsuyunu ekleyip kısık ateşte et kemikten ayrılacak duruma gelene dek 1 saat kadar pisirin. Eti karışımın içinden alıp kemiklerini ayıklayın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Kalan karışımı püre haline getirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Et parçalarını ekleyin. Üzümleri ikiye bölüp 3 dakika kadar kalın tabanlı bir tavada kavurun. Parmesan peynirini kalın tavada harlı ateşte 15-20 saniye kadar eritin. Ardından peyniri ters çevrilmiş bir kaseğin üzerine dökün. Böylece peynir kaseğinin şeklini alacaktır. 1 dakika bu şekilde bekletin. Bu işlemi üç kez tekrarlayın. Torteliniyi tuzlu suda haslayıp suyunu süzdükten sonra sosla harmanlayın ve peynir kaseğinin içine yerleştirin. Üzerini üzümlerle süsleyin.

- 987

Arpa Sehriye Pilavi - 988

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı arpa sehriye

2 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı sivi yağ

2 adet domates

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yağ ve margarinle birlikte bir bardak sehriyeyi tencereye koyun, pembeleşene kadar pisirin. Kalan sehriyeyi de ilave edip 5 dakika daha kavurun. İki bardak et suyu ve rendelenmiş domates koyup karıştırın.

Kaynamaya baslayınca altini kisip 20 dakika daha pisirin. Pilavi et, sebze veya tavuk yemeklerinin yaninda ikram edebilirsiniz.

Sarimsakli Bulgur - 989

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket pilavlik bulgur

½ kg haslanmış göğüs tavuk eti

2 adet soğan

4 dis sarımsak (dövülmüş)

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgur, soğanla kavrulur. Tavugun haslandığı su ile haslanır. Suyunu çektiğçe su ilave edilir. Bulamaca dönüşürken ocagin altı kapanır; tepsiye dökülür. Üzerine rondodan geçirilmiş tavuk eti, sarımsak eklenir ve karıştırılır.

Sade Pilav - 990

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

3 yemek kasigi tereyag

3 bardak su veya et suyu

2 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayıp bir kaseye koyun, üzerine sıcak tuzlu su katin. Soguyana kadar bekletin. Iyice yıkayıp süzün. Tereyagini bir tencerede eritin. Su veya etsuyununun ve pirinci katin, tuz ve seker koyun.

Iyice karistirip kapagini kapatin, önce harli, sonra kisik ateste, suyunu çekene kadar 1520 dakika pisirin. Altini kapatip 15 dakika kendi bugusunda demlendirin.

Servis yapmadan önce tahta bir kasikla iyice karistirin.

Köfteli Pirinç Pilavi - 991

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

1/2 çorba kasigi tereyag

1/2 kg. kiyma

1 yumurta

1 dilim bayat ekmek içi

1,5 tatli kasigi tuz

1/2 çay kasigi karabiber

1 orta boy sogan

8-10 dal maydanoz

1 çorba kasigi siviyağ

1/2 çorba kasigi salça

YAPILIŞ TARİFİ

Sade pirinç pilavini haslayiniz. Kiymaya rendelenmis sogan, islatilmis ekmek, yumurta, kiyilmis maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber katip karistiriniz. Yağlanmış orta boy tepsiye muntazam yayip kenarlarini 2

parmak yükseltiniz. Üzerini sulandırilmis salça sürüp orta hararetle fırında 10-15 dakika pisiriniz. Köftenin üzerine pilavi yayiniz. Sulandırilmis salça ile kafes veya kare şeklinde süsleyip, fırında 10 dakika daha bekletiniz.

Dilimlere keserek sıcak servis yapiniz. NOT: Pilava haslanmış ve findik büyüklüğünde doğranmış havuç ve konserve bezelye ilave edilirse görünümü ve lezzeti daha güzel olur.

Istanbul Pilavi - 992

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr. pirinç

125 gr. Tereyagi

1 adet Hindi Fileto

1 su bardagi konserve bezelye

1 tutam safran

1 çay kasigi toz zencefil

50 gr. iç badem

50 gr. kabuksuz antepfistigi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yıkayıp süzün.

Bademlerle birlikte tereyagında 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haslayıp 2

bardak hindi suyunu ayirin. Yarım kahve fincani suda 30 dk. beklettiginiz safsani hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefile birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sicak suda bekletip iç kabuklarini ayikladiginiz antepfistiklerini ekleyip pilavinizi demlendirin **Iç Pilav - 993**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak pirinç

1,5 bardak kaynar su

1 orta boy sogan, ince ince dogranmis

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi tarçin

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi yenibahar

1/2 bardak çam fistigi

1/2 bardak tereyag veya siviyyag

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini eriterek veya sivi yag kullanarak dogranmis soganlari ve çam fistigini tencereye koyun ve fistiklar kavrulana kadar karistirin. Yikanmis ve suyu süzölmüs pirinci de ekleyerek 5 dakika kadar karistirmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapagini sikica kapatın. Bes dakika sonra atesi kisik duruma getirip 15 dakika daha pisirin. Sonra atesi kapatın ve servis yapmadan önce demlenmeye birakin.

Domatesli Pirinç Pilavi - 994

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

2 orta boy olgun domates

½ çorba kasigi tereyag

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 3 su bardagi su, tuz ve yag koyarak kaynatiniz. Süzgeçten geçirilmis domates suyu katiniz. Kaynayınca pirinci ilave ediniz. 25-30

dakika hafif hararetli isida pisirip, demlendiriniz.

Arpa Sehriye Yahnisi - 995

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 su bardagi domatesli arpa sehriye

10 adet arpacik sogan

2 adet yesil biber

2 orba kasigi sotelik dana eti

2 orba kasigi margarin

2 su bardagi su

YAPILIŞ TARIFI

Yag eritilir, etler iyice kavrulur. Domatesli arpa sehriyeler eklenir, 1-2

dakika daha kavrulur. Arpacik soganlar, ince kiyilmis biberler ve dilediginiz kadar tuz ilave edilip karistirilir. Su koyulur, kaynayinca defne yapragi atilir, kisik ateste 20 dakika pisirilir. Atesten alindiktan sonra baharati ilave edilir. Defne yapragi içinden alinarak servis yapilir **Akdeniz Usulü Tortelini - 996**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket Tortelini

5 orta boy taze domates

2 dis sarmisak

300 gr. konserve ton baligi

3 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARIFI

Domatesi kp küp dograyin ve bir tavaya koyun. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Zeytinyagi, tuz, biber, sarimsak ve tonbaligi ekleyerek 2-3 dakika pisirin. Pisirdiginiz makarnayi szn ve sosa karistirin. zerine feslegen serpin. Sicak veya soguk servis yapin.

Afiyet olsun...

Kıymalı Lazanya - 997

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr. lazanya

1 adet soğan

2 adet orta boy havuç

3 çorba kasığı zeytinyağı

300 gr. kıyma 4 adet domates

1 çorba kasığı domates salçası

3 diş sarımsak

4 adet defne yaprağı

200 gr. dilpeyniri

Besamel sos için: 2 çorba kasığı un

2 çorba kasığı tereyağı

1,5 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı ince doğrayın. Havuçları rendeleyin. Soğanı zeytinyağında kavurun.

Sarıdıktan sonra rendelenmiş havucu ilave edip birkaç dakika kavurun.

Kıymayı ekleyin, orta ateşte kavurmaya devam edin. Kıyma kavrulunca küp şeklinde küçük doğranmış domates ve birkaç parçaya kesilmiş sarımsağı ilave edin. Tuz serpin, ara sıra karıştırarak tencerenin kapaklı olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarını ilave edin. Lazanyayı tuzlu kaynar suda haşlayın.

Besamel sos için, unu tereyağında kavurun. Sararınca sütü ekleyin tahta kasıkla sürekli karıştırarak, orta ateşte pisirin. Tuz ve karabiber serpin.

Yağlanmış dikdörtgen bir tepsiye haşlanmış lazanyaları üst üste gelmemesine dikkat ederek bir sıra halinde dizin. Üzerine birkaç kasık besamel sos yayın. Hazırladığınız domatesli kıymalı sosun bir

kismini, içinden defne yapraklarini çikarttikten sonra lazanyaların üzerine yayın.

zerine kk kp seklinde doğranmis dilpeyniri koyun. Malzemenin zerine bir kat daha lazanya yerlestin. Aynı islemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayıp, rendelenmis dilpeyniri serpin. Kıymalı lazanyayı önceden isitilmiş 200 derece firında yaklasık 25 dakika pisirin. Firından ikardıktan sonra bir kaç dakika dinlendirip, servis yapın.

Afiyet olsun...

Spagetti Bolonez - 998

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 paket spagetti makarna

150 gram kıyma

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet patates

1/2 adet kabak

2-3 dis sarımsak

1 adet domates

1 orba kasığı salça

3 orba kasığı eski kasar peyniri rendesi

1 tavuk suyu tableti

1 orba kasığı tereyağı

3/4 çay bardağı sivi yağ

1 tatlı kasığı un, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Spagetti makarnayı tavuk suyu ilave edilmiş tuzlu sıcak suda haslayın, suyunu süzerek bekletin. Sivi

yagi tavaya aktarin, kiymayi, rendelenmis havucu ve küçük dogranmis sogani birlikte kavurun. 3 dakika sonra rendelenmis kabagi ve patetesi rendeleyerek ilave edin. Arada bir karistirarak kavurmaya devam edin. Domatesin kabugunu soyup, tavla zari iriliginde dograyarak, karsima ilave edin. 3-4 dakika kadar soteledikten sonra salçayi ekleyip, 1 dakika daha kavurun. Malzemenin üzerini hafifçe asacak kadar su ve tuz ilave ederek sebzeler yumusayana dek kapakli olarak pisirin. Atesten almadan 1 dakika önce unu çok az su ile ezip, ilave edin. Sos koyulasınca atesten alip ayri bir tavada tereyagini eritip, makarnaya ekleyin. Makarnayi servis tabagina alarak üzerine sosu yapip, eski kasar rendesi serpiştirelim.

Sosisli Makarna - 999

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket makarna (1/2 kg.) 1 çorba kasigi tereyag

1 tatli kasigi tuz

Salçası için: 1 orta boy sogan

4-5 olgun domates

6-7 sosis

2 dis sarimsak

1 çay kasigi tuz

YAPILIS TARIFI

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyarak kaynatiniz. Makarnayi içine katip ara sira karistirarak suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Sarimsagi ezip ilave ediniz. Tuz ve seker katip orta hararetli isida 15 dakika pisiriniz. Tel süzgeçten geçirip, sosis ilave edip 1-2 dakika kaynatiniz. Makarnaya katip karistirarak servis tabagina bosaltiniz.

Sarmisakli Cevizli Spagetti - 1000

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket spagetti

1 su bardagi ceviz

1 ay bardagi galeta unu

2 dis sarmisak

1/2 çay bardagi zeytinyagi

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi tuzlu suda, hafif diri kalacak sekilde haslayin. Suyunu süzün.

Galeta ununu bir tavaya koyun, harli ateste pembelesinceye kadar kavurun. Bir baska tavada zeytinyagini isitin, dilimlenmis sarmisagi ekleyip pembelestirin. Makarnaya, sarmisak, galeta unu ve dövülmüs cevizi ilave edip karistirin. Üzerine karabiber serpip, sicak olarak servis yapin.

Peynirli Makarna - 1001

Mutfak: Italya

Süre:

MALZEMELER

1 paket (1/2 kg.) makarna

1 orba kasigi tereyag

2-3 kibrit kutusu kadar peynir

8-10 dal maydanoz

1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyup kaynatiniz. Makarnalari içine atip bir kere karistirarak kapagini örtünüz. Ara sira karistirarak hafif harareтли isida suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Rendelenmis peynir katip karistiriniz. Servis tabagina bosaltip üzerine kiyilmis maydanoz koyunuz.

Patlicanli Spagetti - 1002

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 orba kasigi zeytinyagi (60 ml.)

5 dis sarmisak (ince kiyilmis)

3 adet orta boy domates, soyulmus ve dogranmis (600 gr.) 1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)

3/4 su bardagi galeta unu (90 gr.)

1 paket spagetti (500 gr.)

600 gr. kiyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak 1/2 cm.

kalinliginda dilimlenmis (600 gr.)

1 ay kasigi kirmizi pul biber

1 ay kasigi karabiber

1 ay kasigi toz kirmizibiber

2 orba kasigi domates salçasi

Kizartma yagi

Tuz

YAPILIS TARIFI

Zeytinyagini tavada kizdirip, ince kiyilmis sarmisagi 2 dk. sote edin.

Tavaya domates, kiyma ve kirmizibiberleri ilave edin. Domatesler ve kiyma pisip suyunu çekene kadar agir ateste arada bir karistirarak 20-25

dk. pisirin. Fritözü 170 °C`de isitip, 1/2 cm. kalinliginda çapraz olarak kestiginiz patlican dilimlerini kizartin. Fritözden ikarttiginiz kizarmis patlican dilimlerini bir kâgit havlunun üzerine alarak fazla yaglarini emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasigi tereyagi ile yaglayin ve her tarafina galeta unu serpin. Patlicanlari kalibin altina ve yanlarina birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek sekilde dizin. Artan patlicanlari saklayin. Spagettiye tuzlu kaynar suda, diri kalacak sekilde 5 dk. haslayin.

Süzdükten sonra domatesli kiyma sosu ve artan patlicanlarinizla karistirip kizarmis patlicanlari serdiginiz kek kalibina bosaltin. Spagettileri hafifçe bastirarak kaliba iyice yerlesmelerini saglayin. Önceden 175 °C`de isittiginiz firinda, makarnaların üstü hafifçe pembelesip kizarana kadar 20-25 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabaga ters çevirip hemen servis yapin.

Kitelfum - 1004

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr köftelik bulgur(2 su bardagi)

750 gr kavurma

3 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayip yıkayin. Suyunu iyice süzüp 1 su bardagi ilik su ve tuz ile yarim saat yogurun. Bulgurlar iyice yumusayip karisim adeta bir hamur kivamini alinca yumurta büyüklüğünde parçaları avucunuzda iyice sikarak köfte biçimi verin. 5 bardak suyu tencerede kaynatin. Tuz atin. Bulgur köftelerini tencerenin büyüklüğüne göre kisim kisim tuzlu suya atip 4

dakika haslayin. Delikli kepçeyle tencereden alip bir kenarda bekletin.

Kavurmayı parçalara ayirin. Üzerine haslama suyundan dökün. Pul biber ve karabiber ekleyip bir tasim kaynatin. Etler iyice isinip yagi eriyince bulgur köftelerinizi elinizle bölerek içine atin. Köfteler dagilmadan bir tasim daha kaynatip servis yapin.

Yumurta Sos - 1005

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 yumurta

200 gr. jambon

150 gr. eski kasarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Jambonlari tereyaginda soteleyin. 5 yumurtayi iyice çirpin. İçinbe rendelenmis kasar peynirini ekleyin. Hasladiginiz makarnanın -çok sicak olmasi gereklidir- üzerine dökrek karistirin. Üzerine sote jambonlari yagiyla gezdirerek serpin ve 1-2 kez karistirin

- 1006

Cin Usulü Balli Tavuk - 1007

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr. tavuk gögsü

1 çorba kasigi misir nisastasi

1/2 portakalin suyu

1,5 su bardagi tavuk suyu (veya su)

100 gr. kavrulmus yer fistigi

3 çorba kasigi bal

3 çorba kasigi soya sosu

1 demet taze sogan

20 gr. taze zencefil

kiyilimis 1 tane kirmizi dolmalik biber

4 çorba kasigi misiryagi

3 çorba kasigi seri veya portakal likörü

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü parmak kalinliginda dograyip, bal, soya sosu, karabiber, zencefil, köri, iri dogranmis taze sogan, portakal suyu ve seri karistirip 20

dakika beklemeye birakin. Terbiyelenmis etin, suyunu süzüp, kizgin yagda kizartin. Tavadan alip sicak bir yerde bekletin. Biberleri seri bir sekilde dograyin, kalan sogani da dilimleyip ekleyerek, yagda 3-4 dakika kizartin.

Ayirdiginiz tavuk suyu ve terbiyeyi ekleyin, hepsini 5 dakika pisirin. Misir nisastasini bir miktar suyun içersinde eritin, tavada biraz kaydattiktan sonra beklemeye biraktiginiz tavuk etlerini ve tuzu ilave edin, bir kaç kez çevirip atesten alin. Kavrulmus fistic ile süsleyerek servis yapin.

Acibademli Muhallebi - 1008

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardagi süt

4 yumurta sarisi

1 limon

bademyagi

25 gr toz jelatin

4/5 su bardagi toz seker

3 kedi dili bisküvi

2 çorba kasigi kus üzümü

4/5 su bardagi toz seker

100 gr sütlü çikolata

4/5 su bardagi çig krema

100 gr acibadem bisküvisi

1 çorba kasigi ince dogranmis meyve sekerlemesi

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini içi soguk su dolu bir kaba yerlestirin. Mikserde toz sekeri ve yumurta

sarilarini çirpip bir kerede sicak sütü ekleyin. Kisik ateste tahta kasikla karistirarak pisirin. Krema yogunlasmaya basladigi zaman jelatini katin, karistirip ilimaya birakin.

Bir puding kalibini yaglayip dibine iki çesit bisküviyi ufalayarak döseyin.

2 çorbakasigi kus üzümünü ilik suda yumusattlktan sonra süzün. Bunu ilik kremaya katin. Sonra meyve sekerlemelerini ve limonun rendelenmis kabugunu ilave edip iyice karistirin.

Kalibin dibindeki bisküvileri üzerlerine kremayi bosalttikten sonra yaklasik 4 saat kadar

buzdolabinda bekletin.

Bu arada çikolatayi içi sicak su dolu baska bir kaba oturtarak biraz isitin.

özölüp hafifçe ilinmaya basladigi zaman kalan kus üzümünü ve hazir ig kremayi katin.

Kremayi, ikolata sosuyla beraberce servis yapin.

Akitma - 1009

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orba kasigi maya

1 paket un

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi, genis bir kapta unla birlikte, ilik süt ve tuz ilavesiyle kanstinp boza kivaminda bir hamur elde edin. Üstünü örtüp sicak bir ortamda kabarmasini bekleyin.Teflon tavayi orta hararettteki ocagin üzerinde kizdirip, mayalanan hamurdan kepçe kepçe alin ve tavaya döküp, yayin.

Yanmamasina özen göstererek, hemen alt üst edin. Pisen akitmalari tereyagiyla ile yaglanip, yaninda balla servis yapin.

Yufka Tatlisi - 1010

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

yufka

margarin

vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayi sigara seklinde sikica sarin. Elde ettiginiz uzun seritten iki-üç

parmak ara ile parçalar kesip su dolu bir kaba koyun, bir saat kadar bekletin. Derince bir kaptaki maigarini eritin ve sularini süzdüğünüz yufkaları kızgın yaga atıp, pembelesinceye dek kızartın. Kızaran hamurları vanilyalı pudra sekerine bulayıp tabaga koyun ve soguduktan sonra servis yapın

Yogurt Tatlısı - 1011

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 çay bardağı un yada 3 bardak un

3 bardak irmik

1 çay bardağı margarin

3 çay bardağı toz seker

3 çay bardağı yogurt

3 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 limon kabuğu rendesi

Serbeti için

1/2 limon suyu

5 su bardağı seker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, seker, hafifçe eritilmiş yağ birkaç dakika çirpilir ve yogurt ilave edilerek çirpmaya devam edilir. Rendelenmiş limon kabuğu ve una karıştırılmış kabartma tozu ilave edilip 1-2 kez daha karıştırılır ve kalın kenarlı yağlanmış bir payreксе dökülür. 170 derecede 45 dakika kadar pisirilir. Diğer yanda su ve seker kaynatılıp limon suyu ilave edilerek serbet hazırlanır. Tatlı soguyunca serbet sıcak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapılabilir, serbet soguk tatlı sıcak olabilir **Yesil Elma Tatlısı - 1012**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet yesil elma

1/2 sise nane likörü

8 çorba kasigi toz seker

YAPILIS TARIFI

Elmalar soyulup içleri oyularak temizlenir. Genis yayvan bir tencereye elmalar konur üzerine 1/2 sise nane likörü ve toz seker dökülür. Orta karar ateste elmalar yesil olana kadar pisirilir.

Elmalarin her tarafi çevrilerek pisirilecek. Pisen elmalar bir tabaga alinip soguyunca üzerlerine birer parça kaymak koyup kivi dilimi ile servis yapilir.

Visneli Ayva Tatlisi - 1013

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet orta büyüklükte ayva

1 su bardagi çekirdeksiz dondurulmus visne

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

2 yemek kasigi patates nisastasi

YAPILIS TARIFI

Ayvalari soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarini temizleyin. Tencereye yerlestirin. Üzerlerine yarim su bardagi toz seker gezdirin. Karanfilleri ilave edin. 1 su bardagi sicak su ilave edip yumusayincaya kadar 5 dakika pisirin. Ayvalari içinden alip servis tabagina yerlestirin. Kalan suya visneleri atin. Vanilya ve patates nisastasini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ayvalarin ortalarına doldurun. Soguyunca servis yapin.

Afiyet olsun...

Sekerpare - 1014

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. margarin,

1,5 su bardagi pudra sekeri,

2 adet yumurta sarisi,

4 su bardagi un,

1 paket vanilya,

1 paket kabartma tozu,

1 kahve fincani yesil fistic.

Serbeti için:

4 su bardagi su,

4 su bardagi tozseker,

1/2 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip sogutun. Pudra sekeri, yumurta sarilarini ilave edip krema haline gelinceye kadar karistirin. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Unu ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin. Ceviz büyüklüğünde koparip yuvarlayin. Üzerine hafifçe bastirin. Yaglanmis tepsiye aralikli dizin. Ortalarına fistic batirin. 180°C isitilmis firinda pembelesinceye kadar pisirin. Serbet için seker ve suyu iyice kaynatin.

Limon suyunu katin. Firindan çıkan sekerparelerin üzerine sicak serbeti dökün. Serbetini çekip soguyunca servis yapin.

Pe Ynirli irmik Helvasi - 1015

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2.5 su bardagi irmik,

125 gr. margarin,

125 gr. tereyagi,
2.5 su bardagi toz seker,
200 gr. badem,
200 gr. tuzsuz, taze kasar peyniri,
1 litre süt,

YAPILIS TARIFI

Margarin ve tereyagini tencerede eritin. Kabuklari ckarilmis badem ve irmigi ekleyip hafif ateste 20 dakika kavurun. Süt, su ve toz sekeri bir tencerede kaynatin. Kavrulan irmigin üzerine döküp karistirarak tencerenin kapagini kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin.

Helvanin zerine ekleyip karistirin. Sicak servis yapın.

- 1016

Yogurtlu Pirinç Çorbasi - 1017

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi nohut
2 Su bardagi pirinç
8-10 Su bardagi et suyu
3 Su bardagi süzme yogurt
1 Adet yumurta
2 Çorba kasigi tereyag
1 Çorba kasigi kuru nane

Tuz

YAPILIS TARIFI

8-10 saat önce islattiginiz nohodu haslayın.

Pirinci yıkayıp 8-10 su bardagi et suyu ile haslayın.

Nohutlari ilave edip pisirin.

Yogurdu tencereye alip yumurta ve tuz ilave ederek iyice çirpin.

Kisik ateste karistirarak ilitin.

Kaynayan çorbadan iki kepçe alip yogurda ilave edin ve karistirarak tencereye bosaltin.

Teryagini eritip içine kuru naneyi ekleyin ve çorbanin üzerine gezdirin.

Sicak olarak servis yapin.

NOT : Çorbaya nohut büyüklüğünde kesilmis kuzu eti veya köfte de ilave edebilirsiniz.

Yogurt Çorbasi - 1018

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

750 Gr yogurt,

8 Su bardagi et suyu,

50 Gr margarin veya sivi yag,

2 Kahve fincani un,

Yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurt,yeteri kadar tuz bir tencereye konur.

Yogurt tel karistici ile çirpilirken,üzerine azar azar dökülerek et suyu katilir.

Bir baska tencereye yag ve un konur,tahta bir kasikla hizli hizli karistirilerek 1-2 dakika kadar kavrulur.

Sonra karistirmaya ara vermeden buna öbür kapta bulunan yogurtlu karisim azar azar katilir.

Iyice yedirildikten sonra ates artirilir ve çorba biraz kaynatilir.

Derin tabaklarda veya küçük kaselerde servis yapilir.

Safak orbasi - 1019

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet soğan

4 Adet domates

1 Su bardağı süt

4 Su bardağı et suyu

500 gr kiyma

6 orba kaşığı un

4 orba kaşığı siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Unu yağı içinde kavurun.

İnce ince kıyılmış soğanı ilave edin.

Soğanlar kavrulurken doğranmış domates ve et suyunu ilave edin.

Yaklaşık 40 dakika sonra süzgeçten geçirin.

Kiymalardan küçük küçük misket köfteler yapın ve süzdüğünüz çorbanın içine atıp, tekrar ateşe oturun.

15 Dakika daha pişirin.

Süt ile yumurtaları çirpin ve çorbayı atesten indirirken karıştırarak yavaş yavaş içine katin.

Sıcak olarak servis yapın.

Taze Fasulye orbasi - 1020

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kilo taze fasulye

5 Su bardağı su

2 Çorba kaşığı margarin

2 Çorba kaşığı un

1 Su bardağı süt

1 Yumurta sarısı

Yarım limon suyu

1 Çay kaşığı kırmızıbiber

1 Çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin kilçiklerini ayıklayıp, 1 santim genişliğinde küçük parçalar halinde doğrayın.

Bir tencereye alarak üzerine tuzlu sıcak su ilave edip, pisirin.

Margarini bir tavada eritip, unu pembelesinceye kadar kavurun.

Kavrulan una azar azar süt ekleyin ve topaklanmaması için sürekli karıştırın.

Karışım boza kıvamına gelince kısık ateşte bir tasım kaynatın.

Haslanmış fasulyeleri suyuyla birlikte unlu karışıma ilave edip, 2-3 dakika kaynatın.

Limon suyu ile yumurtayı çirparak terbiye hazırlayın.

Karışımı kaynayan çorbaya yavaş yavaş yedirin ve tencereyi ateşten indirin.

Bir tavada tereyağını kırmızıbiberle kızdırarak çorbanın üzerine gezdirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Taze Bezelye Çorbasi - 1021

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi iç bezelye

3-4 Dal taze sogan

2 Çorba kasigi margarin

2 Çorba kasigi un

2 Adet kabak

8-10 Adet taze fasulye

10-12 Su bardagi et suyu

2 Çorba kasigi pirinç

1 Adet yumurta sarisi

1 Su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ayiklayip yikadiktan sonra ince ince dograyin.

Kabaklarin üzerlerini kaziyip, yikadiktan sonra küçük küpler halinde kesin.

Fasulyeleri ayiklayip küçük parçalara bölün.

Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve 1-2 kere karistirdikten sonra soganlari ilave edin.

Un pembelesinceye kadar kavurun.

Bezelye, dogranmis kabak ve fasulyeyi ekleyin.

2-3 dakika daha kavurup suyunu ilave edin.

Kisik ateste tüm sebzeler yumusayana kadar kaynatin.

Süzgeçten geçirin ve tekrar atese alip pirinci ekleyin.

Pirinç pisene kadar yaklasik 15 dakika kaynatin.

Bir kasede yumurtayi çirpip sütü ilave edin.

Sicak çorbadan azar azar ekleyerek karistirin.

Sütlü yumurta karisiminin sicakligi çorba ile ayni seviyeye gelince sürekli karistirarak çorbaya ilave edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip bir tasim kaynatin.

Haslanmis bezelye taneleri ve kruton ekmekle süsleyip sicak olarak servis yapin.

NOT : Kruton ekmek yapmak için ; bayat ekmek içlerini küp seklinde kesip yagda kizartin.

Tavuklu Çorba - 1022

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardagi tavuk suyu

3 Çorba kasigi yogurt

1 Adet yumurta

1 Çorba kasigi un

1 Parça gögüs eti

1 Çorba kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta yogurt, yumurta ve unu karistirin.

Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.

Kaynamaya baslamadan hazirladiginiz karisimi içine ilave edin.

Koyulasmaya baslayinca daha önce küçük parçalara ayirdiginiz tavuk etlerini içine atin.

Kaynayinca ocaktan alip, servis kasesine bosaltin.

Küçük bir tavada margarini eritip içine kirmizi biberi atin ve kizdirin.

Sonra çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Tatar Çorbasi - 1023

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet sogan

2 Adet domates

2 Adet patates

2 orba kasigi margarin veya tereyagi

2 orba kasigi un

Tuz, karabiber kuru nane

YAPILIS TARIFI

Tencereye yagi alip, eritin.

Sogani ince ince dograyip, tencereye ekleyin.

Soganlar pembelesene dek kavurun.

Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyin.

Patatesleri soganlarla birlikte arasira karistirarak kavurun.

Patatesler yumusadiginda, domateslerin kabuklarini soyup rendeleyin.

1-2 Dakika daha kavurup, yeterince su ilave edin.

Tuzunu ekleyerek çorbanin içindeki patatesler yumusayana dek hafif ateste pisirin.

Patatesler iyice yumusadiginda, una çok az su ilave edip, topaksiz bir bulamaç kivamina getirin.

orbaya bu bulamaci azar azar ve karistirarak ilave edin.

Küçük bir tavaya 1 tatli kasigi tereyagi koyup, eritin.

Nane ve karabiberi ilave ederek 1-2 kez çevirin.

Atesten alip, çorbanin üzerine gezdiren ve servis yapin **Sütlü Pirinç orbasi - 1024**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kahve fincani pirinç

4 Su bardagi su

1 Su bardagi süt

1 Çorba kasigi un

1 Çorba kasigi tereyagi

1 Adet limon suyu

1 Adet yumurta sarisi

Nane, kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayiklayip, yıkayin.

4 Su bardagi su ile tencereye koyun.

Pirinçler yumusayincaya kadar pisirin.

Unu, sütü, yumurta sarisini ce limon suyunu çatalla çirpin.

Çorbanin suyundan bir kepçe alin.

Sütlü karisima ilave edin.

Yavas yavas tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alin.

1 Çorba kasigi tereyagi ile kirmizibiberi tavada haslayin.

Çorbanin üzerine gezdirip, mane ve maydanoz ilave ederek servis yapin.

Sütlü Domates Çorbasi - 1025

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çorba kasigi tereyagi

2 Çorba kasigi un

3 Adet olgun domates

1 orba kasigi domates salçasi

3 Su bardagi süt

3 Su bardagi su

YAPILIŞ TARIĞI

Tereyagini tencereye alip, eritin.

İçine unu ilave edin ve hafifçe sararana dek kavurun.

İçine ilik su ve sütü azar azar ekleyin.

Topaklaşmaması için devamlı karistirin.

Domatesleri rendeleyin.

Salçayı biraz ilik su ile ezin.

Domates ve salçayı tencereye ilave edin.

Tencerenin kapagini çorbanın tasmaması için hafifçe aralık birakarak 1015 dakika pisirin.

Tuzunu ayarlayın.

Kaselere alip, üzerine tarçin serpererek servis yapın.

NOT : Dilerseniz tarçin yerine karabiber de serpebilirsiniz **Süleymaniye orbasi - 1026**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr kırmızı mercimek

125 gr ispanak

125 gr margarin

1 orba kasigi un

Yarım adet havuç

Yarım adet domates

Yarım adet kabak

Yarım adet soğan

Yarım adet patates

2 Dis sarmisak

Yeterince su

1 Çay kasigi tuz

Köftesi için :

125 gr yagsiz kiyma

1 Çay kasigi karabiber

1 Çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayıklayip yikadiktan sonra haslayin ve haslanan mercimegi süzün.

Ayrı bir yerde soyup yikadiginiz havuç, patates, kabak, domates, soğan ve sarmisagi rendeleyin.

Bol suda yikadiginiz ispanaklari küçük küçük dograyip hepsini yagda kavurun.

3 su bardagi su ilave edip pisirin.

Köftesi için : Baska bir tencereye yag ve un koyup kavurduktan sonra yeterince su ile unu inceltip içine hasladiginiz mercimegi ve yeterince soguk suyu ilave edin.

Biraz kaynatip içine kavurdugunuz sebzeleri ekleyin.

Çorba piserken kiyma, karabiber ve tuzu karistirip küçük köfteler yapin.

Ve bu köfteleri yagda kizartin.

Kizartiginiz köfteleri kaynamakta olan çorbaya atip 10 dakika kadar pisirip atesten alin.

Sicak olarak servis yapin.

Sucuklu Tarhana Çorbasi - 1027

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Çorba kasigi tarhana

200 gr sucuk

1 Çorba kasigi salça

1 Çay bardagi misirözü yagi

7-8 Su bardagi su

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye yagi alin.

Küçük dogranmis sucuklari ekleyip, kavurun.

Tarhanayi da kavrulan sucuklarla 1-2 sefer çevirin.

Sicak suyu yavas yavas tarhanaya ilave edin.

Salçayi da ekleyip, koyulastirin.

Kisik ateste kaynamaya birakin.

10 Dakika kaynatip, ocaktan alin.

Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin ve servis yapin.

NOT : Tarhananın koyulugunu arzunuzaya göre ayarlayabilirsiniz.

Verilen ölçüden daha az veya daha çok su ilave edilebilir

- 1028

Sebze Çorbasi - 1029

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet havuç

1 Adet patates

1 Adet kabak

1 Adet domates

1 Adet sivri biber

Birkaç dal ispanak

2 orba kasigi un

125 Gr margarin

6 Su bardagi su veya etsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün sebzeleri soyup yikadiktan sonra kp seklinde dograyin.

2 Su bardagi su veya etsuyunda haslayin.

Baska bir tencerede 125 gr margarini eritin ve 2 çorba kasigi unu kavurun.

Kavrulmus unun üzerine kalan 4 bardak su veya etsuyunu ekleyip tuzunu ilave edin.

Haslamis oldugunuz sebzeleri de ilave ettikten sonra Çorbayi 15 dakika kadar kaynatin ve servis yapin.

Arzuya göre çorbanin içine limon dilimleri de koyarak servis yapabilirsiniz **Roka orbasi 2 - 1030**

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kilo roka

1 orba kasigi un

Yarim limon suyu

1 ay kasigi tozseker

100 gr margarin

2 Su bardagi et suyu

4 Su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Rokalari temizleyip, yıkayin.

4 Su bardagi su ile haslayin.

Blendirdan veya tel süzgeçten geçirin.

Yagi bir tencerede eritin ve unu ilave edip, sararana dek kavurun.

Haslanmis rokalari suyu ile birlikte karistirarak ilave edin.

Et suyu, tuz, karabiber ve sekeri ekleyin.

Bir tasim kaynatip, servis yapin.

Renkli Sebze Çorbasi - 1031

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet havuç

3 Adet kabak

2 Adet sogan

7 Çorba kasigi tereyagi

3 Çorba kasigi un

5 Su bardagi sicak tavuk suyu

1.5 Su bardagi süt kremasi

3 Adet taze sogan sapi

Tuz, karabiber

Hindistancevizi rendesi

Süsleme için :

2 Dilim bayat ekmek kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabakları temizleyip doğrayın ve bol tuzlu suda ayrı ayrı haşlayın.

Sıganları halka halka dilimleyip, 3.5 çorba kasığı tereyağında sote edin.

1 Çorba kasığı tavuk suyu ilave edip kısık ateşte pisirin ve kabagi ekleyin.

Havuçları yağlanmış teflon tavada pembeleştirin.

İki ayrı tavadaki sebzelere yarım su bardağı sıcak tavuk suyu ilave edin.

1 tutam tuz ve karabiber serpip sebzeler yumuşayana dek kısık ateşte kapagi kapalı olarak pisirin.

İlininca her ikisininde ezip püre haline getirin.

Kalan tereyağını derin bir tencerede kızdırın.

Unu ilave edip pembeleştirin.

Kalan tavuk suyu, süt kreması, kıyılmış taze soğan sapı, hindistancevizi, tuz ve kaabiberi ilave edip karıştırın.

Kremalı sosu iki tencereye paylaştırın.

Birine havuç, diğerine kabak püresini ilave edin.

Her ikisini de ısıtın.

Kabaklı çorbayı kaselere bölüştürüp, ortasına havuçlu çorbayı dökün.

Ayrı bir yerde siviyağda kızartılmış küp ekmek ve kıyılmış taze soğan sapı ile süsleyerek servis yapın.

Peynirli Soğan Çorbasi 2 - 1032

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

2 Adet sogan

1 Kahve fincani margarin

1 Kahve fincani un

2 Su bardagi etsuyu

2 Su bardagi süt

Bir tutam hindistancevizi

Tuz, karabiber

Süslemek için :

Rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küçük küpler halinde dograyip eritilmis margarinde kavurun.

Soganlar yumusayinca atesi kisin ve unu ekleyip, karistirin.

Önce etsuyu daha sonra sütü azar azar ilave ederek karistirin.

Kaynadiktan sonra 3-4 dakika daha pisirip, tencereyi atesten alin.

Rendelenmis kasar peynirini çorbaya ekleyip, eriyene kadar karistirin.

Hindistancevizi, tuz ve karabiber serpin.

Rendelenmis kasar peyniri ve kizarmis ekmek parçalariyla(kruton ekmek)süsleyip, sicak olarak servis yapin.

Pazi Çorbasi - 1033

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Demet pazi

2 Çorba kasigi margarin

8 Su bardagi su

Yarım kilo patates

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari temizleyip, yıkayın ve ince ince kiyin.

Margarini yayvan bir tencerede eritin.

Pazilari yaga atarak bir süre kavurun.

İçine suyu ilave edin.

Patatesleri soyup, tavla zari iriliğinde doğrayın ve tencereye ilave edin.

Tuzunu ayarlayın.

Patatesler yumusayana dek pisirin.

Karabiber serpererek, servis yapın.

Patatesli Pirasa Çorbasi - 1034

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet orta boy patates

2 Adet pirasa

1 Çorba kasigi margarin

1 Çorba kasigi un

6 Su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun.

Pirasaların basını kesin ve üst kabuklarını ayıklayın.

Küçük küçük keserek bir tencereye alın.

Üzerine su ilave edip, yumusayana dek haslayın.

Blendirdan geçirin veya tel süzgeçten geçirerek ezin.

Bu arada bir tencereye margarini alip, eritin.

Unu ilave edip, hafifçe sararana dek kavurun.

Üzerine pırasa, patates ve haslama suyunu devamlı karıştırarak ilave edin.

Unun topaklaşmamasına özen gösterin.

Tuzunu ayarlayın ve 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Osmanlı Çorbası - 1035

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr kemiksiz dana eti

10 Adet mantar

2 Adet taze soğan

1 Adet domates veya 1 çorba kasığı salça

1 Su bardağı kıyılmış ispanak

1 Çorba kasığı un

1 Çorba kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük küçük doğranmış etleri haslayın.

Daha sonra bir tavaya biraz tereyağı alın ve etleri yağda biraz çevirin.

Baska bir tencereye kalan tereyağını koyun.

İçine dilimlenmiş mantar ve kıyılmış ispanakları atın.

Sebzeler suyunu salana dek sote edin.

İçine ilik suyla ezilmiş salça veya rendelenmiş domatesle unu dökün.

Biraz sonra etleri ve et suyunu ekleyip, 25 dakika pisirin.

Üzerine yeşil soğan doğrayarak servis yapın

Nohutlu Gürcü Çorbası - 1036

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su bardağı nohut

6-8 Su bardağı tavuk suyu

1 Kahve fincanı pirinç

1 Adet orta boy soğan

1 Çay ufak doğranmış tavuk eti

Yarım çay kaşığı safran

4 Çorba kaşığı sivi yağ

Tuz, karabiber

Terbiyesi için :

1 Adet yumurta sarısı

Yarım limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Nohudu aksamdan tuzlu su ile haslayın.

Ertesi gün suyunu degistirip, nohutlar yumusayana dek yaklasik 1-1.5

saat kadar pisirin.

Suyunu süzüp bekletin.

Tavuk suyunu tencereye alip yikanmis pirinç, ortadan bölünmüş soğan, tavuk eti, yağ, tuz, karabiber ve safrani ekleyin.

Tavuk etleri ve pirinç yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.

Nohutlari ilave edin.

Bu arada yumurta sarisi ve limon suyunu ayri bir kasede çirpin.

Hazirladiginiz terbiyeyi pismekte olan çorbaya azar azar dökerek ve karistirarak ilave edin.

Çorbayi sicak olarak kaselere paylastirip dilerseniz üzerini maydanoz ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

Naneli Bezelye Çorbasi - 1037

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr bezelye

2 Adet arpacik sogan

Yarim adet kereviz

50 gr dilimlenmis pastirma

1.5 çorba kasigi tereyagi

1 Adet küçük göbek salata

1 Çay fincani krema

4 Su bardagi et suyu

3-4 Dal taze nane veya 1 çorba kasigi kuru nane

2 Dilim tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Kereviz, pastirma ve arpacik soganlarini küçük küpler halinde dograyin.

Göbek salatayi yıkayip, iri parçalar halinde kesin.

1 Çorba kasigi tereyagini tavada eritip sogan, kereviz ve pastirmayi ekleyin.

Sik sik karistirarak kavurun.

Bezelye, göbek salata ve et suyunu ilave edip karistirin.

Kapagini kapatip 20-25 dakika kadar pisirin ve ilinmaya birakin.

Karisimi blendir ile ezip tekrar atese alin.

Krema ve ince dogranmis nane yapraklarini ilave edip, 20 dakika daha pisirin.

Tost ekmeklerini küçük üçgenler halinde dograyin.

Kalan tereyagini tavada eritip ekmekleri kizartin.

Çorbayi servis tabaklarina paylastirip kizarmis ekmek, nane yapraklari ve tane kirmizibiber ile süsleyerek sicak olarak servis yapin.

Misir Çorbasi - 1038

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr dondurulmus misir veya 1 büyük kutu konserve misir 3 Çorba kasigi margarin

1 Adet küçük sogan

2 Çorba kasigi un

4 Su bardagi süt

2 Su bardagi su, etsuyu veya tavuk suyu

(et suyu kullandiginizda yagi 2 kasiga indirin.)

5-6 Dal maydanoz

YAPILIS TARIFI

Sogani ince yarim halka seklinde dograyin.

Misirlari yıkayıp süzün, yarisini robotta püre haline getirin.

Bir tencerede margarini eritin ve sogani ekleyip, pembelesene kadar kavurun.

Sonra unu ilave edin ve kisik ateste un kokusu gidene kadar kavurun.

Püre haline getirdiginiz misiri tencereye ekleyin ve devamlı karistirarak kisik ateste 2 dakika pisirin.

Soguk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karistirin.

Kaynadiktan sonra kalan tane misirlari, tuz ve karabiberi ilave edin.

10 Dakika kisik ateste kaynadiktan sonra, servis kaselerine alin.

Üzerlerini kiyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin.

Mercimekli Pirinç Çorbasi - 1039

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su bardagi mercimek

1 Çay bardagi pirinç

1 Adet sogan

1 Çorba kasigi salça

6 Su bardagi su veya etsuyu

100 gr margarin

Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip, dogranmis soganlari kavurun.

Salçayi ve suyu da ekledikten sonra kaynamaya birakin.

Kaynadiktan sonra yikanmis mercimegi, pirinci ve tuzu ilave ederek pisirin.

Üzerimi maydanoz ile süsleyerek servis yapin.

Mercimekli Paça Çorbasi - 1040

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

40 gr kiyma

200 gr kirmizi mercimek

1 Adet sogan

2 Adet domates

1 orba kasigi margarin

5 Su bardagi su

Tuz

Sos için :

6 Dis sarimsak

3 orba kasigi sirke

2 orba kasigi siviyağ

1 ay kasigi kirmizi tozbiber

YAPILIŞ TARIFI

Mercimeği bol su ile yıkayıp süzgece alin.

Sogani incecik kiyin.

Margarini tencerede eritip sirasiyla sogan, kiyma ve küp seklinde dogranmis domatesi ekleyerek hafif kavurun.

Mercimek, su ve tuzu ilave edip 25-30 dakika pisirin.

Sarimsaklari ezip sosu hazirlayin.

Sirke, siviyağ, sarimsak, nane ve kirmizi tozbiberi ilave edip karistirin.

Kaselere paylastirip üzerlerine sosu gezdirerek servis yapin.

Mengen orbasi - 1041

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 ay fincani pirinç

2 Adet limon suyu

1 Su bardagi un

2 Kepçe yogurt

4 Adet patates

1 Yemek kasigi nane

3 ay kasigi tuz

1 Adet yumurta

2 Yemek kasigi margarin

YAPILIŞ TARIFI

Kemik suyunu veya suyu kaynatin.

Yikanmis pirinci ilave edip pisirin.

Un, limon suyu, yogurt ve yumurtanin sarisini az miktarda su ilave ile çipin.

Kaynamakta olan suya yavas yavas ilave ederek sürekli karistirin.

Kivami koyulasincaya kadar pisirin.

Eritilmis 2 yemek kasigi margarinde naneyi kizartip, çorbanin üzerinde gezdirin.

Diger tarafta küçük küpleri halinde dogranmis patatesleri siviyağda kizartip szn ve çorbaya ilave edin.

Tuz ekleyip ocaktan alin.

Mantar orbasi - 1042

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet orta boy soğan

1.5 orba kasigi margarin

200 gr dilimlenmiş mantar

4 Su bardağı et suyu

2 Çorba kasığı un

1 Çay kasığı pirinç

1 Çay bardağı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Soganı ince ince doğrayarak kısık ateşte margarin ile birlikte pembeleştirin.

Üzerine et suyunu ilave edip, kaynayınca pirinci ve dilimlenmiş mantarı ilave ederek 15 dakika daha kaynamaya bırakın.

Diğer taraftan un ile kremayı bir kabin içinde karıştırarak, atesteki çorbaya ilave edin.

Karistirmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatıp atesten alın.

Servis yaparken çok ince kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapın.

Kis Çorbasi - 1043

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet kuru soğan

4 Adet yerelması

Yarım çay bardağı ayçiçek yağı

1 Su bardağı süt

Kitir ekmek parçaları

4 Su bardağı su

Tavuk bulyon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yerelmelerini kp seklinde doğrayın.

Soganları kk doğrayıp, ayıek yağında sararana dek kavurun.

Küp doğranmış yerelmelerini ekleyin.

4 Su bardağı su ve tavuk bulyonu ilave edin.

Yerelmeleri yumusayana dek pisirin.

Yerelmeleri iyice yumusadığında sütü ekleyin.

1-2 tasım kaynatıp, atesten alın.

Blendir yada tel süzgeçten geçirerek çorbanın pürüzsüz olmasını sağlayın.

Kp seklinde kesilmiş ekmeç parçalarını kırmızıbiber ve nane eklenmiş tereyağında kitirilasana dek kavurun.

Çorbanın zerine koyup, kiylimiş maydanoz serpererek servis yapın.

Kikirdak orbasi - 1044

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardağı et suyu

1 Su bardağı eriste

1 Su bardağı un

250 gr süzme yogurt

2 Sdet yumurta

100 gr tereyağı

1 ay kaşığı kırmızıbiber

YAPILIş TARIğI

Et suyunu kaynatıp, eristeyi ekleyin.

10 dakika pisirip, tencereyi atesten indirin.

Ayrı bir tencerede 1 çorba kasigi un, 1 yumurta ve süzme yogurdu boza kivanina gelinceye kadar çirpin.

Karisimi kisik ateste kaynatin ve tuz serpin.

Kikirdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla kati bir hamur yogurun.

Hamuru rulo selinde sarin.

Küçük ugenler kesip, bol tereyagda kavurun.

Eristeli et suyu ile boza kivamindaki karisimi birlestirip, pisirin.

Kikirdaklari ekleyip, nane ile süsleyerek servis yapin.

Kremali Tavuk orbasi - 1045

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr tavuk

1 Adet havuç

Yarim demet maydanoz

1 Adet patates

1 orba kasigi tereyag

1 orba kasigi un

3 Adet yumurta

1 Su bardagi kasar rendesi

8 Su bardagi su

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Paralanmis kemikli tavuk etlerini tencereye alin.

zerine 8 su bardagi su ilave edin.

Küçük küçük dogranmis patates, havuç, kiyilmis maydanoz ve tuz ekleyip 1 saat pisirin.

Pisen et ve sebzeleri tel süzgece bosaltip suyunu baska bir tencereye alin.

Tavuk parçalarını alip, etlerini küçük küçük dograyin.

Pisen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin.

Tereyagini bir tavada eritip 1 çorba kasigi ilave ederek pembelestirin.

Tavuk suyundan 1-2 kepçe kadar alip kavrulan una ekleyin ve kaynamaya birakin.

Kaynayınca atesten alip yumurtaları tek tek ilave edip çirpma teliyle sürekli karistirin.

Tenceredeki tavuk suyuna hazirladiginiz karisimi ilave edip 10 dakika kaynatin.

Tavuk etlerini ekleyip karitirin.

Bir miktar daha tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Sicak olarak servis yapin

Köy Çorbasi - 1046

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay bardagi yesil mercimek

1 Su bardagi eriste

1 Adet sogan

1 Çorba kasigi salça

125 gr margarin

6 Su bardagi su

1 Çorba kasigi kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak yesil mercimegi yıkayip, 2 saat suda bekletin.

Daha sonra haslayip suyunu süzün.

Genis bir tencerede margarini eritin.

İçine küçük küçük dogranmis atip kavurun salçayi, suyu ve önceden hasladiginiz mercimegi ilave edin.

Çorbayi 15 dakika kadar kaydattiktan sonra eristeyi ve tuzu koyun.

Eristeler yumusayincaya kadar pisirin ve ocaktan alin.

Üzerine kuru naneyi ve kirmizibiberi de ilave ederek servis yapin.

Kereviz Çorbasi - 1047

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3Adet kereviz,

2 Yemek kasigi limon suyu,

2 Yemek kasigi tereyagi,

2 Yemek kasigi silme un,

3 Su bardagi et suyu,

Tuz,karabiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri elma gibi soyup yıkayin.

Iri parçalar halinde dograyip limon suyu ve 1 su bardagi kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pisirin.

Haslanmis kerevizleri suyu ile birlikte sicak sicak rondonun içine koyup karistirarak püre yapin.

Dereotlarini da ekleyip tekrar karistirin.

Bosalan tencerede unu yag ile kavurun.

Et suyunu isitin,ılık haldeki et suyunu veya ayni miktar suyu yedirerek kavrulmus una ekleyin.

Tuz,karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir tasim kaynatin.

Sıcak sıcak servis yapın.

Kefal Çorbası - 1048

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet kefal balığı

1 Adet havuç

1 Adet patates

1 Adet kereviz

4-5 Adet defne yaprağı

1 Çorba kasığı salça

1 Demet maydanoz

1 Adet limon

2 Çorba kasığı un (tepeleme)

1-2 Çorba kasığı tereyağı veya margarin

1 Adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye yağı alıp, eritin.

Soğanı yemeklik doğrayıp, ilave edin.

Soğanlar pembelesene dek kavurun.

Patates, havuç ve kerevizin kabuklarını soyup, fındık iriliğinde doğrayın.

Sebzeleri de tencereye aktarip, ara sıra karıştırarak sote edin.

Sebzeler yumuşamaya başlayınca tencereye yeterince su, salça ve tuz ilave edin.

Kefalin kafasını ve iç organlarını temizleyip, özenle yıkayın.

2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde kesin.(bel kemigini çıkarmadan) Tencereye iri dogradiginiz balik parçalarını da ilave ederek agir ateste balıklar ve sebzeler yumusayana dek pisirip, tencereyi atesten alin.

Çorbanin suyunu delikli süzgeçten geçirin.(sebzeler tadini baliga verdigi için sebzelerin posali kismini kullanmaya gerek kalmaz) Tereyagini eritip, unu ilave edin.

Un sararana dek kavurun.

1 Kepçe çorbanin suyundan ilave edip, unubulamaç haline getirip, tencereye aktarin.

1 Tasim kaynattiktan sonra atesten indirin.

Tabaklara birer dilim kefal koyup, üzerine çorbanin suyundan bir kepçe gezdirin.

Limon sikarak servis yapin.

Katikli Çorba - 1049

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su bardagi bugday

1 Demet dereotu

1 Kilo yogurt

Yarim su bardagi kuru fasulye

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri aksamdan islatin.

Ertesi gün suyunu degistirip, haslayin.

Bugdayi ayiklayin ve 6 su bardagi kaynar suda 1 saat bekletin.

Daha sonra 45 dakika haslayin ve suyunu süzün.

Yogurdu 1 su bardagi su ile çirparak karistirin, tuz ve karabiber katip isitin.

İçine hasladiginiz bulguru ve fasulyeleri katin.

Incecik kiydiginiz dereotu ile karistirip servis yapin.

Kara Lahana orbasi - 1050

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Demet kara lahana

2 orba kasigi tereyagi

1 orba kasigi salça

Yeterince sicak su

Tuz, karabiber

2-3 orba kasigi misir unu

YAPILIS TARIFI

Lahana yapraklarini yıkayip, ince seritler halinde dograyin.

Eger seritler uzunsa ikiye kesin.

Tencerede tereyagini eritin ve lahanalari ilave edip yumusayana dek kavurun.

Lahanalar yumusamaya basladiginda bu kez salçayi ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereye yeterince sicak suyu ekleyin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.

Misir ununu azar azar ve sürekli karistirarak ilave edin.

Barbunya fasulyesini tencereye ilave edin.

Sürekli karistirarak 1-2 tasim kaynatin.

Atesten indirip kaselere bosaltin ve servis yapin **Kamelya orbasi - 1051**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg i bezelye

2 Yemek kasigi margarin

2 Adet orta boy soğan

2 Adet orta boy patates

1 Adet küçük kereviz veya

kurutulmuş kereviz yaprağı

15 Bardak su veya et suyu

(konserve bezelye ise 10 bardak su)

2 Çorba kasigi un

1 Adet limon suyu

2 Adet yumurta

Çeyrek tavuk eti

1 Kahve fincani krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 kasik margarini koyup eritin.

Ince doğranmış soğanları katip hafifçe öldürün.

Soğanlar diriliklerini kaybettikten sonra küçük küçük doğranmış patates ve kerevizleri katip, 5 dakika sote edin.

Bezelyeleri ilave edip, 2 dakika daha sote edin.

Suyu ve tuzu katip ağır ateşte 1 saat kaynatın.

Konserve bezelye kullanırsanız 20 dakika yeterli olacaktır.

Çeyrek tavuk etinin üzerini geçecek kadar su koyup haslamaya bırakın.

Haslanan tavuk etini parçalara ayirip küçük küçük doğrayın.

Sebzeler 1 saat kaynadıktan sonra blendirdan geçirin.

Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup isitin.

Bir kaseye un, 2 yumurta sarisi, limon suyu ve kremayı koyup iyice çirpin.

Çorbadan 1 kepece alip, terbiyeyi ilistirin.

Bir yandan çorbayı karıştırarak terbiyeyi azar azar ilave edin. Çorbaya tavuk etlerini de katip bir tasım kaynatın.

Arzu ederseniz kiyilmis dereotu ile süsleyerek servis edin.

Kabak Çorbası - 1052

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet Kabak

3 çorba kasıgi un

Yarım Çay bardağı ayçiçek yağı

1 çorba kasıgi margarin

750 ml. süt

2.5 su bardağı su

Yarım demet dere otu

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ayçiçek yağında kavurup kabak rendeleyelim.

Süt ,su ve kabakı kavrulan unun üzerine ekleyip iyice kaynayincaya kadar karıstıralım.

Kavrulmuş un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktır.Karıstırdıkça düzelecektir.

Çorba kaynadıktan sonra kıvami koyulasıncaya kadar pisirmeye devam edelim.

Dereotunu son anda ekleyin.

Çorbayı ocaktan indirdiğimizde üzerine bir kasık yağda kızdırdığımız kırmızı biberi dökelim

Ispanak Çorbası - 1053

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr ispanak

2 Adet büyük patates

1 Çorba kasigi tereyagi

3 Çorba kasigi zeytinyagi

1 Adet sogan

Yarim çorba kasigi tereyagi

Yarim litre sicak süt(2 su bardagi)

1 Su bardagi tavuk suyu veya et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi temizledikten sonra bol suda yıkayıp, tuzlu suda haslayın.

Sonra suyunu iyice süzüp, kiyin ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirip püre yapın.

2 Adet iri patatesi de hasladıktan sonra kabuklarını soyup, bunları da püre haline getirin.

1 Çorba kasigi tereyagiyla 3 çorba kasigi zeytinyagini bir tencereye koyun ve yağ isininca rendelenmiş soganı ilave edip, kavurun.

Sogan pembelesince, püre haline getirdiğiniz ispanak ve patatesi ilave edin.

Yarim litre sicak sütle 1 su bardagi tavuk suyu veya et suyunu dökün.

Tenceredekileri arasira karistirarak 25-30 dakika kaynatın.

Tencereyi atesten indirirken yarim kasik tereyagiyla, 1 kahve fincani rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.

1-2 Defa karistirarak tenceredekileri servis kaselerine bosaltın ve sicak olarak servis yapın.

Dilerseniz çorbanın üzerine yağda kızartılmış küçük ekmek parçaları da (küp küp doğranmış) koyabilirsiniz.

Havuç Çorbasi - 1054

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Su bardagi etsuyu

3 Adet büyük boy havuç

3 Çorba kasigi siviyağ

2 Kahve fincani un

2 Adet yumurta sarisi

1 Su bardagi su

2 Su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari ince dograyip, 2 çorba kasigi siviyağda hafifçe öldürün.

Sonra 1 su bardagi suda haslayin ve iyice yumusak bir hale getirin.

Süzgeçten geçirip, püre haline getirin.

Bir tencerede 6 su bardagi etsuyu, yeterice tuz ve püre haline getirdiginiz havuçlari koyup kaynamaya birikin.

1 Çorba kasigi siviyağda unu kavurun.

Karistirarak 2 su bardagi süt ilave edin.

Yumurta sarilarini ilave ederek iyice karistirin.

Atesten aldiginiz havuçlu karisima azar azar dökerek bir taraftanda karistirarak kaynama derecesine gelince bir tasim kaynatip, ocaktan alin.

Sicak olarak servis yapin.

Hamurlu Yesil Mercimek Çorbasi - 1055

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kase yesil mercimek

2 orba kasigi un

1 orba kasigi margarin

1 ay bardagi kesme ev eristesii,arpa sehriye veya yuvarlama 1 çorba kasigi salça

1 tatli kasigi nane

10 bardak su

yuvarlama için;

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir süre yagda kavuralim,daha sonra içine salça ve mercimegi katalim.

Suyunu da ilave edip kaynayınca içine eristeleri katalim.

Bir sre bu sekilde ateste kalan Çorbayi atesten indirdikten sonra üzerine naneyi ekleyelim.

Hamurlu Gerdan orbasi - 1056

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet gerdan

6 Su bardagi su

3 Adet yumurta

3 orba kasigi un

3 orba kasigi yogurt

1 orba kasigi tereyag

Kirmizi tozbiber

Tuz, karabiber

Kizartmak için siviyağ

Hamuru için :

3 Adet yumurta

Aldigi kadar un

Tuz

YAPILIS TARIFI

Gerdani suda haslayin.

Haslama suyunu baska bir tencereye alin.

Yumurta sarilari, un ve yogurdu ayri bir kapta çirpin ve kaynamakta olan et suyuna karistirarak ekleyin.

Hamur malzemelerini karistirip biraz sert bir hamur hazirlayin.

Hamura galeta bicimi vererek yuvarlayip birer santim kalinliginda kesin.

Hamurlari sivi yagda kizartip kaynamis et suyuna ekleyin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.

Tereyagini eritip kirmizi tozbiberi ekleyin.

Hazirladiginiz sosu çorbanin üzerine gezdirin.

orbayi kaselere alip nane yapraklari ile süsleyin.

Sicak olarak servis yapin.

Fasulyeli Mantar orbasi - 1057

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr mantar

4-5 Tatli kasigi domates salçasi

Yarim sogan

200 gr kuru fasulye

1 Adet sarimsak

2 Tatli kasigi zeytinyagi

Yarim orba kasigi tereyagi

4 Dilim ekmek

YAPILIŞ TARİFİ

En az 12 saat suda bekletip, sisirdiginiz kuru fasulyeleri 5 su bardagi tuzlu suda 1 saat kadar haslayin.

Mantarlari temizleyin ve dilim dilim kesin.

Tavaya zeytinyagni alip, kizdirin.

Dilimlenmis mantarlari, dogranmis sarimsagi ve piyazlik dogranmis sogani içine atip, pembelesene dek çevirin.

Salçayi da biraz ilik suyla ezerek ilave edin.

hazirladiginiz bu malzemeyi haslanmis fasulyenin içine katin.

Birlikte yumusayana dek pisirin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.

Bu arada tereyagini kk bir tavada kizdirin.

içine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altin sarisi renk alana dek kizartin.

orbayi kaselere bosaltin.

Kenarlarina ekmek dilimlerini koyarak servis yapin **Ezogelin orbasi - 1058**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi kirmizi mercimek

1 orba kasigi pirinç

2.5 Su bardagi et suyu

1 Adet sogan

2 orba kasigi un

2 orba kasigi margarin

2 Tatli kasigi nane

1 Tatli kasigi kekik

Yarim ay kasigi karabiber

1 Tatli kasigi kirmizi biber

Yeterince su

YAPILIS TARIFI

Kirmizi mercimekleri ve pirinci ayiklayip, yikayin.

Et suyunu kaynatin.

Mercimekleri, pirinci ve ayiklanmis bütun sogani katip, iyice yumusayana dek pisirin.

Dilerseniz blendirdan veya süzgeçten geçirin.

Bu arada küçük bir tencerede yagi eritin.

İçine unu ilave edin.

Unun rengi degisene dek kavurun.

İçine azar azar ilik su dökün.

Krema kivamina geldiginde mercimegin içine karistirarak katin.

Tuzunu ayarlayip, bir tasim kaynatin.

Baska bir tavada yag eritin.

İçine kirmizi biber, nane ve kekigi katip, yagla birlikte kizdirin.

orbanin üzerine gezdirerek döküp, servis yapin.

Enginar orbasi - 1059

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet taze enginar veya konserve

2 Su bardagi su

1 Adet limon suyu

2 orba kasigi un

2 orba kasigi tereyagi

3 Su bardagi sicak et suyu

Yarim demet dereotu

1 orba kasigi süt kremasi

4-5 Dal maydanoz

1 ay kasigi kirmizi tozbiber

YAPILIŞ TARIFI

Taze enginarlari temizleyip limon suyu ilave edilmiş 2 su bardagi suda haŐlayip delikli kepee ile ayrı bir tabaga alin.

1.5 orba kasigi tereyagini kizdirip, unu pembelesinceye kadar karistirarak kavurun.

Sicak et suyunu ve enginari haŐladiginiz suyu ilave edip kaynatin.

Enginarlari ve kiyilmis dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.

Enginarlar yumusayinca süt kremasi, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Kalan tereyagini kizdirip, kirmizi tozbiberi kavurun.

orbanin zerine gezdirek döküp kiyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin

Eksili Köfte orbasi - 1060

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr yagsiz kiyma

1 Kahve fincani pirinç

Yarim demet maydanoz

1 Adet sogan

3 Adet yumurta

3 Adet havuç

4 Adet patates

2.5 Kahve fincani siviyyag

6 Su bardagi su

1.5 Su bardagi yogurt

1.5 orba kasigi un

YAPILIŞ TARIFI

Pirinci yıkayıp süzün.

Sogani rendeleyin ve maydanozu ince ince doğrayın.

Geniş bir kapta kiyma, pirinç, maydanoz, sogan, 1 adet yumurta, biraz tuz, nane ve karabiberi karıştırıp yogurun.

Hazırladığınız köfte harcından misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.

Genis bir kaseye yarım kasık un serpip köfteleri dizin.

Havuç ve patatesleri küp seklinde doğrayın.

Siviyyagi tencerede kızdırıp önce havuçları sonra patatesleri 10 dakika sote edin.

Suyu ilave edin ve 15 dakika kaynatın.

Köfteleri ekleyip kısık ateşte 45 dakika pisirin.

Yogurt, kalan yumurtalar ve unu bir kasede karıştırın.

Tencereye azar azar dökerek ve sık sık karıştırarak ekleyin.

Tuz serpip atesten alın.

Sıcak olarak servis yapın.

Tane Karabiberli Istavrit - 1061

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet istavrit

3 Adet domates

1 Adet küçük boy soğan

Yarım dis sarmisak

2 Çorba kasigi zeytinyagi

Yarım orba kasigi kiyilmis dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri, sogani ve yarim dis sarmisagi blendirdan geçirin.

2 orba kasigi zeytinyagini, yarim çorba kasigi kiyilmis dereotunu, tuz ve yeterince tane karabiberi ekleyin.

Kasikla karistirdikten sonra kkk bir firin tepsisine yayın.

Temizlediginiz ve bol suyla yikadiginiz istavritleri tuz ve limon suyuyla ovduktan sonra domatesli karisimin üzerine dizin.

Orta isili firinda baliklarin üzeri hafifçe pembelesene dek pisirin ve servis yapin.

Garnitrl Barbunya Baligi - 1062

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kilo barbunya baligi

2 Adet kabak

2 Adet havuç

3 Adet domates

2 Adet sogan

1 Su bardagi su

5 orba kasigi zeytinyagi

1 Tutam kirmizi safran

1 Dis sarimsak

5 orba kasigi mayonez

4-5 Dal maydanoz

3-4 Adet taze sogan sapi

Tuz, karabiber, kekik

YAPILIS TARIFI

Baliklari temizleyip yıkayin.

Süzgece alip suyunun süzülmesi için bekletin.

Havuç ve kabaklari ince ince dilimleyip, soğanlari halka halka doğrayin.

Domatesleri dilimleyin.

Baliklari firin kalibina dizin.

Hazırladiginiz sebzeleri degisimli olarak balikların üzerine yerlestirin.

Soyulmus sarımsak, kıyilmis maydanoz, kırmızı safran, kekik, tuz ve karabiber ilave edin.

Zeytinyagi ve suyu ekleyip önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 20 dakika pisirin.

Servis tabagina alip mayonez esliginde üzerine kıyilmis taze soğan sapi serpererek servis yapin.

Hamsi Bugulama - 1063

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg hamsi

3 Adet orta boy soğan

1 Adet limon

3 Adet domates

2 Kahve fincani zeytinyagi

1 Demet maydanoz

8-10 Adet defne yapragi

Tuz, karabiber

1 ay bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin kafalarını ve kılçıklarını çıkartıp bol suda iyice yıkayın.

Hafifçe yağladığınız tepsiye balıkları bir sıra halinde dizin.

Üzerine halka halka doğradığınız soğanları dizin.

Soğanların üzerine yuvarlak kestiginiz domatesleri ve incecik doğradiginiz maydanozu ilave edin.

En üste limon dilimlerini ara ara yerlestin, defne yapraklarını aradaki boşluklara sikistirin.

Tuz ve karabiberini ilave edip 1 çay bardağı suyu da koyduktan sonra üzerine 2 kahve fincanı zeytinyağını gezdirin.

Tepsinin ağzına yağlı kağıdı veya alüminyum folyoyu kapatıp orta isili fırında pisirin.

Hamsi bugulamayı fırından alıp soğutmadan yeşil salata ile servis yapın.

Hardal Soslu Balık - 1064

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet ipura

1 Adet limon suyu

1 orba kaşığı siviyağ

2 orba kaşığı margarin

1 orba kaşığı un

1 Su bardağı süt

1 ay kaşığı hardal

1 ay kaşığı elma sirkesi

5-6 Dal maydanoz

4 Dilim limon

YAPILIŞ TARİFİ

Çipuraların kılçıklarını çıkarıp boyuna ikiye bölerek fileto haline getirin.

Filetolari yağlı kağıt üzerine dizip, her iki yüzüne sıviyag sürün.

Tuz, karabiber ve limon suyunu ayrı bir yerde karıştırıp balıkların iki yüzeyine de sürün.

Rulo haline getirip, yağlı kağıt ile sarın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pisirin.

Maydanozu kıkayıp kıyın.

Margarini eritip, unu ilave ederek pembeleştirin.

Yavaş yavaş sütü ekleyip sürekli karıştırın.

Kaynamaya başlayınca atesi kısın.

Hardal, elma sirkesi, kıyılmış maydanoz, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.

2 dakika daha kaynatıp atesten alın.

Balıkları yağlı kağıttan çıkarıp servis tabağına alın.

Yağlı kağıtlarda biriken pisme suyunu hardallı sosa ilave edin.

Kisik ateste karıştırarak birkaç dakika kaynatıp balıkların üzerine dökün.

Limon dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

NOT : Çipura fileto larını fırın yerine buharda da pisirebilirsiniz.

Aynı yemeği uskumru yada benzeri balıklarla da hazırlamanız mümkün.

Yesil Soslu Somon - 1065

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Dilim Somon (Kisi basına 200 gr kadar)

2 Dis Sarmisak

3-4 Taze Sogan Yapragi

2 orba Kasigi Siviyağ

4 orba Kasigi Beyaz Sarap

1 orba Kasigi Un

2 orba Kasigi Krema

Yarim Demet Maydanoz

Yarim demet Dereotu

1.5 orba Kasigi Tereyagi

8 Karides

YAPILIŞ TARIFI

Somon Dilimlerini yıkayıp tuz ve karabiber serpin. Karidesleri ayıklayın.

Sarmisak ve sogani ince doğrayıp 2 çorba kasigi siviyağda 2-3 dakika çevirin. Soganlar yumusayınca sarap, sulandırılmis un ve kremayı ilave edip karistirin. Sos koyulasınca ince kıyılmis maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz ve karabiber serpip ocaktan alın.

Baska bir tavada tereyagini kızdırin. Somon dilimlerini önlü arkali kızartın.

Karidesleri ilave edip 1-2 dakika çevirin. Somon ve karidesleri servis tabagina yerlestirip sos gezdirin.

Uskumru Bugulaması - 1066

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg uskumru

1/3 bardak zeytinyağı

1 adet limon

Yarim demet maydanoz

1 bas sogan

1 defne yapragi

YAPILIS TARIFI

Tepsiye aliminyum folyoyu yayin. Soganlari halka halka kesip yerlestirin.

Balıkları temizleyip tepsiye yerlestirin. Yemekten 30-40 dakika önce üzerine kiyilmis maydanoz ve tuzu serpin.

Zeytinyagi, çay bardagi su, defne yapragi ve limon suyunu koyun.

Alüminyum folyo ile üzerini kaplayin. Orta isili firinda suyunu buharlastirmadan 20-25 dakika pisirin. Sicak olarak servise sunun.

Afiyet olsun...

Uskumru - Aioli Soslu - 1067

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 1/2 su bardagi mayonez

2 dis sarmisak dövülmüs

2/5 su bardagi zeytinyagi

5 orta boy uskumru

1/2 çay kasigi tuz

1 su bardagi un

2 çorba kasigi margarin

1 limon (süsleme için)

YAPILIS TARIFI

Izgarayi yakip, zeytinyagi ile iyice yaglayin.

Önce aioli sosu hazirlayin. Bunun için dövülmüs sarimsakla mayonezi bir telle iyi karistirin. Daha iyi bir yöntem olarak mayonez yapmaya baslarken karistima kabina yumurta sarisi, hardal, sirke koydugunuzda dövülmüs sarmisagi da ilave edin. Sonra tipki mayonez yapilir gibi zeytinyagini bir sicim gibi akitarak bu malzemeye yedin.

Balıkları temizleyip, kani tamamen gidinceye kadar yıkadıktan sonra süzölmeye bırakın. Unu, balıkları alacak büyüklükte bir kaba eleyin.

Balıkların her iki yanını hafifçe tuzlayın. Yine her iki yanını una bulayıp, silkeleyerek fazla unlarını atın.

Unlanmış balıkları ızgaranın üzerine yerleştirin. Üzerlerine kalan zeytinyağını arasına bir fırça ile sürerek bir kere çevirip her iki yanını da renk alıncaya kadar yaklaşık 6-7 dakika pişirin.

Margarini bir kapta eritin. Izgara edilmiş uskumrular üzerine eritilmiş margarini bir fırça ile sürün. Uskumruları dilerseniz limon, maydanozla süsleyip, yanında aioli sosla, sıcak olarak servis yapın.

Ton Balığı Ezmesi - 1068

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Kutu Yagsız Tonbalığı Konservesi (Yaklaşık 200 gr) 1 Küçük Sogan veya 1 Dis sarımsak

Yarım Limon Suyu ve rendelenmiş Kabuğu

250 gr. Krem Peynir

1 Çorba Kasığı Maydanoz

3 Zeytin

İçi Bosaltılmış Domates veya Limon

Tuz, Karabiber

Portakal Dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Tonbalığı konservesinin yağını süzün. Küçük doğranmış sogan veya ezilmiş sarımsağı ilave edin. Limon kabuğu rendesi ve yarım limon suyu ekleyin.

Krem peyniri karısına ilave edin.

Tuz ve karabiber serpin. İnce kıyılmış maydanozu da ekleyip karışımı içi bosaltılmış limon veya domatese doldurun.

Üzerini ortadan ikiye kestığınız zeytin ve portakal dilimleri ile süsleyin.

Tursulu Tavuk - 1069

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Kilo lahana tursusu

3 Çorba kasigi margarin

2 Adet sogan

2 Tatli kasigi salça

2 Su bardagi sicak su

1 çay bardagi pirinç

4 Adet tavuk budu

4 Çorba kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana tursusunu 1 saat su dolu kapta bekletin.

Margarini tencerede eritin.

Sogani ince kiyip yagda pembelestirin.

Lahanayi sudan çikarip ince ince kiyin.

Sogani ekleyin ve iyice kavurun.

Salçayi ve sicak suyu ilave edin.

Lahanalar yumusamaya basladigi zaman pirinci ilave edin.

Pirinçler de yumusayinca tencereyi ocaktan alin.

Firina dayanikli bir cam kaba lahanali piriçli karisimi alin.

Üzerine haslanmis tavuk butlarini koyun.

4 Çorba kasigi tereyagini küçük bir tavada eritin.

Tavukların üzerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında tavuklar pembeleşene dek pisirin.

Tulum Peynirli Piliç Lazanya - 1070

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Adet lazanya hamuru

200 gr piliç göğüs eti

1 Adet kuru soğan

4 Çorba kasığı tereyağı

200 gr tulum peyniri

1 Tutam maydanoz

Yarım çay kasığı karabiber

Tuz

Domates sosu için :

2 Çorba kasığı tereyağı

400 gr domates

2 Çorba kasığı taze kekik

2 Dis sarımsak

4 Çorba kasığı taze veya eski kasar peyniri

Yarım çay kasığı taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan="2"><center>Kaynak: Diğer</center>

Terbiyeli Tavuk Sis - 1071

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr kalça tavuk fileto

1 Adet soğan

2 Dis dövülmüş sarımsak

1 Yemek kasığı rendelenmiş taze zencefil

4 Çorba kasığı siviyağ

2 Yemek kasığı limon suyu

3 Çay kasığı kısnis

3 Çay kasığı kimyon

1 Yemek kasığı yogurt

1 Çay kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavukları 3 santimlik parçalar halinde doğrayın.

Parçaları tahta sislere geçirip 12 dakika suda bırakın.

Siviyağ, soğan, sarımsak, limon suyu ve baharatları ufalanıncaya kadar blenderden geçirin.

Tuz ve yogurdu karışımına ilave edip karıştırarak marinat sosunu hazırlayın.

Tavukların üzerini hazırladığınız karışım ile kaplayın.

Hazırladığınız tavuk sisleri buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Sisleri ızgarada ters düz ederek pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

Tavuk Sarması - 1072

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Parça ince dövülmüs tavuk göğüs eti

1 Adet patates

1 Adet havuç

3 Yemek kasigi haslanmis bezelye

3 Yemek kasigi mantar

2 Yemek kasigi margarin

5 Dilim taze kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küçük küpler halinde doğrayın.

Mantari ince ince kiyin.

1 yemek kasigi margarini eritip patates, havuç ve mantari soteleyin.

Bezelye, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karıştırın.

İyice dövülmüs tavuk göğüs etini bir kasenin içine yerleştirin.

Ortasına hazırladığınız harçtan yeterince ilave edip bohça şeklinde kapatın.

Yağlanmış tepsiye ters olarak yerleştirin.

Diğer tavuk etlerini de aynı işlemi uygulayın.

Tavukların üzerlerine kalan 1 yemek kasigi margarini sürün.

Yarım çay bardağı su ilave ederek sıcak fırında 15 dakika pişirin.

Kızaran tavukların üzerine kasar peyniri dilimlerini yerleştirerek tekrar fırına verin.

Peynirler eriyince fırından çıkarıp üzerini ince dilimlenmiş mantar ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

- 1073

Ev Pogaçası - 1074

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için :

4 Su bardagi un

300 gr margarin

100 gr yogurt

2 Adet yumurta

1 Tatli kasigi karbonat veya 1 çay kasigi kabartma tozu 1 Çorba kasigi limon suyu

Yeterince tuz

İçi için :

1 Demet dereotu

1 Demet maydanoz

200 gr beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu ve dereotunu ince ince kiyip peynirle birlikte karistirin.

Bir kabin içine unu eleyip, ortasini havuz gibi açin.

Margarini ezerek krem haline getirin, yogurt ilave edin, biraz tuz koyun.

Limon suyu ve kabonati unun ayri ayri yerlerine serpestirin.

Bütün malzemeleri karistirarak hamur haline getirin.

Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika hamuru dinlendirin.

Yarim yumurta büyüklüğünde hamurdan parçalar alarak yuvarlayin.

Yarim santim kalinliginda inceltin.

İçene daha önceden hazirladiginiz peynirli içi koyun ve yarim daire seklinde kapatın.

Elinizle bastirarak bir santim kalinliginda yassilastirin.

Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün.

Yüksek hararetli fırında 45 dakika pisirin.

Firından çıkartıp servis yapın.

Galeta Unlu Pogaça - 1075

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için :

1 Paket margarin

1 Çay bardagi siviyağ

1 Çay bardagi yogurt

1 Adet yumurta aki

1 Paket kabartma tozu

5 su bardagi un

1 Tatli kasigi tuz

İç malzemesi için :

3 Adet patates

Tuz, kırmızıbiber ve karabiber

Üzeri için :

1 Adet yumurtanın sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezin.

Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyip iç malzemesini hazırlayın.

Margarin, siviyağ, yogurt, yumurta aki, kabartma tozu, un ve tuzu karıştırıp kulak memesi yumusaklığında hamur elde edin.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.

Her bir parçayı elinile açın ve içine patatesli karisimi yerleştirep kapatın.

Kenarlarına bir çatal yardımı ile şekil verin.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürüp galeta ununa batırın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Orta ısili fırında pişirin.

NOT : Pogaçaların sadece üzerine yumurta sarısı sürüp galeta ununa bulayın.

Aksi takdirde tepsiye yapışır.

İspanaklı Pogaça - 1076

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2.5 su bardağı un

1 Adet yumurta

1 Çay bardağı su

1 Çay bardağı zeytinyağı

1 Çay kaşığı kabartma tozu

Tuz

İçine :

Yarım kg ispanak

250 gr beyaz peynir

Üzerine :

2 Adet yumurta ağı

Siviyag

Çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle hamuru hazırlayın.

Bunun için un, yumurta, su, zeytinyagi, tuz ve kabartma tozunu karistirip, yogurarak yumusak bir hamur hazırlayın.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Bu arada içini hazırlayın.

Ispanaklari ayıklayıp, yıkayın.

Suyunu iyice süzün.

Ispanak yapraklarini ince ince dograyın.

Derince bir kapta beyaz peynir, bir miktar zeytinyagi ve ispanaklari karistirin.

Dolaptan çıkardiginiz hamuru mardane ile 3-4 milim kalinligında açın.

Açtiginiz hamurdan kahve fincani yardimiyla yuvarlaklar kesin.

Artan hamurlari yeniden yogurup, açın.

Hamur bitene kadar kesme islemine devam edin.

Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta akini sürün.

Yuvarlak hamurun bir yarisina hazırladiginiz içten bir miktar yerlestirin ve diger yarisini üzerine kapatın.(yarım ay sekli gibi) Pogaçaların üzerine siviyağ sürüp, çörekotu serpin.

Önceden isitilmiş 230 dereceli firında 35 dakika kadar **Mahlepli Pogaça - 1077**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Çay bardagi yogurt

1 Tatli kasigi mahlep

1 Çay kasigi tuz

1 Çay kasigi tozseker

1 Paket kabartma tozu

3 Su bardagi un

4 orba kasigi margarin

1 Adet yumurta sarisi

YAPILIS TARIFI

Yogurt, tuz, mahlep, tozseker, un, kabartma tozu ve margarini kulak memesi kivamina gelene dek yogurun.

Düzgün bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar koparip elinizle yuvarlayin.

Firin tepsisini yaglayip hazirladiginiz pogaçalari dizin.

Yumurta sarisini çirpip üzerlerine sürün.

Susam serpin ve önceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda bembelesene dek pisirin.

Ilik olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Peynirli Pogaça - 1078

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Su bardagi un

Yarim paker margarin (125 gram)

Yarim su bardagi sivi yag

1 Su bardagi yogurt

1 ay kasigi karbonat

1 Adet yumurta

1 ay kasigi tuz

1 Su bardagi ufalanmis beyaz peynir

yarim demet maydanoz

Üzerine serpmek için çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, siviyyag, yogurt, tuz, karbonat, un ve yumurta akini derin bir kaptaki karıştırarak yogurun.

Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bez örtüp, 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Ayrı bir kabin içine maydanozları kiyin, beyaz peyniri ilave edin.

Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp açın.

İçlerine peynirli karışımından yerleştirip, ikiye katlayın.

Firin tepsisini yağlayıp pogaçaları aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Çörekotu serpip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarıncaya kadar pisirin.

Zeytinli Çörek - 1079

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg un

2 Yumurta

1 Paket margarin

1 Çay bardağı siviyyag

1 Su bardağı yogurt

1 Tatlı kaşığı kabartma tozu

1 Çat fincanı zeytin ezmesi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir yumurtanın sarısını ayırın, akini diğer yumurta ile karıştırıp çırpın.

Oda isisinde yumusatılmis margarin, un, yogurt, siviyyag, çirpilmis yumurta ve kabartma tozunu karistirip düzgün bir hamur yogurun.

Hamuru buzdolabinda 1 saat kadar dinlendirin.

Hamurdan ceviz byklgnde parçalar koparin.

Herbirini elinizle aip içlerine birer çay kasigi dolusu zeytin ezmesi sürün.

Pogaça sekli vererek üzerine ayirdiginiz yumurta sarisini sürün.

Önceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda 30-35 dakika pisirin.

Incir Reçelli rek - 1080

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 Su bardagi elenmis un

1 Su bardagi tozseker

100 gr margarin

1 Su bardagi süt

2 Adet yumurta

30 gr yas maya

1 Tutam tuz

1 Adet limon kabugu rendesi

20 Adet incir reçeli tanesi

zerine :

Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi 1 si bardagi sicak süt ile eritin.

Bir süre kabarmasini bekleyin.

Unu, sekeri, margarini, yumurtalari, tuzu ve içinde maya erittiginiz sütü

karistirin.

Limon kabugu rendesini de ekleyin.

Gerekirse 1-2 çorba kasigi daha un ekleyin.

Hamuru yogurduktan sonra üzerine nemli bir örtüp, 2 saat mayalanmasini bekleyin.

2 Kat kabaran hamurdan parçalar koparin.

Yuvarlayip, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun.

Hamuru açık yeri kalmayacak sekilde kapatın.

Yaglanmis firin tepsisine siralayin.

Her birinin üzerine bir parça margarın koyun.

200 dereceli firinda pembelesene dek pisirin.

Üzerine pudra sekeri serpererek servis yapin.

Visneli Çörek - 1081

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

15 gr bira mayasi

1/3 Su bardagi ilik süt

3 Su bardagi un

1 Su bardagi tozseker

2 Adet yumurta

50 gr tereyagi

2 Su bardagi ayiklanmis visne

1 Adet yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Bira mayasini ilik sütte eritin.

Maya eridikten sonra, 1 su bardagi unu üzerine ilave edin.

Kati bir hamur yapin.

Üzerini bir peçeteyle örtüp, ilik bir yerde yarim saat bekletin.

Kalan unu, seker, 2 adet yumurta, tereyagi ve tuzu karistirin.

Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparip, bu karisimin üzerine koyup, yogurun.

Elde ettiginiz hamurdan da küçük parçalar koparin.

İçlerine visneler koyup, hamuru kapatın.

Dilediginiz bir sekil verip, yaglanmis kagit serili tepsi üzerine koyun.

Çörekleri bu sekilde bekletin.

Kabardiklari zaman üzerlerine yumurta sarisi sürün.

Önceden isitilmis 200 dereceli firinda üzerleri kizarana dek pisirin.

Üzümlü Çörek - 1082

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru için :

450 gr un (3.5 su bardagi)

1 Çay kasigi tuz

2 Çorba kasigi ayçiçek yagi

3 Çorba kasigi esmer seker

1 Paket maya

2 Adet yumurta

İç malzemesi :

1 Çorba kasigi ayçiçek yagi

50 gr esmer seker (3 çorba kasigi)

100 gr karisik kuru meyve

Üzerine sürmek için 2 çorba kasigi sıcak sekerli su **YAPILIŞ TARİFİ**

23 santimlik kare bir kek kalibini yaglayin.

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kabin içine koyup iyice karistirin.

Daha sonra kabin üzerini bir bez ile örterek yaklasik 1 saat kadar bekletin.

İç malzemesini karistirin.

Hamuru 35 santimlik bir kare seklinde açin, meyveli karisimi üzerine yayin ve rulo seklinde sarin.

Rulo seklindeki hamuru 9 esit parçaya kestikten sonra yaglanmis kare kek kalibina dizin ve 200 dereceli firinda 25 dakika pisirin.

Hamur sicakken üzerine sekerli suyu dökün.

15 dakika beklettikten sonra servis yapin.

Teyze Çöregi - 1083

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet yumurta

1 Paket kabartma tozu

1 Su bardagi yogurt

1 Paket margarin

1 Su bardagi ayçiçek yagi

1 Su bardagi dövülmemis ceviz

1 Çorba kasigi seker

1 ay kasigi tuz

Aldigi kadar un

YAPILIS TARIFI

1 paket margarini eritip, sogutun.

İçine yumurtayi, sekeri, yogurdu çirpip tuzu, maden suyunu, kabartma tozunu, ayçiçek yagini ve cevizi ekleyerek unla koyu bir kek hamuru yapip yaglanmis tepsiye dökün.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Istediginiz büyüklükte kesip servis yapin.

Sucuklu Ay Çöregi - 1084

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3.5 Su bardagi un

3 Adet haslanmis patates

1 Su bardagi erimis margarin

1 Adet yumurta

1 Tatli kasigi tuz

1 Paket kabartma tozu

Rendelenmis kasar peyniri

İçine:

Yarim kangal sucuk

1 Adet domates

YAPILIS TARIFI

Haslanmis patatesi rendeleyin.

Un, 1 su bardagi erimis margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu ve bir tatli kasigi tuzu karistirin.

Iyice yogurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde 12 parça koparin.

Bu arada iç malzemeyi hazirlayin.

Bunun için küçük dogranmis sucugu kendi yagında kavurun.

Küçük dogranmis biber ve domatesle soteleyin.

Oval açtiginiz hamurlarin içine sucuklu harci koyun.

Hamuru rulo yapin.

Ay sekli verin.

Üzerine yumurta sarisi sürün.

Rendelenmis kasar peyniri serpin.

Orta isili firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Paskalya Çöregi - 1085

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Mayali hamur için :

4.5 Su bardagi un

1 Su bardagi ilik süt

1 Kahve fincani tozseker

1 Adet yumurta

1 Kahve fincani margarin

3 Tatli kasigi toz maya

1 Çay kasigi tuz

Üzerine sürmek için : 1 adet yumurta sarisi

Arzuya göre üzerine susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta mayalı hamur malzemelerini karıştırıp hamur elde edin.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirin.

Hamuru 5 parçaya bölün ve her birini elinizle yuvarlayıp geniş bir rulo yapın.

Dilediğiniz biçimde örgü şekilleri verip yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 25 dakika dinlendirin.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

Arzuya göre üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.

200 dereceli önceden isitilmiş fırında 15 dakika pisirin **Minik Çörekler - 1086**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

25 gr maya

200 gr margarin

1 Çorbakasığı su

3 Yumurta

Yarım çay kasığı tuz

1,5 Çorba kasığı toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı suda eritin.

Yumurtaları çirpip mayayla karıştırın.

Daha sonra bu karışıma seker, tuz ve yağı ilave ederek hamur haline getirin.

Hamuru yuvarlak şekillere sokun.

Ancak küçük bir kısmını ayırın.

Yuvarlak şekil verdiğiniz hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin.

Hamurdan ayırdığınız küçük parçayı bölerek payların üstüne koyun.

Biraz bekledikten sonra 250 dereceli fırında 10 dakika pişirin.

Meyveli Fındıklı Çörek - 1087

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Su bardağı un

1 Kahve fincanı süt

Bit tutam yas maya

2 Çorba kasığı ayçiçeğyağı

100 gr margarin

1 Kase dövülmüş fındık

2 Çorba kasığı kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

2 su bardağı unu derin bir kaba alın.

1 kahve fincanı süt ilave edin.

Bir tutam yas mayayı ilik suda ezin.

2 Çorba kasığı ayçiçek yağ ve 100 gr margarin ile hamur yapın.

Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin.

Hamuru ikiye bölün.

Merdane ile açın.

Üzerine dilediğiniz marmelattan sürün.

Bol miktarda dövlms findik serpin.

2 orba kasigi kuru üzümü yayın.

Rulo biçiminde sarin.

2 parmak eninde kesin.

Tepsiye dizin.

Tozseker serpin.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirip, servis yapin.

Limonlu Rulo rek - 1088

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

15 gr yas maya

3 Su bardagindan bir parmak eksik un

1 Tutam tuz

1/3 Su bardagi tozseker

1 Adet yumurta

Yarim su bardagi süt

50 gr margarin

İçi için :

1 Adet rendelenmis limon kabugu

Yarim su bardagi tozseker

2 orba kasigi misir unu

1 Paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Yas mayayi, çeyrek su bardagi sicak suda eritip, 8-10 dakika bekletin.

Un, tuz ve tozsekeri bir kaba alin.

Yumurtayi, sütü, margarini, ve mayayi üzerine ekleyin.

Tüm malzemeyi birbirine karistirin.

Kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak sekilde bir hamur elde edene kadar yogurun.

Gerekirse azar azar un ekleyin.

Böylece kivamini daha rahat tutturursunuz.

Hamuru yogurdugunuz kabin üzerini bir kapakla rtn.

Serin bir yerde 6 saat bekletin.

Bu sürenin sonunda hamuru alin ve düz bir zemini hafifçe unlayin.

Merdane ile hamuru 30*50 santim byklgnde bir dkdrtgen seklinde ain.

İçi için verilen tüm malzemeyi karistirin.

Açtiginiz dikdörtgen hamurun her yerine bu harçtan sürün.

Uzun kenardan tutarak kivirin ve rulo sekline sarin.

Ruloyu 15-16 parçaya dilimleyin.

Bu dilimleri yagli kagitla kaplayin ve tepsiye dilimleyin.

1 Saat tepside ilik bir yerde bekletin.

Daha sonra 200 dereceli firinda dilimler kizarana dek pisirin.

Soguduktan sonra servis yagin.

Hashasli rek - 1089

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 orba kasigi zeytinyagi

3 orba kasigi ezilmis hashas

YAPILIS TARIFI

Bir kabin icinde zeytinyagi ve ezilmis hashasi karistirin.

Ekmek hamurunu yaglanmis bir tezgahta elinizle buyukce acin.

Uzerine zeytinyagi ile karistirilmis hashasi, kasik yardimiyla surun.

Biçak yardimi ile dilimler halinde kesip, bukerek yaglanmis tepsiye dizin.

220 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.

Firindan cikarmadan uzerine fira yardimi ile zeytinyagi surun ve bu sekilde 5 dakika daha firinda pisirin.

Firindan cikarip, sogumaya birakin.

Elmali Kasik oregi - 1090

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

120 gr margarin

Yarim su bardagi süt

1 Adet yumurta

1 Su bardagi tozseker

2 Su bardagi un

Yarim paket kabartma tozu

1 Tatli kasigi tarçin

Yarim ay kasigi tuz

Yarim rendelenmis portakal kabugu

YAPILIS TARIFI

Genis bir kapta sütü, sekeri, yumurtayi ve küp küp kesilmis margarini karistirin.

Ardından yarım paket kabartma tozunu ilave edin.

Kabartma tozunu iyice karıştırdıktan sonra unu, tuzu ve tarçını ekleyin.

Yarım portakal kabuğunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin.

Malzemelerin üzerine ekleyin.

Tüm malzemeler özlesene dek karıştırın.

Elmanın kabuğunu soyup, çekirdek yataklarını çıkarın.

Bir çatallı yardımı ile ezerek püre haline getirin.

Bunu karışımın içine ekleyin ve iyice karıştırın.

Sonra bu karışımın kasık kasık alıp, fırın tepsisine koyun.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla çörekleri yerinden oynatıp, soğumaya bırakın.

Çilekli Paskalya Çöregi - 1091

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

7 Adet paskalya çöregi

400 gr çilek

YAPILIŞ TARİFİ

Paskalya çöreklerinin üst kısımlarını kesin ve bir kasıkla içlerini boşaltın.

Çok derin bir kesik olmamasına özen gösterin.

Çilekleri iyice yıkayın.

Küçük küçük doğrayıp, krem santinin yarısı ile karıştırın.

Elde ettiğiniz bu karışımı çöreklerin içine doldurun.

Kestdiğiniz çöreklerin üst kısımlarını da üzerlerine yerleştirin.

Kremanın kalanını siringaya veya sıkma torbasına doldurun ve çöreklerin üzerini süsleyip, servis yapın.

Ali Pasa Kebabi - 1092

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 Adet milföy hamuru

400 gr parça et

1 Adet domates

2 Adet soğan

2 Çorba kasığı margarin veya tereyağı

Yarım demet maydanoz

1 Adet yumurtanın sarısı

1 Su bardağı sıcak su

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede yağı eritip, etleri ilave edin.

Etleri arasına karıştırarak kavurun.

Etler bıraktığı suyu çekince piyazlık doğranmış soğanları ekleyin.

Domatesin kabuğunu soyup, küp şeklinde doğrayıp tencereye ekleyin.

Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ayarlayıp etler yumuşayana dek kısık ateşte pişirin.

Etler pişince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak soğumaya bırakın.

Etleri delikli kepekle çıkarıp bekletin.

Milföy hamurunu unlu bir zemin üzerinde merdane ile enine ve boyuna açarak hafifçe inceltin.

Milföy hamurunun ortasına süğütüğünüz etli karışımın koyup zarf şeklinde kapatın.

Kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pisirin.

Akdeniz Salatasi - 1093

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Adet salatalik

2 Adet yesil biber

1 Adet kirmizi sogan

200 gr beyaz peynir

1 Kilo domates

100 gr siyah zeytin

100 gr yesil zeytin

Yarim demet maydanoz

Yarim demet taze nane

3-4 Çorba kasigi zeytinyagi

Yarim limon

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalıkları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri küpler halinde doğrayın.

Biberleri ikiye bölüp sap ve çekirdekli kısımlarını temizledikten sonra küçük küçük doğrayın.

Soganı soyup ince halkalar halinde dilimleyin.

Beyaz peynir ve domatesleri küp şeklinde doğrayın.

Domates, salatalık, biber, sogan halkalarını derin bir kaseye alın.

İnce kıyılmış maydanoz ve naneyi ekleyip, tuz serpin.

Üzerine zeytinyağı gezdirin.

Peynir ve zeytinleri ekleyip, karistirin.

Üzerine yarim limon sikip, servis yapin.

Avokado Salatasi - 1094

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet olgun avokado

Yarim limonun suyu

1 Çorba kasigi mayonez

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Avokadolari ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarin.

Bir tatli kasigi yardimi ile avokadonun etli kismini küçük bir kaba çiakrin ve çatalla ezin.

Üzerine tuz, mayonez ve limon suyunu ilave ederek karistirin.

Bu karisimi tekrar avokado kabuklarinin içine doldurun.

Eger avokado salatagini karidesli yapmak istiyorsaniz, karidesleri hafif tuzlu suda haslayin.

Kabuklarini ayiklayin.

Avokado salatasinin üzerinde servis yapin.

Bademli Visneli Pasta - 1095

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

800 gr visne

100 gr acibadem kurabiyesi

150 gr un

2 Tatli kasigi kakao

100 gr pudra sekeri

1 Adet yumurta

500 gr taze kutu peynir

6 Yaprak jelatin

100 gr mararin

2 Yemek kasigi visne suyu

250 ml. kremsanti

YAPILIS TARIFI

75 gr acibadem kurabiyesini ufalayin.

Un, 1.5 tatli kasigi kakao, 25 gr pudra sekeri, yumurta, margarin ve 1 tutam tuz ile yogurup, düzgün bir hamur elde edin.

Folyoya sarip, 1 saat buzdolabina bekletin.

Hamuru unlanmis tezgahda 26 santim çapında açin.

Yagladiginiz 26 santin çapında kelepçeli kaliba döseyin.

Üzerine çatalla delin.

200 Dereceye ayarlanmis firinin alttan ikinci rafında 12-15 dakika pisirin.

Visnelerin saplarini ve çekirdeklerini ayiklayin.

Jelatini soguk suda islatin.

400 gr visneyi püre haline getirin.

Kalan pudra sekeri, taze kutu peynir ve visne suyu ile karistirin.

Jelatini sikin, eritin ve visneli karisima ekleyin.

Buzdolabina koyun.

Krema jölelenmeye başlayınca 125 ml kremsantiyi kati çirpin ve 150 gr visneyle birlikte kremaya katin.

Hazirladiginiz karisimi tartin üzerine döseyip, 3 saat buzdolabinda bekletin.

Kalan kremsantiyi kati çirpin, kafes seklinde pastanin üzerine sikin.

250 gr visne ve 25 gr acibadem kurabiyesi ile süsleyin.

Üstüne kalan kakaoyu serpin.

Yulafli Pasta - 1096

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarim paket margarin

1 Litre süt

2 orba kasigi nisasta

9 orba kasigi kakao

1 Tatli kasigi kahve

1 Paket kakaolu bisküvi

1 Paket yulafli bisküvi

Üzerine :

YAPILIS TARIFI

Margarini eritin ve sürekli karistirarak unu ilave edin.

Pembelesene dek agir ateste kavurun.

Nisastayi ekleyin.

2-3 Dakika sonra sekeri, sütü, kakaoyu ve kahveyi ekleyin.

Birkaç dakika sonra tencereyi atesin üzerinden alin ve 7-8 dakika çirpin.

Bir kakaolu bisküviyi hazirladiginiz kakaolu karisima bulayin.

Uzun bir tepsiye dik olarak yerlestin.

Yulafli bisküviyi de ayni islemi uygulayin.

Kakaolu bisküvinin yanina yerlestin.

Bu islemi yulafli ve kakaolu bisküviler bitene kadar tekrarlayin.

Kalan kakaolu karisimi bisküvilerin üzerine dökün.

Son olarak dövülmüs findik veya kavrulmamis antepfistigi serpin.

Buzdolabinda soguttuktan sonra servis yapin

Ispanyol Kek - 1097

Mutfak: Ispanya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr pudra sekeri

5 Adet yumurta

75 gr rendelenmis çikolata

125 gr galeta unu

100 gr margarin

75 gr dövülmüs ceviz

2 Tatli kasigi tarçin

Yarim limon rendesi

Vanilya sosu için :

1 Su bardagi süt

2 Adet yumurta sarisi

1 Kahve fincani tozseker

YAPILIS TARIFI

Yumurtalari teker teker bir kaba kirarak mikserle karistirin.

Mikseri birakip geri kalan malzemeleri bir kasik yardimi ile yumurtalara yedin.

Hazirladiginiz karisimi teflon bir kek kalibina veya varsa küçük kek kaliplarina dökerek önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35 dakika pisirin.

Üstüne vanilya sosu dökerek süsleyin.

Vanilya sos için küçük bir tencerede süt, vanilya ve sekeri agir ateste karistirarak kaynatin.

Ayri bir kapta yumurta sarilarini karistirin.

Kaynamis süttten azar azar alarak yumurtalara yedin.

Sonra ocaga olarak karistirarak kaynatin.

Yogurtlu Portakalli Pasta - 1098

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Adet yumurta sarisi

2 Çay bardagi tozseker

2 Su bardagi krem santi

1 Su bardai süzme yogurt

5 Yaprak jelatin

3 Adet rendelenmis portakal kabugu

3 Adet portakalin suyu

1 Adet limonun suyu

2 Çay kasigi rom

YAPILIS TARIFI

Yumurta sarilarini sekerle karistirin.

Derin bir kapta süzme yogurt ve krem santiyi karistirin.

Yumurtali sekeri de ilave edin.

Rendelenmis portakal kabugunu ekleyin.

Jelatini soguk suyla islatin.

Eridiginde portakal suyu, limon suyu ve romu ekleyin.

Yuvarlak bir kek tabagna pandispanyanın birinci katini yerlestirin.

Üzerine sirayla yogurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakalli jelatini yayın.

Buzdolabinda 45 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapin.

İngiliz Keki - 1099

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

50 gr kutu kayisi

50 gr badem içi

50 gr tuzsuz antepfistigi

100 gr kuru üzüm

60 gr donmus meyve yada kuru incir

15 Çorba kasigi siviyağ

2 Su bardagında az pudra sekeri

3 Adet yumurta sarisi

3 Adet yumurta aki

2 Kahve kasigi kabarma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaseye küçük kesilmis kuru kayisiyi koyun.

Bir tasim suda kaynattiginiz kabuklari ayiklanmis içbadem ve antepfistigini, saplari ayiklanmis kuru üzüm, küçük kesilmis donmus meyve yada kuru incirleri de kaseye ekleyin.

Hepsini iyice karistirin ve dinlenmeye birakin.

Küçük bir tencereye siviyaği alin ve pudra sekerini ilave edin.

Çirpma teli ile 10 dakika hizlica karistirin.

Daha sonra sekerli yaga teker teker yumurta sarilarini ekleyin.

Yumurta aklarini baska bir kabin içinde kar haline gelene kadar çirpin.

Tencereye ekleyin ve unu ilave edin.

Birkaç dakika daha karistirin.

Dinlenmeye biraktiginiz yemisleri tencereye ilave edin.

Elde ettiginiz hamuru yaglanmis unlanmis kek kalibina dökün.

Orta isili firinda 1 saat pisirin.

Soguduktan sonra keki kaliptan çikarin.

Dilimleyip, servis yapin

Visneli Yuvarlaklar - 1100

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket vanilyali puding

2 Su bardagi süt

1 Su bardagi visne suyu

1 Adet sade hazir kek

2 Su bardagi visne

Yarim çay bardagi visne likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Vanilyali pudingi süt ve visne suyu ile birlikte ocaga oturtun.

Kisik ateste karistirin.

Kivamli bir hal aldiginda ocaktan indirin.

Içi su dolu bir tencereye oturtup, sogutun.

Kekten bir bardak yardimiyla 9 Adet yuvarlak kesin.

3 Parçanın üzerine soguttugunuz muhallebiden koyun.

Visne yerlestirin ve bir parça daha kek koyun.

Yeniden muhallebi sürün ve visne yerlestirin.

Son kalan kek katini da üzerine kapatın.

Diger kalan 6 kek parçalarınada ayni islemi uygulayın.

Visne likörünü üstteki keklerin üzerine gendirin.

Ikiser top dondurmaya üzerlerine yerlestirin.

Visne ile süsleyip, servis yapın.

Visneli ve Çikolatali Kek - 1101

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr visne(dondurulmus, konserve veya taze)

150 gr bitter çikolata

4 Yumurta

1.5 Su bardagi seker

2.5 Su bardagi un

1 Kahve fincani ilik su

200 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari ve tozsekeri köpük köpük oluncaya kadar çirpin.

Margarini eriterek yumurtali karisima ilave edin.

Su, un, ve kabartma tozunu ekleyerek çirpmaya devam edin.

Bitter çikolatayi küçük parçalara ayirin.

Visne ve çikolatalari dibe çökmemesi için unlayin ve karisima ilave edin.

30 cm çapındaki yağlanmış bir firin kalibina bu karisimi dökün.

Önceden isitilmiş 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pisirin **Visneli Pratik Cheesecake - 1102**

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Paket petibör bisküvi

1 Su bardagi eritilmiş tereyagi

2 Paket labne peyniri

1 Paket süt kremasi

1 Paket dondurulmuş visne

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri bir kaseye ufalayin.

Tereyagini eritip sogutun ve bisküvilere ilave ederek iyice karistirin.

Yuvarlak bir kaliba hazirladiginiz karisimi yayın.

Ayri bir kapta labne peyniri ve süt kremasini mikserle çirpin.

Kaliba yerlestirdiginiz bisküvilerin üzerine yayın.

Kalibi 25-30 dakika buzdolabinda dondurun.

Visneleri sikip suyunu süzün.

Elde ettiginiz visne suyuna 2 kasik nisasta ilave edin.

Kisik ateste sürekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.

Muhallebi ilininca kaliptaki bisküvileri karisimin üzerine yayip visne taneleri ile süsleyin.

Servis yapmadan önce buzdolabinda biraz daha bekletin **Visneli Parfe - 1103**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarim paket margarin

1 Paket petibör bisküvi

2 Su bardagi süt

1 Paket(2 Poset) kremsanti

1 Su bardagi çekilmis visne

1 paket visne jölesi

2 Adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.

Eritilip sogutulmus margarini bisküvilerle karistirin.

Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.

Krem santiyi 2 su bardagi süt ile karistirin.

irparak krema kivamina getirin.

Visneleri çok fazla ezilmeyecek sekilde blendirdan geçirin.

Visne jölesini 3 fincan sicak su ile karistirarak hazirlayin.

Yumurtalari bir kap içinde iyice çirpin.

Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtalari karistirin ve bisküvilerin üzerine dökün.

Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapin.

Visneli Dondurmali Kek - 1104

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet yumurta sarisi

3 Çorba kasigi pudra sekeri

1.5 Su bardagi süt

yarim su bardagi visne

1 Su bardagi krem santi

4 Dilim bayat kek

1 Çorba kasigi brandy

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini iyice çirpin.

Süt ve pudra sekerini bir tavaya alin.

Kaynama noktasina gelene kadar isitin.

Yumurta sarilarini ve sekerli sütü çirparak karistirin.

Koyulasincaya kadar karistirmaya devam edin.

Kaynamadan ocaktan alin ve sogumaya birakin.

Yarim su bardagi visneyi tavaya alip, kisik ateste eriyinceye kadar pisirin ve blendirdan geçirin.

Soguyunca krem santi ile birlikte dondurmaya ekleyin.

Küçük kaliplara dökün.

Buzlukta yaklasik 6 saat bekletin.

Kek dilimlerini brandy ile islatin.

Kup bardaklarına bir parça dondurma koyun ve kek dilimlerini ilave edin.

Üzerine yeniden dondurma koyun.

Visnelerle süsleyip, servis yapın.

Visneli Çikolatalı Pasta - 1105

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr margarin

Yarım su bardağı tozşeker

2 Adet yumurta

1 Su bardağından biraz fazla un

2 Çorba kasığı kakao

1/3 Su bardağı süt

1 Çorba kasığı visne likörü

100 gr beyaz çikolata

100 gr bitter çikolata

2 Çorba kasığı krema

2 Su bardağı visne

Muhallebi için :

1 Su bardağı süt

1 Çorba kasığı un

1 Çorba kasığı bugday nisastası

YAPILIŞ TARİFİ

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve şekeri mikserde çirpin.

Krema kıvamına geldiğinde karıstırmaya devam edip, yumurtaları teker teker ekleyin.

Mikseri durdurun ve çirpma işlemine bir kasıkla devam edin.

Un ve kakaoyu yavaş yavaş malzemeye karıştırın.

Son olarak likör ve sütü ekleyin.

20 Santim çapında bir kek kalibini yağlayın ve hamuru kaliba bosaltın.

Önceden isitilmiş 180 derecelik fırında 30-40 dakika pişirin.

Kürdanla pisip pismedigini kontrol ettikten sonra fırından çıkarın ve sogumaya bırakın.

Muhallebiyi hazırlayın.

Bunun için süt, un, bugday nisastasi ve sekeri atese koyun.

Kisik ateste karıştırın.

Muhallebi koyulasınca ocagi kapatın.

Arasira karistirarak sogutun.

Keki soguttuktan sonra enine ikiye bölün.

Muhallebiyi arasina sürün.

Visneleri 5-6 tanesini süslemek için ayirin.

Kalanini muhallebinin üzerine siralayın.

Diger keki üzerine kapatın.

Beyaz çikolatayı ve bitter çikolatayı ayrı kaplara koyun.

Bu kaplari da içi su doku tencerelele oturtun.

Her iki kaba da 1 çorba kasigi krema ekleyin.

Çikolatalar eridikten sonra kekin üzerine dökün.

Visnelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın

Üzümlü Misir unlu Kek - 1106

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 3 Adet yumurta
- 3 Kahve fincani tozseker
- 3 Çorba kasigi yogurt
- 100 gr margarin
- 1 Çorba kasigi kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Kahve fincani un
- 3 Kahve fincani misirunu

YAPILIŞ TARİFİ

3 Adet yumurtayı ve 3 kahve fincani tozsekeri 5 dakika mikserle çirpin.

3 Çorba kasigi yogurt, 100 gr margarin, 1 çorba kasigi kakao, 1 kapet kabartma tozu, 3 kahve fincani un ve 3 kahve fincani misir ununu ilave edip karistirin.

Margarin ile yağlanmış kaliba dökün.

Üzerine 3 çorba kasigi çekirdeksiz kuru üzüm serpin.

Önceden isitilmiş 170 dereceli firinda 40 dakika pisirin **Üzümlü Çikolata - 1107**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 250 gr. bitter çikolata
- 125 gr. kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

Çikolatayı eritin ve üzümle parçalanmış bisküviyi ekleyerek karistirin.

Bu karisimi yağli kagida dökün ve dondurun.

Soguduktan sonra küçük küçük kesin.

soguk servis yapin

Tropik Meyveli Kek - 1108

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su bardagi kekun

1 Adet yumurta

50 Gram margarin

2-3 Çorba kasigi rendelenmis taze hindistan cevizi 3 Dilim ananas

Yarim muz

Çeyrek mango konservesi

YAPILIŞ TARİFİ

Oda sicakliginda yumurta ve margarini birlikte çirpin.

Üzerine bir su bardagi kekunu ekleyin.

Ardindan rendelenmis hindistan cevizini ilave edin.

Yarim muzu dilimleyin.

Ananas ve mangoyu da iki küp seker büyüklüğünde dilimleyin.

Bu dilimleri de karisima katin.

20 cm çapinda küçük bir kek kalibini yaglayin.

Hamuru kaba bosaltin.

180 derece firinda 15-20 dakika kadar pisirin.

Keki firindan alin.

5 dakika kalipta dinlendirdikten sonra servis tabagina çilarin.

Sogudugunda servis yapin

Anuezli salata - 1109

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi Amerikan Pirinci

Konserve edilmiş 3 adet ançuez

1 adet kuru sogan

4 adet haslanmış ve doğranmış lahana yapragi

1 kasik sulandırılmış hardal

1 orba kasigi soya yagi

Sirke, pul biber ve tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci diriligi kaybolmayacak şekilde haslayın. Hasladıktan sonra bol suyla yıkayıp süzün. Önceden fırında pişirmiş olduğunuz sogani kat kat parçalara ayırın. Bir kabin içinde sogan, pirinç, doğranmış lahana yapragi, soya yagi, sirke ve tuzunu karıştırıp iyice harmanlayın. Bu karışımı içlerini oymuş olduğunuz anuezlerin orta kısmına alıp üzerini pul biber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Baharatli Ton Salatasi - 1110

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 bardak haslanmış pirinc

Yarım su bardagi bezelye

200 gr ton baligi

1 orba kasigi doğranmış kereviz sapi

1 orba kasigi limon suyu

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yarım ay kasigi köri

Yarım ay kasigi aci biber sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kase içine haslanmis pirinç ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karistirin. Tuna baligi, kereviz ve sogani ilave edin. Küçük bir kavanoz içine limon suyu, yag, köri ve biber sosunu koyduktan sonra kavanozun kapagini kapayarak alkalayin. Bunu, pirinç karisiminin üzerine döküp hafifçe karistirin. Kasenin kapagini kapatarak buzdolabinda 30 dakika sogutun. Marul yapraklari üzerinde servis yapin ve domatesle süsleyin.

Afiyet olsun...

Barbunya faslyeli salata - 1111

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi haslanmis Amerikan Pirinci

1 su bardagi haslanmis barbunya fasülyesi

1 demet kivircik salata

1 su bardagi kadar bezelye ve nar taneleri

1 tutam kuru nane

1 adet kirmizi elma (ince serit halinde dilimlenmis) 1 fincan soya yagi

1 yemek kasigi top karabiber

2 ay kasigi kimyon

1 fincan sirke

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Fasülye, pirinç, ince kiyilmis kivircik salata, dilimlenmis elma, nane, karabiber, kimyon, sarmisak ve taze sogani derin bir kabin içinde iyice karistirin. Daha sonra limon, tuz ve sirkesini ekleyin. Pirinç ve barbunya faslyesini de ekleyip üzerini bezelye, nar taneleri ve kuru nane ile süsleyin. Limon ve

tuzunu da karistirip soguk servis yapin.

Beyaz Kivircik - 1112

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet kivircik salata

6 adet taze soğan

2 adet badem salatası

10 adet kornison salata

4 tepeleme yemek kasigi mayonez

yarım limon suyu

300 gram yogurt

3 dis sarmisak

yarım çay bardagi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm yeşil malzemeler küçük küçük doğranır... Sarmisak katılmış yogurt, mayonez, yağ, tuz, nane, karabiber, limon karıştırılır. Hazırlanan sos yeşil salataların içine konur ve buzdolabında biraz bekletildikten sonra servis yapılır.

Bezelye salatası - 1113

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kutu konserve bezelye

3 çorba kasigi mayonez

6 adet ufak salatalık tursusu

3 dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Tursulari ufak kesin, maydanozu kiyin, daha sonra bir kaba bezelyeleri de ekleyerek bosaltin ve mayonezi koyun, tuzu da ekleyerek hepsini karistirin ve servis yapin

Biberli makarna salatasi - 1114

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket düdük makarna

1 adet yesil dolmalik biber

1 adet kirmizi biber

150gr sucuk

2 çorba kasik misir

Yarim demet maydonoz

Yarim demet dereotu

3 yemek kasigi mayonez

4 yemek kasik yogurt

1 yemek kasigi hardal

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnaların tuzlu kaynar suda 8-9 dakika haslayın, biberler serit serit , suculari dilim dilim kesin Dereotu ve maydonozu ince kiyin, mayonezi yogurt ve hardal ile iyice karistirin Makarnayı süzüp, hazırladığınız malzemelerle iyice karistirip servis yapin

Bostana - 1115

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet iri domates

6 adet yesil sogan veya 1 adet kuru sogan

½ demet maydanoz

1 tatli kasigi salça

1 adet limon

1 çay kasigi pulbiber

1 kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabuklarini soyun, sogan ve maydanozu ile birlikte ince ince kiyin. Salça, limon suyu, tuz ve pulbiberi ilave edip hepsini karistirin.

İçerisine suyu da ekleyip servis yapin.

Brezilya Salatasi - 1116

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr kuskonmaz

200 gr haslanis misir

300 gr Brüksel lahanasi

100 gr findik

1 adet limon

1 avokado,

1 porfakal

sivi yag

biber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuskonmazlari ve brüksel lahanalarını haslayıp küçük küçük doğrayın.

Avokadoyu ve portakali soyup küp şeklinde doğrayın. Tüm malzemeyi salata tabagina koyup üzerine haslanmış misiri, fındığı, yağı, limon suyunu, biber ve tuzu katıp, iyice karıştırdıktan sonra servis yapın **Bugday Salatası - 1117**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket asurelik bugday

1/2 su bardağı sivi yağ

yarım su bardağı soya sosu

2 adet domates

1 demet taze soğan

4 adet çarliston biber

sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1 paket bugday haslanır. Süzdükten sonra soğutulur. Bir su bardağına soya sos ve sivi yağ konulur ve bugdayın üzerine eklenip 1 gün buzdolabında bekletilir. 1 gün sonra çıkarılan bugdayın üzerine domatesler, taze soğan, çarliston biberler ufalanarak eklenir. Üzerine limon ve sirke eklenir. Soya sos tuz lezzeti verdiği için tuz eklenmez

Cevizli havuç salatası - 1118

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet havuç (orta büyüklükte)

2 su bardağı yogurt

4 dis sarimsak

4 kasik siviyağ

1/2 su bardağı ezilmiş ceviz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havucu rendeleyin. Üzerine siviyağ ve tuz ilave edin, suyunu çekinceye kadar pisirin,1-2 dakika kızartın. Yogurt ve sarimsak, tuz karıştırın.

Havuçların üzerine, sarimsaklı yogurt ve ceviz ilave edip karıştırın. Soguk olarak servis yapın

Çarliston salatası - 1119

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/3 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

6 dis sarimsak

1 çorba kasığı sirke

1 tatlı kasığı seker

1 çay fincanı yogurt

kırmızıbiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri iri iri doğrayın. Sarimsakları ayıklayıp dilimleyin. Küçük bir tencerede yağı kızdırın, sarimsakları atarak pembeleştirin. Biberleri ekleyip 5-10 dakika sote edin. Kırmızıbiber, seker, tuz ve suyu sote edilmiş biberlere katin, orta ateste pisirin. Biberler yumusadıktan ve suyunu çektikten sonra atesten alın. Sirkeyi ekleyin ve sogumaya bırakın.

Soguyunca yogurtla karıştırıp servis edin.

Çin Usulü Balık - 1120

Mutfak: Çin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

kg alabalık, pulları kazınıp, içi temizlenmiş, ancak kafası ve kuyruğu üstünde bırakılmış

Tuz ve karabiber

1 yemek kasığı ayçiçek yağı

1 demet taze soğan, 2.5 cm boyunda kesilip uzunlamasına ikiye bölünmüş 1 küçük parça taze kök zencefil, veya kuru zencefil 1 küçük yeşil biber, dilimlenmiş

100 gr mantar, çok ince dilimlenmiş

2 yemek kasığı soya sosu

2 yemek kasığı beyaz sarap

Taze soğan, süslemek için

Ayçiçek yağı, yağlamak için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 C'ye isitin. Balığı alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yağlayın.

Balığı kurulayıp içini dışını tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.

Bir tavada yağı isitin, taze soğanı, zencefili, yeşil biberi ve mantarı ekleyip, sık sık karıştırarak 1 dakika pisirin. Soya sosunu ve beyaz sarabı ekleyip, bir iki defa karıştırarak 1 dak. daha pisirin.

Karışımı balığın üstüne döküp folyonun kenarlarını kapatın.

Firinda 45 dak. pisirin

Balığı dikkatlice bir servis tabağına alın. Taze soğan ve mantarlarla süsleyip, sosunu üzerine döktükten sonra servis yapın.

Deniz Mahsülleri Güveç - 1121

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

50 gr kalamar

50 gr midye

50 gr karides

50 gr ahtapot

1 ay bardagi beyaz sarap

1 limonun suyu

20 gr mantar

4 yesil biber

3 yemek kasigi un

2 ay bardagi zeytinyagi

Tuz, beyazbiber

YAPILIS TARIFI

Deniz mahsullerini temizleyip yıkayin. Tuzla harmanlayarak 10 dakika dinlendirin. Yeniden yıkayarak tavada kiyilmis sarmisak, biber, mantar ile soteleyin.

Limon suyu ve sarabi ilave ederek karistira karistira 6-8 dakika pisirin.

Tuzunu ve biberini ekin. Guvelere doldurarak firinda 8 dakika pisirin.

zerine kiyilmis maydanoz serpererek servis yapin

Deniz Mahsulleri ve Rezene - 1122

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

18 Adet Cannelloni

1 Istakoz

2 Yengeç

20 cl Kaynatilmis Balik Suyu

2 Havuç

2 Kereviz Dali

3 Rezene

5 cl.Pastis

10 cl. Taze Krema

20 gr. Tereyag

1 Sogan

1 Dis Sarimsak

1 orba Kasigi Zeytinyagi

25 cl. Beyaz Sarap

1 Demet Feslegen

Tuz, Karabiber

YAPILIS TARIFI

Istakozu 7 dakika, yengeci de 10 dakika sirayla balik suyunda kaynatin.

Etlerini kucuk parçalara ayirin. Kereviz ve havuçlari kiyin. istakozun basini ve yengeç kabuklarini etsuyunda haslayin.

Zeytinyaginda sarimsak ve soganla birlikte kavurun. Beyaz sarabi isitin, feslegen demetini ekleyin ve 10 dakika kisik atesle kaynatin. Rezeneyi buharda 15 dakika pisirin.

Havuç ve kerevizleri tereyaginda biraz pisirin. Pastisi isitin. 10 cl. deniz mahsulü suyuna, kremayi ekleyip karistirin. Istakoz ve yengeç etini kiyilmis feslegenle hafifçe karistirin.

Karisimi cannellonilerin icine doldurun. Rezeneyi mikserde karistirin ve suzun. Tabaktaki cannelloni'lerin altina yayin.

Deniz Urunleri Yahnisi - 1123

Mutfak: Turk

Sure: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Sek Beyaz Sarap

1/2 Kg Kalamar (temizlenip halka biçiminde kesilmiş) 2 Kalkan Baligi Dilimi (kemikleri çıkarılmış)

20 Midye İçi (midyeleri fırçalayıp temizleyiniz; kaynar suda haslayıp, kabuklarını açarak içlerini çıkarınız)

250 gr Karides (kabukları ayıklanmış)

1 Çorba Kasigi Limon Suyu

1 Tatli Kasigi Tuz

1 Çorba Kasigi Un

1 Çay Kasigi Karabiber

30 gr Tereyag (2 çorba kasigi)

1 Çay Kasigi Kekik

2 Çorba Kasigi Maydanoz (kiyilmiş)

60 gr Ceviz İçi (1/2 su bardagi)

85 gr Aci Krema (1/3 su bardagi)

YAPILIŞ TARİFİ

Lezzetli bir yemek olan deniz ürünleri yahnisi, pirinç pilavi ve yeşil salatayla servis edilir.

Geniş bir tencereye yarım su bardağı beyaz sarabı, kalamar dilimlerini, limon suyunu, tuzu ve biberi koyup orta ateşte kaynatmaya kadar ısıtınız. Ateşi kısip karışımı 20 - 30 dakika daha hafifçe kaynatınız; kalamarları bir delikli kepeyle servis tabağına alıp bir kenara bırakınız.

Kalkan balığı dilimlerini ve kalan yarım su bardağı sarabı, kalamarları pisirdiğiniz tencereye ekleyip 7 - 8 dakika, balık dilimleri yumuşaymaya kadar pisiriniz. Balıkları delikli kepeyle ayrı bir tabağına alıp bir kenara bırakınız.

Tencerenin içindeki suyu bir kaba süzerek kenara bırakınız.

Geniş bir tavada tereyağı orta ateşte eritiniz. Tavayı atesten alıp 1 çorba kasığı unu ekleyerek, pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice karıştırınız.

Kaba süzdüğünüz balık suyunu ve 1 çay kasığı kekigi karıştırarak katınız.

Bu karisimi orta ateste kaynama noktasina gelinceye kadar karistirarak isitiniz. Atesi kisip karisimi 2 dakika daha hafifçe kaynatiniz.

Midye içlerini pisirdiginiz kalamarlari, balik dilimlerini, kand·esleri ve ceviz içlerini sosa ekleyip 8 - 10 dakika, karisimin bütün malzemesi iyice pisinceye kadar pisiriniz. Kremayi katip karistirarak sosu 1 dakika, kaynatmadan isitiniz.

Dil Baligi - 1124

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 Adet Dil Baligi

1 Adet Kirmizi Sogan

1 Adet Domates

1 Yemek Kasigi Zeytinyagi

Yeteri kadar tuz,

kirmizi pul biber

YAPILIS TARIFI

Baliklarin basini ve kuyrugunu kesin. Derisini de soyduktan sonra ikiye ayirin. Orta kulagini cikarin. Bu dilimleri limon suyuna batirin. Üzerine kirmizi biber serpip 10 dakika dinlendirin.

Zeytinyagina bulayarak izgarada kizartin. Sogani soyup dörde kesin.

Domatesi de dilimleyerek beraber servise sunun.

Dilbaligi Filetosu Somonlu - 1125

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Dilbaligi Filetosu

250 gr Somon Filetosu

1 Bag Pazi

1 Havuç

1 Kabak

1 Patates

3 Limon Suyu

Tuz, Karabiber

Feslegenli Sos İçin:

1 Demet Taze Feslegen

2 Yemek Kasigi Zeytinyagi

2 Yesil Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Dal Maydanoz

1 Kahve Fincani Su

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Dilbaligi filetolarinin yarisini yagli kagidin üzerine dizin.

Pazi yapraklarini kaynar suya atip 1 dakika beklettikten sonra ikarin.

Damarlarini temizleyip dil baligi filetolarinin üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diger filotolari pazili karisimin üzerine kapattiktan sonra yagli kagitla birlikte rulo haline getirin.

Alüminyum folyaya sikica sarip 15 dakika buharda veya suda haslayin.

Feslegenli sosu hazirlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin.

Suyu ekleyip 10 dakika kaynatin. Feslegen sosunu servis tabagina alin.

Pismis baligi folyo ve yagli kagittan çikarip keskin bir biçakla verevine dilimleyin. Sosun zerine yerlestirin.

Kabak, havuç ve patatesleri sekilli keserek haslayin. Balık rulolarinin etrafina dekoratif sekilde yerlestirin. Sicak olarak servis yapin.

Domatesli Barbunya Baligi - 1126

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 Orta boy Barbunya

1 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Küçük Sogan

2 Orta Boy Dolmalik Biber

4 Orta Boy Domates

1 Defne Yapragi

1/2 Tatli Kasigi Tuz

1/3 Tatli Kasigi Karabiber

1 Çorba Kasigi Kiyilmis Dereotu

1/2 Tatli Kasigi Biberiye

1 Küçük Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Önce firininizi orta hararete isitin. Ön hazırlık olarak sogani piyaz dograyin. Dolmalik biberi, sap ve çekirdekli kismini çikarip attikten sonra, ince seritler halinde kesin. Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini çikarttikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Barbunyaların pullarini kaziyip karnini yarin. İç organlarini ve galsamelerini çikarip atin. Bol akar suyla yıkayin. Limonu ince dilimleyin.

Küçük bir tencerede, tereyagi orta ateste eritin. Yag erir erimez sogani katip 2 dakika, sik sik karistirarak sote edin. Biberi ilave edip birkaç kere karistirdikten sonra domates, defne yapragi, tuz ve karabiberini koyup 5

dakika pisirin. Tencereyi atesten alin. Dereotunu ilave edip karistirin.

Barbunyalari, cam kaba yerlestirin. Üzerlerine biberiyeyi serpin. Domates sosunu balıkların üstüne döküp en üste de limon ve zeytinleri koyun. Kabi isitilmis firina sürüp 20-25 dakika pisirin. Kabi firindan alip, balıkları sicak olarak servis edin

Domates Soslu Balık - 1127

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Çay Bardagi Pirinç

450 gr Soyulmus Domates

50 gr Siyah Zeytin

1 Sogan

1 Dis Sarmisak

2 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1 Tatli Kasigi Kekik

1/2 Su Bardagi Et Suyu

Karabiber

4 Balık Filetosu

1 Çorba Kasigi Un

1-2 Tatli Kasigi Kapari

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci geleneksel yöntemlere göre pisirip pilav yapin. Domatesleri dörde bölün. Suyunu bir kasede biriktirmeye çalısın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kiyin. Sogan ve sarmisagi soyup küçük küpler halinde dograyın.

Bir tencerede 1 çorba kasigi yagi kizdirip sogan ve sarmisagi kavurun.

Domates ve kekigi ekleyin. Et suyu ve zeytini ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. 5 dakika kadar pisirin.

Bu arada balık filetolarına tuz ve karabiber serpip una bulayın. Kalan yagi büyüktavada kizdirip baligi 4 dakika kizartin. Sicak olarak bekletin.

Kapariyi domatesli karisima ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Baligi, domates sosu ve pirinç pilavi esliginde servis yapin.

Öneri: Büyük marketlerden kurutulmus sebze çeşitleri alabilirsiniz.

Domates disinda patlican, biber gibi sebzeleri de kurutulmus olarak temin edebilirsiniz. Dilerseniz muz dilimleri, elma, armut, ayva gibi kurutulmus meyve çeşitleri bulabilirsiniz. Bu ürünleri mevsimlerine göre evde kendiniz de hazırlayabilirsiniz

Eksili Tatlılı Karidesler - 1128

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

75 gr ufak konserve misir

100 gr mantar

1 çorba kasigi siviyağ

450 gr dondurulmus karides

175 gr labne peyniri

Sos:

45 ml sek seri

5 çorba kasigi elma suyu

2 çorba kasigi domates salçası

2 çorba kasigi sirke

1 çorba kasigi seker

3 çorba kasigi soya sosu

4 çorba kasigi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce sosumuzu hazırlayıp, bir kenara koyalım. Bunun için tüm sos malzemelerini bir kaptaki karstirin ve bir kenarda bekletin.

Brokoliyi ufak çiçekler halinde ayirin, soğanları ve kırmızı biberi kiyin.

Mantarları küçük küçük doğrayın. Misirleri yıkayıp hazırlayın.

Sivi yağı yapışmaz bir tavada kızdırın, sebzeleri hepsini ekleyip, sote edin.

5 dakika kadar pisirin.

Karidesleri ilave edip, üç dakika daha pisirin.

Daha sonra sosu ilave edip, karides ve sebzelerle beraber bir süre daha kaynatın. Yemeginiz pisince ocaktan indirin.

Enginarlı Deniz Mahsülleri - 1129

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Iri Enginar

2 Limon

1 Sogan

1 Çay Kasigi Hardal

200 gr Krema

4 Lahana Yapragi

2 Defne Yapragi

150 gr Somon Baligi Filetosu

100 gr Dil Baligi Filetosu

100 gr Levrek Filetosu

100 gr Kabuksuz Midye

100 gr Kalamar

50 gr Siyah Havyar

4 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Su Bardagi Kasar Rendesi

1 Tutam Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş ve kılçıkları alınmış dil ve levregi kusbasi doğrayın.

Kalamarları dilimleyin. Midyeleri yıkayıp temizleyerek, kalamar ile birlikte limonlu suda haslayın. Haslanan balıkları iyice süzün.

Soganı çok ince kiyarak tereyagında pembeleştirin. Midye ve kalamarı ilave ederek 3 dakika kadar soteleyin. Doğranmış olan dil ve levregi ekleyin ve parçalanmamalarına özen göstererek 5 dakika kadar karıştırarak pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tatlandırdıktan sonra ocaktan alın.

Enginarları limonlu suda haslayın. tepsiye alın. Üzerine sotelenmiş balıkları dağıtın. haslanmış lahanalarla sarın. Üzerine kasar peyniri serpererek 200

derece fırında 8- 10 dakika pisirin.

Somon balıklarını kâğıt sekinde dilimlere bölüp servis tabaklarının orta kısımlarına dizin. Üzerine limon suyu, tereyagi ve baharat sürüp 200

derece fırında 4 dakika pisirin.

Lahanaya sarili enginarları tabaklara yerleştirin, üzerine havyarlı sosu dökün ve servis yapın

Fener Balığı Bugulama - 1130

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. fener balığı (fileto çıkarılmış)

2 adet orta boy domates

3-4 adet sivri biber

1 limonun suyu

2 adet orta boy soğan

1/2 demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

1 diş sarımsak

Tuz,Karabiber

3-4 adet defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları yıkadıktan sonra yayvan bir tencereye dizin. Domateslerin kabuklarını soyup, halka halka doğrayın. Dilimlenmiş domatesleri balıkların üzerine yerleştirin.

İnce doğranmış biber ile halka şeklinde doğranmış soğanı balıkların üzerine serpiştirin. Bir kabin içinde zeytinyağı limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp, balığın üzerine dökün.

Birkaç defne yaprağı da ilave ederek tencerenin kapagını kapatın. Orta hararetle ateşte 20-25 dakika kadar pişirdikten sonra düzgün bir biçimde servis tabağına alın.

Fener bugulamani üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

Hamsi Dolması - 1131

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1200 gr Hamsi

2 Tatlı Kasığı Tuz

1/4 Demet Maydanoz

2 Orta Boy Soğan

2.5 Yemek Kasığı Zeytinyağı

1/2 Yemek Kasığı Çamfıstığı

1/2 Su Bardağı Pirinç

1 Su Bardağı Su (sıcak)

1/2 Yemek Kasığı Kusüzümü

1/4 Tatlı Kasığı Kara biber

1/4 Tatlı Kasığı Seker

1/3 Su Bardağı Misir unu

2 Adet Yumurta

6 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektiği)

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle, kuyruklarını koparmadan kılığını çıkar, yıka, 1 tatlı kasığı tuz ekle karıştır, süzgeçte 15 dakika beklet.

Maydanozu yıka, ayıkla. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, zeytinyağı ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 7-8 dakika öldür.

Pirinci yıka, süz, sogana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karıştır. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir. Maydanozu kıy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karıştır.

Hamsilerden iki adedinin boş kısımlarını mısır ununa batır, kuyrukları aynı tarafa gelecek şekilde avucuna ser, ortasına 1 tatlı kasığı kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dış kısmını unla, için üzerine kapat, kuyruk ve boş kısımlarını bükerek iyice yapıştır, kusa benzer dolmalar yap.

Yumurtayı çirp, dolmaları batırarak kızdırılmış derin yağda kızart.

Hamsi Tava - 1132

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1350 gr Hamsi

1.5 Yemek Kasığı Tuz

4.5 Yemek Kasığı Sivi yağ (kızarıncık çektiği)

6 Yemek Kasığı Mısır Unu

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle, yıka, tuzla, süzgeçte 15 dakika beklet, altı gruba böl.

Tavaya 1 tatlı kasığı kadar yağ koy, ısıt, balıkların bir grubunu mısır ununa bulayıp kuyrukları aynı yöne gelecek şekilde yan yana dizerek daire oluştur, bir yüzü kızarıncık düz bir tabak kullanarak şeklini bozmadan ters çevir, diğer yüzünü de kızart.

Kalan yağı azar azar ekleyerek diğerlerini de aynı şekilde kızartmaya devam et.

Hardal Soslu Ahtapot - 1133

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. ahtapot

4 çorba kasigi mayonez

1 çorba kasigi hardal

1 tatli kasigi hardal tohumu

YAPILIŞ TARİFİ

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kasigi su ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Çok kisik ateste, ahtapot yumusayincaya kadar 1,5 saat pisirin. Suyum süzüp, sogumaya birakin.

Sosu hazirlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kiyilmis dereotunu karistirin. Iri dogranmis ahtapotu sosa ilave edip karistirin.

Soguk olarak servis yapin.

Ispanak Soslu Somon - 1134

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

12 Dilim Somon Füme

80 gr. Ispanak Kökü (haslanmis)

10 cl. Ayçiçekyagi

2 Çorba Kasigi Sirke

1 Çorba Kasigi Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

İspanagi yağ, sirke ve limon suyuyla karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin.

Her tabaga iki parça somon fileme yerleştirin. 180 derece fırında 1 dak.

bekletin.

İspanak sosunu somonların üzerine dökün ve sıcak servis yapın.

Kagitta Palamut - 1135

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 İri Palamut

2 Sogan

4 Dis Sarımsak

2-3 Sivribiber

2 Domates

2 Yemek Kasığı Krema

Yarım Demet Maydanoz

2-3 Defne Yaprağı

2 Yemek Kasığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı ayıklayıp kuyruk kısmını keserek fileto gibi açın. Yağlı kagıda yerleştirin. Üzerine halka halka kesilmiş soğan, çekirdekleri çıkarılıp dilimlenmiş domates, sarımsak ve biberi yerleştirin.

Defne yaprakları, tuz, biber ve zeytinyağını ekleyin. Kagidi sıkıca kapatıp önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Not: Palamut yerine levrek veya kefal de kullanabilirsiniz.

Bademli Sos - 1136

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 normal su bardagi tozseker

1 çay kasigi nisasta

2 bardak süt

2 çay kasigi vanilya

1 bardak badem

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Sütü azar azar katip karistirin. Boza kivamina gelene dek pisirin. Atesten alinca içine kabuklari çıkarilip makinede çekilmis badem katin.

Findikli Sos - 1137

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 çay kasigi tepeleme nisasta

2 çay kasigi vanilya

1 çay bardagi kavrulmus iç findik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Telle karistirarak 2 bardak süt katin. Kisik ates üzerinde boza kivamina gelene dek pisirin.

Atesten indirince ince çekilmis findik karistirip gerektiği sekilde kullanin.

Çikolatali Sos - 1138

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak tepeleme tozseker

150 gr sütsüz aci çikolata

2 yemek kasigi dolu un

1 yumurta sarisi

2 çay kasigi vanilya

½ lt (2 bardak) su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye seker, un, yumurta sarisi, vanilya koyup küçük bir telle karistirin. 2 bardak ilik suyu karisima yedirin. Ufak parçalara bölünmüş çikolata katin. Ara sira karistirarak bir iki tasim kaynayinca atesten indirin.

Likör koyun. Kaymak baglamamasi için bir iki karistirin. Gereken puding ve tatlilarda kullanin

Kayisi Sos - 1139

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr taze, olgun kayisi

400 gr (2 su bardagi) tozseker

1 yemek kasigi limon suyu

1 kahve fincani likör

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilarin çekirdeklerini çıkartin. Bir tencereye süzgeçten ezerek geçirin.

Seker ve 1 bardak su koyup 5 dakika kadar kaynatin. Un çorbasindan daha koyu kivama gelince limon sikin. Atesten indirince içine katin **Ahududu Sos - 1140**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr ahududu

2 normal su bardagi tozseker

1 kahve fincani likör

YAPILIŞ TARİFİ

Ahududunu (ağaç çilegi) bir tencereye ezerek süzgeçten geçirin. İçine 2

bardak seker katin. 5 dakika kaynatin. Un çorbasından daha koyu kivama gelince atesten indirin. Bir kahve fincani likör katin.

Not: Bu salçayı mevsiminde daha fazla ölçüde hazırlayıp buzdolabında saklamanız da mümkündür. O zaman seker ölçüsü biraz artırilir **Domatesli Köfteli Sos - 1141**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1. 250 gr koyun kiymasi

1 orta boy sogan

1 ½ yumurta

½ demet maydanoz

1 dilim bayat ekmek

tuz-karabiber

4 orta boy domates

1 bardak ayçiçek yagi(kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

2 orta boy soğan

1 dis sarmsak 50 iç midye

1 defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

İnce doğranmış soğan ve sarmsağı 2 kasık yağla 4 dakika kavurun ve çekirdekleri çıkarılıp rendelenmiş domates katin. 5 dakika pisirin.

Midyeleri temizleyip yıkayın. Suyunu süzdükten sonra domatesli karışımına ekleyin. Tuz, karabiber ve defne yaprağı koyup 10 dakika kısık ateşte pisirin.

Domatesli Peynirli Sos - 1143

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 orta boy domates

150 gr beyazpeynir

1 yemek kasigi margarin

1 ay kasigi karabiber veya kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri enine ikiye kesin. ekirdeklerini ikartin. Kabuklari kalacak sekilde, yalnız domatesin içini rendeden geçirin. Bir kasik yağla atese koyun. Kisik ateste 10 dakika pisirin. İçine rendelenmis peynir, biber koyup 2 dakika sonra indirin

Domatesli Mantarli Sos - 1144

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

1 orta boy soğan

2 yemek kasigi margarin

1 dis sarmisak

½ bardak dogranmis mantar

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmisagi ince dograyin. Yağla birlikte 2-3 dakika kavurun.

Mantarlari katin; 2 dakika daha kavurup rendelenmis domates, tuz ve karabiber katarak 10 dakika pisirin

Kiyma Sosu - 1145

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr koyun veya dana kiymasi

1 orta boy sogan

1 küçük boy kereviz

1 küçük havuç

1 küçük dis sarmisak

1 yemek kasigi salça

1 yemek kasigi margarin

1 bardak su

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye kiyma, rendelenmiş sogan, kereviz, havuç, kiyilmiş sarmisak, tuz ve karabiber koyun. 5 dakika kavurun. Suyunu katıp kısık ateste 30 dakika pisirin. Makarnayla servis yapin.

Taze Domates Sosu - 1146

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4-5 orta boy domates

1 orta boy sogan

1 dis sarmisak

1 defne yapragi

½ kahve fincani bitkisel yag

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartin. Kabugu kalacak şekilde domatesin içini rendeden geçirin.

Ince dogranmis sogan ve sarmisagi yagin içinde 2 dakika kavurun.

Domates, tuz ve defne yapragi katin. Kendi birakacagi suyu çekinceye 10 dakika kisik ateste pisirin. Makarnayla birlikte servis yapin.

Fransiz Salata Sosu - 1147

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çay kasigi pudrasekeri

½ çay kasigi tuz

½ çay kasigi toz hardal

½ çay kasigi kirmizibiber- karabiber

2 yemek kasigi limon suyu

2 yemek kasigi sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru gereçleri bir kaseye koyun. Limon suyu, sirke katip karistirin.

Bu karisima, azar azar zeytinyagi katip yedin. Hemen kullanilmayacaksa bir kavanozda saklayin. Kullanmadan önce çalkalayin.

Berrak Meyve Sosu - 1148

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ bardak seker

Bir fiske tuz

Bir fiske toz hardal

1 yemek kasigi sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Seker, tuz, hardal ve sirkeyi birlikte karistirip kaynatmadan isitin.

2-Sogutulan bu karisima,yavas yavas yag yedirerek tel veya elektrikli karistiriciyla çirpin.

Yabancı kaynakli salatalarla servis yapin.

Ananasli Peynirli Sos - 1149

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak ananas konservesi suyu

1 yemek kasigi tepeleme misir nisastasi

1 limon suyu

1 portakal suyu

2 çirpilmis yumurta

3 yemek kasigi lor (tuzsuz peynir)

YAPILIŞ TARİFİ

Nisastayi meyve sulariyla karistirin. Sicak suya oturtarak 20 dakika, karistirarak pisirin.

Önce yumurtalari, sonra da ezilmis peyniri katin, 5 dakika sonra atesten alin, sogutup kullanin.

Pismis Salata Sosu - 1150

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yemek kasigi silme un

2 çay kaiigi silme tuz

4 yemek kasigi silme seker

2 ay kasigi silme toz hardal

Bir fiske kirmizibiber

4 adet yumurta sarisi

1 ½ bardak süt

½ bardak tatli sirke

YAPILIS TARIFI

Kuru gereçleri bir kaba koyun. irpilmis yumurta sarisi ve süt katin.

Sicak suyun içine oturtup karistirarak pisirin. Sirke ve tereyagi koyun; soguduktan sonra yabancı kaynakli salatalarla kullanin **Maydanozlu Yogurt Sosu - 1151**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orta boy kase yogurt

1 tatli kasigi hazir hardal

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi sirke

2-3 yaprak taze nane

2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

1 yemek kasigi kiyilmis dereotu

YAPILIS TARIFI

Yukaridaki gereçlerin hepsini yogurda katip karistirin. Meze veya salata olarak degerlendirin.

Sarmisakli Yogurt Sosu - 1152

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr yogurt

3-4 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Cam veya porselen bir kasede yogurdu karistirarak krema haline getirin.

Sarmisaklari ayiklayip tuzla beraber bir tahta havanda döverek ezin ve yogurda katin. Kiyilmis taze sebze veya pismis sebze püreleriyle ve kizartmalariyla servis yapin.

Tarator - 1153

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak ceviz içi

1 kalin dilim bayat ekmek

2 dis sarmisak

1 kahve fincani limon suyu veya sirke

$\frac{3}{4}$ bardak su

$\frac{1}{2}$ çay kasigi tuz

$\frac{1}{2}$ çay kasigi kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Islatilmis ekmek içiyle cevizi et makinesinden bir iki çekin. Ya da havanda iyice döverek ezin.

içine ezilmis sarmisak, tuz, kirmizibiber ve limon suyu katin. Yogurt kivamina gelene kadar su koyup karistirin

Naneli Yogurt Sosu - 1154

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orta boy kase yogurt

2 yemek kasigi kiyilmis nane (taze)

Bir çimdik yaprak kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki gereçleri mikserle iyice karıştırın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Servisten önce üzerini nane yapraklarıyla süsleyin.

Bu sos ızgara et ve kebaplarla özellikle kuzu etiyle iyi gider.

Deniz Ürünleri Sosu - 1155

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Besamel için:

2 orta boy soğan

1 ½ yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi tepeleme un

3,5 bardak süt

5 sap maydanoz

Tuz, karabiber, hindistancevizi rendesi

1 bardak çirpilmis süt kremi

Kabuklar için:

125 gr tereyagi

1 orta boy havuç

1 küçük soğan

1 dis sarmisak

Tuz, karabiber

8-10 tane karides veya böcek

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

= "2" > <center> Beslenme Bilgileri Notlar </center> **Sarmisak ve Feslegen Sosu - 1156**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 dal geniş yapraklı feslegen

4 diş sarmisak

1 bardak zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Feslegenle soyulmuş sarmisakları bir tas havanda dövün. Bu karışımı mikser içine alın ve zeytinyagını katıp koyulasıncaya kadar karıştırın. Tuz ve karabiber katin.

Bu sos, kızarmış veya ızgara yapılmış dana etiyle servis yapılır. Spagetti yemekleriyle yanında rendelenmiş peynir verilir.

Salatalik Sosu - 1157

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orta boy salatalik

1 bardak taze süt kremi

4 dal tarhun (yoksa maydanoz)

2 yemek kasigi sirke

Tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Salatayı soyup bir bıçakla incecik kiyin. Bir kaba alın ve üzerine biraz tuz serpererek 1 saat suyunu salması için bekletin.

Temiz bir tülbentle sikip suyunu alın ve süt kremiyle karıştırın; kiyilmiş tarhun veya maydanoz, 2 kasık sirke, tuz, karabiber katin.

Sarmisakli Domates Sosu - 1158

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

1 kahve fincani zeytinyagi

4 dis sarmisak

2 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayıp irice doğrayın.

Zeytinyagi ve tuz katarak kisik ateste yumusayana kadar pisirin.

Atesten indirmeden önce dövülmüş sarmisak ve sirke katin. Kızartılmış sebzelerin yanında servis yapin.

Kokteyl Sosu - 1159

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak mayonez

½ sise ketcap

1 yemek kasigi kanyak

1 çay kasigi limon suyu

½ cay kasigi toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Mayoneze yukaridaki gereçleri katip karistirin.

Tartar Sos - 1160

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak mayonez

1 kahve fincani ince kiyilmis kornison

½ kahve fincani kiyilmis kapari

1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir bardak mayonezin içine, tum malzemeleri ekleyip karistirin.

Afiyet olsun...

Yesil Sos - 1161

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak mayonez

½ bardak ispanak püresi

½ demet maydanoz

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Haslayip püre haline getirdiginiz ispanagi, ince kiyilmis maydanozla beraber bir bardak mayonezle karistirin.

Sarmisakli Sos - 1162

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 1/3 bardak zeytinyagi veya ayçiçek yagi

½ bardak sirke

½ çay kasigi toz hardal

½ çay kasigi tuz

1 çay kasigi toz seker

4 dis kiyilmis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki gereçleri bir kavanoz içine koyup karistirin.

Zeytinyagili Limonlu Sos - 1163

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çay bardagi zeytinyagi

1 kahve fincani limon suyu

2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagini limon suyuyla karistirin. Kiyilmis maydanoz, tuz ve biraz karabiber katin.

Soganli Sos - 1164

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr soğan

1 bardak et suyu veya süt 1 bardak koyu beyaz sos **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ayıklayip incecik dograyin, sonra da kaynar suya atip 2 dakika kaynatip süzgeçten geçirin, üzerinden soguk su dokun.

2-Suyu süzülen soğanlari bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar süt veya et suyu döküp yavas kaynatarak suyunu çektirin. Süzgeçten bastirarak geçirip beyaz sosla karistirin. Atesten alinca biraz tuz, karabiber ve hindistancevizi serpin. Sosu sicakken servis yapin.

Mantarli Sos - 1165

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak orta beyaz sos

½ bardak hazır konserve mantar veya taze haslanmış mantar 1 adet yumurta sarısı

½ çay kasigi tuz

Birer fiske karabiber-hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Dogranmis ve haslanmış mantarlari, sicak sosla karistirin. Tuz ve baharat katin. Limon suyu ile çirpilmis yumurtayi koyup bir iki tasim kaynatarak atesten indirin.

Sigir ve dana, tavuk, hindi, ve kızartma balikle kullanin **Domi Glas Sosu - 1166**

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg dana kemigi

3 yemek kasigi margarin

75 gr un

1 kahve fincani domates salçası

1 küçük havuç

1 bas soğan

2 dis sarmsak

1-2 maydanoz kökü

½ çay kasigi tane karabiber

1 çay kasigi kekik

½ yemek kasigi silme tuz

1 bardak kirmizi sarap

10 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kirilmis dana kemiklerini, büyücek bir tencerede, yağla birlikte sararincaya kadar kavurun. Un, ince doğranmış havuç, soğan, maydanoz koku ve 2 dis sarmsak katin. 3-4 dakika daha karistirarak kavurun.

Salça ve baharati katip biraz daha karistirin. Sonra sarap, sicak su ve tuz koyup kisik ateste 3 saat pisirin. Su eksildikçe sicak su ekleyerek tamamlayin.

Salçayi süzüp gereken yerde kullanin. Buzdolabinda saklayin.

Pembe Gaspaso (Soguk) - 1167

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr domates

200 gr beyaz ekmek

1 dis sarmsak

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartın. Ekmekleri suyla ıslatın ve suyunu sıkıp domates ve kıyılmış sarmisakla birlikte karıştırıcıya koyun.

Yumusak krema haline gelince yağ, sirke ve biraz tuz katin.

Bu karışım, corba kıvamına gelene dek 3 bardak su katin. 2 saat buzdolabında bekletin. Servisten önce kaseye boşaltıp içine buz parçaları atın.

Asure - 1168

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı asurelik buğday

1 su bardağı nohut

5 su bardağı tozşeker

1 su bardağı kuru fasulye

15 su bardağı su

Yarım su bardağı pirinç

1 su bardağı kuru üzüm

1 su bardağı küp doğranmış kayısı

1 su bardağı doğranmış kuru incir

1 portakal

Süsleme için:

1 su bardağı kus üzümü

Çekilmiş ceviz içi, Antep fıstığı

Tarçın, nar taneleri

YAPILIŞ TARİFİ

Bugday, fasulye, nohut ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün bugdayı süzüp büyük bir çelik tencereye alın. 15 su bardağı su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alıp tencerenin kapagini kapatın ve 30 dakika kaynatın. Fasulye ve nohutu süzüp ayrı kaplarda haslayın.

Pirinci yıkayıp süzün ve bugdaya ilave edin. Bugday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte arasıra karıştırarak pişirin.

Bugdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken tozşeker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Portakalın kabuğunu ince ince doğrayıp karışımına ekleyin. Kuru üzüm ve kuru kayısıyı ilave edip karıştırın. Birkaç tasım kaynattıktan sonra atesten alın.

Asure pistikten sonra doğranmış inciri ekleyip karıştırın. Sıcakken kaselere bosaltın. Soguyunca üzerini ceviz içi, Antep fıstığı, kus üzümü, tarçın ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

Avcı Usulü Kuzu Eti - 1169

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

800 gr. kuzu sirtı

500 gr. domates

400 gr. patates

1 adet soğan

5 diş sarımsak

4 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Eti büyük parçalar halinde doğrayın, kabuğu soyulmuş soğanları halka şeklinde kesin, patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Dilimlenmiş 2 diş sarımsağı ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. Kabi atesten indirin. Fırın kabinin dibine soğanları yerleştirin, üzerine kuzu eti ve patatesleri birer sıra dizin. En üste domatesi yayın.

Üzerine kalan 3 diş sarımsağı koyup, tuzu serpin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Kabin üzerindeki folyoyu çıkarın, tekrar fırına koyun. Arada bir karıştırarak 20 dakika daha pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Bademli Bamyalı Kuzu - 1170

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu kusbası

1 orta boy soğan (ince kiyilmiş)

5 diş sarımsak (ince kiyilmiş)

1 adet kırmızıbiber (kırmızı dolmalık biber de olabilir)

° Zencefil (2 çay kasığı kuru - 2 adet taze zencefilden 5 cm'lik parça tıraslanmış)

2 çay kasığı biberiye

2 çorba kasığı tarçın

2 çay kasığı toz kırmızıbiber

3 su bardağı et suyu (750 ml.)

1 1/2 çorba kasığı bal

1 limonun suyu

4 su bardağı taze veya donmuş bamya (400 gr.)

6 çorba kasığı ayıklanmış kabuksuz badem (80 gr.) **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu etini kiyilmiş soğan ve sarımsakla, pembelesinceye kadar kavurun.

Zencefil, biberiye, tarçın, et suyu, bal, limon suyu, toz kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateste kapagi kapalı olarak 40 dk. pisirin.

Bamya, badem ve kırmızıbiberleri ilave ederek (tencerenin kapagi kapalı olarak) 20 dk. daha pisirin

Biber Kebabi - 1171

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kiyma
4 dilim ekmek içi
1 kg sivri biber
250 gr mantar
1 adet soğan
3 – 4 adet patates
2 adet domates
1 kase Yogurt
1 demet maydanoz
kızartmak için sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi ayıklayıp rendeleyin. Kıymayı, ekmek içini, rendelenmiş soğanı, maydanozu, naneyi, kekigi, karabiberi ve tuzu beraber yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp, rendelenmiş ince patatesleri ve sonra da biberleri kızartın. Mantar ve domatesleri 1 – 2 dakika yağda sote edin. Daha sonra köfteleri kızartın. Servis tabagina ince rendelenmiş patatesleri koyun, üzerine yogurt dökün. Kızarmış domatesler, mantarlar ve biberleri dizin. En üstüne kızaran köfteleri koyun ve yogurt esliğinde servise sunun.

Brokolili Et Sote - 1172

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. brokkoli
750 gr. dana eti
4 dis sarmisak
1 çay kasigi kırmızı pul biber
1,5 su bardagi et suyu (veya 1.5 su bardagi suda eritilmiş et suyu tableti) 1 çorba kasigi misir

nisastasi

2 orba kasigi sivi yag

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, yaglarini temizledikten sonra ince serit seklinde kesin. Bir kaseye koyun, pul biber ve küçük dogranmis sarmisagi ekleyip karistirin.

Brokkolilerin saplarini uçtan çiçeklere kadar soyup, çiçeklerini ayirin.

Soyulmus saplari verevine ince dilimleyin. Bir tencereye 6 su bardagi su koyup kaynatin. Brokolileri tencereye atip 2 dakika hasladiktan sonra suyunu süzün. Et suyunu bir tencereye koyun, harli ateste yarim bardak kalana kadar, kaynatin. 2 çorba kasigi et suyunu bir kasede misir nisastasiyla karistirin. Kalan et suyunu ayirin. 1 çorba kasigi sivi yagi bir tavada kizdirin. Brokkoliyi bu yagda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabaga alin. Kalan 1 orba kasigi yagi bir tavada kizdirin, eti ilave edin. Et altin sarisi renk alana kadar karistirarak sote edin. Brokkoliyi, misir nisastali et suyunu, ayirdiginiz et suyunu, kabuklari soyulup küp seklinde dogranmis yarim limonu, tuz ve karabiberi ekleyip, 5 dakika pisirin. Delikli bir kepçeyle tavadaki etli karisimi servis tabagina alin. Tavada kalan sosu yaklasik yarim su bardagi kalana kadar kaynatin. Hazirladiginiz sosu brokkolili etin üzerine dökün, üzerine küp seklinde dogranmis limon parçalari serpip, servis yapin

Bulgurlu Dogu Köftesi - 1173

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg yagsiz kiyma

1 ay bardagi ince bulgur

1 adet soğan, sivi yag

1 ay kasigi kirmizibiber

1 ay kasigi karabiber

1 ay kasigi kimyon

1 ay kasigi yenibahar

1 tatli kasigi tereyagi

1 bardak su, tuz

1 kasik salça

3 dis sarmisak

Püre için:

3-4 adet patates,

1 bardak süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymamizi bir tepsiye alın ve içine ince bulguru ekleyin. Özlesene dek yogurun. Sogani rendeleyip, bulgurulu kiymaya ilave edin. Tuz ve baharatlari ekleyin. Tereyagini da ekleyerek hepsini yogurun. Elinizi hafifçe ıslatarak, ceviz büyüklüğünde, yuvarlak ve yassi köfteler hazirlayin. Sivi yagda kizartin. Küçük bir tepsiye veya kapakli yayvan bir tencereye alın.

Salçaya 1 bardak su ve dövülmüs sarimsaklari ekleyip köftelerin üzerine dökün. Kisik ateste köfteleri sos ile birlikte pisirin. Püre için: Patatesi haslayin ve rendenin iri tarafı ile rendeleyin. 1 bardak süt ile tereyagini ekleyip, pürüzsüz olana dek karistirin. Köftelerin yaninda garnitür olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Bumbar Dolmasi - 1174

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

İç Malzemesi:

1 kg bumbar (Koyun Ince barsagi)

2 su bardagi pirinç

1 yemek kasigi nane

1 yemek kasigi biber salçasi

2 çay kasigi kirmizi pulbiber

karabiber, tuz

Terbiye Malzemesi:

1 yemek kasigi tuz

5 su bardagi su

1 yemek kasigi tereyagi

2 ay kasigi nane

YAPILIŞ TARIFI

Bir kapta pirinç, nane, biber salçasi, pulbiber, karabiber ve tuzu karistirin.

Ayri bir kapta bumbarlari tuzlu suda ters yz ederek iyice temizleyin. Temizlediginiz bumbarlarin içine hazirladiginiz harci doldurun.

Bumbarlarin dis yzeyini bir kez daha tuzlu suyla yıkayin. Terbiye malzemelerinin hepsini bir tencerede karistirin. Tencerenin içine bumbarlari yerlestirin, bir saat pisirin. Sicak servis yapin.

Ciger Dolmasi - 1175

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Koyun zari

2 bardak su

tuz

350 gram karaciger

1 kase pirinç

sivi yag

2 yemek kasigi am fistigi

2 yemek kasigi kusüzümü

2 adet soğan

YAPILIŞ TARIFI

Gömlegi yıkayıp 1 su bardagi ilik suda bekletin. Karacigeri soyup, ince ince kiyin; içine 1 1/2 tatli kasigi tuz ekleyin; yaklasik 30 dakika pisir. Pirinci yıkayıp, szn. Bir tavada yag ile dogranmis

soganlari, kusüzümü ve fistigi pembelesinceye degin kavurun. Pirinci ekleyin ve yaklasik 10 dakika kadar karistirin. Gömlegi sudan çikarip parçalara ayiririn. Ortalarına malzemeyi koyup bohça seklinde katlayin. Yumurtayi çirpip sarmaların üzerine sürün.

Gömlegin haslanma suyunu da döküp önceden isitilmis orta sicaklıktaki firinda 45 dakika kadar pisirin

Ciger Tava - 1176

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 koyun karacigeri

1/2 bardak un

1 bardak zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Cigerin zari soyulur. Sonra yarim bardak genisliginde dilimler kesilir, una bulanir ve içinde kızgin zeytinyagi bulunan tavaya ikiser üçer atilir.

Kevgirle karistirarak kuvvetli ateste birer dakika kadar kızartılarak servis tabagina alinir. Cigerlerin tamamı pisince üzerine tuz serpilir ve servis yapilir.

Çevirme - 1177

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg kusbasi kuzu eti

5 adet orta boy patlican

2 adet soğan

1 adet havuç

1 yemek kasigi margarin

2 adet sivri biber

2 su bardagi pirinç

1 kase Yogurt

tuz, karabiber

kizartmak için sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogranmis et, sogan, havuç ve sivri biberleri margarinde kavurun.

Patlicanlari alacali soyup uzunlamasına üçe bölün. Acisini çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Sikip kizgin sivi yagda kizartin. Kizarttiginiz patlicanlari, tencerenin zeminine yerlestirin. Üstüne kavrulmus malzemeleri ve 2 su bardagi pirinci koyun. 3 1/3 su bardagi sicak su ekleyip kisik ateste pisirin. Düz bir servis kabina tersyüz edip yogurtla birlikte servis yapin.

Dalyan Köfte - 1178

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr. dana kiyma

1 adet havuç

1 adet patates

1 su bardagi bezelye

2 adet sogan

2 dilim bayat ekmek içi

1 adet yumurta

1 adet yumurta sarisi

3 çorba kasigi zeytin yagi

2-3 su bardagi su

Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve patatesi temizleyip küp küp doğrayın. Bezelye ile havucu küçük bir tencereyi alıp su ve biraz tuz ekleyin. 10-15 dakika haşlayıp patatesleri ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeleri kevgirle çıkarıp başka bir kaba alın. Haşlama suyunu sıcak olarak bekletin.

Soganları soyup rendeleyin. Ekmek için ilik suda ıslatıp elinizle sıkarak ufalayın. Kıymayı derin bir kaba alın. Sogan, ekmeği, tuz, karabiber, kimyon ve 1 yumurtayı ekleyip yogurun. Köfte harcını yağlanmış fırın tepsisine alıp elinizle bastırarak dikdörtgen şeklinde yayın. Haşladığınız sebzeleri ortasına rulo şeklinde sarın. İki ucunu parmaklarınızla bastırarak yapıştırın. Daldan köftenin tüm yüzeyine fırça ile önce zeytinyağı sonra yumurta sarısı sürün. Artan haşlanmış sebzeleri etrafına yayın, yarım su bardağı kadar sıcak haşlama suyu ilave edin. Önceden ısıtılmış 170

dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın **Damla Sakizli Kuzu Incik - 1179**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet Kuzu Incik

3 çorba kasığı Un

100 gr. Tereyağı

400 gr. havuç

1 kg. patates

1 adet marul

1/2 limon

2 adet damla sakizi

1/2 demet dereotu

10 diş sarımsak

Tuz, karabiber

1 adet defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede Tereyagini kizdirip kuzu incikleri harli ateste soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleleri hafifçe renk degistirdiginde, defne yapragi, arpacik sogan ve sarmisagi bütün olarak tencereye ilave edin. Sotelediginiz kuzu incikleri, tencerede suyunu çektiği anda un ilave ederek kısa bir süre daha soteleyin. Etlerin üzerine yaklaşık 1 parmak geçecek şekilde su ilave edip kaynamaya bırakın. Tencereyi ara ara karıştırıp kaynattıktan sonra üstünde oluşan kefi alıp kısık ateste pisirmeye bırakın. Patates ve havuçları düzgün şekilde doğrayıp hazırladıktan sonra kararmamaları için soguk suyun içinde bekletin. Marulun iri yapraklarını alıp tuz ve limon ilave edilmiş kaynar suyun içine blanse edip buzlu suya alın.

Etlerin pismesine yakın havuçları tencereye ekleyin. Havuçların pisme süresine yakın iken patatesleri ilave edin. 1/2 limonun kabuklarını soyup fileto olarak çıkartın. Minik tavla zari şeklinde doğranmış limonu, damla sakızını, karabiberi ve tuzu ekleyip yemeği lezzetlendirin. Pisen incikleri dikkatlice tenceden alıp blanse edilmiş marul yaprakları ile sarın.

Hazırladığınız kuzu incikleri, marulların birleşim yeri tencerenin altına gelecek şekilde yerleştirip kısık ateste 5 dk. kadar kaynatın.

Damla sakızlı kuzu incik kapama pistiginde taze kiyilmiş dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin agzi kapalı olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

Domates Hardalli Izgara Fileto - 1180

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. fileto

5 gr. biberiye

3 gr. adaçayı

5 gr. maydonoz

30 gr. sarı domates

40 gr. kırmızı domates

30 gr. toz seker

30 gr. dijon hardali

3 gr. tuz

3 gr. beyaz biber

20 ml. zeytinyagi

30 gr. tuzsuz tereyagi

30 ml. beyaz sarap

Garnitür olarak 30 gr. patates

YAPILIŞ TARİFİ

Hazirlanisi: Filetoyu adaçayı ve biberiyeli zeytinyagında bekletin. Agir ateste ızgara yapin.

Sos için: Sekeri ateste karamelize edin. Tereyagini ve beyaz sarabi ekleyin. Birkaç dakika kaynatin ve hardali ekleyin. Küçük domatesleri ikiye ayirip sote edin. Tuz, biber ve hardal ekleyin. Kizarmis veya firinda patates ile servis yapin

Erik Dolmasi - 1181

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr kurutulmus iri siyah erik

200 gr orta yagli kiyma

50 gr pirinç

1/2 su bardagi

1 çay kasigi tarçin

tuz

3 çorba kasigi toz seker (45 gr)

30-40 gr tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Erikleri 10 dakika suda bekletin. Iyice yikadiktan sonra 1 lt suda 15 dakika haslayin. Haslama suyunu saklayin. Kiymaya pirinci, tuz ve tarçini katin ve iyice yogurun. Erikleri bıçakla yarin. Çekirdeklerini çıkarin. Kiyimli iç ile doldurup kapatın. Yayvan ve küçük bir tencereye dizin. Terayagini küçük parçalar halinde kesip aralara koyun. Tüm malzemeyi koyduktan sonra 1

su bardagi erik suyu ekleyin. Kisik ateste 5 dakika kaynatin, daha sonra toz sekeri üstüne serpin.

Tencerenin agzini kapatın. 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Etli Fondü - 1182

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. bonfile (kusbasi doğranmış)

Domates sosu için:

1 çorba kasığı zeytinyağı (15 ml.)

2 orta boy ince kıyılmış soğan

1 diş dövülmüş sarımsak

3 orta boy, küp doğranmış taze domates (veya 1 kutu konserve doğranmış domates)

2 çorba kasığı salça

Tuz, karabiber

Hardal sosu için:

1 çorba kasığı hardal

2/3 su bardağı yoğurt (165 gr.)

3 çorba kasığı mayonez

1 çorba kasığı ince kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Domates sosu yapılışı Sarımsak ve soğanı zeytinyağında sote edin.

Doğranmış domates, salça, tuz ve biber ilave ederek, domatesler suyunu çekip, sos koyulasana kadar (20 dk.) orta ateşte pişirin. Atesten alıp maydanozu serpin. Sıcak veya soğuk servis yapın. Hardal sosu yapılışı Tüm malzemeyi bir kase nin içine koyup metal kasıkla iyice karıştırın.

Fondü etleri: Kusbasi doğranmış bonfileleri teker teker fondü sislerine takın, arzu ettiğiniz piskinlikte kızartın. Yukarıda hazırlamış olduğunuz soslar ve taze sebzelerle servis yapın.

Fasulye Soslu Brokolili Biftek - 1183

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 yemek kasigi kizartma yagi

225 gr. ince dilimlenmis yagsiz biftek

225 gr. brokoli

115 gr. misir konservesi

3-4 yemek kasigi su

2 adet çarpraz dilimlenmis pirasa

227 gr. dilimlenmis konserve kuzu kestanesi

Salamura İçin:

1 yemek kasigi mayalanmis esmer fasulye sosu

2 yemek kasigi soya sosu

2 yemek kasigi elma sirkesi

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 çay kasigi tuz

2 çay kasigi sarmisak sos

2,5 cm büyüklüğünde soyulup ince ince dogranmis taze zencefil kökü

YAPILIŞ TARİFİ

Önce salamurayi hazirlayin. Mayalanmis fasulye sosunu bir kapta ezerek püre haline getirin. Geri kalan malzemeyi de kaba ekleyin. Biftegi ince ince dilimleyip, salamuraya koyun. Ardindan biftegi karistirip, salamuraya iyice buladiktan sonra birkaç saat veya bütün gece buzdolabinda dinlenmeye birakin. Biftekleri süzüp, salamurayi saklayip, etleri de kizarttikten sonra bir tabaga dizin. Brokoliyi küçük parçaciklara bölüp, kizgin yagda misir konservesini, suyu ve brokoliyi de ekleyip karistirdikten sonra sebzeler az pisecek sekilde kaynatin. Pirasa ve kuzu kestanelerini brokoli karisimine ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha karistirin. Daha sonra eti tekrar tavaya alin ve salamurayi üzerine dökün. Yüksek isida sebzeler pisene dek karistirin

Fındık Soslu Et Bohçası - 1184

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg bonfile

200 gr dana jambon

300 gr mantar

4 yemek kasigi dövülmüs ceviz

50 gr kasar peyniri rendesi

2 yemek kasigi tereyagi

1 adet sogan

3 dis sarimsak

tuz

1 kase yogurt

Marinat için:

1 adet büyük sogan, zeytinyagi, tuz

Sos için:

1 adet sogan, 2 dis sarimsak,

1 adet büyük domates,

30 gr fındık, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzla karistirip etleri bekletin. 1 adet sogan ve 3 dis sarimsagi 2 kasik tereyaginda kavurun, tuzunu katip temizlenmis ve yikanmis mantarlari iyice dograyip ilave edin. Suyunu salip tekrar çekene dek pisirin. Jambonlari küçük dograyip, karisima ekleyin, dövülmüs cevizi ekleyin. Soguyunca kasar rendesini ilave edin. Bonfileleri 4 küçük kasenin içine, kenarlari sarkacak sekilde yerlestirin. Hazirladiginiz harci dörde bölün ve kaselerin içine doldurun. Sarkan etleri üstüne sarin. Folyo ile kapatip, 180 derecede

isitilmis firinda 30 dakika pisirin.

Sos için: 1 yemek kasigi tereyaginda küçük dogrnmis sogan ve sarimsaklari kavurun, tuzunu atin. Domateslerin kabuklarini soyup, çekirdeklerini çıkarın ve küçük dograyın. Fındıklari firinda biraz pembelestirip sosa katin. Pisen etin suyundan da ilave edip biraz pisirin.

Servis tabagina eti koyup üzerine sosu dökün. Yanında yogurt ile servis yapın.

Firinda Mozzarella Peynirli Köfte - 1185

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilogram yagsiz kiyma

1 adet büyük rende sogan

40 gram rendelenmis parmesan peyniri

4 çorba kasigi taze feslegen

1 çorba kasigi kekik

1 adet çirpilmis yumurta

140 gram galeta unu

6 adet orta boy yumurta seklinde domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiyma, sogan, parmesan peyniri, feslegen, kekik, yumurta ve galeta ununun yarisini bir kapta iyice yogurun ve 12 tane hamburger köftesi seklinde köfte yapın, kalan galeta ununa bulayın 30 dakika buzdolabında bekletin. Köfteleri tavada kızartın ve firin kabına alın. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çıkarın ortadan ikiye bölün, her domatesin kenarından bir serit keserek ayırın. Mozzarella peynirini de dilimleyin. Firin kabındaki köftelerin üzerine önce domatesleri sonra mozzarella peynir dilimlerini yelestirip domates seritleriyle süsleyin. Servis yapmadan 20 dakika evvel 180 derece firinda üstü açık olarak firinlayın -

mozzarella peynirinin kızarmis olmasına dikkat edin.

Firinda Patates - 1186

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet patates

4 çorba kasigi tereyag

1 çay bardagi süt

Yeteri kadar tuz

300 gr. kiyma

2 adet sogan

2 adet yesil biber

1 çay kasigi karabiber

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler haslanir. Iyice haslandiktan sonra soyularak ezilir ve süt, erimis tereyagi ve tuz ile karistirilarak püre haline getirilir. Sogan küçük küçük dogranarak biraz yag ile kavrulur. Yesil biber ve domates küçük küçük dogranir ve sogana ilave edilerek domates suyunu çekene kadar kavrulur.

Pürenin yarisi bir tepsiye yayilir ve kavrulmus sebzeler üzerine iyice yayilir. Ardindan pürenin diger yarisi üzerine dökülür ve bir spatula ile yayilir. Orta hararetli bir firinda üzeri pembelesene kadar pisirildikten sonra sicak servis yapilir

Firinda Sebzeli Bonfile - 1187

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. bütün bonfile

1 orta boy sogan (ince kiyilmis)

100 gr. pirsasa (ince uzun kiyilmis)

3 dis sarmisak (dövülmüs)

3 dis sarmisak (bütün)

6-7 iri boy mantar, dilimlenmis (200 gr.)

100 gr. tatli kirmizibiber veya közlenmis kirmizibiber 2 çorba kasigi soya sosu

1 çorba kasigi biberiye

1 çay kasigi kurutulmus adaçayi

4 çorba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis bütün bonfileyi ortasından uzunlamasına keserek ikiye ayirin ve içini açin. Bonfilenin disina ve iç yüzüne 2 çorba kasigi zeytinyagini fırçayla iyice sürerek yedin. Bonfilenin açtiginiz iç kismilarina yarim çorba kasigi biberiye ve 1 çay kasigi adaçayini yayarak serpin. 3 dis sarmisagi bonfilenin degisik yerlerine saplayin. Bonfileyi bu halde buzdolabinda 1

saat bekletin. Sogan, dövülmüs sarmisak, kirmizi dolmalik biber, pırasa ve mantari, 2 çorba kasigi zeytinyagi ile sogan ve pırasa iyice ölene kadar sote edin. Soya sosu, tuz ve karabiberi de katarak 2 dk. daha sote edin.

Bu karisimi bonfilenin içine koyun. Bonfilenin açilan 2 ucunu üst üste kapatın ve kürdanlarla tutturun. Önceden 175 °C`de isittiginiz firinda 45

dk. kadar pisirin. Pismis bonfileyi kürdanlarini çıkartıp, dilimleyerek servis yapin.

Güveçte Mantarli Kusbasi Et - 1188

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kilogram Kusbasi et

5 adet Yagsiz dana "bacon"

60 gram Tereyagi

20 tane Arpacik sogani

6 dis Sarmisak ezilmis

225 ml. Kirmizi sarap

1 adet Kirmizi büyük biber

350 ml. Et suyu

300 gram Küçük mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Baconi tavada kitir hale gelene kadar kızartin. Mutfak havlusunun üzerine alarak dinlendirin. 2 çorba kasigi yagda sogan, sarmisak ve kirmizi biberleri soganlar pembelesinceye kadar çevirip, ardından tavadan alın. 2

çorba kasigi yagi tencereye koyun; etlerin her tarafı kızarıp suyunu çekene kadar pisirin. Sonra kirmizi sarabi, kurutulmus domatesleri ve et suyunu ekleyin - tencerenin agzi kapali olarak 45 dakika pisirin. Ardından sogan karisimini ekleyin 30 dakika daha pisirin. Servisten 15 dakika önce küçük mantarlar ile 1-2 damla tabascòyu da ilave edip kisik ateste tutun.

Baconlarla birlikte servis yapiniz.

Hünkar Pirzolası - 1189

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg kuzu pirzolası

3 adet yumurta

4 adet patates

1 çorba kasigi un

1/2 kahve fincani rendelenmis eski kasar peyniri

1 su bardagi sivi yag

3 adet kabak

1 kase mayonez

350 gr. sarmisakli yogurt

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

=>2"><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center> **İtalyan Usülü Dana Ciger - 1190**

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. dana cigeri

125 gr. tereyagi

2 adet arpacik sogani (ince kiyilmis)

2 çay kasigi sarimsak sos

6 taze sogan (ince kiyilmis)

125 gr. mantar (yikanip dilimlenmis)

500 gr. domates (kabuklari soyulmus)

2 çorba kasigi domates salçasi

1/2 su bardagi et suyu

1 tatli kasigi sirke

1 defne yapragi

1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180°C isitin. Büyük bir tavada 4 çorba kasigi tereyagini eritin.

Köpüklenmesi dinince arpacik sogani, sarimsak sosu ve taze sogani ekleyerek 3-5 dk. soganlar pembelesinceye kadar sote edin. Mantarlari da katip 4 dk. hafif kizarana kadar pisirerek, büyük bir kasikla bu mantarli karisimi bir güvece alin. Kalan yagi tavaya koyup orta ateste eritin. Bütün cigerleri çevirerek her taraflari pembelesinceye kadar kizartin. Delikli ve düz bir kepçe ile güvece alin. Domates, domates salçasi, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup ara sira karistirarak kaynatin. Tuz, karabiber, kekik, defne yapragi ve maydanozu ekleyip karistirarak 1 dk. daha pisirin. Tavayi atesten alip karisimi güveçteki cigerlerin üzerine dökün. Hepsini güveçte iyice karistirin. Firina sürerek 30-

40 dk. cigarler iyice yumusayincaya kadar pisirin. Güveci firindan alin, defne yapragini çikarip servise sunun.

Kagitta Kuzu Kokoreç - 1191

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Hazir kokoreç

1 orta boy domates

1 tatli kasigi kekik

1 tatli kasigi kirmizi toz biber, tuz.

YAPILIS TARIFI

Domateslerin kabugunu soyun, küp seklinde dograyin. Alacaginiz hazir kokoreçi parçalamadan 2 cm kalinliginda halka seklinde dograyin. 20*25

cm boyutlarında bir aliminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kirmizi biber ve tuzu ekin. Hava almayacak sekilde paketleyin. Sicak firinda veya yapismaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sicak servis yapin.

Kaburga Dolmasi - 1192

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

İç Pilav Malzemeleri:

1 su bardagi pirinç

2 yemek kasigi tereyagi

1 su bardagi su

1 çay bardagi rendelenmis badem

2 çay kasigi kirmizi pulbiber

1 yemek kasigi karareyhan

1 demet maydanoz (ince kiyilmis)

karabiber, tuz

Kaburga Malzemeleri:

1.5 kg kaburga eti (ön koldan)

1/2 yemek kasigi biber salçasi

1 yemek kasigi tereyagi

1 çay kasigi karabiber

3 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

İçpilavi yapmak için pirinç ile bademi tereyagında kavurun. Kavrulmus pirinç-badem karisiminin yarisini bir kenara ayirin. Diger yarısına suyu ilave ederek haslayin. Haslanan pilavi yelpaze yardimi ile sogutun.

Pilavin üzerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayirdiginiz pirinç-badem karisimini ekleyin, iyice karistirin. Böylelikle iç

pilaviniz hazir olacaktır. Kaburganın içine pilavi doldurup igne iplikle dakin.

Bir tencerenin içine kaburga malzemelerini ilave ederek iki saat haslayip sudan çıkarin. Daha sonra orta isidaki firında 30 dakika pisirin. Sicak servis yapin.

Kapama - 1193

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo yagli kuzu eti

3 demet yesil sogan

1 kuru sogan

2 demet dere otu

2 adet marul

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Et kusbasi dogranarak iyice yikandiktan sonra tencereye konur ve üzerine iri parçalar halinde dogranmis marul, yesil sogan ve kuru sogan, ince ince kiyilmis dereotu ile baharatlar eklenir. Üzerine bir fincan su konulduktan sonra tencerenin kapagi kapatilir ve 1.5 saat kadar pisirilir. Süresi dolup pistikten sonra servis tabagina alinarak sicak servis yapilir.

Kayisili Malatya Yahnisi - 1194

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr kemikli kuzu eti

4 su bardagi su

250 gr kuru kayisi

bir tutam tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti suda bir saat kaynatin. Etlere kemiklerinden ayirip bir süre daha kaynatin. Kayisilari yikayip tereyaginda hafif soteleyin. Kaynamakta olan ete ilave edin. Bir tutam tuz ekleyerek karistirin. Ekmekleri kizartip servis tabagina koyun. Üzerine kayisili et yahnisini koyup servis yapin.

Keskek - 1195

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi asurelik bugday

250 gram gerdan eti

2 orba kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bugdayi 1 gece önceden islatin. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumusayincaya kadar pisirin. Düdüklü tencereden alın. Baska bir tencereye kemiklerinden ayrılmis etleri koyun. Bugdaylari süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardagi et suyu ilave edin. Bugday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alip, sicak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabagina alın. 2 çorba kasigi tereyagini eritip tuz ve karabiberi ekleyin.

Yemegin üzerinde gezdirin.

Kirmizi Kafesli Rulo - 1196

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg bofile

4 adet yumurta

2 adet sosis

1 kg közlenmis kirmizi biber

2 adet sogan

1/2 demet maydanoz

4 yemek kasigi tereyagi

50 gr kasar peyniri rendesi

2 yemek kasigi dövülmüs ceviz

tuz, zeytinyagi

1 kg Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzu karistirip etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin.

Diger tarafta maydanozlari ince ince kiyin. Bir tavaya 1 tatli kasigi tereyagi ve 1 yemek kasigi zeytinyagi koyun. Maydanozun 1/4'ünü tavaya atin ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya çirpilmis yumurtayi koyup karistirin ve bir tarafi pistikten sonra alt üst ederek ince bir omlet pisirin. Ayni sekilde 3 omlet daha hazirlayin.

Sosisleri 1 yemek kasigi tereyagi ve 2 yemek kasigi zeytinyagi karisiminda kizartip bir tabaga alin. Ayni yagda, közlenmis, temizlenmis kirmizi biberleri soteleyin. Etlari alüminyum folyo üstüne yan yana bir dikdörtgen olusturacak sekilde yayin. Üstüne omletleri yerlestirin. Omletlerin üstüne de kirmizi biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüs cevizi serpin.

Alüminyum folyoya sararak önceden isitilmis 180 derecedeki firinda 30

dakika pisirin. Folyoyu açarak 10 dakika daha kizartin. Pistirikten sonra ruloyu servis tabagina alin. Serit halinde kestiginiz közlenmis kirmizi biberlerle kafes yapin. Yaninda yogurt ve dereotu ile servis yapin.

Kisnisi Bonfile Sarma - 1197

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr. Dana Bonfile

100 gr. Tereyagi

200 gr. mantar

100 gr. sogan

300 gr. havuç

300 gr. kabak

5 gr. kisnis

5 gr. kekik

200 gr. brokoli

2 gr. toz karabiber, 10 gr. tuz

1/2 adet maydanoz

Sos Hollandez Malzemesi: 300 gr. Tereyagi

2 Yumurta

50 gr. kuru soğan

10 gr. sirke

50 gr. sirke

50 gr. limon

50 gr. ilik su

10 adet tane karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileler 50 gr`lik kesilir. Ince sekilde dövülür. Diğer tarafta mantar, kuru soğan dilimlenir. Kirilmis kisnis, kekik ve tereyagi tavada kavrulur.

Soguduktan sonra ince dogranmis maydanoz eklenir. Bonfilelerin içerisine malzeme konulur ve rulo seklinde siki olarak sarilir. Kürdan ile açılmaması için tutturulur. Izgara kömür atesinde pisirilir.

Garnitürleri:

Sebzeler degisik sekillerde dekorlanır. Kaynar suda haslandıktan sonra tereyagında sote yapilir. Sonra etlerle birlikte tabaga yerlestirilir.

Sos Hollandez:

Bir kabin içinde sirke, soğan, tane karabiber kaynatilir ve süzülür. Ilik muhafaza edilir. Yumurta sarilari çukur kapta benmari usulü çirpilir. Ayrani alınmis tereyagi ilik sekilde yavas yavas karistirilan yumurtanın içine yedirilir. Sertlesme asamasında sirke, ilik su, limon suyu damlasi verilerek kivami ayarlanır. Izgara çeşitlenir yanında begenilen bir sostur.

Mantarli Bonfile Sote - 1198

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. bonfile kusbasi

200 gr. mantar

1 yemek kasigi domates salçasi

1 yemek kasigi biber salçasi

100 gr. margarin

2 tane domates

4 tane sivribiber

2 orta boy sogan

1,5 l su

1 tatli kasigi un

Kirmizibiber, Karabiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince kiyin, margarinle pembelesinceye kadar kavurun, kusbasi etleri ilave ederek 15 dakika daha kavurun, ardindan mantarlarla birlikte 10 dakika daha pisirin. Domates ve biber salçalarını ekleyip karistirdikten sonra unu ilave edin. Iyice karistirdikten sonra dogradiginiz domates, sivribiber, tuz, karabiber ve kirmizibiberleri ekleyin. Domates ve biber hafif eridikten sonra 2 su bardagi su ekleyip 1 saat hafif ateste kaynatin, sicak servis yapin.

Mantarli Kuzu Eti - 1199

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu eti

500 gr. mantar

25 gr. tereyagi

250 ml. krema

1 demet maydanoz

2 dis sarimsak

zeytinyagi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eti tuzlayip biber serpin, ardından zeytinyagi ile yaglayin. Dört kasik zeytinyagi ilavesiyle 200 derecelik firinda 1 saat pisirin. Sogumaya birakin.

Bir kapta bir bardak sicak su, krema ve 100 gram kiyilmis ve temizlenmis mantari karistirin. 15 dakika pisirin. Diger yanda, kalan mantarlari ince ince kiydikten sonra tereyagiyla birlikte harli ateste pisirin. Sarimsaklari, tuz ve biberi ilave edin. 15 dakika daha pisirdikten sonra kiyilmis maydanozu da katin, sarimsaklari cikarin. Servis tabagina dilimlenmis kuzu etini yerlestirip üzerine mantar sosunu dökün.

Oruk - 1200

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. yagli kiyma

400 gr. ince bulgur (köftelik)

3 soğan

2 yemek kasigi nane

Kirmizibiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kabin içerisinde bulguru 1 su bardagi ilik su ile islatin. Yarim saat beklettikten sonra kiyma ve diger malzemeleri ekleyin. Karisimi hamur kivamina gelene kadar iyice yogurun. Hazirladiginiz köfte harcından elinizle küçük ve yassi köfteler hazirlayin. Firin tepsisini yaglayip köfteleri firin tepsisine dizin. 180 derecede firinda pisirin.

Etli Paella - 1201

Mutfak: Ispanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 orba kasigi sivi yag (60 ml.)

10 sosis halkalar halinde dogranmis (500 gr.)

500 gr. ince ve uzun dogranmis dana eti

1 orta boy sogan, ince kiyilmis

3 dis sarmisak, dövülmüs

1 arliston biber, ince dogranmis

3 orta boy domates, soyulmus, iri küp dogranmis (600 gr.) 2 su bardagi pirinç (500 gr.)

4 su bardagi su (1 lt.)

1/2 çay kasigi kirmizi pul biber

1/2 çay kasigi kekik

1 ay kasigi safran

250 gr. taze fasulye, 2 cm. genisliginde kesilmis 1 tatli kirmizibiber, ince kesilmis

1 su bardagi bezelye, haslanmis (100 gr.)

1 orba kasigi nane

1 orba kasigi dereotu

3 taze sogan, ince kiyilmis

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARIFI

2 orba kasigi zeytinyagini derin bir tava veya Çin tavasinda (wok) kizdirarak, sosisleri 4 dk. sote edin, bir tabaga alip, kenara ayirin. Ayni tavada eti de 5 dk. sote edin ve bir tabaga alip kenara ayirin. Ayni tavada sogan, sarmisak, yesil ve kirmizibiberi soganlar ölene kadar (2-3 dk.) sote edin. Domatesleri, pirinci, suyu, toz kirmizibiberi, kekigi ve safrani ilave edip bir tasim kaynatin. Bu karisima daha önce ayirdiginiz sosis, et ve taze fasulyeyi ekleyin. Kapagi kapali olarak kisik ateste, pirinç suyunu çekene kadar (20 dk.) pisirin. Taze sogan, dereotu, bezelye ve naneyi ilave edip 6-7 dk. daha pisirin. Sicak servis yapin.

Patatesli Biftek - 1202

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yenibahar

Yarım demet maydanoz

1 çorba kasigi sirke

5 tane 150 gramlik dana biftek

5 çorba kasigi margarin

yarım kilo patates

2 orta boy soğan

yarım su bardagi et suyu

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu kiyin. Patatesi yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Biftekleri bir kaptaki yeni bahar, maydanozun yarısı, sirke ve tuzla karıştırın. Yarım saatte bir eti çevirin ve 1.5 saat bekletin. Bir kabin içini 2

çorba kasigi margarinle yağlayın. Patates ve soğanları yerleştirin. Üzerine et suyu dökün. Ocağa bir tasım kaynatın. Bir tepsiye aktarın ve tepsiyi önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyup patatesler yumuşayınca kadar 45- dakika pişirin. Etleri çıkarın, kalan 3 kasık yağı tavada eritin. Biftekleri tavaya koyup her iki yanını harlı ateşte birer dakika pişirin. Sonra bu etleri soğan ve patateslerin üzerine dizin. Tuz ve biber ekledikten sonra 200

derecelik fırında 5 dakika daha pişirin.

Patlıcanlı Kuzu Incik - 1203

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tane kuzu incik

4 tane patlıcan

2 yemek kasigi salça

2 orta boy soğan

1 domates

100 gr. margarin

1 su bardagi ayçiçeği yağı

4 su bardagi su

4 tane sivribiber

4 tane kürdan

Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini yayvan bir tencerede eritin, ince kıyılmış soğanları pembeleşene kadar kavurun, üzerine et ve salça ilavesiyle 15 dakika orta ateşte kavurmaya devam edin. Üzerine su, kırmızıbiber ve tuzu ilave ettikten sonra 1 saat kadar kısık ateşte pişirin. Başka bir tavada ayçiçeği yağını kızdırın, patlıcanların her birini 4 eşit serit halinde kestikten sonra yağda kızartın. Etleri patlıcanla bohça şeklinde sarın, üzerlerine birer dilim domates ve birer sivribiberi kürdanla tutturup tepsiye dizin, etin kalan suyunu üzerine dökerek 20 dakika 180 derece fırında pişirdikten sonra sıcak servis yapın.

Peynirli Dana Eti - 1204

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 parça dana pirzolası

4 yemek kasığı zeytinyağı

İnce ince doğranmış 1 küçük kırmızı biber

1 orta boy kıyılmış soğan

1 ince doğranmış kereviz kökü

1 çay kasığı Sarmisak Sosu

250 ml. tavuk suyu

1 yumurta

1 yemek kasigi domates salçası

1/2 kg. soyulmus domates

1 çay kasigi toz seker

1/4 bardak Un

2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek

2 yemek kasigi tereyagi

1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri

2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri

Maydonoz, tuz, karabiber, kurutulmus reyhan yapragi **YAPILIŞ TARİFİ**

Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin.

Zeytinyagini kizdirip kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birlikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kapagini kapatip ara sira karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayi çirpin. Pirzolarari önce una, sonra yumurtaya ardindan ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C`de isitin. Tepsiye dizdiginiz bifteklere mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

Saçakli Köfte - 1205

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kiyma

3 adet yumurta

2 çorba kasigi un

2 orba kasigi su

Yarim demet maydanoz

1 tatli kasigi köfte bahari

Yeteri kadar tuz

1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kizdirin. Hazirlamis oldugunuz malzemedan kasikla alip yaga atin.

evirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

Sarmisak Soslu Pirzola - 1206

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 kalem kuzu pirzolası

Kizartmak için sivi yag

Iri ekilmis karabiber

Tuz

6 iri mantar (dilimlenmis)

2 dis sarimsak

4 yemek kasigi beyaz sarap

2 tatli kasigi limon suyu

6 yemek kasigi et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolarin her iki tarafini da 3-4 dakika kadar sivi yagda kizartin. stne Karabiber ve tuz serpip, sicak tutun. Daha sonra yagda mantarlari kavurun. Sarimsaklari soyup, sarap ve limon suyuyla birlikte

et suyunda 15 dakika pisirin. Yumurtayi ufak bir kapta çirpin.Sarimsagi et suyundan çikarip ezin. Yekrar et suyunu ekleyin. Sonra çok küçük atese çirpilmis yumurtayi oturtup, sürekli çirparak et suyunu yedirin. Elde edilen krema kivamindaki sosa tuz, biber ekleyip, sicak tuttugunuz pirzola ile servis yapin.

Sebzeli Kuzu Sis - 1207

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 konserve mini misir

8 arpacik sogan

700 gr. kemiksiz kuzu budu (kusbasi dogranmis)

1 orta boy kabak

2 domates

1 su bardagi yogurt (250 gr.)

2 dis sarmisak

3 defne yapragi

1 çorba kasigi limon suyu

1 çay kasigi yeni bahar

1 çorba kasigi kisnis

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurt, sarmisak, defne yapragi, limon suyu, yenibahar, tuz ve kisnisi bir kâsede karistirin. Hazirladiginiz bu terbiye sosundan 4 çorba kasigini bir kenara ayirin. Kabaklari, uzunlamasına 1/2 cm. kalinliginda kesin.

Domatesleri dörde bölün. Arpacik soganlarini, mini misirlari, kabak ve domates dilimlerini, aralarına birer parça et koyarak dizin. Hazirladiginiz sisleri, terbiye sosunun içine yatirin; arada bir çevirerek 2-3 saat bekletin ve ızgarada pisirin. Pistikten sonra tabaklara alin ve ayirdiginiz 4 çorba kasigi sosu üzerlerine dökerek servis yapin. Isterseniz, tabaginizi limon dilimleri ile

süsleyebilirsiniz.

Sivaydiz - 1208

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kilo kemikli veya kemiksiz parça kuzu eti

1 bardak haslanmış nohut

yarım kilo taze soğan

yarım kilo taze sarımsak

yarım kilo yogurt

1 adet yumurta

tereyag

YAPILIŞ TARİFİ

Et sade suda haslandıktan sonra nohutlar da ilave edilip bir iki tasım kaynatılır. Temizlendikten sonra 2-3 cm uzunlugunda dogranmis soğan ve sarımsaklar ilave edilir. Soğan ve sarımsak yumusayınca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmis olan yogurt katılır. Bir tasım daha kaynatılır. En son nane ile birlikte kızdırilmis tereyag dökülerek servis yapılır.

Tantuni - 1209

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. dana biftek

Kimyon

Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Eti keskin bir bıçakla çok ince kiyin. Demir veya yapismaz yüzekli bir tavayı hafifçe yağlayın.

Tavanin büyüklüğüne göre eti ikiye veya dörde ayirin.

Kızdirdiginiz tavaya her seferinde bir miktar et koyup, devamlı karistirarak çok kuvvetli ateste 5 dakika kavurun.

Etlerin tamamini bu sekilde pisirdikten sonra kimyon, kekik, pul kirmizi biber ve tuz serpip servis yapin.

Afiyet olsun...

Karidesli Patlican - 1210

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 patlican

10 ad karides

1/2 süt

1 su bardagi beyaz sarap

yeterince karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlar boyuna kesilp süte yarim saat yatirilir.Karidesler sarap içerisinde bekletilir.Daha sonra karidesler tuz ve kara biber eklenip dolma sarim seklinde patlicana sarilir kürdan yardimiyla sapitlestirilir Kizgin yag içerisinde pembelesince cikarilir

,istenirse yogurt mayanoz vesarisak sosu ile servis yapilir.

Afiyet olsun...

Terbiyeli Kuzu Sis - 1211

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yemek kasigi aci biber salçasi

2 dis sarmisak

500 g kuzu fileminyion

8 adet küçük aci kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Limonun kabugunu rendeledikten sonra suyunu sikin ve içine soyulup dövülmüs sarmisagi, biber salçasini katarak karistirin. Sislik olarak hazirladiginiz fileminyionlari, hazirladiginiz sosun içine koyarak buzdolabinda bir gece bekletin.Ertesi gün eti sudan geçirin. Sisleri tuzladiktan sonra izgarada pisirin.

Top Köfte - 1212

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarim kg yagsiz kiyma

1 adet küçük sogan

1 adet yumurta

1 çay fincani rendelenmis kasar peyniri

galeta unu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi çukur bir kaba aktarin. Rendelenmis kasari, rendelenmis sogani, biraz karabiberi, tuzu ve yumurtayi ilave edip yogurun. Ceviz iriliginde yuvarlayarak, sekil verin. Galeta ununa bulayarak kizartin.

Saçakli Köfte - 1213

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kiyma

3 adet yumurta

2 orba kasigi un

2 orba kasigi su

Yarim demet maydanoz

1 tatli kasigi köfte bahari

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kizdirin. Hazirlamis oldugunuz malzemedan kasikla alip yaga atin.

evirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

Sulu Köfte - 1214

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg orta yagli dana kiyma

yarim su bardagi kirik pirinç

3 adet kuru sogan

3 orba kasigi sivi yag

1 kahve fincani sirke

2 ay kasigi karabiber, tuz, kimyon

3 orba kasigi domates salçasi

2 su bardagi sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı derin bir kaseye koyun. Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinç, tuz, kimyon ve karabiber ilave ederek yogurun. Sirkeyi bir tabaga koyup elinizi sirke ile ıslatarak köfteler yapın. Diğer tarafta siviyağda ince doğranmış soğanları kavurun. Salça, karabiber, tuz ve 2 su bardağı sıcak su koyup arada bir karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynamakta olan salçalı sosun içine atarak pisirin. Köfteler pisip sosun kıvami koyulasınca servis tabaklarına alıp sıcak olarak servis yapın

Asma Yapragında Sardalya - 1215

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. Sardalya

2 tatlı kaşığı Tuz

30 adet Asma yaprağı

1/4 su bardağı Zeytinyağı

1 tatlı kaşığı Kara Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle yıkanarak, tuzlanır ve süzgeçte 15 dakika bekletilir. Asma yapraklarını yıkanip, kurulanır ve yanyana dizilir. Balıklara zeytinyağı sürüp, kara biber serpilir ve üzerine defne yapraklarından konulur. Balığın her birini asma yaprağına sarıp, kağıdı olan bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika pisirilir.

Balık Köftesi - 1216

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1/2 su bardağı un

1,5 çay kaşığı köri

1,5 çay kaşığı zencefil

1 kg. balik filetosu, beyaz etli

10 ml. raki

2 yumurta

2 irpilmis yumurta

250 gr. ayçiçek yagi

250 gr. galeta unu

5 taze sogan

50 gr. beyaz susam

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini mutfak robotundan geçirerek kiyma haline getirin. Rakiiyi balik kiymasina katip içine taze sogan, zencefil, köri, yumurta, limon suyu, tuz, susam katarak iyice yedirin. Avuç içinde yuvarlayarak minik köfteler yapin. Balik köftelerini una, çirpilmis yumurtaya ve galeta ununa bulayarak bol yagda kizartin. Sicak olarak servis edin.

Balik Krokot - 1217

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi süt

3 yemek kasigi un

250 gram haslanmis balik

2 yemek kasigi sivi yag

yarim demet maydanoz

2 yumurta

yarim çay kasigi hindistancevizi rendesi

tuz, karabiber, galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmış balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kıyın. Bir tencerede sivi yağı isitin. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pisirin. Atesten alınca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karıştırıp sogumaya bırakın. Karışım iyice soguduktan sonra küçük parçalar alın. Elinizle köfte şekli verin, önce una sonra çirpilmis yumurtaya en son da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartın.

Balıklı Omlet - 1218

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarım kg. kefal (ya da beyaz etli başka bir balık) 1 soğan

1/2 çorba kasığı tuz

5 dal maydanoz

5 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları ayıklayıp yıkadıktan sonra parçalara ayırıp bir tencereye yerleştirin. Balıkların üzerlerini örtecek kadar su koyup soğan ve maydanoz dallarıyla birlikte haslayın. Su kaynadıktan sonra tuzunu katıp 15 dakika pisirin. Tencereyi ocaktan alıp balıkları sudan çıkarın. Balıklar soguduktan sonra deri ve kılçıklarını çıkarıp didikleyerek küçük parçalara ayırın. Diğer tarafta yumurtayı çirpip balıkla karıştırın. Tavaya bir miktar yağ koyup kızdırın. Hazırladığınız malzemeden tavanizin büyüklüğüne uygun miktarda tavaya dökerek pisirin. Sıcak servis yapın.

Balık Pilakisi - 1219

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. balık (kefal, palamut...)

3 patates

2 domates

2 sogan

2 yesil biber

2 dis sarimsak

1-2 defne yapragi

1 limon

1 kahve fincani zeytinyagi

5-6 dal maydanoz

tuz karabiber

1 su bardagi salçali su

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmiş balıklar, dilimlenmiş biberler, doğranmış soğan, doğranmış domates ve defne yapragi, tuz, karabiber, sarimsak konur. 1

bardak salçali su ilave ederek orta hararetli firinda sebzeler yumusayincaya kadar pisirilir. Üstüne limon suyu sikilir ve maydanoz dilimleri konulup servis yapilir.

Barbunya Bugulama - 1220

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet temizlenmiş barbunya

Margarin

Maydanoz

1 adet soğan

2 dis sarimsak

3 adet domates

4 adet sivri biber

Tuz, Karabiber, Biberiye

Yarım limon

2 adet defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş barbunyalari bir cam kaba dizin. Üzerlerine çok küçük doğranmış margarin ve ince kiyilmiş soğan, maydanozu ekleyin. İri doğranmış domatesleri, parmak kalınlığında doğranmış biberleri ve baharatları da ilave edin. 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Sıcak servis yapın

Cevizli Balık - 1221

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500-600 gram beyaz etli balık

1 defne yapragi

2 kereviz yapragi

1 küçük havuç

2-3 dilim limon

4 diş sarmsak

200 gram ceviz içi

2 dilim bayat ekmek

1 su bardağı balık suyu

yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı rezene

1 çay kaşığı pul biber

2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye su ile birlikte defne yapragi, kereviz yapragi, dogranmis havuç ve limon dilimlerini bir çay kasigi tuz ile birlikte koyun, kaynadiktan 2-3 dakika sonra temizlenmis balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pisirin, bir kevgir ile çıkartın, sogumaya bırakın. Tencerede kalan balık suyunu soguduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beste biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmisagi havanda ezin. Soguyan balıkların kilçiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmisagi, rezeneyi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvama ulaşması için gerekiyorsa bir miktar daha balık suyu ilave edin. Karışımın yarısını balık etleri ile karıştırın ve tabaga yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kasik yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yagi yakmayacak kadar ısıtın ve servis tabağının üzerine gezdirin.

Zeytinli Kanape - 1222

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Labne Peyniri

1 Çorba Kasigi Biber Salçası

1 Çorba Kasigi Dövülmüş Ceviz

1 Çay Kasigi Kimyon

6 Adet Küçük Sandviç

Yesil ve Siyah Zeytin

Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

2 çorba kasigi labne peynir, 1 çorba kasigi biber salçası, 1 çorba kasigi dövülmüş ceviz, 1 çay kasigi kimyonu iyice karıştırın.

6 adet küçük sandviçe önce margarin sürün. Üzerine hazırladığınız harci sürün. 1 adet siyah, 1 adet yesil zeytin koyup servis yapın.

Çinekop Izgara - 1223

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. Çinekop

2 tatli kasigi Tuz

2 yemek kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Baligi temizleyerek, tuzlayin ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Bu arada izgarayi yağlayip, balıkları yerlestirin. Kömür atesinde ve elektrikli izgarada 15 dakika kadar pisirin.

Çiroz (Uskumru) - 1224

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 adet uskumru

350 gr. mutfak tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkların hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karistirin. 12

saat boyunca bu suda bekletin. Daha sora balıkları temizleyip yıkayin.

Sularini süzdükten sonra üçerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneste kurutun. Kurutma sirasinda yağmurdan korumaniz gerekir. Bir iki hafta sonra çirozlar yenecek kivama gelecektir. Uskumru, nisan ve mayis aylarında kurutmak için uygundur, diger aylarda arzu ederseniz istavritlede çiroz yapabilirsiniz

Deniz Mahsüller ile Spagetti - 1225

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanilabilir.) 225 gr. ayiklanmis taze vaye

dondurulmus küçük karides 1/2 bardak beyaz sofrasarı

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 çay kasigi Sarmisak sosu

450 gr. soyulup dogranmis domates

400 gr. Aldente çubuk makarna

2 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz

Tuz ve karabiber

YAPILİŞ TARİFİ

Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarini kesin. Kabuklari açılana dek sarapla haslayın. Midyeleri bir tabaga çıkarın. Açılmamis olanlari atın. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayırın. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayirdiginiz pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayi haslayın. 30 cm x45 cm`lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazırlayın. Her birini bir tabagin üzerine yayın. Ayri bir kapta makarnayi domates sosuyla karistirin.

Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayi folyolara yerlestirin.

Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin. Her bohçayi ayri bir tabaga alarak servis yapın.

Enginarli Levrek - 1226

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet soğan

10 adet enginar

2 adet kesme seker

1 adet limonun suyu

1 adet levrek

1 çay bardagi sivi yag

Yarım demet kiyilmis dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari dörde bölün. Tencereye koyun. Üzerelerine enginarlari, 2 adet kesme seker ve tuz koyup kisik ateste pisirin. Baligi limonlu su ve karabiber ile bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün hafifçe haslayin.

Blendirdan geçirin. Enginarlarin ortalarına koyun. Dereotuyla süsleyip servis yapin.

Firinda Barbunya - 1227

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. barbunya baligi

1/2 su bardagi beyaz sarap

1/2 su bardagi zeytinyag

maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyalari yıkayip tuzladiktan sora bir tepsiye yerlestirin.

Sarap,maydanoz ve zeytin yagini ekleyip üzerini folyo ile örtün. Öceden isitmis oldugunuz firinda yarim saat pisirip servis yapabilirsiniz.

Firinda Lüfer - 1228

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 adet Lüfer

2 tatli kasigi Tuz

3 orta boy Sogan

1 orta boy Havuç
3 orta boy Domates
1 orta boy Limon
1/4 su bardagi Zeytinyagi
Kara Biber, Kekik
1/2 tabaka Yagli Kagit

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip, yıkayın, tuzla, süzgeçte 15 dakika bekletin. Keskin bir bıçakla üzerlerine, enine 3 paralel yarık yapın. Bu arada sebzeleri yıkayarak, soğan havuç ve domatesi yarım santimetre kalınlıkta halka şeklinde doğrayın. Limonun kabuğunu soyup, halka şeklinde dilimleyin ve tepsiyi 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Soğanın yarısını tepsiye döseyip, üzerilerine domates ve havuçları yerleştirin, kalan soğanı da onların üzerine koyarak balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin ve üzerlerine zeytinyağını gezdirin. Kara biber ve kekigi serpip, en üste limonları dizin. Tepsinin üzerini kagitle kapatarak önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırında Uskumru - 1229

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kaşığı tereyağı
4 büyük uskumru fileto (2 büyük uskumru balığından) 1 limonun suyu
Tuz ve öğütülmüş karabiber
4 defne yaprağı
4 ince limon dilimi
2 çorba kaşığı kapari çiçeği
4 çorba kaşığı krema (75 ml.)

YAPILIŞ TARİFİ

4 parça alüminyum folyoyu dikdörtgen şeklinde kesin ve yağlayın.

Yağlanmış folyolara uskumru filetolari yerlestirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Her filetonun üstüne 1 adet defne yapragi, 1 sap maydanoz ve 1 dilim limon yerlestirin. Kapariyi 4 fileto arasinda paylastirin, alüminyum folyonun kenarlarini kaldırarak filetolarin üstüne birer çorba kasigi krema dökün. Folyolari kapatın ve tas ızgaranin üzerinde balıklar pisene kadar (15 dk.) pisirin. Folyolari krema dökülmeyecek sekilde açın ve baligi folyo ile birlikte tabaga yerlestirip servis yapin.

Hamsi Köftesi - 1230

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Hamsi

3 orta dilim Ekmek (bayat)

1 adet Yumurta

2 yemek kasigi Sivi yağ

Tuz, Kara Biber, Yenibahar

1 1/2 demet Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyerek kilçigini çıkartın ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çıkartıp ıslatın. İyice sık ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarisini, yumurtayı, tuzu ve baharati koyun. Maydanozlari ince ince kiyip, karisima ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklüğünde parçalara ayirip elle sekil vererek yassi köfteler yapin.

Teflon tavaya yağ koyup, kızdırin. Köfteleri geri kalan una bulayarak kızartın.

Hamsili İçli Tava - 1231

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg hamsi

1/2 kg pirinç

3 bas orta boy sogan

2 kahve fincani kusüzümü

1 tatli kasigi karabiber

1,5 kahve fincani çamfistigi

1 su bardagi ayçiçek yagi

yeteri kadar tuz

300 gr. tereyag

YAPILIS TARIFI

Ince ince dogranmis soganlar 1/2 su bardagi zeytinyaginda pembelesinceye kadar kavrulur. Iyice yikanmis ve süzölmüs pirinç

çamfistigiyla birlikte soganin içine katilir. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3

su bardagi sicak su ve yag katilir. Tencerenin kapagi örtölerek pilav pisirilir. Diger tarafta hamsiler kilçiklarindan ayrilarak fileto haline getirilir.

Hamsilerin yarisi tavaya bir sira dizilir. Pisen ve henüz dinlendirilmemis durumdaki pilava kusüzümü katildikten sonra pilav hamsilerin üstüne bosaltilir. Pilavin üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra çok hafif ateste alt üst edilerek kizartilir. Sonra ters çevrilerek servis tabagina bosaltilir ve sicak sicak servis yapilir.

Hamsili Pilav - 1232

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kilo kilçigi ayiklanmis hamsi

2 bas sogan

1 paket margarin

4,5 su bardagi pirinç

3 yemek kasigi

4 dolma fistigi

2 yemek kasigi kus üzümü

4 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Dolma fistigini yagda kavurun. Kus üzümü ilave edin. Soganlari ince ince dogradiktan sonra yagda kavurun. 4 bardak suyu ilave edin. Su kaynadiktan sonra pirinci ilave edin. Pirinç pistikten sonra bir tepsiye bir kat hamsi dizin. Tepsiye dizdiginiz hamsilerin üzerine pisirdiginiz pilavi yayın. Pilavin üzerine bir kat daha hamsi dizdikten sonra firinda pisirin.

Hamsiler kizardiktan sonra firindan alin. Servis yapin.

Izgara Kalamar - 1233

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr. kalamar

Küçük bir roka demeti

1/2 limonun suyu

1 çay kasigi taze öğütölmüs karabiber

1/2 su bardagi zeytinyagi (125 ml.)

2 çay kasigi toz seker

1 çay kasigi karbonat

2 çorba kasigi soya sosu (30 ml.)

3 dis dövölmüs sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagi, limon suyu, toz seker, karbonat, soya sosu, sarmisak, tuz ve karabiberi bir kapta iyice çirparak karistirin. Terbiye sosunun 3 çorba kasigini kenara ayirin. Kalamarlari yıkayip içlerini temizledikten sonra,7.5

cm`lik parçalar halinde kesin. Ayak kisimlarini ise iki parçaya ayirin.

Hazirlamis oldugunuz terbiye sosunu kalamarlarin üstüne dökün ve 30 dk.

kadar buzdolabında bekletin. Kalamarları terbiye sosundan alın ve kokusuz ızgarada 5 dk. pisirin. Ters yüz edin ve öbür yüzlerini de 5 dk. kadar pisirin. Izgarada pisirmis olduğunuz kalamarları rokanin üstüne yerleştirin.

Bir kenara ayırmis olduğunuz 3 çorba kasigi terbiye sosunu üzerlerine döküp servis yapin.

Kagitta Balık - 1234

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. Kefal

1 büyük boy Sogan

6 dis Sarimsak

3 orta boy Patates

6 orta boy Yesil biber

3 orta boy Domates

1/2 demet Maydanoz

2 tabaka Yagli Kagit

3 yemek kasigi Zeytinyagi

2 1/3 tatli kasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyin üzerlerine 1 tatli kasigi tuz serpip, süzgeçte 15 dakika bekletin. Sogan, sarimsak ve patatesi soyun, biberlerin sap, çekirdek kismilarini çıkartin ve sogan, patates, biber ve domatesleri yarim santimetre kalinlikta halka seklinde dograyin. Maydanozu kiyin. Kagidi ikiye katlayip, bir balık alabilecek büyüklükte kesin. Domates ve patatesin yarisini kagitlarin üzerine yayin. Aralarina sarimsak, biber, sogan ve maydanozu serpistirin. Balıkları yerlestirip, üzerini kalan domates ve patates dilimleriyle kapatın. Tuzun kalanini ekleyerek, yagi gezdirin.

Kagidin karsilikli kenarlarini üst üste kapatın ve önceden isitilmis orta sicaklıktaki firinda 40 dakika kadar pisirin.

Kalamarlı Karides Güveç - 1235

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket dondurulmuş karides

1 paket dondurulmuş kalamar

1 küçük kavanoz mantar konservesi

2 çorba kasığı tereyağı

2 adet domates

3 adet sivribiber

3 diş sarımsak

Karabiber, tuz

1 paket dilimlenmiş tost kasarı

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını eritin. İnce kıyılmış mantarları, ufak doğranmış sivribiberleri, ortadan ikiye kesilmiş sarımsakları ilave edin. Karidesleri ve doğranmış kalamarları ekleyin. 3-4 dakika karıştırarak sote edin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavanın kapagı kapalı olarak 5 dakika pisirin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış güveç kabına koyun. Üzerine peynir dilimlerini yerleştirin. Güveci, 200 derece ısıtılmış fırında karides ve kalamar pisip, peynir eriyinceye kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.

Kalkan Tava - 1236

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Kalkan

1/4 su bardağı Un

6 1/2 yemek kasigi Sivi yag (kizartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

Baligi temizleyin ve birer porsiyonluk parçalara bölüp tuzlayin. SDüzgeçte 15 dakika bekletip, unlayarak kizdirilmis derin yagda kizartin.

Karides Pilaki - 1237

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. karides

2 yemek kasigi sirke

2 orta boy sogan

2 dis sarimsak

1 havuç

1 büyük patates

1 büyük domates

1 çay bardagi sivi yag

2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri tuzlu ve sirkeli suda 7-8 dakika haslayin. Ince dogranmis sogan ve verevine dogranmis havuçlari, sivi yagda karistirarak kavurun. Sonra dogranmis domatesleri ve sarimsaklari katip 3-4 dakika daha pisirin. Iki bardak su ekleyin. Kaynamaya baslarken, zar biçiminde dogranmis patates ve karidesleri katin. Yeterince tuz ve biber koyup kisik ateste pisirin. Servisten önce üzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Karidesli Makarna - 1238

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. makarna

100 gr. kasar peyniri

100 gr. midye (dondurulmus)

100 gr. karides (dondurulmus)

40 gr. margarin

1 adet sogan

1/2 demet maydanoz

2-3 yemek kasigi sarap

3 yemek kasigi un

1 su bardagi et suyu

Kekik

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küp seklinde dograyin, yesilligi kiyin, peyniri rendeleyin.

Makarnayi tuzlu suda haslayin. Soganlari yagda pembelestirin. İçine unu ilave edin. Karides ve midyeleri soganlari katip 1 dakika kavurun. Sarabi ekleyin. Et suyunu koyup bir tasim kaynatin. Maydanoz ve kekigi katip tuz, karabiber ile tatlandirin. Hazirladiginiz makarna ile karistirip rendelenmis kasar peyniri serptikten sonra servis yapin.

Kiremitte Balik - 1239

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. Barbunya baligi

- 1 orta boy Sogan
- 2 küçük boy Domates
- 1 tabaka Yagli Kagit
- 3 yemek kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip, tuzlayın ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Domates ve soganı yarım santimetre kalınlıkta yarım daire şeklinde doğrayın. Temiz kiremit üzerine yağlı kagittan iki kat yayıp, balıkları kagidin üzerine düzgünce yerleştirin. Üzerlerine, birer dilim sogan ve domates koyun ve hafif erimis tereyagi gezdirin. Önceden isitilmiş orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Lüfer Köftesi - 1240

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 2 adet lüfer
- 3 adet yumurta
- 2-3 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kasigi toz seker
- 1 kahve fincani çamfistigi
- 1 kahve fincani kusüzümü
- Tuz, karabiber, yenibahar
- Kızartmak için:
- 1 su bardagi sivi yag
- 3 çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Basi ve kuyruğu temizlenip yıkanmış lüferleri iki üç parçaya ayırın. Bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin, tencerenin kapagi açık olarak 15 dakika haslayın. Haslama sırasında üzerinde oluşan köpükleri alın. Lüferin derisi ve kilçiklerini ayırdıktan sonra küçük didikleyin.

Baliga ufalanmis ekmek içi, yumurta, rendelenmis sogan, tuz, seker, yenibahar, kusüzümü ve çamfistigini ilave edip yogurun. Harçtan yuvarlak köfteler hazirlayip, una bulayin. Lüfer köftelerini kizdirilmis sivi yagda altin sarisi renk alincaya kadar kizartin. Sicak olarak servis yapin **Mantarli Dil Baligi - 1241**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet dil filetosu

200 gr. mantar

2 yumurta

1/2 limon

brandy

sek beyaz sarap

sarimsak

biberiye

zeytinyagi

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetolarini yıkayip kurutun. Mantarlari iyice temizledikten sonra ince ince dilimleyin ve üzerine biraz zeytinyagi gezdirin. Bir tencerede baliklari, yarim bardak sarabi ve bir kadeh brandy'i koyun. Bir dis sarimsak, bir bag biberiye, tuz ve karabiber ekleyip kisik ateste 15 dakika pisirin. Baliklari çikarin ve mantarlarin yanina ekleyin. Sicak tutun. Öte yanda baligin pistigi sosu süzüp, yüksek ateste kaynatin. Kivami biraz koyulasmali. Atesi kisip yumurtalarin sarisini, dört kasik zeytinyagi ve birkaç damla limon suyunu ekleyin ve süratle karistirarak pisirin.

Yumurtalar karisima dagildiginda ocaktan alin. Filetolari, mantarlarla beraber bir tabaga yerlestirin ve sosu üzerine dökerek servis edin.

Palamut Baligi Köftesi - 1242

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet palamut baligi

1 adet büyük soğan

2 dilim ekmek içi

3 adet yumurta

tuz, karabiber, kekik

maydanoz

kızartmak için sıviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklar temizlenip tuzlu suda 10-15 dakika haslanir. Soguyan baliklari kilciklari cikarilip etleri ince ince kiyilir. Kiyilan balik etlerine ufalanmis ekmek içi, rendelenmis soğan, karabiber, kekik, maydanoz ve yumurtalar ilave edilerek iyice yogurulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alinip köfte sekli verilir. Unlanir. Kizdirilmis yagda kizartilir. Kagit peçete üzerine alinip sicak servis yapilir.

Palamut Firinda - 1243

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet palamut

4 adet büyük domates

1 bas soğan

3 çorba kasigi zeytinyagi

1 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklar temizlenir. Iyice yikandıktan sonra baliktan ikiser fileto cikarilir.

Zeytinyagiyla yaglanmis tepsiye balik filetolari içleri yukari gelecek biçimde yerlestirilir. Tuz ve

karabiber serpidikten sonra rendelenmiş ve sıklıkla suyu alınmış soğan üstüne yayılır. Dilimlenmiş domatesleri de balıkların üstüne ve çevresine yaydıktan sonra, çeşitli biçimlerde kesilmiş limon dilimleriyle süslenir. Kalan zeytinyağı da gezdirilerek dökülür ve tepsi orta ısılı fırına sürülür. Balıklar pisince fırından çıkarılır ve servis yapılır.

Patatesli Somon - 1244

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 iri boy patates (1/2 cm. kalınlığında halkalar halinde kesilmiş) 8 çorba kasığı tereyağı (120 gr.)

1/2 kg. somon file (halka kestiginiz patateslere uygun şekilde 2 1/2 cm.

kalınlığında kesilmiş)

4 diş sarımsak

1/2 su bardağı rende kasar peyniri (100 gr.)

4 çorba kasığı dereotu

Tuz, taze öğütülmüş karabiber

1/3 su bardağı krema (100 ml.)

3 çorba kasığı maydanoz ve 2 çorba kasığı dereotu 2 dilim beyaz tost ekmeği (ekmek kızartma makinesinde kızartılmış) **YAPILIŞ TARİFİ**

Fırını 200 °C`de ısıtın. Patates halkalarını fritözünüzde hafif renk değistirinceye kadar (170 °C`de 2 dk.) kızartın. Kağıt havluyla yağını alın.

Fırın tepsisini tereyağının yarısı ile yağlayın. Tepsiye önce kızarmış patates dilimlerini, sonra parça kesilmiş somon dilimlerini dizin. Üstüne kremanın yarısını ve dereotunu ekleyin. Tekrar patates dilimlerini dizin. Kalan tereyağını, patates dilimlerinin üstüne fındık büyüklüğünde parçalar halinde koyun. Tepsiyi folyo ile kapatıp 15 dk. kadar fırında pisirin. Bu arada tost ekmeğini, ekmeğin kızartma makinesinde hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Kızarmış ekmeğini, sarımsak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmeğin çok küçük parçalar haline gelene kadar robotun ana haznesinde öğütün. Tepsiyi fırından alıp bu karışımı patateslerin üstüne dökün ve üstünü kapatmadan 10-15 dk. kadar, kiti olana dek pisirin. Fırından çıkmadan birkaç dakika önce kalan kremayı ve kasar peynirini üstüne dökün. Kasar peynirleri eriyene kadar fırında tutun.

Salmonlu Dil Balığı Filetosu - 1245

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet iri pirasa

4 adet dil baligi (fileto edilmiş)

80 gr. salmon füme

10 gr. orta boy mantar

4 adet soyulmuş kornison tursu

1 adet sakiz kabagi

1 adet iri boy soğan

1 adet sikilmiş limon suyu

2 adet patates

1 çay fincani krema

1 çorba kasigi Worcester sos

1 su bardagi balik velutesi

4 adet taze defne yapragi

süslemek için:

1 çorba kasigi kapari çiçegi

1/8 demet maydanoz

1/8 demet dereotu

1 çorba kasigi toz badem

1 çorba kasigi tereyagi

2 çorba kasigi beyaz sarap

1 çorba kasigi konyak

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasanin dis yapraklarini 30 dk. haslayin ve buzlu suya atin. Dil baliklarini fileto ettikten sonra incecik dövün ve çalıma tahtasini hafif islatarak birbirine birlestirip dizin. Salmon füme dilimlerini de üzerine siralayip, pırzola demiri ile vurarak birbirine pekismesini saglayin. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayin. Defne yapragi, krema, toz badem ve baharatlarin disindaki malzemeleri dograyip tereyaginda sote edin.

Baharatlarla tatlandirip toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazirladiginiz için yarisini, bohça seklindeki balik filetosunun içine yayin. Rulo seklinde sarip, 180°C`de 10 dk. pisirin. Ve pırasa yapraklarinin içine sarin. Baharatlarla da disini tatlandirin. Ve 3 dk. firinda bekletin. Kalan iç malzemenin içine beyaz sarap, konyak, krema ve balik velutesi ekleyip, sos oluncaya kadar kaynatin. Haslamis oldugunuz patatesleri tereyaginda sote edip üzerine maydanoz serpistirin. Tabagin dibine sos döküp, rulo halindeki baligi esit parçalara bölün ve tabaklara koyarak servise sunun.

Sebzeli Balik Bugulama - 1246

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kilçiksiz)

2 orta boy domates

2 sivri biber

3 adet taze soğan

2 sap kereviz yaprağı

1 küçük havuç

1 defne yaprağı

2 diş sarımsak

2 dal taze rezene (veya 1 çay kaşığı rezene tohumu) yarım limon

tuz, karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı.

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoalarını yıkayıp kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayın, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın diş kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarımsağı soyun, uzunlamasına ikiye bölün.

Rezene dallarını yıkayın kurulayın. Yarım limonun çekirdeklerini çıkartın, kabuğunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kaptaki karıştırın, yarısını tencerenin dibine yayın. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin, balıkların üzerine kalan sebzeleri dağıtın, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyağını gezdirin, yarım bardak su koyun, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Yanında limon ile sıcak servis yapınız.

Somon Fıme Florantin - 1247

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. Somon Füme

125 gr. Un

250 gr. Süt

50 gr. Süzme Yogurt

100 gr. Krema

100 gr. Mayonez

70 gr. Ketçap

1/4 adet Yumurta

2 adet yumurta

200 gr. ispanak

3 gr. siyah havyar

30 gr. ayçiçek yagi

5 gr. tuz

YAPILIŞ TARIFI

Ispanakli Krepin yapilisi:

Süt, un, yumurta ve tuz çukur bir kabin içerisinde irpilir. Daha sonra ince süzgeçten geçirilir. Iine temizlenip haslanmis ispanak yapraklari blender`da püre haline getirilerek eklenir. Yesil bir renk alincaya kadar iyice karistirilir. Krepler teflon tavaya ince olarak dökülür ve sogumaya birakilir.

Diger bir kapta krema irpilarak köpürtülür. Iine süzme yogurt ve ince dogranmis olan maydanoz, dereotu, sarimsak eklenerek karistirilir.

Hazirlanan bu karisim kreplerin arkasina ince bir sekilde sürülür. Onun zerine somon fmeler siralanir, Siki olarak rolade seklinde sarilir.

Buzdolabinda 1 saat dinlendirildikten sonra kesilir.

Sütlü Balik - 1248

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram beyaz etli balık (levrek, dil, çipura)

2 kasık krema

yarım su bardağı süt

2 diş sarımsak

1 limonun suyu

1 çay kasığı tuz

Besamel sosu için:

2 yemek kasığı un,

4 yemek kasığı sıvı yağ,

1 su bardağı süt,

2 yemek kasığı rende kasar peyniri.

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoalarını ince seritler halinde kesin, fırına girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarımsağı ayıklayın, 1 çay kasığı tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karıştırın, balıkların üzerine dökün, önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pisirip, çıkartın. Bir tencereye sıvı yağı koyun, ısınınca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavaş yavaş sütü ilave ederek karıstırmaya devam edin, topaksız sulu bir bulamaç kıvamına gelince fırın tepsisindeki balıkların üzerine dökün. Rende kasarı ekleyip tekrar fırına sokun, üstü

kızarıncaya çıkartıp sıcak olarak servis edin

Tahinli Balık - 1249

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 fener balığı filetosu (1 kg. 250 gr.)

2 limon suyu

5 orba kasigi zeytinyagi (75 ml.)

2 büyük kuru soğan

4 orba kasigi tahin (60 ml.)

3 dis sarmisak

1/2 su bardagından biraz az su (100 ml.)

Tuz, taze gtlms karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi nceden 180 °C`de isitin. Balıklarınızı fazla derin olmayan bir firin kabına yerlestin. 2 çorba kasigi limon suyu tuz, biber ve 2 çorba kasigi zeytinyagini dökün ve 15 dk. pisirin. Soğanları kiyin ve geri kalan zeytinyagında kavurun. Tahin ve sarmisagi, bir miktar tuzla bir kabin içinde çirpin; yavas yavas su ve geri kalan limon suyunu ilave edin.

Karışiminiz krema haline gelinceye kadar çirpmaya devam edin.

Pisirdiğiniz balıkları fırından alın, üzerlerine kavrulmuş soğanları serpistirin. Tahinli sosu da ilave ederek 15 dk. daha pisirin. Beyaz pilav ve rokayla servis yapın.

Yogurtlu Tekir Baligi - 1250

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 adet tekir baligi

1 su bardagi yogurt

2 dis sarmisak

kirmizi pul biber, tuz, un

YAPILIŞ TARİFİ

Tekir baliginin pullarini biağın sirti ile kaziyin. Kafalarını hafifçe tuzlayın.

Yogurdu en az bir saat oda isisinde tutun. Sarmisakları ayıklayın. Ezin, yogurda ekleyin ve karistirin. Tavada yagi kızdırın, balıkları una batırın, yaga atıp iki taraflarını da kızartın. ıkartınca kağıt

üzerine alip fazla yagini süzün. Servis tabagina aldiginiz baliklarin üzerine sarmisakli yogurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Sicak servis yapin.

Acibadem Kurabiyesi - 1251

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yumurta Beyazi 2 Adet

Çekilmis Badem

1 su bardagi

Pirinç Unu ¼ su bardagi

Toz Seker

¾ su bardagi

Tuzsuz Kabuksuz Badem

YAPILIS TARIFI

Önce firininizi orta sicakliga (170 derece) getirin. Firin tepsisine yagli kagit serin. Yumurta beyazlarini çirparak kar haline getirin. Çekilmis badem, pirinç unu ve sekeri ilave edin. Hazirladiginiz bu karisimdan birer dolu tatli kasigi alarak, genis araliklarla yagli kagidin üstüne koyun. Serin bir yerde 10 dakika beklettikten sonra ortalarına badem oturtun. 25 dakika kurabiyelerin rengi hafif kahverengimsi olup sertlesene kadar pisirin.

Acibadem kurabiyelerini yagli kagittan çikarip, sogumasi için bir servis tabagina yerlestirin

Agaç Kurabiye - 1252

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta

100 g margarin

1 ay bardağı toz seker

1 paket vanilya

1,5-2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1,5 yemek kasığı kakao

Üzeri için:

1 tatlı kasığı hindistancevizi,

1 tatlı kasığı toz seker,

1 yemek kasığı fındık kırığı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazırlayın. Hamuru ikiye bölüp yarisına kakao ilave edin ve iyice yogurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalınlığında açın.

Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi sekli çıkartın ve yağlı kağıt serilmiş büyük fırın tepsisinin alt kısmına yerlestin (üst kısmına yapraklar dizilecek).

Kalan hamurlardan kalıp yada bıçak yardımı ile değisik yaprak sekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz seker ve fındık kırığı serpin.

Bu iki renkli yaprakları ağaç gövdesinin üst kısmına dağınık bir sekilde (ağaç dalları gibi), distan içe doğru sıralayın. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sıra yaprak dizin ve önceden isitilmiş 160 dereceli fırında 15-25

dakika pisirin.

Ananas Kayıklar - 1253

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 ay bardağı su

25 g margarin

1 tatli kasigi toz seker

1,5 çay bardagi un

1 yemek kasigi misir nisastasi

2 yumurta

1/2 paket kabartma toz

Krema: 1 paket Çikolatali krem santi,

1,5 çay bardagi ananas suyu (konneve),

5 dilim ananas (konneve),

20 g bitter ikolata

YAPILIS TARIFI

Su, margarin ve sekeri kaynatin. Un ve nisastayi kaynayan karisima bir seferde ekleyin ve olusan hamuru 1 dakika süre ile karistirarak pisirin.

Hamur soguduktan sonra yumurtalari ve yarim poset hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapi olusuncaya kadar çirpin. Bu hamuru krema torbasina doldurun. Yagli kagit serilmis firin tepsisine ceviz byklgnde toplar sikin ve önceden isitilmis 200 dereceli firinda 20-30

dakika pisirin. Soguduktan sonra ortalarindan ikiye ayirin.

Krema: ikolatali krem santiyi 1,5 çay bardagi soguk ananas suyu ile 2-3

dakika çirpin. Krema torbasina doldurup bezelerin içine sikin. Ananaslari uygun sekilde kesip üzerlerine batirin.

ikolatayi benmari usuli eritip ananaslarin üzerinde ince seritler halinde gezdirin.

Ananasli Cheesecake - 1254

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/4 su bardagi tereyagi (60 gr.)

2 su bardagina yakin yulafli bisküvi (200 gr.)

1/2 çay kasigi toz tarçin

Harç için: 350 gr. krem peynir

2 yumurta

1/2 su bardagi seker (50 gr.)

3 ay kasigi un (20 gr.)

1 paket vanilya

Süsleme için:

3 dilim konserve ananas (1 dilim 8` kesilmis, 2 dilim 6`ya kesilmis) Kiraz sekerlemesi

Taze ananas yapragi

1/4 su bardagi kayisi reçeli veya marmeladi

YAPILIŞ TARİFİ

Firini nceden 175 °C`de isitin. 20 cm. apındaki yandan ailip alti ayrilabilen bir pasta kalibini yağlayin. Eritilmis yağ, yulaflı bisküvi ve tarçini, hand blenderin özel kabında veya mini robotta karistirin.

Hazırladığınız bu hamuru, pasta kalibinin altına 2-3 mm. kalınlığında olacak şekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, seker, un ve vanilyayı derin bir kaptaki karisim pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karisimi, kaliba serdiginiz hamurun üstüne dökün ve 175 °C`de 35 dk.

kadar pisirin. (Biagi hamurun ortasına batırdığınızda temiz çıkması gerekmektedir.) Fırından aldığınız cheesecakei soğutun. Kalibin kenarlarını açarak, cheesecakei çıkartın ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6`ya kestiginiz ananas dilimlerini, sonra 8` kestiginiz ananas dilimlerini yerleştirin. Dilimlerin ortasına, kiraz sekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karistirdiginiz kayisi marmeladini bir fira ile dilimlerin üzerine sürerek, cheesecakeeleri servise hazır hale getirin.

Ask Pastasi - 1255

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Beze:

2 yumurta aki,

1/4 çay kasigi tuz,

1 su bardagi pudra sekeri.

Krema:

Yarim ay bardagi findik,

Yarim ay bardagi ceviz içi,

Yarim ay bardagi tuzsuz badem,

2 poset krem santi,

2,5 çay bardagi soguk süt

zeri için:

1 tatli kasigi kakao,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta aklari ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çirpin.

Mikseri en düsük devrinde çirparak, pudra sekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiginiz bu beze hamurundan yagli kagit üzerine 26 cm çapinda ve 1,5 cm yksekliginde çember seklinde yayın.

Kalaniyla krema torbasi kullanarak kalp sekilleri verin ve önceden isitilmis 130 dereceli firinda 35-45 dakika pisirin.

Krema: Findik, ceviz ve bademleri 130°C`ye isitilmis firinda 15-20 dakika kavurun ve gtn. 2 poset krem santiyi 2,5 çay bardagi soguk süt ile 2-3

dakika çirpin. Iine erezleri ilave edip iyice karistirin.

Bu kremayi soguttugunuz bezenin üzerine bombe seklinde yayın. Yagli kagittan 0,5 cm genisliginde 5 adet uzun serit kesin ve pastanin üzerine birbirine paralel olarak yapistirin. Kakaoyu serpin ve seritleri ikartin.

Pastanin zerine kalpleri yerlestirin. Kenarlarına ikolata rendesini serpin.

Buzdolabinda 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapin **Balli Kurabiye - 1256**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 su bardagi süzme bal

60 gr.beyaz çikolata(küçük parçalara kırılmış)

1 çay kasigi tarçin

1/2 su bardagi toz seker

2 yumurta

1 su bardagi çekilmiş ceviz

2 su bardagi un

1 tatli kasigi tereyag

1 tatli kasigi kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 180 derece isitin. Isiya dayanikli köseli bir kalibi bir tatli kasigi tereyagla yaglayin. Ayri bir tencerede sekeri, bali ve 4 çorba kasigi suyu hafif ateste seker eriyene kadar devamlı karistirarak kaynatin. Tencereyi atesten alip çikolatayi cevizleri ekleyin. Çikolatalar eriyince sogumasi için kenara alin. Unu , kabartma tozunu,karbonati ve tarçini bir kaseye koyun.

Sogumus çikolatali bal karisimini una ekleyin. Yumurtalari çirpip,bütün malzemeleri iyice karistirip yaglanmış kaliba bosaltin. 35 dakika firinda pisirin. Firindan çıkardiktan sonra çubuklar halinde kesip sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis yapin.

Afiyet olsun...

Beyaz Çikolatali Mus - 1257

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi Sivi Krem Santi- Süt Kremasi

2 çay kasigi gülsuyu

3 çorba kasigi Tereyagi

200 gram eritilmiş beyaz çikolata

2 adet yumurtanın aki

YAPILIŞ TARIFI

Yumurta aklarini, iyice sertlesip, kar gibi olana dek çirpin. Büyük, baska bir kasede benmari usl eritilmiş beyaz çikolatayi ve oda sicakligindaki tereyagini krema gibi olana ve soguyuncaya dek çirpin. Soguttugunuz karisima sirasiyla üzerindeki tarife göre hazirlanmis Sivi Krem Santi - Süt kremasi'ni, glsuyunu ve yumurta aklarini ilave edin. Malzemeler zlesene dek karistirin. Musu, 6 ayri kup bardagina doldurun.

Buzdolabinda sogutun. Soguyan muslarin üzerine, eritilmiş bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak, servis yapin.

Brown Kek - 1258

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr. Seker

80 gr. Margarin

75 gr. Kakao

75 gr. Un

75 gr. Bal

2 Adet Yumurta

Yarim su bardagi ceviz

Yarim tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARIFI

Seker ile yag çirpin, diger malzemeler yavasça ekleyin. Karisimi teflon kaliba dökün. Sicak firinda 20 Dakika pisirin.

Capri Pastasi - 1259

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 yumurta

180 gr. seker

200 gr. tereyagi

150 gr. çikolata

200 gr. badem

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarılarını sekerle çirpin. Diğer tarafta yumurta aklarını köpürene dek çirptikten sonra yavaş yavaş karıştırarak sarılara ekleyin. Bu karışıma ince kıyılmış bademleri ve yağda eritilmiş çikolatayı ilave edin. Yağlanıp unlanmış bir kalıba döküp 180 derecede yarım saat pişirin. Pastanizin üzerini pudra sekeriyle süsleyin.

Cevizli Kremali Dondurma Parfe - 1260

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. krem santi

100 gr. toz seker

5 adet bütün yumurta

200 gr. ceviz (kırılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Krem santiyi çirpin. Bir kaba bosaltın. Yumurta ve sekeri de çirpip, krem santinin içine karıştırın. Kırık ceviz de ekleyip parfe kalıpları veya evdeki çeşitli derin kaplara bosaltın. Dipfrizè yerleştirin. 3-4 saat sonra dipfrizden çıkarttığınız parfeyi, kabından alıp dilimleyin ve istediğiniz gibi servis yapın.

Meyveli Cheese Cake - 1261

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket kepekli bisküvi

2 çorba kasigi margarin

2 kutu labne peynir

1 paket limonlu jöle

1 kutu krem santi (2 poset)

2 su bardagi süt

Üstü için:

1 kutu ananas konservesi

3 adet kivi

1 su bardagi su

1 çorba kasigi nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri ezip eritilmiş margarinle karistirin. Tart kalibina bastirarak düzgün bir sekilde yayın. Limonlu jöleyi, bir su bardagi sicak suda eritin.

Krem santiyi sütle çirparak krema haline getirin. Limon jölesi krem santi ve labne peynirini mikserle karistirin. Hazirladiginiz karisimi tart kalibindeki bisküvinin üzerine yayın. Buzdolabinda 1 saat bekletin. Krema sertlestikten sonra üzerini ananas ve kivi dilimleri ile süsleyin. Su ve nisastayi karistirin. Koyulasincaya kadar pisirin. Karisimi meyvelerin üzerine yayın. Cheese Cakei buzdolabinda 1 gece beklettikten sonra servis yapin.

Afiyet olsun.

Çerezli Tart - 1262

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta

75 g margarin

1 paket vanilya

2 yemek kasigi bal

2,5 su bardagi yulaf ezmesi

2-3 yemek kasigi un

1 paket kabartma toz

Çerezli karisim:

1,5 çay bardagi bal,

50 g margarin,

1 paket vanilya,

1 su bardagi kuru erik (ikiye kesilmis), 1

0 adet kuru kayisi(küçük parçalar halinde kesilmis), 8

adet kuru incir (küçük parçalar halinde kesilmis), 1 çay bardagi kuru üzüm, 1 çay bardagi yaprak badem, 1,5 çay bardagi fındik kirigi

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

=>"2"><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center> **Çikolatali Armutlu Kek - 1263**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 g margarin

1 su bardagi misir unu

1 su bardagi toz seker

4 yumurta

1 paket vanilya

1,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 tutam tuz

40 gram ufalanmis bitter ikolata

Yarim su bardagi kuru üzüm

2 adet orta boy armut

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip sogumaya birakin. 26 cm çapındaki kek kalibini 1 yemek kasigi margarin ile yaglayip üzerine 1 yemek kasigi misir unu serpin.

Toz sekerden bir yemek kasigi ayirip kalanini çirpma kabina alin. Margarin, yumurta, sekerli vanilin, misir unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çirpin. ikolatalari ve kuru zmleri ekleyip karistirin.

Hazirladiginiz karisimi kek kalibina dökün.

Armutlari soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastirarak dizin. Ayirdiginiz 1 kasik toz sekeri üzerine serpin ve pisirin. Önceden isitilmis 170 dereceli firinda 40-50 dakika pisirin.

ikolatali Bisküvi Pastasi - 1264

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket pötibör bisküvi

1/2 paket yulafli bisküvi

2 küçük paket krema

150 gr. margarin

4 paket 80 gr.`lik bitter ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Pötibör ve yulaflı bisküviyi robotta un haline getirin. Erittiginiz 150 gr.

margarini üzerine ekleyip karıştırın. Bu karışımı düz ve geniş bir kaba yayın. (Karışım en fazla 3-4 cm. yüksekliğinde olmalı.) İyice bastırarak dümdüz hale getirdiğiniz karışımın üstüne meyveleri dizin. 4 paket çikolatayı benmari usulüyle topak kalmayacak şekilde eritin. 2 paket kremayı erimis çikolataya yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Bu karışımı hazırladığınız tabanın üzerine dökün. Önce buzlukta 4-5 saat, daha sonra buzdolabının normal katında 2-3 saat kadar tutup servis yapın.

Çikolatalı Ekmek - 1265

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardağı un

1 paket hazır Instant maya

Yarım çay kasığı tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g margarin

1,5 su bardağı ilik süt

İç malzeme:

Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi,

Yarım su bardağı damla çikolata

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika dinlendirin.

Hamuru tekrar yogurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp

30 dakika daha dinlendirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pisirin

Çikolatalı Fındıklı Pasta - 1266

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

240 gr. un

250 gr. pudra şekeri

200 gr. tereyağı

150 gr. fındık

150 gr. çikolata

30 gr. kakao

bal

5 yumurta sarısı

4 yumurta akı

rom

YAPILIŞ TARİFİ

Pudra şekeri ve erimis tereyağını biraz tuz ile köpük köpük olana dek çirpin. Yumurta sarılarını azar azar ekleyerek tahta kasıkla karıştırın.

Elenmiş un ve kakaoyu, çikolata parçalarını, biraz iri kalacak şekilde dövülmüş fındıkları, bir kasık romu, 2 kasık balı ve bir çimdik tuz ile çirpilmiş yumurta aklarının yarısını da karışımına ekleyin. Son olarak kalan yumurta aklarını da ilave edip iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış ve un serpilmiş dikdörtgen bir kalıba dökün. 200 dereceye ayarlanmış fırında 20

dakika pisirin. Pısırtma süresinin ortasında alüminyum folyo ile örtterek üzerinin yanmasını engelleyebilirsiniz. Sıcakken servis yapın.

Çikolatalı Gato - 1267

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet 10 porsiyonluk Çikolatali pandispanya

5 yumurta sarisi

175 gr. (7/10 su bardagi) tozseker

3 orba kasigi su

250 gr. margarin (oda sicakliginda yumusatilmis)

100 gr. kuvertür ya da bitter sütsüz çikolata

200 gr. iç sam fistigi (kiyilmis)

50 gr. beyaz çikolata (rendelenmis, süsleme için) 100 gr. taze ilek ya da bir baska mevsim meyvesi (süslemek için) **YAPILIŞ TARIFI**

Sogumus pandispanyayi enlemesine iki esit parçaya kesin. Kremabörü

hazirlamak için isiya dayanikli bir kaba yumurta sarilari, seker ve suyu koyun. Kabi yariya kadar sicak su doldurulmus daha büyük bir kabin içine oturtun. Yumurta - seker - su karisimini kremamsi bir doku alip, koyulasincaya kadar çirpin. Karisimin bulunduğu kabi sicak su bulunan kaptan çikartin ve karisimi soguyuncaya kadar çarpmaya devam edin.

Karisim soguyunca küçük parçalar halinde margarini ilave edip, tahta bir kasikla karistirin. Bitter ikolatayi kremaböre ilave edip tahta kasikla karistirin. Pandispanyanın ortasina kremabörden sürün. Üzerine kiyilmis sam fistigi serpiştirin. Ikinci pandispanya parçasini üzerine kapatın.

Gatonun üst ve kenarlarini kalan kremabörle kaplayın. ikolatali gatonun üzerinibeyaz çikolata rendesi ve meyvelerle süsleyip, servis yapın.

ikolatali Krema - 1268

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt (5 su bardagi)

1 bardak tepeleme tozseker

3 yumurta

3/4 bardak un

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 yumurta sarısı, un, seker, vanilya ve dogranmis çikolata koyup karistirin. Sicak sütü azar azar katip yedin. Bir telle karistirarak pisirin. Yumurta aklarina, bir fiske tuz koyun ve mikserde çirparak kar haline getirin. Bu yumurta akini, azar azar çikolatali kremaya koyup iyice karistirin. Kremayi, birer kisilik kaselere bosaltin. Üzerini kiyilmis findik veya hindistanceviziyle süsleyin.

Çikolatali Sufle - 1269

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr. bitter çikolata

70 gr. margarin

1 çorba kasigi pudra sekeri

3 çorba kasigi un

2 su bardagi süt

4 çorba kasigi tozseker

4 adet yumurta

1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Sufle kalibini 10 gr. margarin ile yaglayip, pudra sekeri serpin. Bir tencererede kalan 60 gr. margarini eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye kadar kavurun. Sicak süt ve tozsekeri ilave edin. Sürekli karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynamaya basladiktan sonra 1 dakika daha pisirip, altini kapatın. Hazirladiginiz kremayi arada bir karistirarak sogutun.

Yumurtanin aklarini sarilarindan ayirin. (Yumurta aklarinin içinde sarisinin kalmamasina dikkat edin.) Çikolatayi rendeleyin. Soguyan kremaya yumurta sarilarini tek tek yedin. Çikolata ve vanilyayi ekleyip karistirin.

Baska bir kasede yumurta aklarini bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin. Çikolatali kremayı yumurta aklarına ilave edin. (Krema ve aklari karistirirken kesinlikle çirpmayin, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karisimi yağlanmış kaliba dökün. Kalibi firin tepsisine koyun. 200 derece isitilmiş firinda 10 dakika pisirin. Firinin isisini 160

dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sirasinda firinin kapagini açmayin. Sufle firindan çiktikten sonra üzerine pudra sekeri serpip, yaninda krema ile hemen servis yapin.

Çilek Çiçekler - 1270

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 çay bardagi toz seker

1 paket vanilya

Yarim çay kasigi tuz

1 yemek kasigi su

1 limon kabugu rendesi

2 çay bardagi un

Dolgu:

200 g çilek,

1 paket tart jölesi,

2 yemek kasigi toz seker,

2,5 çay bardagi su 1 paket krem santi,

1,5 çay bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sekeri çirpin. Sekerli vanilin, tuz, su, limon kabugu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çirpin. Bu hamurdan yağli kagit serilmis firin tepsisine belirli araliklarla birer yemek kasigi koyun. Bu hamurlara çiçek sekilleri verebilmek için kasik yardimi ile ortalarindan dis kenarlarına

dogru belirli araliklarla yayin. Onceden isitilmis 200 dereceli firinda 10-15

dakika pisirin.

Dolgu: Soguttugunuz çiçeklerin yarisinin üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz seker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazirlayin ve çileklerin üzerine sürün.

Krem santiyi 1,5 çay bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Krema torbasi ile çileklerin üzerine sikin ve kalan çiçekleri bunlarin üzerine kapatın.

Üzerlerine pudra sekeri serpererek servis yapın.

Çilekli Yaz Pastasi - 1271

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 çay bardagi toz seker

50 g margarin

1 paket vanilya

1,5 çay bardagi un

1 paket kabartma tozu

Çilekli krema:

300 g çilek,

Yarim çay bardagi pudra sekeri,

1 paket Limon Aromali Jöle,

5 çay bardagi su,

1 paket krem santi,

1 su bardagi soguk süt

Beyaz krema:

1 paket krem santi,

1 su bardagi soguk süt

YAPILIŞ TARIFI

Yumurta ve sekeri 1-2 dakika çirpin. Margarin, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapındaki yaglanmis kelepçeli kaliba döküp önceden isitilmis 150 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.

Soguduktan sonra kalibin kelepçesini çikartip yıkayın ve tekrar takın.

ilekli krema: Ayıkladığınız ileklerden bir miktarini ortadan ikiye kesin ve pasta erevesi boyunca dizin. Kalan ilekleri yarım çay bardagi pudra sekeri ile robotta püre haline getirin. Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın.

Oda sicakligina geldiginde buzdolabına koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. zerine ilekli pürenin tamamını ve jölenin yarısını ilave edip iyice karıştırın.

Beyaz krema: Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karıştırın.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine ilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir atal yardımı ile alttan üste dogru spiraller çizerek yzeyeye yer yer beyaz kremadan ikartın. Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

Daginik Kurabiye - 1272

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

250 gr. fındık

250 gr. margarin

6 su bardagi un

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi toz seker

1 ay bardağı sivi yağ

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini hafif ilitin, iki adet yumurta sarısı, sivi yağ, yogurt, seker ve kabartma tozu ile bir kaptan elinizle ezip, yumusatin. Un ilave edin, yogurup hamur yapin. Yumurta iriliginde hamur parçaları kopartip, önce yumurta akına, sonra dvlms findiga batirip yağli tepsiye dizin.

Kurabiyelerin altı ve üstü pembelesinceye dek pisirin.

Domates Pastası - 1273

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

17 orba kasigi toz seker

17 orba kasigi sivi yağ

20 orba kasigi domates suyu

25 orba kasigi un

1 su bardağı dvlms badem

100 gr. kuru üzüm

2 paket kabartma tozu

Krema

Pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 3 adet yumurtayı sekerle beraber 5-10 dakika mikserle çirpin.

Daha sonra yavas yavas tahta bir kasikle karistirip unu eleyin. Sivi yağı, dvlms bademi, üzümü, kabartma tozunu ve domates suyunu ilave edin. Karistirmaya devam ederek, malzemeyi iyice yedin. 32 cm.

boyutunda yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yağlayın. Hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 45 dakika pişirin.

Firından aldığınız keki ortadan ikiye kesin. Bir yüzüne krema sürün. Diğer yüzünü üzerine kapayın. Üzerine 1 çorba kasığı pudra sekerini eleyin.

Dilerseniz üzerini krema ve meyve sekerlemeleri ile süsleyin. Buzdolabında 4 saat dinlendirin.

Dondurmalı Brownie - 1274

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr. bitter çikolata

1/2 su bardağından biraz fazla margarin (150 gr.) 1 1/4 su bardağı seker (300 gr.)

4 yumurta

3/4 su bardağı un (120 gr.)

2 çay kasığı tuz

1 paket vanilya

1 1/2 su bardağı ceviz (225 gr.)

Çikolata sos için: 200 gr. bitter çikolata

2 çorba kasığı su

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

125 gr. çikolata ile margarini sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritip içine sekeri ilave edin. İyice karıştırın ve tencereyi sıcak sudan alın.

Karışımın biraz sogumasını bekleyin. Yumurtaları, karışımınıza teker teker, el mikseriyle sürekli çirparak ekleyin. Bu karışım, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yağlanıp unlanmış bir kek kalibinin içerisine 4 cm.

kalınlığında dökün. Fırını 175 °C`de ısıtın ve kekinizi 45 dk. pişirin. Sos için ayırmış olduğunuz çikolatayı, yine sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu

hazirlayin. Brownie keklerinizi dikkörtgen seklinde kesin. Üzerlerine1 top dondurma koyun ve sicak çikolata sosunu dondurmaların üzerine dökün. Hemen servis yapin.

Elmalı Islak Kek - 1275

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 elma

2 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi kiyilmis ceviz

1 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalari zar gibi dograyin. Yumurtalari ve sekeri çirpin. İçine elmalari, cevizi ve tarçini ekleyin. Tahta kasikla az karistirin, unu da ekleyin.

Yaglanmis kaliba döküp, orta isidaki firinda pisirin. Soguduktan sonra kaliptan çikarin. Soguduktan sonra servis yapin

Elmalı Kis Pastasi - 1276

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 yumurta

125 g margarin

1 yemek kasigi su

1,5 çay bardagi pudra sekeri

1 paket vanilya

2,5-3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Elmalı dolgu:

3 adet orta boy elma,

1 tatli kasigi tarçin,

1 paket vanilyali puding,

3 su bardagi su, yarim su bardagi beyaz sarap

Krema:

1 paket krem santi,

1 su bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, su, pudra sekeri, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazirlayin. Hamurun 2/3 ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalibin zeminine yayin ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliginde esit sekilde yerlestirin.

Elmalı dolgu: Elmalari soyup çekirdeklerini çıkartin. Ince dilimler halinde kesip hamurun üzerine dagitin. Üzerine tarçini serpin. Pudingi su ve sarap ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün.

Firina koyup önceden isitilmis 160 dereceli firinda 45-55 dakika pisirin.

Sürenin sonunda firini kapatın ve kapagini açın. Bu sekilde 1 saat bekletin ve firindan çıkartin. Kaliptan çıkartmadan bir gece dinlendirin.

Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çirpin. Bir gece dinlenmis olan pastanın üzerine yayin ve kakao serpin.

Fındıklı Kek - 1277

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 yumurta

2 su bardagi ince gütölmüs findik

1 su bardagi pudra sekeri

4 yemek kasigi un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

20-25 adet bütün findik,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, gütölmüs findik, pudra sekeri ve unu 3 dakika çirpin. Hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapında yağlanmış tepsiye döküp önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 25 dakika pisirin.

Not: Pisirmenin 20'nci dakikada firinin kapagini açip kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün findiklari siralayin ve pisirmeye devam edin.

Findikli Kurabiye - 1278

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

1 ay bardagi toz seker

1 yumurta

1,5 çay bardagi ince gütölmüs findik

1 paket vanilya

2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini sekerle iyice çirpin. Yumurta, gütölmüs findik, sekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yogurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapip yuvarlayin ve tepsiye siralayin. Toplari üzerine birer adet bütün findik batirin ve önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 10-15 dakika pisirin.

Fistik Ezmeli Kek - 1279

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr. Margarin

1/2 su bardagından biraz fazla Tozseker

2 Yumurta

1+ 1/2 su bardagi Un

1 + 1/2 tatli kasigi Kabartma tozu

2 tatli kasigi koyu Kahve

1 tatli kasigi Kakao

3 çorba kasigi Kayisi reçeli

175 gr. İç samfistigi

Fistik ezmeli kaplama için:

6 çorba kasigi Tozseker

3/4 su bardagi Pudrasekeri

1 tatli kasigi Limon suyu taze sikilmis

1 Yumurtanın aki, hafifçe çirpilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Fistik ezmeli kaplamayı hazırlamak için, bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harli ateste suyu kaynatin. Kaynayınca atesi iyice kisip samfistiklerini koyarak, 2 dakika haslayin. Tencereyi atesten alip, samfistiklerini bir süzgeçte süzdürdükten sonra, kâğıt mutfak havlusu arasına koyun ve üstten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarını çıkarın. Sonra yeni bir kâğıt havlu üstünde, sıcak bir yerde kurumaya bırakın. Firininizi 180°C isitin: Dikdörtgen bir kalibin dibine ve iç

çeperlerine kalibin tam ortasında enlemesine büyük bir pili oluşturarak yağlı kâğıt döseyin. Margarini ve tozsekeri tahta bir kasıkla çok açık renkli ve köpüklü krema kıvamı alıncaya kadar çirpin. Yumurtaların birini çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek unun 1 çorba kasigini katin. Öbür

yumurtayı da çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek 1 çorba kasığı daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyip karıştırarak yedirin. Hamurun yarısını başka bir salata kâsesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karıştırin. Öbür kâsede kalan hamura da 2 çorba kasığı su ve kakaoyu ekleyip karıştırin. Bir kasıkla kalibin piliyle bölünmüş yarısına kahveli karışımı, yarısına da kakaolu karışımı doldurun. Kalibi fırına verip, keki 20-25 dakika pisirin. Sonra kalibi fırından alıp, tel izgara üstüne ters çevirerek keki izgaraya çıkarın. Üstündeki yağlı kâgidi alıp atarak, sogumaya bırakın. Samfistiklerini çok ince doğrayıp, bir kâseye koyarak, tozşekerini ekleyin. Karışımın üstüne pudrasekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karıştırin. Yumurta akından azar azar ve sürekli karıştırarak, kati ve esnek bir kıvam alıncaya kadar katin. Keki önce ortasından 2`ye, sonra da parçaların her birini boylamasına 2`ye kesin. Kakaolu parçalardan birinin üstüne biraz reçel sürüp, bu parçayı kahveli parçalardan biriyle yüz yüze yapıştırarak, hafifçe bastırın. İşlemleri kalan 2

kek parçası ve biraz reçelle yineleyin. Birbirine yapışan parçalardan birinin üstüne kalan reçelden sürüp, öbür yapışık parçayı üstüne yerleştirerek hafifçe bastırın. Kâsedeki samfistikli karışımın üstüne biraz pudrasekeri serpip, iki kat yağlı kâğıt arasına döseyin ve üstten elinizle geçerek düzgün tabaka halinde yayın. Sonra üstteki kâgidi alıp, fındık ezmesi kaplamasının kenarlarını bir bıçakla düzelterek, keki kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen haline getirin. Keki 4 yüzüne kalan reçeli ince bir tabaka halinde sürdükten sonra keki kaplama tabakasının ortasını yerleştirin ve yağlı kâgidin uçlarından tutarak, kaplamayı kekin üstüne katlayın. Sonra yağlı kâgidi hafifçe çekerek alıp, kaplama tabakasının iki kenarını üstten hafifçe bastırarak birbirine yapıştırın. Keki bir servis tabağına koyup, keskin bir çelik bıçağın ucuyla vevine birbirini kesen çizgiler çekerek, baklava biçimi süslemeler yapın. Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (üstü örtülmemelidir), dilimleyerek, servis yapın.

İncirli Rulolar - 1280

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

İçerik için:

1 yumurta

2 yemek kasığı süt

Yarım çay bardağı toz şeker

1 çay kasığı kakao

1 çay kasığı tarçın

4-5 adet küçük küpler halinde doğranmış kuru incir Yarım çay bardağı kuru üzüm

Yarım çay bardağı öğütülmüş tuzsuz badem

Hamur:

1 yumurta,

Yarım su bardağı sıvı yağ,

Yarım su bardağı yoğurt,

1 çay bardağı pudra şekeri,

2,5-3 su bardağı un,

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı toz şeker,

1 çay kaşığı tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine incirli içi paylaştırarak sürün ve rulo yapın.

Alüminyum folyoya sarıp buzlukta yarım saat bekletin.

Tarçın ve şekeri karıştırın ve bu karışımla buzluktan çıkardığınız ruloları bulayın. 1'er cm kalınlığında dilimler kesin. Fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-25 dakika pişirin.

İrmikli Kek - 1281

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 su bardağı irmik (185 gr.)

1,5 su bardağı toz şeker (185 gr.)

200 gr. Margarin

250 gr. Yoğurt

1 su bardagi dondurulmus visne

1 adet yumurta

Yarim su bardagi çekilmiş badem

1 paket kabartma tozu

Üzeri İçin:

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kassenin içerisinde, oda sıcaklığında bekletip, yumusattığınız margarini, yumurtaları ve toz sekeri, krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çirpici yardımı ile çirpiniz. Krema kıvamına gelince yogurdu ekleyip, karistirmaya devam ediniz. Daha sonra irmigi ekleyip, çirpiniz. En son olarak kabartma tozunu, çekilmiş bademi ve visneyi ilave edip, tahta bir kasik ile karistiriniz. Kek harcını, margarini ile yağladığınız kek kalibına alıp, harçın üzerini kasigin sirti ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de isitilmiş fırında 35-40 dak pisiriniz. Pisen keki kalbinda 5 dak bekletip, soguttuktan sonra servis tabagina ters çevirip, iyice sogutunuz. Soguyan kekin üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra sekeri serpip , arzuya göre vanilyali dondurma ile servis ediniz.

Kahveli Parfe - 1282

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardagından biraz fazla Sivi Krem Santi - Süt Kremasi 1 su bardagından biraz fazla Tam Yağlı Yogurt

4 çay kasigi nescafe

1 çorba kasigi sicak su

Yarim su bardagi pudra sekeri

Süslemek için:

1,5 çorba kasigi rendelenmiş fistic

8-10 tane kavrulmuş badem

1 tutam kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

1 litre hacminde derin ve çukur bir kaseyi hafifçe sivi yağla yağlayın.

Baska bir kapta Sivi Krem Santi- Süt Kremasi ve yogurdu el mikserinin en düşük hizinda karistirin. Nescafe'i sicak suyla karistirin. Erimis kahve ve pudra sekerini yogurtlu krema karisimine kasik kullanarak yavasça yedirin. Karisimi onceden yağlanmis kaseye bosaltin ve katilasana dek buzlukta dondurun. Donmus parfeyi servis yapmadan 45 dakika once buzlukta buzdolabina geçirin. Daha sonra çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin. Parfeyi istediginiz sekilde süsledikten sonra buzlukta 15 dakika daha bekletip servis yapın.

Aşının notu: Türk kahvesi ve filtre türü ince çekilmis kahveler kullanılmamalıdır. Tatlinizi düz servis tabagina geçirmekte zorluk çekerseniz, kassenizi sicak su dolu bir kabin içine daldirip ikarin. Böylece parfenin kenarlari eriyip kaptan kolayca ayrilacaktır.

Kahveli Tatli - 1283

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardagından biraz fazla krema (350 ml.)

1 su bardagından biraz fazla yogurt (350 gr.)

4 ay kasigi hazır kahve (14 gr.)

1 orba kasigi sicak su

1/2 su bardagi pudra sekeri (100 gr.)

Tereyagi

1 1/2 orba kasigi rende fistic veya parça badem

YAPILIŞ TARİFİ

1 lt. hacminde derin ve çukur bir kâseyi hafifçe yağlayın. Baska bir kapta krema ve yogurdu el mikserinin en düşük hizini kullanarak karistirin. Hazır kahveyi sicak suda eritin. Erimis kahve ve sekeri, yogurt krema karisimine, metal kasik kullanarak yavasça yedirin. Karisimi, onceden yağladiginiz çukur kâseye bosaltin ve katilasana kadar buzlukta dondurun.

Donmus karisimi servis yapmadan 45 dk. once buzlukta buzdolabina geçirin. Çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin ve badem veya rendelenmis fisticla süsleyin.

Kalp Kurabiye - 1284

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 g margarin

1 çay bardagi pudra sekeri

1 tatli kasigi tarçin

1 yemek kasigi rom (istege göre)

2,5-3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve pudra sekerini mikser ile 2-3 dakika çirpin. Tarçin, arzuya göre rom, elenmis un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yogurun.

0,5 cm kalinliginda açip kalp seklindeki kurabiye kaliplari ile kesin.

Yaglanmis tepsiye siralayip önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25

dakika pisirin. Firindan çıkartip üzerine pudra sekeri serpin. Sogutup dilimleyerek servis yapin

Kayisili Kurabiye - 1285

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta aki

1 yumurta

100 g margarin

1 çay bardagi toz seker

1 paket vanilya

2,5-3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 yumurta sarisi

Yarim çay bardagi yaprak badem

İçi için: Yarim su bardagi kayisi marmelati

YAPILIŞ TARİFİ

1 yumurta aki, 1 yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. 2-3 mm kalinliginda açip yuvarlak çiçek seklindeki kalipla kesin. Bu yuvarlakların yarısının ortalarını daha küçük yuvarlak bir kalipla kesin. Halka seklindeki (ortaları kesilmiş) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurları fırın tepsisine dizin ve önceden isitilmiş 160

dereceli fırında 15-25 dakika pisirin.

Soguduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarını kalan marmelat ile doldurun.

Kayisili Parfe - 1286

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket bebe bisküvisi

2 yemek kasigi un

1 su bardagi tozseker

200 gr. margarin

1 adet yumurta

1/2 litre süt

250 gr. kuru kayisi

1 su bardagi findik

Sosu için:

1 yemek kasigi nisasta

3 yemek kasigi seker

4 yemek kasigi kakao

1,5 su bardagi su

YAPILIS TARIFI

Un, seker ve yumurtayi bir tencereye koyup karistirin. Süt ilave ederek pisirin. Ocaktan indirmeden yag ilave ederek iyice karistirip ocaktan alin.

İçine bisküvileri kırarak karistirin. 2-3 saat suda bekletilmis ve küçük dogranmis kayisilari ve iri dövülmüs fındik içlerini koyun. Jelatin dösenmis derin bir kaba bosaltin. Buzdolabinda 1 gece bekletin. Sonra bir tabaga ters çevirin. Sos malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin.

İlininca parfenin üzerine döküp servis yapin.

Kitir Kurabiye - 1287

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 g margarin

1 yumurta sarisi

1 limon kabugu rendesi

Yarim çay bardagi toz seker

1,5 çay bardagi yulaf ezmesi

2,5-3 çay bardagi un

1 paket kabartma tozu

yumurta aki

1 çay bardagi yaprak badem

Dolgu: 1 çay bardagi çilek reçeli

YAPILIS TARIFI

Margarin, yumurta sarisi, limon kabugu rendesi, toz seker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu

ile yumusak bir hamur hazirlayin. Bu hamuru 2-3 mm kalinliginda açip çay bardagi yardimi ile yuvarlaklar kesin. Firin tepsisine dizip üzerlerine yumurta aki sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan çıkartip sogutun.

Dolgu: Kurabiyelerin düz taraflarina çilek reçeli sürün ve ikiser ikiser yapistirin

Kirazli Kek - 1288

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet yumurta

5 kahve fincani toz seker

5 kahve fincani un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay kasigi tarçin

1/2 kahve fincani sivi yag

1/2 kahve fincani ilik su

1 su bardagi çekirdekleri çıkartilmis kiraz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari, 5 kahve fincani sekerle iyice çirpin. İçine ilik suyu ve sivi yagi ilave edin. Ardindan kabartma tozunu, vanilyayi ve tarçini ekleyin. Iyice karistirdikten sonra elenmis unu koyun. Küçük bir kek kalibini yağlayin.

Dibine 1 çorba kasigi toz seker serpip, kirazlari yerlestirin. Üzerine hamuru dökün. Kalibi içi su dolu bir baska kabin içine oturarak 200 dereceli firinda 1-1,5 saat pisirin. İlk yarim saatin sonunda kekin üzerini alüminyum folyo ile kaplayin. Kürdan yardimi ile pisip pismedigini kontrol edin. Pisen keki firindan çıkartip 1-2 dakika kalibinda bekletin. Ardindan kenarlarini bir bıçakla kaliptan ayirip servis tabagina ters çevirin **Kokos - 1289**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 yumurta

2 yumurta sarisi

150 g margarin

1,5 çay bardagi toz seker

3 yemek kasigi süt

1/2 çay bardagi kakao

2 yemek kasigi rom

1 paket vanilya

1,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Hindistancevizli karisim:

2 yumurta aki,

1,5 çay bardagi pudra sekeri,

3 su bardagi hindistan cevizi,

2 yemek kasigi Malibu

Krema:

2 muz,

1 limonun suyu,

1 paket hazir pasta kremasi,

1,5 su bardagi soguk süt,

yarim çay bardagi hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ

2 yumurta, 2 yumurta sarisi, margarin, toz seker, süt, kakao, rom, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika çirpin.

Hindistancevizli karisim: Yumurta aklarini kar haline gelinceye kadar çirpin. Pudra sekerini azar azar ekleyerek çirpmaya devam edin. Hindistan cevizi ve malibuyu da ekleyip iyice karistirin.

Hamurun yarisini 25x12 cm ölçulerindeki yağlanmış baton kek kalibina dökün, üzerine hindistancevizli karisimi yayın ve kalan hamuru döküp ve önceden isitilmiş 160 dereceli firinda 55-65 dakika pisirin.

20`nci dakikada firinin kapagini açip kekin ortasına bir bıçak yardimi ile uzunlamasına 2 cm derinliginde bir yarık açın. Pisirdiginiz keki sogutup kaliptan çıkartin.

Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, digerini de dilim dilim dograyın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardagi soguk süt ile 2-3

dakika çirpin. 1/3 ‘ni ayrı bir kaba alıp küçük parçalara kestiginiz muzları ekleyin ve karistirin. Keki yatay olarak üçe kesin ve aralara muzlu kremayı sürüp tekrar yapistirin. Üzerini kalan pasta kreması ile kaplayın.

Üzerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmiş muzları siralayın.

Kolay Kurabiye - 1290

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 g margarin

Yarım su bardagi pudra sekeri

3 su bardagi un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 paket vanilya,

Yarım su bardagi pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra sekerini iyice çirpin. Elenmiş un, 1 poset sekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar

alin ve sekil verin. Tepsiye dizip önceden isitilmiş 160 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin. Sicakken üzerine 1 poset sekerli vanilin ile karistirilmis pudra sekerini serpin

Krem Santili Meyveli Tart - 1291

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 çay bardagi sivi yag

1 adet yumurta

1 çay bardagi toz seker

1.5 su bardagi un

Krema için:

2 su bardagi süt,

1/2 su bardagi toz seker,

1 çay bardagi un,

2 yumurta sarisi,

100 gram çekirdeksiz üzüm,

1 adet muz, 1 adet kivi,

1/2 kg krem santi,

1 çay bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

1/2 çay bardagi sivi yagi, 2 yumurtayi ve sekeri çirpin. 1.5 su bardagi unu azar azar içine ilave edin ve kulak memesi yumusakliginda hamur elde edin. Hamuru merdane ile yarim parmak kalinliginda açın. Tart kalibini yaglayarak hamuru içine dökün. Hamurun kenarlarini, tepsinin kenarlarına dogru yükseltin, hamurun disa tasan kenarlarini kesin. Önceden isinmis firinda 175 derece isida pisirin. Krema için: 2 su bardagi Sütü, 1/2 su bardagi toz sekeri ve 1 çay bardagi unu ilave ederek, pürüzsüz olana dek karistirin. Kisik ateste pisirin ve sogutun. İçine 2 yumurta sarisini çirparak ekleyin. Pisen tarti kaliptan çıkarıp, servis tabagina alin. Hazirladiginiz kremayi tart hamurunun içine sürün. Kremanın üzerine meyveler ile tamamen kapatın. 1/2 çay bardagi süt ile, 1/2 paket krem santiyi

mikserle irpalim. Koyulasınca krem santiyi krema sikacagina doldurun ve tartin, krem santi ile kenarlarini ssleyelip, buzdolabinda beklettikten sonra dilimleyerek servis yapin.

Linzer - 1292

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Tart Hamuru İçin;

350 gr. Un

250 gr. margarin

6 adet yumurta sarisi

50 gr. Pudra Sekeri

50 gr. Toz Badem

1/2 ay kasigi Tarçin

1/4 paket Vanilya

Marmelat için;

250 gr. kp seklinde dogranmis elma

250 gr. ilek veya Frambuaz püresi

50 gr. su

YAPILIŞ TARİFİ

Tart hamuni için tüm malzemeler kanstinlarak elde yogrulur. 30 dakika kadar buzdolabinda bekletilir. Dinlendirilen hamur merdane ile 1/2 cm kalinliginda ailip tart kalibina yerlestirilir. Kenarlanndaki fazlaliklar biçak ile kesilerek üst dekor için ayrilir. Artan tart hamuru ile ince uzun fitil seklinde parçalar yapilir. Bu parçalar ile tartin üzerine dekor yapilir.

Yumurta sansi sürülerek 180 °C`de yaklasik 35-40 dakika pisirilir.

Marmelat için kp seklinde kesilmis elmalar, toz seker, limon suyu, ilek veya frambuaz püresi kaynatilarak marmelat kivamina getirilir.

Sogutulduktan sonra tart hamuru yerlestii-ilimis kaliba bosaltilir **Mantar Kurabiye - 1293**

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin (250 gram oda sıcaklığında)

2 yumurta oda sıcaklığında

2 paket mısır nişastası

1 su bardağından 2 parmak az toz şeker

1 paket kabartma tozu

2 su bardağından 2 parmak az un

2 tepeleme yemek kaşığı kakao

1 adet boş soda şişesi

YAPILIŞ TARİFİ

Fırınınızı 175°C ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlamayın. Oldukça geniş bir kaba oda sıcaklığındaki sana yağını, yumurtayı ve şekerini koyun. Karışımı, beyazlayıp krem haline gelene kadar elinizle karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemini yapabilirsiniz).

Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin.

Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin. Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını

kakaoya batırın, biraz silkeleyin. Şişenin kakaoladığınız ağzını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. Şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü mantar kurabiyenin özelliği beyaz kalmasıdır **Marmelatli Kurabiye - 1294**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 su bardagi seker
- 1 paket margarin (oda sicakliginda)
- 1 ay kasigi tarçin
- Yarim su bardagi süt
- 1 adet yumurta
- 1 orba kasigi kakao
- Alabildigi kadar un
- 1 kase marmelat
- 1 su bardagi pudra sekeri
- 1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARIFI

Hamur yogurma kabina yumusatilmis margarini ve sekeri alarak krem haline gelene dek yogurun. Ardindan sütü, 1 yumurtayi, tarçini, kakaoyu, kabartma tozunu da ekleyerek, karistirin. Azar azar unu ilave ederek, kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak kivamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliginde parçalar koparip, yuvarlayin ve ortalarına basparmagimizi bastirarak ufak çukurlar yapip tepsiye dizin. Önceden isitilmis firinda, kurabiyeler pembelesene kadar (35 dak.) pisirin. Firindan alip, ilittikten sonra ortalarindaki bosluklara marmelat doldurun ve üzerine pudra sekeri serpip, servis yapin.

Marmelatli Pasta - 1295

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 300 gr. taze bisküvi
- 200 gr. tereyagi
- 250 gr. lor peyniri
- 200 gr. seker
- 1 yumurta

3 yumurta sarisi

YAPILIS TARIFI

Bisküvileri parçalayın, eritilmiş tereyagi ve bir yumurtayı karıştırarak ekleyin. Karisimi bir kek kalibina dökün. Diğer yandan yumurta sarılarını sekerle çirpin, loru ekleyip homojen bir krema halini alıncaya kadar karıştırın. Kalıptaki pastanın üzerine dökün. Buzdolabında en az iki saat bekletin. Daha sonra 180 derece fırında yarım saat kadar pisirin. Pasta sogudugunda üzerini marmelatla kaplayın. Buzdolabında saklayın ve soguk servis yapın.

Meyvali Kek - 1296

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. kati yag

250 gr. seker

4 yumurta

400 gr. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1/2 çay bardagi süt

istenilen meyva

YAPILIS TARIFI

Yumurtalar, sekerle beraber iyice çirpilir. Kati yag ilave edilip çirpmaya devam edilir. Kabartma tozu, vanilya, un ve süt ilave edilip karıştırılır.

Yaglanmış tepsiye dökülür, üzerine istenilen meyva siralanir ve tarçin serpilerek 150 C`lik fırında pisirilir.

firin sütlaç - 1298

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

!1kg süt

250gr seker

50gr nisasta

45gr haslanmis pirinç

1paket(kk)vanilya

YAPILIŞ TARIFI

süt ve sekeri tencerede kaynat.bir yandan nisastayi sulandır.kaynayan sütün içerisine vanilyayi ilave et.karistir.sulandırilmis nisastayi yavas yavas sicimler halinde dökerek bagla.nisastanın ardından haslanmis pirinçleri ilave et.karistir.elde edilen karisimi kaselelere dk ve 175_180derecelik firinda pisir.stlaların üst kisimleri hafif yanmak üzere iken aliniz.

not:stlalari firina atmadan önce alti su dolu bir depsiye koyunuz.

Meyveli Tart - 1299

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

180 gr. tereyagi

90 gr. pudra sekeri

1 yumurtanın sarisi

270 gr. un

15 gr. krema

krem santi (istenen miktarda)

taze meyveler (istenen miktarda)

YAPILIŞ TARIFI

Tart hamuru için tereyagi ve sekeri karistirin. nce yumurta sarisini sonra da krema ve unu ilave edin. Hamuru, yaglanmis bir tart kabina yayin ve 170 derece isitilmis firinda yarim saat kadar pisirin.

Tart soguduktan sonra üstüne istediginiz miktarda krem santi ya da pastaci kremasi koyun.

Üzerini istediginiz meyvelerle süsleyin.

Mozaik Bisküvi - 1300

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un

1 çay bardagi süt

100 gram tereyagi

Kibrit kutusu kadar maya

2 kahve fincani toz sekeri

1 adet yumurta

1 yumurta sarisi

1 su bardagi süt

1/2 su bardagi çekirdeksiz kuru üzüm

1 fincan iri dövülmüs findik veya ceviz

1 portakal kabugu rendesi ve reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi ilik, sekerli suyun içinde mayayi eritin, maya kabarinca unun ortasina mayali siviyyi dökün. Sütü, toz sekeri, yumurtayi, eritilmis ve sogutulmus tereyagini ilave ederek hamuru yogurun. Hamuru ilik bir yerde mayalanmasi için bekletin. Mayalanan hamurun içine üzümü, cevizi, portakal kabugu rendesini ekleyerek, tekrar yogurun. Merdane ile yarim cm kalinliginda açın ve bisküvi kaliplariyle hamurdan parçalar keserek tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp toz seker serpistirin. 200

dereceli firinda bisküviler pembelesene kadar pisirin.

Muzlu Ekmek - 1301

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 dilim ekmek

2 çorba kasığı krem peynir

4 küçük muz

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek dilimlerinin üstüne krem peynir sürülür. Muzlar ince ince doğranıp ekmeklerin üstüne sıralanır. Üstüne birer çay kasığı bal gezdirilip fırında 5

dakika pısrılıp servis yapılır

Nugatli Pasta - 1302

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. un

150 gr. tereyağı

2 yumurta

tuz

1 bardak ayçiçek yağı

1 bardak süt

limon kabuğu

1 paket tatlı maya

Kreması İçin:

6 yumurta sarısı

100 gr. şeker

20 gr. süt

vanilya

50 gr. badem

1 yemek kasigi bal

300 gr. tereyagi

100 gr. nugat

100 gr. Çikolata

YAPILIS TARIFI

Krema için önce sütü sekerle birlikte kaynatin. Bademleri ve vanilyayi ekleyip 3 dakika pisirin. Ilindiktan sonra devamlı karistirarak yumurtalari ekleyin. Tekrar atese alin, ancak kaynatmayin. Sogudumasi için birakin ve yumusamis tereyagini ilave edin. Biraz daha soguyunca dvlms nugatlari ve parça ikolatalari ekleyin. Hamuru hazirlamak için yumurtalari seker, limon kabugu ve bir tutam tuz ile çirpin. Sütü ve sivi yagi ekleyin.

Bir baska kapta un ve mayayi elekten geçirin ve karisima ilave edin. Iyice homojen bir hal aldiginda yaglanmis bir kaliba dökün ve 200 dereceye ayarlanmis firinda yaklasik yarim saat pisirin. Pastayi keserek üç kat elde edin. Katlar arasina kremayi sürün. zerine pudra sekeri serpin.

Peynirli Kek - 1303

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 küçük kalip beyaz peynir (250 gr.)

1 su bardagi yogurt

3,5 su bardagi un

1 ay bardagi sivi yag

8-10 dal maydanoz

8-10 dal dereotu

1 ay kasigi karbonat

YAPILIS TARIFI

Bir kasede yumurtalarin akla sarisi karisana kadar irpiniz. Rendelenmis peynir, yogurt, yag, ince kiyilmis dereotu ve maydanoz koyup karistiriniz.

Limon suyunda eritilmis karbonat ve unu karisima ilave edip, hepsini birden karistiriniz. Yaglanmis kaliba döküp düzeltiniz. Orta hararetli firinda pembe renkte pisiriniz. Soguyunca dilimleyerek servis tabagina diziniz **Peynirli Yesil Kek - 1304**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardagi yogurt

125 gr margarin

1 su bardagi ufalanmis beyaz peynir

6-7 dal maydanoz

6-7 dal dereotu

6-7 taze nane

1 pkt.kabartma tozu

Aldigi kadar un

4 yemek kasigi susam

Tuz

YAPILIS TARIFI

Yumurtalari yogurtla birlikte çirpin. Margarini eritip sogutun. Maydanoz, nane, dereotunu ince kiyin. Margarin, dereotu, maydanoz, nane ve peyniri katin. Kabartma tozu ve aldigi kadar un ilave edin. Kek hamuru kivaminda hamuru hazirlayin. Kagit küçük kulplara paylastirin. Üzerine susam serpin.

180 derece isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Portakalli Kek - 1305

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi un (iki kez elenmis)

1/2 paket kabartma tozu

2 kahve fincani portakal suyu

1 kg krem santi

1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari seker ile birlikte bembeyaz ve köpük köpük olana dek çirpalim. Elenmis una kabartma tozunu karistirip, ilave edelim. Mikserin düşük ayari ile karistiralim. Pasta kalibini hafifçe yaglayalim. Seker ve un serpistirelim. Hamuru kaliba bosaltalim. 170 derece firinda pisirelim.

Pastamiz pisince kalibinda sogutalim. Ters çevirerek kalibindan çikaralim.

1 kahve fincani portakal suyunu seker ile karistiralim. Sekerli portakal suyunu pastanin üzerine dökelim. 1 paket krem santiyi 1 su bardagi süt ile çirparak koyulastiralim. Portakalli pastanin üzerini ve yanlarini krema ile sivayalim. Hindistan cevizi ile süsleyip, servis yapalim **Portakalli Pasta - 1306**

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. un

150 gr. seker

4 yumurta

1/2 bardaktan biraz fazla ayçiçek yağı

1 paket tatlı maya

1 portakal kabuğu rendesi

pudra şekeri

Kreması için:

4 portakalın suyu

3 yemek kasığı şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Hamurun tüm malzemelerini çirpin ve yuvarlak bir kalıba dökün. 180

derecede 30-40 dakika pisirin. Soguyunca ortadan keserek iki kata ayırın.

Diğer yanda unu ve şekeri portakal suyuyla birlikte kısık ateşte karıştırarak pisirin. Jöleleşmemesi için sürekli karıştırmanız. Kremayı pastanızın arasına ve üzerine sürüp pudra şekeri ile süsleyin.

Preşes Pastası - 1307

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 g margarin

1 çay bardağı pudra şekeri

2 yemek kasığı su

1 limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

2,5-3 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

Krema:

1 paket krem şanti,

1 su bardagi soguk süt,
1 limonun suyu,
350 g ilek,
1 paket tart jölesi,
2 yemek kasigi toz seker,
2,5 çay bardagi su,
50 g beyaz ikolata

YAPILIŞ TARIFI

Margarin, pudra sekeri, su, limon kabugu rendesi, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karistirici ulari ile 2-3 dakika çirpin. Bu hamurun 2/3ini 28 cm çapındaki yaglanmis kalibin zeminine islatilmis kasik yardimi ile yayin. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için kalan hamuru 1 yemek kasigi un ile tekrar yogurup kalibin yanlarina esit olarak 1,5-2 cm yksekliginde yapistirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Puf Kurabiye - 1308

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 g oda sicakliginda yumusatilmis margarin

1 ay bardagi sivi yag

1 yumurta sarisi

1 su bardagi pudra sekeri

1 ay bardagi hindistancevizi

1 paket vanilya

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 yumurta aki

Üzeri için:

3 yemek kasigi reçel,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, sivi yağ, yumurta sarısı, pudra şekeri ve 1 çay bardağı hindistancevizini karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yogurun. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayın, yumurta akına batırıp fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin. Soguyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batırın.

Wafel - 1309

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr. margarin

150 gr. un

1/2 çay kasigi kabartma tozu

150 ml. süt

150 gr. seker

Tuz

3 adet yumurta

Sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. margarini, bir tencerede orta sıcaklıkta eritin ve sogumaya bırakın.

Unu bir kaba koyup kabartma tozu ile karıştırın. Sütü ekleyin, hepsini mikser ile çirpin. Şeker, bir tutam tuz ve yumurtaları da ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çirpin. Son olarak erimis ve sogumus margarini ekleyin. Karışımı 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Tost makinesine wafel aparatlarını takip orta ısıya ayarlayın. Altını ve üstünü sivi yağ ile yağlayın. Bir kepe ile wafel karışımını tost makinesinin alt kısmına dökün. Kapagını kapatın ve 4 -5 dakika pişirin. Tüm malzemeyi aynı şekilde pişirin. Biraz soguduktan sonra içini dondurma, peynir, sivi

çikolata... isteğe bağlı malzemeleri wafelin arasına koyarak servis yapabilirsiniz.

Yıldız Kurabiye - 1310

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

1,5 çay bardağı pudra şekeri

1,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz içi

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve pudra şekerini 2-3 dakika çirpin. Ceviz içi, şekerli vanilin ve elenmiş unu ekleyerek iyice yogurun. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız kalıplarla kesip fırın tepsisine sıralayın ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

Acili Fasulye Ezmesi - 1311

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardağı kuru fasulye

2 tatlı kaşığı acili biber salçası

kasar peynir rendesi

2 diş dövülmüş sarmsak

1/2 çay bardağı zeytinyağı

pul biber

kekik

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi tuzsuz sıcak su koyarak, düdüklü tencerede haslayın.

Mutfak robotuna kekik,sarmisak,pul biberi, salça, zeytin yagi ve tuz koyup iyice karistirin. Bu karisimin üzerine, haslanmış ve suyu süzölmüs fasölyeyi katip, püre kivamina getirin. Ekmekleri izgarada hafif kizartip, bu karisimi sürün,üstüne kasar peynir rendesi serpip, firinda pisirin. Bu ekmekleri izgara et yaninda sunup, servis yapin.

Afrodit Salatasi - 1312

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet küçük boy karnabahar

1 marul göbegi

4 bas pancar

1 orta boy salatalik

4 orta boy domates

4 körpe havuç

4 kirmiziturp

2 büyük patates

5-10 yaprak tere

yeteri kadar zeytinyag

üzüm sirkesi

karabiber,tuz

birkaç yaprak dereotu ve maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharin çiçek kısmi tuzlu kaynar suda haslanir. Pancarların üstü

kazinip bol suda yikandıktan sonra, patateslerle birlikte tuzlu suda haslanir. Tereler iyice yikanir.

Salataligin kabugu soyulup dilimlenip dogranir. Turpun saçaklari kesilip dörde bölünür ve bol suda iyice yikanir.

Marulun göbegi bir gül gibi açılarak bol suyla yikanir. Domates dilim dilim dogranir ve çekirdekleri çıkartilir. Havuçların üstü kazınarak rendelenir.

Büyük bir salata tabaginin tam ortasına marulun göbegi oturtulur.

Çevresine turp parçaları ve küçük parçalara bölünmüş karnabaharlar yerlestirilir. Sonra sirayla dilimlenmiş pancarlar, patatesler, salatalik ve domatesler dizilir. Rendelenmiş havuçlar en dışa konur veya aralara serpilir. Salata tere yapraklarıyla süslenir. Bir küçük kasede istenildiği kadar sirke, zeytinyagi, tuz ve karabiber iyice çirpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra salatanın üstüne gezdirilerek dökülür. Salata tabagi birkaç

maydanoz ve dereotu yapragıyla süslendikten sonra servis yapilir.

Amerikan Salatasi - 1313

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Mayonez

2 adet patates

1 adet limon

1 çay fincani haslanmış bezelye veya konservesi

1 adet küçük kırmızı turp

2 adet havuç

2 adet haslanmış yumurta

3-4 adet salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzelerin hepsini haslayınız. Haslanan sebzeleri küçük küçük dilimlere dograyınız. Tursuyu yumurtayı da aynı büyüklükte dograyınız. Hepsini porselen bir kaseye koyup, bezelyeyi, tuzu, karabiberi koyup, iyice karıştırınız. Mayonezin yarisini ilave edip, iyice yediriniz. Salatayı servis tabagina veya salata tabagina koyup, üzerini kalan mayonez ile kapatınız.

(Sebzeler gözükmeyecek şekilde olsun) Üzerlerini haslanmış yumurta, turp, salatalık tursusu ve haslanmış havuçla süsleyiniz.

Ançuez Ezmesi - 1314

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kasığı zeytinyağına yatırılmış kapari

6 adet zeytinyağına yatırılmış ançuez

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz

2 çay kasığı limon suyu

3 adet yumurta

100 gr. tereyağı

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları haslayın, sarılarını alıp, iyice ezin. Ançuezlerin kılçıklarını ayırıp blender yardımıyla macun kıvamına getirin. Kaparileri havanda iyice dövün. Tereyağını küçük parçalara böldükten sonra, tahta kasıkla yardımıyla iyice ezip krema kıvamına getirin. Buna tuz, karabiber serpip maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuez ilave edin. İyice karıştırıp birbirlerine yedirdikten sonra, 2-3 damla limon suyu damlatın. Bu şekilde hazırladığınız ezmeyi, kanepelere sürüp servis yapın **Baharatlı Patates - 1315**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3-5 adet orta boy patates

2 adet ufak soğan

1 diş sarımsak

köfte baharı

tuz

karabiber

kekik

kirmizi biber

istege bagli diger baharatlar

1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis patateslerikp seklide ufaltin. Sogan ve sarmisagi pembe lesinceye dek kizartin. Daha sonra baharatlari ekleyin Patatesleri ve sütü

ekleyerek, sütü çekinceye kadar pisirin. Et yemeklerinin yaninda sicak olarak sevis yapin

Batirik - 1316

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2,5 su bardagi ince bulgur

3 su bardagi ilik su

1,5 su bardagi tahin

150 gr. kuru sogan

3 orta boy (250 gr) domates

1/2 yemek kasigi domates salçasi

6-7 adet yesil sogan

1 demet maydanoz

1/2 su bardagi limon suyu (istege bagli olarak artirilabilir) 2,5 tatli kasigi tuz

1,5 tatli kasigi kirmizi biber

1,5 tatli kasigi kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru derin bir tepsiye koyun ve ilik suyla ıslatıp, kapagi kapatarak 2025 dakika bekletin. Bu arada sogani soyup ince kiyin. Yesil sogan ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve ince kiyin. Domateslerin kabugunu soyup küçük doğrayın. Bulgura kuru sogani, salçayı, domatesi, kimyon ve kırmızı biberi katarak yumuşayınca kadar yogurun. Tahini katıp tekrar yogurun.

Yesil sogan, maydanoz, tuz, limon suyu katıp karıştırın. Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte şekli verin. Marul, tursu veya domates salatasıyla servis yapabilirsiniz

Beyin Salatasi - 1317

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kuzu beyni

2 adet domates

1 adet sogan

1 tatli kasigi sumak

1 tatli kasigi nane

Yarım limon suyu

1 fincan zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Beyinler 15 dakika kadar biraz sirkeli suda haslanır. Zarlari soyulur ve ince ince doğranır. Domates ve biberler ince ince doğranır sonra beyinle karıştırılır.Zeytinyagi, limon ve nane karıştırılarak salatanın üzerine dökülür.

Cacik - 1318

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. yogurt

2 orta boy salatalik

1 tatli kasigi tuz

2-3 sap dereotu

1 tatli kasigi kuru nane

1 dis dövülmüs sarimsak (istege bagli)

2 yemek kasigi zeytinyagi (isteye bagli)

YAPILIS TARIFI

Salataliklarin kabuklarini soyun ve küçüçük parçalara dograyin. Üzerlerine tuz serpip birakin. Yogurdu bir kaseye koyun. Sürekli çirparak azar azar bir bardak soguk su katin. Salatalik parçalarını ve dövülmüs sarimsagi katin. Üzerine kiyilmis dereotu ve kuru nane serpin, zeytinyagini gezdirin.

Çok soguk servis yapin.

Cevizli Biber - 1319

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yemek kasigi biber salçasi

3 yemek kasigi ceviziçi

1 küçük sogan

1 dis sarmisak

1 çay kasigi kimyon

yarim çay kasigi tuz

1 dilim bayat ekmek dilimi

1 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

Biber salçasini çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yagini çıkartmadan havanda dövün. Soganin kabugunu soyun ve rendeleyin. Sarmisagi ayiklayin ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarini

kesin, suda islatin, sikarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, sogan, sarmisak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyagini biber salçasina katin ve iyice karistirip püre haline getirin

Cevizli Dip - 1320

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3-4 dilim bayat ekmek

200 gr. ceviz, rendelenmis

150 gr. peyaz peynir

domates salçası

biber salçası

kirmizi biber

sarmisak

zeytinyag

kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmegin içini islatin, domates salçası, sarmisak, kirmizibiber, karabiber, tuz, rendelenmis ceviz ve biber salçası, zeytinn yagi ve çatalla ezilmis beyaz peynirle ile iyice karistirin. Ekmegin üzerine sürülebicek kivama geldiginde servis yapin.

Falafel - 1321

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 1/2 su bardagi kuru fasulye

2 kirmizi sogan 2 çay kasigi kisnis

4 çay kasigi kimyon

1 1/2 çay kasigi kabartma tozu

2 yumurta

2 ay kasigi kirmizibiber

3 orba kasigi maydanoz

3 ince kiyilmis taze sogan sapi

1/2 demet taze nane

Tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Kirmizi sogan, sarmisak, kisnis, kimyon, biber ve kabartma tozunu robotun ana haznesinde incecik kiyilana kadar ekin. Bir gece önceden islatilmis kuru fasulyeleri tuzlu suda diri sekilde haslayin ve szn.

Szlms kuru fasulyeleri robottaki karisima ekleyin ve püre haline gelip iyice karisana kadar robotun ana haznesinde ekin. Preye tuz, karabiber ilave edip oda sicakliginda 30 dk. kadar dinlendirin. Dinlendirmis oldugunuz püre kivamindaki fasulye karisimina 2 adet çirpilmis yumurta, taze sogan saplari ve taze nane ilave edip yogurun. Yogurdugunuz karisimdan ceviz byklgnde parçalar alip köfte sekline getirin. Tekrar 15 dk. kadar oda sicakliginda dinlendirin. Falafel`lerinizi 190 C`de isitilmis fritözde (4 dk.) iyice kizartin

Havuç Borani - 1322

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram orta boy havuç

6-7 dis sarmisak

1 yemek kasig pirinç

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 ay kasigi toz seker

2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları yıkayın, kazıyın, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmisakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, süzün. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kasık zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarmisakları ekleyin, tahta kasıkla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateste bes dakika kadar kavurun, sonunda toz sekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katin, karıştırın, atesi kısarak havuçlar yumusayıp pirinçler sisene kadar arada bir karıştırarak pisirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Atesi söndürünce kalan iki kasık zeytinyağını gezdirin ve sogumaya bırakın.

Havuç Püresi - 1323

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. havuç

1/2 adet limon

1 çay bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsak

250 gr. yogurt

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlar yıkanip soyulduktan sonra tuzlu suda haslanır. İyice yumusadıktan sonra tencereden alınır ve ezilerek püre haline getirilir.

Ardından içine bir çay bardağı zeytin yağı, 1/2 adet limonun suyu, 2 diş dövülmüş sarımsak, tuz ve yogurt ilave edilerek karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzeri düzeltilir. Soguyunca üzeri kırmızı pul biber ve zeytinle süslenerek servis yapılır.

- 1324

- 1325

Humus - 1326

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 su bardagi tahin

1/2 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi sumak

1 3/4 su bardagi nohut

1 tatli kasigi kirmizi biber

1/6 demet maydanoz

2 tatli kasigi tuz

2 yemek kasigi limon suyu

2/3 su bardagi zeytinyagi

3 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu yıkayın, 2 su bardagi su ile bir gün önceden ıslatın, bir su bardagi su daha ekleyip, basınçlı tencerede, iyice yumusayana deyin, yaklaşık 1

saat pisirin, pisirme suyundan çıkarıp, ezerek tel süzgeçten geçirin.

Sarmisagi soyup yıkayın, ezin, 1/2 su bardagi zeytinyagi, tahin, limon suyu, tuz ve 1/2 tatli kasigi kirmizi biberle birlikte nohuta ekleyin, pisirme suyundan 1/2 çay bardagi koyun, karistirin, servis tabagina alın. Maydanozu yıkayın, ayıklayın, yapraklariyla ezmeyi süsleyin, aralarina sumak ve kimyon serpin. Kalan yagi tavada ısıtin, kalan kirmizi biberi ekleyin, bir iki kez karistirin, ocagi kapatın, ezmenin üzerine gezdirin.

İspanakli Terin - 1327

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

350 gr. ispanak

3 ince kiyilmis taze sogan

1 orba kasigi zeytinyagi (15 ml.)

2 dis dvlms sarmisak

5 orba kasigi krem peynir (150 gr.)

6 orba kasigi tuzsuz lor peynir (150 gr.)

3 yumurta

1 su bardagina yakin krema (250 ml.)

3 orba kasigi sivi yag (45 ml.)

Tuz, karabiber

Süslemek için: Salata yapraklari

Domates salatasi

2 orba kasigi yagda kavrulmus ceviz

Tost makinesinde kizartilmis üçgen tost ekmekleri **YAPILIŞ TARIFI**

Dikdörtgen kek kalibini sivi yagla yaglayin ve yagli kagitla kaplayin (Yagli kagidin üzerine de sivi yag sürün). Ispanaklari ince ince kiyin. Zeytinyagini tavada kizdirin. Ince kiyilmis sogan ve sarmisagi 3dk. sote edin.

Ispanaklari ilave edin ve ispanaklar kavrulup sularini çekene kadar karistirarak sote etmeye devam edin. Atesten alin. Kavurdugunuz ispanaklarin suyunu iyice szn. Kavrulmus ispanak, krem peynir, lor peyniri, un, krema, tuz, karabiber ve yumurtalari pütürsüz hale gelene kadar robotun ana haznesinden geçirin. Hazirlamis oldugunuz kaliba karisimi bosaltin ve kalibin üzerini folyo veya yagli kagitla kapatın.

Kalibinizi, içi su dolu daha büyük bir firin kabinin içine koyarak önceden 180 °C isittiginiz firinda 1,5 saat pisirin (Biagi terine sapladiginiz zaman temiz çıkmalıdır). Terini firindan aldıktan sonra su dolu kabin içinde sogumaya birakin. zerinde su biriktiyse szn ve buzdolabında en az 2

saat dinlendirin. Buzdolabından aldıginiz terini dikdörtgen bir tabaga ters çevirerek çıkartin ve dilimleyin. Arzuınıza göre daha önce kizarttiginiz tost ekmekleri, domates salatasi veya yesillikler ve kavrulmus cevizle **Kabak Salatasi - 1328**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. orta boy kabak

250 gr. yogurt

2 dis sarimsak (dövülmüs)

1 tatli kasigi tuz

1 demet dereotu

5-6 siyah zeytin

YAPILIS TARIFI

Kabaklari kaziyip kalın halkalar halinde dograyin. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayin. Hafifçe bastirarak suyunu iyice süzün. Bir kaseye koyup çatalla ezin. Yogurt, sarimsak tuz, ince kiyilmis dereotunu katip iyice karistirin. Zeytinle süsleyin

Karnabahar Salatasi - 1329

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orta boy karnabahar

1 havuç

Siyah veya yesil zeytin

1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz

Tuz

Sosu için:

1 limon suyu

3 çorba kasigi mayonez

Tuz

YAPILIS TARIFI

Karnabahar temizlenip iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünmeden tuzlu kaynar suda haslanır. Yumuşayınca sudan çıkarılarak süzülür. Salata servis tabagina oturtulur. Havuç soyulur ve rendelenir. Karnabahar büyük çiçekler halinde ayrılır ve salata tabaginin ortasına yerleştirilir. Havuçlar çevresine yayılır. Mayonezle limon suyu karıştırılıp biraz tuz katılır ve salatanın üzerine dökülür ve zeytinle süslenir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpistirildikten sonra servis yapılır.

Küçük Patates Toplari - 1330

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. patates

4 kasık siviyağ

1 demet maydanoz

1 kasık nane

tuz, kırmızı toz biber

1 kase yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler yıkanip tencereye konur bol suda haslanır. Haslanmış patatesler sogumadan soyulur. Pure makinesinden geçirilir. İçine siviyağ, ince doğranmış maydanoz, tuz ve kırmızı toz biber ilave edilerek iyice yogurulur. Patates püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elle yuvarlak şekil verilerek servis tabagina konur. Üzerine sarımsaklı yogurt gezdirilir. nane ile süslenerek servis yapılır.

Mamzana - 1331

Mutfak: Meksika

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 patlıcan

4 domates

5-6 sivir biber

1 demet maydanoz

750 gr. yogurt

3 dis sarimsak

2 yemek kasigi margarin

1 ay kasigi kirmizibiber

Tuz

YAPILIS TARIFI

Patlicanlar ucundan baslayarak ocakta çevire çevire közlenir. Kabuklari soyulup incecik kiyilir. Domates, sivri biber ve maydanoz kuk dogranip patlicanlara katilir. Tuz atilir. zerine sarimsakli yogurt dökülüp, kirmizibiberli yag gezdirlir.

Pirinçli Ispanak Kökü - 1332

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo ispanagin kökü (yapraklari baska yemek için kullanilmis) 12 dis sarmisak

1 tatli kasigi pirinç

2 bardak su

2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

Ispanak saplarini köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve baska bir yemekte kullanmak üzere ayirin. Kökleri bira saat suda bekletin. Sudan ikardiktan sonra ince uçlu bir biçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapinin ucunu kesip atin. Sarmisaklari ayiklayin, ortadan ikiye bölün. Pirinci ayiklayin, yikayin. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüs sarmisaklari, pirinç, su ve zeytinyagini küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ates üzerinde, arada bir karistirarak ve suyunu kontrol ederek, pirinçler sisip yumusayincaya kadar, 15-20 dakika pisirin.

Salatalik Ezme - 1333

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kutu krem peynir

1 adet salatalik

2 çorba kasigi mayonez

1 çay kasigi aci biber

tuz

YAPILIS TARIFI

Salatalik rendelenir. Suyu iyice süzülür. Krem peynir salataliga karistirilir.

Acı biber ve dereotu ilave edilir. Ekmek dilimlerine sürülüp servis yapilir.

Taratorlu Deniz Börülcesi - 1334

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram deniz börülcesi

1 çay kasigi kabartma tozu (karbonat)

2 yemek kasigi zeytinyagi

4 dis sarmisak

YAPILIS TARIFI

Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atin, toprakli kalan kisimlarini iyice yıkayin, dallarini ayirin. Bir tencereye soguk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatin. Kaynayan suya deniz börülcelerini atin, diriliklerini kaybetmeyecek sekilde yumusayana kadar (10-15 dakika) pisirin.

Börülceleri delikli kepçe ile sicak iken çıkartin, sogumaya birakin.

Soguduktan sonra herbir büyük sapi alt kismindan tutarak parmaklarinizla ince dallardaki yesil börülceleri bir salata tabaginin içine siyirin, üzerlerine hemen zeytinyagini dökün ve karistirin. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmisaklari az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin,

karistirip önceden yağlanmış deniz börülcelerinin üzerine dökün.

Topik - 1335

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi nohut

3 orta boy sogan

2 yemek kasigi dolmalik fistik

2 yemek kasigi kus üzümü

yarim çay kasigi yenibahar

yarim çay kasigi kimyon

1 çay kasigi tarçin

yarim su bardagi tahin

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda birakin, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün. Nohutlar soguduktan sonra parmaklariinizla ayiklanmaya baslamis olan zar gibi kabuklarini soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soganlari ayiklayin, ince ince çentin, bir saat süre ile haslayin, süzün. Kus üzümünü içinde sicak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayiklayin, süzün.

Haslanmış sogana fistik, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçin, tahin ve zeytinyagini ekleyin, karistirin. Alüminyum mutfak folyosunun ortasina nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir sekil vererek yayin. Pürenin yarisinin üzerine hazirladiginiz içi yayin, nohut püresinin diger yarisini folyonun yardimi ile kaldirip içli kismın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarini düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup servis yapin.

Yogurtlu Patlican Salatasi - 1336

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2-3 adet patlican

1 su bardagi yogurt

1 dis sarimsak

1 kahve fincani zeytinyagi

Tuz

YAPILIS TARIFI

Patlicalari közleyip, kabuklarini soyup, limonlu suya koyunuz. Tahta  zerine incecik kiyiniz. Yogurda d v lm s sarimsagi, tuzu, zeytinyagi koyup, karistiriniz. Yogurtla patlicanlari da karistirip, servis tabagina koyunuz. Süsleyip, servis tabagina aliniz.

Yesil Zeytin Salatasi - 1337

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

200 gr. dolma yesil zeytin

1 adet konserve kirmizi biber tursusu

2 adet salatalik tursusu

2  orba kasigi zeytinyagi

1/2 adet limon

1/2 demet dereotu

2 dis sarmisak

YAPILIS TARIFI

Zeytinleri ince dilimleyin. Kirmizi biber tursusunu kibrit  op  seklinde dograyin. Salatalik tursusunu küçük küp seklinde dograyin. Sos için, bir kasede d v lm s sarmisak, 1/2 adet limon suyu, tuz, karabiber ve kiyilmis dereotunu karistirin. Büyük bir kaseye zeytini, salatalik ve biber tursusunu koyun, sosu üzerine dökün ve karistirin. Yarim saat buzdolabinda beklettikten sonra servis tabagina alin. Üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapin

Yeni Yil Salatasi - 1338

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

10 yaprak yesil marul

1/2 kase rendelenmis kirmizi pancar

2 greyfut

2 avokado

6 kasik siviyağ

2 kasik sirke

1 dis sarimsak

1 çay kasigi hardal

tuz, karabiber

4 portakal

50 gr. toz seker

4 kasik su

YAPILIŞ TARİFİ

Portakalların kabuklari soyulup kabuklar ince ince dilimlenir. 4 kasik su ve toz sekerle iyice pisirilir. Suyu süzdürölüp kurumaya birakilir. Marullar temizlenir. Salata tabagina elle bir kaç parçaya ayirarak konulur.

Rendelenmis kirmizi pancar ilave edilerek karistirilir. Üzerine soyulup dilimlenmis greyfut, avokado ve portakal dilimleri sekilli olarak konulur.

Siviyağ, sirke, ezilmis sarimsak, hardal, tuz, karabiber bir kapta iyice karistirilir. Salatanin üzerine ilave edilerek servis yapilir.

Waldorf Salatasi - 1339

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 su bardagi dolusu küp küp kesilmis ve teflon tavada sote edilmiş tavuk (400 gr.)

1 elma, küp kesilmis

1 su bardagi, yaridan kesilmis ve çekirdekleri ayiklanmis siyah üzüm (75 gr.)

1/2 su bardagi dogranmis kereviz sapi

1/2 su bardagi kuru üzüm (100 gr.)

2 çorba kasigi iri çekilmis ceviz (30 gr.)

4 kivircik salata yapragi

Salata sosu için: 1 su bardagi yogurt (250 gr.)

2 çorba kasigi bal

1/2 çay kasigi zencefil tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir kapta salata sosu malzemelerini iyice karistirin. Hazirladiginiz bu karisima tavuk, kirmizi elma, kuru üzüm, siyah üzüm ve dogranmis kereviz saplarini ekleyin. Kivircik salata yapraklarini 6 ayri tabaga yerlestirin. Hazirlamis oldugunuz salatayi 6 porsiyona bölün ve kasikla salata yapraklarinin üzerine yerlestirin. Cevizleri, salatalarin üzerine serpererek servis yapin.

Tiede Salatasi - 1340

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kivircik salata

1/2 demet frisee salata, yoksa 1/2 demet roka

9 çorba kasigi zeytinyagi (135 ml.)

2 çorba kasigi elma sirkesi (30 ml.)

2 dis dövülmüs sarmisak

1 çorba kasigi hardal

Tuz, karabiber

125 gr. dana jambon

4 tost ekmegi

2 çorba kasigi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalari yikadiktan sonra, kivircik yapraklarini elinizle büyük parçalar halinde koparin. Bulunabilirse friseeleri, yoksa rokalari yapraklar halinde koparip bir salata kâsesine yerlestirin. 6 çorba kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, hardal, tuz ve biberi sos koyulasincaya kadar çirpin. Dana jambonu ince seritler halinde kesin. Geri kalan 3 çorba kasigi zeytinyagini tavada kizdirin ve jambon seritlerini 3 dk. kadar kizartin. Bir kâgit havlunun üzerine alin. Tost ekmeklerini, kenarlarini çikarttikten sonra küp küp kesin ve tavadaki yagda kitirlasincaya kadar kizartin. Kremayi, hazirladiginiz salata sosuna ekleyin, karistirin ve salata yapraklarinin üzerlerine dökün. Sicak dana jambon ve kizarmis küp ekmekleri de salataniin üzerine serpip iyice karistirin. Jambonlar sogumadan hemen servis yapin.

Tahinli Karnabahar Salatasi - 1341

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy karnabahar

yarim su bardagi tahin

2 dis sarmisak

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharin yesil yapraklarini ayiklayin, dip kisrmini hafifçe oyarak çikartin, zedeiemedenden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayirin, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumusayincaya kadar haslayin, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmisaklari ayiklayin, biraz tuz ile

havanda ezin. Ezilmiş sarmisaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyagini katin, iyice karistirin, karnibaharin üzerine dökün. Salatanin üzerine, kirmizi pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karisim koyu oldugu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz.

Sebze Salatasi - 1342

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet kabak

2 adet havuç

1 demet roka

2 adet kirmizi dolmalik biber

100 gr. haslanmis tane misir

Sos icin:

4 çorba kasigi zeytinyagi

1 adet limon 3 sap dereotu 1 çay kasigi hardal

Tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Havuc ve kabaklarin ustlerini kazidiktan sonra ince serit seklinde dograyin.

(Sebzeleri dograrken sekil verecek bicaklar kullanirsaniz salatanizin goruntusu daha hos olur.)

Havuc ve kabagi kaynar tuzlu suda 5 dakika hasladiktan sonra, kaynar sudan cikarip buzlu suya atin. Haslanmis sebzeler, misir ve cekirdekleri cikarildiktan sonra serit seklinde dogranmis kirmizi biberi karistirin. Roka yapraklarini yıkadiktan sonra servis tabagina yerlestirin. Yapraklarin uzerine karistirdiginiz sebzeleri yerlestirin.

Sosu hazirlamak icin, zeytinyagi, limon suyu, ince kiyilmis dereotu, hardal, tuz ve karabiberi karistirin.

Sosu servis yapmadan hemen once sebzelerin uzerine gezdirin **Pirinçli Hindi Salatasi - 1343**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

225 gr. kahverenk pirinç

50 gr. beyaz pirinç

2 kırmızı elma

115 gr. taze üzüm

45 ml. limon veya portakal suyu

150 ml. mayonez

350 gr. haslanmış hindi eti

tuz, karabiber

5 adet marul yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçler kaynar suda haslanır, süzülür. Bir kaptaki haslanmış pirinç, doğranmış elma, üzüm, limon suyu, mayonez, haslanmış küp şeklinde doğranmış hindi eti, tuz ve karabiber koyup karıştırılır. Salata tabağına marullar yerleştirilir. Üzerine hazırlanan salata dökülerek servis yapılır.

Pancarlı Patates Salatası - 1344

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 orta boy patates

3 baş taze soğan

1 demet maydanoz

6 baş pancar

8 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı üzüm sirkesi

1 kasik hardal

yeteri kadar tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda haslanir. Pancarlarda, üzeri kazinip, yıkandıktan sonra tuzlu suda haslanir. Haslanmis patatesler kabuklari soyulduktan sonra pancarlarla birlikte sogumaya birakilir. Diger tarafta taze sogan ve maydanoz ayiklanip bol suda yıkandıktan sonra ince ince dogranir ve karistirilir. Patates ve pancar ince ve yuvarlak dilimler haline dogranir. Sonra bir sıra patates, bir sıra dolma olmak üzere salata kasesine dizilir. Aralarina da sogan, maydanoz karisimi yayilir. Küçük bir kasede zeytinyagi, sirke, tuz, karabiber ve hardal çirpilarak birbirine iyice yedilir. Sonra bu karisim salatanin üzerine gezdirilerek dökülür. Salatayi sirke ile zeytinyagini çekmesi için 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapilir

Nohut Salatasi - 1345

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi nohut

1 çay kasigi tuz

1 dis sarmisak

2 orta boy sogan

2 orta boy domates

2 sivri biber

yarim demet maydanoz

3 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi limon suyu

1 yemek kasigi sirke

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soguk suda birakin. Bir soganin dis kabuklarini soyun, bütün olarak önceden islatilmis ve süzölmüs nohut ile birlikte bir tencereye yerlestirin. Nohutlarin üzerini üç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün, sogani atin. Sogumaya baslamadan üzerine zeytinyagini döküp karistirin. Sarmisagi ayiklayin, çentin. Diger sogani ikiye bölüp yarim ay seklinde dograyin. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çikartin ve küp seklinde dograyin. Biberlerin saplarini çikartin, tohumlarin bosaltin, halka seklinde dograyin. Maydanozu yıkayin, ince ince kiyin.

Salata kabinda yaglanmis nohut, sarmisak, sogan, domates, biber, tuz ve maydanozu karistirin. Üzerlerine limon suyu ve sirkeyi döküp harmanlayin, biraz dinlendirip servis yapin.

Midye Salatasi - 1346

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

20 adet kabuklu midye

1/2 çay bardagi limon suyu

1/2 çay bardagi zeytinyagi

1 adet küçük sogan

1 ay bardagi beyaz sarap veya su

1 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Midyelerin killarini ayiklayip, temizce yıkayiniz. Küçük bir tencereye sarabi veya suyu koyup kaynatiniz. Sarap veya su kaynayınca, midyeleri atip.

Çok kuvvetli ateste 4-5 dakika haslayiniz. Sonra, kevgirle midyeleri çikarip, içlerini servis tabagina koyunuz. Tencerede kalan suyu biraz kaynatarak buharlastiriniz. Bu suyu, midyelerin üzerine dökünüz. Sogani ince halkalara kesip, tuzla ovup, yikanip, midyelerin üzerine koyunuz.

Limon suyu, zeytinyagi, kiyilmis maydanozu serpip, karistiriniz. Limon dilimleriyle süsleyip, serves yapiniz. N o t : I midyeden de yapilir.

Kabuklu olarak yapmak isterseniz, 4-5 dakika kabuklu olarak haslanir, sonra kabuktan midyeleri çikartip, servis tabagina alinir. Diger malzemeler de yanina konularak servis yapilir

Meksika Salatasi - 1347

Mutfak: Meksika

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. siyah fasulye (kuru fasulyede olabilir)

4 adet domates

100 gr. sivri biber

1 tutam maydanoz

1 tutam tuz

350 gr. salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeler aksamdan islatilir. Dagalmayacak sekilde haslandiktan sonra soguk su ile yikanir ve suyu

süzülerek sogumaya bırakılır. Salatalık tursusu, domates ve biberler küçük küçük doğranır. Maydanozlar ince ince kıyıldıktan sonra bütün malzemeler yice karıştırılır. Üzeri maydanozla süslenerek servis yapılır.

Mantarlı Mercimek Salatası - 1348

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yeşil mercimek (150 gr.)

1 küçük Sogan

1 Defne yaprağı

1/2 tatlı kaşığı Kekik

3 Havuç (halka doğranıs)

Mantar (ince kıyılmıs 150 gr.)

2 çorba kaşığı Limon suyu

4 Yeşil salata (kıyılmıs)

2 Domates

1 çorba kaşığı Hardal sosu

Baharatlı hardal sosu için:

2 çorba kaşığı Limon suyu

2 tatlı kaşığı Acı biber sosu

2 diş Sarımsak

1/4 tatlı kaşığı Tuz

Bir tutam Karabiber

2 çorba kaşığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimekleri soguk su ile yıkayıp, içinde 4 su bardagi su bulunan bir tencereye koyun. Sogani defne yapragi ve kekigi ekleyip, tencereyi orta atese oturtarak bir tasim kaynatin. Kaynayınca atesi kisip, mercimekleri iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mercimekleri bir süzgeçte süzerek, soganlari ve defne yapragini alip attiktan sonra, bir salata kasesine aktarin. Havuçlar, kereviz saplari ve taze soganlari ekleyip, iyice karistirin. Mantarlari ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarlarin üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta atese oturtun ve suyu bir tasim kaynatin. Kaynayınca tencerenin kapagini kapatip, atesi kisarak, mantarlari iyice yumusayincaya kadar pisirin.

Tencereyi atesten alip, mantarlari bir süzgeçte süzerek, kasedeki mercimekli karisima karistirin. Sosu hazirlamak için hardal, limon suyu, acibiber sosu, sarmisak, tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirin. Bu sosu salata kasesindeki salatadin üstüne döküp, iyice karistirdikten sonra salatayi 1 saat dinlendirip servis yapin. Kaseyi buzdolabından alip, salatayi genis bir servis tabagina aktarin, çevresini kiyilmis yesil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kiyilmis maydanozu serpererek servis yapin.

Lahana Salatasi - 1349

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yikanip, seritler halinde kesilmis Lahana(500 gr.) 4 çorba kasigi Tatli kirmizibiber

1 çorba kasigi Limon suyu

YAPILIS TARIFI

Bir tencereye 8 su bardagi su koyup, lahana seritlerini ekleyerek, kaynamaya basladiktan sonra lahanalari 2 dk. haslayip, tencereyi atesten alin. Lahanalari süzüp, soguk su altina tutarak dirilttikten sonra, yeniden süzün. Lahana seritlerini bir salata kasesine aktarip, tatli biberler, limon suyu ve yogurt sosu ekleyin.

Enginar Salatasi - 1350

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 ayiklanmis enginar

2 limonun suyu

1/2 demet dereotu

200 gr. ton baligi

2 su bardagi orta boy taze mantar (250 gr.)

1/2 su bardagi orta boy kiyilmis kornison tursu (100 gr.) 8 taze soğan (ince kiyilmis)

5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.)

3 çay kasigi tuz

1 çay kasigi karabiber

1 göbek salata

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari haslayin ve üçgen seklinde kesin. Üzerlerine 1 adet limonun suyunu dökerek bekletin. Mantarlari ve kornisonlari robotta ayri ayri dilimleyin. Mantarlari tuzlu suda haslayin. Ince kiyilmis taze soğan, dereotu, mantar, ton baligi, kornison ve limon suyunda beklettiginiz enginarlari karistirin. Zeytinyagi, tuz, karabiber ve kalan 1 adet limonun suyunu ekleyerek, salata yapraklarinin içinde servis yapin.

Elmali Lahana Salatasi - 1351

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarim kirmizi lahana

1 eksi elma

3 yemek kasigi ceviz

1 yemek kasigi zeytinyagi

1 tatli kasigi üzüm sirkesi

2 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim kirmizi lahanayi bıçakla ince ince dograyin. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kasigi tuz serpin. Parmaklarinizla iyice ovun, tuzunun ve acisinin gitmesi için suda yıkayin. Sikarak süzün ve bir

salata kabina alin.

Eksi elmanın kabuğunu doğrayın. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyağı ve sirkeyi kırmızı lahanaların üzerine ekleyin. İyi karıştırıp servis yapın.

Çökelek Salatası - 1352

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr çökelek

1 demet taze soğan

1 demet maydonoz

1 demet dereotu

kırmızı biber, tuz, zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Maydonoz, dereotu, yeşil soğanı ayıklayıp bol suda yıkayın, ince ince kiyin.

Çökeleği geniş bir kaba alıp ince ince kiyilmiş soğan, maydonoz ve dereotunu ilave edin. İnce karıştırarak bir miktar tuz, kırmızı biber ve zeytinyağını ekleyip tekrar karıştırın. Servis tabağına alarak servis yapın **Börülce Salatası - 1353**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg. taze körpe börülce

1 diş sarımsak

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

1/2 limon

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Börülceleri bol su ile yıkayınız. Uç kısımlarını koparıp kılçıkları varsa bıçakla keserek çıkartınız. Tencereye 1 su bardağı su ve tuz koyup kaynatınız. Börülceleri hafif hararetli ısıda yumuşayana kadar pisirip salata tabağına yerleştiriniz. Dövmüş sarımsak, zeytinyağı limon suyu ve kıyılmış maydanozu iyice çirpip börülcelerin üzerine gezdiriniz.

Salcalı Bamya - 1354

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg. bamya

1 soğan

3 Limon

150 gr. kuzu kusbasi et

1 domates, 1 yemek kaşığı domates salçası

2 su bardağı kemik suyu

50 gr. tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bamya ve limonun yarısını bütün olarak az suyla haslayıp, süzün. Soğanı ince kiyin, tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Eti ekleyip 5 dakika kadar kavurun, salçayı ilave ettikten sonra 3 dakika kadar kavurup kemik suyunu ilave edin. Bamyayı ete ekleyin, üzerine yarım limon sıkın.

Domatesi küp doğrayın, tencereye ilave ettikten 5 dakika sonra ocakı kapatın, tuzlayıp, servis yapın.

Afiyet olsun...

Besamelli Karnabahar - 1355

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet karnabahar

1 litre süt

100 gr. kasar peyniri

150 gr. margarin

3 orba kasigi un

YAPILIŞ TARIFI

Karnabaharlar temizlendikten, yikandıktan sonra tuzlu suda haslanir.

Margarin bir tencere içerisinde eritilir, un ilave edilir, hafif sari oluncaya kadar kavrulur. Bir litre süt yavas yavas ilave edilir ve karistirilir.

Koyulasınca atesten indirilir. Borcam yaglanır, borcamin içine suyu szlms karnabaharlar konulur. zerine hazirlanan salça dökülür ve rendelenmis 100 gr. kasar peyniri serpilir. 50 gr. erimis margarin üzerine gezdirilerek dökülür. zeri kızarincaya kadar firında pisirilir **Biber Eksilemesi - 1356**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg arliston biber

1 kg domates

1 yemek kasigi salça

1 yemek kasigi un

4 dis sarmisak

1/2 adet limonun suyu

1/2 bardagi zeytinyagi

YAPILIŞ TARIFI

arliston biberleri yıkayıp kurulayın. Sap kısmını koparmadan hafifçe keserek açın. Uç kısımlarına dogru çekerek içindeki tohumları çıkarın.

Kızdırdığınız sivi yağda kızartın. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük küp seklinde dograyın. Sarmisakları ince ince kiyin. Diğer tarafta zeytinyağını hafifçe kızdırın.

Dogradiginiz sarmisaklari zeytinyaginda hafifçe kavurun. 1 yemek kasigi un katin. Un pembelesince domatesleri ekleyin., karistirarak pisirin. Domates suyunu çekince içine ½

su bardagi sicak su katin. Koyu bir kivama gelince tuz ve limon suyu ile tatlandirip atesten alin. Soguyan biberlerin kabuklarini soyup servis tabagina dizin. Sosu biberlerin üzerine döküp servis yapin.

Brüksel Lahanası - 1357

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. Brüksel lahanası

Ceviz büyüklüğü kadar tereyagi veya siviyyag

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Lahananın köklerini hafifçe kesiniz. Dis yapraklarini soyunuz. Tuzlu suda haslayiniz. Soguk su ilave ederek süzünüz. Tavada ceviz kadar yag ile tavayi sallayarak ates üstünde sote edilir. tuzu ilave edilip servis yapilir.

Ege Usulü Patlıcan - 1358

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet bostan patlicani

150 gr tulum peyniri

4 yemek kasigi zeytinyagi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bostan patlicanini yıkayıp kuruladıktan sonra firinda közleyin. Firindan çıkarır çıkarmaz uzunlamasına ortadan ikiye yarıp, tuzla tatlandırın. Tulum peynirini çatalla iyice ezin. Peyniri sıcak

patlicanlarin içine doldurun.

Üzerlerine zeytinyagini gezdirip, bekletmeden servis yapin.

Erikli Bulgurlu Pazi Sarmasi - 1359

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 demet pazi

2 su bardagi bulgur

1 adet sogan

1 dis sarimsak

1 yemek kasigi salça

1 su bardagi zeytinyagi

nar eksisi veya limon

10 – 15 adet yesil erik

1/2 kg Yogurt

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilarin yapraklarini kaynar suya çok az batirin sonra soguk suya alin.

Biraz beklettikten sonra sudan çikartin. Diger tarafta bulguru çok az su ile islatin. Kuru sogani küp seklinde dograyin. Sarimsak, 1 kasik biber salçasi, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile birlikte yogurun. Sonra pazilari sararak tencereye dizin ve erikleri koyun. Nar eksisi veya limonu ekleyerek üzerini geçecek kadar sicak su ilave edip 20 dakika pisirin. Üzerine yogurt dökerek servis yapin.

Firinda Domates - 1360

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 büyük domates

125 gr. taze mozzarella peyniri

2 çorba kasigi taze feslegen

175 gr. yumusak yagli ezilmis veya rendelenmis beyaz peynir Tuz, karabiber

6 tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Düz durabilmeleri için domateslerin altından ince bir parça kesin. Küçük bir bıçak veya çay kasigi yardimiyla domateslerin içini çıkartin. Çikardiginiz içleri süzgeçten geçirin ve sularini süzün. Süzdüğünüz domates suyunu bir kenara ayirin. Tost ekmeklerini yuvarlak veya sekilli bir kalip kullanarak daireler seklinde kesin (islemi bir bıçak yardimiyla da yapabilirsiniz).

Sekillendirdiginiz tost ekmeklerini tost makinesinde kızartin ve sivi yagla yağladiginiz tepsiye dizin. Mozzarella peynirini robotta rendeleyin. Kenara ayirdiginiz domates suyunun 100 ml`sini feslegen, beyaz peynir ve rendelenmis mozzarella peyniriyle karistirin. Tuz ve biber ilave edin ve domatesleri bu karisimla doldurun. İçi doldurulmus domatesleri tepsiye dizdiginiz tost ekmeklerinin üzerine yerlestirin ve önceden 180 °C`de isittiginiz firinda 20 dk. kadar pisirin. Peynir karisimi hafifçe pembelesip erimeli ve domatesler de çok yumusak olmayacak sekilde pismelidir.

Firindan aldiginiz domateslerin üzerlerine sirke döküp salata yapraklariyla servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Firinda Kabakli Omlet - 1361

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet kabak

100 gr. kiyma

1 çorba kasigi tereyagi

2-3 çorba kasigi su

1/2 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1/2 demet dereotu

1 orba kasigi sivi yag

8 adet yumurta

YAPILIŞ TARIFI

Kabaklari yıkayıp, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi tereyagi alın.

Kiyma ve rendelenmis kabaklari da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasigi su ilave edip, kisik ateste suyunu çekene kadar bekletin. Ince kiyilmis dereotu, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip, tavayi ocaktan alın.

Yumurtalari bir tutam tuz ilavesi ile çirpin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi sivi yagi koyun. Bir kepçeyle çirpilmis yumurtadan alıp, teflon tavada arkali nlü pisirin. Yumurtali karisim bitene kadar bu islemi tekrar edin. Önceden hazırladiginiz harci omletlerin içine doldurun. Hafif yaglanmis tepsiye dizin.

Üzerlerine rendelenmis kasar peynirini serpin. Önceden isitilmis 200

dereceli firinda kasarlar eriyene kadar pisirin. Firindan ikarin. Sicak servis yapin

Firinda Pastirmali Ispanak - 1362

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. donmus veya 1/2 kg. taze ispanak

1 soğan

1 avuç dolmalik fistic (am fisticigi)

2 yumurta

1 bardak ince dogranmis mantar

1 bardak rende kasar

10 ince dilim pastirma

1 kasik yag

YAPILIŞ TARIFI

Tencerede soğan ve fistic kavrulur, parcalanmis ispanak eklenerek agzi kapatilir. Arada bir

karistirmek suretiyle ispanakların hacim kaybetmeleri ve renk degistirmeleri beklenir. Sonra mantarlar konur ve bir iki çevrildikten sonra atesten alınir. Karisim tuz, biber konduktan sonra bir fırın kabına dökülür. Üzerine pastırma dilimleri yayılır. Yumurtalar çirpilip üzerine dökülür, en üste de peynir serpilir. Isitilmiş fırında (200 derece) üzeri kızarıncaya dek piser. NOT: Pastırmalı pırasa için pastırma bulunmadığında çemen tohumu veya bitkisi (Fenugreek) baharat olarak kullanilip pastırma kokusu elde edilebilir.

Havuç Köftesi - 1363

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. havuç

3 yemek kasigi un

2 yemek kasigi margarin

1 adet yumurta

1 yemek kasigi kiyilmiş dereotu

1 yemek kasigi kiyilmiş maydanoz

1 çay kasigi kimyon

Tuz- karabiber.

Kızartmak için:

1 su bardagi siviyağ

1 kahve fincani un

Üstü için:

1 bardak yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları yıkadıktan sonra çelik tencerede az suyla atese koyun.

Yumusayınca süzgeçe bosaltın. Kabuklarını temizleyip ezerek püre haline getirin. Küçük bir tencerede yağı eritip unu katin. Kisik ateste karistirarak sararmadan kavurun, atesten indirin ve

sogumaya yakin havuç püresi, maydanoz, dereotu, kimyon,karabiber, tuz ve 1 yumurta katip yogurarak bir hamur yapin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayirin. Un serpilmiş yerde, uzun ya da yuvarlak biçimde sekillendirin. Kizgin yaga atarak kızartin ve kevgirle çıkartip kagit peçete üzerine koyun. Servis tabagina yerlestirin ve sarimsakli yogurtla servis yapin

Havuç Sotesi - 1364

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet orta büyüklükte havuç

1 tatli kasigi tereyagi veya siviyağ

1 kahve kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari haslayiniz. Soguk sudan geçirip, dört parçaya ayirip, ortasindaki sari kisimlari biraz kesip, istediginiz büyüklükte verev parçalara dograyaniz. Etin yanina koyacaginiz zaman tereyagi ile sote yaparken tuzu, sekeri, biberi koyunuz

Kara Lahana Diplesi - 1365

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bag kara lahana

2 sogan

2 kasik tereyağ

1 su bardagi pirinç

2 su bardagi kaynar su

YAPILIŞ TARİFİ

Kara lahanalar temizlenip ince ince dogranir. Bol suda haslanip süzülür. Bir tencerede yağ ve ince dogranmiş sogan kavrulur. Üzerine kara lahanalar konur 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir.

Yikanmis pirinçler ve su ilave edilir. Tuz , karabiber konup suyunu çekinceye kadar pisirilir. Sicak servis yapilir

Karnabahar Ograten - 1366

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy karnabahar

1 kavanoz garnitür

200 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti

3 çorba kasigi margarin ya da tereyagi

3 çorba kasigi un

1,5 su bardagi süt

1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharlari çiçek çiçek ayirarak az tuzlu suda haslayin. Tavuk etlerini de haslayin. Margarin ya da tereyagini bir kapta eritin. Unu azar azar ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. Sütü de azar azar ilave edin.

Koyulasincaya kadar pisirin. Biraz soguyunca yumurtalari kirin ve iyice karistirin. İçine tuz ve 1/2 su bardagi kasar peyniri rendesini ilave edin ve karistirin. Firin kabina besamel sosun birazini dökün. Üzerine karnabaharlari dizin. 1 kavanoz garnitür ve tavuk etlerini de ilave edin.

Kalan besamel sosu tamamen üzerini kapatacak sekilde yayin. Kalan 1 su bardagi kasar peyniri rendesini üzerine serpistirin. Daha önceden orta hararete isitmis oldugunuz firinda üzeri kizarincaya kadar pisirin.

Yemeginizi servise hazirdir.

Kremali Patatesli Pazi - 1367

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 kilo pazi

3 adet iri patates

1 adet dolmalik kirmizi biber

2 çorba kasigi Tereyagi

2 dis sarmisak

1.5 su bardagi sicak su

1 su bardagi Sivi Krem Santi - Süt Kremasi

Yarim limonun suyu

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari yıkayıp, ayıklayın. Saplarını yapraklarından ayırın ve 2- 3

cm’lik parçalar halinde doğrayın. Patatesleri soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölün ve tuzlu suyun içinde bekletin. Dolmalik kirmizi biberi küçük parçalar halinde doğrayın. Tereyagini bir tencerede eritin ve süzölmüs patatesleri yağda 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra pazi saplarını, kirmizi biberi ve doğranmış sarmisagi ilave ederek, kavurmaya devam edin. Üzerine 1.5 su bardagi sicak su ekleyin. Tencerenin ağı kapalı olarak 15 dakika pisin. Ayırmış olduğunuz pazi yapraklarını ince ince kiyin ve tencereye ilave ederek 10 dakika daha pisin. İndirmeye yakın Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni ekleyin. Limonun suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kasigi toz sekerle lezzetlendirip 1 dakika daha ateste tutun. Sicak veya ilik servis yapın

Kurutulmuş Sebze Dolması - 1368

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. kusbasi kuzu eti

1 demet maydanoz

1-2 adet soğan

2 su bardağı pirinç

2 tatlı kaşığı kimyon

Tuz, karabiber

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

100 gr. margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

Kurutulmuş patlıcan, biber, domates, kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmuş patlıcan, biber ve domatesleri kaynar suda 5 dakika bekletin.

Sudan çıkarıp süzün. İç için verilen tüm malzemeyi, soğan ve maydanozu kıyarak karıştırıp, süzdüğünüz patlıcan, biber ve domateslerin içine doldurun. Dolmaları bir tencereye dizip üzerini örtecek kadar sıcak su ve yağları ilave ederek, etler yumuşayana kadar 1 saat 20 dakika pişirin.

Lalezar - 1369

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı Rende Peyniri

1 tatlı kaşığı Tereyağı

1 kg. patates

1 adet soğan

1 çorba kaşığı sirke

1 demet maydanoz

2 adet dolmalık kırmızı biber

1 orba kasigi sirke

Yarim limonun suyu

YAPILIS TARIFI

Patatesleri haslayin ve kabuklarini soyun. Püre haline getirin. Küçük küçük dogradiginiz sogani ig olarak patates püresine ekleyin. Kasar rendesi, tereyagi, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ilave edip iyice karistirin.

Hazirladiginiz karisimdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparip elinizde yuvarlayin. Üzerlerini bastirarak ukurlastirin. Maydanozu ince ince kiyin ve hazirladiginiz patates toplarini maydanoza bulayin. Tohum ve sap kisimlarini temizlediginiz kirmizi biberleri küçük kareler seklinde kesin ve patates toplarinin ukurlarina doldurun. Lalezarlar servise hazir.

Mercimek Soslu Spagetti - 1370

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket spagetti makarna

1 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi Sivi Margarin

Tuz

Sosu için:

3 yemek kasigi margarin

1 su bardagi yesil mercimek

1 adet kuru sogan

3 dis sarmisak

1 adet havuç

4 adet taze sogan

1 ay kasigi köri

YAPILIS TARIFI

Derin bir tencerede bol su kaynatip, kaynayan suyun içine zeytinyag, tuz ve makarnayi koyup 8 dk. haslayiniz. Haslanan makarnayi süzüp, 2 yemek kasigi sivi margarin ile yağlayiniz. Yağlanmış makarnayi sıcakta tutunuz.

Yesil mercikleri ayıklayip, bir gece önceden ıslatiniz. Islattigin suyla haslayiniz, kaynarken sertlesmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz. Kuru sogani piyazlık olarak dograyiniz, taze sogan ve sarmisaklari kiyiniz.

Havucun kabugunu kaziyip, tavla zari büyüklüğünde dograyiniz. Yayvan bir tencerede margarini eritip, kızdiriniz, içine dogranmis kurusogani ve sarmisaklari koyup, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine havuçlari ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çikincaya kadar pisiriniz. En son olarak içine kiyilmis taze soganlari, haslanmış yesil mercimeyi, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz.

Hazırladiginiz sosu sıcak makarnaya karistirip, servis ediniz.

Nohutlu Brokoli - 1371

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram arpacik sogan

1 kg. brokoli

1 su bardagi haslanmış nohut

4 yemek kasigi sivi Margarin

4 adet taze sogan

2 dis sarimsak

Yarım demet dereotu

2 su bardagi et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Brokolilerin uzun saplarini biraz kesip, çiçekleri ayiriniz. Arpacik soganlari kabuklarini soyup, bütün olarak birakiniz. Sarimsaklari kabuklarini soyup, ince ince dograyiniz. Taze soganlari ayıklayip, kiyiniz. Dereotunu ayıklayip, yikadiktan sonra ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede sivi margarini kızdirip, içine arpacik soganlari ve sarimsaklari ekleyip, arpacik soganlar pembelesinceye

kadar kavurunuz. Daha sonra içine haslanmış nohutu, kiyilmiş taze soğanları ve tuz - karabiberi ekleyip, kavurunuz. En son brokolileri ve et suyunu ekleyip, bir tasım kaynatınız. Servis tabagina alıp, üzerini kiyilmiş dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis ediniz.

Nohutlu Pirasa - 1372

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 piliç gögsü (kemiksiz)

1 adet soğan

250 gram ispanak

1 adet havuç

1 çorba kasigi tereyagi

3-4 çorba kasigi galeta unu

1 yumurta

1 su bardagi sivi yag

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak aksamdan islatilmis nohutlari basınçli bir tencerede haslayarak, bekletin. Tavaya 2-3 kasik sivi yag aktararak kiymayi renk degistirene dek kavurun. Ayri bir tavada sivi yagi ve tereyagini kızdırarak için yuvarlak dilimlenmis pirasalari yari yariya yumusayana dek pisirin.

Tencerenin içine kiymayi aktarip, yayın. Üzerine haslanmış nohutlari ekleyin. Dometesleri yuvarlak dilimleyip, nohutların üzerine dizin. 1 su bardagi sıcak tuzlu suyu tencereye aktarin ve kisik ateste ve kapakli olarak (karistirmedan) pisirin. Tencereyi düz servis tabagina ters çevirerek, servis yapin.

Pancar Sote - 1373

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet pancar

4 adet taze soğan

4 adet domates

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı zencefil

1 çorba kaşığı nar ekşisi

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancarı soyup, halka şeklinde doğrayın. Sarımsağı dövün. Taze soğanları ve domatesleri iri doğrayın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın, pancarı, taze soğanı ve sarımsağı ilave edin. 3 dakika sote edin. Domates, zencefil, nar ekşisi, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika daha pisirin.

Patlıcan Musakka - 1374

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet orta boy patlıcan

375 ml. (1 1/2 su bardağı) zeytinyağı

45 gr. (3 çorba k.) margarin

300 gr. kuzu kıyması

100 gr. (bir büyük boy) soğan

400 gr. (2 adet) domates

200 gr. konkase domates

4 adet dolmalık biber (sap ve çekirdekleri ayıkladıktan sonra ikiye kesilmiş)

1/2 çay kaşığı tuz

karabiber

375 ml. (1 1/2 su bardagi) et suyu ya da su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce firini 175 °C` ye getirip , isitin. Patlicanların kabuklarını soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak halkalar biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip , yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp , kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlicanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın .Kagıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pisireceğiniz fırın tepsisine kızarttığını patlicanların yarısını dizin. Bir tencerede Sanayi eritin. Yağ kızınca soğanı arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyip, birkaç dakika kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun.

Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir tasım kaynatın. Ateşi kısın. Ağır ateste harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlicanların üzerine hazırladığımız kıymalı harcı koyunuz. Üzerine kalan kızarmış patlicanlar ile halka doğranmış domates ve biberi yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürüp, musakkayı 25 -30 dakika pisirin. Patlican musakkasını önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarip, sıcak olarak servis yapın.

Patlicanlı Spagetti - 1375

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 çorba kasığı zeytinyağı (60 ml.)

5 diş sarımsak (ince kıyılmış)

3 adet orta boy domates, soyulmuş ve doğranmış (600 gr.) 1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)

3/4 su bardağı galeta unu (90 gr.)

1 paket spagetti (500 gr.)

600 gr. kıyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak 1/2 cm.

kalınlığında dilimlenmiş (600 gr.)

1 çay kasığı kırmızı pul biber

1 çay kasığı karabiber

1 ay kasigi toz kirmizibiber

2 orba kasigi domates salçasi

Kizartma yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagini tavada kizdirip, ince kiyilmis sarmisagi 2 dk. sote edin.

Tavaya domates, kiyma ve kirmizibiberleri ilave edin. Domatesler ve kiyma pisip suyunu çekene kadar agir ateste arada bir karistirarak 20-25

dk. pisirin. Fritözü 170 °C`de isitip, 1/2 cm. kalinliginda çapraz olarak kestiginiz patlican dilimlerini kizartin. Fritözden ikarttiginiz kizarmis patlican dilimlerini bir kâgit havlunun üzerine alarak fazla yaglarini emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasigi tereyagi ile yaglayin ve her tarafina galeta unu serpin. Patlicanlari kalibin altina ve yanlarina birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek sekilde dizin. Artan patlicanlari saklayin. Spagettiye tuzlu kaynar suda, diri kalacak sekilde 5 dk. haslayin.

Süzdükten sonra domatesli kiyma sosu ve artan patlicanlarinizla karistirip kizarmis patlicanlari serdiginiz kek kalibina bosaltin. Spagettileri hafifçe bastirarak kaliba iyice yerlesmelerini saglayin. Önceden 175 °C`de isittiginiz firinda, makarnalarin üstü hafifçe pembelesip kizarana kadar 20-25 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabaga ters çevirip hemen servis yapin.

Peynirli Domates Dolmasi - 1376

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet orta boy domates

100 gr. beyaz peynir

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

2 adet yumurta

2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesler ortadan ikiye bölünüp içleri ikartilir. Ters olarak süzgeçte süzölmeye birakilir. Yaglanmis tepsiye domatesleri siralayip içine tuz ve tozseker serpilir. Baska bir kapta yumurtalar irpilir.

Beyazpeynir,maydanoz ve kasar peynirinin bir kısmi katilip karistiriliir. Bu karisim domateslerin içine doldurulur. Üzerlerine kalan kasar peyniri serpilir, fırında pisirilir

Peynirli Firin Sebze - 1377

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. ispanak

750 gr. patates

2 demet maydanoz

60 gr. margarin

4 yumurta

50 ml. krema

300 gr. bezelye (donmus)

100 gr. rende peynir

Tuz, karabiber, muskat (küçük hindistancevizi rendesi) **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi yıkayın, bir tencerede kendi suyu ile 1-2 dk. sönene kadar pisirin ve süzgece alın. Patatesleri kabugu ile haslayın, sıcakken soyup rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Maydanozu ayıklayıp yıkayın. Iyice suyunu siktiginiz ispanaklarla birlikte bıçakla kıyın. Firini 175 C isitin. 1,5 lt.

hacimli bir firin kabini 20 gr. yağ ile yağlayın. Yumurta ile kremayı çirpma teli ile çirpin. Patates, ispanak, maydanoz ve bezelyeleri, peynirin 3/4'ü

ve yumurtalı krema ile karıştırın. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp firin kabına yayın. Kalan peyniri üzerine serpin. Yağın kalanını fındık büyüklüğünde parçalar halinde üstüne koyun. Fistikleri da en üste yerleştirin. 30 dk. firinlayıp sıcak sıcak servis yapın.

Peynirli Sebze Paketi - 1378

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy havuç

1 adet orta boy kabak

4 adet taze soğan

100 gr. taze fasulye

100 gr. taze bezelye

2 dis sarmisak

3 orba kasigi rendelenmis kasar peynir

Tuz, karabiber

3/4 çay bardagi siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve havucun kabuklarını soyup, küp doğrayın. Fasulyeleri ayıklayıp üçe kesin. Önce havuçları, 5 dakika sonra kabakları ve fasulyeleri yumuşayana dek (aynı tencerede) haşlayın. Haşlanan sebzeleri delikli kepçe ile tencereden alın. Bir kaba aktarın. İnce doğranmış taze soğanı sivi yağda hafifçe sarartın. Bu arada küçük doğranmış sarmisakları da ekleyip, harmanlayın. Kare kesilmiş alüminyum folyoları yağlayın. Sebzeli harcı folyolara paylaştırın. Sebzelerin üstüne rendelenmiş kasar serpin. Ve folyoları paket haline getirin. Küçük bir tepsiye paketleri dizin. 230 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Kontrol ettikten sonra fırından çıkartıp, servis yapın.

Sogan Sarmasi - 1379

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet iri soğan

1 su bardağı et suyu

3 orba kasigi margarin

İçi İçin:

300 gr. kıyma

2 orba kasigi tereyağı

2 orba kasigi un

1 adet yumurta

1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlarin kabuklarini soyun, az tuzlu suda 7-8 dakika haslayin. Soganlari tencereden çıkarin, iyice süzerek sogumaya birakin. Soganin katlarini yırtmadan tek tek ayirin. Kiymeyi yag ve unla birlikte yogurun. Yumurtayi çirpin, sütü ekleyip karistirin. Sütlü yumurtayi azar azar kiymaya ilave edin. Soganlarin içi doldurulamayacak kadar küçük yapraklarini da ezerek karisima ekleyin. Sogan yapraklarinin içine hazirladiginiz içten koyup, dikkatlice sarin. Birlesim yerleri alta gelecek sekilde veya kürdanla tutturarak isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. 200 derecelik firinda yaklasik 30 dakika pisirerek yaninda haslanmis patatesle servis yapin.

Armut Kpg - 1380

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta

1 limon

1 portakal

3 armut

2 su bardagi süt

1/2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta yumurta sarilarini ipma aletiyle köpürene kadar çirpin.

Buna elenmis unu katin ve karistirmaya devam ederek soguk sütü ilave edin. Limon ya da portakalin kabugunu katin. Kremayi kisik atese koyun ve karistirarak kaynatin. Birkaç dakika pisirip atesten alin ve sogumaya birakin. Arada bir karistirmayi ihmal etmemeyin. Armutlari soyup ince dilimlere dograyin ve limon suyuyla iyice yumusayincaya kadar pisirin.

Armutlari mikserden geçirip püre kivamina getirin. Bu karisimi, hazirladiginiz kremaya karistirin. Elde edilen karisimi 4 kaseye esit paylastirin. Ince dilimlenmis portakal kabuklariyla süsleyip servis

yapabilirsiniz.

Badem Sekeri - 1381

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi tuzsuz badem

1 su bardagi pudra sekeri

1 yumurta aki

YAPILIŞ TARİFİ

Bademleri robotta iyice öğütün. Üzerine pudra sekerini ekleyip karistirin.

Yumurta akini ilave edin ve iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alip avucunuzun içinde bastirarak inceltin. Yagli kagit serilmis firin tepsisine siralayin. 75 derecede isitilmis firinda 1 saat pisirin. Ayari 100

dereceye yükseltip 1 saat daha pisirmeye devam edin ve firindan çıkartin.

Burma Tatli - 1382

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 yumurta

1 çay bardagi zeytinyagi

2 çay bardagi süt

1 ceviz büyüklüğünde tereyagi (erimis)

1/2 çay kasigi tuz

alabildigi kadar un

açmak için nisasta

3 kase dövülmüs fındık

1/2 kg. tereyagi

Serbeti için:

1 kg. seker

1.5 kg. su

1/2 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Malzeme karistirilir, yumusak bir hamur yapilir (kulak memesi yumusakliginda) 18 parçaya ayrilir. Her hamur nisasta ile açilir. İkiye katlanir. Üzerine fındık serpilir. Oklavaya sarilarak büzülür, kesilerek tepsiye yerlestirilir. Üzerine kizdirilimis tereyagi dökülür. orta hararetli firinda pisirilir. Sicakligi azalinca üzerine ilik bal dökülür.

Burma Tel Kadayif - 1383

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. kadayif

500 gr. tereyag

250 gr ceviz veya yesil fistik

Surubu: 750 gr. toz seker

2 su bardagi su

1/2 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayifin bir kismini ayirip uzunlamasına yayın. İçindeki hamursu kısmi temizleyin. Kadayifin ortasına 2 kahve fincani ceviz veya yesil fistigi uzunlamasına yerlestirin. Kadayifin bir ucunu cevizlerin üstüne kapatip devamlı çevirerek ince uzun boru biçimine getirin. Ortadan itibaren çevirerek daire biçiminde sarip tepsinin ortasına yerlestirin. Kalan kadayifi da ayni sekilde sarip tepsiye yerlestirin. Yagi yakmadan kizdirin ve kadayifin üstüne gezdirin. Firinda kizarana kadar pisirin. Alt üst yaparak diger yüzünüde kizartin. Surubunu ilikken üzerine gezdirin Soguduktan sonra

servis yapin.

Çikolata Incir Ceviz Dilimleri - 1384

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 fincan un

3/4 fincan seker

10 yemek kasigi tereyagi veya margarin

250 gr. incir, dilimlenmis

3/4 fincan ceviz parçaciklari

2/3 fincan çikolata parçaciklari

3 büyük yumurta

3/4 fincan misir surubu

1 çay kasigi vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Firini yaklasik 200 0C ye ayarlayiniz. Orta büyüklükte bir kasede unu ve sekerin $\frac{1}{4}$ ünü karistiriniz. Karisima küçük parçalara bölünmüş tereyagi veya margarini ilave ediniz. Blender veya iki bıçak yardimi ile iyice karistiriniz. Hafif yaglanmis firin tepsisine bu karisimi bastirarak yayiniz.

Hamuru 15 dak. Veya kenarlari kizarincaya kadar firinda pisiriniz. Kizaran hamuru firindan alarak üzerine dilimlenmis incirleri, ceviz ve çikolata parçaciklarini serpistirin. Yumurta, kalan seker, misir surubu ve vanilyayi iyice karistiriniz. Bu sivi karisimi firindan çıkardiginiz hamurun üzerine dökünüz. Tepsiyi tekrar firina sürerek 20-30 dak. pisiriniz. Soguduktan sonra dilimlere bölerek servis yapiniz.

Çikolatali Mus - 1385

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi krem santi (hazir toz krem santi paketinden hazirlanmis) 2 yumurta aki

3 orba kasigi tereyagi (oda sicakliginda) (45 gr.) 200 gr. beyaz çikolata (eritilmis)

2 ay kasigi gülsuyu

120 gr. bitter çikolata (eritilmis)

YAPILIŞ TARIFI

Hazir kutu toz krem santiyi (75 gr.) kutu üzerindeki tarife göre, koyulasincaya kadar el mikseriyle çirpin (ok sertlesmemesine dikkat edin). Yumurta aklarini, iyice sertlesip karlasana kadar çirpin. Büyük bir kâsede eritilmis beyaz çikolata ile oda sicakligindaki tereyagini, el mikseri kullanarak, krema haline gelinceye ve soguyuncaya kadar çirpin.

Soguttugunuz karisima sirasiyla hazirladiginiz kremayi, glsuyunu ve sertlesip karlasmis yumurta aklarini yedirin. Musunuzu 6 ayri servis kabina kasikla bosaltin ve buzdolabinda sogutun. Soguyan muslari üzerine, eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak servis yapin **ilekli Parseller - 1386**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur için:

10 ay bardagi un

250 gr. margarin

2 yumurta sarisi

1 tutam tuz

12.5 orba kasigi toz seker

Kremasi için:

2.5 bardak süt

1 paket vanilyali puding

5 corba kasigi toz seker üzeri için: 1.5 kilo ilek 1 bardak file badem

YAPILIŞ TARIFI

Firini 180 derece isitin. Unu, sekeri, margarini, yumurta sarilarini ve tuzu yogurun. Koyu kivama gelince elinizle yogurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagida sarin. 1 saat buzdolabinda bekletin.

Firin tepsisini yaglayin. Hamuru açin ve yerlestirin. Firinin orta kisminde 20 dakika pisirin. Sogumasi için bekletin. Kremasi için 5 çorba kasigi sütü, sekeri ve puding tozunu karistirin. Kalan sütü tencerede kaynatip puding malzemelerini ekleyip karistirin. Hemen ocaktan alin ve iyice sogutun.

Kremayi tepside pismis hamurun üzerine yayin. Çilekleri de kremanın üzerine dizin. File badem ile süsleyin.

Dolandirma - 1387

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5.5 su bardagi un

2 adet yumurta

1 çay kasi karbonat

2 çorba kasigi yogurt

1 tutam tuz

2.5 su bardagi ceviz içi

4 su bardagi nisasta

4 su bardagi toz seker

4 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kabin içine unu eleyin. Ortasini havuz gibi açip 2 yumurta, bir tutam tuz, 2 çorba kasigi yogurt ve karbonat ekleyip karistirin. Ilık su ilave edip kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlayin. Üzerine nemli bez örterek 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopararak bezeler yapin. Nisasta serpererek sigara kagidi inceliginde yufkalar açin.

Yufkayı ikiye katlayip ön kismina oklavayı yerlestirin. Oklavanın önüne kiyilmis ceviz, eritilmis tereyagi gezdirip oklavaya sarin. Elinizle bükerek oklavadan çikarin. 3 cm genisliginde parçalar kesip yaglanmis tepsiye yan yana dizin. 1 su bardagi eritilmis tereyagini üzerine gezdirin. Orta

hararetli firinda pembelesinceye kadar kizartin. Firindan çıkararak sogutun. Bu arada surubu hazirlamak üzere su ve sekeri kaynatin. Atesten almadan önce çeyrek limon suyu ilave edin. Ilıklasinca sogumus olan tepsinin üzerine gezdirek dökün. Tatlı, surubu tamamen çekinceye kadar bekletin. zerine ceviz içi ve ince dvlms fistik serptikten sonra dilimleyerek

Elmalı Baklava - 1388

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr. Un

200 gr. Nisasta

300 gr. Tereyagi

1 tatlı kasıgi Tarçin

1 tatlı kasıgi Yesil fistik (ekilmis)

1 adet Yumurta

1 su bardağı Süt

1 adet Limon

2 adet Elma

Surubu:

1 kg. Su

1 kg. Seker

1/2 Limon (birlikte kaynatilir)

YAPILIŞ TARIFI

Un mermere elenip, ortasi havuz gibi ailip, içine tuz, yumurta, süt ile yogrularak 30 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur iyice yogurulup yuvarlak seklinde 6 parçaya bölünür ve tekrar 30 dk. dinlenmeye birakilir. Daha sonra nisasta ile incecik açilir. Önceden yağlanmış tepsiye yufkaların yarisi dsenir. Rendelenmiş elmalar, suyu sikılarak yufkaların üzerine yayilir ve üzerine tarçin serpilir. Kalan yufkalar da üzerine dsenerek baklava seklinde kesilir. Eritilmiş tereyagi üzerine dökülüp orta ateste firinda 45

dk. pisirilir. Firindan çıktıktan sonra yagi szdrlp hazırlanan surubu sıcak sekilde üzerine dökülüp, soguyunca servis edilir.

Firinda Taze Incir - 1389

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 taze siyah incir

3 yemek kasigi pudra sekeri

1 yemek kasigi portakal suyu

55 gr. ceviz (ikiye bölünmüs)

1 yemek kasigi bal

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 0C ‘de isitiniz. Derin yanmaz bir kabin dibini yaglayarak, incirleri bu kabin içinde yan yana diziniz. 2 yemek kasigi pudra sekeri ve portakal suyunu incirlerin üzerine dökünüz. 20 dak. firinda pisiriniz.

Pisirirken kaptaki suyu zaman zaman incirlerin üzerine kasikla dökünüz.

Cevizleri ekleyin ve kalan pudra sekerini üzerine serpistirin. Firinin isisini 150 0C ye dsrnz ve 10 dak. daha pisiriniz. Incir ve cevizleri firindan alarak servis tabagina yayiniz. Bal ve portakal iegi suyunu, firinda pismekte olan sosa ekleyiniz ve düsük isida bir süre isitiniz. Elde etmis oldugunuz bu surubu incir ve cevizlerin üzerine dökerek sıcak veya soguk olarak yogurtla servis yapiniz

Firinda Un Helvasi - 1390

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi un

100 gr. Margarin

2 su bardagi seker

2 su bardagi süt

2 su bardagi su

3 yemek kasigi dolmalik fistic

1 tatli kasigi tarçin

YAPILIS TARIFI

Derin bir tencerede, yagi eritip, içine unu ilave ettikten sonra , unun rengi kahverengi oluncaya kadar kavurunuz. Un rengini alinca , sirasiyla içine sekeri, suyu ve sütü ilave edip, karistiriniz. Atesin altini kisip, tencernin kapagini kapatip, helva suyunu çekene kadar pisiriniz. Pisen helvayi 10

dak. zerine havlu kagit koyup, demlendiriniz. Pisen helvayi isiya dayanikli bir kaba veya tepsiye yerlestirip, üzerini düzeltiniz. ig dolmalik fisticlari helvanin üzerine batiriniz. Önceden 185 derecede isittiginiz firinda, dolamlık fisticlar iyice kizarana kadar pisirip, sicak olarak servis ediniz.

Kayisi tatlisi - 1391

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kg kayisi (gl kurusu, kuru kayisi)

100 gr tereyagi

250 gr dvlms ceviz

500 gr tozseker

YAPILIS TARIFI

Kayisilari ilik suda islatin. Yumusadiktan sonra tozsekerle birlikte pisirin.

Tereyagini eritip kayisinin üstüne gezdirek dökün. zerine iri dvlms ceviz serpin ve sicak olarak servis yapin

Gl Tatlisi - 1392

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Surup:

3,5 su bardagi toz seker,

3,5 su bardagi su,

1 tatli kasigi limon suyu

Hamur:

4 su bardagi un,

1 paket hazir maya,

1 yumurta, 125 g margarin,

1 çay bardagi sade gazoz,

1 su bardagi öğütölmüs ceviz içi

YAPILIŞ TARİFİ

Surup: Ölçülü seker ve suyu 10 dakika kaynatin. Kaynamanin sonuna dogru limon suyunu ekleyin ve sogumaya birakin.

Hamur: Unu maya ile karistirin. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yogurun. Hamuru bekletmeden 4 esit parçaya bölün.

Merdane ile 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine ceviz serpin ve rulo seklinde sarin. Biçak yardimi ile birer cm genisliginde dilimler kesin. Kalan hamurlari da bu sekilde hazirlayip 33 cm çapindaki yaglanmis tepsiye aralikli olarak siralayin. Üzerini kapatip 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Firindan çıkartip bekletmeden üzerine soguk surubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soguk servis yapın

Güllaç - 1393

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 yaprak Güllaç

200 gr. Ceviziçi

1/2 kg. Toz Seker

1 kg. Süt

Meyve sekerlemesi ve Hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarisini koyarak el yakacak sicakliga kadar isitin. Ceviziini fazla ufaltmadan dövüp, hazirlayin. Güllaç

yapraginin bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarim gllaci tekrar ikiye katlayarak sicak sütün içine batirip yumusamasini saglayin. Sütten ikararak tabaga alin. Ikiye katlanmis ama çeyrek güllaç görünümündeki yapragin genis tarafina dvlms cevizden iki kasik koyup sigara böregi gibi ama daha kalınca sarin. Hepsini ayni sekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatip sekerini koyun. Damak tadiniza göre sekerini azaltip, artirabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sicak sütü güllaç

tepsisine yavas yavas dökün. zerine bir kapak kapatip sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Gllalar iyice sütlü

olmalı. zerine istege göre meyva sekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz gllacin üzerinde pek belli olmasa da çok hos bir koku ve tad saglar. Stn iyice çekip, doyma noktasina gelen güllaç tepsisini buzdolabina koyun. Soguduktan sonra tabaklara alarak servis yapin.

Güllaç Kizartma - 1394

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket güllaç

4 su bardagi süt

1/2 kg seker

2 su bardagi çekilmis ceviz

4 yumurta

3 su bardagi seker

3,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü bir tencereye bosaltin. İçine yarım kg sekeri koyarak, seker eriyinceye kadar kaynatin. Sütü bir kenarda ilimaya birakin. Daha sonra güllaç yapraklarini teker teker sekerli sütte islatin. Islatilmis güllaç

yapraklarini ikiye ya da dörde bölün. Genis kisimlarina ceviz dökerek, sigara böregi seklinde sarin. Yayvan bir kapta dört yumurtayi çirpin.

Güllaçlari yumurtaya batirarak kizgin sivi yagda kizartin. Üç bardak seker ve üç bardak su ile tatlinin surubunu hazirlayin. İçine ½ limon suyu sikin.

Serbeti soguttuktan sonra sicak kizarmis güllaçlari içine atin. Surubunu çekince servis yapin.

Hanim Göbegi - 1395

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr margarin

2,5 su bardagi un

1 çay kasigi seker

bir fiske tuz

4 yumurta

2 çorba kasigi yesil fistik

kizartmak için 2 su bardagi sivi yag

surubu için 4 subardagi seker

1 çorba kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sekere 3,5 su bardagi su katip karistiriniz. orta kivamda surup hazirlayip limon suyu katiniz.

2 su bardagi su ve yagi tencereye koyarak kaynatiniz. Elenmis un, seker ve tuzu katip hafifi hararetli isida karistirarak 10 dakika pisiriniz. Iliyınca içine 4 yumurta kirip yediriniz. Avucunuzu yaglayip 2 ceviz büyüklüğünde parçalar aliniz. Yuvarlayip üstten basarak yassiltiniz. Ortasini parmaginezla delip muntazam halka sekli veriniz.

Tavaya sivi yag koyup 2 parmak ara ile halkalari yerlestiriniz. Orta hararetli isida tavayi ara sıra sallayarak pembe renkte pisiriniz. pisenleri soguk suruba atiniz. Kizartma yagini soguttuktan sonra hazirlanan hamurlari içine koyup tekrar ayni sekilde pisiriniz. bu isleme hamur bitinceye kadar devam ediniz. Surubu çeken tatlılari servis tabagina alip üzerine ki yilmis yesil fistic serpiniz.

Harem Tatlısi - 1396

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kuru kayisi

2 çay bardagi pirinç

1,5 su bardagi çekilmis ceviz içi

2 kahve fincani kuru üzüm

2 dis karanfil

1 çay kasigi tarçin

3 kahve fincani tozseker

1 su bardagi su.

Süsleme için:

100 gr. kaymak

3 çorba kasigi çekilmis antep fistigi.

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

=>"2"><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center> **Hösmerim - 1397**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardagi süt

4 yemek kasigi tereyagi

2 su bardagi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve tereyagini kaynatın. Kaynayan süte yavas yavas misir ununu katip karistirin. Diger tarafta yapismaz yüzeyli bir tavayi sivi yag ile yaglayın ve yagi kizdirin. Hazirladiginiz karisimi kizdirdiginiz yagda bekletmeden önce bir yüzünü sonra diger yüzünü, kizartin. Pekmeze servis yapın

- 1398

Irmik Helvasi - 1399

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kalın irmik (3 tepeleme su bardagi)

200 gr. tereyagi veya margarin (yari yariya da olabilir) 3 su bardagi tozseker

4 su bardagi su

1/2 paket sekerli vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yagin bir kısmıyla fistigi biraz kavurun; sonra kalan yagi ve irmigi koyup tahta kasikla karistirarak 15-20 dakika kavurun. Irmik pembelestigi zaman 4 bardak sicak su ve vanilya katin; suyunu çekerken üzerine sekeri bosaltip biraz karistirin ve kapali olarak kisik ateste kabarmasini saglayın.

(Helva demlenirken arada karistirin)

Irmik Lokmasi - 1400

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr irmik

160 gr yogurt

4 çorba kasigi sivi yag

3 adet yumurta

1 çay kasigi karbonat

Surup İçin: 3 su bardagi seker, 3 su bardagi su, 1 tatli kasigi limon suyu.

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu kivamli bir surup olacak sekilde kaynatin. Limon suyunu da katip atesten indirin. Hamur için irmik, yogurt, yag, yumurta ve karbonati karistirin. 10 dakika dinlendirin. Derin bir tencereye bol yag koyun, kizdirin. Kasikla aldiginiz malzemeyi orta kizginliktaki yaga atin. Altin gibi kizarınca çikarin ve surubun içine atin.

Kabak Tatlisi - 1401

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 kg. balkabagi

3 su bardagi toz seker

1 su bardagi su

1 su bardagi dövülmüs ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagin çekirdeklerini çıkartip kabuklarini soyun ve kabaklari iri küpler halinde dograyin. Tencereye aldiginiz kabaklarin üzerine sekeri döküp 1 su bardagi suyu ekleyin. Kaynamaya baslayan kabagi kisik atese alip 30

dakika pisirin. Soguyan kabagi dövülmüs cevizle servis edin.

Kadayif Dolmasi - 1402

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. Tel kadayif

250 gr. Ceviz içi

100 gr. Tereyag

3 adet Yumurta beyazi

1 lt. Siviyağ

100 gr. Kaymak

20 gr. Yesil fıstık

Surubu:

1 kg. Tozşeker

750 gr. Su

1/2 adet Limon suyu (birlikte kaynatilip, sogutulur) **YAPILIŞ TARİFİ**

Tel kadayif ince ince açilir. Çekilmis ceviz içi, kadayiflara serpilir. Üzerine eritilmis tereyag dökülüp, karistirilir. Kadayiflar yuvarlanip, yumurta beyaziyla yapistirilir. Ocağa hafif isinan siviyağda kızartilir. Kızaran kadayiflar, soguk suruba atilip, surubu çekince kaymak ve üzerine yesil fıstık dökülerek servis yapilir.

Kagitta Armut Tatlısi - 1403

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 armut (dikey olarak ortadan kesilmis, çekirdekleri çıkarilip ortasi temizlenmis)

2 çorba kasigi esmer şeker (30 gr.)

1 çorba kasigi tereyağı (15 gr.)

4 adet çubuk tarçin (her biri 5 cm. boyunda)

1 paket vanilya

10 gr. taze zencefil (2 çay kasigi kiyilmis) yoksa 1 çay kasigi kuru zencefil 4 mürdüm erigi kurusu (çekirdekleri çikmis, ikiye ayrilmis) 1 1/2 çorba kasigi siyah kuru üzüm (25 gr.)

1 1/2 çorba kasigi sari kuru üzüm (25 gr.)

1 1/2 çorba kasigi kus üzümü (25 gr.)

1/2 portakal kabugu rendesi

1 çorba kasigi pekmez veya dut pekmezi

2 su bardagindan biraz fazla elma suyu (625 ml.)

1 çorba kasigi erik marmeladi

Yagli kâgit

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 °C`de isitin. Yagli kâgidi her bir armutu 2 kere saracak büyüklükte kesin. Armutlari yagli kâgidin üzerine oturtun. Üzerlerine tereyagini esit miktarda sürün ve esmer sekeri esit miktarda serpin.

Çeyrek su bardagi elma suyunu da armutlariin üzerine paylastirin. Yagli kâgidi, armutlara açilmayacak sekilde sarin ve firinda 40 dk. pisirin.

Armutlar piserken kalan tüm malzemeyi birlestirip, bir tasim kaynatin.

Atesin altini söndürün ve armutlar pisene kadar bu karisimi bekletin.

Armutlar pistikten sonra kâgitlariin üstünü bir biçakla arti seklinde keserek açin. Beklettiginiz karisimi armutlariin üzerine dökün ve kâgitta servis yapin

Kayisili Ekmek Tatlisi - 1404

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr. kuru kayisi

1/2 su bardagina yakin seker (100 gr.)

2 1/2 su bardagina yakin su (600 ml.)

8 dilim beyaz tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru kayisi, 2 çorba kasigi kayisi marmeladi, seker ve suyu küçük bir tencerede kaynatın ve hafif ateste 30 dk. pisirin. Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek tost makinesinde, ekmekler hafif pembelesene kadar kızartın. Kızarmış ekmeklerin tek yüzlerine tereyağı sürün ve 4 dilimi, bir kaba dizerek fırına atın. Atesten aldığınız kayisılardan 4 tanesini süsleme için ayırın. Kalan kayisıları, ortadan ikiye açılmış şekilde fırın kabına sıraladığınız kızarmış ekmeklerin üzerlerine dizin. Hazırlamış olduğunuz surubun yarısını, kayisıları dizdiğiniz ekmeklerin üzerlerine yavas yavas dökün. Kayisıların üzerine, kalan 4 dilim kızarmış ekmegi kapatın ve artan surubu da bu ekmeklerin üzerine yavas yavas dökün. Kayisili ekmek tatlisini, kaymak, kayisi ve nane yapragi ile süsleyip servis yapın.

Kaymakli Incir Tatlisi - 1405

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 adet kuru incir

100 gr. fındık

100 gr. kaymak

50 gr. seker

YAPILIŞ TARİFİ

12 adet kuru inciri önce yıkayın ve 1 su bardağı su ile bir gece önceden bir kapta bekletin. Fındığı blenderda incecik çekin ve sekerle karıştırın. Bu arada incirlerin saplarını çıkarın ve parmagınız yardımıyla ortalarına bastırıp çukurlastırın. İçini fındık ve seker karışımıyla doldurun. Açık tarafı üstte olacak şekilde bir kaba dizin. Yarım su bardağı su üzerine döküp tencerenin kapagini da kapatarak kısık ateste yarım saat kadar pisirin. Soguduktan sonra servis tabaklarına 3'er tane olacak şekilde yerleştirin üzerine de bir tatli kasigi kaymak koyun. Kenarlarını tüm fındık ve iç cevizle üstünü de çekilmiş sam fistigi ile süsleyerek servis yapın.

Kazandibi - 1406

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 bardak süt

pudra sekeri

250 gr. seker

1 paket vanilya

YAPILIS TARIFI

Kaynayan süte, sekeri ve biraz suyla ezilmis pirinç ununu karistirip katin.

Karistirmaya devam ederek 15 dakika pisirin. Az yaglanmis ve üzerine pudra sekeri serpilmis tepsiye bosaltin. Altinin kahverengi bir renk almasi için sadece alti yanan firinda veya ocakta çevirerek kizartin. Kazandibinin tepsideen kolayca alinabilmesi için tepsiyi hemen soguk suya tutun. Iki dakika kadar tuttuktan sonra sogumaya birakin. Iyice sogudugunda tatliyi karelere bölün. Bir spatula vasitasi ile kaldirip, ikiye katlayin. Yanik kısmi üstte olacak sekilde servis yapin.

Kemal Pasa Tatlisi - 1407

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi toz seker

2 su bardagi su

2 tatli kasigi limon suyu

Hamur için:

Yaklasik 2 su bardagi un,

yarim tatli kasigi karbonat,

2 adet yumurta,

5 yemek kasigi margarin,

YAPILIS TARIFI

Sekeri ve unu tencereye koyarak 2-3 dakika kaynatin. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasim daha kaynatip

ocagi kapatın. Unu geniş bir tepsiye eleyin. 2 yemek kasigi un ayirip kalan unun ortasini açarak yumurtayi kirin ve karbonat ekleyin. Oda sicakliginda yumusatilmis 4 yemek kasigi margarini koyarak peyniri rendeleyin. 3-4 dakika yogurup yumusak bir hamur hazirlayin. Firin tepsisini 1 yemek kasigi yag ile yaglayin. Hamuru 18 parçaya bölün. Her parçayi ayrılan undan kullanarak elinizde yuvarlayın ve yaptiginiz hamur toplarini araliklarla tepsiye dizin. Önceden isitilmis orta isili firinda, pembelesene kadar yaklasik 20 dakika pisirin. Firindan çıkan hamurlari ilik serbete atip yumusayincaya kadar yaklasik 15 dakika kaynatin. Kevgirle serbetten alip soguyunca üzerlerini hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın

Keskül - 1408

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak süt

1 bardak seker

1 çay bardagi badem

1 fincan pirinç unu

1 kasik nisasta

1 fiske tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta iç bademler kaynar suda birkaç dakika tutulur, sudan alinir, parmak uçlariyla bademler bastirilarak kabuklarindan çıkarilir. Bademlerin yarisi alinarak kaynamakta olan dört bardak süt ve sekere katilir. Pirinç

unu, nisastayi bir çay bardagi soguk su içinde ezip süte macun gibi akitarak devamlı karistirilir. Bir fiske tuz da katilir. Bu karistirma yirmi dakika kadar tahta kasikla yapilir. Koyulasip, sakiz gibi olunca kalan macun haline getirilmis bademler ilave edilir. Bir iki dakika karistirildikten sonra atesten indirilir, tabaklara alinir. Üzerine arzuya göre hindistan cevizi tozu, kavrulmus çam fistigi veya kavrulmus tuzsuz Antep fistigi serpilir.

Krem Karamel - 1409

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

1/2 litre süt

2 yemek kasigi toz seker

YAPILIS TARIFI

Yumurta ve sütü karistirip içine toz sekeri ilave edin. Diger tarafta tencerenin dibine toz seker koyup limon sikin ve karmellestirip bir kaliba dökün. Iyice karmellesip donduktan sonra üzerine sütlü karisimi doldurup, kalibi içi su dolu bir kaba oturtup (benmari) pisirin. Iyice soguyunca ters çevirip servis yapin.

Krem Santili Dondurma - 1410

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2.5 su bardagi Süt

1 adet çubuk vanilya

1 su bardagindan iki parmak eksik toz seker

6 adet yumurta aki

1 poset Toz Krem Santi

YAPILIS TARIFI

iki buçuk su bardagi sütü ve uzunlamasına ikiye ayirdiginiz çubuk vanilyayi tencereye aktarin. Sütü 2 su bardagi kalana dek kaynatin. ubuk vanilyayi ikarin. Toz sekeri ekleyin. Seker eridikten sonra tencereyi atesin üzerinden indirin. Yumurta aklarini baska bir kapta kar gibi olana dek çirpin ve ilik sütü yumurta aklarinin üzerine karistirarak, ilave edin. Yarim su bardagii sütle hazirladiginiz bir poset Pinar Toz Krem Santi'yi (1 su bardagi kadar) ilave edin. Dondurma malzemesini karistirdikten sonra plastik bir kutuya doldurun. Buzluğa yerlestirin ve donana dek bekletin. Dondurmayi buzluğtan ikarin. Iyice yumusayana dek çirpin.

Tekrar buzluğa koyun. Bu islemi 3 kez tekrarlayin. Buzluğta sogutulmus kplara doldurarak servis yapin. Ainin notu: zenini rendelenmis çikolata ve sekerlemelerle süsleyerek, servis yapabilirsiniz

Kremali Meyve Salatasi - 1411

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Krema için:

4 yumurta sarısı

120 gr. toz seker

100 ml. sek beyaz sarap

80 ml. Marsala sarabi

1 limonun kabugu rendesi

Salata için:

30 gr. dilimlenmis muz

20 gr. taze ahududu

20 gr. dilimlenmis kivi

40 gr. taze incir, kabugu soyulmus

30 gr. kabugu soyulmus ve dilimlenmis elma

20 gr. kara dut

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini, seker, beyaz sarap, marsala ve limon kabuklariyla çirparak benmari usulünde pisirin. Malzeme kabarcincaaya kadar çirpmaya devam edin Kremayi tabaga dökün ve dilimlenmis meyvalari üzerine yerlestirerek servis yapin.

Kuruyemisli Yufka Tatlisi - 1412

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yufka (600 gr.)

2 1/2 su bardagi süt (625 ml.)

1 su bardagi krema (300 ml.)

1 adet çirpilmis yumurta

2 orba kasigi gülsuyu (30 ml.)

1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis fistik (75 gr.) 1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis badem (75 gr.) 1/2 su bardagi, mini robotta çekilmis fındik (75 gr.) 2/3 su bardagi, kuru üzüm (125 gr.)

YAPILIŞ TARIFI

Firininizi 160 °C`de isitin. 3 yufkayi, 2 ayri firin tepsisine yayın ve firinin turbo fonksiyonunu kullanarak yufkalar kuruyup kızarana kadar (19-20

dk.) firinda tutun. Yufkalari çıkardıktan sonra firin isisini 200 °C`ye çıkartın. Süt ve kremayi bir sos tenceresinde karıstırın ve kisik ateste 10

dk. kadar isitin (kaynamamasına dikkat edin). Süt ve krema karışımına 1

irpilmis yumurta, gülsuyu ve sekeri ilave edin. Firinda kuruttugunuz yufkalari elinizle ufalayın. Kırılmış badem, fındik, kuru üzüm ve tarçını bir kapta karıstırın. Sig bir firin kabına ufalanmış yufkalari, kuruyemiş karışımını ve tekrar ufalanmış yufkalari serin. Süt krema karışımını yufka ve kuruyemiş katlarıyla hazırladığınız firin kabına dökün ve 200 °C`de 20

dk. kadar pısrın. Krema ile servis yapın.

Limonlu Puding - 1413

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/3 su bardagi un (50 gr.)

1 1/2 su bardagi seker (375 gr.)

1/2 çay kasigi tuz

2 limon kabugu rendesi

1/4 su bardagi limon suyu (60 ml.)

3 yumurta

1 1/2 su bardagi süt (375 ml.)

Taze nane yapraklari

YAPILIŞ TARIFI

Unu eleyerek seker ve tuzla karistirin. Bu karisima limon suyunu ve rendelenmis limon kabugunu ilave edin. Yumurtalarin sarilarini aklarindan ayirarak çirpin ve içine sütü katin. Unlu karisimi, süte ilave edin. Yumurta aklarini el mikseriyle çirpin. (Karisimdan çikan el mikserinin ayaklari kaptan iktiginde karlamis tepeler varsa, kivaminda bir karisim elde ettiniz demektir.) irpilmis yumurta aklari ile diger karisimi yavasça karistirin ve 150 °C`de isitilmis firinda Ben Marie sistemi ile (firin kabinizi su ile doldurulmus firin tepsisinin içine koyarak) 50 dk. pisirin. Pudinginizi taze nane yapraklari ile süsleyin ve servis yapin.

Lokma - 1414

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

3 adet yumurta

1 su bardagi yogurt

2 su bardagi toz seker

1 tatli kasigi karbonat

1 tatli kasigi limon suyu

1 adet limon kabugu rendesi

kizartmak için siviyağ

YAPILIŞ TARIFI

Serbet için seker, limon suyu ve 2 su bardagi suyu bir tencereye koyup 10

dakika kaynatin. Atesten alip sogumaya birakin. Bir kapta yogurdu pürüzsüz bir yüzey elde edene kadar çirpin. Unu derin bir kaba bosaltin, ortasini ukurlastirip yogurdu katin. Yumurta, limon kabugu rendesi karbonati ekleyip karistirin. Sivi yaği kizdirin. Hamurdan kasikla bilye byklğnde parçalar alip kizgin yağda kizartin. Kizaran lokmalari delikli bir kepçe yardimi ile yağdan çikarin ve bekletmeden serbete koyun.

Isteginize göre sıcak ya da soguk servis yapin

Meyveli Muhallebi - 1415

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 su bardagi süt

1,5 su bardagi tozseker

1,5 su bardagi sübye

200 gr. mevsim meyvesi

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü kaynatin, sübyeyi ekleyerek kaynatin. 1 su bardagi sekeri ekledikten sonra 3-5 dakika pisirip muhallebiyi hazirlayin, kaselere paylastirin.

Meyveyi ½ su bardagi sekerle pisirin, muhallebi kaselerinin üzerine esit paylastirin. Soguduktan sonra servis yapin.

Meyveli Puding - 1416

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket hazir vanilyali puding

3,5 su bardagi süt

200 g taze mevsim meyveleri

1 paket tart jölesi

YAPILIŞ TARİFİ

1 paket vanilyali pudingi sütle 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Kaselerin yarisina kadar doldurun ve iyice sogumasini bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda dograyip pudinglerin üzerine dizin. Bir poset tart jölesini tarifine göre hazirlayin. 1 dakika sogutun ve meyvelerin üzerini kaplayin.

Iyice soguduktan sonra servis yapin.

Meyveli Terin - 1417

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu meyve jölesi (tercihan limon)

2 su bardagi visne (250 gr.)

2 su bardagi çilek (250 gr.)

2 su bardagi frambuaz (250 gr.)

Yarım su bardagina yakin seker (100 gr.)

10 yaprak taze nane

YAPILIŞ TARİFİ

Meyve jölesini paketinin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Meyveleri ayrı ayrı küçük tencerelerde, her tencereye esit miktarda seker koyarak pisirin.

Meyveli terini hazırlayacağınız dikdörtgen kabin dibine önce visneleri yayın. Üzerlerine 3-4 yaprak taze nane serin ve hazırladığınız meyve jölesinin üçte birini dökün. Kabinizi buzdolabına koyun ve jölenin sertlesip sogumasini bekleyin. Buzdolabında sertlesmis jölenin üzerine frambuazları yayın. Tekrar 3-4 yaprak nane serin. Geriye kalan jöle karisiminin yarisini ekleyin ve buzdolabında sertlesmesini bekleyin. Meyveli terini dolaptan alın. Sirasiyla çilegi, naneleri ve jölenin geri kalan kismini dökerek, meyveli terini iyice sertlesene kadar (2-3 saat) buzdolabında bekletin.

Dilimleyerek servis yapin

Meyveli Yogurt Tatlısı - 1418

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yogurt (250 gr.)

1 1/2 su bardagi pudra sekeri (250 gr.)

2 su bardagi un (300 gr.)

1 1/2 çorba kasigi tereyagi (25 gr.)

3 yumurta

1 ay kasigi karbonat

300 gr. donmus visne

Surup için: 2 bardak toz seker (500 gr.)

3 1/2 su bardagi su (875 ml.)

3 ay kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurdu bir kapta krema haline gelinceye kadar el mikseri ile çirpin; pudra sekeri, yumurta, tereyagi ve un ilave edip iyice karistirin. Karisima karbonati ekleyin ve eriyinceye kadar el mikseri ile karistirin. Visneleri doktkten sonra karistirmaya kasikla devam edin. Visneli kek hamurunu, yaglanmis bir firin kabina (kare veya dikdörtgen) 2 parmak kalinliginda dökün. Keki 175 C isitilmis firinda, üstü pembelesinceye kadar (45-50

dk.) pisirin. Kek hamurunun firindan ikmasına yakin, bir tencereye surup malzemelerini koyup, sekeri orta ateste eritin. Surubu, 10 dk. kadar kaynatin ve kivaminin sulu olmasına dikkat edin. Pisen kek hamuruna kaynar haldeki surubu yavas yavas yedirin. Tatlinizi dört kse veya baklava seklinde dilimleyip soguk olarak servis yapin.

Milfyl ilek - 1419

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

1 kg. un

350 gr margarin

1 yemek kasigi sirke

1 limon suyu

1 ay kasigi tuz

Krema Malzemesi:

1.5 su bardagi süt

2 yumurta

1 su bardagi seker

1/2 su bardagi krem santi

1/2 su bardagi un

3 yemek kasigi margarin

20 ilek

1/2 paket ilek jölesi

YAPILIŞ TARIFI

Mermer tezgahin üzerinde un, yag, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun.

Kulak memesi kivamini buluncaya kadar isleme devam edin. Hamuru ain, dörde katlayin ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Ayni islemi 2 kez daha tekrarlayin. Sütü atesin üzerine alin. Diğer tarafta yumurta ve sekeri çirpin. Karisimi, süte ilave edin. Unu yavas yavas yedirin. Kaynadiktan sonra atesi kapatın. Sogumaya yakin krema ve margarini ilave ederek kremayi hazirlayin. Hamuru aip, 7x7 ebadında kareler kesin. Ortasına hazirlamis oldugunuz kremadan biraz sikin. zerine temizlenmis çilegi yerlestirin. Hamurun uçlarini yukarıda birlestirin.

zerine yumurta sarisi sürüp 175 derece isida 30 dakika pisirin. Jöleyi zerindeki tarife göre hazirlayip, pismis milfylarin üzerine sürerek servis yapın

Muhallebili Kadayif - 1420

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin

Muhallebi için:

6 su bardagi süt

Bir buçuk su bardagi tozseker

3 çorba kasigi un

3 çorba kasigi pirinç unu

1 tatli kasigi nisasta

2 adet yumurta sarisi

Bir tutam tuz, vanilya

Serbeti için:

4 su bardagi tozseker

5 su bardagi su

Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak serbeti hazırlayın. Bunun için su ve sekeri bir tencereye alın.

Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki tasım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Serbeti soğumaya bırakın.

40 cm çapında bir tepsiyi, erimis margarinin yarisi ile yağlayın. Kadayifin yarisini bu tepsiye döseyin. Ayrı bir yerde süt, vanilya, un, nisasta, pirinç

unu, tuz ve sekeri karıştırıp, muhallebi kıvamına getirin. Koyulasınca, muhallebiye 2 adet çirpilmis yumurta sarisi katin. 1-2 dakika daha karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayılan kadayifin üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayifi da üzerine döseyin. 1 saat bekletin. Erimis margarini kadayifin üzerine gezdirin. Orta isili fırında kadayif kızarana dek pisirin. Üzerine soğuk serbeti gezdirin.

Muzlu Parfe - 1421

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

2,5 çay bardagi pudra sekeri

125 g margarin

2 yemek kasigi kakao

250 g ince dövülmüs bisküvi

2 adet muz

YAPILIS TARIFI

Yumurta, pudra sekeri, margarin ve kakaoyu çirpin. Bisküvileri ekleyip iyice karistirin. Karisimi yagli kagit üzerine yayin. Üzerine muzlari koyun ve rulo seklinde sarin. Ruloyu yagli kagidin içine sarip buzlukta dondurun.

Dilimleyerek servis yapin

Profiterol - 1422

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru için:

1 su bardagi un,

100 gr. tereyag,

5 tane yumurta,

1 çay kasigi tuz.

Krema için:

2,5 su bardagi süt,

1 kahve fincani un,

1/2 su bardagi seker,

1 kahve fincani kakao,

50 gr. yag, 1 tane limon.

Sosu için:

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye su, yağ ve tuz konularak kaynatılır. Su kaynayınca un ilave edilir, pütürsüz bir kıvama gelinceye kadar hızlı bir şekilde karıştırılarak pisirilir. Kıvama gelince atesten alınır ve sogumaya bırakılır. Daha sonra yumurtalar tek tek yedirilir ve hamur yaklaşık yarım saat dinlendirilir.

Sıkma torbasına koyularak istenilen şekilde yağlanmış bir tepsiye geniş aralıklarla sıkılır. Tepsi önceden ısıtılmış kızgın fırına atılır. 20-25 dakika pisirilir, pistiği sürece fırın kapagi açılmaz. Pistikten sonra fırından alınır sogumaya bırakılır. Bu arada kreması yapılır. Süt, limon kabuğuyla kaynatılır, ayrı kaptaki yağ eritilir, un tahta bir kasıkla karıştırılarak yedirilir.

Sütle eritilmiş çikolata ve seker, yağlı una yedirilir. Sütün içindeki limon kabuğu alınır, karışım ilave edilir ve krema 5 dakika daha kaynatılır sogumaya bırakılır. Daha sonra pasta enjektörüne konur ve pismis hamurların içine doldurulur. Çikolata benmari usulü eritilir, parlak olması için 50 gr margarin ilave edilir ve sıcakken hamurların üzerine dökülür, soguk olarak servis yapılır.

Revani - 1423

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta

2 çay bardağı yogurt

1,5 çay bardağı irmik

5 çay bardağı un

2 su bardağı seker

2 paket vanilya

2 paket kabartma tozu

Hindistan cevizi (üzerine serpmek için)

Serbet: 3,5 su bardağı seker

3,5 su bardağı su

1/4 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar mikserle seker ile köpürene kadar çirpilir. Yogurt ve irmik ilave edilir. Elenmis una 2 kabartma tozunu ekleyerek mikserde alinir. Küçük firin tepsisine yaglayip seker serpestirilir. (Hamurun yapismamasi için). Hamuru tepsiye döküp isitilmis firinda pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine bir bardak soguk su gezdilir. Önceden hazirlanan surup sogutulup dökülür. Üzerine hindistan cevizi serpilir.

Sarapli Armut - 1424

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 ml. kirmizi sarap

225 gr. toz seker

1 çubuk tarçin

2 kasik portakal suyu

8 adet armut

2 kasik badem

YAPILIS TARIFI

Armutlar soyulur ve bütün olarak bir tencereye konur. Kirmizi sarap, toz seker, tarçin, portakal suyu katilarak armutlar yumusayincaya kadar pisirilir. Armutlar servis tabagina alinir. Üzerine suyu süzülerek ilave edilir.

Badem parçalarıyla süslenererek soguk servis yapilir.

Seftalili Parfe - 1425

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

2 su bardagi krema

3 yumurta sarisi

1 paket vanilya

4 adet seftali

1 ay bardagi pudra sekeri

50 gr. badem

Bögürtlen sosu için:

150 gr. bögürtlen,

1 orba kasigi pudra sekeri,

1 ay kasigi limon suyu

YAPILIS TARIFI

Yumurtalari ve yumurta sarilarini, sekeri, vanilyayi ve bir tutam tuzu benmaride kremamsi bir kivam alincaya kadar çirpin. Karisimi atesten alip, soguyuncaya kadar çirpmaya devam edin. Sogudugunda buzdolabindan ikardiginiz kremanini önce 1/3`ünü ekleyip karistirin. Daha sonra kalan kremayi alt üst ederek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dikdörtgen bir kaliba koyup, buzdolabinda bir gece bekletin. Seftalileri ikiye bölüp, çekirdeklerini çikarin. Çukur kisimlari alta gelecek sekilde yayvan bir tencereye dizip, üzerine ikacak kadar su ekleyin. Üzerlerine pudra sekeri serpip kaynatin. Su kaynamaya basladiginda 3 dakika bekleyip, atesten alin. Seftalileri süzün, yumusayan kabuklarini soyup, sogumaya birakin.

Bögürtlen sosunu hazirlamak için, bögürtlen, pudra sekeri ve limon suyunu blendirda karistirin. Buzlukta sogutulmus tabaklara hazirladiginiz bögürtlen sosundan koyun. Üzerine parfedenden istediginiz sekilde parçalar çikarip yerlestirin. Yanina 2 yarim seftali koyup, kiyilmis badem serpererek servis yapin

Seker Helvasi - 1426

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr tereyagi

yarim kg un

2 su bardagi toz seker

1 su bardagi çekilmiş ceviz içi

Süslemek için:

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini eritin. Unu ekleyip tahta kasikla sürekli karistirarak orta ateste kavurun. Pembelesmeye baslayınca çekilmiş ceviziçini ilave edip 15-20

dakika daha kavurun. Toz sekeri ekleyin ve 5 dakika daha karistirarak kavurup ocaktan alin. Düz bir servis tabagina alip sogumaya birakin.

Dilediginiz sekilde dilimleyin ve ceviz içi ile süsleyerek servis yapin.

Meyveli Safranli Muhallebi - 1427

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt

4 çorba kasigi pirinç nisastasi

1 çorba kasigi margarin

1 paket vanilya

6 çorba kasigi toz seker

2 tutam safran

10 adet çilek

2 adet kivi

Üzerine:

Çilek

Rulo gofret

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi sütü bir kenara ayirin. Kalani tencereye aktarin. 1 su bardagi sütle 4 çorba kasigi pirinç nisastasini topak kalmayacak sekilde karistirin.

Tencerede bulunan ilik süte azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Kisik ateste pisirdiginiz muhallebiye 1 çorba kasigi margarini ve 1 paket vanilyayi ilave edin. Margarin eridikten sonra 6 çorba kasigi toz sekeri ekleyin. Birkaç kez karistirdiktan sonra 2 tutam safrani ekleyin. Iyice karistirin. Koyulasan muhallebiyi atesin üzerinden alın. Küçük küpler halinde kestiginiz kivi ve çilek safranli muhallebiye ekleyin ve karistirin.

Kase veya kuplara doldurun. Iyice soguttuktan sonra çilek ve kiviyle süsleyin. Yaninda rulo gofretle servis yapin.

Tulumba Tatlisi - 1428

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 çorba kasigi nisasta

1 çorba kasigi seker

5 yumurta

125 gr. margarin

4,5 su bardagi seker 4,5 su bardagi su

1/4 limon suyu

2 su bardagi kizartma yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Serbeti için: 4,5 su bardagi seker, 4,5 su bardagi su ile kaynatilir. Limon suyu konur. Koyulasinca atesten alinir. Bir tencereye 2,5 bardak su margarin, 1 tutam tuz konup kaynatilir. Elenmis un, irmik, nisasta ilave edilip karistirarak pisirilir. Tencereye yapismayacak duruma gelince atesten alinir. (Hafif ateste 8-10 dakika). Ilininca yumurtalar birer birer kirilir. Bir kasikta suruptan katilip yogrulur. Hamur ucuna tirtilli huni takilmis krema pampaina doldurulur. Isitilmis yaga 4-5 cm boyunda sikilip iki biçakla kesilir. Tava sallanarak pembe renkte kizartilir. Soguk suruba katilir. 5 dakika sonra tabaga alinir.

Yaz Parfesi - 1429

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet seftali

2 adet muz

10 adet kayisi

Yarım adet limonun suyu

1 su bardagi çekilmis sam fistik

2 yemek kasigi bal

2 yemek kasigi margarin

1 paket toz krem santi

1 paket labne krem peynir

1 su bardagi süt

1 su bardagi dondurulmus visne

YAPILIŞ TARİFİ

Kabuklarını soyduğunuz muzları, kayisileri ve seftalileri küpler halinde doğrayınız. Bir kase içerisine su ve yarım limonun suyunu koyup, doğranmış muzları, kararmamaları için hazırladığınız limonlu su da bekletiniz. Derin bir kasede toz krem santi, süt ve labne peyniri karıştırınız. Servis yapacağınız cam bir kabin içine suyunu süzdüğünüz doğranmış muzları, kayisileri, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çirptiğiniz krem santinin yarısını meyvaların üzerine döküp, kasığın sirti ile kremanın üzerini düzeltiniz. Ara katın üstüne, kabin kenarlarından gözükecek biçimde dondurulmuş visneleri diziniz. Visnelerin üzerine kalan labne ile çirptiğiniz krem santiyi koyup, kasığın sirti ile düzeltiniz. En üstüne çekilmiş sam fistiklerin yarısını döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz. Yaz parfesi buzdolabında donarken, küçük bir tavada margarin, bal ve kalan çekilmiş samfistikleri 5 dakika kadar kavurunuz.

Önceden yağlanmış bir tepsiye döküp, soğutunuz. Kalip halinde dondurdüğünüz balli fistikleri hafifçe tepsiyi alttan ısıtarak çıkarıp, bütün halde kesme tahtasının üzerine koyup, bir bıçak ile ince ince kiyiniz. Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kiyilmiş balli fistiklerle süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.

Yufkali Kadayif - 1430

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka

1/2 kg. kadayif

200 gr. margarin

1 su bardagi ceviz

Serbeti için:

2,5 su bardagi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarini eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayifi didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarini üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm.

kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısılı fırında 20 dakika kızartın. Süt ve sekerle serbet hazırlayın. Tatlı ilik, serbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

Çali Fasulye - 1431

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. çali fasulye

2 orta boy soğan

4 orta boy domates

1/2 su bardagi zeytinyagi

1/2 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ince kiyin. Zeytinyagında soğanları iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karıştırın. Su kaynadıktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Kisik ateste 20-30 dakika pisirin.

Kremali Islak Kek - 1432

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yumurta

2 su bardagi seker

2 su bardagi un

2 su bardagi sut

1/2 paket margarin

1 paket kabartma tozu

2 paket kakao

1 paket vanilya

Kremasi Icin:

1 paket krem santi

YAPILIS TARIFI

Kek icin:

yumurtalar iyice cirpildikten sonra seker eklenir ve cirpmaya devam edilir.

sut yavas yavas eklenir. Vanilya ve kabartma tozu da eklenerek iyice cirpilir.

Kakao ve eritilmis margarin de eklenerek karistirilir.

Un eklenir tekrar karistirilir

Karisim yaglanmis kek kalibin konulur. Orta isili firinda 20-25 dakika pisirilir. Cikarilip uzerine bir bardak sut dokulur.

krem santi hazirlanir. Kekin uzeri krema ile suslenir **Cevizli Briyos - 1433**

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 yumurta

1 yumurta aki

2 yemek kasigi toz seker

1 ay kasigi tuz

100 g margarin

Yarim su bardagi ilik süt

1 ay bardagi dvlms ceviz

1 su bardagi kuru zm

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve mayayi karistirin. 1 yumurta, 1 yumurta aki, toz seker, tuz, margarin ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yogurun. Hamurdan yumurta byklgnde toplar kopartin, yuvarlayip yaglanmis tepsiye siralayin. Her topun ortasina parmaginizla bastirip çukur olusturun ve bu çukura findik byklgnde yuvarlanmis hamur parçasi yerlestirin. zerine yumurta sarisi sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Croissant - 1434

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Un

250 gr. Soguk Süt

300 gr. Soguk Su

500 gr. Margarin

Bir ay kasigi tuz

50 gr. Yas Maya

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasi açilir, tüm malzemeler koyulur ve 3-4 dakika yogiulur.

Hazirlanan hamur 15 dakika buzlukta dinlendirilir. Dinlendirilmis hamur merdane ile 1.5-2 cm kalinliginda bir dikdörtgen seklinde açilir.

Yumusatilmiş 500 gr. margarin hamurun yarisini kapatacak sekilde dikdörtgen hale getirilip hamurun üzerine yerlestirilir. Margarinin hamurun disina tasmamasina dikkat edilmelidir. Hamurun margarinsiz bölümü diger kismın üstüne örtülür. Hamurun altina ve üstüne biraz un serpilip merdane ile 1.5 cm kalinliginda bir dikdörtgen olacak sekilde açilir. Üst üste geldiklerinde 3 kat olacak sekilde hamurun kenarlari katlanir ve buzlukta 15 dakika dinlendirilir. Ayni islem 20 dakikada bir olmak üzere iki kez tekrarlanir. Dinlendirilmis hamur istenilen kalinlikta açilir (min. 2-3 mm, max. 5-7 mm). Kruasan hamuru üçgenler olusturacak sekilde kesilir. Bu parçaların genis kismına tercihe göre marmelat, kasar veya sosis koyularak sarilip, firin tepsisine dizilir. Kruasarilan üzerine bir bez veya naylon örtülerek 35 °C sicakligi geçmeyecek bir ortamda mayalanması saglanir. Mayalanan kruasanların üstlerine fırça ile yumurta sarisi sürülüp, 220-230 °C'lik firinda 25-30 dakika pisirilir

Çatal Çörek - 1435

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

2 yemek kasigi sivi yag

2 yemek kasigi toz seker

2 yemek kasigi yogurt

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi mahlep

2-2,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarisi,

YAPILIS TARIFI

Margarin, sivi yag, toz seker, yogurt, tuz ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur yogurun. Bu hamurdan ceviz buyuklugunde toplar alip elinizde rulo seklinde uzatin.

Rulonun iki ucunu birlestirerek çatal sekli verin. Uzerlerine yumurta sarisi sürüp çörekotu serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20

dakika pisirin.

Domatesli Sarmisakli Ekmek - 1436

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 dilim ekmek

3 adet olgun ve büyük domates

3 dis sarmisak

4 çorba kasigi zeytinyagi

tuz, karabiber

YAPILIS TARIFI

Domateslerin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Uzerine tuz ve karabiber serpin. Zeytinyagi ve dilimlenmis sarmisagi ekleyin. Ekmekleri firinda veya ekmek kizartma makinesinde kizartin.

Sarmisakli domatesi kizarmis ekmeklerin uzerine yayin servis yapin

Erikli Pogaça - 1437

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardagi un

1 paket hazır Instant maya

1 ay bardağı toz seker

1 paket vanilya

1 ay kasığı tarçın

1 yumurta

50 g margarin

1,5 çay bardağı ilik süt

İçi için:

1 yumurta aki,

Yarım ay bardağı toz seker,

3 yemek kasığı ahududu likörü,

12 adet mürdüm erigi

zeri için: 1 yumurta sarısı, 1 yemek kasığı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı unun üzerine döküp karıstırın. Toz seker, sekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp 35-40

dakika dinlendirin.

İçi için: Yumurta akını seker ve likrle karıstırın. İçine erikleri ince dilimleyip karıstırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açın. zerine erikli karısimi yayın. Rulo seklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çirpin ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip önceden isitilmiş 180

dereceli fırında 25-30 dakika pisirin.

Etli Ekmek - 1438

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 1/2 su bardagi Un

1 1/2 yemek kasigi Tuz

1 3/4 su bardagi Su

2 orta boy Sogan

2 küçük boy Domates

2 orta boy Yesil biber

1 1/2 su bardagi Kiyma

1 1/2 tatli kasigi Kara Biber

4/5 su bardagi Margarın

YAPILIŞ TARİFİ

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1 su bardagını ayırın. Kalan una 1 yemek kasığı tuz katin ve su bardagi suyu azar azar ekleyerek ele yapışma yan yumusak bir hamur yapın. 3-4 dakika yogurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapın. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada sogani ve domatesi rendeleyin. Yesil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kiyma, kara biber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karıştırın. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalınlıkta açın ve yarisina hazırlanan içten koyup, diger yarisini üzerine kapatın. Kenarlarını parmak uçlarıyla hafifçe bastırarak yapıştırın. Saci isitin, 1 yemek kasığı yağ ile yağlayın ve ekmegin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmek için 1 yemek kasığı yağ kullanarak pisirme işlemine devam edin.

Etli Pide - 1439

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 1/2 su bardagi un

2 yemek kasigi tuz

3/4 yemek kasigi kuru maya

1 tatli kasigi seker

1/2 su bardagi su

1/2 su bardagi sivi yag

1 1/2 su bardagi yogurt

2 orta boy sogan

3 orta boy domates

2 4/5 su bardagi kiyma

1 yemek kasigi biber salçasi

YAPILIŞ TARİFİ

Unun 2 yemek kasigini ayirarak tuzla karistirin. Ortasini açarak maya, seker,1/4 su bardagi ilik su ile birtlikte karistirarak 10 dakika kabarmasini bekleyin. Kabardiktan sonra 1/2 sivi yag ile yogurdu ekleyin ve 1 saat mayalanmasi için birakin. Dogranmis sogan ve domatesi kiyma ve salça ile kavurun. Tuz 1/4 su ve karabiberi ekledikten sonra karisimi 8è bölün.

Mayalanan hamuru da 8è bölün ve oklava ile oval yufkalar açin. Kiyimli içi hamurun üzerine kenarlarda 1 cm. bosluk kalacak seilde yayin.

Önceden isitilmis firinda 10 dk. pisirin.

Afiyet olsun...

Günes Böregi - 1440

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 su bardagi un

1 paket hazır Instant maya

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi toz seker

1 yumurta

1 su bardagi yogurt

1 çay bardagi ilik süt

3 yemek kasigi sivi yag

İç Malzeme:

75 g eritilmis margarin,

1 su bardagi beyaz peynir rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyip mayayi ekleyin ve karistirin. Üzerine tuz, seker, yumurta, yogurt, süt ve sivi yagi ekleyip pürüzsüz bir hamur oluncaya kadar yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 40-50 dakika dinlendirin.

Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yogurup özlesmesi için elinize alip tezgaha 100 defa vurun.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine eritilmis margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo seklinde sarin. Rulonun üzerine elle hafif bastirarak hamuru uzun bir dikdörtgen sekle getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçasi kesin. 28 cm çapinda yaglanmis tepsinin ortasina koyun. Kalan hamuru üçgenler seklinde kesip kare hamurun etrafina güneş seklinde dizin. Üzerini kapatip 30 dakika daha dinlendirin.

Üzerine yumurta sarisi sürün. Tane karabiberler ile güneş agiz ve göz sekli verip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 30-35 dakika pisirin.

Hamsili Ekmek - 1441

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 bag pazi

2 bag taze soğan

1 bag taze nane

1 kilo hamsi

8 su bardagi misir unu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin kilçiklerini temizleyin. Pazi, taze soğan ve naneleri ince ince doğrayın. Doğradığınız malzemeleri mısır ununun üzerine bosaltın. Çok sıcak su ilave ederek hamsilerle diğer malzemeleri karıştırarak şekilde yoğurun. Hazırladığınız hamuru tepsiye koyarak fırında pişirin.

Kandil Simiti 2 - 1442

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin

4 çorba kasığı yogurt

1 kahve fincanı siviyağ

1 çorba kasığı mahlep

2 kahve kasığı tuz

1,5 kahve kasığı kabartma tozu

Aldığı kadar un (5-6 su bardağı)

1 yumurta (sarısı hamura aki üstüne)

50 gr. susam

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yogurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır. Elenmiş un ilave edilir. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlanır. 10-15 dak. dinlendirilir.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Simitler yapılır. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.

Limonlu Pogaça - 1443

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta sarisi
250 g eritilmis margarin
1 ay bardagi sivi yag
2 yemek kasigi yogurt
3 yemek kasigi limon suyu
1 ay kasigi tuz
1 tatli kasigi mahlep
4,5-5 su bardagi un
1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini margarin, sivi yag, yogurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karistirin. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yogurun. 0,5 cm kalinliginda ain ve degisik sekildeki kaliplarla kesin. Üzerlerine yumurta aki sürüp susam serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Lorlu Lokma - 1444

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur:

125 g tatli lor,
125 g margarin,
yarim çay kasigi tuz, 1
5-2 su bardagi un,
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

- 1 yumurta,
- 1 tatli kasigi hashas,
- 1 tatli kasigi susam,
- 1 tatli kasigi çörek otu,
- 1 tatli kasigi anason

Yogurtlu sos:

- 350 g (1,5 su bardagi) süzme yogurt,
- 2 yemek kasigi mayonez,
- 1 tatli kasigi tuz,
- 1 adet küçük boy kereviz,
- 1 havuç,
- 2 yemek kasigi limon suyu,
- 2 adet kirmizi biber

YAPILIS TARIFI

Loru çatal yardimi ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumusak bir hamur hazirlayin. 0,5 cm kalinliginda açip degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Yumurtayi çirpin ve üzerlerine sürün. Üzerlerine hashas, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyenin üzerine tek çeşit malzeme gelecek sekilde serpin. Yaglanmis firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin. Sogutup üzerlerine birer kürdan batirin.

Yogurtlu sos: Süzme yogurt, mayonez ve tuzu derin bir kaba alip karistirin. Kullandiginiz süzme yogurt çok kati ise biraz sulandırabilirsiniz.

Havuç ve kerevizi rendenin ince tarafında rendeleyin ve limonlu suda 10

dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp dograyin. Hepsini yogurdun üzerine ekleyip karistirin. Lorlu lokmalari yogurtlu sosa batirarak servis yapin.

Lorlu Pogaça - 1445

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 yumurta

100 g margarin

1 ay kasigi tuz

1 ay kasigi toz seker

1 ay bardagi ilik süt

zeri için: 1 yumurta sarisi

Ii için:

250 g tatli lor,

Yarim demet kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARIFI

Un ve mayayi karistirin. 1 yumurta, margarin, tuz, seker ve ilik sütü

ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 35-40 dakika bekletin. Tekrar yogurup yumurta sarisi byklgnde parçalar kopartin ve yuvarlayin. Firin tepsisine siralayin, yumurta sarisi sürüp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Mahlepli Kurabiye - 1446

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim ay bardagi sirke

3 yemek kasigi yogurt

250 g margarin

1 ay kasigi tuz

2 tatli kasigi toz seker

1,5 tatli kasigi mahlep

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Sirke, yogurt, margarin, tuz, seker ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalinliginda açin ve degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Firin tepsisine dizip yumurta sarisi sürün ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Mayali Börek - 1447

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 tatli kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

2,5 çay bardagi ilik su

İç malzeme: 100 g margarin, 1 su bardagi peynir rendesi Üzeri için:

1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve mayayi karistirin. Üzerine seker, tuz ve suyu ekleyip iyice yogurun.

Bekletmeden üç esit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalinliginda açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayin. Üzerlerini kapatın ve 20

dakika dinlendirin. Hamurlari tekrar açin, peynir rendesi serpin ve rulo seklinde sarin. Rulolari 28

cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz seklinde gevsek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin **Misir Ekmegi - 1448**

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr misir unu

500 gr ispanak

2 su bardağı yogurt

1 adet yumurta

3 orba kaşığı tereyağı

1 ay kaşığı kırmızı biber

1 paket kabartma tozu

1 ay kaşığı kimyon

1 ay bardağı tulum peyniri

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanağı temizleyip süzdükten sonra ıgken mikserden eçirin. Elde ettiğiniz püreyi genişçe bir kaba koyun ve içine yumurta, baharatlar, kabartma tozu, eritilmiş tereyağı, yogurt, tulum peyniri ve tuzu (tulum peynirinin tuzunu da hesap edin) ilave ederek karıştırın. Daha sonra misir ununu bu karışıma yavaş yavaş ilave edin. Ekmek hamuru kıvamında bir hamur elde edene kadar yogurun. Normal bir fırın tepsisini sıvı yağla yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye her yeri esit olacak şekilde yayın.

200 derecede ısıtılmış fırında 30-40 dakika üstü kızarana kadar pişirin. 510 dakika dinlendirdikten sonra istediğiniz büyüklükte keserek ilik olarak servis edin

Patates Dilimleri - 1449

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet iri patates

2 adet yumurta

100 gr beyaz peynir

4-5 dal maydanoz ve yesil soğan

100 gr kasar peyniri

2-3 yemek kasigi ketçap

4 adet milföy hamuru

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklu haslayıp soyun. Enine 2 ye bölün. İçlerin kasikla oyun.

Çıkan patatesleri bir kaba alıp çatalla ezin. Üzerine tuz karabiber serpin.

İnce kıyılmış maydanoz, yesil soğan, ezilmiş beyaz peynir ve yumurtaları ilave edin. İyice karistin. İçleri oyulmuş patatesleri fırın kabına yerlestin.

İçlerine harçtan doldurun. Üzerine kasar peynir rendesi serpin. 180 derece isili fırında peynirler kızarıncaya kadar pısirin. Fırından alıp üzerine ketçap gezdirip servis yapın. Sepet sekli vermek için milföy hamurlarını seritler halinde kesip ay sekli verin. Fırında kızartıp patateslerin üzerine yerlestin.

Patatesli Kek - 1450

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg. patates

2 adet yumurta

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yağ

1/2 paket kabartma tozu

1 ay kasigi kirmizibiber

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra, küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Büyük bir kasede yumurtaları çırpın, sıvı yağ, yogurt, un, tuz, karabiber, kırmızı biber, rendelenmiş kasar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri sudan çıkartıp, süzün. Hazırladığınız karışımı çig olarak ekleyin. İsiya dayanıklı yuvarlak cam fırın kabını yağlayıp, hafif un serpin. Patatesli karışımı kaba dökün. 160 derece ısıtılmış fırında kabarıp, üstü kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Patatesli keki pişirirken ilk 20 dakika fırını açmayın. Daha sonra pişimini anlamak için ortasına bir bıçak batırın, temiz çıkarsa pişmiş demektir. Patatesli kek ilindikten sonra ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Patatesli Ispanak Turtası - 1451

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 adet patates

500 gr ispanak

1,5 su bardağı süt

100 gr margarin

3 adet yumurta

1 su bardağı kasar peyniri rendesi

2 adet sosis

1 ay kasigi karabiber

1 ay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklu olarak haslayıp soyarak rendeleyin. Bir tencereye alarak içerisine süt ve yağ ilave edip, püre şeklinde pişirerek atesten alın.

İlininca yumurtalari teker teker kirip püreye yedin.

İçerisine yikanarak ince dogranmis ispanaklari, tuzu ve karabiberi ilave edin. Peynirin yarisini ve sosisleri robottan geçirip üzerine ilave ederek karistirin. Yaglanmis, unlanmis bir kaliba soyup dilimlediginiz patatesleri dizin.

Üzerine yapmis oldugunuz karisimdan dökerek kalan peyniri üzerine serpin. 180 derece isitilmis firinda pisirin. Servis tabagina alarak servise sunun.

Mantarlı Patates Sarmasi - 1452

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Patates

1 kg.

Yumurta 2 adet

Karabiber

Tuz

Un 3 su bardagi

İçi İçin

Mantar 1/2 kg.

soğan 2 adet

Maydanoz 1/2 demet

Margarin 2 corba kasigi

Karabiber

Tuz

Çig krema 1/2 cay bardagi

Limon suyu Yarım

Tereyagi 6 corba kasigi

YAPILIŞ TARİFİ

Pateteslerin kabuklarını soyup tuzlu suda, yumuşayınca kadar haşlayın.

Suyunu süzün. Catalla ezerek pure haline getirin. Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yogurarak kati bir hamur halinde getirin.

Mantarlari ufak doğrayın.

Kremayı limon suyuyla karıştırın.

Margarini eritin. Kup şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirin.

Mantari ilave edin suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip sogumaya bırakın.

Patates hamurunu 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı, unlanmış duz bir zemin üzerinde merdane ile 18 cm. çapında acın. Üzerine limonlu krema sürün. Mantarlı içten koyup, kenarlarını kapatarak, sigara böreği şeklinde sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Patates sarmalarını yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirin. Kalan tereyağını böreklerin üzerine sürün.

175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

Patlıcanlı Börek - 1453

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Çorba Kasığı Margarin

1 Adet Sogan

250 gr Kıyma

2 Adet Patlıcan

1 Çay Kasığı Kırmızıbiber

Karabiber

Yarım Demet Maydanoz

3-4 Adet Yufka

Yarim Su Bardagi Süt

Yarim Su Bardagi Su

Yarim Su Bardagi Sivi Yag

Üzerine: 1 Adet Yumurthanin Sarisi

YAPILIS TARIFI

Tavaya 1 çorba kasigi margarini aktarin. Küçük küçük kestiginiz sogani yagda pembelestirin. Sonra kiymayi ilave edin. Rengi degisene dek kavurun. Son olarak 1 çay kasigi kirmizibiber ve karabiber ile ince ince dogranmis maydanozu ekleyin. Tavayi atesten alin. Közlediginiz ve kabuklarini soydugunuz patlicanlari küçük küçük kesin. Kiymali harcın üzerine ekleyin. Ayri bir kapta yarim su bardagi sütü, suyu ve sivi yagi karistirin.

Yufkayi temiz ve düz bir zemine serin. Bir fırça yardimiyla sütlü karisimdan yufkanin üzerine sürün. Yufkayi yuvarlak kenarlarini ortada birlesecek sekilde katlayin. Kuru yerlerine sütlü karisimdan sürün. Dörde kesin.

Her bir karenin içine patlicanlı harçtan koyun.

Kenarlarini içe dogru kapatın.

Kat yerleri altta kalacak sekilde yağlanmış tepsiye dizin. Diger yufkalarada ayni islemi uygulayin. üzerine yumurta sarisi sürün. Önceden isitilmiş 180

dereceli firinda pisirin.

Armutlu Milföy - 1454

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Kare Milföy Hamuru (dondurulmuş)

4 Olgun Armut

3 Çorba Kasigi Elma Suyu

500 gr Krempeynir

2 Yumurta Sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Donmuş hamurlari kısa bir süre bekletin. Çözülen yapraklari teker teker hafifçe açın. Armutlari soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince dilimler halinde dograyın. Elma suyunu armutların üzerinde gezdirin.

Peyniri bir kaseye alıp çirpin. Armut dilimlerini peynire ilave edin. Peynirli karisimi her bir milföy hamuru üzerine esit miktarda paylastirin. Yumurta sarisini çirpip hamurun kenar kisimlarına sürün. Hamurlari sarip hafifçe bastirin ve tekrar üzerine yumurta sarisi sürün.

Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin. Bir firin tepsisini yağlayın veya içine yağlı kagit serin. Milföy hamurlarini kapanma yerleri alta gelecek sekilde tepsinin içine yerlestirin.

Dilerseniz rulolari yine milföy hamurundan elde edebileceğiniz degisik şekillerle süsleyebilirsiniz.

Firina içi su dolu bir kase yerlestirin. Armutlu milföy sürprizlerini firinin orta bölmesinde 20 dakika kadar pisirin.

Balık Böregi - 1455

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg kefal

1 çorba kasigi tereyagi

1 adet soğan

Yarım domates

5-6 adet mantar

1 çay kasigi kusüzümü

1 çay kasigi dolmalik fistic

1 çay kasigi karabiber

1 çay bardagi domates suyu

Tuz

1 su bardagi kasar peyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle temizlenmiş ve bol suyla yıkanmış kefal balığını haslayın. Tavaya 1 çorba kasığı tereyağı alın. Küçük küçük kestiginiz sogani tavaya aktarın.

Pembelesene dek kavurun.

Kabugunu soyduğunuz yarım domatesi küçük küçük doğrayın. Mantarları da ince dilimler halinde kesin. Sonra mantarları, domatesi, 1 çay kasığı kusüzümünü, fıstığı, karabiberi ve 1 çay bardağı domates suyunu ilave edin. Yaklaşık 10 dakika sonra suyunu çeken karışımın üzerine küçük parçalar şeklinde kestiginiz kefal balığını ekleyin.

10 dakika kavurduktan sonra hazırladığınız içi yufkalara sarın, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yufkaların üzeri kızarana dek pişirin.

Dilimleyerek, servis yapın.

Balıklı Bohça - 1456

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Kare Milföy Hamuru

400 gr Hamsi

1 Sogan

1 Kahve Fincanı Margarin

3 Yumurta

4-5 Dal Maydanoz

2 Çorba Kasığı Yogurt

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurunu buzluktan çıkarın. Balıkların kafalarını ve kılçıklarını ayıklayıp yıkayın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Yumurtaların ikisini kati baslayıp dilimleyin. 1 yumurtayı ayrı bir kasede iyice çirpin. Sogani ince ince kiyin, maydanozu yıkayıp doğrayın.

Margarini tavada eritip dogranmis sogan ve balıkları ekleyin. 5-6 dakika kavurup derin bir kaseye alın. Haslanmış yumurta dilimleri, maydanoz, yogurt, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın.

Milföy hamurlarını düz zemine yayıp hazırladığınız balıklı karışımı üzerlerine paylaştırın. Bohça şeklinde katlayıp kenarlarını yapıştırın.

Üzerlerine çirpilmiş yumurta sürüp önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın **Ballı Tahinli Sarma - 1457**

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Yufka

1.5 Su Bardağı Tahin

1 Su Bardağı Bal

1 Su Bardağı Dövülmüş Fındık

1 Tatlı Kasığı Mahlep

1 Yumurta Sarısı

1/2 Su Bardağı Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaptaki tahin, bal, mahlep ve dövülmüş fındığı iyice karıştırın.

Bir yufkayı tezgaha yayın. Hazırladığınız harcın üçte birini yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı harcın üzerine yayarak aynı işlemi tekrarlayın.

Üçüncü yufkanın üzerine de kalan harci yaydıktan sonra, yufkayı ortadan ikiye bölün.

Yuvarlak kisminden başlayarak yufkayı rulo şeklinde sarın. Yufkanın diğer yansı için de aynı işlemi uyguladıktan sonra 5 cm eninde verev olarak dilimlere ayırın.

Dilimleri tepsiye yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabagina alıp üzerlerine pudra sekeri serpin.

Banyolu Börek - 1458

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Kalip Tuzsuz Beyaz Peynir

Kırmızıbiber, Karabiber, Kimyon

Maydanoz

3 Adet Yufka

1/2 Paket Margarin

1 Yumurta Sarısı

Çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak böreğin harcını hazırlayın. Bunun için tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın. Dilerseniz içine ince ince kıyılmış maydanozu doğrayın.

Kırmızıbiber, karabiber, kimyonu ekleyin.

Margarini eritip, soğutun. İlk yufkayı serin ve üzerine yağı gezdirin.

Üzerine ikinci yufkayı serin. Aynı işlemleri bütün yufkalar için tekrarlayın.

Keskin bir bıçakla, sigara böreği yufkasi formunda 16 üçgen parça kesin.

Her parçanın geniş kenarına peynirli harçtan koyarak, genişçe sarın.

Geniş bir tencereye soğuk su koyun. Bütün börekleri içine atın. Suyun içinde yarım saat bekletin. Bu sürenin sonunda börekleri tencereden çıkarın. İki elinizin arasında sıkın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine çirpilmis yumurta sarısı sürün. Dilerseniz çörekotu ve susam serpin. 180

dereceye ayarlanmış fırında altın sarısı renk alana dek pıslırıp servis yapın.

Bezelyeli Etlı Börek - 1459

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Milföy Hamuru (10 luk pakette)

250 gr Kuzu Eti

2 Adet Orta Boy Sogan

2 Adet Orta Boy Domates

1 Su Bardagi Haslanmis Bezelye

1 Yumurtanin Sarisi

1 Demet Maydanoz

1 orba Kasigi Margarin

YAPILIS TARIFI

Tencereye margarini ve sivi yagi alarak, kizdiralim. Findik iriliginde dogranmis kuzu etlerini ilave edelim. Biraktiklari suyu çekene dek kavuralim.

Soganlari ilave edip pembelestirelim. Kabuklari soyulmus ve küp seklinde dogranmis domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha pisirelim. Tuz, karabiber ve ince ince dogranmis maydanozu ekleyerek atesten alalim.

Milföy hamurlarinin ortasina etli harçtan bir miktar koyalim. Zarf seklinde kapatarak ters çevirelim. zerine milföy hamurundan kestigimiz seritlerle süsler yapalim. Hafifçe yaglanmis firin tepsisine dizelim. Önceden isitilmis 220 dereceli firinda börekleri 5 dakika pisirelim. Isiyi 170 dereceye indirerek üzerleri kizarana dek pisirelim.

Bezelyeli Kis - 1460

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur Malzemesi

20 orba kasigi un

150 gr margarin

1ay bardagi su

Malzemesi

1 kabak

1 demet taze soğan

2 domates

2 orba kasigi tavuk eti

1 su bardagi bezelye

Sos Malzemesi

1 su bardagi süt

100 gr krema

2 yumurta

3 orba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yogurarak hamur haline getirin. Bu hamuru buzdolabinda 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda kenarlari disari gelecek sekilde fırın tepsisine yayın.

Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Hamurun zerine sebzeleri ve tavuk etini yayın. Bezelyeyi dökün.Sos malzemelerini iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün.

Fırında 200 derecede 45 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Bezelyeli Tavuklu Börek - 1461

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur İçin:

750 gr Tavuk Ggs

250 gr Haslanmis Bezelye

2 Su Bardagi Un

2 Adet Yumurtanın Sarısı

2 orba Kasigi Sivi Yağ

Yeterince Su

1/2 Paket Margarin

Tuz

Patates Püresi İçin:

2 Adet Patates

1.5 Çorba Kasigi Margarin

1/2 Çay Bardagi Süt

2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri Rendesı

Tuz

İçi İçin:

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaptan unu, yumurta sarılarını, yeterince suyu ve tuzu karıştırın.

Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparin. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarinı bir fırça yardımıyla her hamur parçasının üzerine sürün.

Yağlanmış 3 adet hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurları da aralarına margarin sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin.

Sonra hamurları merdane yardımıyla tekrar açın. Aralarına eritilmiş margarin sürün. Üst Üste dizerek, buzlukta 10 dakika bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra 3 mm kalınlığında açın.

Püre için hasladığınız patatesleri bir çatal yardımıyla ezdikten sonra içine margarin, süt, kasar peyniri rendesi ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestığınız hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört bir yanını üst üste koyarak kapatın. Ters çevirerek, çok az yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Üzerine 4 cm aralıklarla bir bıçak yardımıyla çizik atın. Yumurta sarısı sürün. Orta derecede ısıtılmış bir fırında pişirin. Dilimlediğiniz böreğin üzerine kasar peyniri rendesi serperek servis yapın.

Bulgurlu Pogaça - 1462

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yogurt

Kibrit kutusu büyüklüğünde yas maya

1,5 su bardagi yag (yarisi sivi yarisi margarin)

1 adet yumurta (aki hamura, sarisi üzerine)

Yeteri kadar tuz

Aldigi kadar un

İçi için :

300 gr kiyma

1 adet soğan

Yarım su bardagi ince bulgur

Yarım su bardagi ceviz içi

Yarım demet maydanoz

Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

İçin hazirlanisi :

Kiymayi soğanla kavurun. İçine suda beklettiginiz bulguru, ince kiyilmis maydanozu, tuzu, karabiberi ve kirmizi biberi ekleyin. 2-3 kere ateste beraber karistirin. Atesten alin, içine irice kiyilmis ceviz içi ekleyin.

Hamurun hazirlanisi:

Derince bir kaba maya ve yogurt koyup iyice ezin. Tuz, yumurta aki, yag koyup iyice karistirin. Alabildigi kadar unla yumusakça bir hamur yapin.

Üzerini örtüp kabarcincaya kadar mayalandirin. Mayalandiktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar ayirin.

Ayirdiginiz her parçayi avuç içinde biraz açin. Hazirladiginiz bulgurulu kiymali içi koyup kapatın. Yuvarladiktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürün.

Üzerine hashas tohumu veya susam serpip önceden ısıtılmış 200

derecedeki fırında pısırın.

Büzgülü Börecik - 1463

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur İçin

Alabildiğince Un

1/2 Fincan Süt veya Su

1 Fincan Yogurt

1/2 Fincan Sivi Yağ

1 Adet Yumurta

2 Çay Kasığı Karbonat

1 Fincan Erimis Margarin

Tuz

İçine

200 gr Yağsız Kıyma

1 Adet Sogan

2 Adet Patates

1/4 Çay Bardağı Sivi Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Unu, karbonati ve tuzu karıştırarak harmanlayalım. Unun ortasını havuz gibi açalım. İçine 2 adet yumurtayı, erimis margarinini ilave edelim. Sütü

veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi yumusaklığında ele yapışmayan bir hamur yoguralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim.

Bu arada böreğin içini hazırlayalım. Soganı küçük yemeklik doğrayıp, sivi yağda hafifçe pembelestirelim. Patatesleri soyup, tavla zari iriliğinde doğrayalım. Soganları atesten alalım. İçine patatesleri ve kıymayı çiğ olarak katalım. Tuz ve karabiberi de katıp hepsini yoguralım. Bekletelim.

Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparalım, beze yapalım. Unlu bir zeminde bezeleri mantı yufkasi inceliğinde düzgün yuvarlak şekillerde açalım. Her yuvarlak parçanın ortasına 1 kasık patatesli kıymalı harçtan koyalım. Hamurun kenarlarına küçük pililer yaparak harcın üzerinde büzdürerek üstten toplayalım. Ve iyice büzdürüp yapistiralım.

Firin tepsisini iyice yağlayalım. Börekleri fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden isittigimiz orta hararetleli fırında altı ve üstü

pembelesene dek pisirelim. Fırından çıkarıp ilindiğinde servis yapalım **Çark Böreği - 1464**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet Haslanmış Patates

1 Kahve Fincanı Sivi Yağ

1 Adet Sogan

4 Dilim Hindi Salami

1 Demet Maydanoz

5 Adet Milföy Hamuru

2 Adet Yumurtanın Sarısı

Tuz, Karabiber, Kırmızı Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak haslanmış patatesleri soyalım. Tavla zari iriliğinde doğrayalım. Sivi yağı tavaya alalım. Kızdırdıktan sonra küçük doğradığımız soganı ekleyelim. Sogan pembelesmeye başladığında küçük parçalar halinde kesilmiş hindi salamini ekleyelim. Tuz, karabiber, kırmızı pulbiberi ve ince kıyılmış maydanozu ekleyelim. Karisimi iyice harmanlayalım.

Geniş ve uzun bir alüminyum folyonun üzerine milföy hamurlarını yanyana dizelim. Kenarlarını yapistiralım. Milföy hamurlarının ortasına uzunlamasına patatesli harcı düzgün bir şekilde yayalım. Hamuru düzgün bir rulo oluşturacak şekilde yuvarlayalım. Karşılıklı iki kenarını kapatalım.

Seklini bozmadan alüminyum folyoya saralim. Hamuru, dis kısmi sertlesene dek buzlukta bekletelim.

Buzluktan aldığımız rulonun üzerinden folyoyu çıkaralım. Ruloyu 5 cm aralıklarla, hamur eklerden ayrılmayacak şekilde keselim. Yuvarlak bir form vererek hafifçe yağlanmış tepsiye yerlestirelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden isitilmiş fırında iyice kızarana dek pisirelim **Çay Lokması - 1465**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çay bardağı yogurt

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir

Aldığı kadar un

1 çay kaşığı karbonat, tuz

Kızartmak için : Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içinde yogurt ve yumurtayı tahta kaşıkla iyice çirpin. Üzerine zeytinyağını ve ezilmiş beyaz peyniri ilave edip, karıştırın. Orta yumusaklıkta bir hamur oluncaya dek un katin. Karbonat ve tuzunu da ilave edip iyice yogurun.

Hamuru merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açıp, iki parmak eninde istediğiniz boyda seritler kesin. Kızdırılmış siviyağlı tavada, seritler halindeki hamurları, kabarıp pembelesinceye kadar kızartın.

Servis tabağına aldığınız çay lokmalarını sıcak servis yapın.

Dizmana Böreği - 1466

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet Ekmek Hamuru

200 gr. Kıyma

1 Adet Sogan

1 Su Bardagi Yogurt

1/2 Su Bardagi Siviyağ

1 Yumurta

4 Adet Patates

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

Üzerine : Hashas

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisinin tabanına ve yanlarına bir fırça yardimiyle margarin sürelim.

Un serpelim.

Ön hazirlik olarak patatesleri diri kalacak sekilde bol suda haslayalım.

Patatesler yari yariya pisince kabuklarini soyup rendeleyelim. Küçük küçük kestigimiz sogani ve 200 gr. kiymayi birlikte yariyariya pisene dek kavuralım.

Patatesleri ilave edelim. Tuzu, karabiberi ve ince kiyilmis maydanozu ekleyip karistiralım. Elimizi sivi yaga batirarak hamurdan, cevizden biraz daha iri bir parça koparalım. Yuvarladiktan sonra elimizde çay tabagi büyüklüğünde açalım. Ortasina patatesli içten bir miktar koyalım.

Kenarlarini toplayarak ortada birlestirelim.

Hamur topunu sivi yaga batirip çıkararak, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizelim. Hamur toplarini tepsiyi siki siki dolduracak sekilde yerlestirelim.

Hamuru tekrar mayalanması için en az yarim saat oda sicakliginda bekletelim.

Yumurtayi, yarim su bardagi sivi yagi ve 1 su bardagi yogurdu bir kapta iyice karistiralım. Tepsiye dizdigimiz hamurlarin üzerine dökelim. Önceden isittigimiz 200 dereceli firinda böregin alti ve üstü kızarana dek pisirelim.

İlindiktan sonra servis yapalım.

Peynirli Dilimler - 1467

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

200 g margarin

1 yumurta

1,5 çay bardagi süt

Üzeri için:

1 yumurta sarisi,

1 su bardagi kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karistirip iki kez eleyin. Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastirmedan ovusturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayi çirpip ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yogurun.

Hamuru 0,5 cm kalinliginda açin. Üzerine yumurta sarisi sürüp kasar rendesi serpin. 10 cm uzunlugunda ve 1 cm genisliginde seritler kesin.

Firin tepsisine siralayin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-20

dakika pisirin.

Pirasali Arnavut Böregi - 1468

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gram un

1 kg pırasa
1 adet havuç
1 su bardağı sıvı yağı
250 gram beyaz peynir
2 adet yumurta
3 orba kağı kaymaksız yogurt
Tuz, karabiber

YAPILİŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak unun ortasını açıp, içine 1 yumurta, tuz ve azar azar su ilave ederek kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edin. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinledirin. Pırasaları ince ince doğrayıp havucu rendeleyelin. 1/2 çay bardağı sıvı yağda havuç ve pırasaları birlikte soteleyin. Pırasalar yumusadığında tencerenin kapasını açarak, tuz ekleyin. Hamuru 7 esit bezeye ayıralım. Her bezeyi hazır yufka inceliğinde açın. İlk yufkayı açıp kenarlarını tepsinin disına taşıyarak yayın. Yufkanın üzerini sıvı yağ ile yağlayın. Üzerine 2 yufka daha serip aralarına beyaz peyniri serpin. 2 yufka aralarını yağlayarak beyaz peyniri üzerine yerleştirin. Üzerine pırasalı malzemeyi yayın. Tekrar 2 yufkayı serin.

Kaymaksız yogurt, yumurta ve sıvı yağ karıştırıp son yufkanın üzerine sürün. Bıçak ile 4-5 yerinde delelim. Isıtılmış 220 dereceli fırında altı ve üzeri pisene dek kızartın. Pisen böreğin altına ve üstüne hafıene su serpistirelim. Tepsiyi tekrar fırına sürüp 10 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

Sosisli Ekmek - 1469

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2,5 su bardağı un,
1 paket hazır maya,
1 ay kağı tuz,
1 ay kağı toz seker,
1 yumurta,

1 ay bardagi ilik süt

İ malzeme:

2 yemek kasigi salça,

1,5 çay bardagi su,

1 ay kasigi tuz, 1

ay kasigi karabiber,

1 ay kasigi pul biber,

2 ay kasigi kimyon, 5

0 g margarin,

5 adet sosis

zeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu maya ile karistirin. zerine tuz, seker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 30-40 dakika dinlendirin.

Salçayi su ile iyice karistirip baharatlari ekleyin. Margarini ocakta eritin.

zerine salçali karisimi ekleyip sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin.

Dinlenen hamuru 5 esit parçaya bölün. Sosisin uzunlugunda dikdörtgen ain. Salçali sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo seklinde sarin.

Diger hamurlari da bu sekilde hazirlayip yaglanmis firin tepsisine siralayin.

Üzerini kapatip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarisi sürüp önceden isitilmis 180 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin **muzlu kek - 1470**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardagi seker

1.5 su bardagi un

1 su bardagi süt

1 paket krem santi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 adet muz

YAPILIŞ TARIFI

Yumurta, seker, un, kabartma tozu, vanilya ile kekimizi yapıyoruz. Yagli kagit serilmis kare veya dikdörgen bir tepside pisirip kare seklinde kesiyoruz ve enine ikiye bölüyoruz.

1 bardak sütle 1 paket krem santiyi yapıyoruz.

Kekin bir yüzüne krem santiyi sürüp hindistan cevizi dklms bir kaba koyuyoruz. Diger yüzüne de krem santi sürüp 1 dilim muz koyuyor ve rulo haline hetiriyoruz. Buzdolabinda birkaç saat bekletip servis yapıyoruz **Sosisli Kek - 1471**

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta

2,5 çay bardagi yogurt

2 ay bardagi sivi yag

1 ay kasigi tuz

3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Yarim su bardagi rendelenmis beyaz peynir

YAPILIŞ TARIFI

Yumurta, yogurt, sivi yag ve tuzu 1-2 dakika çirpin. zerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çirpin. Peynir rendesi ve ince dogranmis sosisleri ilave edip karistirin. 26 cm çapindaki yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35-40 dakika pisirin.

Soyali Ekmek - 1472

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

1 su bardagi soya unu

2 su bardagi kepekli un

1 paket Instant maya

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi toz seker

Yarim çay bardagi sivi yag

2 su bardagi ilik su

YAPILIŞ TARİFİ

Un, soya unu, kepekli un ve mayayi karistirin. Tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 40-50 dakika dinlendirin. 28 cm çapindaki tepsiyi yaglayin. Ellerinizi de yaglayip hamuru kaptan alin ve tepsinin içine bastirarak yayın. Üzerini kapatın, 30 dakika daha dinlendirip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Susamli Kurabiye - 1473

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim çay bardagi sirke

1 yumurta sarisi

250 g margarin

1 tatli kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 1 yumurta aki, 1 çay bardagi susam

YAPILIŞ TARİFİ

Sirke, yumurta sarisi, margarin, seker ve tuzu iyice karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yogurun. 0,5 cm kalinliginda açarak degisik sekillerde kesin. Önce yumurta akina, ardindan susama batirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Susamli Simit - 1474

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 kasik seker

1 tatli kasigi tuz

1 yumurta sarisi

250 gr. margarin

1/2 limon suyu

1 çay kasigi kabartma tozu

1 çay kasigi soda

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeler yumurta hariç bir kapta alabildigi kadar un ilavesi ile kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Orta hararetili firinda pisirilir.

Sütlü Ekmek - 1475

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un

1 paket hazir maya

2,5 çay bardagi ilik süt

1 yumurta

1 yemek kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

YAPILIS TARIFI

Unu eleyip mayayi ilave edin ve karistirin. zerine süt, yumurta, seker, tuz ve sivi yagi ekleyip iyice yogurun. Hamuru temiz bir bezin icine alin.

Kabarmaya pay birakarak agizini ip ile baglayip su dolu derin bir kabin icine koyun. Hamur önce dibe okecek, kabardika yüzeye ikacaktır. Bu sekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yaglayin. Hamuru suyun icinden ikartin. Bezi acin, ellerinizi yaglayip hamuru alin ve tepsinin icine yayin. Bekletmeden önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30

dakika pisirin.

Tas Böregi - 1476

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram kusbasi kuzu eti

1 adet sogan

1 adet havuç

1 adet kabak

1/2 çay bardagi sivi yag

4 yufka

Tuz, karabiber

Sos için:

1 orba kasigi tereyagi,

1 orba kasigi un,

1 su bardagi süt,

100 gram taze kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri sivi yagda suyunu salip çekene kadar pisirin. Soganlari enterek etlere ilave edin. Bu arada havuç ve kabagin kabuklarini soyup, kp küp dograyin. Tencerenin yarisina kadar su ilave edip, et ve sebzeler yumusayana dek kavurun ve sogumaya birakin. 2 adet yufkayi üst üste koyarak 4e kesin. Derin bir tatli kasesine kestiginiz yufkanin bir parçasini kaseye koyun, ortasini ukurlastirin. Ortasina etli karisimi koyun ve kenarlarin tümünü harcın üzerine kapatın. Ek yerleri alta gelecek sekilde tepsiye ters çevirip, dizin. 1 kasik tereyagini un ile sararna kadar kavurun.

Sütü ilave ederek boza kivamina gelene dek pisirin. Her breğın üzerine kasikla salça sürerek, kasar peyniri rendesi serpistirin. Önceden isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Tavuklu Ekmek - 1477

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 su bardagi un

1 paket Instant maya

1 ay kasigi tuz

1 ay kasigi toz seker

Yarım ay bardagi sivi yag

1 su bardagi ilik su

Üst malzeme:

1 adet kuru sogan,

2 adet yesil biber,

2 yemek kasigi sivi yag,

2 adet domates,

200 g gögüs eti,

1 tatli kasigi tuz, 1 tatli kasigi karabiber,

1 su bardagi rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi un ile karistirin. Üzerine tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 40-50 dakika dinlendirin.

Üst malzeme: Sogan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kasigi sivi yag ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp dogranmis tavuk gögüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Ocaktan alip ilimaya birakin. Ellerinizi yaglayip hamuru kaptan alin ve 33 cm çapindaki tepsiye yayin. Üzerine tavuklu karisimi yayin. Bu sekilde 25 dakika dinlendirin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 25 dakika pisirin. Pisirmenin 20'nci dakikasinda üzerine kasar rendesini serpin ve pisirmeye devam edin

Üsküp Böregi - 1478

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 yufka

250 gram tereyagi

2 yumurta

3 çorba kasigi sarmisakli yogurt

3 çorba kasigi un

1 tatli kasigi limon suyu

1/2 kg kusbasi et

Tuz, toz kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak eti haslayın ve ısıtılmış basınçlı tencereye aktarın. Etin üzerini 3 parmak asacak kadar kaynar su, tuz ekleyip, haslayalın. Yufkaları yağlanmış fırın tepsisine buruşturarak serin. Her yufkanın arasına eritilmiş tereyağı sürün. Son katına da tereyağı sürüp, yufkaları kare dilimler halinde kesin ve ısıtılmış 230 dereceli fırında pişirin.

Sos için:

3 çorba kasığı sarmisaklı yoğurda 3 çorba kasığı un ve 2 yumurtsiyi ekleyin. Limon suyunu da ilave edip, mikserle karıştırın. 1.5-2 su bardağı suyu ekleyip, karıstırmaya devam edin. Kısık ateşte üzeri göz göz olana dek karıştırın. Muhallebi kıvamına geldiğinde sosu atesten alıp, altı ve üstü

pişen yufkaları fırından alın. Etlerin haslandığı suyu soğutarak yufkaların üzerine gezdirin. Etleri böreğin üzerine yayıp üstlerine sosu gezdirin. Ayrı bir kapta tereyağını eritip, kırmızı biber ekleyin ve etli yufkanın üzerine dökün. Tepsiyi tekrar fırına sürün ve 5-10 dakika daha pişirip, sıcak olarak servis yapın.

Zeytinli Lokma - 1479

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet orta boy patates

1 yumurta aki

1 yumurta

150 g margarin

1 tatlı kasığı tuz

4,5-5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

İç Malzeme:

Zeytin, Peynir-maydanoz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip rendeleyin. 1 yumurta aki, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yogurarak yumusak bir hamur elde edin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde açın ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve önceden isitilmiş 180

dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Zeytinli Rulo - 1480

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 su bardagi un

1 paket hazır Instant maya

1 çay kasigi toz seker

2 çay kasigi tuz

2 su bardagi ilik süt

100 g eritilmiş margarin

1 çay bardagi sivi yağ

İç malzeme:

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine seker, tuz ve sütü ekleyip iyice yogurun.

Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayirin. Üzerlerini nemli bezle örtün.

Toplardan 3 tane alip yufka inceliginde teker teker açın. İlk yufkanin üzerine margarin-sivi yağ karisimindan sürün. zeytinli iç malzemeyi sürün.

Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da bu şekilde hazırlayıp rulo şeklinde sarın. Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlerere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 30 dakika pisirin.

Balık Dolması - 1481

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 parça fileto balık (mezgit, alabalık olabilir)

Haslanmış bir miktar pazi yaprağı içi

1,5 su bardağı pirinç

2 orta boy soğan

1 kahve fincanı fıstık

1 kahve fincanı kuru üzümü

1 çay kaşığı tuz

Bir tutam karabiber

Bir tutam yenibahar

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanlar yağda kavrulur. Kuru üzümü, fıstık ve haslanmış pirinç ilave edilir.

Sonra fileto balık tuzlanır. Üzerine pazi ve iç konularak rulo yapılır.

Yağlanmış cam pisirme kabına konulur. Tuz, kırmızı biber ve biraz un serpilir, fırında pisirilir. Süslenerek servis edilir.

Afiyet olsun...

Balık Sarma - 1482

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet lüfer (Kuzu balığı, akya veya palamut da olur) 1 küçük yogurt

1/2 su bardağı tatlı salça

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

karabiber

kekik

iki defne yapragi (yoksa feslegen yapragi)

YAPILIŞ TARİFİ

Baligin içini temizleyin. Pullarini kaziyin, tüm yüzgeçlerini kesin. Yıkayin ve süzün. Yogurt ile salçayi bir kapta iyice çirparak karistirirken içine yavas yavas zeytinyagi dökün. Istenilen ölçüde, tuz, karabiber ve kekigi bu karisimin içine ilave edin. Baligin hiç bir yeri disarda kalmayacak sekilde paket yapabileceginiz Alüminyum folyoyu tezgaha serin. Folyo üstüne Baligi koyacaginiz yere, yaptiginiz karisimdan kasikla koyun. Iki defne yapragini baligin karnina koyduktan sonra baligi yaydiginiz karisim üstüne boylu boyuna yatirin. Karisimin geri kalanini da baligin üstüne dökün ve hiçbir yerinde bosluk kalmayacak sekilde sivayin. Daha sonra, baligi alüminyum folyo ile güzelce sarip paketleyin. Dikkat edilecek husus, paketlerken, bosluk birakilmaması, piserken buhar kaçirmamasıdır.

Tepsiye koydugunuz baligi 220 derecede iyice kızdirilmis firinda, 10-15

dakika pisirin. Firindan çıkardiginiz baligin folyosunu üstten keserek yarim açıp (içindeki sosu dökülmesin) servis tabagina alın.

Afiyet olsun...

Barbunya Baligi Nisuaz - 1483

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 kisi için

8 adet orta boy barbunya ve 4 adet iri barbunya

1 kahve fincani rafine yagi

4 adet iri kabuklari soyulup ince kiyilmis domates 1 dis sarimsak

1 tatli kasigi ince kiyilmis sogan

4 yaprak defne

az tuz

bir tutam karabiber

1 limonun suyu

8 adet ançuez filetosu

16 adet çekirdeksiz yesil zeytin

1 tatli kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyalari temizleyip tuzlayin, biberleyip limon suyunu ilave edin.

İçlerine birer defne yapragi koyun. Rafine yagini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan ve sarimsagi ilave edip bir dakika kavurun, domates ve tuzu ekleyin. Agir agir kaynatarak domates birakacagi suyu çekinceye kadar sekiz on dakika pisirip atesten alin. Zeytinleri tereyaginda 1-2

dakika sote yapip domateslerin içine ilave edip karistirin. Barbunyalari hafif unlayip rafine yagi il eyaglayin. Demir veya kömür izgarasinda dörder dakika alt üst pisirip servis tabagina alin. Üzerlerine esit olarak domatesli zeytini taksim edin. Ikiser adet ançuez koyun. Maydanozu serpin.

Afiyet olsun...

Biberli Karides - 1484

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg iri karides

1 Adet kirmizi salçalik (paprika) biber

2 Adet yesil sogan

2 Çorba kasigi limon suyu

2 Çorba kasigi tereyag

3-4 yaprak taze feslegen (istege bagli)

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri tuzlu kaynar suda 6-7 dakika haslayin.

Kabuklarini soyun,biberleri ince ince serit seklinde dograyin.

Kalin dipli bir tavada tereyagini eritin.

Dogramis oldugunuz tüm malzemeleri tavaya koyun.

Arada bir karistirarak 8-10 dakika yüksek ateste pisirin.

Sicak olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Çinekop Pilaki - 1485

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 adet orta boy çinekop

2 adet orta boy sogan

2 adet havuç

3 dis sarmisak

2 adet orta boy patates

1 adet kereviz

2 adet domates

6 çorba kasigi siviyağ

1 çorba kasigi salça

1 çorba kasigi tuz

2 su bardagi sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

Çinekoplari iyice temizleyip yıkadıktan sonra hafifçe yağlanmış bir tepsiye dizin. Sarmisaklari ince ince kiyin, havuçlari ve soganlari küp küp dograyin. Siviyağı tavada isittikten sonra sogan, havuç ve sarimsaklari soteleyin. Patates, domates ve kervizleri de küp küp dograyin ve ardindan onlari da tavaya ekleyip sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra salçasini da ekleyin, tuzu ve sicak suyu

da kattiktan sonra 5 dakika pisirin.

Bu karisimi tepsideki çinekopların üzerine dökün ve yayın. Önceden isittiginiz 200° isili firinda yarim saat kadar pisirin. Servise hazirdir.

Deniz mahsulleri sufle - 1486

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet orta boy soyulmus patates

250 gr muhtelif balik filetosu

1 adet ince zar biçiminde dogranmis dolmalik biber 1 küçük sogan ince dogranmis

½ dis sarimsak

1 tutam karabiber

½ tatli kasigi tuz

az hindistan cevizi

1 çorba kasigi margarin

2 kahve fincani rende gravyer

4 yumurtanın beyazi

4 yumurtanın sarisi

2 kahve fincani beyaz sarap

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları küçük zar biçiminde dograyin. Küçük bir tencereye yagi koyup kizdirin sogani ve biberi ilave edip 1-2 dakika kavurup balıkları, biberi, tuzu ve beyaz sarabi ilave edin. Kapagini kapatip agir ateste 7-8 dakika pisirip atesten alin. Bir süzgece bosaltip suyunu tekrar tenceresine koyarak içinde çok az bir miktar kalincaya kadar kaynatarak çektin.

Atesten alip muhafaza edin. Patatesi temizleyip dörde bölün. 20-30 dakika haslayip süzdürün karistirmeden bir kalburdan geçirip tenceredeki çektidiginiz balik suyunun içine koyun. Baligi ve yumurta sarilarini hindistan cevizini ilave edip bir kasikla iyice karistirin. Yumurta beyazini bir

çirpma teli ile çirparak koyu bir köpük gibi iyice kabartın. Bir kevgirle karıştırarak patatesli balığın içerisine yedirin. 4 adet birer kişilik sufle güvecinin içlerini tamamen yağlayıp içlerine galeta tozu serpin. Sufle harcını ağız hizalarına kadar doldurup iyice kabarıp renk alıncaya kadar hızlı ateşli fırında 15-20 dakika pısrıp servis edin **Dil Filetosu Mezon - 1487**

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

16 adet orta boy dil balığı filetosu (4 iri dil balığı) 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar

1 çay kasığı çok ince soğan

½ tatlı kasığı margarin

2 adet iri kabukları soyulup çekirdekleri çıkmış ince kıyılmış domates tuz

bir tutam karabiber

2 kahve fincanı beyaz sarap

½ su bardağı balık suyu

1 çorba kasığı tereyağı

2 çay kasığı un

4 çorba kasığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoalarını hafifçe dövüp yassılaştırın, içini dışına getirip üçe katlayın.

Dibi düz küçük bir tencereyi margarinle yağlayıp soğanı serpin. Balıkların katlanmış kısmını alta getirerek balıkları soğanın üzerine dizin. Üzerlerine tuz, biber, domates, beyaz sarap, mantar ve balık suyunu ilave edin.

Kapagini kapatıp ağır ağır kaynatarak 7-8 dakika pısrıp atesten alın. Bir kevgirle balıkları ve mantarları susuz olarak bir oğraten tabağına çıkarın.

Tereyağı ile unu karıştırıp balıkların suyuna ilave edin. Bir çirpma teli ile karıştırıp ağır ağır 2 dakika kaynatın. Yumurta sarısını krema ile karıştırıp sosun içerisine karıştırarak ilave edin. Atesten alıp balıkların üzerine dökün. Üstten hızlı ateşli fırında üstü renk alana kadar birkaç dakika kızartın ve servis edin.

Afiyet olsun...

Dil Filetosu Prens Murat - 1488

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

16 adet iri dil baligi filetosu (4 adet dil baligi) 3 kahve fincani rafine yagi

2 çorba kasigi tereyagi

4 çorba kasigi un

2 sulu limonun suyu

½ tatli kasigi tuz

bir tutam karabiber

4 adet iri patates

16 adet mantar

2 adet enginar göbegi

1 bag kiyilmis maydanoz

4 adet kabuklari soyulmus ince dogranmis iri domates 1 dis sarimsak ince kiyilmis

½ tatli kasigi ince kiyilmis sogan

½ yaprak defne

YAPILIŞ TARİFİ

Rafine yaginin az bir miktarini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan, sarimsak ve defneyi ekleyip 2 dakika kadar kavurun domatesi de ekleyin.

Domates birakacagi suyu tamamen çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alın. Patatesleri soyup, yuvarlak patates çikarma kasigi ile hepsini findik gibi çikarin. Patatesleri kaynar suda bir kere kaynatin ve süzdürün.

Bir kaba koyarak üzerine az tuz ve rafine yagi koyarak firina sürün. 8-10

dakika pisirip firindan çikarin. Mantarlari dörde bölün, enginarlari ortadan yarip küçük üçgen

sekinde dograyin. Balık filetoalarını hafifçe dövüp yassılaştırıp, tuzlayıp biberleyip limon suyunun yarısını üzerlerine serpin sonra una bulayın. Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırın ve balıkları ilave edip dörder dakika alt ve üst kızartıp servis yapacağınız tepsiye dizin. Bir tavada tereyağını kızdırın. Üzerine patatesleri, enginarları ve mantarları ekleyin. 3-4 dakika soteleyin ve maydanozları ilave edin. Balıkların üzerine limon suyunu dökün sonra tavadaki enginar, patates ve mantarları döküp servis edin.

Firında Palamut - 1489

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım demet maydanoz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1.5 kuru soğan

1.5 domates

1.5 palamut (orta boy)

1 limon

2 defne yaprağı

3 sivribiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizletip iki parmak kalınlığında halka halka kestirin, hafifçe tuzlayın. Bir fırın tepsisine dizin. Kabukları soyulup halka halka doğranmış soğan ve domatesleri, sap ve çekirdekleri çıkarılıp iki esit parçaya bölünmüş biberleri ve yaprakları ayıklanıp İNCE kıyılmış maydanozu balıkların üzerine döseyin. Üstüne defne yapraklarını koyun, zeytinyağını gezdirerek dökün. Kabuğunu soyup kestiginiz limon dilimlerini balıkların üstüne yerleştirin.

Tepsinin üstünü alüminyum folyo ile örtün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, biberler yumuşayınca kadar üstü kapalı olarak, sonra folyoyu alarak üstü açık biçimde balıklar biraz kızarana kadar pişirin. Servis tabağına alarak sıcak olarak servis yapın. Arzu ederseniz havuç ve kereviz de ilave edebilirsiniz

Firında Sebzeli Balık - 1490

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg balık (kefal, levrek, kirlangiç)

2 yemek kasigi siviyağ

1 adet orta boy patates

1 adet orta boy kereviz

2 demet demet taze soğan

2 demet dereotu

1 adet orta boy havuç

1 demet maydanoz

4 adet yumurta

2 adet sivri biber

4 dilim bayat ekmek

2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı, az suda on dakika kadar haslayıp soguttuktan sonra derisini ve kilçiklerini ayıklayın, ezmeden küçük parçalara bölün. Kereviz, patates ve havucu rendeleyin. Soğan, dereotu, maydanoz ve sivribiberleri çok ince kiyip, doğrayın. Bunu balıklar ile birlikte derince bir kapta, çok ezmeden bir kasıkla karıştırın. Dört yumurtayı ayrı bir kapta çirpin. Ekmek dilimlerini tencerede kalan balık suyu ile ıslatıp, yumurtalar ve siviyağ ile birlikte karışımına ilave edin, payreks bir tabaga 4 cm yüksekliği asmayacak şekilde yerleştirin. Üstüne galeta unu serpin, fırında hafif kızarıncaya dek pisirip, servis yapın

Güveçte Karides - 1491

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. karides

250 gr. mantar

limon suyu

3-4 adet domates

bir miktar tereyagi

kasar peyniri rendesi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri haslandıktan sonra ayıklayın. Baska bir kapta limonlu suda mantarlar haslayın ve ortadan ikiye ayırın.

Ayıkladığınız karidesleri tereyagında biraz kavurduktan sonra mantarla 2-3 dakika sote edin.. Daha sonra kabuklarını soyduğunuz ve küp küp doğradığınız domatesler ile tuz ilave edip 15- 20 dakika orta ateste pisirin.

Daha sonra bu karisimi küçük güveçlere pay edip üzerine bolca kasar rendesi koyup 125 derece fırında kasarlar eriyene kadar pisirin.

Hamsi Tuzlama - 1492

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 bardak kaya tuzu

2 kg hamsi

2 kiloluk ağırlık (tas)

3-4 defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin başlarını koparın ve içlerini iyice temizleyin. İyice yıkadıktan sonra iki saat kadar, suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin.

Hamsinin boyuna uygun bir kavanoza bir kat hamsi, bir kat tuz ve aralara defne yapraklarını

yerleştirerek hamsiyi istif edin. En ũste bastirmek için tasi koyup kavanozun kapagini kapatın.

Yaklasik 1,5 ay sonra yenecek kivama gelecektir. Yenecegi zaman yeterli miktarda çıkarıp yıkayın ve tuzunun çıkması için 2 saat suda bekletin.

Hamsi tuzlamasını ũzerine zeytinyağı ve limon dökerek sögüs seklinde ya da pilakisini yaparak yiyebilirsiniz.

İlkbahar ve yaz ayları Marmara hamsisi için uygundur. Kis mevsiminde yapılan tuzlamaların yenecek kivama gelmesi için 3-4 ay beklemek gerekir.

Hamsili Patates Dolma - 1493

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kilo hamsi

1,5 kilo iri patates

1/2 domates

1/2 kuru soğan

maydanoz

kırmızı biber

salça

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri iyice temizleyin. Kılçıklarını ıkartın. Patatesleri soyun içlerini dolma olacak şekilde oyun. Hamsileri bir kapta tuzlayın, soğan ve maydanozu ince ince doğrayın kırmızı biberle karıştırın. Zevkinize göre diğeri baharatları da kullanabilirsiniz. Eger hamsilerin tuzu eksik ise bu asamada tuz ilave edebilirsiniz. Domatesleri yuvarlak bir biçimde kesin.

Hamsileri içi oyulmuş patatesin içine doldurup ũstüne soğan maydanoz baharat karışımını koyup yuvarlak kesilen domatesler ile ũstünü kapatın ve bir tepsiye dizin. Tepsiyeye biraz su koyup orta hararetleli bir ocakta 15-20

dakika pişirdikten sonra patateslerin ũstüne suda erittiğiniz salçayı sürün ve tepsiyi sıcak bir fırına

sürün. 20 dakika sonra tepsiyi fırından çıkarın ve servis yapın

Hamsili Yumurta - 1494

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg hamsi

100 gr misir unu

2 adet yumurta

tuz

kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri kılçıklarını ayırarak temizleyin ve tuzlayın. İki hamsiyi birbirine ekleyin ve misir ununa bulayarak az yağda teflon tavada kuyrukları ortaya gelecek şekilde dizerek kızartın. Yumurtayı ayrı bir yerde çirparak hamsilerin üzerine dökün ve arkalı önlü kızarmasını sağlayın.

Hint Usulü Karides - 1495

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 kişi için

24 adet çiğ kabukları soyulmuş iri karides

1 çorba kaşığı margarin

az tuz

1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan

2 çorba kaşığı konyak

2 kahve fincanı beyaz sarap

1 ay fincani et suyu yoksa su

2 ay kasigi köri

1 tatli kasigi silme un

YAPILIŞ TARİFİ

Kuk bir tencereye margarini koyup kizdirip karidesleri ve tuzu ekleyip hizli ateste bir kere alt üst edip karistirin. Konyagi ilave edin. Tencereyi egin ve alevlendirin. zerine köri koyup bir kere karistirin. Beyaz sarap ve et suyunu da ekleyin. Kapagini kapatın ve agir ateste 5 dakika pisirin. Bir kevgirle karidesleri çukur bir kaba çıkarın. Tereyagi ile unu karistirip tenceredeki karides suyuna ekleyin. Iyice karistirarak agir agir birkaç

dakika kaynatıp karideslerin üzerine dökün ve servis edin. Yanında biraz kizarmis maydanoz ve kizarmis badem verebilirsiniz.

Afiyet olsun...

İspanakli Karides - 1496

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

600 gr mantar

1 bas sogan

200 gr tost kasari

karides

YAPILIŞ TARİFİ

Bir bas sogani yagda biraz evrin, saplarini ayıkladiginiz ispanagi ilave edip, sote edin, payreks bir kabin dibine yerlestirin. zerine biraz rendelenmis kasar peyniri dökün, daha sonra sirasiyla, limonlu suda haslayıp ince ince dogradiginiz mantari, çok az tereyagi ve bir tutam karabiberle sote ettiginiz karidesleri, en üste de boza kivamında ki besamel sosu dökün, kalan kasar rendesini de serpip, firina verin ve 30

dakika pisirin.

İtalyan Balık yahnisi - 1497

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet beyaz etli balık fletosu

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 adet ince dogranmis sogan

2 adet orta boy kabak

100 gr. dogranmis mantar

2 adet iriboy domates

1 çay kasigi limon suyu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yagsiz tavada balıklar pisirilir. Sogan, karabiber ve mantarlar kavrulur.

Mantarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Küp seklinde dogranmis domates ve limon suyu ilave edilir. Tuz eklendikten sonra iyice pisirilir.

Son olarak balıklar ilave edilerek 5 dk. daha pisirilir. Arzuya göre maydanozla süslenerek servisi yapilir.

portakalli kereviz - 1498

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 adet iri keviz

1 adet havuç

1 adet kuru sogan

1 aybardagi zeytinyag

3 adet kesme seker

1-1,5 su bardagi portakalsuyu

YAPILIŞ TARIFI

Zeytinyag, kuru sogan ve verev kesilmis havuçlar ateste birkaç dakika karistirarak pembelestirilir. Domates dilimi seklinde kesilmis ve limonlu suda bekletilmis kerevizler ilave edilir. zerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve 15-20 dakika kerevizler yumusayincaya kadar pisirilir.

Umarim begenerek yiyeceginiz ve misafirlerinize ikram edeceginiz göz dolduran bir yemek olur.

Tavuklu Pay - 1499

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Pay hamuru:

300 gr (3 silme su bardagi)

un 150 gr margarin

1,5 kahve fincani su

Tuz

YAPILIŞ TARIFI

1. Elenmis unun ortasinda, yagi bir biçakla kiyarak unla karistirin. Su ve biraz tuz katip hafifçe yogurarak bir hamur yapin. Üzerini bezle örterek 30

dk dinlendirin.

2. Pay hamurunu, biri büyük digeri daha küçük iki paziya ayirin. Büyük hamuru 4-5 mm incelikte açarak 24 cm çapindaki bir tart kalibina yerlestirin.

3. Hazirladiginiz tavuklu içi, pay hamurunun içine döseyin. zerine de kalan besameli yayin. Diger hamuru kalip byklgnde aip besamelin üzerine kapatın. Bir atal veya sivri uçlu biçakla hamurun üzerinden birkaç

delik ain. 170-200 derecede 45-50 dakika aik pembe renkte pisirin.

Tavuklu İç:

1 su bardagi haslanmis ve küp biçiminde dogranmis tavuk eti, 1 su bardagi haslanmis ve küp biçiminde dogranmis havuç, 1 çay bardagi haslanmis bezelye ve yarim ölçü besamel birlikte karistirin, tuz ve biber koyup tatlandirin.

Besamel Sos:

1 su bardagi süt+ 1 bardak tavuk suyu, 2 tepeleme yemek kasigi un, 1

tepeleme yemek kasigi margarin, tuz-karabiber-hindistancevizi Yapilisi:

Unla yagi karistirarak hafifçe kavurun. Süt ve et suyunu azar azar katarak pürtüksüz bir sos hazirlayin. Birer çay kasigi tuz ve karabiber ve baharat katarak tatlandirin. Bu sosun yarisini tavuklu içle karistirin. Kalan besamel payin üzerine yaymak için kullanin.

Meyveli Dondurma Kupu - 1500

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yeteri kadar meyveli veya sade dondurma

1 bardak çilek

1 bardak kiraz

1 bardak seftali konservesi

Her bardak için bir yemek kasigi çilek veya visne likörü

1 kahve fincani kiyilmis yesil fistic

1 bardak krem santiy

YAPILIŞ TARİFİ

1. Çilekleri ve kirazlari yıkayıp, sap ve çekirdeklerini ayiklayin. Seftali ve diger meyveleri küçük parçalar halinde dograyin. Bir kaba koyup karistirin.

2. Dondurma bardaklarına önce meyve karisimindan biraz koyun, üzerine dondurma koyup yine meyve serpiştirin. Sonra da likör gezdirip krem santiy sikin ve yesil fistic serpin. BeklBekletmeden servis yapin **Pesmelba - 1501**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/ 2 kg seftali komposto

1 bardak krem santiy

1 ölçü krema dondurma

1 yemek kasigi kiyilmis yesil fistik

1 kahve fincani ahududu surubu veya çilek reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

1. Kremali dondurmaya hazirlayip dolapta bekletin.

2. Dondurma bardaklarinin içine önce dondurma koyun, üstüne yarimsar tane seftali oturtun. Üzerlerine krem santiy sikip yesil fistik serpin. Birer kasik ahududu surubu gezdirin. Ya da birer çilek yerlestirip hemen servis yapin.

Not: Seftali kompostosunu, koyu surup ta katarak kendiniz yapabilir ya da hazir konservesinden yararlanabilirsiniz.

Findikli Dondurma - 1502

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 bardak süt

1 bardak tozseker

4 adet yumurta sarisi

2 çay kasigi vanilya

1 çay kasigi rende limon kabugu

YAPILIŞ TARİFİ

1. Bir tencerede seker, yumurta sarisi ve vanilyayi bir telle karistirin. Sicak sütü azar azar katip

yedirin. Kaynama derecesine kadar karistirarak pisirin. Atesten indirin ve savurarak sogutun.

2. Kiyilmis findik karistirip dondurun.

Kahveli ve Cikolatali Dondurma - 1503

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 bardak süt

6 yumurta sarisi

1 paket sekerli vanilya

1 su bardagi tozseker

İçi ve üstü için:

1 kahve fincani kavrulmus tane kahve 1 kahve fincani kakao 1 bardak aci Amerikan kahvesi

2 bardak krem santiy

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye seker, vanilya ve yumurta sarisini koyup bir telle karistirin.

İçine azar azar sicak sütü katip yedirin. Kisik ates üzerinde kaynama derecesine gelene dek karistirarak pisirin.(kaynatmayin, kesilir!) Kahve tadi vermek için, sütlü kremaya ilikken biraz aci kahve katin. Sonra buzlukta dondurun.

Çikolatali yapmak için, süt kaynatılmadan önce içine kakao karistirin ve sicak kakaolu sütü yumurtali sekere yedirin. Ilik hale gelince dondurun.

Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarinin dibine önce 2 yemek kasigi aci kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmayla doldurup üzerine krem santiy siktikten sonra kavrulmus kahve serpistirin. Ya de çikolata rendesi serpistirip servis yapin.

Çikolatali Dondurma - 1504

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 bardak süt

1 bardak tepeleme+ 1 yemek kasigi toz seker

100 gr aci çikolata veya 3 yemek kasigi kakao

4 yumurta sarisi

1/ 2 paket vanilya

YAPILIŞ TARIFI

1. Bir tencerede rendelenmis çikolata veya kakao, seker ve yumurta sarilarini koyup telle karistirin.
2. Sicak sütü azar azar katip yedirin. Ates üzerinde karistirarak bir iki tasim kaynatin.
3. Atesten indirin ve savurarak sogutun. Buzdolabi veya dondurma makinasinda dondurun.

Erdemir Kebabi - 1505

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10ad 180-200gr piliç derili biftek

300gr ispanak

200gr kültür mantari

150gr rendelenmis havuç

50gr kuru soğan

50gr Yemeklik tereyag

2 ad yumurta sarisi

1 su bardagi süt

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1tatli kasigi karabiber

2dis sarimsak

ve yeterince tuz..

YAPILIŞ TARİFİ

Derili biftekler yikanip temizlenir iyice açılıp dövülmesine özen gösterilir tuzlanip bir tarafta bekletilir.

Temizlenmiş ispanaklar tereyainda havuç ve mantarla sote hazırlanır soteye sarimsak ve karabiberde eklendikten sonra

biraz kavrulur ve sogumaya bırakılır.

Derili biftekleri derisi tezgaha gelecek şekilde açılıp serilir içine hazırladığımız soteden bir avuç yerleştirilir.yuvarlak kalacak şekilde biftek kapatılır.önceden yağladığımız tepsiye tek sıra şeklinde dizilir.

Üzerine hazırladığımız süt, yumurta sarısı ve rendelenmiş karışımından fırçamızla sürülür, önceden 180dereceye ayarladığımız fırına sürülüp rengi kızarıncaya kadar pısırılır.

Preşes - 1506

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 sise süt

1 su bardağı un

1 Paket Margarin

1 vanilya

1 su bardağı toz şeker

Kreması için:

50 gr margarin

3 yemek kaşığı kakao

3 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta

aldigi kadar süt

YAPILIŞ TARIFI

Yagi eritin, unu koyun ve kavurun pembelesince altini kapatın. Sekerive sütü katıp iyice karıstırın tekrar altini yakın ve muhallebi gibi yapın.

Vanilyayı da ekleyin ocagi kapatın. 10 dakika mikserde çırpın sonra dikdörtgen borcama dökün.

Sosu:

Margarini eritin ve ocagi kapatın. Kakao, seker ve yumurtanın tamamını katıp hepsini iyice karıstırın. Koyu olursa biraz süt ilave edin. İliyinca diğer malzemenin üzerine dökün. Bol hindistan cevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabında 4 saat bekletip iyice soguyunca servis yapın.

Rokoko - 1507

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket krem santi

4 yumurta

1 bardak seker

kakao

1 paket petit beurre bisküvi

YAPILIŞ TARIFI

Krem santinin iki paketi de iki bardak süt ile hazırlanır. Yumurta ve seker çırpılır, krem santiye eklenip tekrar çırpılır. Bu karısim ikiye ayrılıp, yarisına kakao eklenir (istedigimiz miktarda)borcam tencereye bir torba geçirilip, bir kasık beyaz bir kasık kakaolu olmak üzere doldurulur. Üst sıralarda tam tersi kasık kasık konulur, bittiginde üzeri düzeltilip, boyuna  parçaya bldgmz bisküvileri dik olarak bitinceye kadar içine batırıp, tekrar üzerini düzeltip torbayla üzeri örtülür, buzdolabında bekletilir.

Dondugunda torbanın üzeri açılıp ters çevrilir torba çıkarılır.

Rulo Kadayif Tatlısı - 1508

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

margarin

1 adet yufka

1 su bardagi toz seker

250 gr ıslak kadayif

1 su bardagi ceviz içi

Surup mazlemesi :

1/2 limon

4 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin, yufkayı yağlayıp enine üçe bölün. Üzerine ıslak kadayıfı yayın ve erimis margarin ile ıslatılın, dövülmüş ceviz ve toz seker serpin.

Yufkaları rulo şeklinde sarıp, baklava gibi verev keserek tepsiye dizip, fırına verin. Hazırladığınız ilik surubu, kızarmış tatlinin üzerine döküp, servis yapın

Birali kabak - 1509

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet kabak

1/2 sise bira

1 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagın kabuklarını soyup 1 cm kalınlığında halka halka doğrayın. Derince bir kaba kabakları koyup üzerine birayı dökün. Bu şekilde 1 saat bekletin.

1 su bardagi zeytinyağını tavada kızdırın. Kabakları biradan çıkarıp tek tek una bulayın. Yağın içine

atip kizartin. Sicak olarak servis yapin.

Nohutlu Manti - 1510

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 su bardagi et suyu (bulyon da olabilir) (1 lt)

1 su bardagi haslanmis nohut (konneve de olabilir) 300 gr hazir manti

1 su bardagi konserve dogranmis domates

2 adet sivri biber (halka kesilmis)

2 çorba kasigi tereyagi

Kuru nane

Tuz, karabiber, kirmizi biber

1 çorba kasigi domates salçasi

2 çorba kasigi su

Arzuya bagli olarak sarimsakli yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Mantilari 4 bardak et suyunda, hafif diri kalacak sekilde haslayin.

Mantilariniza haslanmis nohut, dogranmis domates ve halka dogranmis sivri biberleri ilave edip 5 dk daha pisirin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Tereyag, nane ve kirmizi biberi bir kapta beraberce kizdirin. 2 çorba kasigi suda salçayi eritip ilave edin; bir iki dakika daha ateste tutup, pismis mantilarinizin üzerinde gezdirin. Dilerseniz mantinizin üzerine sarimsakli yogurt da döküp servis yapabilirsiniz.

- 1511

Soganli Balik Madalyon - 1512

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 g beyaz etli balik filetosu

3 orba kasigi rende sogan ,

50 g (1 çorba kasigi) tereyagi ,

YAPILIS TARIFI

Balik filetolarini parçalara ayirin. Uzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Soganlari rendeleyin. Baliklari rende soganlara bulayin. Tutacak aksesuari takilmis haldeki plakanin uzerine koyun ve Buharli Pisiricide 8 dakika pisirin. Biraz tereyagi ile birlikte hemen servis yapin.

Sarimsakli Tavuk - 1513

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1,200 kg'lik bir tavuk (parçalara bölünmüs),

2 dis dvlms sarmisak , tuz

YAPILIS TARIFI

Dvlms sarmisagi tuzla karistirin. Bu karisimin bir kismini tavuklarin uzerine sürdükten sonra kalanini tavuklarin içine doldurun. Buharli Pisiricinin iki kasesini birbirlerinin uzerine yerlestirin. Tavugu içine koyarak bir saat süreyle buharda pisirin. Tavugu kesin, domates ve feslegen sosuyla servis yapin.

Yalanci Pizza - 1514

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin

3 yemek kasigi yogurt

1 paket kabartma tozu

yeteri kadar un

bir tutam tuz

3 yumurta

1 ay bardagi yogurt

bir miktar beyaz peynir

1 ay bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yağ, yogurt, tuz ve kabartma tozunu karıştırarak yumuşakça bir hamur hazırlayın.

Hamurun zerine ufak ufak doğradığınız sucuk, salam ve sosisi bastırın.

Yumurta, yogurt, peynir ve sütü ırttıktan sonra hazırladığınız hamurun üzerine dökün. Pizzaları 200 derecede pembelesinceye kadar pişirin.

Pirincli Nisuaz Salatasi - 1515

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr Pirinç

6 Domates

1 Salatalık

1 Kırmızı, 1 Yeşil Dolmalık Biber

2 sap Yeşil Sogan

125 gr Siyah Zeytin

1 dis Sarımsak

1 kutu Anez

2 kutu Ton Balığı

SOSU icin

4 yemek kasigi ZeytinYagi

1 yemek kasigi Sirke

1 tatli kasigi Tatli Hardal

YAPILIS TARIFI

Pirinci kaynar suda yumusayana dek kaynatin. Süzün ve birakin.

Domates, Salatalik, Biberler, Taze Soganlari soyup ufak ufak dograyiniz.

Üzerine zeytinleri koyun. Ancuez ve Ton Baligini da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayiniz.

Sosu hazirlayip, iyice karistirin. Salatanizin üstüne önce pirinçleri sonra sosu ilave ediniz. Iyice karistirip, 30 dakika kadar buzdolabinda bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemis kahverengi pirinç kullanirsaniz diyet açisindan daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani normalden daha uzun haslamalisiniz.

Salatanin üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Etli Salata - 1516

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Göbek salata

Salatalik

Domates

Jambon

1 tatli kasigi zeytinyagi, limon

YAPILIS TARIFI

Göbek salatayi yikadiktan sonra dilimleyin. Domatesleri ve salataliklari keserek göbek salataya ekleyin. Üzerine dilimlediginiz jambonlari da ekleyin. 1 tutam tuz, zeytinyagi ve limonu ekleyince salataniz hazir.

Bademli Pilav - 1517

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 tavugun göğüs kısmı

2 su bardağı pirinç

2 avuç çiğ badem içi

4 su bardağı tavuk suyu

1 yemek kasığı kus üzümü

100 gr tereyağ (ya da margarin)

1 tatlı kasığı çam fıstığı

karabiber

tuz

Hamur malzemesi :

125 gr margarin

3 su bardağı un

2 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsünü ufak bir tencerede biraz su ile pisirin. Bademleri kaynar suda haslayıp kabuklarını soyun. Bir kasık yağda çam fıstıklarıyla beraber kavurun. Tencerede yağı eritin, ayıklayıp yıkadığınız pirinci bu yaga ilave edip 5 dakika kavurun. Kavurduğunuz pirince kus üzümü, çam fıstığı, tuz ve bademleri katıp bir kez karıştırdıktan sonra sıcak tavuk suyunu ilave edin, önce harlı sonra kısık ateşte pisirin. Pilav piştikten sonra bir süre, lapa olmaması için demlenmeye bırakın.

Hamurun hazırlanışı :

125 gr margarine yumurta, tuz ve su ilave edip hamur yapın. Bu hamuru merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. Yağladığınız payreks bir kaba kenarlarından hamur sarkacak biçimde yerleştirin. Demlenmeye bıraktığınız pilavın kapagini açıp karabiber ve sıcak tavuk parçalarını ilave edip tahta

bir kasikla karistirin. Hazirladiginiz iç pilavi, hamur döseli bir kaba bosaltip, sekil alinasi için üzerine hafifçe bastirip, sikistirin. Sarkan hamurlari üzerine kapatip orta harareti firinda hamur kizarana dek pisirin.

Daha sonra çikarip, ters çevirerek servis yapin.

Bahar pilavi - 1518

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Arpacik sogani 20 gr

Kereviz 100 gr

Mantar 50 gr

Tereyagi 75 gr

Safran (veya zerdeçal) 1 tutam

Amerikan pirinci 500 gr

Defne yapraklari 2 adet

Tuz

Karabiber

Havuç 125 gr

Salgam 300 gr

Dolmalik kabak 300 gr

Hollandez sosu 300 ml

YAPILIŞ TARİFİ

Kiyilmis arpacik soganlari, dilimlenmis kereviz ve dogranmis mantarlari tereyaginda kizartin. Safran ve pirinci ilave edin ve birkaç dakika kizartin.

Kaynar su ilave edin. Defne yapragi, tuz ve biber ilave edin. Kapakli bir kaba koyun ve firinda sivi emilene kadar 180°C/350°F/Gaz Isareti 4'de pisirin. Havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari temizleyin. Küçük bir kavun kasigiyla, havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari kullanarak küçük

sebze toplari yapin. Az miktarda tereyaginda pisirin, fakat gevrekligini muhafaza edin. Hollanda sosunu isitin ve tabaklara dagitin.

Pirinci tereyagli dariole kaliplarina koyun, sosu üzerine bosaltin ve garnitür olarak sebze toplarini ilave edin.

Baharatli Bulgur Pilavi - 1519

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardagi pilavlik bulgur

1'er tatli kasigi -istege göre azaltilip çoğaltilabilir- baharatlar. (Kirmizi biber, kekik, karabiber, nane)

tereyagi

etsuyu veya et bulyon

arzuya gore bir domates (soyulmus ve kup kup dogranmis) ya da bir yemek kasigi salça

2 su bardagi su veya etsuyu

YAPILIS TARIFI

Tereyagini teflon tencerede kizdirin. Ardindan temizleyip yikayip süzdüğünüz bulguru kavurun. Baharatlari ve tuzu ekleyip et suyunda ezdiginiz salçayi veya domates parçaciklarini ekleyin. Hafif ateste pisirip demleyin.

Bögürtlenli muzlu Pirinc - 1520

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Süt 800 ml

Kahverengi seker 60 gr

Sap anason 11 adet

Amerikan pirinci 400 gr

Muz suyu 400 ml

Muz 3 adet

Dondurulmus dag çayı, çözülmüs 300 gr

Dondurulmus ahududu, çözülmüs 300 gr

Sofra sekeri 100 ml

Tarçin

Nane yapraklari (süslemek için)

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, seker ve 1 sap anasonu kaynatın ve pirince karıştırın. Orta ısıda zaman zaman karıştırarak sisene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sıvı emilene kadar pisirin. Sap anasonu çıkarın. Muzları soyun ve ince şekilde dilimleyin. Meyvayı sofra sekerine bulayın ve tarçin ilave edin.

Pirinci, soguk suyla durulanmis kalıplara dökün ve tabaklara bosaltın.

Pirincin etrafına meyva dizin ve kalan sap anasonlari ve nane yapraklarini garnitür olarak ilave edin.

Brezilya Usulü Pilav - 1521

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram soyulmus karides

2 su bardagi pirinç

1 tatlikasgi salça

1 dis sarimsak

2 adet sogan

300 gr sulu domates

6 çorbakasigi zeytinyagi

600 gr etsuyu

tereyagi ya da margarin

toz kirmizi biber

maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci bir tencereye koyun, etsuyu ve tuz ilave edip kaynatin.

Agzini kapatip 200 derecelik firinda yaklasik 15 dakika birakin. Pirinç

etsuyunu çekmeli. Bu arada soganlari ve soyulmus sarimsaklari ince ince kiyip dört çorbakasigi zeytinyaginda öldürün. Kaynar suda birkaç dakika beklettiginiz domatesleri soyun, ikiye dograyip çekirdekli kismini temizleyip, çıkarin, seritler halinde dograyin. Domatesleri pirince ekleyin ve 5 dakika kadar pisirin. Bu arada karidesleri iki çorbakasigi zeytinyaginda çevirin.

Bir kapta, çatal yardimiyla pirinçleri ayirin ve ceviz büyüklüğünde tereyagi veya margarini katin. Karidesleri, domatesleri ve bir kepçe etsuyuyla karistirdiginiz salçayi ekleyin.

Karisima aci toz kirmizi biber ilave edip karistirin. Isiya dayanikli bir firin kabini yaglayin, pirinci koyun. Üstüne kusbasi iriliginde biraz tereyagi veya margarin koyun. Kiyilmis maydanozu serptikten sonra önceden isitilmis 200 derecelik firinda 8 dakika kadar pisirin.

Cevizli Peynir - 1522

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

350 gr Eski Kasar Peyniri

1 Adet Yumurta

2 Çorba Kasigi Tereyagi

50 gr Ince Çekilmis Ceviziçi,findik, badem karisimi **YAPILIŞ TARİFİ**

Kasar peynirini küçük küpler halinde kesin. Once çirpilmis yumurtaya ardindan findik, ceviz, badem karisimine bulayin.

Tereyagini teflon tavada eritin. Karisima bulanmis peynirleri ilave edin. Sik sik çevirerek her tarafını kızartıp servis tabagina alın. Kiraz jölesi veya reçel ile servis yapın.

Denizalti - 1523

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Adet uzun Ekmek

2 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Adet Dövülmüs Sarmisak

225 gr Domates Sosu

Peynirle Tatlandırılmış Spagetti(pismis)

2 Dilim Jambon

2 Dilim Taze Kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 derece isitin. Bir firin tepsisini hafifçe yağlayın. 2 adet ekmeği ikiye bölün. Tereyagi ve sarmisagi karıştırıp, ekmeğin hamurlarının üzerine sürün. Dilimleri firin tepsisine yerleştirin.

Her ekmeğin üzerine spagettiden koyun. Jambonu ince ince dilimleyin.

Spagettinin üzerine dilimleri yerleştirin. Taze kasar dilimlerini ince ince kesin. Taze kasar dilimlerinin spagettilerin üzerine çapraz şekilde yerleştirin. Firina sürerek 12 dakika pisirip servis yapın.

Firinda Peynirli Ekmek - 1524

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 Dilim Ekmek

1 Çorba Kasigi Margarin

1 Su Bardagi Beyaz Peynir

1 Su Bardagi Kiyilmis Maydanoz

1 Adet Yumurta

Kirmizibiber

YAPILIS TARIFI

6 dilim ekmegi ortadan ikiye kesin. Üzerlerine 1 çorba kasigi margarini sürün. 1 su bardagi beyaz peyniri, 1 su bardagi kiyilmis maydanoz ve 1

adet yumurtayi karistirin. Kirmizibiber ekleyin.

Hazirladiginiz karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis 180

derecelik firinda 10 dakika kizartip, servis yapin.

Fiyonk - 1525

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gr beyaz peynir (yumusak)

1 dilim kasar peyniri

2 dilim dana jambon

1 veya iki salatalik tursusu

Bir kaç tane mantar

3 dilim tost ekmegi

YAPILIS TARIFI

Peyniri çirparak tost ekmekgine önlü arkali sürün. Önce jambon, sonra kasar ve tekrar jambon koyun.

Tost ekmegini üzerine kapatın, üzerine tursu ve mantarii koyun. Tekrar tost ekmegi koyup maydanozla süsleyin. Tabakta mevsim meyveleri ile servise sunun.

Zeytinli ve Dereotlu Ekmekler - 1526

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Bir Buçuk Su Bardagi Ilik Süt

Bir Buçuk Çorba Kasigi Toz Seker

Kibrit Kutusu Büyüklüğünde Yas Maya

1 Adet Yumurta

1 Su Bardagi Sivi Yag

Yarim Demet Dereotu

Alabildigince un

Tuz

Içine:

Zeytin Ezmesi

Üzerine:

1 Adet Yumurtanın Sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Ilik süt ve sekeri bir kapta karistirin. Mayayi ilave edin. Yaklasik 10 dakika bekletin. Üzerine 1 adet yumurtayi ilave edin ve karistirin. Sonra 1 su bardagi sivi yagi, ince kiyilmis yarim demet dereotunu, alabildigi kadar un ve tuzu ekleyin.

Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yogurun. Üzerine nemli bir bez örterek, yaklasik bir saat mayalanmasini bekleyin.

Hamurdan ceviz iriliginde parçalar koparin. Elinizde yuvarlayip, açin.

Ortasina 1 çay kasigi zeytin ezmesi koyun. Agzini büzerek, kapatın. Ters çevirin ve yaglanmis tepsiye dizin.

Üzerine bir fırça yardimiyla yumurtanın sarisini sürün. Önceden isitilrnis 180 dereceli firinda pisirin.

Ton Balikli Üçgenler - 1527

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Kutu Ton Baligi Konservesi

1 Kutu Misir Konservesi

1 Çorba Kasigi Maydanoz

1 Adet Yumurta

6 Dilim Tost Ekmegi veya Beyaz Ekmek Dilimleri

1/3 Su Bardagi Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Ton baligi ve misirin fazla yag ve sularini süzüp, karistirin. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyip, karistirin. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir biçak yardimiyle kesin. Ton baligi ve misirli karisimdan ekmegin üzerine sürün. Dilimleri bölerek üçgenler elde edin.

Bir tavaya sivi yagi alin. Kizgin tavaya ekmekleri alin. Ekmekler altin rengi aldiginda spatulayla tavadan alin. Bir mutfak havlusunun üzerine çıkartin.

Fazla yaglarinin süzülmesini saglayin. Geri kalan üçgenlere de ayni islemi uygulayip, servis yapin.

Süpriz Külâh - 1528

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

8 Dilim Çedar Peyniri

2 Havuç

2 Patates

1 Su Bardagi Konserve Bezelye

1 Su Bardagi Mayonez

5-6 Kornison Tursu

14-15 Biberli Yesil Zeytin

3-4 Dal Maydanoz

3-4 Sal Dereotu

3-4 Yaprak Marul

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve patatesleri temizleyip diri kıvamda haslayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince doğrayın. Kornison tursu ve yeşil zeytinleri ince ince dilimleyin. Marul yapraklarını yıkayıp süzün.

Havuç ve patatesler soguyunca rendeleyip geniş bir kaba alın. Mayonez ve bezelyeyi ekleyip tuz serpin. Maydanoz, dereotu, kornison tursu ve yeşil zeytinleri ilave ederek iyice karıştırın.

Çedar peyniri dilimlerini külah biçiminde kıvirip içlerini hazırladığınız karışimla doldurun. Açılmamaları için kürdanla sabitleştirin. Marul yapraklarını servis tabağına yerleştirip sürpriz külahlarını üzerine dizin ve servis yapın.

Soslu Misir Cipsi - 1529

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

½ Su Bardağı Hazır Barbunya Konservesi

1 Su Bardağı Misir Cipsi

Sosu İçin:

1 Adet Domates

1 Dis Sarmisak

1 Çimdik Tatlı Kırmızı Biber

¼ Su Bardağı Rendelenmiş Avokado

¼ Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri

1 Çorba Kasığı Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak firini 180 derece isitalım.Fasulyeleri bir kaba koyalım ve çatal yardımıyla iyice ezelim.

İki adet isiya dayanikli ,firina girebilen tabagin ortasına önce fasulye ezmesini koyalım.Misir cipslerini fasulyelerin etrafına dizelim.

Domatesi rendeleyip,dövlümüs sarmisak ,bir kasik krema ve tatli biberle karistirarak sosu hazirlayalım ve fasulyenin üzerine dökelim.

Rendeledigimiz avokadoyu da koyup en üste rendelenmiş peyniri serpestirelim.Misir cipsini 10 dakika kadar firinda tutalım.Çikardiktan sonra servis yaparken bir kasik kremayla süsleyelim.

Sevgi Çöregi - 1530

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

2 Kahve Fincanı Margarin

1 Yumurta

Tuz

İÇ MALZEME

2 Havuç

2 Kereviz

Tuz , Karabiber

400 gr Brokoli

2 Yumurta

6 Kiraz Domates

350 gr Süt Kreması

Rendelenmiş Limon Kabuğu

3 Kahve Fincan Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerini büyük bir kasede karıştırıp pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Hamuru bir alüminyum folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin.

Sebzelerin tümünü yıkayıp ayıklayın. Havuç ve kerevizi ince dilimler halinde doğrayın. Brokoliyi küçük parçalara bölün. Domatesleri ikiye bölün.

Brokoli, havuç ve kerevizi tuzlu suda 1 dakika kadar haslayıp soğuk su ile durulayın.

Süt kremasını yumurta ile karıştırıp tuz, karabiber ve limon kabuğu ile tatlandırın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 6 küçük sufle kabını yağlayın. Hamuru 3 mm kalınlığında açın. Bir sufle kabi ile hamurdan 6 daire çıkarın. Hamur dairelerini kapların içine yerleştirin.

Sebzeleri ilave edin. Yumurtalı kremayı üzerine ekleyin. Fırına verip 30-35

dakika pişirin. Sevgi çöregini kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

Peynirli Samanyolu - 1531

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

12 Dilim Tost Ekmegi

100 gr Süt Kremasi

100 gr Krempeynir

Tuz, Karabiber

80 gr Açık Renkli Havyar

1/2 Demet Dereotu

200 gr Füme Somon Baligi

Hardal

Birkaç Adet Karides

1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Tost ekmeklerini kızartıp bir fırın izgarasının üzerinde sogumalarını bekleyin. Yıldız şeklindeki bir kurabiye kalibi ile şekiller çıkarın. Her dilimden iki yıldız çıkarmaya çalışın.

Havyarlı krema için süt kreması ve krempeyniri karıştırın. Kremayı tuz ve karabiberle tatlandırın. Karisimi bir sıkma torbasının içine doldurun. Yıldız ekmeklerin yarısına kremalı karisimden sığın. Üzerini havyar ve dereotu ile süsleyin.

Somonlu krema için füme somonu krem peynirle birlikte blender veya mikserle çirpüp püre haline getirin. Karisimi hardal ve tuzla tatlandırın.

Kalan yıldız ekmeklerin üzerine somonlu kremayı sürün.

Gerekirse karideslerin kabuklarını soyun. Kuyruk kısımlarını koparmayın.

Limonu sıcak su ile yıkayıp rendeleyin. Kalanı ince dilimler halinde doğrayıp ardından küçük parçalara bölün. Somonlu yıldız ekmekleri karides ve limon parçaları ile süsleyip servis yapın.

Dilerseniz kremalı karisimleri farklı malzemelerle de hazırlayabilirsiniz.

Örneğin sevdiğiniz baharatları ekleyebilirsiniz.

Avcı böreği - 1532

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg süt,

750 gr kıyma,

kırmızı biber,

3 adet yumurta,

kabın aldığı kadar un,1

yemek kasığı sıvı yağ,

1 baş rendelenmiş soğan,

tuz,karabiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi soganla kavurup, sogutun. Geri kalan malzemeyi karistirip, boza kivaminda bir hamur hazirlayin. Teflon tavaya biraz yag sürün, hazirladiginiz hamuru, küçük bir kahve fincani ile tavaya döküp, bir tarafi kizardiktan sonra alip, parça parça kizartin.

Bu parçaların her birinin içine kavurup soguttugunuz kiymadan bir miktar koyup, sigara böregi gibi sarin, yumurtanın beyazi ile yapisirin .

Kizarttiginiz tarafın içe gelmesine özen gösterin.

Tüm hamuru bu sekilde hazirlandiktan sonra buzdolabina kaldirin. Daha sonra üç adet yumurtayi çirpip hazirlayin, börekleri önce galeta ununa, sonra yumurtaya bulayip, bol yagda kizartin, sicak olarak servis yapin.

afiyet olsun.

Havuç Köftesi - 1533

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr havuç

3 yemek kasigi un

2 yemek kasigi margarin

1 adet yumurta

1 yemek kasigi kiyilmis dere otu

1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

1 çay kasigi kimyon

Tuz- karabiber

Kizartmak için:

1 su bardagi sivi yag

1 kahve fincani un

Üstü için:

1 bardak yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari yıkadıktan sonra çelik tencerede az suyla atese koyun.

Yumusayınca süzgece bosaltın. Kabuklarını temizleyip ezerek püre haline getirin.

Küçük bir tencerede yağı eritip unu katin.Kisik ateste karıştırarak sararmadan kavurun.Atesten indirin ve sogumaya yakın havuç püresi, maydanoz. dereotu. kimyon. karabiber, tuz ve 1 yumurta katıp yogurarak bir hamur yapın.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Un serpilmiş yerde, uzun ya da yuvarlak biçimde şekillendirin. Kızgın yaga atarak kızartın ve kevgirle çıkartıp kâğıt peçete üzerine koyun.

Servis tabagina yerleştirin ve sarmisakli yogurla servis yapın.

Etli Pilav - 1534

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr kusbasi koyun eti

2 su bardagi pirinç

3 yemek kasigi margarin

1 çay bardagi bezelye

1 soğan

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi kesilmiş koyun etini tencerede bir kasik margarin ile suyunu salıp çekinceye kadar hafifçe kavurun. Dörde bölünmüş soğanı tencereye katin ve bir dakika daha karıştırıp, bir bardak sıcak su ilave edin. Etlere yumusayincaya kadar, ara sira su ilave ederek pisirin. Tuzunu, biberini ekleyin. Pisen etleri tenceden kepçeyle alın. Kalan suyu ölçün, eger üç

bardaktan az kalmissa su ilave ederek tamamlayın. 2 kasik margarin katıp, su kaynayanca pirinci koyun. Pilav pisince etleri katıp karıştırın, bezelye ile süsleyerek servis yapın.

Haslama Pirinç Pilavi - 1535

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

2 çorba kasigi tereyagi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Bir tencereye 2 litre (10 su bardagi) su koyup yeteri kadar tuz atın ve ocaga alın. Su kaynamaya baslarken pirinci ilave edin. Ara sira karistirarak pirinci yaklasik 20 dakika pisirin. Pirincin iyice süzdükten sonra içine istediginiz bir yag çesidini katip karistirin.

Sicak olarak servis edin. Bu teknikle pisen en iyi pirinç "Basmati" pirincidir, kesinlikle yapismaz.

Madras Pilavi - 1536

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

1 fincan badem (soyulmus)

2 fincan kuru üzüm

1 çorba kasigi tereyagi

2 sogan

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru üzümü ayıklayın ve su koyup iki dakika kaynatip süzün. Bademi de bir tasim kaynatip süzün ve kabuklarini soyun. Soydugunuz bademleri, uzunlamasına iki-üç parçaya kesin. Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Bir tencereye tereyagi koyun ve yemeklik kestiginiz soganlari ilave edin.

Soganlari ocakta 2 dakika öldürün. Süzölmüs pirinci ilave ederek bes dakika kavurun ve daha sonra üç su bardagi su koyun. Yeteri kadar tuz ve kuru üzüm ilave edip bir tasim kaynatin. Kapagini kapatarak orta hararetli firinda yaklasik 15 dakika pisirin. Pilav pistikten sonra, firindan çikarin ve 5-10 dakika demlendirmek için bir kenara alin. Kiyilmis bademleri bir tavada, yakmadan kavurup pilava katin ve karistirin.

Makluba - 1537

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bütün tavuk

2 su bardagi pirinç

1 çay kasigi yenibahar

5 çay bardagi tavuk suyu

1 çay kasigi tarçin

2 çay kasigi köri

4 domates

4 patlican

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu temizledikten sonra 30 dakika kaynatin. Biraz soguduktan sonra, kemiklerini ayirin ve etleri kusbasi büyüklüğünde parçalara ayirin. Suyunu pilav için saklayin. Diger yanda patlicanlari soyup 1 cm. kalinliginda uzun dilimlere ayirin. Genis bir tavada az yagda patlicanlari biraz kizartarak yari yariya pisirin. Firina girebilir bir tencerenin içini yaglayin. Domatesleri 1

cm. kalinliginda dilimledikten sonra, tencerenin dibine döseyin.

Domateslerin üzerine ve tencerenin kenarina gelecek sekilde, patlicanlarin bir kismini bir kat döseyin. Pirinci ayikladiktan sonra yikayip süzün. Tavuk parçalarını ekledikten sonra, pirincin içine tarçin, yenibahar, tuz, karabiber ve köri koyup karistirin. Bu karisimi, patlicanlarin üzerine döküp düzleyin.

Üzerine 5 çay bardagi tavuk suyu ilave edin ve bir tasim kaynatin.

Kapagini kapatip orta isidaki (150 derece) firina vererek 30 dakika daha pisirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra, yemegi bir tepsiye ters çevirerek tencereden çıkartin. Üzerini ister dereotu ister maydanozla süsleyebilirsiniz.

Mantarli ve Etli Pilav - 1538

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

250 gr mantar

2 patates

2 yemek kasigi tereyagi

1 adet tablet tavuk suyu

250 gr kusbasi dana eti

8 adet sivri biber

3 domates

1 su bardagi sivi yag

2 su bardagi sicak su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak pirinci tuzlu suda en az yarim saat bekletin. Patatesleri soyup, kalın dilimler halinde dogradiktan sonra sivi yagda kızartin. Aynı sivi yagda önce sivri biberleri sonra kalın dilimler halinde kestiginiz domatesleri hafifçe kızartalım. Kusbasi iriliginde dogradiginiz eti, sicak su ilave ederek haslayın. Et yumusadiginde atesten alıp, bir kenarda bekletin.

Tavaya 1 yemek kasigi sivi yag alın. Dörde kesilmiş mantarları suyunu bırakıp, çekene dek kavurun.

Pirinci bol suyla yıkayın. Sonra suyunu iyice süzün. Tencereye tereyagini alıp, eritin. Pirinci seffaflasana dek yagda kavurduktan sonra tencereyi atesten alın. Yuvarlak dipli bir tencereye önce haslanmış etleri koyun.

Üzerine mantarları yerleştirin. Pirinçlerin bir kısmını mantarların üzerine dökün. Bir sıra halinde patates dilimlerini yerleştirin. Tekrar bir miktar pirinç döküp, düzgün bir şekilde yayın. Sivribiberleri tek sıra halinde dizin.

Yine pirinci yayın ve üzerine domates dilimlerini dizin. Son olarak pirincin arta kalanını koyup, düzeltin.

Pirinç Pilavi - 1539

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

4 su bardağı et suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayın ve ilik suda ıslatıp 20-25 dakika bekletin. Pirinci bol suyla yıkayıp iyice süzün. Et suyunu bir tasım kaynatın. Bir tencerede tereyağını eritin ve pirinç ilave edin. Kevgirle 10 dakika kadar, pirinçleri kırmadan karıştırarak kavurun. Sıcak et suyunu ilave edip tuz atın ve bir tasım kaynatın. Daha sonra pilavin altını kısın (kaynama noktasında kalmalı) ve kapagı kapalı tutarak 15-20 dakika çok hafif ateşte pişirin. Yemeği ocaktan aldıktan sonra beş dakika demlendirilip bir kere karıştırın ve servis edin.

Üç Renkli Pilav - 1540

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı tavuk suyu

3 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı bezelye

Yarım su bardağı misir

1 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci temizleyip yıkadıktan sonra süzün. İçinde biraz kızdırılmış 3 çorba kasığı tereyağı bulunan tencereye bosaltın. Tahta bir kasıkla karıştırarak pirinci on dakika kavurun. 3 su bardağı sıcak suyu katin. Tuzunu serptikten sonra tencerenin kapasını örtün. Tencereyi önce kuvvetli ateste tutun. On bes dakika sonra atesini isisini orta dereceye göre ayarlayın.

Pirincin suyunu çekene kadar pisirin. Bezelyeyi haslayın. Domatesi 1 tatlı kasığı tereyağ ilave ederek pisirin. Hazırladığınız pilav demlendikten sonra üçe bölün . İlk yarisına bezelyeyi katin. Delikli bir kek kalibina yerlestin.

İkinci parçaya pismis domatesi, üçüncüye ise konserve misiri karistirin.

Hepsini kek kalibina bastirarak doldurun. Ters çevirip servis yapın.

Dilerseniz kiyilmiş dereotuyla da süsleyebilirsiniz.

Afiyet olsun...

- 1541

- 1542

Acili börek - 1543

Mutfak: Meksika

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 kişilik

2 adet ince kiyilmiş taze soğan

1 dis ince doğranmış sarmsak

3 yemek kasığı acili sos

1 yemek kasığı un

400 gr domates

1 1/2 çay kasigi tuz

1/2 su bardagi bira

1/4 çay kasigi aci kirmizi biber sosu

yogurt

2 yumurta

4 adet sosis

500 gr bezelye

500 gr kk kk kesilmis pismis patates

1/4 su bardagi rende kasarpeyniri

ayçiçek yagi

kesilmis yesil biber

dilimlenmis turp

4 adet yufka

YAPILIŞ TARİFİ

Taze sogani, sarmisagi, yesil biberleri 2 yemek kasigi ayçiçek yaginda soganlar pembelesinceye kadar pisirin. Acili sosu ve tuzu ekleyin. Yaklasik 1 dakika daha bekleyin. Domatesleri, acili kirmizi biber sosunu ve birayi da ilave edin. Kisik ateste 5 dakika pisirin. Yogurt ile yumurtalari ayri bir kapta karistirin ve yavas yavas acili sosun 1/3'ünü katin. Bunlari büyük bir kaba bosaltin. Kisik ateste pisirin ve tam kaynamak üzereyken alin.

Sosisleri ufalayin ve genis bir tavanin içinde 2 yemek kasigi ayçiçek yagi ile altüst yapin ve yagini süzün. Sosisleri, patatesleri, bezelyeleri ve rende kasar peynirinin 1/4'ünü, acili sosun 1/2'sini orta boy bir kapta karistirin.

Her yufkayi ikiye bölün. Parçaların üzerine 1yemek kasigi acili soston dökün ve yayın. Yufkanin tam ortasina bir miktar sosis koyup dikkatlice yuvarlayin ve ortasindan bir tahta kürdan geçirin. firin tepsisine 1 bardak acili sos dökün ve yayın. Börekleri dizin sosun geri kalanini üstüne dökün.

kalan rende kasar peynirini de üzerlerine serpin ve firinda 30 dakika pisirin. Kürdanlari çıkarin üzerini ince kiyilmis taze sogan ve turp ile süsleyin

Alabalik Bugulama - 1544

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet Alabalik (fileto edilmiş)

4 adet defne yapragi

3 adet domates

3 adet çarliston biber

1.5 adet limonun suyu

70 gr. tereyag(margarin veya likit yag da olabilir) 250 gr. mantar

1 orba kasigi kapari tursusu

Tuz ve karabiber

YAPILIS TARIFI

Domatesler halka halinde kesilip yaglanmis tavaya dizilir.Alabalik filetolari domateslerin üzerine yerlestirilir.Bakiye domatesler ise dörde bölünüp baliklarin aralarina yerlestirilir.

arliston biberler çekirdekleri ıkarildikten sonra uzun seritler (veya halkalar) halinde kesilerek baliklarin üstüne yerlestirilir. Ikiye bölünmüs mantarlar, bir çorba kasigi kapari tursusu ve defne yapraklari ilave edilir.

Limon suyu ve baliklarin st seviyesine kadar su konur, kararınca tuz ve karabiber ilave edilir ve kapagi kapatilip hafif ateste 30 dakika pisirilir.

Not: Isteyenler 2 ila 3 dis dogranmis sarimsak ta ilave edebili **Balik orbasi - 1545**

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

500 gr. Levrek

500 gr. Dil Baligi

500 gr. Mezigit

12 Kabuklu Salma Midye

1 Ufak Istakoz

1/2 Su Bardagi Zeytinyagi

2 Büyük Sogan

2 Pirasa

2 Dis Dvlms Sarmisak

2 Domates

2 orba Kasigi Limon Suyu

1/2 Limonun Kabugu

1 Tatli Kasigi Kekik

2 orba Kasigi Kiyilmis Maydanoz

2 Defne Yapragi

1 Tatli Kasigi Tuz

1 Tatli Kasigi Dövlmüs Safran

Tane Karabiber

RUY SOS MALZEMESİ

3 Patates (haslanmis)

1 Tutam Safran

3 Dis Sarmisak

1 Su Bardagi Zeytinyagi

3 Yumurta Sarisi (Çig)

2 Yemek Kasigi Salça Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

RUY SOSUN HAZIRLANISI

Yumurta sarilarini zeytinyagi ile çirpin. Patatesi rendeleyin. Hazirladiginiz karisima ekleyerek telle karistirin. Salçayi ilave ederek çirpin.

Karisima zeytinyagi ve tuz ekleyin. Sarmisak ve safrani havanda döverek sosa ekleyin.

ÇORBANIN HAZIRLANISI

Baliklarin filetolarini dikkatlice çikarin.

Temizlenen balıklardan çıkan kilçik ve baslari, deniz ürünleri disindaki tüm malzemelerle birlikte 40 dakika kadar kaynatin.

Çorba hazir oldugunda malzemeleri süzün. Elinizdeki Çig istakoz, balik ve midyeleri çorbaya ilave ederek 15 dakika kaynatin. Etlerin dagilmamasina dikkat edin.

Çorbayi, ruy sos ve kizarmis ince ekmek dilimleriyle servis edin.

Fener Baligi orbasi - 1546

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. fener baligi (fileto)

2 adet havuç

2 adet patates

1 adet yaprakli kereviz

1/2 çay bardagi zeytinyagi

3 su bardagi su

Tuz,Karabiber

Terbiyesi için:

1 yumurta sarisi

1 adet limon

1 orba kasigi su

1 orba kasigi un

YAPILIS TARIFI

Fileto seklinde hazirlanmis fener baligini genis bir tencereye koyun.Iri küp seklinde dogranmis havuç, su, tuz, karabiber ve zeytinyagini ilave edin.

Orta ateste 15 dakika pisirin.

Iri küp seklinde dogranmis patates ve kereviz ile kerevizin ince dogranmis yapraklarini ekleyip, 10 dakika daha pisirin. Terbiyesi için yumurta sarisini limon suyu ile çirpin. Un ve suyu ilave edip karistirin.

Atesten indirmeden 2 - 3 dakika önce, hazirladiginiz terbiyeyi yavas yavas karistirarak çorbaya ilave edin. 2 tasim daha kaynattiktan sonra sicak olarak servis yapin.

Füme Balik orbasi - 1547

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Orta Büyüklükte Alabalik Fileto

2 Taze Sogan

4 Su Bardagi Su

2 Ortaboy Patates

1 Çorba Kasigi Sirke

1 Çay Bardagi Pirinç

3-4 Dal Maydanoz, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince ince kiyin. Patatesleri küp dograyin.Soganlarla birlikte 4 su bardagi suda diri kivamda haslayin. Kiyilmis maydanoz ve tuz ilave edin.

Kaynamaya baslayınca yikanmis pirinci ekleyin. 10-15 dakika pisirin.

Alabaligi 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alip derisini soyun ve ince seritler halinde dograyin. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 12 kepçe sicak su ekieyin. Pirinç yumusayana dek pisirin. Maydanozla süsleyip servis yapin.

Istavrit Pilaki - 1548

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. Istavrit

1/2 Adet Limon

1/2 Demet Maydanoz

3 Adet Domates

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları başları kalacak şekilde ayıklayın. Yıkayıp tuzlayın.

Domatesi yıkayın. Kabuğunu soyup küb şeklinde doğrayın.

Maydanozu ayıklayıp kiyin. Sivi yağda kavurun.Domatesi ekleyip yumuşayana kadar pisirin. Balıkları domatesin üzerine dizin, yarım limonun suyu ve bir çay bardağı su ilave edip tuz koyun. 10-15 dakika pisirip servis yapın.

Kalkan Bugulama - 1549

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

800 gram kalkan balığı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet sivribiber

7-8 adet mantar

1 diş sarımsak

1 adet orta boy domates

Yarım su bardağı beyaz sarap

2 çorba kaşığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş kalkan balığını ince dilimleyin, 1 çorba kaşığı tereyağını tavaya aktarın. Kızdırdıktan sonra küçük kesilmiş sivribiberi, mantarları, sarımsağı ve domates ekleyin.

Birkaç dakika kısık ateş soteleyin. Yarım su bardağı beyaz sarabı ve 2

çorba kaşığı krema ilave edin.

Güveç kabına dilimlenmiş kalkan balığını koyun. Üzerine hazırladığınız karışımı dökün, çorba kaşığı rendelenmiş kasar peynirini de serpin. Orta derecede ısıli fırında 20 dakika pisirin ve sıcak servis yapın.

Ayva Dolmasi - 1550

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Orta Boy Ayva

500 gr Kuzu Kusbasi

2 Sogan

2 Sivri Biber

2 Çorba Kasigi Kusüzümü

1 Tatli Kasigi Köri

2 Çorba Kasigi Un

1 Çorba Kasigi Tozseker

1.5 Tatli Kasigi Zeytinyagi

1 Limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvalari soyup ikiye bölün ve çekirdekli kismilarini çıkarin. Kararmamalari için limon suyu ile ovun.

Soganlari küçük küpler halinde dograyip zeytinyaginda pembelestirin. Eti ekleyip tahta kasikla karistirin. Suyunu salip tekrar çekinceye kadar kavurun. Sivri biberleri dograyip ilave edin. Kusüzümü, kimyon, köri ve tuz ekleyin. 10 dakika daha pisirip atesten alin.

Ayvalarin çekirdek yataklarina, hazirladiginiz etli karisimdan ikiser kasik doldurun ve bir tencereye yerlestirin.

Un, tozseker, zeytinyagi ve tuzu küçük bir kasede karistirip sos halini alincaya kadar azar azar su ekleyerek çirpin. Ayvalarin üzerine gezdirip karabiber serpin ve tencerenin kapagini kapatip orta ateste kaynamaya birakin. Arasira yemegin suyundan kasik kasik ayvalarin Üzerine gezdirerek yarimsaat kadar kisik ateste pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Biber Dolmasi - 1551

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

½ Kg. Dolmalik Biber

350 gr. Orta Yagli Kiyma

2 Kahve Fincani Pirinç

1 Adet Orta Boy Sogan

1 Demet Maydanoz

2 Adet Orta Boy Domates

2 Tatli Kasigi Salça

3 Dis Sarmisak

½ Çay Bardagi Siviyag

1 Çorba Kasigi Tereyagi veya Margarin

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak biberlerin sap kisimlarini bir bıçak yardimiyle keselim.

Çekirdek yataklarini çıkaralım. Kolay pismelerini saglamak için biberlerin alt kisimina bıçakla küçük bir delik açalım.

Genis bir kaba siviyagi alalım. Küçük küçük dogradigimiz sogani, pirinci, kiymayi, ince dogranmis domatesi, tereyagini veya margarini, 1 tatli kasigi salçayi, küçük dogranmis sarmisaklari, tuz ve karabiberi ilave edelim. Tüm malzemeler özlesene dek yoguralım. Hazirladigimiz bu içi, biberlerin içine dolduralım.

Biberlerin agiz kismina domateslerden kestigimiz kapaklari yerlestirelim.

Genis bir tencereye biberleri dizelim. Kalan salçayi sicak su ile karistirarak tencereye ilave edelim (suyun biberlerin yarisi geçmeyecek seviyede olmasi gerekir). Biberleri kisik ateste pisirelim. Ilindikten sonra servis yapalım

Bulgurlu Pazi Sarmasi - 1552

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Demet Pazi

500 gr Orta Yagli Kiyma

2 Yemek Kasigi Salça

Yarim Demet Maydanoz

2 Kahve Fincani Pilavlik Bulgur

2 Adet Sogan

2 Yemek Kasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru yıkayıp biraz bekletin. Sogani ve maydanozu ince kiyin. Büyükçe bir kasede bulgur, kiyma, maydanoz, sogan, salça , tuz, karabiber ve margarini katıp iyice yogurun.

Pazilarin saplarini kesip kaynar tuzlu suda bir tasim kaynatıp süzün.

Yapraklara yeteri kadar harç koyup sarin. Tencereye dizin.

Üzerine bir tabak kapatın. 1,5 su bardagi sıcak su ekleyip önce harli daha sonra da kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin.

Elma Dolmasi - 1553

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 elma

250 gr yagli kiyma (iki kere çekilmiş)

1 yemek kasigi kisnis

1 fincan Amerikan pirinci

1 yemek kasgi tereyagi

2 fincan su

1 bardak seker veya pekmez

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalarin sap taraflarina gelen yerden bıçak yardimiyla kapak biçiminde kesin. Oyacakla çekirdek yuvasini ve etinden bir parçasini çıkartin.

Diger tarafta pirinci haslayin. Kiymayı suyunu salincaya kadar kavurup kisnis ve pirinci kiymaya ilave edin. Daha sonra içerisine tuz ekleyerek kavurun. Bu karisimi, elmalara sikisik olmayacak sekilde doldurun.

Elmalari firin tepsisine dizin.

Üzerine biraz tereyagi ilave edip yariya kadar su dökerek firina sürün. İki tasim kaynayınca seker veya pekmezi idave edin. Hafif isida, elmalar yumusayincaya kadar pisirin. Sicak olarak ikram edin.

Etli Domates Dolmasi - 1554

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Orta Boy Domates

1/2 Su Bardagi Pirinç

2 Orta Boy Sogan

1/2 Demet Maydanoz

1/2 Demet Dereotu

1 3/4 Su Bardagi Kiyma (orta yagli)

2 Tatli Kasigi Tuz

1 Yemek Kasigi Nane

1 Tatli Kasigi Kara biber

1 Yemek Kasigi Margarin

1/4 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri yıka. Domateslerin sap tarafından birer kapak kes, içlerini çıkar.

İçin 1/3'ünü yarım santimetre-küp irilikte doğra.

Pirinci yıka, süz. Sogani soy, yıka, ince ince doğra. Maydanoz ve dereotunu ayıkla, ince ince kiy. Pirinç, soğan, maydanoz, dereotu, kıyma, tuz, nane, kara biber, yağ ve doğranmış domates içini karıştır.

Domatesleri bu içle doldur. Kesilen kapakları üzerlerine yerleştir.

Yayvan fırına girebilecek bir tencereye, açık yönleri üste gelecek şekilde diz. 1/4 su bardağı sıcak su koy, kapakı kapat. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında pirinçler yumuşayıncaya değin yaklaşık 45-50 dakika pişir.

Etlı Kayisili Dolma - 1555

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

30 kayısı

1 kahve fincanı Amerikan pirinci

1 çorba kasığı kıyma

1 soğan

Tuz, karabiber, biraz tarçın

1 demet nane

1 kasık kuru nane

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilari aksamdan suda bekleterek yumusatin. Diger tüm malzemeleri karistirarak, harcinizi hazirlayin.Kayisilari bölerek içlerini daha önce hazirladiginiz harçla dolma doldurur gibi doldurun.

Tepsiye doldurulmus kayisilari dizin. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip 30 dakika firinda pisirin. Üzerine bol nane ve limon suyu dökerek servis yapin

Etli Pirasa Dolmasi - 1556

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ Kg Yagli Koyun Kiymasi

1 Kg Pirasa

2-3 Çorba Kasigi Pirinç

2 Adet Sogan

1 Demet Maydanoz

1 Çay Kasigi Tuz

1 Çay Kasigi Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle, yagli koyun kiymasini içine rendeledigimiz veya küçük küçük dogradigimiz kuru sogani katalim. Biraz yogurduktan sonra ince ince dogradigimiz maydanozu, tuz karabiber ve tarçini ilave edelim.

Karistirdikten sonra 2-3 çorba kasigi kadar pirinci de ekleyelim. Malzemeyi iyice karistiralim.

Ayri bir yerde, yikadigimiz pirasenin beyaz yerlerinden yaprak boyunda kesip sicak suda haslayalim. Daha sonra pirasayi zedeleden iç

lismindan bir iki kat çikartalim. Saglam olan üst kismin içine hazirladigimiz kiyamali harci dolduralim.

Pirasa dolmalarini düzenli araliklarla tencereye dizelim. Arzu ederseniz et suyu ile orta ateste pisirelim.

Etli Sogan Dolmasi - 1557

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 büyük boy Sogan 1350 gram

2 1/4 su bardagi Su 450 gram

1 1/2 tatli kasigi Tuz 9 gram

1/3 su bardagi Pirinç 60 gram

1 demet Maydanoz 60 gram

1/4 demet Dereotu 10 gram

1 1/2 su bardagi Kiyma (orta yagli) 250 gram

1/2 tatli kasigi Kara biber 1 gram

1 yemek kasigi 10 gram

1 adet Yumurta 50 gram
Margarin

YAPILIS TARIFI

Soganlari bas kismilarini kes, soy, yika. Diger yanda tencereye 2 su bardagi su ve 1 tatli kasigi tuz koy, kaynat. Soganlari kaynayan suya at hafif yumusayincaya degin, yaklasik 15 dakika hasla.

Soganlarin iclerini orta kismilarindan parmakla iterek parçalamadan, kenar kalinligi 2-3 kat kalacak sekilde bosalt. Pirinci yika, süz. Soganlarin birinden çikan için, yarisini ince ince kiy. Maydanoz ve dereotunu ayikla, ince ince dogra.

Pirinç, sogan, maydanoz, kiyma, kalan tuz, kara biber, 1/4 su bardagi su ve yagi iyice karistir. Soganlari hazirlanan icle doldur ve tencereye yerlestir. Haslama suyunu kaynat ve dolmalarin üzerine yavasça gezdin.

Pirinç taneleri uzayip yumusayincaya degin, yaklasik 50 dakika pisir.

Yumurtayi ayri bir kapta limon suyu ile iyice çirp. Dolmalari suyun icinden alip servis tabagina yerlestir. Yumurta-limon karisimina dolmanin suyundan bir kaç kasik koyup, ilit. Bu karisimi tencereye azar azar eklerken, dolmanin suyunu sürekli karistir, kaynayinca ocagi kapat, dolmalarin üzerine gezdin. Dereotu serp

Etli Salgam Dolmasi - 1558

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Sogan 2 orta boy 150 gram

Maydanoz 1/2 demet 30 gram

Pirinç 1/3 su bardagi 60 gram

Kiyma (orta yagli) 1 1/2 su bardagi 250 gram

Salça 1 yemek kasigi 10 gram

Tuz 2 tatli kasigi 12 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Nane 2 yemek kasigi 2.6 gram

Su 2 su bardagi 400 gram

Margarin 1 yemek kasigi 10 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri yika. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Maydanozu yika, ayikla, ince ince kiy. Pirinci yika, süz. Sogan, maydanoz, pirinç, kiyma, salça, 1

tatli kasigi tuz, baharat, nane, 1/4 su bardagi su ve yag ile iyice karistir.

Salgamlarin kabugunu soy, içlerini kenar kalinligi 3-4 milimetre kalacak sekilde oy ve hazirlanan içle doldur. Tencereye, açık kisimlari üste gelecek sekilde diz.

Kalan suyu ve tuzu koy. Salgam ve pirinçler yumusayincaya degin, yaklasik 50 dakika pisir.

Ekşili Patlıcan Dolması - 1559

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Dolmalik Patlican

1.5 Su Bardagi Dolmalik Pirinç

3 Domates

3 Aci Sivribiber

1 Sogan

1 Demet Maydanoz

1/2 Su Bardagi Zeytinyagi

2 Su Bardagi Su

Karabiber, Nane, Tuz

Sos malzemesi:

4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

2 Limonun Suyu

1 Tatli Kasigi Nane

10-12 Dis Sarmisak

1 Çay Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari oyup tuzlu suda 10-15 dakika bekletin.

Pirinci yıkayıp suyunu süzün. Sogan, maydanoz, soyulmus domates ve sivribiberleri küçük küçük doğrayın.

Zeytinyagi, pirinç, domates, 3 maydanoz, biber, sogan, tuz ve baharati karistirin.

Patlicanlari hazirladiginiz karisimla doldurup 1 dilim domatesle kapatın.

Tencereye dizip suyunu ilave edin. Bir tutam tuz ekleyip agir ateste 20-25

dak. pisirin.

Iri dövülmüs sarimsaklari 4 çorba kasigi zeytinyagi ile 1-2 dakika kavurun.

1 tatli kasigi nane ekleyip kavurmaya devam edin. Limon suyu ve 1 çay bardagi su ekleyip bir tasim

kaynatin.

Dolma pisince üzerine hazırladığınız naneli gezdirip 4-5 dakika daha pisirin. Arzunuza göre ilik veya soguk olarak servis yapin.

Fasulyeli Lahana Sarmasi - 1560

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 beyaz lahana yapragi

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 soğan, ince doğranmis,

100 gr kuru fasulye, geceden islatilmis

600 ml tavuk suyu

Tuz

1 yemek kasigi domates salçası

1 limonun suyu

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip, 5 dakika hafifçe renk alincaya kadar pisirin. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin.

Bir tasim kaynatin. Atesi kisip fasulyeler yumusuncaya dek 1 saat pisirin.

Bu arada baska bir tencereye tuzlu su koyup bir tasim kaynatin. Lahana yapraklarinin sert kisimlerini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilibilir olana kadar haslayin. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altında tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin.

Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçası, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katip karistirin.

Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafına koyun, 2 tarafını kivrirarak yuvarlayin. Böylece 8 adet lahana sarmasi hazirlayin.

Kalan yapraklari büyük bir tencereye yerlestin. Sarmalari üstüne koyun.

Kalan limon suyunu sarmalari üzerine gezdirin. Sarmalari üzerini kapatacak kadar soguk su koyup tuz serpistirin. Dolmalarin üzerine bir porselen tabagi ters olarak yerlestin.

Tencerenin kapagini kapatip bir tasim kaynatin. Agir ateste 1 saat pisirin.

Dolmalari sicak bir tabakta servis yapin.

Ispanakli Kereviz Dolmasi - 1561

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kereviz

Yarim limonun suyu

Yarim kg ispanak

1 adet sogan

1 tatli kasigi sivi yag

1 çorba kasigi pirinç

Karabiber, kirmizibiber

YAPILIS TARIFI

Kerevizleri temizleyin. Ortalarini oyup, limonla ovun. 15 dakika haslayin.

Kerevizler haslanirken ispanaklari yıkayin. Sogani küçük dograyin, 1 tatli kasigi sivi yagda kavurun. Ispanaklari da ilave edin. Pirinci ekleyin.

Tencerenin kapagini kapayin. Ispanaklari kendi suyu ile pisirin.

Bir tutam tuz ve baharatlarini ekleyin. Ocaktan alin. Haslanmis kerevizlerin içine ispanagi doldurun. Servis tabagina koyun. Dilerseniz, yogurtla da servis yapabilirsiniz.

Iki Renkli Sarma - 1562

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet tavuk gögsü (dövülmüs)

4 adet közlenmis biber

250 gr ispanak yapragi

3-4 dis sarimsak

2 yemek kasigi yogurt

2 yemek kasigi sivi yag

1 çay kasigi zerdeçal

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak yapraklarini kaynar suya batirip çikarin. Tavuk gögüslerini tuzlayip karabiber serpin. Üzerine kirmizi biber serpin. Yeteri kadar ispanak yapraklarini biberlerin üzerine yerlestirin. Dövülmüs sarimsaklari üzerine sürün.

Yanlarini malzemenin üzerine katladiktan sonra rulo seklinde sarin.

Sardiginiz taraf alta gelecek sekilde firin kabina yerlestirin. Bütün malzemeyi bitirdikten sonra yogurt, sivi yag ve zerdeçali karistirip, sarmaların üzerine sürün.

200 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar yaklasik olarak 20

dakika pisirin. Servis tabagina alarak sicak olarak servise sunun.

Lahanali Biber Dolmasi - 1563

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 sogan

250 gr lahana

3 çorba kasigi margarin

Bir miktar yag

2 su bardagi et suyu

8 çarliston biber

tuz , karabiber

100 gr beyaz peynir

100 gr süt kreması

1 - 2 sap taze soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. 1 soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Diğer soğanı soyup dilimleyin.

Bir tencerede 2 çorba kasığı margarini eritip küp küp doğradığınız soğanları hafifçe kavurun. Lahanayı ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Karisimi 20 dakika tencere de kavurun.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Firina dayanıklı bir kaba yağlayın. Bir tencerede, kalan margarini eritip soğan dilimlerini kavurun.

Et suyunu ilave edip kısa süre pisirin.

Biberleri yıkayıp uzunlamasına ikiye bölün ve çekirdeklerini ayıklayın.

Peyniri bir çatalla ezin. Lahanalı karışıma ilave edin.

Biberlerin iç kısmını tuzlayıp lahanalı karışımla doldurduktan sonra fırın kabına yerleştirin. Et suyunu ilave edip kaba firina verin ve 20 - 30 dakika kadar pisirin. Süt kremasını çirpip tuz ve karabiberle tatlandırın. Taze soğanları halkalar halinde doğrayın. Süt kreması ve taze soğanla süsleyerek servis yapın.

Kebaplı Kabak Dolması - 1564

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6-8 adet kabak

500 gr kusbasi et

1 yemek kasığı margarin

3-4 adet taze soğan

2 adet domates

Yarım demet maydanoz

1 adet yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklan temizleyip içlerini çıkartın ve yıkayın. Et, ince doğranmış taze soğan, yaprak yaprak ayıklanmış maydanoz, tuz, karabiber, kekik ve yumurta sarısını kanstırıp iyice yogurun. Kabakların içlerini hazırladığınız malzeme ile doldurun.

Bir tencereye margarini koyun. İçine ince doğranmış kuru soğanı ilave edip soğan pembeleşene kadar kavurun. Ufak doğranmış domatesleri de soğanın içine ilave edip soğanla beraber biraz çevirin.

İçlerini doldurduğunuz kabaklan tencereye yerleştirin. Bir miktar su ilave ederek orta ateste pisirin. Sıcak olarak servise sunun.

Kereviz Dolması - 1565

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 kereviz

Yarım limon suyu

1 soğan

2 orta boy domates

1 çorba kasığı siviyag

400 gr kıyma

1 avuç dolmalık fındık

1 avuç kuzümü

1 çay kasığı kimyon

4-5 dal maydanoz

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri soyup içlerini oyun. Kararmamaları için limonlu suda bekletin.

Sogan ve domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.

Siviyagi tavada kızdırıp soganı pembeleştirin. Kıymayı ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Domates, fistik, kuzümü, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kerevizleri firin kalibina yerleştirin. Hazırladığınız kıymalı karışımı kerevizlerin içlerine doldurun. Kalibin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pisirin.

Kerevizler yumuşayınca fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

Kırmızı Biber Dolması - 1566

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Kırmızı Biber

400 gr Orta Yağlı Kıyma

2 Adet Sogan

1 Demet Maydanoz

2 Kahve Fincanı Pirinç

1/2 Çay Bardağı Siviyag

1 Çorba Kasığı Salça

1 Adet Domates

1/2 Demet Taze Nane veya Dereotu

1 Çay Kasığı Dolma Baharı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin sap kısmından kapak keselim. Kıymayı pirinci, küçük küçük doğranmış soğanları, ince kıyılmış nane ve maydanozu alalım. Siviyagi, karabiberi, dolma baharı, tuz ve salçanın yarısını ekleyelim. Domatesi de rendeleyerek ilave edelim ve karıstıralım.

Biberlerin içine hazırladığımız içten, ağız kısmından bir parmak eksik kalacak şekilde dolduralım. Biberleri, kapaklarını kapatarak tencereye dizelim.

Kalan salçaya biraz su ve et suyu tabletini ilave ederek biberlerin üzerine dökelim. Ağız ateste pisirelim.

Kıs Kabagi Dolması - 1567

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Kabuğu Soyulmuş Balkabagi

3 Çorba Kasığı Pirinç

1/2 Kg Kuzu Kıyması

1 Tutam İnce Kıyılmış Taze Nane

4 Çay Kasığı Kırmızıbiber

1 Çorba Kasığı Salça

2 Çorba Kasığı Tereyağı

1 Tutam İnce Kıyılmış Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabagını dilim dilim kesin. Çekirdeklerini temizleyin. Ortadan ikiye ayırın. Üzerindeki etli kısmın yarısını zarar vermeden kabaktan siyirin.

Dilimin içini bir kasık yardımıyla oyun.

Pirinç yıkayın. Yağlı kuzu kıyması, ince kıyılmış nane, rendelenmiş soğan ile tuzu, biber ve salçanın yarısını karıştırıp kabakların içine doldurun.

Üzerine kabaklardan ayırdığınız parçaları kapatın.

Tereyagi, salça, tuz ve biberi bir tencereye alın. 2 dakika karıştırarak koyu bir sos elde edin. 1 su bardağı su ilave edin. Bir tasım kaynatın. Kabakları bir tencereye koyun. Hazırladığınız sosu üzerine dökün. Yumusakana dek pisirin. Tencereden aldıktan sonra maydanozla süsleyip servis yapın.

Kofik Dolması - 1568

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg kurutulmuş dolmalık biber (kofik)

2 su bardağı pirinç

1 yemek kasığı kuzu zümü

1 yemek kasığı fıstık

1 yemek kasığı nane

1 yemek kasığı ince kıyılmış dereotu

1 tatlı kasığı toz şeker

1.5 su bardağı sıviyag

4 kuru soğan

1 tatlı kasığı tarçın

1 yemek kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kofikleri sıcak suda ıslatıp çıkarın. Bir kaptaki suyunu süzüp bekletin.

Soğanları ince kıyın. Tavaya sıviyagi boşaltıp kızdırdıktan sonra soğanları altın rengi alana dek kavurun. Kavrulan soğanların üzerine diğer malzemeleri ilave ederek kavurmaya devam edin.

Böylece dolma içini hazırlayın. Kofikleri, hazırladığınız dolma içiyle doldurup, dolmaların ağzını içleri pisme sırasında dışarı tasmaması için elinizle birleştirin. Tencereye kalan yağdan döküp, kofikleri dizin. Kısık ateşte 30 dakika pisirin.

Mantar Dolması - 1569

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gr Mantar

6-7 Çorba Kasigi or Peyniri

1/2 Demet Dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari temizleyip kök kisimlarini kesin. Çuku yerleri üste gelecek sekilde cam bir kaba dizin. Tuz ve karabiber serpin.

Kiyilmis dereotunu lor peyniri ile karistirip mantarlarin içine doldurun.

Önceden isitilmis 230 dereceli firinda 15 dakika pisirin.Sicak olarak servis yapin

Mercimek Dolmasi - 1570

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Asma yapragi - 150 gram

Su 3 su bardagi - 600 gram

Kirmizi mercimek 1 su bardagi - 180 gram

Sogan 2 orta boy - 120 gram

Zeytinyagi 1/2 su bardagi - 100 gram

Bulgur (köftelik) 1/2 su bardagi - 75 gram

Tuz 2 tatli kasigi - 12 gram

Seker 1 yemek kasigi - 8 gram

Nane 1 yemek kasigi - 1.3 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi - 1 gram

Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi - 1 gram

Limon 1 orta boy - 50 gram

YAPILIS TARIFI

Yapraklari yika, saplarini ayir. Tencereye suyu koy, kaynayinca yapraklarin yarisini ekle, bir kez alt üst ederek 4-5 dakika pisir, diger yarisini da ayni sekilde hasla. Haslama suyunu ölç, 3 su bardagina tamamla ve beklet.

Mercimegi yika, süz. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kisik ateste, ara sıra karistirarak 7-8 dakika öldür.

Mercimek ve bulguru ekle. Haslama suyundan 1 su bardagi koy, karistir, 15 dakika dinlendir. Tuz, seker, nane ve baharati kat, tekrar karistir.

Yapraklarin damarli yüzü, sarildiginda içe gelecek sekilde yerlestir, birer kenarina hazirlanan içten koy, bohça gibi sarip, yassi ve besgen sekilli dolmalar yap. Yayvan bir tencerenin dibine asma yapraklarindan döse.

Dolmalari katlanan yüzü alta gelecek sekilde diz, en üste isiya dayanikli düz bir tabak kapat.

Kalan haslama suyunu isit, dolmalarin kenarindan yavas yavas bosalt, 1

saat kadar pisir. Soguyunca servis tabagina al. Dilimlenmis limonla servis yap.

Mercimekli Lahana Sarma - 1571

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orta boy lahana veya demet kara lahana

1 su bardagi mercimek

1 adet sogan

1 kahve fincani ince bulgur

Yarim demet maydanoz

2 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi karabiber

1 fincan sivi yag.

Yeteri kadar tuz

Sos için:

2 dis sarmisak

1 yemek kasgi salça

2 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Sicak suda lahanalari haslayin. Haslanmis mercimek, ince kiyilmis sogan, maydanoz, bulgur, nane, karabiber, tuz ve sivi yagi karistirin. Uzunca kesilmis lahanalarin kenarina iç malzemedden koyarak muska seklinde sarin.

Tencereye sikica yerlestirin. Üzerine sarimsak, salça, 2 su bardagi su, sivi yag karisimini döktükten sonra, yumusayincaya kadar pisirin. Sicak veya soguk servise sunun

Etli Patates Dolmasi - 1572

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr Kusbasi Et

4 Adet Patates

1 Çorba Kasigi Siviyag

2 Adet Sivribiber

3 Adet Taze Sogan

1 Adet Domates

1 Dis Sarmisak

Tuz, Kekik, Karabiber

Kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun. İçlerini kasık yardımıyla oyun. 20 Dakika haslayın.

2 Çorba kasığı siviyağı tencereye alın. 100 gr kusbasi etle sote edin. 2

adet küçük doğranmış biberi, soğanı ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pisirin. Üzerine 1 diş dövülmüş sarımsak, kekik, kırmızı biber ve karabiberi ekleyin.

Patateslerin içlerine doldurun. Fırın tepsisine dizip, 1 çay bardağı suyu ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15 dakika pisirin.

Pekmezli Ayva Dolması - 1573

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Kıyma (orta yağlı) 1 1/2 su bardağı - 250 gr

Pirinç 1/3 su bardağı - 60 gr

Ayva 6 orta boy - 1400 gr

Pekmez 1 çay bardağı - 125 gr

Kisnis 1/2 yemek kasığı - 1.4 gr

Tuz 1/2 tatlı kasığı - 3 gr

Margarin 1 yemek kasığı - 10 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymayı bir tencerede, kısık ateşte kendi bıraktığı suyu çekinceye değin, yaklaşık 15 dakika pisir.

Pirinci yıka, süz. Ayvaları yıka, içlerini oy ve kararmaları için limonlu suya at. Kıyma, pirinç, pekmez, kisnis, tuz ve yağ iyice karıştır.

Ayvaların içini bu içle doldur ve yayvan bir tencereye yerleştir. Sıcak suyu ekle, ayvalar yumuşayınca değin, yaklaşık 30 dakika pisir.

Peynirli Biberler - 1574

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 3 adet kirmizi çarliston biber
- 3 adet yesil çarliston biber
- 4 çorba kasigi zeytinyagi
- 1 adet dogranmis sogan
- 4 çorba kasigi dogranmis maydanoz
- 3 dis dogranmis sarimsak
- 3 adet rendelenmis kabak
- 1 çay bardagi dolusu galeta unu
- 1 su bardagi rende kasar peyniri
- 100 gr beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kasigi sirke
- 2 çorba kasigi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin üzerinden kapak açip tohumlarini temizleyin. 2 çorba kasigi sivi yagi tavada kizdirin. Soganlari bu yagda pembelestirin. Tuzu, karabiberi, maydanozu, sarimsagi ve rende kabagi ilave edip bir güzel karistirin. Orta isida 5 dakika pisirin.

Kabak suyunu salacaktır, atesi açarak suyunu çektirip tavayi ocaktan alin.

Galeta ununu peynirlerle ve yumurta ile karistirin. Biberlerin içine bu karisimi doldurun. Tencereye dizip üzerine kapak kapatın. Kizdirilmis fırında 1 saat pisirin.

Tavadan alip sogumaya birakin. Suyunu kaynatip 2 kasik sirke ilave edin.

Ayri olarak servise sunun. Biberleri sicak ön servis olarak sunabilirsiniz.

Sucuklu yumurta - 1575

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 Adet yumurta

15 dilim sucuk

YAPILIŞ TARİFİ

Önce margarin sahana konur ve hafif ateste ısınırken sucuklar atılır.

Margarinin erimesi ile yumurtalar kırılarak pismesi beklenir. İsteğe göre yumurta çırpılabilir. Yumurtanın akan kısmı beyaz olana kadar beklenir.

Servise sunulur.

- 1576

Besmeli Ispanak Böreği - 1577

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 tane yufka

1/2 kilo ispanak

1 büyük soğan

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 su bardağı süt

1 su bardağı kasar peyniri

1 tane yumurta

Sosunun malzemesi

2 su bardağı süt

2 yemek kasığı un

1 su bardağı peynir

1 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları ayıklayıp yıkayın ve süzgeçte suyunu iyice süzün, piyazlık olarak doğradığınız soğanla karıştırarak içine karabiber koyun.

Daha sonra yufkaları açarak dörde bölün. Yufkaların üzerine ispanak koymadan önce bir yemek kasığı sivi yağ ile yağlayın. Ardından içine ispanak serpererek geniş taraftan sarın ve gül böreği gibi kıvirarak tepsiye dizin.

Sosunun hazırlanışı:

2 kasık unu 1 kasık margarinle hafif kavurun, sütü azar azar ilave ederek muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın.

Hafif soguyunca içine yumurta kırarak iyice karıştırın. Böreklerin üzerine esit olarak koyup, peynir serpin. 200 derecede 25 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

Bohça Böreği - 1578

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Sivi Yağ

1/2 Kg Ispanak Yaprakları

100 gr Beyaz Peynir

Yeteri kadar tuz

2 Yemek Kasığı Susam

1 Çay Kasığı Kırmızı Pul Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak yapraklarını yıkayıp ince kıyın. Üzerine çok az tuz serpererek ovun.

Peyniri ezip ispanaklara ilave ederek harç yapın. Yumurta ve sivi yağı boza kıvamına gelinceye kadar

çirpin.

Yufkanin birini tezgaha yayın.Üzerine yumurtali karisimdan sürün.Üç kati üst üste harçla sivayin. Yirmiye yirmi santimetre kareler halinde kesin.

Ortalarına ispanakli harçtan koyup bohça seklinde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsiye dizin.Üzerine biraz yumurtali karisimdan sürerek susam serpin. 180 derecedeki isitilmiş fırında pembelesinceye kadar pisirin. Servis tabagina alarak servise sunun.

- 1579

Armut Marmeladı - 1580

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.2 Kg armut

600 gr toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Armutları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdekleri çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve birkaç adet karanfil koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun.

Armutlar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Armutları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin. Armutlara şekeri katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamına buluncaya dek kaynatın.

Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin

Çilek Marmeladı - 1581

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg ilek

1 Kg Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Çilekleri yıkayıp saplarını çıkarın.

Süzgeçten veya robottan geçirin, bir tencereye koyun ve Şekerini ilave edin.

Orta hararetli ateşte kıvamı gelene kadar pişirin.

İndireceğinize yakın 1 adet limon suyunu koyup 2-3 dakika daha kaynatın ve ateşten alın.

Sıcakken kavanozlara doldurup, soğduktan sonra kapaklarını kapatın.

Elma Marmeladı - 1582

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kg elma

250 gr toz Şeker

1 adet çubuk tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalarını yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. ekirdekleri çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve tarçın koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun.

Elmalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Elmaları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin.

Elmalara Şekeri katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamına buluncaya dek kaynatın.

Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

Erik Marmeladı - 1583

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg şeker

1 kg kuru erik

YAPILIŞ TARİFİ

Erikleri bol suda iyice yıkayın, bir tencereye koyun ve eriklerin üzerini biraz aşacak kadar kadar su katıp, meyveler yumuşayınca dek kaynatın.

Piştirme işlemi sırasında erikleri birkaç kez karıştırın ve gerekirse tencereye biraz su ilave edin. Erikler iyice yumuşadıklarında ateşten alın, ezip, kevgirden geçirin. Elde ettiğinizi erik ezmesini, tencereye koyun. Şekeri, pişmekte olan ezmeye ara ara, azar azar ilave edin ve marmelatı devamlı olarak karıştırın.

Marmelat kıvamını bulmak üzereyken bir adet limonun suyunu tencereye boşaltın. İki dakika sonra tencere ateşten alın ve marmelat sıcakken, kuru kavanozlara doldurun, soğuduğunda serin bir yerde saklayın.

İncir Marmeladı - 1584

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr şeker

1 kg olgun incir

1/2 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

İncirleri iyice yıkayın. Bir kilo inciri bir su bardağı su ile haşlayıp, yumuşatın. Bu incirleri tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak kevgirden geçirin.

Elde ettiğiniz ezmeyi, tencereye koyun ve şekeri ara ara ilave ederk kanştıra kanştıra pişirin. Ezme, marmelat kıvamına gelmek üzereyken, limon suyunu tencereye boşaltın. Marmelatı 2 dakika daha kaynatıp, ateşten alın.

Marmelatı kuru cam kavanozlara boşaltıp, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatın ve serin bir yerde muhafaza edin.

Mandalina Kabuğu Reçeli - 1585

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Mandalina

1.5 Kg Toz Şeker

2 Su Bardağı Mandalina Suyu

1 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Mandalinaları yıkayın ve kabuklarını çıkarıp ince ince kıyın ya da robottan geçirin.

Derin bir kaba aldığınız mandalina kabuklarını 1 su bardağı şekerle 5

dakika ovun. Kalan şekerini de üzerine dökerek buzdolabında 1 gece bekletin.

Karışıma mandalina suyunu ilave edip kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Limon suyunu da ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

Hazırladığınız reçel soğuyunca kavanoza doldurup ağzını tülbentle kapatın.

Ekmek Böreği - 1586

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 Ekmek veya 1 Paket Tost Ekmeği (Ekmekler bayat olmalı) 3 Yumurta

1.5 Litre Süt

10 Dilim Kaşarpeyniri

2 Çorba Kaşığı Eritilmiş Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Normal ekmek kullanıyorsanız kabuklarını çıkarın ve çok ince olmayacak şekilde dilimleyin. Tost ekmeği kullanıyorsanız kenarlarını kesin.

Ekmeklerin yarısını ısıya dayanıklı cam bir tepsiye dizin. Üzerine biraz eritilmiş margarin gezdirip kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Peynirin üzerini yine ekmek dilimleriyle kapatıp biraz daha yağ gezdirin.

3 yumurtayı sütle çırpıp ekmeklerin üzerine dökün. 24 saat buzdolabında bekletin.

Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz sıcak olarak servis yapın.

Not: Kullandığınız ekmeğin kenarlarını atmayın. Fırında kızarttıktan sonra robottan geçirerek galeta unu olarak kullanabilirsiniz.

Elmalı Bohça - 1587

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Elmaların kabuklarını soyup ortalarını çıkarın. Tencereye dizip üzerlerine tozşeker serpiştirin ve 5 dakika pişirin.

Ceviz, tarçın, zencefil ve karanfili karıştıırın. Elmalar soğuyunca ortalarını

cevizli karışımla doldurun. Herbir elmayı 1 milföy hamurunun üzerine yerleştirip bohça gibi kapatın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp kızgın fırında pişirin. Soğuyunca tarçın ve pudra şekeri serperek servis yapın.

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan="2"><center>Kaynak: Yemek-Kitabi</center>

Etlı Bohça Böreği - 1588

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Su

2 Yumurta, 1 Yumurta Sarısı

1 Su Bardağı Yoğurt

1 ay Bardağı Sıvıyağ

1 Paket Kabartma Tozu

250 gr. Erimiş Margarın

Tuz

İç Malzemesi

350 gr Küçük Doğranmış Kuşbaşı Kuzu Eti

3 orba Kaşığı Sıvıyağ

3 Soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaba unu boşaltın. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, yoğurt, sıvıyağ, süt, kabartma tozu ve tuz ilave edin. Orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp unlayarak tabak büyüklüğünde açın.

Hamurları erimiş margarınle yağlayın. Dört kenarını ortada birleştirek kare haline getirin. Unlayıp merdane ile kare şeklinde genişletin.

Kuşbaşı etleri kendi suyunda hafifçe kavurun. Soğanları piyazlık doğrayın.

Sıvıyağ ile birlikte ete ilave edin. Çok az su ekleyip pişirin. Suyunu çekince karabiber ve tuz serpin.

İ malzemesi soğuduktan sonra hazırladığınız hamurun ortasına yerleştirin. Kenarlarını ortada birleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirip servis yapın.

Etlı Milföy - 1589

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan

1/2 Kg Kuşbaşı Et

1 Çorba Kaşığı Salça

1 Bardak Su

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

12 Adet Milföy Hamuru

1 Adet Yumurta Sarısı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 1 su bardağı sıvı yağı koyun. 1 Adet soğanı yemeklik doğrayın. Yağın içinde soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. İçine yarım kg. kuşbaşı eti atıp, kavurun. Daha sonra tencerenin kapağını

kapatın. Kısık ateşte etleri kendi suyuyla pişirin. 1 çorba kaşığı salça 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı karabiber ve yeterli miktarda tuzu ilave edin.

Etler iyice pişince bir kenarda soğumaya bırakın.

Milföylerin birine bardakla yuvarlak şekil verin. İkinci milföye simit şekli verip birinci milföyün üzerine koyun. En üste de bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızartın. Milföyler sararınca fırından çıkarın. Ortalarına hazırladığımız etleri koyun. Daha sonra milföyleri tekrar fırına verip birkaç dakika daha fırında tutun **Evişi Lahmacun - 1590**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Su Bardağı Un

2 Çay Kaşığı Tuz

3 gr Kuru Maya

1/2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

1/4 Su Bardağı Ilık Su

150 gr Yoğurt

450 gr Domates

1 Orta Boy Soğan

250 gr Kıyma

1 Demet Maydanoz

5 Diş sarmısak

5 Adet Sivribiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak, soğan, maydanoz, ve sivribiberi ince kıyın. Sarmısağı dövün. Maya ve toz şekeri ılık suyla ezin. Limonu 8’e bölün.

Kabuklarını soyduğunuz domatesleri de minik küpler halinde doğrayın.

Unu eleyin. 2 yemek kaşığı ayırıp kalanını 2 çay kaşığı tuzu katıp karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açın. Mayalı şekerli suyu ve yoğurdu koyup iyice karıştırın. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 30

dakika kadar ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. Hamuru iri yumurta büyüklüğünde pazılara (hamur parçaları) ayırın. Her pazıyı unlayarak elinizle yarım santim kalınlıkta yuvarlak olarak açın.

Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için, bir kaptaki domatesi, soğanı, kıymayı, maydanozu, sivribiberi, sarmısağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı, açtığınız hamurların üzerine yayın. Ancak hamurların kenarında 1 cm kadar boşluk kalmalı. Unladığınız fırın tepsisine lahmacunları dizin. Önceden 220 derecede ısıttığınız fırına koyduğunuz lahmacunları 15 dakika sonra çıkarabilirsiniz.

Fasülyeli Milföy Sepeti - 1591

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Kg. Taze Fasulye

1 Soğan

2 orba Kaşığı Margarin

100 gr. Pastırma

8-10 Milföy Hamuru

1 Yumurta Sarısı

YAPILİŞ TARİFİ

Fasülyeleri ayıklayıp yıkayın ve süzgece alın. Suyu süzülen fasülyeleri önce ikiye sonra dörde bölün. Üzerini örtecek kadar tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün.

Soğanı ince ince kıyın margarinle kavurun. Pastırmaları sebze tahtasında kıyarak kavrulan soğana ilave edip karıştırın. Haşlanmış fasülye, tuz, karabiber ilave edin. Malzemeleri bir müddet kavurun ve ateşten alın.

Milföy hamurunu tezgaha alın. Hamurun iki kenarını ortada 3 parmak yer kalacak şekilde 1 cm eninde kesin. Kestiğiniz hamurun alt ve üst parçalarını üst kısımda birbirine yapıştırın. Hamurun yan kısımlarını iki taraf da eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.

Hamurun orta kısmını fasülyeli iç malzeme ile doldurun. Kenardaki şeritleri bir sağ bir sol olmak üzere üst kısımda kapatın. Bu işlemleri hamur ve iç

malzeme bitinceye kadar sürdürün.

Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

220 derece ısıtılmış fırında kabarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Galetali Çin Böreği - 1592

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Adet Yufka

4 Adet Yumurta

2 Adet Soğan

2 orba Kaşığı Margarin

1/2 Kg. Dana Eti

1 Küçük Konserve Bezelye

2 Adet Havuç

2 Adet Sivribiber

1 Çay Kaşığı Yenibahar

1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber

Tuz

Galeta Unu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 2 çorba kaşığı margarin alın. Eridikten sonra yemeklik doğradığımız soğanı ekleyin. Pembeleşene dek kavurun. Tavla zarı iriliğinde doğranmış

dana etini ilave edin. Bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Küçük küpler şeklinde doğradığımız havuç ve sivribiberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Suyunu süzdüğünüz bezelye konservesini ilave edin. Yenibahar, kırmızı toz biber ve tuzu ekleyin. Tavayı ateşin üzerinden alın.

4 adet yumurtanın akını ve sarılarını ayırın. Sarıların üzerine çok az süt ekleyin ve karıştırın. Bir kenarda bekletin.

İlk yufkayı düz bir zemine serin. Yumurtanın akını bir fırça yardımıyla her yerine sürün. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. Bıçakla 4 eşit parçaya kesin. Her parçanın ortasına hazırladığımız içten bir miktar koyun.

Kenarlarını içe doğru katlayın. Dört parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın.

Önce yumurta sarılarına batırın. Sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı

yağda arkalı önlü kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

Gökkuşığı Böreği - 1593

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet Havuç

3 Adet Yufka

300 gr Kıyma

2 Adet Soğan

250 gr Ispanak Yaprağı

2 Su Bardağı Süt

Sıvı Yağ

3 Çorba Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçların kabuklarını bir bıçak yardımıyla kazıyın. Sonra rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Tavaya 1 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Havuçları ilave edin. Rengi değişene dek kavurun.

Ayrı bir tavaya 3 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Kıymayı ekleyin ve kavurun.

Yine ayrı bir tavaya 3 çorba kaşığı sıvı yağı alın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı pembeleşene dek kavurun. Soğanın yarısını iri parçalar şeklinde kesilmiş ıspanakların üzerine, diğer yarısını ise kıymanın üzerine ilave edin.

Düz ve temiz bir zemine yufkayı serin. Derin bir kaptaki 2 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvı yağı karıştırın. Hazırladığımız bu karışımdan yeterli miktarda yufkanın üzerine bir kaşık yardımıyla serpin. Havucu üzerine yayın. İkinci yufkayı havucun üzerine yerleştirin. Sütlü karışımdan serpin.

Kıymalı harcı yayın. Son olarak üzerine üçüncü yufkayı yerleştirin. Sütlü

karışımdan serpin. Ispanaklı harcı yayın. Yufkaları düzgün bir şekilde yuvarlayın. 2 parmak kalınlığında dilimler kesin. Çok az yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirip, servis yapın.

Gömme (Ekmekli Et) - 1594

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı et

1 tatlı kaşığı salça

1 ay kaşığı pul biber,

karabiber, tuz

Hamuru için:

20 gram yaş maya (kibrit kutusunun yarısı kadar)

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

1 orba kaşığı yumuşak margarin

Alabildiğince un

YAPILIş TARIğI

Kuşbaşı eti, 1 tatlı kaşığı salçayı, pul biberi ve karabiberi tencereye aktarın. Yeterince tuz serpin. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateşte kendi suyuyla pişirin (Eğer et pişmediyse yarım su bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz).

Hamur için maya, 1 su bardağı süt ve 1 tatlı kaşığı tozşekeri bir kapta karıştırın. Mayanın erimesini sağlayın. Tuz ve yumuşatılmış margarini ekleyin. Bu malzemenin aldığı kadar unu ekleyin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru yoğurduktan sonra mayalandıracağınız kabı yağlayın. Hamuru içine koyun, 1 saat bekletin. Elinizi unlayıp, hamuru unlu tezgaha alın.

Hamuru önce elinizle sonra oklava ile açın. Eti ortasına yerleştirin.

Yuvarlak olacak şekilde kapatın. Hamurun her tarafının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edin. zerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Sıcak servis yapın.

Gl Böreği - 1595

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Yumurta

1/2 Kg Yufka

100 gr Kaşar Peyniri

1/2 Litre Süt

1 Çay Bardağı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkaları üst üste sererek 4 eşit parçaya bölün. Elde ettiğiniz her üçgen parçaya erimiş margarini sürün. Üzerine kaşar rendesini serpin.

Pastırmaları küçük küçük doğrayarak serpin.

Üçgen parçaları rulo yaparak sarın. Bir ucundan tutup kendi etrafında döndürerek daire şekli verin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizin.

Yumurtaları çırpın. Böreklerin üzerine sütlü yumurta harcı gezdirin.

Çörekotu serpiştirip, önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında börekleri pişirin **Islama Börek - 1596**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Yufka

3 Su Bardağı Tavuk veya Et Suyu

1 Haşlanmış Tavuk Göğsü

1 Bardak Çekirdeksiz İzmir Üzümü

1 Tatlı Kaşığı Yenibahar, Az Karabiber

1 Su Bardağı Amerikan Pirinci

1 Bardak Sıvıyağ

1 Yumurta Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış tavuk göğsü etini didikleyin. Pirinci yıkayıp süzgece alın. Bir tencerede yarım su bardağı sıvıyağı kızdırıp üzüm ve tuzu ekleyin. Birkaç

1 dakika kavurup 1.5 su bardağı sıcak et suyu ilave edin. Kısık ateşte pişirip didiklenmiş tavuk etini ekleyin. Karışıma yenibahar ve karabiber serpip karıştırın.

Ufak ve yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Yarım su bardağı et suyu ve yarım su bardağı sıvıyağı karıştırın. Yufkaları küçük küçük keserek her bir parçayı et suyu ve sıvıyağ karışımıyla ıslatıp tepsiye yerleştirin. İki kat yufka, bir kat pilav şeklinde döşeyip üzerine çırpılmış yumurta sürün.

Ispanaklı Gül Böreği - 1597

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Patates (haşlanmış)

500 gr. Ispanak

1 Adet Soğan

1 Demet Maydanoz

150 gr Kıyma

1/2 Çorba Kaşığı Salça

1 Fiske Tuz

Karabiber, Pulbiber

1/2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Soğanı kıyma ile birlikte hafifçe pembeleştirelim. Ayıklanıp yıkanan ıspanağı ekleyerek 2 dakika daha kavuralım. Yarım çorba kaşığı salçayı tuzu biberleri arzuya göre muskat rendesini ilave edelim. Maydanozu da ekleyip 1 dakika daha kavuralım, ateşten alalım.

Patates rendesini de ekleyip karıştıralım. Yufkaları üst üste serip dörde bölelim. Her üçgen parçaya hazırladığımız içten yayalım. Rulo yaparak saralım. Ruloyu kendi etrafında döndürerek yuvarlak börekler yapalım.

Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. 230 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

Ispanaklı Pay - 1598

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı katı yoğurt

1 paketten bir çay bardağı eksik kekun

1,5 çay kaşığı tuz (silme)

Üst malzemesi :

500 gr ıspanak (yaprak kısmı)

1 ay bardağı taze kaşar rendesi

1 adet yumurta

1 ay bardağı süt

1 adet piyazlık doğranmış soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber, pul biber

YAPILIş TARIğI

Bir kapta sıvı yağ, yoğurt, tuz ve kekunu karıştırarak çok yumuşak bir hamur yapın. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Hamuru tepsinin ortasına koyun. Elinizle iyice bastırarak yayıp düzeltin.

Tavada soğanı sıvı yağ ile birlikte pembeleştirin. İçerisine suyunu elinizle sıktığınız ıspanakları ilave edin. Üzerine tuz, karabiber ve pul biber ilave ederek karıştırın. Yapmış olduğunuz bu karışımı hamurun üzerine eşit olarak dağıtın.

Yumurtayı süt ile çırpıp üzerine dökün. Kaşar rendesini de üzerine koyarak fırında pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servise sunun.

ikolatalı Baklava - 1599

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı sirke

Aldığı kadar un

3 çorba kaşığı kakao

İçine:

300 gram iri kıyılmış ceviz içi

1 su bardağı damla çikolata

Açmak için:

1 su bardağı nişasta

1 su bardağı kakao

250 gram margarin

250 gram tereyağı

Şerbeti için:

4 su bardağı su

4 su bardağı tozşeker,

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle hamur malzemesi olan yumurta, yoğurt, sıvıyağ, sirke, un ve kakaoyu derin bir kaba alın. İyice yoğurup yumuşak bir hamur elde edin.

Folyoya sarıp yarım saat dinlendirin. Hamurdan 15 beze koparın, 1 su bardağı nişasta ve 1 su bardağı kakaoyu eleyin. Bezeleri tepside daha büyük açın. Tepsiyi yağlayın. 250 gram tereyağı ve margarini eritin.

Yufkaların üç adetini bırakıp, kalanların her birini dört parçaya ayırın. 2 kat tepsiye serin. Üzerine yağ gezdirin.

1- 4 kattan sonra da çikolata ve cevizli harcı koyun. Parçalanmamış

yufkalar kalana kadar her iki katta bir yağ gezdirip, dört katta bir de çikolatalı malzemedan serpin.

2- En üste sağlam olan yufkaları serin. Kalan yağı üzerine gezdirin. Tepsiyi çevire çevire dilediğiniz şekilde kesin. Önceden ısıtılmış kızgın fırına baklavayı koyup, sonra fırının ayarını 150 dereceye getirin. Üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın.

Ocaktan aldığınız şerbete limon suyunu katın.

3- Fırından aldığınız baklava sıcakken üzerine sıcak şerbeti gezdirin.

Baklava şerbeti çekince servis yapın.

Düğme Tatlısı - 1600

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gram margarin

2 su bardağı irmik

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı soda

1 çay kaşığı vanilya

2 çorba kaşığı marmelat

2 çorba kaşığı badem

Şerbeti için:

Bir buçuk su bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı limon suyu

1 ay kaşığı vanilya

1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle Şerbeti hazırlayın. Bunun için 1 su bardağı su ve bir buçuk su bardağı tozşekeri kaynatın. Ocaktan alıp, 1 çorba kaşığı limon suyu ve 1

ay kaşığı vanilyayı ilave edin.

Soğumaya bırakın. Bu arada tencerede yağ ve irmiği 15 dakika kavurun.

Soğumaya bırakın.

Yumurta, un, kabartma tozu, soda ve vanilya ekleyip yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayın. Baş parmağınızla ortalarını ukurlaŐtırın. Yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Fırından alıp, üzerine soğuttuğunuz Şerbeti gezdirin. Ortalarına marmelat ve badem koyup servis yapın.

Kıvrım Böreği - 1601

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kahve Fincanı Un

2 Yumurta

1 orba Kaşığı Ilık Su

İç Malzemesi:

500 gr Ispanak Yaprağı

1 Küçük Soğan

1.5 orba Kaşığı Margarin

1 Kalın Dilim Beyaz Peynir, Tuz

Üzeri İçin

2 orba Kaşığı Erimiş Margarini

1 Kase Kaşar Peyniri Rendesi

YAPILIş TARIğI

Unun ortasını havuz gibi açıp yumurtaları kırın. 1 çorba kaşığı ılık su ilave edip yoğurarak sıkı bir hamur yapın. Üzerini bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Ispanakları tuzlu sıcak suya batırıp 1-2 dakika sonra çıkarın.

İnce ince kıyın.

Margarini eritip rendelenmiş soğanı pembeleştirin. Ispanağı ekleyip biraz kavurun ve sonra soğumaya bırakın.

Hamuru ince bir yufka halinde açın. Ispanaklı içi kenarlardan 2 parmak boşluk bırakarak yayın. Peyniri ezip üzerine serpin. Yufkayı rulo yaparak sarın. Pişerken ıspanakların dışarıya çıkmaması için iki ucunu kapatın.

Ruloyu bir peçeteye sarıp  yerinden bağlayın ve kaynamakta olan tuzlu suda 15 dak. haşlayıp çıkarın. Peeteyi alın. Ruloyu birer parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesip servis tabağına dizin.

zerine kaşar peyniri serpip kızdırılmış kırmızı biberli yağı gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

Kete - 1602

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sıvıyağ

2 ay Bardağı Su

1 orba Kaşığı Sirke

Alabildiğince Un

1 orba Kaşığı Tereyağı

2 orba Kaşığı Yoğurt

Kavurmak İçin 3 orba Kaşığı Un

Üzerine 1 Adet Yumurtanın Sarısı

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kaba sıvı yağı su ve yoğurdu alıp karıştıralım. Sirkeyi ilave edelim. Aldığı kadar unu ve tuzu ekleyerek yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 dk dinlendirelim.

Bu arada küçük bir tavada bir çorba kaşığı yağı eritelim. 3 çorba kaşığı

unu ilave edelim. Un kumlu bir görünüm alıp pembeleşene dek kavuralım.

Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler alıp yuvarlayalım. Unlanmış bir zeminde mantı hamuru kalınlığında açalım.

Yufkaların üzerine erimiş tereyağı gezdirelim. Yufkanın karşılıklı kenarlarını

üstüste gelecek şekilde bohça gibi kapatalım. Kare şeklini alan yufkanın ortasına bir çorba kaşığı kavrulmuş un koyalım. Karşılıklı köşeleri zarf kapatır gibi kapatalım veya üçgen kapatıp kenarları birleştirelim.

Ters çevirip yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurtanın sarısını

sürelim. Susam serpelim. Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında pişirelim.

Keçi Peynirli Krep - 1603

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

Yarım litre süt

2 su bardağı un

1 tutam tuz

1 çay kaşığı konyak

İç malzemesi:

1 adet küp doğranmış kabak

3 orba kaşığı küp doğranmış kurutulmuş domates

2 orba kaşığı enine doğranmış yabani mantar

Yarım kalıp keçi peyniri

2 orba kaşığı zeytinyağı

YAPILIş TARIğI

Krep hamuru için yumurtaları derin bir kaba alın. İyice çırpın. ırpmaya devam ederek, unu ekleyin. Un ve yumurtalar zleştikten sonra azar azar süt ekleyin. ırpmaya devam edin. Karışım pürüzsüz bir kıvama geldiğinde tuz ve konyağı ekleyin. Bir süre dinlendirmeye bırakın.

Krepin i malzemesi için bir tavada zeytinyağını kızdırın. Kp kesilmiş

kabağı, yine kp kesilmiş kurutulmuş domatesi ve enine doğranmış

mantarları ilave edin. Sebzeler iyice yumuşadığında küp doğranmış keçi peynirini ilave edin. Tavayı ateşin üzerinden alarak, karıştırın.

Başka bir tavada sıvıyağı kızdırın. orba kepçesinin 3/4'n krep hamuru ile doldurun. Bu karışımı kızgın tavaya boşaltın. Krep hamurunu arkalı nl

pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin. Pişirdiğiniz kreplerin içine keçi peynirli harçtan koyarak, sıcak servis yapın.

Katmerli Börek - 1604

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Margarin

4 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Tatlı Kaşığı Tuz

YAPILIş TARIğI

İÇİN HAZIRLANIşI

Kıymayı ve soğanı kavurup, yeşilbiber, domates, maydanoz, bir tutam tuz ve biber ilave edin.

BÖREĞİN HAZIRLANIŞI

Hazırladığınız hamuru 8 eşit parçaya ayırarak bir gece bekletin. Hamura dikdörtgen şekli verin ve olabildiğince ince açıp üzerinde tereyağını

gezdirin. Hamurun uzun tarafına iç malzemesini yerleştirip, rulo şeklinde yuvarlayın. Ruloyu 5 santim eninde parçalara bölüp, üzerine yumurta sarısını sürün. 200 derecede fırında pembeleşinceye kadar pişirip, sıcak servis yapın.

Katmer - 1605

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

5 Su Bardağı Un

Yeterince Su

Tuz

İçi İçin

1/2 Paket Margarin

3 Çorba Kaşığı Tahin

YAPILIŞ TARİFİ

5 su bardağı unu genişçe bir kaba alalım. Una bir tutam tuz ilave edelim.

Ortasını havuz gibi açarak yavaş yavaş su ve sıvı yağ ilave edelim.

Yumuşak bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Hamuru 15-20 dakika kadar ılık bir yerde dinlendirelim.

Hazırladığımız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, eşit büyüklükte bezeler hazırlayalım. İlk bezeyi hafifçe unlanmış bir zeminde oklava ile mantı yufkası inceliğinde açalım.

Tahin ve erittiğimiz margarini hazırladığımız yufkaların üzerine sürerek rulo yapalım. Bu ruloyu kendi etrafında döndürerek gül böreği yapar gibi saralım. Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayalım. Yufkaları, yağının donması

için bir süre buzdolabında bekletelim.

Yufkanın açıkta kalan ucunu içe doğru döndürelim. Buzdolabından çıkardıktan sonra çok fazla inceltmeden açalım. Bütün rulolar bitene dek devam edelim. Katmeri saç veya teflon tavada pişirerek servis yapalım.

Kabaklı Boşnak Böreği - 1606

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Orta Boy Kabak

1/2 Demet Dereotu

100 gr Beyaz Peynir

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları rendeleyin. Peynir, dereotu ve rendelenmiş kabakları karıştırarak içi hazırlayın. Bir yufkayı yağladıktan sonra bir ucundan hafifçe içeri katlayın. Katladığımız kısma hazırladığımız içten koyun ve rulo yaparak sarın. Rulo halindeki yufkayı kendi etrafında sararak tepsiye yerleştirin.

Üç yufkaya da aynı işlemi uyguladıktan sonra üzerine yumurta sarısı ve yağ karışımı sürün. Fırında üzeri kızarana dek pişirip servis yap **Kabaklı Peynirli Börek - 1607**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Yufka

2 Adet Kabak

2 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir

1/2 Demet Dereotu

1 Adet Yumurta

2 orba Kaşığı Yoğurt

1 orba Kaşığı Sıvıyağ

2 orba Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

2 adet kabağı rendeleyin. Suyunu sıkın. 2 çorba kaşığı karabiberi karıştırın. 2 adet yufkayı dörde bölün. Her bir parçasına hazırladığınız harçtan doldurun. Gül biçiminde sarıp, yağlanmış tepsiye dizin.

Ayrı bir yerde 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı yoğurt ve 1 çorba kaşığı sıvı

yağı çırpın. Bu karışımı tepsiye dizdiğiniz bökelerin üzerine sürün. 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesini de bökelerin üzerine serpin. Isıtılmış 200

dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.

Kabaklı Yufka Bökeli - 1608

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Yufka

3 orba Kaşığı Margarin

4 Adet Yumurta

1.5 şişe Soda

2 Adet Orta Boy Kabak

2 orba Kaşığı Sıvı Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

2 adet orta bot kabağın kabuklarını soyup rendeleyelim. rendelenmiş

kabakları 2 çorba kaşığı sıvı yağda hafifçe çevirip suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Maydanozları ince ince doğrayarak kabaklara ilave edelim. Yağlanmış fırın tepsisine birinci yufkayı büzerek yerleştirelim. Üzerine bir miktar margarini eritip dolaştıralım. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirelim. Erimiş margarini döküp kabaklı içi düzgünce yayalım.

Üçüncü ve dördüncü yufkaları da aralarına erimiş yağı dökerek tepsiye koyalım.

Yufkaların bozulmamasına dikkat ederek kare halinde keselim. Çırpılmış

yumurta sarısını üzerine sürelim. Sodayı da böreğin her tarafına dökerek, yarım saat yumurtayı ve sodayı emmesini bekleyip sıcak fırında pişirelim.

Kabaklı Tart - 1609

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

150 gr Margarin

2 Yumurta

2 Su Bardağı Un

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Çorba Kaşığı Toz Şeker

Harç Malzemesi:

3 Kabak

6 Taze Soğan

3 Domates

2 Yumurta

1/2 Demet Dereotu

100 gr Beyaz Peynir

3 Sosis

1 Su Bardağı Krema

Tuz, Karabiber, Fesleğen

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaptta margarini bıçakla kıyın.Yumurta,un,tuz ve şekeri ilave ederek tart hamurunu yoğurun.30 dk buzdolabında dinlendirin.

Taze soğan ve dereotunu ince ince kıyın.Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Kabakları temizleyip yuvarlak dilimleyin.Tuzlu suda hafif haşlayın ve süzün.

Hamuru yağlanmış tart kalıbına yayıp üzerine çatalla delikler açın.200

dereceli fırında 15 dk pişirin.Fırından çıkarıp üzerine kabakları

döşeyin.Kıyılmış soğan, dereotu, domates ve ince dilimlenmiş sosisleri yerleştirin.

Kremayı yumurta ile çırpın.Ezilmiş beyaz peynir,tuz,karabiber ve fesleğenle karıştırıp tartın üzerine dökün.Fırında 40 dk daha pişirip servis yapın

Kaliçunya - 1610

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2.5 Su Bardağı Un

1 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Su

1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu

Tuz

İçi İçin:

1/2 Kg Ispanak

250 gr Beyaz Peynir

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

Üzerine:

2 Adet Yumurta Beyazı

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Ispanakları

ayıklayıp yıkayın. Suyunu iyice süzün. Yapraklarını ince ince doğrayın.

Derince bir kapta beyaz peynir, zeytinyağı ve ıspanakları karıştırın.

Dolaptan aldığınız hamuru, merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamurun üzerine kahve fincanı koyup yuvarlaklar kesin. Artan hamuru yeniden yoğurup açın. Hamur bitene kadar kesme işlemine devam edin.

Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta beyazı sürün. Bir yarısına hazırladığınız içi yerleştirin. Diğer yarısını üzerine kapayın. Bu şekilde yarım ay biçiminde çörekler elde etmiş olursunuz. Üzerlerine sıvı yağ

sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 230 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirip servis yapın.

Kaşarlı Börek - 1611

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 Adet Yufka

5 Adet Yumurta

3 Su Bardağı Su

1/2 Paket Margarin

1/2 Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Paket Kabartma Tozu

1.5 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları çukur bir kapta iyice çırpalım. İçine suyu, eritilmiş ve soğutulmuş margarini, sıvı yağı ve

kabartma tozunu ilave edelim. Fırın tepsisini yağlayalım. Tepsiye dizeceğimiz 3 adet yufkanın arasına hazırladığımız karışımdan dökelim. Yufkaları buruşturalım. Üçüncü

yufkanın üzerine ufalanmış beyaz peynir serpelim. Diğer yufkaları da arasına yağlı karışımdan sürerek ve buruşturarak tepsiye yerleştirelim.

En son yufkanın üzerine de yağlı karışımdan bolca sürelim. Böreğin birkaç

yerinden delikler açalım. Bir bıçak yardımıyla dilimler keselim. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında böreğin altı-üstü kızarana dek pişirelim.

Süzme Mercimek Çorbası - 1612

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ su bardağı kırmızı mercimek

1 orta boy soğan

1 orta boy havuç

5 su bardağı kemik suyu

1 yemek kaşığı un

50 g tereyağı

Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

4 su bardağı kemik suyuna havucu rendeleyin, üzerine dörde bölünmüş

soğanı ve mercimeği ekleyerek 15 dakika kaynatın. Karışımı elekten geçirin.

Bir kaptan tereyağını eritin, unu ekleyip 5 dakika kadar kavurun, üzerine 1

su bardağı kemik suyunu ekleyip iyice karıştırın, kaynamaya başladığında elekten geçirdiğiniz malzemeyi ilave edin. Kaynayınca ocağı kapatın, sıcak servis yapın.

İşkembe Çorbası - 1613

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

½ kg işkembe

2 l su

4 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı un ½ su bardağı sirke

7-8 diş sarımsak

50 g tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

İşkembeyi iyice temizleyip yıkadıktan sonra, 2 litre suda iyice haşlayın.

İşkembeyi alın, küçük küçük doğrayın, tekrar kendi suyunun içine atın.

Yumurta sarıları, un, tuz ve 1 su bardağı suyu iyice çırpın, işkembenin suyundan ekleyerek ılıtın, kaynayan çorbanın üzerine ilave edin, 3-4

dakika kaynadıktan sonra ocağı kapatın.

Tereyağında kırmızıbiberi yakın. Sarımsakları soyup iyice dövün sirkeyle karıştırın, çorbaya ilave edin. Çorbayı kaselere aldıktan sonra, üzerlerine birer yemek kaşığı yağ gezdirin, sıcak servis yapın.

Sebze Çorbası - 1614

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orta boy patates

1 orta boy havuç

1 orta boy kabak

1 orta boy kereviz

50 g tereyağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

2 su bardağı su

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzelerin hepsini yıkayıp rendeleyin. Hepsini bir tencereye alın, üzerini üç

parmak geçinceye kadar su doldurun, tuz, karabiber ilavesiyle 20 dakika kadar kaynatın. Yağı ekledikten sonra 10 dakika daha kaynatın.

Yumurta ile suyu çırpın, üzerine un ve limon suyunu ekleyin, tekrar çırpın.

Çorbanın suyundan üzerine azar azar ilave ederek ılıtın, çorba tenceresine hazırladığınız terbiyeyi boşaltın. Kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynadıktan 1 dakika sonra ocağı kapatın. Sıcak servis yapın

Dana Haşlama - 1615

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

800gr Dana Eti

150gr Havuç(1 Adet)

150gr Patates(1 Adet)

250gr Tereyağ Tuz

150gr Soğan(1 Adet)

50gr Un

YAPILIŞ TARİFİ

Etler 4 eşit parçaya bölünerek bir tencerede tereyağ, soğan ve tuz koyularak pişirilir.

Pişmeye yakın havuç ve patates ilave edilerek, bir süre sonra yumurta sarısı, un ve limon karıştırılarak suya bağlanır.

Maydanoz ilavesi ile servis yapılır.

Kuzu İncik Patlıcanlı - 1616

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 tane kuzu incik

4 tane patlıcan

2 yemek kaşığı salça

2 orta boy soğan

1 domates

100 g margarin

1 su bardağı ayçiçeğiyağı

4 su bardağı su

4 tane sivribiber

4 tane kürdan

Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini yayvan bir tencerede eritin, ince kıyılmış soğanları pembeleşene kadar kavurun, üzerine et ve salça ilavesiyle 15 dakika orta ateşte kavurmaya devam edin. Üzerine su, kırmızıbiber ve tuzu ilave ettikten sonra 1 saat kadar kısık ateşte pişirin. Başka bir tavada ayçiçeği yağını

kızdırın, patlıcanların her birini 4 eşit şerit halinde kestikten sonra yağda kızartın.

Eteri patlıcanla bohça şeklinde sarın, üzerlerine birer dilim domates ve birer sivribiberi kürdanla tutturup tepsiye dizin, etin kalan suyunu üzerine dökerek 20 dakika 180 derece fırında pişirdikten sonra sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Mantarlı Bonfile Sote - 1617

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

200 g bonfile kuşbaşı

200 g mantar

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

100 g margarin

2 tane domates

4 tane sivribiber

2 orta boy soğan

1,5 l su

1 tatlı kaşığı un

Kırmızıbiber,Karabiber,Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları ince kıyın, margarinle pembeleşinceye kadar kavurun, kuşbaşı

etleri ilave ederek 15 dakika daha kavurun, ardından mantarlarla birlikte 10 dakika daha pişirin.

Domates ve biber salçalarını ekleyip karıştırdıktan sonra unu ilave edin.

İyice karıştırdıktan sonra doğradığınız domates, sivribiber, tuz, karabiber ve kırmızıbiberleri ekleyin.

Domates ve biber hafif eridikten sonra 2 su bardağı su ekleyip 1 saat hafif ateşte kaynatın, sıcak servis yapın.

İmam Bayıldı - 1618

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 tane patlıcan

4 orta boy soğan

4 orta boy domates

1 baş sarımsak

1 su bardağı zeytinyağı

½ su bardağı su

Tuz, Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları piyazlık doğrayın, domatesleri rendeleyin, sarımsağı temizleyin.

Üçünü karıştırdıktan sonra zeytinyağı, tuz ve şekerle iyice ovun.

Patlıcanları alacalı soyup, ortalarından derince çizin. Hazırladığınız harcı

patlıcanların içine pay edip, tencereye dizin. Suyu ilave ettikten sonra 2030 dakika kısık ateşte pişirin,

Enginar - 1619

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tane enginar

2 orta boy patates

2 orta boy havuç

8 baş arpacık soğanı

1 su bardağı haşlanmış bezelye

¾ su bardağı zeytinyağı

1 limon

1 yemek kaşığı un

6-7 dal dereotu

1 parça limon tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

="2"><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center> **Zeytinyağlı Kabak Dolma - 1620**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 orta boy kabak

2 orta boy soğan

25 g tereyağı

150 g dana ve koyun kıyma

2 yemek kaşığı pirinç

1 su bardağı kemik suyu

4-5 dal dereotu

4-5 dal maydanoz

Karabiber, Tuz

Terbiye MALZEMESİ

1 yumurta

½ yemek kaşığı un

½ su bardağı kemik suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların üstünü kazıyıp, ikiye bölün, içlerini oyun.

Soğanları ince kıyın, üzerine kıyma, pirinç, kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuzu ekleyin iyice karıştırın..

Hazırladığınız harcı kabaklara doldurun, üzerine kemik suyunu ekleyerek 15 dakika kadar pişirin.

Terbiye için yumurta ile kemik suyunu çırpın, üzerine unu ekleyin, çırpmaya devam edin, kabağın sıcak suyundan azar azar ekleyerek malzemeyi ısıtın, terbiyeyi de tencereye ekleyin, tereyağını da koyduktan sonra 2 dakika kadar pişirin.

ın.

Zeytinyağlı Yaprak Dolma - 1621

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy soğan

2 yemek kaşığı çam fıstığı

2 yemek kaşığı kuşüzümü

1 orta boy havuç

½ su bardağı pirinç

1 su bardağı zeytinyağı

2 su bardağı su

100 g yaprak

1 limon

4-5 dal maydanoz

4-5 dal dereotu

4-5 dal nane

YAPILIŞ TARİFİ

Yaprakları sıcak suda 5 dakika bekletin, avuç içiyle iyice sıkıp süzün, tek tek ayırıp, saplarını koparın.

Zeytinyağının yarısını bir tencereye alıp kızdırın, üzerine çam fıstığını

ekleyin, birkaç dakika kavurun. Soğanları ince kıyıp, çam fıstıklarının üzerine ekleyin. Soğanlar iyice

pembeleşinceye kadar kavurun, pirinci ekleyip birkaç kez çevirin, üzerine su ve kuş üzümünü ilave edin.

Karabiber, şeker, tuz ve yenibaharı ekledikten sonra iyice karıştırın. 5

dakika kadar kaynatın. Tencerenin altını kapadıktan sonra ince kıyılmış

maydanoz, dereotu ve naneyi ekleyip, iyice karıştırın.

İç alındıktan sonra, yapraklara sarın. Havucu ve limonu dilimleyin.

Tencerenin dibine artan yaprakları yerleştirin, üzerine yağlı kağıt koyun ve havuçları, üstüne dolmaları, üste limonları dizin.

En üste bir kapak kapatın, 1,5 su bardağı su ve kalan zeytinyağını

üzerinde gezdirip 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

Levrek Izgara - 1622

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 levrek

4 domates

4 Dolmalık Biber Yeşillik

1 limonun

YAPILIŞ TARİFİ

Izgarayı sıvıyağla iyice yağlayın. Temizlediğiniz balık ve dilimlediğiniz domates ile biberleri ızgaranın altında çevirerek kızartın.

Balığı domates, biber, yeşillik ve limon eşliğinde servis yapın.

Çipura Izgara - 1623

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Çipura

4-6 domates

Yeşillik 1 limonun

Yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

ipuraları iyice yıkayın, ızgara telini sıvıyağla iyice yağlayın. ipuraları ve dilimlediğiniz domatesleri önlü arkalı ızgarada pişirin.

Balıkları, domates, yeşillik ve limonla servis yapın **ipura Buğulama - 1624**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Çipura

4 domates

4 Dolmalık Biber

4 Soğan 1 Su bardağı su

4 diş sarımsak

¼ su bardağı sıvıyağ

YAPILIŞ TARİFİ

ipuraları iyice temizleyip, tepsiye dizin. Sebzeleri dilimleyip, balıkların üzerine yayın.

Tuz, yağ ve suyunu ekleyerek, orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirip, sıcak servis yapın.

Somon Fırın - 1625

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Sebzeleri dilimleyin, somonları tepsiye dizdikten sonra sebzeleri üzerine yayın.

Tuzu, suyu ve yağı ilave ettikten sonra orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika kadar pişirin, sıcak servis yapın.

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan="2"><center>Kaynak: Kisisel</center>

Bamya - 1626

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg bamya

1 soğan

3 Limon

150 g kuzu kuşbaşı et

1 domates 1 yemek kaşığı domates salçası

2 su bardağı kemik suyu

50 g tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bamya ve limonun yarısını bütün olarak az suyla haşlayıp, süzün. Soğanı

ince kıyın, tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Eti ekleyip 5 dakika kadar kavurun, salçayı ilave ettikten sonra 3 dakika kadar kavurup kemik suyunu ilave edin.

Bamyayı ete ekleyin, üzerine yarım limon sıkın. Domatesi küp doğrayın, tencereye ilave ettikten 5 dakika sonra ocağı kapatın, tuzlayıp, servis yapın

Hünkar Beğendi - 1627

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 patlıcan

4 su bardağı süt

1 su bardağı rende kaşarpeyniri

½ su bardağı un 100 g tereyağı

1 limon

Hindistancevizi

Tuz

YAPILIş TARIğI

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup limonlu suya atın. İyice sıkın ve ince kıyın.

Tereyağında unu kavurun, patlıcanları ekleyin 3 dakika kavurduktan sonra, sütü ilave edin, kısık ateşte karıştırarak pişirin.

İçine rende kaşarpeyniri, hindistancevizi ve tuzu ekledikten sonra iyice karıştırıp servise sunun.

Türlü Fırın - 1628

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100g kuzu kuşbaşı et

3 patlıcan

100 g bamya

2 kabak

150 g taze fasulye

2 soğan

2 su bardağı ayçiçeğiyağı 1 domates

4 sivribiber

3 su bardağı kemik suyu

50 g tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

YAPILIŞ TARİFİ

1 soğanı küp doğrayın, fasulyeyle birlikte tereyağının 2/3'ünde 10

dakika kavurun, salçayı ekledikten sonra 1 dakika daha kavurun, kemik suyunu ilave ettikten sonra 25 dakika kaynatın.

Kabaklar, bamya, 1 patlıcan ve 2 sivribiberi küp doğrayıp fasulyenin üzerine ekleyip 15 dakika kaynatın. Diğer iki patlıcanı dilimleyip ayçiçeğiyağında kızartın.

Diğer soğanı ince kıyın kalan tereyağında kavurun, üzerine eti ekleyip 5

dakika daha kavurun, ½ su bardağı su ilave ettikten sonra, et pişene kadar kaynatın.

Pişirdiğiniz sebzelerle eti karıştırın ve tepsiye yayın, kızarmış patlıcanları

üstüne dizin. En üste iri doğranmış domates ve biberleri dizip, orta ısıdaki fırında 7-8 dakika pişirdikten sonra servis edin.

Köylü Kahvaltisi - 1629

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet iri patetes

2 adet soğan

yarım kangal sucuk

300 gr. kasar peyniri rendesi

6 adet yumurta

Tuz,karabiber,kırmızı pulbiber

1 yemek kasığı dolusu margarin veya tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabukları soyulup iri rende yapılır.Genis bir tavaya yağ ilave edilip,patatesler orta ateste buharında pismeye bırakılır.Diğer tarafta soğanlar ince doğranır,sucuk küçük küp halinde doğranır,yumurta ayrı bir kaptaki cirpilir.Soğanlar siviyağla beraber pembeleştirilip,sucuklarla beraber

pisirilir.Pisen patateslere ilave edilib,Kasar peyniri rendesi ve cirpilmis yumurta eklenip karistirilir.Üzeri kasikla düzeltilir.Harli ateste önce alti kizartilir.Ters cevirerek diger tarafi kizartilip servis tabagina alinir.

Ballı Sebze - 1630

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet şalgam

4 adet havuç

1 adet soğan

3 çorba kaşığı bal

100 gr. tereyağı

1 adet defne yaprağı

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Şalgam ve havucu ayıklayıp, küp şeklinde doğrayın. Soğanı ortadan ikiye kesin. Küçük bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurun. 2 çorba kaşığı

bal ve soğanı ekleyip kaynatın. Sebzeleri ilave edip 5 dakika haşlayın.

Sebzeleri sudan çıkarıp süzün. 50 gr. tereyağında kavurun. Tuz, karabiber ve defne yaprağını ekleyin. Üzerine kalan 1 çorba kaşığı balı koyup karıştırın.

Ballı sebzeleri tereyağında kızartılmış bonfilenin yanında garnitür olarak servis yapın.

Buharda Türlü - 1631

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kabak

2 adet havuç

15 adet taze fasulye

10 adet mantar

2 adet domates

2 adet patates

4 adet sivri biber

1 adet soğan

3 dişsarmısak

2 orba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak, patates, fasulye, sivri biber, domates, soğan ve havuçları iri kuşbaşı Şeklinde doğrayın. Mantarları limonlu suda bekletin. Sarımsakları

soyup, bütün bırakın.

Hazırladığınız sebzeleri tuz ve karabiberle karıştırdıktan sonra bambu buhar sepetlerine koyun. Sepetleri st üste koyup, kapağını kapattıktan sonra yarısına kadar su dolu tencerenin üzerine yerleştirin.

Orta ateşte fasulye yumuşayana kadar pişirin. (Buharda piŐirmede, sebzelerin fazla yumuŐamadan hafif kıtır kalarak piŐirilmesine dikkat edin) Pişen sebzeleri,büyük bir kaseye alın üzerine zeytinyağı gezdirin ve sebzeleri ezmeden hafifçe karıştırın. Buharda trly sıcak olarak servis yapın. Çiğ yağ tadını sevmiyorsanız, sebzeleri bir tavada kızdırdığınız zeytinyağında 1 dakika sote edebilirsiniz.

Enginar Ograten - 1632

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 diş sarımsak

1 orba kaşığı un

200 gr. mantar

1,5 çay bardağı sıcak süt

1 ay bardağı çiğ krema

Tuz, karabiber

1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

4 adet enginar

1 orba kaşığı zeytinyağı

1 adet orta boy soğan

YAPILIş TARIğI

Yıkanmış ayıklanmış enginarları tuzlu limonlu suda yumuşayana kadar haşlayın.

Enginarların suyunu süzüp ısıya dayanıklı yağlanmış bir cam kaba dizin.

Bir tencerede zeytinyağını hafif kızdırın. Küp şeklinde doğranmış soğan ve sarımsağı yağda pembeleştirin. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak sıcak sütü ekleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin.

Hazırladığınız sosa, ince kesilmiş mantar, çiğ krema, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Karışımı tepsiye dizdiğiniz enginarların içlerine doldurun. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

200 derece ısıtılmış fırında peynir eriyip, üzeri kızarana kadar 25 - 30

dakika tutun. Mantarlı enginar oğrateni sıcak olarak servis yapın.

Etli Baklalı Enginar - 1633

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. taze iç bakla

4 adet enginar

400 gr. parça kuzu eti

1/2 limonun suyu

1 çorba kaşığı un

1 adet orta boy soğan

6-7 adet taze soğan

1/2 demet dereotu

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Baklayı yıkadıktan sonra, kararmaması için limon ve un karıştırılmış suyun içinde bekletin.

Zeytinyağını hafifçe kızdırdıktan sonra küp şeklinde doğranmış soğanı ilave edip, pembeleştirin. Yıkamış kuzu etini ve 1/2 çay bardağı sıcak suyu ekleyin. Et suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Baklayı, küçük doğranmış taze soğan, kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve şekeri ekleyip karıştırın.

Çanak şeklindeki enginarları tencereye dizin. Üzerlerine etli baklayı koyun.

1,5 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın, kapağını kapatın.

Etlı baklalı enginarı önce harlı, sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Etlı Taze Bakla - 1634

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg taze bakla

300 gr. Kuzu eti

1 ad. Kuru soğan

2 çorba kaşığı komili naturel yağ

1/2 limonun suyu

1 çorba kaşığı un

1 demet taze soğan

1 demet dereotu

3 su bardağı su

2 ad. Kesme şeker

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuşbaşı kesilmiş kuzu eti, yemeklik doğranmış soğan ve zeytinyağını bir tencereye koyun. Arada bir karıştırarak, orta ateşte 15-20 dakika pişirin.

Baklayı yıkadıktan sonra uçlarını ve kılçıklarını temizleyin. İçine limon suyu ve un konmuş su dolu bir kaba koyup birkaç dakika bekletin.

Tencerenin ortasına eti koyun. Etrafına baklaları dizin. Üzerine küçük kesilmiş taze soğan ve kıyılmış dereotunu koyun. 3 su bardağı sıcak su tuz ve kesme şeker ilave edin.

Etili taze baklayı ön kuvvetli sonra kısık ateşte 45 dakika pişiri Sıcak olarak servis yapın.

- 1635

Fesleğenli Sebze Yahnisi - 1636

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 adet dolmalık kırmızıbiber

2 diş sarımsak

2 su bardağı tavuk suyu

3 adet patlıcan

1 adet kabak

10 adet bamya

6 adet domates

1 orba kaşığı fesleğen

350 gram balkabağı

1 tatlı kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber

Bir tutam karabiber

Bir tutam kırmızı pulbiber

1 orba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir tencereye 1 tatlı kaşığı sıvı yağı alın. Küp şeklinde kesilmiş

dolmalık kırmızıbiberi ve kabuğu soyulmuş arpacık soğanlarını ilave edin.

Kısık ateşte biberler yumuşayana ve arpacık soğanları sararana dek kavurun. Sonra ince kıyılmış sarımsakları ekleyin. Sarımsağın rengi değiştikten sonra tavuk suyunu ekleyin ve bir taşım kaynatın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısıp sebzeleri 10 dakika daha pişirin. Bu arada ayrı bir tavayı ateşe oturtup, kızdırın. Küp şeklinde doğradığınız patlıcanları ve kabağı, bamyaları ekleyin. Yumuşamaya başlayana dek pişirin.

Küp şeklinde doğranmış domatesleri, balkabağını ve fesleğeni ilave edin. 3

dakika daha pişirin. Sonra bu karışımı tencereye ekleyin. Hardalı, kırmızı

toz biberi, kırmızı pulbiberi, karabiberi ve sirkeyi ilave edin. Tüm sebzeler iyice yumuşayana dek pişirin. Servis tabağına alarak, servis yapın.

Fırında Avakado - 1637

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet orta büyüklükte avokado

2 çay kaşığı limon suyu

3 adet salatalık turşusu

1 adet küçük soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı çiğ krema

4 dilim tost kaşarı

10 adet konserve sardalye

Tuz, kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Avokadoları yıkayıp suyunu süzdükten sonra ortadan uzunlamasına ikiye kesin.

Avokadoların çekirdeklerini temizleyin. 2/3'sini kaşıkla çıkarıp küp şeklinde kesin. Renklerinin kararmaması için üzerine limon suyu gezdirin.

Küçük kesilmiş salatalık turşusu, küp şeklinde doğranmış soğan, kılçıkları

çıkarılıp ince kesilmiş sardalye, avokado, çiğ krema, tuz, kırmızı biber ve zeytinyağını bir kaptaki karıştırın.

İçerisi boşaltılmış avokadoların içerisine hazırladığımız karışımı doldurun. Her birini üzerine şerit şeklinde kesilmiş birer dilim tost kaşarı koyun.

180 derece ısıtılmış fırında peynir eriyip üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Fırında Beşamel Soslu Kabak - 1638

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Kabak

200 gr Yağsız Kıyma

1 Adet Soğan

3 Çorba Kaşığı Margarin

2 Adet Domates

2 Diş Sarmısak

3 Dal Dereotu

Tuz, Karabiber

Beşamel Sos Malzemesi

1 Kahve Fincanı Un

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

1.5 Su Bardağı Süt

1 Kahve Fincanı Kaşar Peyniri Rendesı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları ince doğrayın. Margarini tavada eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilave edin. Tuz ve karabiber serpip kıyma suyunu çekinceye kadar pişirin.

Domateslerin kabuklarını soyup küçük küpler halinde soğrayın. İnce kıyılmış sarmısaklarla birlikte kıymaya ilave edin. Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin.

Kabakları temizleyip dörde bölün. Kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün.

Haşlanmış kabakları fırın kabına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kıymalı

harcı yayın.

Başka bir kapta tereyağını eritip unu kavurun. Sütü azar azar ilave edip karıştırarak pişirin. Tuzunu ekleyin. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alın. Sosu kıymalı harcın üzerine boşaltın. Rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar 15-20 dak. Pişirin.

Dereotuyla süsleyip sıcak servis

Fırında Pırasa - 1639

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Pırasa

2 Adet Soğan

300 gr Kıyma

1.5 Çorba Kaşığı Margarin

4 Adet Yumurta

1/2 Su Bardağı Süt

2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasa ve soğanları ince kıyın. Bir tencerede margarini eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da ilave ederek tekrar kavurun.

Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pırasayı ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ayrı bir kapta süt, yumurta ve tuzu çırpın. Yağlanmış fırın tepsisine pişirdiğiniz pırasayı yayın.

Üzerine süt, yumurta karışımını dökün. Son olarak kaşar peyniri rendesini ekleyip 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin **Kağıtta Yaz Türlüsü - 1640**

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Havuç

2 Kabak

1/2 kg İç Bezelye

200 gr Taze Fasulye

2 Dolmalık Yeşil Biber

2 Dolmalık Kırmızı Biber

3 Taze Soğan

1 Kuru Soğan

10 Kiraz Domates

1 Çay Bardağı Sıvıyağ

1 Kahve Fincanı Su

1 Çay Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları temizleyip bir parmak kalınlığında dilimleyin. Kabakları

temizleyip iri küpler halinde doğrayın. Bezelye tanelerini yıkayıp süzün.

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Biberlerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp şeritler halinde kesin. Taze soğanları temizleyip doğrayın. Kuru soğanı iri küpler halinde doğrayın.

Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı pembeleştirin. Sırasıyla havuç, fasulye, bezelye, kabak, biber ve taze soğanları ekleyip kavurun. Su, tuz, karabiber ve kiraz domatesleri ilave edin. Kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Suyunu çekince ateşten alın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fırın kalıbını yağlı kağıtla kaplayıp pişirdiğiniz sebzeleri kalıba alın ve kekik serpin Üzerini yağlı kağıtla kapatıp fırında sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Kağıttan çıkarıp servis tabağına alın ve sıcak olarak servis yapın.

Kereviz Graten - 1641

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Soğan

1 Diş Sarmısak

Kekik

50 gr. Margarin

5 Dilim Tost Ekmeği

250 ml. Süt Kreması

3 Adet Yumurta

Tuz, Karabiber

Rendelenmiş Muskat (küçük hindistan cevizi)

600 gr. Kereviz

4 Yemek Kaşığı Limon Suyu

1 Çay Kaşığı Toz Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmısağı soyup kıyın. Kekikle birlikte 20 gr. yağ ile kavurun.

Ekmekleri küb şeklinde doğrayın, kalan yağ ile kavurun. Soğanlarla karıştırıp yuvarlak bir fırın kabının yayın.

Krema ve iki yumurtayı karıştırın. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin.

Yarisını ekmeklerin üzerine dökün. Bir tencerede bol tuzlu su kaynatın, şeker ve limon suyunu ekleyin. Kerevizi soyun, ince rendeleyin.

Kaynamakta olan suda 1 dakika haşlayın. Hemen süzüp soğuk suya tutun, süzölmeye bırakın.

Kalan yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Sarısını yumurtalı kremanın ayırdığınız yarısına katın. Kerevizleri bu krema ve tuz ile karıştırın.

Yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın. Kerevizlere katın ve fırın kabındaki ekmeklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Kereviz Pane - 1642

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg. iri Kereviz

100 gr. Un (2/3 su bardağı)

1 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Tuz, Karabiber

2 Adet Yumurta

60 gr. Galeta Unu (1/2 su bardağı)

3-4 Dilim Limon

60 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri

150 ml. Sıvı Yağ (2 çay bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri soyun, ikiye bölün, 1 cm. kalınlığında parçalar halinde dilimleyin.

Tuzlu ve limonlu suda limon dilimlerini de ilave ederek 15 dakika haşlayın.

Soğuk suya tutup süzün. Kağıt havlu ile kurulayın. Tuz ve karabiber serpin.

İlk önce una, sonra çirpilmiş yumurtaya, en son galeta ununa ve peynir rendesine bulayın.

Sıvı yağı orta ateşte ısıtın ve kereviz dilimlerini bu yağda kızartın. Fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine çıkartın.

Sosla veya garnitür olarak yemek yanında servis yapın.

Kereviz Püresi - 1643

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Maydanoz

150 ml. Sıvı Yağ (2 çay bardağı)

3 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Tuz

125 gr. Margarin

1 Adet Muskat (rendelenmiş küçük hindistan cevizi) 1 Adet Limon (dilimlenmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozun saplarını ayırın, yıkayın, süzün. Sıvı yağı bir tavada ısıtın, iyice kuruyan maydanozu kısım kısım yağa atıp yarımşar dakika kızartın.

Fazla yağlarının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alın. Kerevizin kabuklarını kalınca soyun, küb şeklinde doğrayın. Tencereye kerevizlerin üstünü örtecek kadar su koyun. 1 yemek kaşığı limon suyu ve tuz ilave edip 20 dakika ağzı kapalı olarak pişirin.

Haşlanan kerevizlerin suyunu süzün. Yağ ile birlikte mutfak robotuna koyun, tuz, karabiber, muskat ve kalan limon suyu ile birlikte 3-4 dakika karıştırın.

Kızarmış maydanoz ve limon dilimleri ile süslediğiniz kereviz püresini kuzu pirzolası ile servis yapabilirsiniz.

Kış Türlüsü - 1644

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg Kemikli Dana Eti

4 Adet Defne Yapağı

1 Adet Piliç (1,3 kg)

2 Demet Taze Soğan

400 gr Havuç

1 Adet Kereviz

1 Adet Küçük Lahana

750 gr Küçük Patates

1 Dal Biberiye

Tuz, Karabiber, Kekik

2 Yemek Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Dana etini 8 bardak su ile iyice yumuşayana kadar haşlayın. Kaynamaya başlayınca köpüğünü alın.

Tavuğu parçalara ayırın. 1 saat sonra tenceredeki dana etme katın.

Beraber haşlayın.

Taze soğanın yeşil kısımlarını ince ince kıyın. Beyaz kısımlarını ortadan ikiye kesin. Tüm sebzeleri küçük küçük doğrayın, küçük patatesleri bütün bırakın.

Tavuğun pişmesine yakın patatesleri ekleyin. 15 dakika sonra havuç, kereviz, lahana ve taze soğanları, kekik ve defne yaprağını ekleyin.

Sebzeleri hafif diri kalacak şekilde pişirin. Tuz, karabiber, margarin ve soğanın yeşil kısımlarını ekleyin.

Ateşten alıp 15 dakika dinlendirin.

Kıymalı Beğendi - 1645

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Patlıcan

200 gr Kıyma

1 Kırmızı Soğan

Tuz, Karabiber

100 gr Eritme Peyniri

Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Çatalla ezerek püre haline getirin.

Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda pembeleştirin. Kıymayı ilave edip kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Rendelenmiş eritme peynirini ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ateşten alın.

Hazırladığınız patlıcan püresini peynirli kıymaya ilave edip karıştırın.

Domates dilimleri ve marul yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Biber Kayığı - 1646

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kahve Fincanı Pirinç

3 Su Bardağı Et Suyu

4 Dolmalık Biber

Tuz, Karabiber

2 Soğan

Kekik

8 Kahve Fincan Rendelenmiş Kaşar Peyniri

3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

500 gr Kıyma

200 gr Süt Kreması

4 Çorba Kaşığı Margarin

400 gr Soyulmuş Domates

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci 1 su bardağı et suyu ile pişirin. Piştikten sonra ateşten alıp soğumasını bekleyin.

Biberleri yıkayıp ikiye bölün. Çekirdekerini ayıklayıp içlerine tuz ve karabiber serpin. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yağı bir tavada kızdırıp soğanın yarısını kavurun. Kıyma, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin. Kıymayı

iyice kavurun. Peynirin yarısını süt kreması ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Kıymalı karışımı pirinçle karıştırıp biberlere doldurun. Fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Margarinin üçte ikisini küçük parçalara bölüp biberlerin üzerine sürün. 1 su bardağı et suyunu kaba ilave edip fırına sürün. Fırının orta bölümünde 30 - 40 dakika kadar pişirin.

Bu arada domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Kalan soğan ve margarini büyük bir tavada kavurun. Domatesleri ve kalan et suyunu ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Biberlerin pişme süresinin son 5 dakikasında, kalan peyniri üzerine serpip pişirin. Kıymalı biber kayıklarını domates sosu eşliğinde servis yapın.

Kıymalı Semizotu - 1647

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Semizotu

150 gr Kıyma

1 ay Bardağı Yeşil Mercimek

1 Adet Soğan

1 orba Kaşığı Salça Yada 2 Adet Domates Rendesi

2 orba Kaşığı Margarin

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yeşil mercimeği haşlayıp süzelim.Semizotunu yıkayalım.Ayıklayıp doğrayalım.

Rendelediğimiz yada yemeklik doğradığımız soğanı bir tencereye alıp yağda kavuralım.Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim.Semizotunu ekleyelim.

Tuz,salça ve haşlanan mercimeği de ilave edip kısık ateşte pişirelim.

ev kurabiyesi - 1648

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 yumurta (bir yumurta sarısı üzerine),

2 su bardağı yoğurt,

2 su bardağı sıvı yağ,

2 su bardağı şeker,

1,5 tatlı kaşığı karbonat,

1su bardağı fındık,

Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeleri bir kaba koyarak (üzeri için bir yumurtanın sarısını ayırın) hepsini yoğururken, ununu hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde ekleyin.Hamuru istenilen yumuşaklığa getirin. Sonra cevizden biraz daha büyük parçalara ayırarak yuvarlayıp tepsiye dizdikten sonra üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürerek ısıtılmış fırına verin.180

derecedeki fırında pişirin.Kurabiyeler kızarıp piştikten sonra fırından alın,soğuyunca servise hazırdır...

Köfteli Brüksel Lahanası - 1649

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg Brüksel Lahanası

300 gr Köftelik Kıyma

1 Soğan

1 Diş Sarmısak

2 Çorba Kaşığı Ufalanmış Ekmek İçi

1 Çorba Kaşığı Soya Sosu

1 Yumurta

Karabiber, Tuz

Kızartma İçin

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

SOS MALZEMESİ

1 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası

1 Çay Kaşığı Köri

1/2 Su Bardağı Kaşar Rendesini

YAPILIŞ TARİFİ

Brüksel lahanalarını bir tencereye alın. Kapağı açık tencerede 10 dakika kadar fazla yumuşamayacak şekilde haşlayın ve süzün.

Diğer tarafta köftenin bütün malzemesini karıştırarak yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayın.

Teflon tavada 2 çorba kaşığı yağı kızdırarak köfteleri kızartın.

Sos için nişasta, köri, tuz, biber ve sütü karıştırın. Fazla kaynatmadan muhallebi kıvamında pişirin. İçine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını

ekleyin.

Fırın kabınızı yağlayıp lahana ve köfteleri düzgün olarak sıralayın.

Hazırladığınız sosu üzerine döküp kaşar peyniri rendesi serpin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Köfteli Kereviz - 1650

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet orta boy kereviz

2 adet küçük boy havuç

2 adet patates

2 yemek kaşığı bezelye

1 baş küçük soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

Yarım limon

Yeteri kadar tuz

Köfte için

350 gr kıyma

1 baş soğan

2 dilim bayat ekmek içi

2 adet domates

1 adet yumurta

1 adet sivri biber

Yeteri kadar tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tabağın içersine ince kıyılmış soğan, ufalanmış ekmek içi, kıyma, tuz ve kimyonu koyun. Üzerine yumurta kırarak iyice yoğurup köfte hamurunu hazırlayın. Hazırlamış olduğunuz köfte hamurunu kereviz büyüklüğünde yuvarlayın.

Kerevizleri derince soyup, etrafına kararmaması için limon sürün. Üzerine su koyarak çok az haşlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Haşlanan kerevizleri ortadan ikiye bölüp ortalarını hafifce çukurlaştırın. Üzerlerine hazırlanan köfteleri yerleştirin. Köftelerin üzerine yuvarlak doğranmış domates dilimi ve küçük doğranmış sivri biberi koyarak tepsiye dizin.

250 derece sıcaklığındaki fırında köfteler kızarıncaya kadar pişirin. Havuç

ve patatesi küp küp doğrayın. İçersine soğan ve sıvı yağ ilave ederek sote yapın. Yumuşamaya başlayınca üzerine bezelye ilave edin. Servis tabağına sebzelerle yerleştirip servise sunun.

Krem Şantili Kabak - 1651

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg kabak

3 adet yumurta

200 gr krem şanti

250 gr beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Yeteri kadar tuz, karabiber, dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların, kabuklarını kazıyın. Yıkayıp tuzlu suda hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın. Kabakları 1 cm kalınlığında boyuna kesin. Yağlanmış

tepsiye sık olarak yerleştirin.

Bir kapta üç yumurtayı iyice çirpın. İçerisine krem şanti ilave ederek tekrar çirpın. Rendelenmiş beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu içerisine ilave edip karıştırın.

Yapmış olduğunuz karışımı kabakların üzerine dökün. Geriye kalan kabaklar ile üzerini kapatın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Krepli Kabak - 1652

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3-4 adet kabak

2 yemek kaşığı yağ

2 yemek kaşığı un

2 su bardağı et suyu

3-4 adet sosis

100 gr kaşar peyniri

Yeteri kadar tuz, karabiber

krep hamuru için:

3 su bardağı un

3 adet yumurta

2 su bardağı su

1 su bardağı süt

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Un, bir tatlı kaşığı tuz, yumurta ve sütü iyice karıştırarak pürüzsüz bir krep hamuru hazırlayın. Krep tavası veya normal tavayı hafifçe yağlayın.

Hamurdan bir çorba keçesi dökerek önce altını, sonra da üstünü pişirin.

10 tane krep bu şekilde hazırlayın.

Diğer taraftan kabakları kazıyın. Yıkadıktan sonra irice doğrayın. Üzerini örtecek kadar su ve biraz tuz koyup kabakları yumuşayana kadar pişirin.

Başka bir tencereye 2 kaşık yağ koyun. Eriyince 2 kaşık un ekleyerek un kokusu gelene kadar kavurun. Kabakları ilave edin. Eze eze beraber karıştırın. Et suyunu koyun. Tuzunu ve karabiberini koyup yavaş ateşte püre haline gelene kadar pişirin.

Ateşten almadan önce ince kıyılmış dereotunu ve küp küp doğranıp yağdan geçirilmiş sosisleri ekleyin. Servis tabağına bir adet krep koyup üzerine kabak püresini bolca sürün. Tekrar krep koyun ve tekrar püre koyun. 5 kat olunca en üstüne püre koyun.

Kaşar peyniri rendesini serpererek servise sunun. Arzu ederseniz bu şekilde iken peynirler eriyene kadar 250 derecede ısıtılmış bir fırında pişirin.

Lahana Bohçası - 1653

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet büyük lahana yaprağı

Yarım kg kuşbaşı tavuk eti

3 yemek kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 adet havuç

3 diş sarımsak

1 ay bardağı pirinç

2 yemek kaşığı salça

Yeteri kadar tuz, karabiber

3 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana yapraklarının damar kısımlarını çıkarıp tuzlu kaynar suda 10 dakika haşladıktan sonra süzün. Yağı kızdırıp tavukları kavurun. Kıyılmış soğanı, pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. İnce kıyılmış sarımsakları ve küp şeklinde doğranmış havuçları ekleyin. Salça, tuz, karabiber ve 1 çay bardağı sıcak su ekleyip pişirin.

Lahana yapraklarının birini küçük bir kaseye yerleştirin. Kenarlarını

dışarıya sarkıtın. Hazırladığımız harçtan içine yeteri kadar doldurun.

Lahananın dışarıda kalan yapraklarını harcın üzerine kapatın. Ters çevirerek tencereye yerleştirin. Diğer lahanalara da aynı işlemi uygulayın.

Tencereye bir su bardağı kaynar su ilave ederek lahanalar iyice yumuşayana kadar pişirin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpererek servise sunun.

Lahanalı Mücver - 1654

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 Demet Dereotu

300 gr Süt Kreması

Rendelenmiş Limon Kabuğu

500 gr Lahana

3 Yumurta

1 Büyük Soğan

Karabiber

700 gr Haşlanmış Patates

2 Tatlı Kaşığı Nişasta

Kızartmalık Yağ

Tuz

100 gr Dana Jambon veya Pastırma

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı yıkayıp ayıkladıktan sonra çok ince şeritler halinde doğrayın.

Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Dereotunu yıkayıp ayıklayın. İnce ince kıyıp süt kreması ile karıştırın. Karışıma rendelenmiş limon kabuğu, tuz ve karabiber ilave edin.

Suyunu süzdüğünüz lahanayı sıkıp kalan suyu da süzün. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyun. Yarısını

rendenin kalın tarafı diğer yarısını ise rendenin ince tarafı ile rendeleyin.

Bir kasede patates, lahana, yumurta, soğan ve nişastayı karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Büyük bir tavada kızartmalık yağı kızdırın. LahanaLı karışımdan küçük parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Mücverleri arkalı ünlü 2-3 dakika kadar pişirin. Tavadan aldığımız mücverleri önceden ısıtılmış fırında bekletin.

Mücveri dereotlu dip ve jambon eşliğinde servis yapın.

Lahana Ograten - 1655

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım kg lahana

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı ince kıyın. Yıkadıktan sonra kendi buharında haşlayıp süzün.

Tereyağını tencerede eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğuk sütü ekleyip karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Karışım ılınınca peynirin yarısını, yumurtaları, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına lahanayı serin. Üzerine sosu yayın. Kalan kaşar peynirini üzerine serpin.

Fırında kızartıp et ve tavuk ızgaralarının yanında sıcak olarak servise sunun.

Manca - 1656

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt

100 gr Taze Ispanak

2 Diş Sarmısak

1/2 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları ince ince piyazlık olacak şekilde doğrayın.Çukur bir kaba aktarın.Süzme yoğurdu ilave edin.

Sarmısakların kabuğunu soyduktan sonra dövün.Tuz ve krema ile karıştırın.Ispanakların üzerine ekleyin ve iyice harmanlayıp,servis yapın **Mantar Dolması - 1657**

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Mantar

4 Adet Patates

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayıp soğumaya bırakın. Kabuklarını soyup patatesleri bir kapta püre haline getirin.

İçine süt, tuz, karabiber ilave edip iyice karıştırın.

Mantarları yıkayıp saplarını çıkarın. Mantarların içini taşmayacak şekilde patates püresi ile doldurun. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpin.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine tereyağını paylaştırarak önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin

Mantarlı Kereviz Fırında - 1658

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 büyük boy kereviz (soyulmuş,dörde kesilmiş)

1 adet sıkılmış limon

200 gr doğranmış mantar (kıyım kesilmiş)

1 adet doğranmış soğan (kıyım kesilmiş)

2 adet doğranmış çarliston biber

100 gr sıvı yağ

Yeterince tuz ve biber

100 gr rendelenmiş kaşar

Beşamel sosun malzemesi:

100 gr un

600 gr süt

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizi soyduktan sonra dörde kesip limonla kaynamış suda haşlayıp soğuk suya çıkarın.

Bu arada beşamel sosu yapmak için tencereye yağ koyun. Yağ eridikten sonra un ilave edin. Çırpma teliyle un pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra sütü ilave ederek yumurta sarısı ve tuzu ilave edin.Sos bir kere kaynadıktan sonra ocaktan

alın.

Bu arada kerevizin harcını elde etmek için bir tavada soğan, mantar ve biberleri bir güzel kavurun. Yaptığınız bu malzemeyi kerevizlerin üstüne koyun.

Beşamel sosu da mantarların üstüne koyup kaşarı ilave ederek bir fırında kaşarı kızartıp servise sunabilirsiniz

Mantarlı Patates Kulesi - 1659

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 patates

200 gr mantar

4 çorba kaşığı zeytinyağı

3 diş sarımsak

1 dilim bayat ekmek içi

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

4-5 dal maydanoz

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun ve ince halkalar halinde dilimleyin. Tuzlu suda 5 dakika diri kalacak şekilde haşlayın. Mantarları temizleyip dilimleyin.

Tavada 3 kaşık zeytinyağını kızdırın Sarımsakları ezip yağda pembeleştirin.

Mantar, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karıştırarak suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Ekmek içini robotta ufalayın. Maydanozu kıyıp kaşar peyniri ve ekmek içi ile karıştırın. 1 tutam tuz ve karabiber serpin. 15-16 santim çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalıbı hafifçe yağlayın.

Kalıba sırasıyla patates ve mantarları dizip aralarına peynirli karışımı

yayın. Son sırayı peynirli karışımla tamamlayıp üzerine mantarın suyunu gezdirin. Fırına verip kızarıncaya kadar pişirin.

Mercimekli Ispanak - 1660

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Ispanak Kökü

2 Adet Soğan

5 Çorba Kaşığı Margarin

1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası

1 Su Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek

1 Çay Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanağın kırmızı köklerini yaprağına kadar yemeklik doğrayıp iyice yıkayın. Soğanları ince ince kıyın.

Bir tencerede margarini eritip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Salçayı ve mercimeği ekleyerek karıştırın. Daha sonra yıkadığınız ıspanakları sıkmadan sulu olarak üzerine ilave edin. Tuzunu ve karabiberini serpip kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ateşten indirmeden önce limon sıkıp 5 dakika daha pişirip servis yapın.

Milföy Hamurlu Güveç - 1661

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr kuşbaşı bonfile et

1 adet patlıcan

1 adet patates

1 adet orta boy soğan

1 adet defne yaprağı

- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet arliston biberi
- 1 diş sarmısak
- 1 yaprak milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 adet çalı fasulye

YAPILIş TARIğI

Bir kaba soğan ve biberleri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tencereye yağı

koyarak içerisine biber, soğan ve sarımsak ilave ederek karıştırın. Başka bir kapta etleri haşlayıp tencereye koyarak biraz karıştırın. Havuçları ve fasulyeleri doğrayarak tencereye ilave edin. Suyunu ekleyin.

Kısık ateşte defne yaprağını kaynatın. Etler pişmeye yakın patatesi ve pirini koyun. İçerisine tuz ve karabiber ilave ederek güveç kabına boşaltın. Patlıcanları yağda kızartarak yemeğin üzerine serpiştirin. Milföy hamurunu merdaneyle biraz açarak kenarlarını yuvarak hale getirin.

Güvecin kenarına tutmaması için yumurta sarısı sürün.

Hamuru üzerine kapatın. Kalan yumurta sarısını da hamurun üzerine sürerek güveci fırına verin. Hamur kızardığında fırından alarak pilav ile sıcak olarak servise sunun.

Pastırmalı Lahana - 1662

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 parça çemensiz pastırma, 1 cm incelikte kesilmiş, her biri yaklaşık 100

gr

40 gr margarin veya tereyağı

500 gr ekşi elma, kabukları soyulup dilimlenmiş

3 yemek kaşığı tavuk suyu

500-750 gr beyaz lahana, doğranmış

1-2 çay kaşığı kimyon

150 gr yoğurt

Taze öğütölmüş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180C'ye ısıtın.

Büyük bir tavada margarinin yarısını eritin. Yağ kızınca pastirmaları ve elmaları ekleyip, elmalar yumuşayınca dek 5-10 dk. karıştırarak kızartın. Tavuk suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatın.

Bu sırada kalan margarini bir tencerede eritin ve lahanaları ekleyip, karıştırın. Tencerenin kapağını örtüp lahanaları 5 dakika pişirin. Ara sıra lahanalar yapışmasın diye tencereyi sallayın.

Tencereyi ateşten alıp, kimyon ve yoğurdu ekleyin, iyice karıştırın.

Karabiberle tatlandırın.

Lahanaların yarısını güvece koyun. Üzerine pastırmalı ve elmalı karışımı

ekleyin. Kalan lahanayla üstünü kapatın. Güveci

ağzı kapalı olarak fırında 30 dakika pişirin. Güveçteki malzemeyi iyice harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

Patates Tavası - 1663

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg patates

2 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup, 5-6 cm boyunda, 1 cm x11 cm boyutlarında kalın kibrit biçiminde kesin.Bol suda yıkayıp, iyice kurulaın.

Bir tencereye zeytinyağı ya da ayçiçek yağını koyun. Patatesleri yağda kızartmak için yağı 170°C'ye getirip, kızdırın. Yağın yeterince kızdığını

anlamak için, tencerenin içine küçük küp biçiminde kesilmiş bir ekmek parçası atın. Ekmek tencerenin dibine çökmeden yağın yüzeyine çıkıyor ve beş saniye içinde renk almaya başlıyorsa, yağ yeterince kızgın demektir.

Patatesleri tencereyi fazla doldurmadan, orta kızgınlıktaki yağda, renk almadan hafifçe kabuk tutup yumuşamaya başlayıncaya kadar haşlayın.

Bu aşamada patatesleri tencereden süzdürerek alıp, bir kaba aktarın. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Patatesler soğuyunca, yağı 190°C'ye getirip ısıtın. Patatesleri kızgın yağa, yine küçük partiler halinde atıp, bu kez dışları sert bir kabuk bağlayıp, nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızarmış patatesleri delikli kepçeyle fazla yağlarını süzdürerek Tencereden kağıt havlu üzerine alıp, üzerlerinde kalan yağı da süzdürün.

Sıcakken üzerine tuzunu serpin.

Patates tavaşını, patateslerin kırırlığıı kaybedip yumuşamaması için üstünü örtmeden, sıcak olarak servis yapın.

Patlıcan Biber Tavası - 1664

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 orta boy patlıcan

10 orta boy sivribiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak patlıcanların kabuklarını soyup, 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Sivribiberleri saplarının hemen altından birkaç

santim boyunda yarıp, çekirdeklerini temizleyin.

Bir kase suya 1 çorba kaşığı tuz koyarak karıştırın ve patlıcanları bu suya koyun. Porselen bir kapakla

örtüp üzerine bir ağırlık koyun. 30 dakika bu şekilde beklettikten sonra patlıcanları süzdürüp, iyice sıkarak acı sularının gitmesi sağlayın. Bir bezle kurulayın.

Zeytinyağını bir tavada orta ateşte kızdırın. Patlıcan ve biberleri kızgın yağda bir kez alt üst ederek, patlıcanlar altın sarısı bir renk alıncaya, biberlerin kabuklarının üzerindeki zar kabuktan ayrılıncaya kadar kızartın.

Pişen patlıcan ve biberleri kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağlarını alın.

Patlıcan ve biberleri tabaklara aktarın. Yoğurt ya da domates sosuyla servis yapın.

Patlıcan Kırık - 1665

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet patlıcan

2 çorba kasığı kıyma

1 adet soğan

1 adet domates

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çorba kasığı salca

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyun. Diplerini koparmadan bıçakla derin derin çizim. 2

çorba kasığı kıyma ve 1 adet yemeklik doğranmış soğan ve tuzu karıştırıp yoğurun.

Patlıcanların aralarına doldurun, 1 çay bardağı zeytinyağı tavada kızdırın, 1

çorba kasığı salçayı ezin. Patlıcanların üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.

Patlıcanlı ve Kabaklı Sufle - 1666

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet iri patlıcan (1 cm'lik küpler halinde kesilmiş) 1 çorba kaşığı tuz

200 gram taze labne peyniri

1 1/4 su bardağı krema

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı mısır unu

1 su bardağı rendelenmiş kabak

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Garnitür için:

3/4 su bardağı sirke

1/3 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı hardal

1 adet yeşil elma (küçük küçük dilimlenmiş)

1 adet armut (küçük küçük dilimlenmiş)

1 adet kırmızı tatlı biber (küçük küçük dilimlenmiş) **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak fırını 210 derecede ısıtın. 6 sufle kalıbını yağlayın.

Soyduğunuz patlıcanı 20 dakika tuzlu suda bekletin. Soğuk suda durulayıp, kurulayın.

Mikserle labne peyniri ve kremayı bir süre çırpın. Yumurta ve mısır ununu ekleyip çırpmaya devam edin. İçine patlıcan, karabiber ve kabağı ilave edip kaşıkla karıştırın.

Hazırladığınız karışımı sufle kaplarına yerleştirin. Sufle kaplarını üçte ikisi ılık suyla dolu bir fırın kabına yerleştirin. Alüminyum folyoyla üstlerini gevşekçe kapatın. 40 dakika veya içine batırdığınız bıçak temiz çıkana kadar fırında pişirin.

Garnitürün hazırlanması: Sirke, şeker ve hardalı orta boy bir tencerede yaklaşık 5 dakika, şeker eriyinceye ve karışım kaynayınca kadar pişirin.

Diğer malzemeleri ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra arasına karıştırarak 30 dakika pişirin. Sufleyle birlikte servis yapın.

Pazı Boranisi - 1667

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yaram kilo pazı yaprağı

Yarım çay bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı un

Yarım su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı mayonez

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak pazıların sadece yapraklı kısımlarını ayırıp, yıkayalım ve tencereye aktaralım.

Hiç su ilave etmeden, pazı yapraklarını kendi bıraktığı suyla, pörsüyene dek haşlayalım.

Pazı yapraklarının suyunu iyice süzdürelim ve yaprakları incecik doğrayalım. Tavaya sıvıyağın yarısını aktaralım. Unu ekleyelim ve pembeleşene dek kavuralım. Haşlanan pazı yapraklarını tavaya aktaralım, tuzunu ayarlayalım ve iyice karıştıralım. Ateşten alıp pazı yapraklarını

soğumaya bırakalım.

Üzerine yoğurt, mayonez ve dövülmüş sarımsakları ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışımı servis tabağına alalım. Kalan sıvıyağı küçük bir tavada kızdıralım ve üzerine toz kırmızı biberi ekleyip ateşten alalım.

Hemen pazıların üzerine gezdirelim, servis yapalım.

Pazı Mücveri - 1668

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarım demet pazı yaprağı

Yarım demet yeşil soğan

1 su bardağı pirinç

3 adet yumurta

3 kahve fincanı un

2 diş sarımsak

4-5 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma

Yeteri kadar tuz, karabiber

Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIş TARIĞI

Pirinci kaynar tuzu suda haşladıktan sonra süzün. Çukur bir kapta yumurtalar, ince doğranmış yeşil soğan, dövölmüş sarımsak, un, tuz, karabiber ve kavrulmuş kıymayı karıştararak bulamaç haline getirin.

Bir tavada bol sıvı yağı kızdırın. Bulamaçtan orba kaşığı ile alıp kızgın yağa dökün. evirerek her iki tarafını da kızartın. Mücverleri kağıt peçete üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak veya soğuk olarak servise sunun.

Peynir Soslu Patates - 1669

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg patates

1 orba kaşığı margarin

6 dilim tavuk jambon

1 demet taze soğan

2 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

1 adet tavuk suyu tableti

Yarım paket krema (1 su bardağı)

1 orba kaşığı krem peynir

50 gram emmental peynir

1 orba kaşığı patates nişastası

YAPILIş TARIğI

Patatesleri haşlayın, soyun ve kk parçalar halinde kesin. Margarini ateşte eritin, içine küp şeklinde kesilmiş tavuk jambonları atın, kızartın.

Daha sonra içine küp şeklinde kesilmiş soğanları koyun, pembeleşinceye kadar kızartın.

Tavuk suyu tabletini ekleyin, karıştırın. Kremayı, krem peyniri ve emmental peyniri de koyup, karıştırın. 3 diş sarımsağı da kk kk kesip, karışıma ekleyin.

Ardından nişastayı, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi de koyup, karıştırın.

Bunların hepsi bir taşım ateşte kalsın. En sonunda haşlanmış patatesleri ekleyin, karıştırın. Servis yapın.

Pırasalı Kış Türlüsü - 1670

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ orba Kaşığı Margarın

½ ay Bardağı Sıvı Yağ

150 gr Kıyma

1 Adet Soğan

1 Adet Havuç

1 Adet Kereviz

2 Adet Orta Boy Pırasa

1 Adet Patates

½ Çorba Kaşığı Salça

3 Diş Sarmısak

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye margarini ve sıvı yağı alıp, kızdıralım. Kıymayı ve küçük küçük kesilmiş soğanı ilave edelim. Soğanlar şeffaflaşana dek kavuralım.

Havucun kabuklarını bir bıçak yardımıyla kazıyalım ve küp şeklinde doğrayalım. Küp şeklinde kestiğimiz kerevizlerle birlikte tencereye aktaralım. Arada bir tahta kaşıkla çevirerek, sebzelerin yumuşamasını

sağlayalım.

3 dakika sonra 1 cm aralıklarla doğradığımız pırasaları ekleyelim.

Tencerenin kapağını örterek 3-4 dakika pişirelim. Küp şeklinde kesilmiş patatesi, sulandırdığımız salçayı, dövülmüş sarmısakları ilave edelim.

Tuzunu ayarlayalım. Bir taşım kaynatıp, servis yapalım **Pırasalı Mücver - 1671**

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Pırasa

2 Adet Yumurta

3-4 Çorba Kaşığı Un

3-4 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

Kızartmak İçin: Sıvı Yağ

Sos İçin:

3 orba Kaşığı Sıvı Yağ

1 Tatlı Kaşığı Un

1 orba Kaşığı Salça

2 Diş Sarmısak

1 Tatlı Kaşığı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak pırasaları doğrayalım. Bir tencereye aktaralım.Kısık ateşte kendi suyuyla birlikte haşlayalım.Tencereyi ateşten alalım.Pırasalar soğuduktan sonra 2 adet yumurtayı ilave edelim.Unu,beyaz peyniri,ince kıyılmış maydanozu,tuzu ve karabiberi ekleyelim.Bir atal yardımıyla karıştıralım.

Derin bir tavaya sıvı yağı alıp,kızdıralım.Mücver malzemesinden kaşıkla alıp,düzgün bir şekilde yağa dökelim.Yine kaşıkla basarak yassıtalım.Arkalı önlü kızartalım.Fazla yağını süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine alalım.

Sos için;tavaya sıvı yağı koyalım.Sürekli karıştırarak,unu ekleyelim.Un pembeleşmeye başladığında salçayı ilave edelim.Son olarak dövülmüş

sarmısakları,şekerini,tuzu ve karabiberi ekleyelim.Bir iki taşım kaynattıktan sonra tavayı ateşin üstünden alalım.

Hazırladığımız sosu mücverlerin üzerine döküp,servis yapalım.

Piliç Etlı Mantar Güveci - 1672

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Tatlı Kaşığı Hardal

1 ay Bardağı Ayçiçek Yağı

1 orba Kaşığı Sirke

1 orba Kaşığı Un

1 orba Kaşığı Yoğurt

½ Çorba Kaşığı Soya Sosu

Tuz , Karabiber

3 Diş Sarmısak

2 Adet Tavuk Göğsü

300 gr Mantar

2 Çorba Kaşığı Ayçiçek Yağı

1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

1 tatlı kaşığı hardalı, 1 çay bardağı sıvı yağı, 1 çorba kaşığı sirkeyi, 1 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı yoğurdu, soya sosunu, kırmızıbiberi, küçük doğradığımız sarmısakları ve yeterince tuzu derin bir kapta iyice karıştıralım.

Küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk göğsünü hazırladığımız bu sos ile harmanlayalım. Tavuk etini sosun içinde yarım saat bekletelim. Mantarları

dörde bölelim. Tavaya 2 çorba kaşığı sıvı yağ alalım. Sosa bulanmış tavuk etlerini ve mantarları tavaya aktaralım. Mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Ateşi kısıalım.

Etleri ve mantarları tam kıvamında piştiklerinde 3 güveç kabına harcı eşit miktarda bölelim. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpelim. Güveç

kaplarını orta ısıllı fırın içindeki ızgara teline yerleştirelim. Kaşarlar eriyip hafif renk değıştirene dek pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.

Pirinçli Ispanak - 1673

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Ispanak

1 Adet Kuru Soğan

Biraz Sıvı Yağ

1 Kahve Fincanı Pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

İspanakları haşlayıp doğrayın. Rendelenmiş kuru soğanı kızgın yağda pembeleştirdikten sonra, ıspanakları ekleyin. Ve birlikte kavurmaya devam edin.

Biraz kavurduktan sonra, haşlanmış pirinci ilave edin. Biraz daha kavurup ateşten indirin.

Sarımşaklı Patlıcan - 1674

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg küçük boy patlıcan

2 adet orta boy soğan

1 demet taze soğan

4 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı krema

4 diş sarımsak

1 çorba kaşığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları yıkadıktan sonra uç kısımlarını kesin, ortadan ikiye bölüp içlerini boşaltın. Patlıcanların acısının çıkması için tuzlu suda yarım saat bekletin.

Çıkardığınız patlıcan içlerini küp şeklinde doğrayın. Taze ve kuru soğanları

ince halka şeklinde kesin. Sarımsakları doğrayın. Tereyağı bir tencereye koyup orta ateşte eritin. Patlıcan, soğan ve sarımsağı ekleyip 10 dakika kavurun. Tuz, karabiber, krema ve unu ilave edip 1 -2 dakika daha pişirin.

Ortaları oyulmuş patlıcanları sudan çıkarıp, kuruladıktan sonra içine hazırladığımız malzemeyi doldurun.

Bir tencereye yarıya kadar su koyup kaynatın. Üzerine delikli buhar tencerisini yerleştirin. Patlıcanları düzgün bir şekilde tencereye dizin.

Kapağını kapatıp, 15 dakika pişirin.

Sarımsaklı patlıcanı yanında pilav veya haşlanmış patates ile servis yapabilirsiniz.

Sebze Buketi - 1675

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr Taze Fasulye

1 Adet Orta Boy Kabak

1 Adet Orta Boy Havuç

1 Çorba Kaşığı Mısırözü Yağı

3-4 Diş Sarmısak

1/2 Tatlı Kaşığı Kuru Fesleğen

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp,kabağın ve havucun kabuklarını soyalım.Hepsini uzun ince doğrayalım.Yağı tencereye alalım. Dövlmüş sarmısakları ilave edelim.

Ardından fasulyeleri tencereye alalım.Karıştırmak 3 dk kavuralım.Sonra havuçları tencereye alalım.Karıştırmaya devam ederek 5 dk daha kavuralım.Orta hararetli ateşte yumuşamaya başlayan havuç ve fasulyelerin içine kabakları ilave edelim.Yine kavurmaya devam edelim.

Sebzeleri hafifçe fazla yumuşatmadan sote edelim.Ateşten almadan iki dk önce kuru fesleğen,tuz,ve karabiberi ekleyelim.Garnitür olarak servis yapalım.

Sebze Izgara - 1676

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet patlıcan

1 adet kabak

1 adet domates

1 adet sivri biber

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcan ve kabakları ince şekilde doğrayın. Bir miktar tuz attıktan sonra 15 dakika bekletin (patlıcanların acı suyunu çıkarmak için) ve sebzelerin tuzunu almak için iyice yıkayın.

Hafif zeytinyağı ve tuzla karıştırıp orta hararetle bir ızgarada pişirin.

Domates ve biberi de ızgarada pişirip servise sunun.

Sebze Şöleni - 1677

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr. Havuç

2 Salatalık

2 Finocchi

2 Adet Beyaz Kereviz Costolesi

1 Limon

2 Minik Soğan

2 Avakado

1 demet Yaban Turpu

1 Diş Sarmısak

1 Küçük Kase Yoğurt

100 gr. Ricotta

4 Damla Tabasco

2 Çorba Kaşığı Worcester

1 Demet Maydanoz

Tuz, Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri ayıklayıp yıkayın. Finocchileri, havuç, kereviz ve salatalıkları, soyup çekirdeklerini temizledikten sonra zar şeklinde doğrayın. Turpları

incecik dilimleyin, soğanları ince ince kesin. Hepsini birden derin bir salata kasesine boşaltın. Avokadoları soyup kararmalarını önlemek için limon suyuyla ıslatın.

Avokadoyu kuşbaşı doğrayın ve soyulmuş sarımsak, yoğurt, ricotta, tabasco, worcester, tuz ve biberle birlikte mikserden geçirin. Katı bir sos elde etmelisiniz sonuçta.

Maydanozu ince ince kıyıp sosa ilave edin. Yarım saat buzdolabında beklettikten sonra da sosu ayrı bir kaptan almak üzere sebzeleri servis yapın.

Sebzeli Dana Haşlama - 1678

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım kg Kemikli Dana Eti

3 Kereviz

3 Patates

3 Havuç

1 Soğan

2 Diş Sarımsak

3 Pırasa

Arpacık Soğanı

Defne Yaprağı

1 Demet Maydanoz

2 Dilim Fume Jambon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı temizleyin, sarımsağı ince doğrayın. Eti kalın tabanlı bir tencereye alıp soğan, sarımsak, maydanoz, defne yaprağı, tuz, biber ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın.

Ara sıra suyunu kontrol edin ve üzerinde oluşan köpükleri kevgirle alın.

Sebzeleri temizleyip iri dilimleyin. Et pişince sebzeleri ilave ederek 40-45 dakika kadar birlikte kaynatın. Et ve sebzeler yumuşayınca ateşten alın.

Sıcak olarak servis yapın.

Sebzeli Güveç - 1679

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Havuç

2 Büyük Patates

2 Kırmızı Dolmalık Biber

2 Sarı Dolmalık Biber

2 Kabak

2-3 Diş Sarmısak

Kızartmalık Yağ

1 Limon

8 Çorba Kaşığı Sirke

8 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havuçların kabuklarını soyup yıkayın. Havuçları uzunlamasına dörde bölün. Patatesleri yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Her ikisini tuzlu suda 4 dakika kadar başlayın. Patatesleri sudan

ıkarıp süzülmesini bekleyin.

Biberleri yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra altı dilime bn. Kabağı

iyice yıkayıp ince dilimler halinde doğrayın. Sarmısağı soyup dilimleyin.

Büyük bir tavada yağı kızdırıp sebzeleri sarmısakla birlikte hafifçe kavurun. Sonra fazla derin olmayan bir servis tabağının içine yan yana yerleştirin.

Limonun suyunu sıkın. Bir kasede limon suyu, sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sosu sebzelerin üzerinde gezdirin.

Sebzeli güvecin üzerini örterek bir gece buzdolabında bekletin.

Sebzeli güveci servis yapmadan önce dilediğiniz gibi şekiilendirin.

Dilerseniz farklı baharatlarla tatlandırın.

Sebzeli Güveç - 1679

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Havuç

2 Büyük Patates

2 Kırmızı Dolmalık Biber

2 Sarı Dolmalık Biber

2 Kabak

2-3 Diş Sarmısak

Kızartmalık Yağ

1 Limon

8 orba Kaşığı Sirke

8 orba Kaşığı Zeytinyağı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havuçların kabuklarını soyup yıkayın. Havuçları uzunlamasına dörde bölün. Patatesleri yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Her ikisini tuzlu suda 4 dakika kadar başlayın. Patatesleri sudan çıkarıp süzülmesini bekleyin.

Biberleri yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra altı dilime böün. Kabağı

iyice yıkayıp ince dilimler halinde doğrayın. Sarmısağı soyup dilimleyin.

Büyük bir tavada yağı kızdırıp sebzeleri sarmısakla birlikte hafifçe kavurun. Sonra fazla derin olmayan bir servis tabağının içine yan yana yerleştirin.

Limonun suyunu sıkın. Bir kasede limon suyu, sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sosu sebzelerin üzerinde gezdirin.

Sebzeli güvecin üzerini örterek bir gece buzdolabında bekletin.

Sebzeli güveci servis yapmadan önce dilediğiniz gibi şekiilendirin.

Dilerseniz farklı baharatlarla tatlandırın.

Sebzeli Karnabahar - 1680

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Karnabahar

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan

1 Çorba Kaşığı Salça

100 gr Kıyma

2 Adet Patates

2 Adet Havuç

2 Çorba Kaşığı Bezelye

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharları haşlayın.Çiçeklerini ayırın.Yarım çay bardağı sıvı yağı

kızdırın.Soğanı yemeklik doğrayıp,yağda kavurun.1 çorba kaşığı salçayla kavurmaya devam edin.Kıymayı ilave edin.

Patates ve havucu küçük küçük doğrayın.2 çorba kaşığı bezelyeyle birlikte tencereye ekleyin.5 dk pişirin.Çiçeklerini ayırdığımız karnabaharı da ilave edip,kısık ateşte 15 dk pişirin.

Sebzeli Mantar - 1681

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 Büyük Mantar

3 Kahve Fincanı Çam Fıstığı

4 Taze Soğan

2 Diş Sarmısak

1 Demet Fesleğen

2-3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Tuz, Karabiber

150 gr Keçi Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları temizleyip sap kısımlarını kesin, ince ince kıyın. Çam fıstığını

yağsız bir tavada kavurun. Taze soğanı yıkayıp ayıkladıktan sonra yeşil saplarını halka halka, beyaz kısımlarını ise iri iri doğrayın. Fesleğeni ve sarmısağı incecik kesin.

Bir tavada soğanın beyaz kısımlarını ve sarmısağı kavurup mantar saplarını ilave edin. 1 dakika daha kavurun. Çam fıstığını kıyıp fesleğenle birlikte tavaya ekleyin. Tavayı ateşten alıp soğumaya bırakın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Keçi peynirini ezip tavaya ekleyin. Tavadaki malzemeyi tuz ve karabiberle tatlandırıp mantarların içini doldurun. Kiraz domatesleri dörde bölün.

1 çorba kaşığı zeytinyağı, domates ve halka halka doğradığımız soğanları

fırına dayanıklı bir kapta karıştırın. Doldurulmuş mantarları kaba yerleştirin. Kalan zeytinyağını mantarların üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

Sebzeli Tart - 1682

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

175 gr yufka

7 gr yağ

1 çay kaşığı zeytinyağı

50 gr brokoli

50 gr karnabahar

50 gr havuç

175 gr kaşar peyniri

Ezilmiş sarımsak ve değişik otlar

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı iki kat halinde serip, 15 cm. çapında yuvarlaklar kesin.

Tereyağını sıvı yağ ile karıştırıp 4x8 cm. boyutlarında ufak tart kalıplarının içini yağlayın.

Yufkaların altını üstünü yağlayıp kalıplara serin.

200 derecede, yufkalar altın sarısı bir renk alana kadar fırınlayın.

Brokoli ve karnabaharı küçük çiçeklere ayırın. Havuçları dilimleyip 10

dakika buharda haşlayın.

Sebzelerin üzerine 50 gram labne peyniri ekleyin. Her kalıbın içine önce peynirin geri kalanını sonra da sebzeleri koyarak servis yapın.

Hamurisi yiyeceklerin, pilav ve makarnanın yanında ayrıca tatlı yemeyin.

Sebzeli Türlü - 1683

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr Brokoli

200 gr Domates

100 gr Havuç

1 Süs Biberi

Tuz

100 gr Taze Fasulye

2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

3 Diş Sarmısak

2 Çorba Kaşığı Kıyılmış Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Brokoliyi yıkayıp küçük parçalara bölün. Domateslerin kabuklarını soyup dörde böldükten sonra çekirdeklerini ayıklayın. Ardından küçük küplere bölün. Havuçları temizleyip verev dilimler halinde doğrayın. Biberin çekirdeklerini ayıklayıp kıyın. Fasulyeleri temizleyip ikiye böldükten sonra tuzlu suda 2 dakika kadar haşlayın.

Büyük bir tencerede yağı kızdırın. Tencereye brokoli, domates, havuç, fasulye ve süs biberini alıp sürekli karıştırarak 3 - 4 dakika kadar kavurun.

Sarmısağı soyup ezdikten sonra tencereye ilave edin. Maydanozu sebzelere ekleyin. Türlüyü kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce tuzla tatlandırın.

Sebzeli Püre - 1684

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Orta Boy Patates

1 Adet Orta Boy Havuç

½ Su Bardağı Süt

50 gr Tereyağı

1 Çay Bardağı Haşlanmış veya Konserve Bezelye

2-3 Adet Kornişon Turşu

Tuz

Süslemek İçin

Mantar, Salam, Bezelye

Marul Yaprakları

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri ve havucu aynı tencerede haşlayalım.Sıcak suyunu döktükten sonra ılınması için soğuk suya turalım. Patateslerin, sıcakken kabuklarını

soyarak, rendeleyelim. İçine yarım su bardağı sıcak sütü, 50 gr tereyağını

ve tuzu ekleyelim. Patates ezeceği ile pürüzsüz bir kıvama gelene dek ezelim.

İçine küçük küpler halinde doğranmış havuç, kornişon turşu, bezelyeyi ekleyerek karıştıralım. Püreyi servis tabağına düzgün şekiller vererek yerleştirelim. Küp şeklinde kesilmiş salam, bezelye ve mantar dilimleri ile süsleyelim. Arzuya göre marul yaprakları içinde servis yapalım **Sebzeli Soğan**

Mıhlaması - 1685

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet Soğan

3 Çorba Kaşığı Tereyağı

2 Adet Domates

2 Adet Yeşil Biber

3 Adet Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanların kabuklarını soyup piyazlık doğrayın. Tavada tereyağını kızdırın.

Soğanları hafif ateşte kavurun.

Yeşil biberleri ince kıyın, domateslerin kabuklarını temizleyip küp şeklinde doğrayın. Kıyılmış biberleri ve ufak doğranmış domatesleri kavrulmuş

soğanlara ilave edin. Tuz ve kırmızıbiber ekerek tavanın kapağını kapatın.

Domatesler suyunu çekince yumurtaları kırın. Yumurtalar pişince sıcak olarak servis yapın.

Soğan Halkaları - 1686

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Soğan

1 Adet Yumurta

3 Çorba Kaşığı Un

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanların kabuklarını soyduktan sonra enlemesine yarım santimlik halkalar halinde doğrayın. Büyük halkaların içindeki küçük halkaları

çıkartın.

Un, yumurta ve tuzu boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Tencerede 1 su bardağı sıvı yağ kızdırın. Soğan halkalarını unlu karışıma bulayıp kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın.

Servis tabağına alarak ızgara balık, et ve tavuğun yanında sıcak servis yapın.

Soslu Tavuklu Mantar Sote - 1687

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3/4 çay bardağı sıvıyağ

Yarım kg kuşbaşı tavuk eti

Yarım kg kültür mantarı

2 adet orta boy kuru soğan

Yarım çorba kaşığı soya sosu

1 su bardağı tavuk suyu

1 çorba kaşığı tepeleme un

Yarım paket çiğ krema

1 adet orta boy domates

5-6 adet kornişon turşu

Dereotu, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1- Ön hazırlık olarak mantarları boyuna dilimler halinde keselim. Kuru soğanları küçük küçük doğrayalım. Sıvıyağın yarısını tavaya alıp kızdıralım.

Kuşbaşı tavuk etlerini tavaya aktarıp kızartalım. Sık sık çevirerek, etlerin etrafı beyaz bir renk alıp yumuşayana dek soteleyelim. Ayrı bir tavada kalan sıvıyağı kızdıralım. Üzerine soğanları katıp hafifçe sarartalım ve mantarları ekleyelim. Mantarları, bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım.

Tuzunu ayarlayıp, mantarların üzerine yarım çorba kaşığı soya sosunu ekleyelim.

2- Ateşten aldığımız soya soslu mantarları soteleşmiş tavuk etleriyle aynı

tavada birleştirelim. Bu şekilde 1 dakika daha kavuralım, 1 su bardağı

tavuk suyuna 1 çorba kaşığı tepeleme unu ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışıma da etli mantarları ekleyelim. Karıştırmaya devam ederek 1 dakika daha pişirelim. Tuzunu ayarlayalım.

3- En son olarak yarım paket çiğ kremayı ekleyelim. 1-2 kez daha karıştırıp hemen ateşten alalım. Üzerine dilimlenmiş kornişon turşusunu ve domatesi ekleyelim. Sıcak servis yapalım

Taze Bakla Suflesi - 1688

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr Taze Bakla

1 Adet Soğan

1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

1 Adet Kesme Şeker

2 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesi

2 Su Bardağı Un

1 Kahve Fincanı Yoğurt

125 gr Margarin

Tuz

Sos İçin

1 Çay Bardağı Süt

1 Adet Yumurta

1 Çorba Kaşığı Un

YAPILIŞ TARİFİ

Baklayı küçük doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve şekerle birlikte tencereye alın. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Baklayı soğutun.

Rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış dereotu ve unu derin bir kapta karıştırın. Yoğurt, tuz ve oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Ufak bir fırın tepsisine yayın. Üzerine baklaları koyun.

Sos için süt, yumurta ve unu çırpın. Suflenin üzerinde gezdirin. 2 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.

Teksas Usulü Etli Mısır - 1689

Mutfak: Meksika

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr kuzu eti

2 yemek kaşığı margarin

Yarım su bardağı et suyu veya su

4 adet dolmalık biber

4 adet domates

1.5 su bardağı mısır tanesi

1 su bardağı bezelye

1 adet havuç

1 çay kaşığı nişasta

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti soğuk su altında yıkayıp suzdürün. Margarini bir tencerede eritin ve etleri bu yağda 10 dakika kavurun.

Üzerine sıcak et suyu veya su dökün. Tencerenin ağzını kapatarak 35

dakika kaynatın. Bu arada dolmalık biberleri, domatesleri uzun çubuklar halinde kesin, havucu da aynı şekilde doğrayın.

Bütün sebzeleri ete ilave edin. Tuz ve karabiber ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Ateşten almadan önce 1 çay kaşığı nişastayı üzerine serpin. Sıcak olarak servise sunun

Terbiyeli Kış Türlüsü - 1690

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Soğan

6-7 Pırasa

300 gr Kereviz

2 Havuç

150 gr Kuşbaşı Koyun Eti

2 Çorba Kaşığı Margarin

3 Su Bardağı Sıcak Su

2 Yumurta Sarısı

1/2 Limon Suyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Margarini tencerede eritip soğan ve eti ilave edin. Etlere suyunu salıp tekrar çekinceye kadar yaklaşık 20

dakika kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip kapağı kapalı olarak yarım saat kadar pişirin.

Pırasaları temizleyip yarım parmak kalınlığında doğrayın. Kerevizi yarım ay şeklinde dilimleyin. Havuçları verev olarak ince ince dilimleyin. Doğranmış

pırasa, kereviz ve havucu ete ilave edip kısık ateşte yarım saat daha pişirin.

Geniş bir kasede yumurta sarıları ve limon suyunu çırpın. Yemeğin suyundan yarım su bardağı kadarını ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığımız terbiyeyi yemeğin üzerine gezdirerek döküp 5-6 dakika sonra ateşten alın.

Sıcak olarak servis yapın

Tübyaz - 1691

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Patlıcan

200 gr Beyaz Peynir

3 Yumurta

1 Domates

7-8 Dal Kıyılmış Maydanoz

4 Yemek Kaşığı Sıvıyağ

4 Yemek Kaşığı Galeta Unu

1 Çay Kaşığı Hindistancevizi Rendesini

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları kabuklarıyla, uzunlamasına ortadan ikiye keserek kaynar tuzlu suda 5 dakika haşladıktan sonra iyice süzülmesini sağlayın. Patlıcanları

yağlanmış tepsiye dizin. Kaşıkla ortalarındaki etli kısmı hafifçe alın.

Patlıcan içlerini ince ince kıyarak bir kaseye alın. Ezilmiş beyaz peynir, yumurta, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş domates, sıvıyağ, tuz, karabiber ve hindistancevizi rendesini iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı patlıcanların içine doldurun. Üzerlerine galeta unu serperek 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

Soslu Taze Kuşkonmaz - 1692

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg taze kuşkonmaz

Sos için:

1 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı sirke

2 adet kuru soğan (ince doğranmış)

4 adet kornişon turşu (ince kıyılmış),

1 demet maydanoz (ince kıyılmış),

25 adet kapari

1 adet konserve kırmızı biber (ince kesilmiş),

bir miktar hardal,

toz şeker,

YAPILIŞ TARİFİ

Kuşkonmazları soyun. Mutfak ipi ile demet yaparak bir tencereye alın.

Üzerine su, limon suyu ve tuz ekleyin.

Kuşkonmazlar pişene dek haşlayın. Sos için malzemeleri karıştırın.

Hazırladığınız bu sosu kuşkonmaz demetlerinin üzerine döküp servis yapın.

Yalancı Kızartma - 1693

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

½ Çay Bardağı Su

8 Adet Çarliston Biber

8 Adet Taze Kırmızı Biber

4 Adet Domates

300 gr Light Yoğurt

3-4 Diş sarmısak

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların kabuklarını kazıyıp halka şeklinde doğrayın ve cam bir kaba yerleştirin. Yarım çay bardağı su ekleyip kabın üzerini folyo ile kapatın.

Önceden 230 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Biberleri közleyin. Kabuklarını soyup kabuklarla birlikte servis tabağına yerleştirin.

Rendelenmiş domatese biraz tuz serpip 1 çorba kaşığı zeytinyağı ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişirin.

Sarmısakları dövüp yoğurda ekleyin.

Sebzelerin üzerine önce sarmısaklı yoğurt döküp domates sosu gezdirin.

Yaz Türlüsü - 1694

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr kemiksiz tavuk, kuzu ya da dana eti

150 gr taze fasulye

1 küçük patlıcan

1 küçük kabak

150 gr bamyaya

2 küçük yeşil dolmalık biber

2 orta boy soğan

2 diş sarımsak

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

250 gr konkase domates

1 su bardağı tavuk ya da etsuyu ya da su

4 çorba kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı 175 °C'ye getirip, ısıtın.

Et ve sebzeleri çiğden bir güvece koyun. Tuz ve biberim serpin. Sarımsağı

katın.Bu işlemi yaparken etleri alta, daha ağır pişen taze fasulye etlerin yanına, patlıcan,kabak ve bamyaya gibi daha kolay pişen sebzeleri ise üste koyun.

Konkase domatesi ve edip, tavuk ya da etsuyunu katın, margarini parçalar halinde güvecin üzerine yerleştirin. Güvecin kapağını kapatın ya bir alüminyum folyo ile örtün.

Güvecin kapağını örtüp, önceden ısıtılmış fırında ve sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 1.5 saat pişirin. Güveci fırından alıp, önceden ısıtılmış

tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Yumurtalı Sebze Kavurması - 1695

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Taze çalı fasulye

4 yumurta

2 orta boy havuç

2 orta boy soğan

4 yemek kaşığı sıvıyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp, önce boyuna sonra enine bölün. Havuçları ufak küp şeklinde kesin. Birlikte 15-20 dakika kadar az tuzlu suda hafif diri kalacak gibi haşlayıp, süzün.

Soğanı ince doğrayıp, kızgın yağda pembeleştirin. Fasulye ve havuç

ekleyerek, 10 dakika çevirin. Yumurtaları çukur bir kabın içinde karıştırıp tuz, biber ekip geniş bir tavaya dökün. Üzerine fasulye karışımını yayın.

Alt kısmı katılaşıncaya ateşi kısın ve ağzı kapalı odarak 6-7 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Yumurtalı Pazı Kavurması - 1696

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 demet pazı

2 adet yumurta

4 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet soğan

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

YAPILIş TARİFİ

Pazıları yıkayıp ince kıyın. Kaynar tuzlu suda sapları iyice yumuşaya kadar haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Sıvı yağı tencerede kızdırın. Soğanları

iyice kızartın.

Üzerine yumurtaları kırıp karıştırın. Toparlanınca pazıları ilave edin. Kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sarımsakları dövüp yoğurda katın. Servis tabağına alıp yoğurtla servise sunun

- 1697

Aşci Çorbası - 1698

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

2 Adet Soğan

1 Çorba Kaşığı Salça

150 gr. Kıyma

1 Adet Etsuyu Tableti

4 Su Bardağı Su

1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut

1 Çay Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek

Karabiber

1 Çay Bardağı Erişte

YAPILIş TARİFİ

Kıymayı, tuz ve karabiberle yağurun. Küçük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak minik köfte şekli

verin.

Soğanları yemeklik doğrayın. Kızdırılmış sıvı yağda kavurun. Salçayı da ilave edip karıştırın. Köfteleri de soğanın yanına alıp dikkatlice çevirmeye devam edin. Etsuyu tabletini ve 4 su bardağı suyu ilave edin.

Kaynayınca mercimek ve nohutu katın. En son olarak erişteleri ilave edin.

Kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin. Üzerine kırmızıbiber ve nane serpip servis yapın.

Afiyet olsun...

Köfteli Çorba - 1699

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

280 gr Yoğurt (1 su bardağı)

Nane

Tereyağı

200 gr Kıyma

Tuz , Karabiber

1.5 lt Et Suyu

1 Yemek Kaşığı Domates Salçası

1 Yemek Kaşığı Biber Salçası

1/2 Su Bardağı Aya Çorbası Hamuru

1/2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut Konservesi

Kızartmak İçin Sıvı Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğurun. Nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın. 1 yemek kaşığı sıvı yağda 10 dakika kızartın.

Et suyunu kaynatın. İçine domates ve biber salçası ile nohutu ilave edin.

Aya orbası hamurunu da koyup 15 dakika pişirin. Köfteleri ekleyin. 5

dakika daha kaynatın.

Yoğurdu iyice karıştırıp çorbaya ilave edin. Tereyağını kızdırın. İçine nane ilave edip çorbanın üstüne dökün ve servis yapın.

Balkabağı orbası - 1700

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1300 gr Balkabağı

4 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Su

1 Soğan

4 Yemek Kaşığı Krema

2-3 Diş Karanfil

Yarım Demet Dereotu

Tuz, Karabiber

Toz Müskat

Kreton Ekmek (üzerine)

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabağını soyup ufak dilimleyin ve derin bir tencereye alın. Üzerine sütü

ve suyu ilave edin. Tuz, biber, müskat, soyulmuş soğan ve karanfilleri ekleyin. Kabaklar iyice yumuşayana kadar en az 40 dakika kaynatın.

Ateşten alınca soğan ve karanfilleri çıkarın. Kalan çorbayı mikserden veya tel süzgeçten geçirin. Sıcak olarak tabaklara paylaşırın.

Her tabağı bir kaşık krema, bir tutam ince kıyılmış dereotu ve kreton ekmeklerilave edip hemen servis yapın.

Not: Kabakları düdüklü tencerede pişirebilirsiniz. Ancak bu durumda pişirme süresini kısaltmalısınız.

Buğday Aşı Çorbası - 1701

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardağı su

1 adet haşlanmış kuzu gerdanı ve suyu

200 gram aşurelik buğday

1 kase yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 adet havuç

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede 4 su bardağı suyla kuzu gerdanını 60-70 dakika pişirin. Suyu bir tencereye süzün. Akşamdan ıslanmış ve yıkanmış aşurelik buğdayı

ilave edin. 30-35 dakika pişirin. Önceden pişirdiğiniz kuzu gerdanının etini ayıklayıp, incecik didin. Kaynamakta olan karışıma ekleyin.

Yoğurt ve yumurtayı çırpın. Hafifçe sulandırarak karışıma ekleyin.

Haşlayıp, kibrit şeklinde doğradığınız havuçları da tencereye alın. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Kiyılmış domatesleri ekleyin. 3-4 dakika kavurup, kırmızıbiberi ekleyin. Bu karışımı da çorbaya ekleyin. Tuzunu ayarlayarak servis yapın.

Buğdaylı Tavuk Çorbası - 1702

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Buğday
- 1 Bütün Tavuk
- 12 Su Bardağı Su
- 1 Kase Konserve Bezelye
- 1 Kereviz
- 1 Havuç
- 1 Dal Taze Soğan
- 4-5 Dal Maydanoz
- 2 orba Kaşığı Domates
- 1 orba Kaşığı Sıvıyağ
- 4 Karabiber Tanesi

YAPILIŞ TARİFİ

Buğdayı ayıklayıp yıkadıktan sonra geniş bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip yumuşaması için birkaç saat bekletin.

Kereviz, havuç ve taze soğanı soyup yıkadıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizin yapraklarını ince ince kıyın.

Tavuğu temizleyip bütün olarak tencereye alın. Doğradığınız sebzeleri ilave edin. 12 su bardağı su, tuz ve karabiber tanelerini ekleyerek bir saat kadar pişirin. Tavuk pişince tencereden çıkarıp bir tabağa alın. Tencerede kalan suyunu kaynatıp bezelye, buğday ve domates suyunu ilave edin. Kısık ateşte 50 dakika kadar pişirin.

Tavuğun etlerini kemiklerden ayırıp ince Şeritler halinde kesin. Çorbanın pişmesine yakın tavuk etlerini ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

Domates Soslu orba - 1703

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Kuru Fasulye

1 ay Kaşığı Tuz

15 Adet Taze Fasulye

1 Adet Havuç

1 Adet Kabak

1 ay Kaşığı Karabiber

8 orba Kaşığı Arpa ehriye

Sos İçin

1 Adet Domates

3 Diş Sarmısak

2 orba Kaşığı Taze Fesleğen Yapağı

4 orba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

2 orba Kaşığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık plarak 1 su bardağı kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın.

Süzüp büyük bir tencereye aktarın. Üzerini birkaç parmak geçecek kadar soğuk su ekleyin. Hızlı ateşte yarım saat kaynatın ve süzün.

Aynı tencereye 6-8 bardak sıcak su ekleyip yumuşamış kuru fasulyeyi, ayıklanmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş taze fasulyeleri, havucu, kabağı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 1 çay kaşığı karabiberi ilave edin. Arpa şehriyeyi ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden alın.

Sosu hazırlamak için kabuğu soyulmuş domatesi, sarmısağı, fesleğen yapağını ve rendelenmiş kaşar peynirini blendera aktarın. Blenderı

alıştırmaya başladığınızda zeytinyağını azar azar ekleyin. Çorbayı servis yapacağınız bir kaseye aktarın. Üzerine bu sosu gezdirip, sıcak servis yapın.

Ekmecli Soğan orbası - 1704

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Soğan

1 Kahve Fincanı Margarini

1 Demet Taze Soğan

1 Somun Bayat Ekmek

1 lt Et Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanların kabuklarını soyup ince halkalar halinde doğrayın. Soğanları daha kolay doğramak için büyük marketlerde satılan soğan doğrayıcılarını da kullanabilirsiniz.

Dilerseniz büyük miktar soğan kullanılan yemek tariflerinde, yine büyük marketlerin derin dondurulmuş ürün reyonlarında bulabileceğiniz hazır küp doğranmış soğanlardan da yararlanabilirsiniz. Büyük bir tencerede margarini eritip soğan halkalarını hafifçe kavurun.

Taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar veya şeritler halinde doğrayın. Ekmeği ince dilimler halinde doğrayın.

Et suyunu kaynatıp bir miktar karabiber ve kekik ilave edin. Evde hazır tavuk suyunuz yoksa, bunun yerine et suyu tabletleri de kullanabilirsiniz.

Tabletleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın.

Ekmek dilimlerini daha önce ısıtılmış 4 servis tabağına paylaşın.

Tabakları ısıtmak için fırını 150 dereceye ayarlayıp 1-2 dakika fırında bekletin. Daha önce halkalar ve şeritler halinde doğradığınız taze soğanları üzerine serpin. Çorbayı tabaklara paylaşın.

Üzerine soğan halkalarını ekleyip hemen servis yapın.

Ekşili Pırasa Çorbası - 1705

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Pırasa
3 Adet Taze Fasulye
1 Adet Havuç
1 Adet Patates
1 Adet Kereviz
2 Adet Yumurta Sarısı
1,5 Kase Yoğurt
Yeteri kadar tuz, su
1,5 Yemek Kaşığı Un
1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yarım limon

Üzeri için :

1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

YAPILIŞ TARİFİ

İlk önce soğan, pırasa, havuç, patates, fasulye ve kerevizi küçük küçük doğrayın. Daha sonra bir tencereye sıcak su ilave edin. Önce fasulyeyi koyup 10 dakika pişirin. Diğer sebzeleri de ilave edip pişirmeye devam edin.

Ayrı bir yerde yoğurt, un, yumurta sarısını çırpın. 2 yemek kaşığı çorba suyundan içine ilave edin. Kaynamakta olan çorbaya ekleyin. Limonu ilave edin. 5 dakika kadar kaynatıp altını kapatın. Üzerine kırmızı biberle kızdırılmış yağı dökerek servise sunun.

Ekşili Sebze Çorbası - 1706

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1 orba Kaşığı Margarın

1 Adet Patates

1 Adet Havuç

1 Adet Kereviz

1 ay Bardağı Bezelye

1 orba Kaşığı Un

5 Su Bardağı Etsuyu

3 Diş Sarmısak

1 Adet Limonun Suyu

1 ay Kaşığı Nane

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yemeklik doğranmış soğanı tencereye alın. zerine 1 orba kaşığı

margarini koyup kavurun.

Patates, havuç ve kerevizi küçük küçük doğrayın. 1 çay bardağı bezelyeyle birlikte tencereye koyun. zerine unu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın.

Et suyunu ekleyin. Tuzu da katıp sebzeler yumuşayana dek pişirin.

Bu arada limon suyu, dövülmüş sarmısak ve naneyi karıştırın. orbaya ilave edip tencereyi ocaktan alın.

Ekzotik Tavuk orbası - 1707

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 lt Tavuk Suyu

150 gr Haşlanmış Tavuk Göğsü

1 Küçük Soğan

Ceviz Büyüklüğünde Zencefil

4 Çorba Kaşığı Soya Yağı

1/2 Demet Maydanoz

2 Çorba Kaşığı Soya Sosu

2 Yufka

1 Havuç

1 Sap Pırasa

1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Evde hazırlanmış tavuk suyunuz, yoksa bunun yerine et suyu tabletlerini de kullanabilirsiniz. Tabletleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Zencefil rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Bir tencerede 1 tatlı

kaşığı soya yağını kızdırıp soğan ve zencefil kavurun.

Tavuk göğsünü çok küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyın. Bir kasede maydanoz, et ve 1-2 çorba kaşığı soya yağını karıştırıp soğanlı karışıma ilave edin.

Tenceredeki karışımı soya sosu, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Yufkaları kareler halinde sekize bölün. Her bir kareye hazırladığımız soğanlı

karışımdan doldurun. Karelerin kenarlarını su ile nemlendirin ve iç

malzemeyi kapatacak şekilde birleştirip bükün. Büyük tencerede tuzlu su kaynatıp yufka bohçalarını 2-3 dakika kadar haşayın. Haşlanmış yufkaların suyunu süzün.

Havucu soyup ince şeritler halinde doğrayın. Pırasayı ayıklayıp ince şeritler halinde doğrayın. Büyük bir tencerede kalan soya yağını kızdırıp havuç ve pırasayı kavurun.

Tavuk suyunu ekleyin. Soya sosu ve zeytinyağını ilave edin. Yufka bohçalarını ekleyip servis yapın.

Elvan Kız Çorbası - 1708

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sarı Mercimek

1 Küçük Dana Kol Kemiği

5 Su Bardağı Su

2 Küçük Patates

2 Soğan

2 Havuç

1 Defne Yapağı

1 Çay Kaşığı Nane

1 Çorba Kaşığı Un

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1/2 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

1 patates, 1 Soğan, 1 Havuç, kemik, defne yapağı, mercimek ve suyu düdüklü tencerede pişirelim. İnce bir süzgeçten geçirip başka bir tencereye alarak haşlamaya devam edelim.

1 soğanı küçük küçük doğrayın. 1 havucu rendeleyin. Tavada sıvı yağı

ısıtıp soğan ve havucu kavurun. Nane ve unu ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız sosu haşlanmakta olan çorbaya dökün. 10 dakika daha kaynatın. Tekrar süzgeçten geçirip bir taşım daha kaynatın.

Karabiber, kırmızıbiber le limon ekleyip servis yapın.

Fasulyeli Tavuk Çorbası - 1709

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 lt Tavuk Suyu

500 gr Haşlanmış Tavuk Göğsü

1 Soğan

1 Kereviz

100 gr Lahana

2 Çorba Kaşığı Margarin

300 gr Taze Fasulye

1/2 Su Bardağı Haşlanmış Kuru Fasulye

2 Çorba Kaşığı Biberiye

YAPILIŞ TARİFİ

Evde hazır tavuk suyunuz, yoksa bunun yerine et suyu tabletleri de kullanabilirsiniz. Tabetleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizi soyup küp küp doğrayın. Lahana'yı yıkayıp ayıkladıktan sonra ince şeritler halinde doğrayın. Bir tencerede margarini eritip soğanı

hafifçe kavurun. Kereviz ve lahanayı ilave edin. Taze fasulyeyi ekleyin.

Konserve fasulye kullanıyorsanız tencereye ilave etmeden önce suyunu süzün. Tavuk suyunu tencereye ilave edip 5-10 dakika kadar pişirin.

Tavuk göğsünü küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlanmış kuru fasulyenin suyunu süzün. Gerek görürseniz fasulyeyi durulayın. Et ve kuru fasulyeyi tencereye ekleyin. Çorbayı kaynatın.

Fasulyeli tavuk çorbasını biberiye, tuz ve karabiberle tatlandırıp servis yapın.

Dilerseniz kuru biberiye yerine taze biberiye de kullanabilirsiniz. Bunun için çorbayı pişirdikten sonra biberiyeyi yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyıp çorbaya ilave edin.

Öneri: Kuru fasulyeyi haşlamak veya 1 gece boyunca suda bekletmek istemiyorsanız bunun yerine konserve kuru fasulye de kullanabilirsiniz.

Konserve fasulyeyi yemeğin veya çorbanın içine katmadan önce soğuk su ile durulayıp suyunu süzün

Fırınlanmış Domates Çorbası - 1710

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet dolmalık kırmızıbiber

8 adet domates

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz şeker

1 adet soğan

1 dişsarımsak

4 su bardağı et veya tavuk suyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri çekirdeklerini çıkarıp, domatesleri kabuklarını soyup ikiye bölün.

Biberleri kabuğu, domatesleri ise kesik tarafları üste gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin, şeker, tuz ve karabiber serpin. 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirir Kalan zeytinyağını bir tavada kızdırın, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Yanmamasın dikkat ederek kavurun. Biber, domates ve et suyunu ilave ederek kaynatın.

Çorba soğuduktan sonra blendırda pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırın. Isıtıp servis yapın.

Fıstık Çorba - 1711

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

50 gr dolmalık fıstık

5-6 su bardağı et suyu

2 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı un

Yeteri kadar tuz

Terbiyesi için :

1 adet yumurta sarısı

Yarım limon

Üzeri için :

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta margarini eritin. Dolmalık fıstıkları içerisine ilave ederek kavurun. Fıstıkları yakmadan başka bir kaba alın. Aynı yağda unu kavurun. Yavaş yavaş karıştırarak içerisine et suyunu ilave edin. Üzerine tuz dökün. Fıstıkları robottan geçirerek içerisine ilave edin ve bir süre kaynatın.

Bir kapta yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın. İçerisine çorbadan bir kepçe alıp ilave ederek ılındırın. Tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Bir kapta tereyağını kırmızı biberle yakın. Çorbanın üzerinde gezdirin. Limon dilimi ile sıcak olarak servise sunun.

Gulaş Çorbası - 1712

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

150 gr Kuşbaşı Dana Eti

1 Adet Soğan

1 Adet Patates

1 Adet Kereviz

4 Su Bardağı Su

1 Adet Kırmızıbiber

1 Tatlı Kaşığı Salça

1/2 Demet Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 1 çorba kaşığı margarini tencereye alın. 1 Adet soğanı

rendeleyin. Etle birlikte yağda kavurun. Patates, kereviz ve biberi de küçük doğrayıp tencereye ekleyin. 4 su bardağı suyu ilave edin.

Salçayı da hafifçe sulandırıp tencereye katın. Sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve beyazbiberi katın. Kıyılmış dereotuyla süsleyip sıcak servis yapın

Güveçte Buğday Çorbası - 1713

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 su bardağı tavuk suyu

1 kahve fincanı buğday

1 kahve fincanı mısır

2 yemek kaşığı margarin

2 baş soğan

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Buğday ve mısırı temizleyip bol suyun içine atın, ıslanıp iyice kabarsınlar.

Derin bir tencerede 2 kaşık yağı eritin. 2 baş soğanı da çok ince doğrayın.

Tencereye koyup hafifçe pembeleştirin.

6 bardak tavuk suyunu da tencereye koyup buğday ve mısırı ilave edin.

Biraz tavuk etini içine didikleyin. Hepsini iyice pişirin. Bol limon suyu ilavesiyle servise sunun.

Havuçlu Şehriye Çorbası - 1714

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 Adet Havuç
- 1 Su Bardağına Yakın Tel Şehriye
- 1 Adet Soğan
- 1 orba Kaşığı Margarin
- 1 orba Kaşığı Un
- 6 Su Bardağı Su
- İnce Kıyılmış Maydanoz
- 1 Adet Limon
- Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini tavaya alıp eritin. Soğanı yemeklik doğrayıp hafifçe pembeleştirin. Üzerine 1 orba kaşığı un serpin. Birkaç dakika karıştırın.

6 su bardağı su ve tuz ile rendelediğiniz havucu tencereye alın. orba kaynadıktan sonra Şehriyeleri ekleyin. Piştikten sonra servis yaparken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

Hindili Diplomat orbası - 1715

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 adet ufak hindi
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı tel Şehriye
- 1 adet patates
- 1 adet havuç

1 adet kabak

1 adet kereviz

4 adet salatalık turşusu

1 adet yumurta sarısı

1 su bardağı turşu suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi bol suda haşlayın. Haşladığınız sudan 1 su bardağını alıp saklayın.

Kemiklerinden ayırın. Tencereye tereyağı alın. Eriyince küçük doğranmış

soğanı ve şehriyeleri ilave edip kavurun.

Sebzeleri küp doğrayın. Şehriye ile soğana ilave edin. 2-3 dakika sote edin. Ayırdığınız haşlama suyunu ve suyu ilave edin. Tuzu katın.

Kaynayınca ateşi kısın.

Sebzeler yumuşayana dek pişirin. Küçük doğranmış salatalık turşusu ve hindi etlerini ekleyin. Yumurta sarısı turşu suyu ile çırpın. Çorbaya katıp bir taşım daha kaynatın.

Servise hazırdır.

Kızılıcıklı Tarhana orbası - 1716

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1/2 orba Kaşığı Margarin

4 Su Bardağı Soğuk Su

5 orba Kaşığı Kızılıcıklı Tarhana

5 Diş Sarmısak

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı ince doğrayın. Bir tencerede yağı eritip soğanları pembeleştirinceye kadar kavurun.

4 su bardağı soğuk suda tarhanayı ezip tuzla birlikte soğanları ilave edin.

Devamlı karıştırarak pişirin.

Sarmısakları havanda dövün. Çorbayı ateşten indirmeden önce sarmısağı

ekleyip bir iki taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

Körili Şalgam orbası - 1717

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr küçük şalgam

Tuz

25 gr margarin veya tereyağı

1 küçük soğan, iyice rendelenmiş

2 ay kaşığı köri

600 ml tavuk suyu

1 ay kaşığı Şeker

yarım limonun suyu

Taze gtlmŐ karabiber

150 ml krema

1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz (Süslemek için) **YAPILIŞ TARİFİ**

Şalgamları tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haşlayıp, szn.

Bir tencerede margarini eritip, soğanla birlikte Şalgamları ekleyin.

Tencerenin kapağım kapatıp, ağır ateşte 5 dak. pişirin. (Arada sırada tencereyi, sebzelerin birbirine yapışmaması için, sallayın.) Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Şekeri ve limon suyunu katıp, tuz ve biberini ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte Őalgamlar yumuşayıncaya kadar 10 dak pişirin.

Şalgamları bir süzgeçten ezerek geçirin veya soğuttuktan sonra blender'da püre haline getirin.

Şalgam püresini tekrar tencereye aktarıp iyice ısıtın. Kaselere koyduktan sonra herbirine kremayı ilave edip karıştırın ve maydanozla süsleyin.

Kremalı Yerelması orbası - 1718

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg Yerelması

2 orba Kaşığı Margarin

2 orba Kaşığı Un

4 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Sıcak Su

1 Kahve Fincanı Krema

4 orba Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesi

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yerelmasını temizleyip yıkayın. Küçük küpler halinde doğrayıp kaynamakta olan tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın.

Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun. Sütü azar azar ilave edip topaklanmaması için sürekli karıştırın. Sıcak suyu ekleyip kaynamaya başlayınca ateşi kısın.

Haşlanmış yerelması ve kremayı tencereye ilave edip 8-10 dakika daha kaynatın. Çorbayı ateşten alıp çorba kaselerine paylaşırın. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpin ve sıcak olarak servis yapın.

Fasulyeli Makarna orbası - 1719

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr boru makarna

1 su bardağı kuru fasulye

1 havuç

1 küçük kereviz

1 soğan

5 su bardağı su

1 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirin ve bir taşım kaynatıp süzün. Havuç, kereviz ve soğanı küp küp doğrayın.

5 bardak suyu tencerede kaynatın. Fasulye ve havucu ilave edin. Sebzeler hafif yumuşamaya

başlayınca kereviz ve soğanı ekleyip haşlayın. Tuz serpip makarnayı ilave edin ve kapağı yarı açık olarak pişirin. orba koyulaşınca zeytinyağı ve peynir rendesini ekleyip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

Kuşkonmaz orbası - 1720

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg Kuşkonmaz

Haşlamak için :

1 litre su

50 gram tuz

1 limonun suyu

50 gram şeker

70 gram un,

75 gram margarin

1 adet orta boy soğan,

Bir tutam dereotu

2 orba kaşığı çiğ krema,

tuz

YAPILIş TARIğI

1 litre suya, 50 gram tuz, bir limonun suyu, 50 gram şeker ilave ederek kaynamaya bırakın.

Su kaynadıktan sonra kuşkonmazları suya atarak yarım saat haşlayın.

Piştikten sonra çıkartıp süzün. Soğuttuktan sonra ince küçük küpler biçiminde doğrayın.

Başka bir tencerede margarin ile yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Unu ilave ederek, hafifçe sarartın, îine kepçe kepçe su ilave edin. Topaksız kıvam almasını sağlayın.

Hazırlanan bu sosu çorba için kullanacağınız suya ilave edin.

Kuşkonmazları tencereye alın. Çorba kaynamaya başlayınca kremayı ve yeterli derecede tuzu ilave ederek lezzetlendirin.

Doğranmış dereotunu üzerine doğrayarak servis yapın.

Lahana Çorbası - 1721

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Lahana

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Adet Soğan

200 gr. Pırasa

1 Adet Havuç

1/4 Su Bardağı Un

2 Adet Karanfil

2 Çorba Kaşığı Krema

2 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesini

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı yapraklara ayırarak yıkayalım. Zar şeklinde doğradıktan sonra bir taşım kaynatalım.

Bir tencereye tereyağını koyup kızdıralım. Önce ince ince doğradığımız soğanı, sonra yine ince ince doğradığımız pırasaları yağda kavuralım.

Rendelenmiş havuç ve doğranmış lahanaları da ilave ederek üzerine un serpelim. Malzemenin üstünü örtecek kadar su koyduktan sonra karanfili ilave ederek çorbamızı 45 dakika pişirelim.

İnmesine yakın tuzunu ayarlayalım. Kaşar peynirini rendeleyelim. Çorbayı

ateşten alıp, ısıya dayanıklı çukur bir kaba koyalım. Kaselere aktardıktan sonra çorbaların üzerine kaşar peyniri rendesini serpiştirelim. Arzuya göre üzerine bir miktar dereotu koyarak servis yapalım.

Mantarlı Domates Çorbası - 1722

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Çorba Kaşığı Margarin

1 Adet Soğan

8 Adet Domates

1 Kahve Fincanı İrmik

8 Su Bardağı Et Suyu

10 Adet Mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 çorba kaşığı margarini alıp, eritin. Soğanı yemeklik doğrayın.

Yağda kavurun. Domatesleri küçük küçük doğrayıp tencereye ilave edin.

Birkaç dakika çevirin.

İrmiği koyup karıştırın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. 8 su bardağı et suyunu ilave edip, 20 dakika daha pişirin. Ateşten alıp süzgeçten geçirin.

Kalan margarini ve küçük küçük doğradığımız mantarları ilave edin.

1-2 taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpip servis yapın.

Mantı Çorbası - 1723

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Paket Hazır Mantı

750 gr Yoğurt

1 Çorba Kaşığı Un

1 Yumurta

2 orba Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut

Yarım ay Kaşığı Nane

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede mantıları haşlayın. Ayrı bir kapta tereyağını eritip un, yoğurt, yumurta, tuz ve karabiber ilave ederek iyice çırpın.

Tenceredeki mantının üzerine hazırladığınız yoğurtlu karışımı ekleyerek 10

dakika pişirin. Ateşten indirmeden önce nohut ve nane ilave edip 5 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

Mercimek orbası - 1724

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. Kırmızı Mercimek

1/2 Soğan

1 Adet Defne Yaprağı

1 Tutam Tane Karabiber

5 Su Bardağı Su

2 orba Kaşığı Margarin

1 orba Kaşığı Un

2 orba Kaşığı Tereyağı

1 Tutam Kırmızıbiber

1 Adet Limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği ayıklayıp, yıkayın. Tencereye alın. Soğanı, defne yaprağını ve tane karabiberi ekleyin. Üzerine 4 su bardağı su ilave edip iyice pişirin.

Süzgeçten geçirin. Ayrı bir tencerede margarin ile unu kavurun. 1 su bardağı suyu ilave edin. Süzülen mercimeği ve tuzu ekleyin. Küçük bir tavada tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirin.

Limon sıkıp servis yapın.

Mercimekli Bulgur Çorbası - 1725

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı pilavlık bulgur

Yarım su bardağı kırmızı mercimek

1 baş soğan

2 adet kırmızı sivri biber

10 su bardağı et suyu

2 yemek kaşığı kullandığınız yağ

1 yemek kaşığı üzeri için tereyağı

Yarım yemek kaşığı nane

Yeteri kadar kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimek ve bulgurları ayıklayıp yıkayın. Diğer tarafta bir tencereye yağ

ve ince kıyılmış soğanları koyun ve hafif kavurun. Sivri biberleri sıcak suda 5-10 dakika bekletip kabuklarını soyun. İnce ince doğrayıp soğanlara ekleyin. Soğanlarla beraber biraz kavurun. Sonra önceden hazırlanmış et suyunu ilave ederek kaynatın.

Kaynamaya başlayınca bulgur ve mercimeği koyup ocağın altını yarıma getirin. Kısık ateşte mercimek ve bulgurlar iyice yumuşayana kadar pişirin.

Tuzunu ilave edin. Ayrı bir yerde tereyağını eritin. İçine pul biber ve nane ekleyerek çorbanın üzerine gezdirin. Servise sunun.

Mercimekli Makarna Çorbası - 1726

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 kahve fincanı yeşil mercimek

120 gr düz cornetti makarna

1 soğan

1 pırasa

2 çorba kaşığı zeytinyağı

5 su bardağı sıcak tavuk suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği 3 saat soğuk suda bekletip süzün. Bir kaç kez yıkayıp süzgece alın. Soğan ve pırasayı temizleyip ince ince kıyın.

Zeytinyağını tavada kızdırıp soğan ve pırasayı pembeleştirin. Mercimeği ilave edip hafifçe kavurun.

Üzerine sıcak tavuk suyunu dökün ve kapağı kapalı olarak mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuz serpip makarnayı ilave edin ve çorba koyulaşıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Naneli Kabak Çorbası - 1727

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

6 Su Bardağı Su

500 gr Kabak

50 gr Margarin

2 orba Kaşığı Un

1/2 Demet Nane

1 ay Kaşığı Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle soğanı ince ince kıyın. 6 su bardağı kaynar suya atın. Kokusu gidene kadar 3-5 dakika kaynatın.

Kabakların kabuklarını soyun. Mutfak robotunda çekin. Soğanlı suya ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 1 çay kaşığı karabiberi katın. 20 dakika pişirin.

Diğer tarafta margarini eritin. Unu yağda kavurun. orbaya karıştırıp, blendırdan geçirin. İnce ince kıyılmış nane ile servis yapın.

Patlıcan orbası - 1728

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2-3 Adet Patlıcan

2 orba Kaşığı Tereyağı

1 orba Kaşığı Un

2 Su Bardağı Et Suyu

1 Su Bardağı Süt

1 Adet Yumurta Sarısı

1 Adet Limon Suyu

Kırmızıbiber, Kimyon

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanı ateşte közleyin. Kabuklarını soyup, ince ince kıyın. 2 çorba kaşığı

tereyağını eritin. Patlıcanları 1 çorba kaşığı unla kavurun. 2 su bardağı et suyunu ekleyip karıştırarak yumuşak bir kıvama getirin.

1 su bardağı süt, 1 adet yumurtanın sarısı ve 1 adet limonun suyunu çırpıp çorbaya ilave edin. Kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeleri 10 dakika kaynatın.

Tencereyi ocaktan aldıktan sonra üzerine küp küp doğranmış kızarmış

patlıcan ve ceviz serpip servis yapın.

Pazı Çorbası - 1729

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr Pazı Yaprağı

1 Kuru Soğan

1 Büyük Patates

1.5 Su Bardağı Su

1 Paket Tavuk Bulyon

1 Su Bardağı Süt

5 Çorba Kaşığı Krema

2 Çorba Kaşığı Un

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

5 Çorba Kaşığı Kaşar Rendesini

YAPILIŞ TARİFİ

Pazı yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın. Patates ve soğanı temizleyerek doğrayın.

Büyükçe bir tencerede tereyağını hafif kızdırıp unu pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış pazı yaprağı, doğranmış patates, soğan, su ve sütü ilave edip, karıştırın. Bu karışımın içine bir paket tavuk bulyon atın. Bulyon eriyene kadar karıştırın ve iyice pişirin.

Karışımı blender yardımıyla ezin. Kremayı ilave edip, tuz ve karabiber ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra çorba kaselerine boşaltıp üzerlerine kaşar rendesi serperek sıcak servis yapın.

Pazılı Makarna Çorbası - 1730

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım demet pazı

1 patates

2 pırasa

120 gr burgu makarna

5 su bardağı su

3 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pazıyı temizleyip ince şeritler halinde doğrayın. Pırasayı temizleyip dilimleyin. Patatesi soyup küp küp doğrayın. 5 bardak suyu orta ateşte kaynatın. Pırasa, patates ve pazıyı ilave edip hafif yumuşayınca kadar haşlayın.

Tuz ilave edip makarnayı ekleyin. Makarna yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Üzerine zeytinyağını gezdirip karıştırın sıcak olarak servis yapın.

Peynirli Mısır Çorbası - 1731

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 adet doğranmış soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

4 su bardağı tavuk suyu

2 adet orta boy patates (soyulmuş ve küçük küçükdoğranmış) 1 su bardağı haşlanmış ve püre haline getirilmiş mısır 2 su bardağı haşlanmış mısır

1/4 su bardağı ince kıyılmışmaydanoz

1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri

1/4 su bardağı krema (arzuya göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Kalın tabanlı bir tencerede yağı ısıtın. Soğanı ekleyip harlı ateşte rengi değişene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Dövülmüş sarımsak ve kimyonu ekleyip karıştırarak 1 dakika pişirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Patatesi ekleyip ateşi

kısın. Kapağını kapatmadan 10 dakika pişirin.

Püre haline getirdiğiniz mısırı,haşlanmış mısır tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika harlı ateşte pişirin.

Peyniri, tuz, karabiber ve kremayı ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Sıcak sıcak servis yapın.

Aşçının önerisi: Peynirli mısır çorbasını servis yapmadan bir gün önce hazırlayabilirsiniz. Isıtıldığında lezzetinden hiçbirşey kaybetmez. Haşlanmış

mısırı dondurulmuş olarak kullanabileceğiniz gibi eğer bulabilerseniz konserve küçük mısır da kullanabilirsiniz.

Pırasa Çorbası - 1732

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 kalın pırasa

1.5 çorba kaşığı tereyağı

1 orba kaşığı zeytinyağı
1 ince doğranmış kuru soğan
1.5 su bardağı pirinç
4.5 su bardağı sebze suyu
Tuz, karabiber

YAPILIş TARİFİ

Pırasayı yıkayıp ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp soğanları ve pırasayı ilave ederek kavurun.

Yıkanmış pirinci ekleyip bir kaç kez karıştırın. Sebze suyunu ilave edip kapağını kapatın. Ağır ateşte 1 saat kadar pişirin. Tuz, biber ekin.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yap **Roka orbası - 1733**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr Roka
1 Adet Soğan
1 Kutu Krema
3-4 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu
1/2 orba Kaşığı Sıvıyağ
Tuz, Karabiber

YAPILIş TARİFİ

Soğanı yemeklik doğrayalım. Tavaya yarım çorba kaşığı sıvı yağı alalım.

Soğanı yağda kavuralım. Rokaları iyice yıkayıp suyunu süzelim. İnce ince kıyalım. Servis yapmadan önce çorbanın üzerini süslemek için bir miktar rokayı ayıralım. Doğradığımız rokaları soğanla birlikte kavuralım. Üzerine bir tatlı kaşığı limon suyu ve 3-4 bardak tavuk suyunu ilave edelim.

Çorbanın içine bir kutu krema ekleyerek kaynatalım.

Hazırladığımız çorbayı blendırdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam almasını

sağlayalım. (tüm çorba blendıra sığmayacağından azar azar ilave ederek blendırdan geçirin.) Roka Yaprakları ile servis yapın.

Sebze Ezme Çorbası - 1734

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

200 gr temizlenmiş, küp şeklinde doğranmış dolma kabağı

200 gr soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış havuç

150 gr soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış patates 2 adet ince doğranmış kuru soğan

200 gr kabağı soyulmuş ve doğranmış domates

2 adet çekirdekleri çıkmış ve doğranmış dolma biber 4 diş soyulmuş ve doğranmış sarımsak

150 gr tereyağı veya margarin

Yeteri kadar tuz

6 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce tencereyi ateşin üzerine koyun ve içine yağı ekledikten sonra sırasıyla sarımsak, soğan, havuç, kabak ve patatesi koyup 5 dakika kavurun.

Domatesi ilave edip suyu koyarak kaynamaya bırakın. Yeteri kadar tuz ilave ederek 25 dakika pişirdikten sonra sebzeleri bir mikserde püre haline getirerek sıcak servis

Sebzeli Karalahana Çorbası - 1735

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Demet Karalahana

- 1 Havuç
- 1 Kabak
- 1 Soğan
- 5 arliston Biber
- 1 Su Bardağı Mısır Unu
- 1 ay Bardağı Buğday Unu
- 2 Patates
- 5 Kırmızı Etli Biber
- 5 Su Bardağı Su
- 6 orba Kaşığı Tereyağı
- Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri temizleyip haşlayın ve blenderden geçirin.

Yağsız bir tavada mısır unu ile buğday ununu kavurun ve soğumaya bırakın. Soğduktan sonra suyu ilave ederek, karışımı iyice çırpın.

Karışımına blenderdan geçirdiğiniz sebzeleri, yağı ve tuzu ilave ederek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Sebzeli Krema orbası - 1736

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 Adet Tavuk Budu
- 5 Bardak Su
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kabak

1 Adet Havuç

2 orba Kaşığı Bezelye

1 Su Bardağı Burgu Makarna

1 Kutu Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk budunu 5 bardak suda haşlayın. Daha sonra sudan alıp, ince ince didin. Tekrar aynı suya koyun. Patates, havuç, ve kabağı küçük küçük doğrayın. Bezelyeyle birlikte tencereye ilave ederek pişirin.

Sebzelerin yumuŐamasına yakın, makarnayı atın. Tuzunu ayarlayın.

Makarna da pişince tencereyi ocaktan alın. Kremayı katıp, 1-2 kez çevirin.

Kaselere döküp, pulbiberle süsleyerek servis yapın.

Sebzeli Makarna orbası - 1737

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

120 gr kelebek makarna

1 havuç

1 pırasa

5 su bardağı tavuk suyu

1 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havucu temizleyip küçük küçük doğrayın. Pırasayı temizleyip ince ince dilimleyin.

5 bardak tavuk suyunu tencerede kaynatın. Havuç ve pırasayı ilave edip yumuşayıncaya kadar haşlayın. Tuz serpip makarnayı ekleyin. orba koyulaşıncaya kadar kapağı yarı açık olarak pişirin.

zerine zeytinyağını döküp karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

Sebzeli Yaz orbası - 1738

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Adet Domates

2 Adet Salatalık

1 Adet Dolmalık Biber

1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber

3 Diş Sarmısak

3 Dilim Tost Ekmeği

1 ay Bardağı Tavuk Suyu

1.5 orba Kaşığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin çekirdeklerini çıkarın. Salatalık ve sarmısağın kabuklarını

soyun. Biberlerin çekirdeklerini çıkarın. Ekmeklerin kabuklarını çıkarıp, çok küçük doğrayın.

Tavuk suyunun üzerinde biriken yağı alın. Tüm malzemeyi blendırda karıştırın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edin. Soğuk olarak servis yapın.

Sultan orbası - 1739

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 kaşık un

2 kaşık margarin

1 adet havuç

4 su bardağı et suyu veya su

Kaşar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Unu yağda biraz kavurun. (Unun pembeleşmemesine dikkat edin. Sultan çorbasının özelliği renginin beyaz olmasıdır.)

Sonra içine rendelenmiş havuç ilave edin ve karıştırın. Daha sonra 4

bardak su ilave ederek kaynayınca kadar ocakta bekletin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısarak 10 dakika daha pişirin.

Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş kaşar ve karabiber ilave ederek servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

Tavuk Suyu - 1740

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Soğan

2 Büyük Havuç

2 Sap Pırasa

1 Bütün Tavuk

YAPILIŞ TARİFİ

1- Soğanları soyup ikiye bölün. Havuç ve pırasayı temizleyip iri iri kıyın.

Tavuğun içini ve dışını iyice temizleyin ve yıkayın.

2-Çorbanın lezzetini arttırmak için soğan, havuç ve pırasayı çorba yapımında kullanmadan önce bir tencerede kavurun.

Tavuk, tuz ve karabiberi 1 litre su ile birlikte ilave katın. Kaynama esnasında beyaz bir köpük oluşacaktır. Köpüğü dikkatlice çorbanın üzerinden alın. Çorbayı 2,5 saat yarı kapalı kapakla kısık ateşte kaynatın.

3-Tavuğu çorbanın içinden alın. Suyu yavaşça bir süzgeçten geçirin.

4-Tavuğun etini kemiklerinden ayırın. Önce kanat ve butlarını ayırın. Eti küp küp doğrayıp çorbaya

ekleyin.

Tavuklu Dumpling orbası - 1741

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

225 gr Tavuk Kıyma

1 Diş Sarmısak

1 orba Kaşığı Soya Sosu

2 orba Kaşığı İnce Doğranmış Maydanoz

1 ay Kaşığı Şeker

2 Adet Yumurta Akı

4 Su Bardağı Tavuk Suyu

1 Adet Yufka

2 ay Kaşığı Beyaz Pirinç Sirkesi(veya Şarap Sirkesi) **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle dumplingi hazırlayın. Tek kat yufkayı 12 eşit kareye bölün. Bir kase içinde tavuğu, ince doğranmış sarmısak ve maydanozu, soya sosunu, şekerini ve 1 yumurtanın akını karıştırın. Hazırladığınız yufka karelerinin ortasına 1 kaşık tavuk karışımından koyup köşelerini kalan yumurta akına batırarak bohça gibi yapıştırın.

orba için hazırladığınız 12 dumpling'i kaynar suda 1 dakika pişirip çıkarın. Tavuk suyunu kaynama derecesine getirdikten sonra içine pirinç sirkesini ve dumpling'leri ekledikten sonra servis yapın.

Tavuklu Mercimek orbası - 1742

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet haşlanmış tavuk budu

1 adet doğranmış soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

1,5 su bardağı kırmızı veya sarı mercimek

1 yemek kaşığı pirinç

Yarım havuç rendesi

1 yemek kaşığı tereyağı

1,5 yemek kaşığı un

Üzeri için :

1 su bardağı tavuk suyu

3 dilim tost ekmeği

1 kaşık toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı iki kaşık yağda pembeleştirin. Yıkanmış mercimekleri içine koyun.

1 bardak tavuk suyu ve iki bardak sıcak su ile pişirip süzgeçten geçirin. 1

yemek kaşığı terayağı ile 1 yemek kaşığı unu kavurun.

İçine pirinç, tuz, havuç rendesi ve tavuk parçaları koyun. Bir taşım kaynatın. Tost ekmeklerini kırmızı biberle kızartın. Kızgın kızgın çorbanın üzerine dökün. Sıcak olarak servise sunun.

Tavuklu Paça Çorbası - 1743

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Adet Haşlanmış Didiklenmiş tavuk Göğsü

1/2 Su Bardağı Un

2 Çorba Kaşığı Margarin

5 Su Bardağı Tavuk Suyu

1/2 Limon Suyu

4-5 Diş Dövmüş Sarmısak

2 Çay Kaşığı Pul Biber

1 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

2 çorba kaşığı margarini bir tencerede eritelim. İçine yarım su bardağı unu ilave ederek hafifçe sararana dek kavuralım ve soğumaya bırakalım.

Tavukları didikliyerek küçük parçalara ayıralım. 5 su bardağı tavuk suyunu ve tavuk etlerini una ekleyerek topaksız kıvama getirelim. Çorbamızı

sürekli karıştırarak bir taşım kaynatalım. Sarmısağı dövelim veya ince ince doğrayalım. Çorbanın inmesine yakın dövülmüş sarmısağı, tuz ve yarım limon suyunu ekleyelim.

1 çorba kaşığı margarini küçük bir tavada kızdıralım. İçine 2 çay kaşığı

kırmızı pul biberi ekleyerek fazla yakmadan 1-2 kez çevirip, çorbanın üzerine gezdirelim. Çorbamızı maydanoz yaprakları ile süsleyerek soğutmadan servis yapalım.

Tavuklu ve Mısırlı Çorba - 1744

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım tavuk göğüs fileto

1 yumurta akı

1 yumurta sarısı

5 su bardağı tavuk suyu

3-4 çorba kaşığı mısır nişastası

1 tavuk bulyon

3 çorba kaşığı mısır

Yarım çay bardağı su

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etini ince ve kısa şeritler halinde doğrayın. Üzerine biraz tuz, ufalanmış tavuk bulyon ve 1 çorba kaşığı su serpip elinizle harmanlayın. 1

yumurta akını ekleyip karıştırın. Mısır nişastasını su ile karıştırıp tavuketine ilave edin ve tekrar karıştırın.

Tavuk suyunu tencerede kaynatın. Tavuk etli karışımı ve mısırı ilave edin.

Yumurta sarısını çırpıp sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Tavuketleri yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Taze Tarhana Çorbası - 1745

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet domates

2 adet kırmızı sivri biber

2 adet yeşil sivri biber

2 adet havuç

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı un

5 su bardağı et suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri ve biberleri yıkayın. Havuçları kazıyıp yıkayın. Hepsini irice doğrayın. Üzerine yoğurt ve un ekleyerek blenderden geçirin. Pişireceğiniz tencereye alın. Üzerine et suyu ve tuz koyup yavaş ateşte 20 dakika kaynatın.

Ayrı bir kapta tereyağını kızdırın. Pul biber ekleyerek çorbaya ilave edin.

Servis tabağına alın. Üzerine yıkanmış ince kıyılmış maydanoz serpip servise sunun.

Terbiyeli Paça Çorbası - 1746

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Paça Malzemesi

4 Kuzu Paça (Keçi paçası olursa daha iyi olur)

4 Su Bardağı Su

Tuz

Terbiye Malzemesi

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Un

2 Yumurta

1 Limon Suyu

6 Çorba Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Kıl bezleri temizlenmiş tütsülenmiş paçaları düdüklü tencereye alıp 4 su bardağı su ve tuz ilave ederek 2 saat pişirin.

Başka bir tencerede tereyağını kızdırın. Unu ilave edip 2 dakika kavurun.

Kavrulan una 2 çorba kaşığı paça suyundan ekleyip karıştırın. 1-2 taşım kaynadıktan sonra karışımı paçalara ekleyin. Limon suyu ve yumurtayı

ayrı bir kapta iyice çırpın ve çorbaya yavaş yavaş ilave edin.

Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Üzerine sirke ve sarmısak ekleyerek servis yapın.

Unlu Yoğurt Çorbası - 1747

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

2 Çorba Kaşığı Un

3 Çorba Kaşığı Yoğurt

4 Su Bardağı Su

1 Çorba Kaşığı Nane

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı un ve 3 çorba kaşığı yoğurdu mikserle karıştırın. Bu karışımı tencereye alın. 4 su bardağı suyu ilave edin. 1 çorba kaşığı nane ve tuzu ekleyin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin. 1 tatlı kaşığı kırmızı biberi ekleyin.

Çorbanın üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.

Tutmaç Çorbası - 1748

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 lt Et Suyu

3 Yemek Kaşığı Un

2 Yemek Kaşığı Yoğurt

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Limon Suyu

2 Yumurta Sarısı

1 Su Bardağı Süt

1 Kahve Kaşığı Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaptan un, yoğurt, limon suyu ve yumurta sarılarını sütle karıştırın. Bir tencerede et suyunu kaynatın. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ilave edin. Ağır ateşte 15 dakika kaynatın.

Ayrı bir kaptan tereyağını eritip pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün. Kruton eklemekle servis yapın.

Deniz Mahsülleri Karnavalı - 1749

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 İri Enginar

2 Limon

1 Soğan

1 Çay Kaşığı Hardal

200 gr Krema

4 Lahana Yaprağı

2 Defne Yaprağı

150 gr Somon Balığı Filetosu

100 gr Dil Balığı Filetosu

100 gr Levrek Filetosu

100 gr Kabuksuz Midye

100 gr Kalamar

50 gr Siyah Havyar

4 orba Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Kaşar Rendesı

1 Tutam Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş ve kılçıkları alınmış dil ve levreği kuşbaşı doğrayın.

Kalamarları dilimleyin. Midyeleri yıkayıp temizleyerek, kalamar ile birlikte limonlu suda haşlayın. Haşlanan balıkları iyice süzün.

Soğanı çok ince kıyarak tereyağında pembeleştirin. Midye ve kalamarı

ilave ederek 3 dakika kadar soteleyin. Doğranmış olan dil ve levreği ekleyin ve paralanmamalarına özen göstererek 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tatlandırdıktan sonra ocaktan alın.

Enginarları limonlu suda haşlayın. tepsiye alın. Üzerine sotelenmiş balıkları

dağıtın. haşlanmış lahanalarla sarın. Üzerine kaşar peyniri serpererek 200

derece fırında 8- 10 dakika pişirin.

Somon balıklarını kağıt şeklinde dilimlere bölüp servis tabaklarının orta kısımlarına dizin. Üzerine limon suyu, tereyağı ve baharat sürüp 200

derece fırında 4 dakika pişirin.

Lahanaya sarılı enginarları tabaklara yerleştirin, üzerine havyarlı sosu dökün ve servis yapın.

Barbunya Izgara - 1750

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4-5 adet barbunya balığı,

2 adet biber

1 adet domates

Sosu için:

1 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı limon suyu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak içini temizlemek için balıkların karınlarını kesin. İ

organlarını çıkardıktan sonra balıkları bol suda yıkayın. Keskin bir bıçak yardımıyla pullarını temizleyin. Izgarada 10 dakika pişirin ve servis tabağına alın.

Domatesi ve biberleri de ızgarada pişirin. Sosu için 1 çorba kaşığı

zeytinyağı, 1 çorba kaşığı limon ve tuzu karıştırın. Servis tabağına aldığınız balığın üzerine bu sostan dÖktükten sonra servis yapın **Deniz Tarağı - 1751**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gram gravyer peynir

1 su bardağı süt

Üç buçuk çorba kaşığı un

4 diş sarmısak

300 gram deniz tarağı

Yarım fincan konyak

1 ay kaşığı hardal

2 orba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz taraklarını derin bir tavada yumuşayana dek haşlayın. Tavaya 1

orba kaşığı tereyağı koyun. 2 diş sarımsağı ve maydanozları ince ince kıyın. Deniz taraklarını tavaya alarak, sarmısak ve maydanozla sote edin.

Beşamel sos için ayrı bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı koyun. Daha sonra unu tencereye ilave edin. Sararana dek kavurun. Sütü, yavaş yavaş unun üzerine ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocaktan indirin. Kalan 2 diş sarmısağı ezin. Hardal ve konyakla karışıma ilave edin.

Karıştırdıktan sonra tavada bulunan deniz taraklarının içine koyun.

Hazırladığınız beşamel sosu deniz taraklarının üzerine dökün. Gravyer peynirini de üstüne koyun, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında peynirler eriyene dek pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek, servis yapın.

Dil Balığı Şiş - 1752

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram dil balığı

7-8 adet defne yaprağı

1 adet domates

1 adet biber,

1 adet limon

Sosu için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bıçak yardımıyla balığın pullarını temizleyin. Balıktan fileto çıkarmak için önce balığı karın kısmından boyuna kesin. Daha sonra sırtından kestiğiniz balığın etini parçalamadan kemiklerinden ayırın.

Şişe önce defne yaprağı, 1 dilim limon, 1 dilim domates ve 1 dilim biber yerleştirin. Rulo şeklinde sardığınız filetoyu da biberin yanına şişe takın. Dil şişi ızgarada 15 dakika pişirin.

Sos için zeytinyağı, limon suyunu ve tuzu karıştırın. Servis tabağına aldığımız şişin üzerine hazırladığımız bu sosu döktükten sonra servis yapın.

Fener Çöp Şiş - 1753

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gram fener balığı

2 çorba kaşığı soya sosu

1 su bardağı zeytinyağı

1 diş sarımsak

1 tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fener balığını temizledikten ve bol suyla yıkadıktan sonra kuşbaşı iriliğinde doğrayın.

Geniş bir kapta, 2 çorba kaşığı soya sosunu, 1 su bardağı zeytinyağını, 1

diş sarımsağı, 1 tutam karabiberi ve tuzu karıştırın. Kuşbaşı iriliğinde kestiğiniz balığı hazırladığımız bu sosta yaklaşık 2 saat bekletin.

Sonra çöp şişe dizin. Orta ısıllı kömür veya fırın ızgarasında çevirerek, pişirin. Sıcak servis yapın.

Ispanaklı Istavrit Dolması - 1754

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Büyük Istavrit

20-25 Ispanak Yaprağı

1 Soğan

1 Çorba Kaşığı Margarin

2 Dilim Ekmek

1 Limon

1 Yumurta

2 orba Kaşığı Zeytinyağı

3-4 Dal Dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı temizleyip yıkayın. Suyunu süzüp tuzlayın. İspanağı yıkayın ve iri iri doğrayın. Bol suda iki kez başlayıp süzün. Soğanı soyup ince ince kıyım Ekmek içini ufalayın. Limonun kabuğunu rendeleyin. Margarini tencerede eritip soğanı ekleyerek kavurun.

İspanağı geniş bir kaseye alıp soğan, ufalanmış ekmek içi, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurtayı ayrı bir kapta çırpıp ıspanaklı

malzemeye ilave edin ve iyice karıştırın.

Balıkların içini ıspanaklı karışımla doldurup her iki yüzüne zeytinyağı

sürün. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Limon dilimleri ve dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

İstiridye Külbastı - 1755

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 Adet ıstiridye

1 orba Kaşığı Tereyağı

1 Diş Dövülmüş Sarmısak

30 gr. Krema

1 orba Kaşığı Tulum peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

İstiridyelerin birer tarafını açıp, güzelce temizleyin. Bir kaba, açılan kısımları yukarı bakacak biçimde dizin. Üstten ısı veren fırında 5 dakika pişirin.

Tavaya tereyağı koyup eritin. sarmısağı yağda pembeleştirin. Krema, dereotu ve tulum peynirini ilave edin. Bu karışımı istiridyelerin üzerine dökün. İstiridyeleri roka yaprakları ile servis yapın **Izgara Çipura - 1756**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Çipura

Sosu İçin

4 Tatlı Kaşığı Zeytinyağı

1.5 Tatlı Kaşığı Soya Sosu

2 Tatlı Kaşığı Sarmısak Suyu

3-5 Adet Defne Yapağı

1 Çay Kaşığı Kekik

Tuz, Toz Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sos için gerekli bütün malzemeleri karıştıralım. Daha sonra hazırladığımız sosu bir tülbentte veya ince delikli tel süzgeçe dökelim. Sosu süzgeçle süzüp, katı kısımlarını ayırdıktan sonra bir süre buzdolabında bekletelim.

Dolaptan çıkardıktan sonra balığın kuyruğundan ve her iki yanağından çay kaşığıyla bu sostan dökelim. Her iki tarafını da yağlayıp kömür ızgarasında kızartalım.

Balığı yeşil soğanla süsleyerek servis yapalım.

Lüfer Izgara - 1757

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 orba kaşığı ayçiçek yağı (ızgara telini yağlamak için) 4 orta boy lüfer (temizlenip, yıkandıktan sonra kurulanmış) 4 çorba kaşığı un

1/2 çay kaşığı tuz

beyazbiber

2 limonun suyu

1/2 su bardağı zeytinyağı

YAPILIş TARIğI

Önce ızgarayı yakın. Iızgara telini yaklaşık 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile yağlayın. Balıkların iyi pişmesi isteniyorsa her iki taraflarına da bıçakla birer çentik atın. Eğer az pişmiş isteniyorsa bu işlemi yapmayın. Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karıştırın.

Limon suyunun 2 çorba kaşığını bir kenara ayırıp, kalanını balıkların üzerine serpin. Balıkları una bulayıp, fazla ununu silkeleyin.

1 ölçü limon suyuna 4 ölçü zeytinyağı olacak şekilde bir sos hazırlayın.

Balıkları sıcak ızgaraya yerleştirin. Balıklar pişerken, temiz bir fırçayla arasıra hazırlamış olduğunuz bu sostan üzerlerine sürün. Yaklaşık 5 dakika sonra balıkları alt üst ederek, diğer yanlarını da 5 dakika kadar pişirin.

Balıkları önceden ısıtılmış tabaklara alın. Kalan limon suyu-zeytinyağı

karışımına kıyılmış maydanozu ilave edin. Iızgara lüferleri, zeytinyağı-limon sosuyla birlikte, sıcak olarak servis yapın

Karidesli Krep - 1758

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr. Ayıklanmış ve Pişmiş Karides

4 Dilim Konserve Ananas

Soya Sosu

1 Yumurta

1 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Süt

Zeytinyağı

Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Un, süt ve yumurtayı 1 çorba kaşığı soya sosu ve 1.5 çorbakaşığı erimiş

tereyağı ile bir kaba koyun. Telle çırpın. Eğer bulamaç çok koyu olursa, biraz sütle inceltin. Tel süzgeçten süzüp temiz bir kaba aktarın. Ağzını

kapatıp serin bir yerde 30 dakika dinlendirin.

20 gr.(1.5 çorba kaşığı) tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın.

Karidesleri ve konserve suyu süzölüp doğranmış ananasları ekleyip 2

dakika kadar çevirin. 2 Çorba kaşığı soya sosunu karabiberi ekleyip karıştırın ve karıştırmaya devam ederek 2 dakika kadar pişirin. Çapı 16 cm olan bir tavayı yağlayıp kızdırın.

Krep hamurunu dinlendirdiğiniz serin yerden alın, telle tekrar yarım dakika kadar karıştırın. Sonra karışımdan bir kepçe alın, ceviz büyüklüğünde tereyağı erittiğiniz tavada krep haline getirin. Onu çıkarıp ikinci bir kepçe karışımı daha krep yapın. Bu şekilde elinizdeki karışım bitene kadar devam edin. Sonra da karidesli malzemeyi kreplere paylaşırın, ikiye katlayın ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirerek 10 dakika kadar 190 derecelik fırında tutun. Sıcak servis yapın.

Karidesli Pisi Balığı Şiş - 1759

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet pisi balığı filetosu

250 gr. karides

1 su bardağı sıvı yağ

6 adet taze defne yaprağı

2 adet çarliston biber

1 limonun kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Pisi balığı filetosunu 2 parmak kalınlığında şerit şeklinde kesin.

Şeritlerin ortalarına karides koyup rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız balıklı ruloları kűçük çöp şişlere limon kabuğu, defne yaprağı ve biber sıralamasıvla dizin.

Balık şişleri kızdırılmış sıvı yağda kızartın

Karidesli pisi balığını, haşlanıp tereyağında sote edildikten sonra űzerine kıyılmış maydanoz serpilmiş patatesle birlikte servis yapın.

Mezgit Fileto Şiş - 1760

Mutfak: Tűrk

Sűre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu dondurulmuş mezgit fleto

150-200 gr kaşar

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Fleto mezgitleri çűzdűrűn. Kařar peynirini mezgit eninde kesin. Her filetoya bir dilim kařar koyarak rulo řeklide sarın.

Şiře dűrtte bir domates ve biber ile sırasıyla geçirin. űzerine de zeytinyađı

koyup orta ısılı bir fırında pişirin. Servise sunun **Kefal Pilakisi - 1761**

Mutfak: Tűrk

Sűre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Dilim Kefal

2 orba Kaşığı iekyağı

1 Orta Boy Soğan

1 Orta Boy Sarmısak

2 Orta Boy Domates

2 Küçük Boy Havuç

1 Dal Kereviz

2 Orta Boy Patates

1 Defne Yaprağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Fiske Karabiber

1 Bardak Su

1/3 Bardak Sek Beyaz Şarap

1/2 Bağ Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Havucu yıkayıp kazıyın. Kerevizi de yıkayın. Patatesi yıkayıp dış kabuğunu soyun. Havuç, kereviz ve patatesi, iri zar biçimi doğrayın. Soğanı ince yemeklik doğrayın. Sarmısağı ayıklayın. Maydanozu yıkayıp kuruladıktan sonra, ince kıyın.

Orta boy bir tencereye iekyağını koyup orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca soğanı ve sarmısağı katıp, 2 dakika karıştırarak sote edin. Havuç ve kerevizi, ilave edin. Bunların pişmesine yakın, önce patatesi bir-iki dakika sonra da

Kiremitte Levrek Balığı - 1762

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 kg levrek balığı

3 kuru soğan

1 demet maydanoz

200 gr tereyağı

1 limon

1 su bardağı beyaz şarap

1 çay kaşığı kırmızı biber

Tuz, beyazbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip, iyice yıkadıktan sonra tuzlayarak 10 dakika kadar dinlendirin. Temiz kiremetin üzerine tereyağı sürüp fırında kızdırın, balığı

üzerine yerleştirin.

Soğan ve maydanozu ince ince kıyarak, tuz ve beyazbiberle birlikte mutfak robotunda karıştırın. Hazırladığımız karışımı balığın üzerine sürerek 200 derece ısıdaki fırına verin. Fırında 15-20 dakika pişirdiğiniz balığın üzerine beyaz şarap dökerek servis yapın

Kiremitte Lüfer - 1763

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 lüfer

10 mantar

2 soğan

3 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı sıcak süt

1 çorba kaşığı su

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yüzgeçlerini ve kuyruğunu kesin. İyice yıkayıp süzgeçe alın. Balıkların üzerine 1-2 cm ara ile bıçakla kesikler atın. Tuz ve karabiber serpin. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Soğanları

soyup kıyın. Margarini bir tavada eritin. Unu ekleyip pembeleştirin. Sütü

ve suyu azar azar döküp karıştırarak ilave edin. Koyulaşınca kadar pişirin.

Kiremit veya güveç kaplara balıkları yerleştirin. Maydanozu serpin.

Doğranmış mantar ve soğanın balıkların çevresine paylaşın. Mantarların üzerine beşamel sosu ince ince dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kiremitte sıcak olarak servis yapın.

Limolu Izgara Uskumru - 1764

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 orta boy temizlenmiş, uskumru

Tuz ve karabiber

1 1/2 limonun suyu

1 çay kaşığı kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları durulayıp kurulayın. Keskin bir bıçakla balıkların her iki yanlarını da çaprazlamasına çizin.

Izgarayı ısıtın. Balıkların içini dışım tuz ve biberle tatlandırın. İçlerini biraz limon suyuyla ıslatın. Üstlerine kimyon ve birkaç yemek kaşığı limon suyu serpiştirin.

Balıkları, bir kez alt üst ederek 10 dak. ızgarada pişirin. Bu arada zaman zaman üstlerine limon suyu serpiştirin. Dilerseniz pişme sırasında bir miktar daha kimyon kullanabilirsiniz. Balıkları bekletmeden sıcak olarak servis yapın.

Mantarlı Dil Balığı Izgara - 1765

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet dil balığı

20 gram tereyağı

50 gram mantar

1 adet salatalık

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 adet domates

2 adet biber

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak balığı bol suyla yıkayın. Keskin bir bıçak yardımıyla pullarını temizleyin. Balığın üzerine bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürün.

Daha sonra yağladığınız balığı 10 dakika ızgarada pişirin.

Mantarları tereyağında bıraktığı suyu çekene dek sote edin. Ve dil balığının üzerine koyun. Balığın yanında ikram edeceğiniz salata için öncelikle domatesin kabuğunu soyun ve kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Salatalık ve biberleri de kuşbaşı iriliğinde doğrayın.

Hepsini bir kap içinde karıştırdıktan sonra üzerine limon suyu döküp, köri ve tuz serptikten sonra balığın yanında servis yapabilirsiniz.

Marine Kılıç Izgara - 1766

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 kg kılıçbalığı

4 diş sarmısak

6 yaprak fesleğen'

MENUYER SOS MALZEMESİ

1 kuru soğan

2 diş sarmısak

2 yemek kaşığı tereyağı

1/4 demef maydanoz

2 yemek kaşığı kapari çiçeği

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

SOSUN HAZIRLANIŞI

Sos madzemelerini çok ince kıyın. Tereyağında soğan, sarmısak ve kapari çiçeğini kavurun. Limon suyu ve maydanozu idave ederek karıştırın ve ocaktan alın.

BALIGIN HAZIRLANIŞI

Kılıçbalığını temizleyip, etini dilimleyin. Kıyılmış soğan, ince doğranmış

sarmısak ve tuz ile harmanlayarak 15-20 dakika dinlendirin.

Balığı kömür ızgarasında pişirip patates ve çeşitli yeşilliklerle servis yapın.

Eğer arzu ederseniz üzerine sarmısklı tereyağı sürebilir veya menüyer sos dökerek servise sunabilirsiniz.

Marine Somon Izgara - 1767

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet kemikli ve derisi üzerinde somon balığı

1 adet havuç

10 adet taze fasulye

Maydanoz

Tuz, karabiber

250 gram siyah, haşlanmış taglietelli makarnası

Terbiye için:

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı şeker

5 adet tane karabiber

1/4 çay bardağı limon suyu

1/4 çay bardağı portakal suyu

2 diş sarımsak

2 adet defne yaprağı

Yarım soğan

4-5 adet rezene yaprağı

Sos için :

1 çorba kaşığı tereyağı

Yarım soğan

1 çay kaşığı kapari

1 adet domates

1 tatlı kaşığı limon

YAPILIŞ TARİFİ

Terbiye için geniş bir kapta tuzu, şekerini, kırılmış tane karabiberleri, limon ve portakal suyunu, küçük doğranmış sarımsakları, defne yaprağını, halka şeklinde kesilmiş soğanı ve rezene yapraklarını karıştırın.

Bir buçuk cm eninde kesilmiş, derisi üzerinde ve kemikli somon balıklarını

hazırladığımız sosta 1 gün dinlendirin. Sostan çıkardıktan sonra üzerine tuz ve karabiber serpin. Orta ısıllı bir ızgarada arkalı önlü kızartın.

Sos için

1 çorba kaşığı tereyağını tavaya alın. Küçük doğradığınız soğanı ekleyin.

Pembeleşmeye başladığında kapariyi, kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar şeklinde kesilmiş domatesi ve 1 tatlı kaşığı limonu ekleyin.

Servis tabağının bir kenarına haşlanmış taglietelli yerleştirin.

Diğer tarafına hazırladığınız sostan dökün. Üzerine ızgarada pişirdiğiniz balıkları yerleştirin. Haşlanmış havuç dilimlerini ve taze fasulyeleri yanına dizin. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek, servis yapın.

Maydanozlu Balık Fileto - 1768

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 dilim tost ekmeği

4 adet beyaz etli balık filetosu

1 demet maydanoz

Tuz, karabiber

1 kg. patates

450 gr. ıspanak

75 gr. tereyağı

1 adet soğan

Limon sosu İçin:

225 gr. tereyağı

1 limonun suyu

1 çay bardağı et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayıp püre haline getirin. Ispanağı kaynar suda 2 dakika haşlayıp, süzün.

Tereyağını eritin, ince kıyılmış soğanı ekleyip hafif kavurun.

Tost ekmeklerini ufaladıktan sonra soğana ekleyip karıştırın, ince kıyılmış maydanozu ekleyin, 1 dakika pişirip ocağı kapatın.

Balık filetolarını fırın tepsisine koyun, üzerlerini hazırladığınız maydanozlu karışımla kaplayın.

180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerinin kızarması için 5 dakika fırın ızgarasında tutun.

Patates püresinin üzerini ıspanakla kaplayın. Üstüne balığı yerleştirin.

Sosu için, tereyağını eritin. Limon suyu, et suyu ve tuz ekleyin.

Karıştırarak ısıtın, kaynamadan ateşten alın. Sosu balığın etrafına yayın.

Mayonezli Kefal - 1769

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet büyük kefal

1 adet küçük baş soğan

1 adet küçük havuç

1 adet küçük kereviz

1 adet defne yaprağı

1 kase rus salatası

Yarım kase mayonez

8-10 adet kornişon turşu

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı temizledikten sonra 2-3 parçaya bölerek tencereye üzerini geçecek kadar su koyunuz. İçine havuç, kereviz, soğan, defne, tane biber, normalden biraz fazla tuz ve limon ilave edin. Orta ısıllı bir ocakta balığı

pişirin. Suda biraz beklettikten sonra çıkarıp soğutun.

Etini kılçığından ve derisinden temizleyin. Başını ve kuyruğunu ayırın.

Servis tabağına Rus salatasını yerleştirin. Üzerine iri parçalar halindeki kefali sıralayın. Üzerini mayonez ile kaplayarak balığın kafasını ve kuyruğunu yerleştirin. Balık şekli verin.

Üzerine ince ince kesilmiş kornişonlarla pul görüntüsü verin. Limon ve maydanozla süsleyerek servise sunun.

Mayonezli Mezgıt - 1770

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. mezgıt

1 küçük boy tat mayonez

1 adet orta boy soğan

1 adet havuç

2 su bardağı su

3 adet defne yaprağı

1/2 limon suyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mezgitleri ayıklayıp, yıkayın. Balık, dörde bölünmüş soğan, havuç, defne yaprağı, tuz, karabiber ve limon suyunu bir tencereye koyun.

Malzemelerin üzerine 2 su bardağı su ekleyip kaynatın. Kaynarken suyun yüzeyinde oluşan köpüğü delikli bir kepçe ile alın. Mezgıt pişinceye kadar 10-15 dakika haşlayın.

Balığı kendi suyu içinde soğuttuktan sonra suyunu süzün, derisini ve kılçıklarını çıkartıp, küçük parçalara bölün.

Balık parçalarının üzerini mayonezle kaplayıp çatalla şekillendirin.

Mayonezli mezgıt salata yaprakları, limon dilimleri ve dereotu ile süsleyip servis yapın.

Midye Fırın - 1771

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1 Diş Sarmısak

2 Yemek Kaşığı Margarin

2 Yemek Kaşığı Un

1 Adet Yumurta

150 gr Taze Kaşar Peyniri

Tuz, Karabiber

500 gr Midye (dondurulmuş)

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı kıyın, sarmısağı ezin. Her ikisini yağda pembeleştirin.

Dondurulmuş midyeleri çözülmeden soğanlarla karıştırın ve bir taşım kaynatın.

Yarım su bardağı su, un, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın.

Kaşar peynirini rendeleyin, üçte ikisini karışıma ekleyin.

Bu sosu midyelede karıştırın. Isıya dayanıklı bir kaba boşaltın.

Kalan peyniri üzerine koyup 25C0 ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 15

dakika pişirin.

Taze soğanın yeşil kısımları ince ince kıydıktan sonra midyelerin üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın.

Dondurulmuş midyeleri de tüm dondurulmuş hayvansal gıdalar gibi çözülmeden kullanın. Bu esnada su bırakacakları için hazırlayacağınız yemeğe su koymayın. Eğer gereksinim duyarsanız çok az ilave edin.

Palamut Pilakisi - 1772

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Büyük Boy Palamut

1 Orta Boy Kök Kereviz

4 Orta Boy Patates

4 Orta Boy Havuç

1 Su Bardağı Zeytinyağı

3 Orta Boy Kuru Soğan

3 Orta Boy Domates

5 Diş Sarmısak

5 Su Bardağı Ilık Su

1 Çorba Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

2-3 Defne Yapağı

1 Demet Maydanozun Sapları

1.5 Limon

2 Çarliston Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları Temizleyin, ince ve ufak parçalar halinde doğrayın. Patatesleri soyun, doğrayıp kararmaması için suda bekletin. kerevizin yapraklarını

kesip, çıkartın. Kökünün kabuklarını soyup, patates gibi doğradıktan sonra unlu ve limonlu suda bekletin. Soğanların kabuklarını soyup, yarım piyaz şeklinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını ayıklayın. İnce ince kıyın.

Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın, minik doğrayın.

Bir tencerede zeytinyağını kızardıktan sonra soğan ve sarmısakları ilave edin. Soğanlar

pembeleşinceye kadar çevirin. Dilimlenmiş havuçları ilave edin, biraz da onları çevirdikten sonra domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekince, su ilave edip ağzı kapalı olarak kaynatın.

Havuçler yumuşamaya başlarken, kereviz ve patatesleri ilave edin. Tuzu, şekeri ve defne yapraklarını koyun. Maydanoz saplarını iple sıkıca bağlayın, lezzet vermesi için tencerenin içine atın. Tüm sebzeler piştikten sonra, tencereyi ateşten alın., malzemenin bir kısmını fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı büyük bir cam kaba suyuyla beraber döşeyin.

Palamut balıklarındanfileto çıkartıp dilimleyin veya balıkçıya çıkarttırın.

İsterseniz balığı dilimler halinde kestirebilirsiniz. Balıkları sebzelerin üstüne düzgünce yerleştirin ve üstüne de kalan sebzeleri suyuyla beraber yayın.

Bir limonun suyunu sıkarak üstünde gezdirin. Sapları ve çekirdekleri ayıklanıp ince doğranmış biberleri de üzerine yerleştirin.

Yağlı kağıdı ıslatıp sıkın. Düzeltip kenarları kabın veya tepsinin içinde kalacak şekilde yemeğin üstünü örtün. Önceden 150 dereceye ısıtılmış

fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca yemeğin içindeki maydanoz demetini çıkarın. Servis sırasında üzerine çekilmiş karabiber serpin.

Pazı Yapraklarında Tekir - 1773

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Pazı Yapağı

3/4 Çay Bardağı Beyaz Şarap

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Tuz, Nane ve Toz Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkların pullarını ve içini temizleyip yıkayın. Tuz ve biberle ovup bekletin.

Pazı yapraklarının kalın kök kısımlarını ayıklayıp fırın tepsisine yan yana dizin.

Pazı yapraklarının üzerine balıkları yerleştirin. Balıkların üst kısımları açıkta kalmalıdır. Şarabı üzerine döküp 210 derece ısıtılmış fırında 13-14 dakika pişirin.

Pirinçli Balık - 1774

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım Palamut

1 Çay Bardağı Pirinç

1/2 Su Bardağı Su

10 Mantar

1/2 Su Bardağı Kereviz Sapı

1 Domates

3 Yeşil Biber

3-4 Dal Dereotu

1 Çay Kaşığı Fesleğen

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçleri tuzlu suda haşlayın. Haşlama suyunda bir müddet bekledikten sonra süzün.

Balığı temizleyin ve ikiye keserek az suda haşlayın. Kereviz saplarını

temizleyip sivri biberle birlikte ince ince doğrayın. Mantarları ikiye kesin.

domatesi küp şeklinde doğrayın.

Yayvan bir tencereye balığı dizin. Üzerine pirinç, mantar, domates ve diğer malzemeleri yerleştirin. Tencerenin ağzını kapatıp 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Portakal Yoğurtlu Balık - 1775

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet balık filetosu,her biri 175 gr

3 büyük portakal

1 yemek kaşığı zeytinyağı

150 gr yoğurt

Tuz ve karabiber

15 gr margarin veya tereyağı,yumuşatılmış

15 gr un

YAPILIŞ TARİFİ

İki portakalın suyunu sıkıp bir kasede zeytinyağı ve yoğurtla karıştırın.

Balıkların iki tarafını da tuz ve biberle tatlandırıp fırına konacak bir kaba yerleştirin. Portakallı yoğurt karışımını balıkların üstüne döküp 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Fırını ISOC'ye ayarlayın.

Balıkları sosu ile birlikte fırında 20 dakika pişirin.

Balıklar pişerken, kalan portakalı keskin bir bıçakla soyun. Zarsız olarak portakal dilimlerini çıkartın.

Balık pişince bir servis tabağına aktarın. Fırını 110 C'ye getirin. Balığı

tabakla birlikte ılık fırına sürün.

Fırın kabındaki sosu bir tavaya alın. Küçük bir kasede margarin ve unu karıştırın.

Tavayı orta ateşe koyup margarin ve un karışımını tavada yumuşayınca dek karıştırın. Bir taşım kaynatın. Ağır ateşte 3-4 dakika pişirin.

Maydanozu ekleyip tuz ve biberle tadını ayarlayın.

Balıkların üstüne sosu döküp, portakal parçaları ile süsleyip servis yapın.

Roka Soslu Çipura - 1776

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet ipura

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz

Roka sosu :

Yarım demet roka

1 ay bardağı yoğurtlu mayonez

Yarım demet yeşil soğan

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı temizleyip üzerine verev şekilde iki kesik yaparak fırında veya fırın ızgarasında pişirin.

Rokayı ayıklayıp rondoda incecik kıyın. Bir kasenin içinde kıyılmış roka ve mayonezi karıştırın. Hazırladığınız roka sosunu servis tabağına dōřeyin.

Üzerine ızgara ipurayı koyarak servis yapın.

Salmon Güveci - 1777

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet salmon

250 gr mantar

1 adet orta boy patates

2 adet domates

1 adet limon suyu

2-3 adet yeşil sivri biber

Yeteri kadar mayonez

3-4 adet yeşil soğan

Yeteri kadar tuz, kekik defne

Yarım ay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Salmon balığını fileto hazırlayın. Güvecin içine bütün malzemeleri orta büyüklükte doğrayarak yerleştirin. Üzerine fileto balığı yerleştirin.

Sıvı yağ ilave ederek orta ısılı bir fırında pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

Balık Graten Sebzeli - 1778

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Beyaz Etli Balık

2 Dilim Ekmek

1 orba Kaşığı Tereyağı

50 gr Kaşar Rendesı

1 ay Kaşığı Hardal

2 Havuç

4 Küçük Patates

1 arliston Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkayın. Süzüp üzerine tuz ve karabiber serptikten sonra 5-10 dakika marine edin. Balıkların her iki yüzüne tereyağı sürüp alüminyum folyoya sarın. Orta ısılı fırında 8-10 dakika pişirin.

Ekmek içini ufalayıp alüminyum folyoya serin ve kızgın fırına verip kızartın.

Fırından alıp kaşar peyniri ve hardalla karıştırın. Balıkları fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız ekmekli karışımı balıkların üzerine yayın. Orta ısılı

fırında 8-10 dakika daha pişirin.

Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun şeritler halinde doğrayın. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayıp süzün. Balıkları fırından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Sirkede Barbunya Balığı - 1779

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Barbunya

Un

1 Bardak Sirke(İçine bir çay kaşığı bal eklenip karıştırılmış) Birkaç Kuru Defne Yapağı

2-3 Diş Sarımsak

Biberiye

Kırmızı Biber

Kıyılmış Maydanoz

Zeytinyağı

Balık Suyu

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırının ısısını 180 dereceye getirin.

Ayıklayıp iyice yıkadığımız maydanozları kurutun. Sapları yapraklarından ayırıp bir kenarda tutun, sadece yapraklarını ince ince doğrayın.

Balıkların pullarını kazıyın, karaciğer dışında içini temizleyin, yıkayıp kurutun. Sarmısakları biraz biberle birlikte kıyın.

Isıya dayanıklı olan ve balıkların kat kat dizilmesini sağlayacak kadar geniş

bir kabı biraz yağlayın. Biber ve sarmısakları gelişigüzel serpin, üstüne biraz da elinizle koparttığımız birkaç defne yapağı gezdirin.Onun da üstüne maydanoz sapları, taze biberiye dalları, birkaç adaçayı yapağıyla kaplayın.

Biraz zeytinyağı gezdirin, tuz, biber ekip balık suyu ve sirke dökün.

Kabı sıcak fırına verin, balıklara hiç dokunmadan 20 dakika kızarmasını

sağlayın. Gerekirse kabın içindeki tiriti arada bir üstlerinde gezdirirsiniz.

Çıkardıktan sonra balıkları servis tabağına dizin, suyunu süzün. Elde ettiğiniz bir kaba koyun, biraz sirke döküp harlı ateşe oturtun.

Soğanlı Balık Filetosu - 1780

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

800 gr Balık Filetosu

2 Çorba Kaşığı Limon Suyu

250 gr Kırmızı Soğan

1 Diş Sarmısak

2 Dal Biberiye

2 Çorba Kaşığı Un

4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

10-15 Adet Siyah Zeytin

2 Çorba Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Filetoları 3cm çapında yuvaklak halkalar halinde dağrayın. Halkalann üzerine bastırarak inceltin. Üzerine limon suyu gezdirin. Soğanı ince şeritler halinde doğrayın. Sarmısağı ezin. Biberiye yapraklarını sıyırın.

Fırını 80 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Balık halkalarını tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra una bulayın. Bir tavada 2 çorba kaşığı

zeytinyağı kızdırıp balık halkalarını 3'er dakika orta ateşte pişirin, parçaları

tavadan alıp fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Zeytinin çekirdeklerini çıkarın halkalar halinde doğrayın. Balık pişirdiğiniz tavada kavurup beyaz şarap ekleyin. Tavadaki karışımı balıkların

üzerinde gezdirin. Kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Fırında 30 dakika kadar pişirin.

Kalan yağı kızdınıp sarmısek ve biberiyeyi kavurun. Soğan, sirke ve şekeri ekleyip 45 dakika kavurun. Balık filetolarını soğanlı karışım eşliğinde servis yapın.

- 1781

Somon Kağıtta - 1782

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 çorba kaşığı margarin

5 iri mantar (ıslak bir bezle silinip, iri doğranmış) 5 orta boy sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)

2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

1 demet doğranmış maydanoz

250 g konkase domates

5 çorba kaşığı sek beyaz şarap (isteğe bağlı)

1/2 su bardağı balık suyu (beyaz etli balık kafa ve kılçıklarının suda 20 dakika haşlanması ile elde edilmiş)

750 gr somon balığı filetosu

1/2 çay kaşığı tuz

tane karabiber

1 limon

2-3 defne yaprağı

1 çorba kaşığı krema (isteğe bağlı)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı 170 °C'ye getirip ısıtın.

Margarini bir kapta eritin. Yağ kızınca mantarları, sivribiberi, taze soğanı

ve maydanozu ilave edin. Ateşin üzerinde bir kaç kez karıştırdıktan sonra domatesi katın. Beyaz şarabı ilave edip, hafif ateşte domatesler suyunu çekip tekrar bırakıncaya kadar pişirin. Balık suyunu koyup, 5 dakika daha pişirin. Ateşten alın.

Somon filetosunu 5 eşit parçaya bölün. Tuz ve biber serpin. Sote edilmiş sebzeleri, somon filetosunu, limon dilimleri ve defne yapraklarını, kremayı yağlı kağıt ya da alüminyum folyonun içine yerleştirin.

İçine malzemeyi yerleştirdiğiniz yağlı kağıt ya da alüminyum folyoyu sıkıca kapatın ve tepsiye yerleştirip, yaklaşık 10-15 dakika fırında pişirin.

Kağıtta somonları fırından çıkarıp, dikkatlice kağıdı açın ve önceden ısıtılmış tabaklarda servis yapın.

Somonlu Pay - 1783

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur İçin

300 gr. Un

300 gr. Tereyağı

4 Çorba Kaşığı Su

2 Çay Kaşığı Tuz

İçi İçin

3 Çorba Kaşığı Kaşar Rendesini

3 Çorba Kaşığı Çiğ Krema

150 gr. Somon Füme

Yarım Demet Maydanoz

1 Çay Kaşığı Tuz

Üzerine : 1 Adet Yumurta Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Pay hamuru için, unu, küp küp kesilmiş tereyağını, tuzu ve 4 çorba kaşığı

suyu karıştırın. Parmaklarınızın ucuyla çabuk çabuk yoğurarak yağlı bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün. İlk yarıyı merdaneyle kalıbınızın büyüklüğünde açın. Kalıbın üzerine hamurun yarısını yayın. Kenarlarını

keskin bir bıçak yardımıyla kesin.Somon fümeyi küçük küçük doğrayın.

İçine çiğ krema, kaşar rendesi, ince kıyılmış dereotu ve tuzu ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız bu içi pay hamurunun üzerine yayın. Hamurun ayırdığınız diğer yarısını da açarak malzemelerin üzerine yayın. Kenarlarını elinizle bastırarak düzeltin.Dilerseniz parmağınızla bastırarak şekiller verin. Veya bıçakla kestiğiniz hamurdan arta kalan kısmı örerek tartın kenarına yerleştirin.

Son işlem olarak hamurun üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında tartı 50 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Begendili Kebab - 1784

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adetPatlıcan

3 çorba kaşığı Tereyağı

3 kahve fincanı Un

2 su bardağı Süt

1 çay bardağı Kaşarpeyniri

1 adet Limon

750 gr Kuzu kuşbaşı .

1 adet Kuru soğan

1 çorba kaşığı Salça

2 adet Domates

5 su bardağı Su

Baharat

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları 3-5 yerinden bıçağın ucu ile delin. Bütün olarak közleyip sıcakken soyun ve kararmaması için limonlu suyun içine bırakın.

2 çorba kaşığı yağı eritip unu ekleyin. Çırpma teli ile 3-4 dakika orta ateşte karıştırın. Soğuk sütü ilave edin ve karıştırın. 5-6 dakika pişirdikten sonra, patlıcanları doğrayıp ezerek iyice sıkın ve sosa ilave edin. Tahta spatula ile karıştırıp tuz ve peyniri ilave edin.

Bir çorba kaşığı tereyağını eritip etleri ilave edin. Etler suyunu salıp çekene kadar pişirin. Soğanı ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip 1 dakika sonra un ve domatesi ekleyerek karıştırın. Tuz ve baharat ilave edip pişmeye bırakın.

Hazırladığınız beğendiği servis tabaklarına paylaşın etleri de beğendinin üzerine paylaşın. Arzu ederseniz üzerini közlenmiş sivri biber ve domateslerle süsleyip sıcak olarak servis yapın. (6 kişilik

Hamsi Çorbası - 1785

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 Gr. Hamsi

1 adet iri olgun domates

1 adet kuru soğan

1 demet maydanoz

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

4 su bardağı su

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış

hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz.

Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.

Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı

ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5

dakika daha pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

- 1786

Hamsi Ekşilisi - 1787

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. Hamsi

250 gr. yeşil biber

3 adet domates

2 adet limon

4 diş sarımsak

1 demet maydanoz

5 adet kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Soğanları ince kıyıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Biberleri enlemesine kesip ilave ediniz. 2 domatesi küp şeklinde keserek ilave ediniz. Maydanozu ince doğrayınız.

Sarmısakları küçük parçalar halinde kesiniz. Karışıma ilave ediniz. Tuz ve karabiberini de koyunuz. 2-3 dakika çevirip fırından indiriniz. Fırın tepsisine hamsilerin yarısını derileri tepsiye gelecek tarzda diziniz.

Üzerlerine karışımı döküp onun da üzerine kalan hamsileri, derileri yukarı

bakacak tarzda diziniz.

Ayırdığınız domatesi ve limonun birini halkalar halinde kesip hamsilerin üzerine dekoratif bir şekilde diziniz. Diren limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz. 160-180oC fırında 30 dakika pişirip soğumaya bırakınız.

Soğuk servis yapınız.

Hamsi Fırın - 1788

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg hamsi

2 adet domates

1 adet limon

sıvı yağ

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz.

Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.

Fırın tepsisini hafifce yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.

Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz.

180oC’a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

Not:

Hamsi Güveç - 1789

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg hamsi

2 adet domates

2 adet ye°il biber

1 adet patates

1/4 bağ pazı (veya ıspanak)

1 çay bardağı mısır unu

1 adet yumurta

1 adet kuru soğan (veya mevsiminde ½ demet taze soğan) 2 su bardağı su

1 kahve fincanı zeytinyağı

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Domatesleri küp şeklinde, biberleri de çekirdek yataklarını çıkarıp enine doğrayın. Patatesleri rendeleyin. Temizlenmiş pazıyı iki dakika kadar haşlayıp süzgece alınız ve ince ince doğrayınız.

Soğanı ince kıyınız.

Tüm malzemeyi geniş bir kapta harmanlayıp iki su bardağı su ilave ediniz ve bilahare toprak güvece başaltınız. 160-180oC fırında 40 dakika pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

Kopsiya - 1790

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Hamsi

4 Limon

1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin kılçıklarını ayıklayıp geniş bir tepsiye dizin. hamsilerin üzerine tuz serpip bir kat daha hamsi dizin. Bu işlemi hamsiler bitinceye kadar sürdürün.

Limon suyunu hamsilerin üzerine dökerek serin bir yerde bir gün bekletin.

Zeytinyağı ve limonla servis yapın.

Hardali Ahtapot - 1791

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. ahtapot

4 çorba kaşığı mayonez

1 çorba kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı hardal tohumu

1 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kaşığı su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte, ahtapot yumuşayınca kadar 1,5 saat pişirin. Suyum süzüp, soğumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kıyılmış

dereotunu karıştırın. İri doğranmış ahtapotu sosa ilave edip karıştırın.

Soğuk olarak servis yapın.

Kalamar Dolmasi - 1792

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

200 gram somon filetosu

3 orba kaşığı krema

2 adet kalamar

Tuz, karabiber

Salata için:

1 avuç haşlanmış midye

6-7 adet karides

3 diş sarımsak

1 orba kaşığı kapari

2 adet domates

1 adet dolmalık biber

1 adet kırmızıbiber

4 yaprak fesleğen

6 yaprak roka

1 orba kaşığı zeytinyağı

3 orba kaşığı limon suyu

Tuz, dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Somon filetosunu krema ile birlikte blendırdan geerin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hazırladığınız püreyi krema sıkacağına doldurun. Çiğ kalamarların içine doldurun. Kalamarların ağzını bir kúrdan batırarak, kapatın.

Dolmaları ızgarada arkalı önlü pişirin.

Uzunlamasına 3 eşit parçaya keserek, servis tabağına yıldız şeklinde yerleştirin. Salata için haşlanmış karidesleri midyeleri, küçük küçük kesilmiş sarımsakları, ince doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri, domatesi, çorba kaşığı kapariyi, fesleğen ve roka yapraklarını karıştırın. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı dokun. Tuzunu ayarlayın, ince kesilmiş dereotu serpin.

Servis tabağına yıldız şeklinde yerleştirdiğiniz kalamar dolmasının üzerine hazırladığın salatadan koyun. Servis yapın.

Acı Soslu Sığır Bonfile - 1793

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Her Biri Yaklaşık 150 gr.lık 4 Dilim Sığır Filetosu 2 Diş Sarmısak

100 gr Yeşil Zeytin

1/2 Acı Kırmızı Biber

100 gr Çok Küçük Doğranmış Domates

1/2 Su Bardağı Kırmızı Şarap

Zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

4 orba kaşığı zeytinyağında sarmısağı öldürün,eti ekleyip,harlı ateş

üstünde iki tarafları da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.Sonra etleri çıkarın.Aynı yağa irice kıyılmış zeytinleri,domatesi ve ufalanmış acı kırmızı

biberi koyun.

Harlı ateşte 2 dk kadar pişirin.Şarabı katıp buharlaşmasını bekleyin.

Eti yeniden tavaya koyun,zeytinlerin tuzunu göz önüne alarak biraz tuzlayın ve bir dakika kadar pişirin.

Filetoları sıcak servis tabağına koyun.Üzerine bir miktar pişme suyundan ilave edin ve hemen servis yapın.

Aşkın Doruğu - 1794

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Soğan

2 Havuç

1 Kereviz

1 Sap Pırasa

1,2 kg Patates

1 Demet Dereotu

1 Çorba Kaşığı Margarin

2 Et Suyu Tableti

1 Defne Yaprağı

1,3 kg Dana Fileto

500 gr Süt Kreması

Rendelenmiş Limon Kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları kabuklarını soymadan doğrayın. Havuç, kereviz ve pırasayı

yıkayıp ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Margarini bir tencerede eritin. Soğanları yağda kavurun. Sebzeleri ekleyip kavurmaya devam edin. 2,5 litre su ilave edin. Et suyu tabletlerini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp defne yaprağını ekleyin. Dilimlenmiş filetoyu tenceredeki karışıma ilave edip kısık ateşte 2 saat kadar pişirin.

Bu arada patatesleri yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra sekize bölün.

Dereotunu yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyın. 100 gr süt kremasını çırpıp limon kabuğu, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Patatesleri haşlayın. Kalan süt kremasını dereotu ve suyu süzölmüş

patatesle karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti tencereden alıp servis tabaklarına yerleştirin. Kremalı patates eşliğinde servis yapın.

Avcı Usulü Kuzu Bacağı - 1795

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet Kuzu İncik

2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

1 Çorba Kaşığı Un

1 Çorba Kaşığı Salça

12 Adet Arpacık Soğanı

2 Adet Çarliston Biber

2 Adet Domates

Tuz

Kızartmak için

Sıvı Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle sıvı yağı tavaya alın. Kuzu incikleri sıvı yağda kızartın. Tencereye 2 çorba kaşığı sıvı yağı koyun. Kızdıktan sonra 1 çorba kaşığı unu ekleyin.

Unun rengi değişene kadar kavurun. 1 çorba kaşığı salçayı ilave edin.

Yeterince suyu ekleyin. Kuzu inciklerini tencereye aktarın. Et yumuşayana dek pişirin.

Başka bir tavaya çok az sıvı yağ koyun. Kabukları soyulmuş arpacık soğanlarını, ikiye kesilmiş mantarları, iri parçalar halinde kesilmiş arliston biberlerini ve domatesi ilave edin.Mantarları bıraktıkları suyu çekene dek kavurun.

Ayrı bir tencerede kaynayan kuzu inciklerin pişmesine yakın soğanlı ve mantarlı karışımı ekleyin. 1-2 taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

Baharathı Gulaş - 1796

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

800 gr Dana Kuşbaşı

4 Soğan

80 gr Tereyağı veya Margarin

1 ay Kaşığı Kırmızı Pulbiber

1 orba Kaşığı Sirke

4-5 Diş Sarmısak

2 Defne Yaprağı

4 Olgun Domates

1 Su Bardağı Et Suyu

1 Tutam Mercanköşk

1 Tutam Kimyon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eti iri kuşbaşı şekilde doğrayın. Soğanları soyup ince ince kıyın.

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.

Tavada tereyağını eritin. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun. Kırmızı pulbiber ve sirke ekleyip karıştırın.

Eti tavaya ilave edip karıştırın. Defne yaprakları, mercanköşk ve kimyonu ekleyin. Sarımsak dişlerini soyup bütün olarak yemeğe ilave edin. Et suyu ve tuzu ekleyip rengi değişinceye kadar kavurun.

Doğranmış domatesi ilave edip kapağı kapalı olarak ağır ateşte 1.5-2 saat pişirin. Etin dibe yapışmaması için ara sıra tahta kaşıkla karıştırın. Suyunu çektikçe kaynar et suyu ilave edebilirsiniz. Gulaş piştikten sonra sarımsak dişlerini içinden çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

Bayram Kavurması - 1797

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kuzu but (orta yağlı)

100 gr kuyruk yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kuyruk yağını incecik doğrayarak, tencerede yağın saiana kadar kavurun.

İçerisine kuşbaşı doğranmış butu ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat kendi suyu ile pişirin.

Tencereyi kapalı kapalı bir şekilde arada bir silkeleyerek etlerin yer değiştirmesini ve yağ ile temasını sağlayınız. Et pişince üzerine tuz, karabiber ve kekik ilave ediniz. Sıcak olarak servis yapınız **Beğendili Kuzu Pirzola - 1798**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Kalem Kuzu Pirzola

1 Patlıcan

1/2 Çay Bardağı Süt

1 Tatlı Kaşığı Un

1 Yemek Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesi

¼ Domates

1 Sivri Biber

1 Dal Maydanoz

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolaraları ızgara veya teflon tavada kızartın..Patlıcanı közleyip kabuklarını temizleyin ve iyice ezerek soğumaya bırakın.

Tereyağını kızdırıp unu kavurun.Patlıcanları ilave edip iyice karıştırın.Kaşar rendesini ve sütü ilave edip karışımı bir taşım kaynatın.

Servis tabağına beğendiği yayıp üzerine pirzolaraları dizin.Közlenmiş domates ve biberle birlikte sıcak olarak servis yapın.

Bernez Soslu Dana Madalyon - 1799

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım kg taze haşlanmış kuşkonmaz,

560 gram dana bonfile

Sos malzemesi:

1 adet kuru soğan (İnce kıyılmış)

10 adet ezilmiş tane karabiber

1 kahve fincanı estragon sirkesi

2 çorba kaşığı su

4 adet yumurta sarısı

500 gram tereyağı

1 adet limon suyu

1 orba kaşığı kıyılmış estragon

Bir miktar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sirke, soğan ve tane karabiberi bir kaba koyup, ağır ateşte kaynatın. Sirke az bir miktar kalınca ateşten alarak ılıtın. İçine tuz, limon suyu ve yumurta sarısını ilave edin. Çırpma teliyle karıştırın.

Kabın altına sıcak su koyun. Yumurta iyice kabarıp koyulaşmcaaya kadar pişirmeden çırpın. Daha sonra kabı sıcak sudan çıkararak, ılık hale gelinceye kadar karıştırın. Eritilmiş ılık tereyağını sicim gibi akıtarak, telle devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip süzdürün. İçine kıyılmış estragon ilave edin.

Dana bonfileyi 8 parça madalyon şeklinde ızgarada pişirin. Servis tabağına iki adet pişmiş madalyon, yanına sıcak kuşkonmaz ve sos koyun. Sıcak sıcak servis yapın.

Bezelyeli Kuzu Şiş - 1800

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

150gr. Sultani bezelye

400gr. kuzu filetosu

2 adet limon

1 dişsarmısak

1 orba kaşığı zeytinyağı

3-4 sap maydanoz

1 tatlı kaşığı kekik

10 adet kiraz domates

Tuz,Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bezelyeyi 4 su bardağı kaynar suda 1 dakika haşlayın. Süzüp, kurulayın.

Kuzu filetosunu uzunlamasına 4 parçaya bölün, yağlarını alın. Bu parçalardan her birini 12'ye

böldükten sonra 2,5 cm'lik küpler halinde 48

parçaya ayırın.

Rendelenmiş limon kabuğu, tuz ve sarımsağı bir havanda iyice dövün.

Kekik, kıyılmış maydanoz ve zeytinyağını da ekleyip pürüzsüz bir hamur kıvamına getirin. Karışımı bir tencereye boşaltın. Eti ilave edip, karışıma bulayın. Tencerenin kapağını kapatıp 2 saat dinlenmeye bırakın.

Etlerin her birini sultani bezelyeye, bir kenarı açık kalacak şekilde sarın.

Bezelyeye sarılmış etleri tahta bir şişe, aralarına domates koyarak sırayla dizin. Şişleri, ısıtılmış fırın ızgarasında, istediğiniz kıvama gelinceye kadar pişirip, sıcak olarak servis yapın.

Biberiyeli Kuzu Budu Sarması - 1801

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet kuzu budu

1 tatlı kasığı biberiye

1 adet soğan

1 kahve fincanı mısırözü yağı

1 çay bardağı iri çekilmiş ceviziçi

3 adet haşlanmış havuç

Tuz, karabiber

Bağlamak için: Pamuk ipliği

Sosu için:

1 kahve fincanı mısırözü yağı

3 diş sarmısak

1 çorba kasığı salça

1 kahve fincanı sirke

1 ay bardağı su

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu budunu kemiğinden sıyırıp, bütün olarak açın. Soğanı rendeleyin.

Tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı biberiye ve 1 kahve fincanı mısırözü yağı

karıştırıp, etin üzerine sürün. Etin zerine bıçakla çentikler atın. Etin bir kenarına ceviz içini, dilimlemiş havucu koyun. Rulo sekinde sarın. İple her yerinden sıkıca bağlayın.

Hafif yağlı tencerede 4-5 dakika n pişirme yapın. Sürekli çevirerek ruloyu hafif kızartın. Bu arada pişirme sosu için, tavaya mısırözü yağını alın.

Salça, dvlmş sarmısak, 1 kahve fincanı sirke, su, tuz ve karabiber ilave edip bir tasım kaynatın.

Kuzu rulosunu yağlanmış bir fırın kabına alın. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. Kızgın fırında yaklaşık 90 dakika tutun. Et pişerken kurumaması

için sosundan kaşıkla alıp üzerine gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.

Biberli Kuzu Kızartma - 1802

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. kuzu bonfile

1 adet sarı dolmalık biber

1 adet kırmızı dolmalık biber

6 adet yeşil soğan

2 dişsarmısak

1 ay bardağı et suyu

1 limonun suyu

1 tatlı kaşığı kişniş tohumu

1 tatlı kaşığı pul biber

2 orba kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu bonfileyi şerit şeklinde kesin. Tuz, karabiber, limon suyu, pul biber ve eti bir kasede karıştırıp, kassenin ağzını hava almayacak şekilde kapatın.

Eti buzdolabında 30 dakika bekletin. Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp, ince şerit şeklinde doğrayın. Taze soğanları ince kıyın.

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Kişniş tohumlarını koyup 30 saniye kavurduktan sonra eti ilave edip hızlı ateşte 1 dakika kavurun. Doğranmış

biber ve ince kıyılmış sarımsağı da ilave edip, biber hafif yumuşayınca kadar pişirin.

Sıcak et suyunu ilave edip 1 dakika kaynatın. Ateşin altını kısıp et suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 5 dakika daha pişirin. Biberli kuzu bonfileyi, yanında spagetti ile servis yapın.

Biftek Rulosu - 1803

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1 Adet Havuç

1 ay Kaşığı Karabiber

1 ay Kaşığı Kimyon

Tuz

250 gr. Kıyma

6 Adet Biftek

1 ay Kaşığı Bezelye

1 orba Kaşığı Salça

1 Su Bardağı Su

1 orba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet soğanı ve havucu rendeleyin. 1 çay kaşığı karabiber, kimyon, tuz ve kıymayı derin bir kabın içinde yoğurun. 1 çay bardağı bezelyeyi ekleyin.

6 adet bifteğin içine, hazırladığınız harcı doldurun. Biftekleri rulo biçiminde sarın. Bifteğin kenarlarını kürdanla tutturun. İçlerini doldurduğunuz biftekleri, margarinle hafifçe yağladığınız tepsiye dizin.

1 orba kaşığı salçayı, 1 su bardağı suya karıştırın. Bifteklerin zerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelşk fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra kürdanları bifteklerden çıkarıp servis yapın.

Bifstrogonof - 1804

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Bonfile

2 Adet Soğan

2 orba Kaşığı Margarin

1 orba Kaşığı Un

1 orba Kaşığı Salça

2 ay Kaşığı Hardal

200 gr Krema

1 ay Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Limon

Tuz

YAPILIş TARIğI

Eti yarım parmak kalınlığında ve iki parmak uzunluğunda doğrayıp, bir çay kaşığı karabiberle ovalım. Derince bir tavaya margarini alıp ince kıyılmış iki soğanı kısık ateşte on dakika çevirelim.

Etlere ilave edip harlı ateşte karıştırarak beş dakika kavuralım. Bir orba kaşığı unu kavrulmakta olan etlere serpip karıştıralım. Sonra bir çorba kaşığı domates salçası ile ikişer çay kaşığı hardal ve tuzu katıp,  dört dakika daha harlı ateşte pişirelim.

Bir bardak çiğ krema ile birkaç damla limon suyunu ilave edelim.

Kaynatmadan iyice ısıtalım. Isıtılmış bir tabağa alıp hemen servis yapalım.

Eğer bonfile yerine başka bir et kullanırsanız, kremayı eklemeden önce etleri yumuşayıncaya kadar kapalı olarak harlı olmayan ateşte pişirmeniz gerekir

Brüksel Lahanalı Bonfile - 1805

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

700 gr Brüksel Lahanası

3 Su Bardağı Et Suyu

125 gr İrmik

4 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

1 Soğan

1 Çorba Kaşığı Margarin

1 Defne Yaprağı

200 gr Süt Kreması

Tuz, Karabiber

4 Bonfile

YAPILIŞ TARİFİ

2 su bardağı et suyunu bir tencerede kaynatın. İrmigi ilave edip pişirin.

Büyük bir tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp ateşten alın ve irmikli karışımı içine dökün. Soğumasını bekleyin.

Bu arada soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Bir tavada margarini eritip soğanı kavurun. Brüksel lahanası ve defne yaprağını ilave edip kavurmaya devam edin. Kalan et suyunu ve süt kremasını ekleyin. 10

dakika kadar pişirip tuz ve karabiberle tatlandırın.

İrmikli karışımı kareler halinde kesip tavadan alın. Bir diğer tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp irmikli kareleri kızartın Soğumayacak şekilde bekletin.

Bonfileleri tuz ve karabiberle ovun. Bir tavada kalan yağı kızdırıp bonfileleri kızartın. Bonfileleri, Brüksel lahanası ve irmik eşliğinde servis yapın.

Çin Usulü Dana Yahni - 1806

Mutfak: Cin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr Dana Eti

2 Soğan

3 Sivribiber

1 Havuç

2 Diş Sarımsak

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

2 Çorba Kaşığı Soya Fasulyesi

2 Çorba Kaşığı Soya Sosu

2 Kahve Fincanı Sıcak Su

YAPILIŞ TARİFİ

Dana etini şeritler halinde kesin. Soğanları soyup iri parçalar halinde doğrayın. Biberleri temizleyip çekirdeklerini ayıklayın. Havuç ve sarımsağı

iri iri kıyın.

Sıvıyağı teflon tavada kızdırın. Eti ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Soğan, havuç, biber, sarımsak ve soya fasulyesini ekleyin.

Sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin.

Sıcak su ve soya fasulyesini ilave edip sebzeler diri kalacak şekilde birkaç

dakika daha karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Dalyan Rosto - 1807

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

700 gr Dana Budu

200 gr Dana Kıyma

1 Adet patates

1 Adet Havuç

100 gr Taze Fasülye

100 gr Bezelye

Maydanoz

2 Adet Yumurta

1 Adet Soğan

Tereyağı

Sek Beyaz Şarap

Etsuyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi kabuğu ile haşlayın. Havucu kazıyıp küp şeklinde doğrayın ve bezelyelerle, fasulyelerle birlikte haşlayın. Patatesi soyun, mikserde püre haline getirin. Bir kaba aldığınız bu püreye havucu ve minik doğradığınız fasulyeleri, bezelyeleri, kıymayı, kıyılmış maydanozu, bir yumurtayı, tuz ve karabiberi ekleyin. Kalan yumurtayı katı olacak şekilde pişirin ve soyun.

İyice keskin bir bıçakla, bir cep oluşturacak şekilde etin içini oyun.

Malzemenin yarısını etin içine doldurun, sonra katı yumurtayı yerleştirin, son olarak da kalan malzemeyi doldurun. Etin açık yerini mutfak ipiyle diki. Ve 30-45 gr (2-3 çorba kaşığı) tereyağı ve kıyılmış soğanla birlikte eti bir tencerede kızartın.

Eti tuzlayıp biberledikten sonra 1/2 su bardağı kadar şarap dökün. Şarap buharlaşınca da iki kepçe etsuyu ilave edin. Ağızını kapatın, orta ateşte bir saat kadar pişmeye bırakın. Servis anında eti dilimlemelisiniz.

Düğün Yahnisi - 1808

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Parça Kemikli Kuzu Eti

5 Adet Kuru Soğan

1 Çay Kaşığı Tarçın

2 Adet Karanfil

2 Çay Kaşığı Tuz

2 Çorba Kaşığı Margarin

Bir Miktar Yoğurt

Yeterince Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak kuzu etini iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koyalım.Bol su ile iyice pişirelim.Pişerken üzerinde biriken köpüğü bir kaşıkla almayı ihmal etmeyelim.

Eti kevgirden geçirip suyunu süzelim.Etleri kemiklerinden ayıralım.Temizlediğimiz etleri yoğurda bulayıp yada arzuya göre sade olarak yağda kızartarak bir tencereye alalım.

Etleri kızarttığımız yağda halka halka doğradığımız soğanları

pembeleştiririm.Tarçın,karanfil ve tuzunu da ilave ederek kavuralım.

Kavurduğumuz malzemeyi tencereye aldığımız etlerin üzerine yağı ile birlikte ilave edelim.20 dk kapağı kapalı olarak pişirdikten sonra servis yapalım

Ekmekte Antrikot - 1809

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Dilim Tost Ekmeği

4 Adet Antrikot

4 Dilim Çedar Peyniri

1/2 orba Kaşığı Tereyağı

1 Kase İnce Kıyılmış Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle mantarları yıkayıp,15 dakika limonlu suda bekletin.Dört parçaya kesip teflon tavaya koyun.Üzerine bir tutam tuz serpin.

Mantarlar suyunu bırakıp çektikten sonra tavaya yarım çorba kaşığı

tereyağı ve ince kıyılmış 1 kase dereotunu ekleyin.Birkaç dakika daha pişirin.

Başka bir tavada antikotları kısık ateşte kendi yağıyla kızartın.Antrikotlar kızardıktan sonra tavada kalan etin yağına ekmekleri batırın.Daha sonra ekmeklerin üzerine antrikot ,mantar sote ve en üste de çedar peynirini koyun.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin,servis yapın.

Elma Soslu Bonfile - 1810

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg Bonfile

1 Su Bardağı Elma Suyu

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Demet Maydanoz

1 Su Bardağı Un

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfile dilimleri dövüp una bulayın. Yağsız tavada alt üst birer dakika pişirin. Servis yapacağınız tabağa düzgün şekilde yerleştirin.

Aynı tavaya 1 su bardağı suyu ilave edip 5 dakika pişirin. İçine tereyağı, tuz ve biber ekleyerek kaynatın. Bu karışımı hazır olan etlerin üzerine dökün.

Hazırladığınız dana 3 bonfilenin yanına garnitür olarak şamfistıklı pilav veya erişte ilave edebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.

Erenk6y Ő6leni - 1811

Mutfak: T6rk

S6re: 40-60dk

MALZEMELER

160 gr Bonfile

1/2 ay Kaşığı Tuz

1/2 ay Kaşığı Toz Biber

20 gr Taze Kaşar

1 ay Kaşığı Un

2 Adet Yumurta

2 orba Kaşığı iek Yağı

1 ay Kaşığı Soya Sosu

1 orba Kaşığı Beşamel Sos

1 Kahve Fincanı D6miglas Sos

100 gr Mantar

Yarım Limon

YAPILIŖ TARİFİ

İlk 6nce dana eskalopu ince d6v6n. Tuz, toz karabiber ve rende kaşar ilave edip d6v6n. Daha sonra un ve yumurtaya bandırın. iek yağında kızartın.

Sos hazırlanışı:

Mantar, d6miglas, krema, toz karabiber, soya sosu ve limon suyu ile karıştırın. Pilav, sebze dolma ve patates tava ile servise sunun.

Fırında Baharatlı Bıdırcın - 1812

Mutfak: T6rk

S6re: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Bıldırcın

90 gr Risotto Pirinci

40 gr Balkabağı

Zeytinyağı

Tuz, Karabiber

avuksuyu

Taze Kekik

Acıss0

Maydanoz,Fesleğen,Sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Bıldırcınlara zeytinyağı, taze kekik, acıss0, tuz ve karabiber sürün. Fırına sürün. 200 derecede 10 dak pişirin. Risotto pirincini ince doğranmış soğan, beyaz şarap, tavuk suyu ile haşlayın. Balkabağı ekleyin. 5 dakikada pilav haline getirin. Bıldırcınları düz tabaklara alarak risotto ile birlikte servis yapın.

Az yağlı ve lezzetli bir kuş türü olan bıldırcın, tam bir kış meyvası

balkabağı ile yapılmış risotto ile birleşince şık, doyurucu ve sağlıklı bir yemek çıkıyor ortaya.

Fırında Et - 1813

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg kemikli kuzu eti

Tuz

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı yumuşak margarin

1 tatlı kaşığı salça

YAPILIŞ TARİFİ

Eti iyice yıkayın. Büyük bir tencereye koyun. 2 su bardağı suyu ve yeterince tuzu ekleyin.

Önce harlı ateşte, kaynamaya başladığında kısık ateşte pişirin. Et yumuşadığında fırın tepsisine aktarın.

Üzerine yoğurt, yumuşak margarin ve salça karışımını sürün. Orta ısıllı

fırında üzeri kızarana dek pişirin ve servis yapın.

Fırında Nuar - 1814

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 porsiyon büyüklüğünde bütün nuar

1 adet havuç

1 adet patates

1 adet soğan

1 adet domates

1 paket dilimle kaşar peyniri

1 yemek kaşığı un

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün nuarı sıcak su ile 1,5 saate yakın pişirin. Pişmesine yakın patates, havuç, soğan ve domatesi koyup bir müddet daha pişirin. Kevgir yardımı

ile içinden nuarı alıp dilimleyerek (8 parça) cam kaba dizin. Aralarına kaşar koyun. Et suyundan 2 su bardağı alın.

Kalan et suyunun içindeki sebzeleri blendırdan geçirin. Etin üzerine yayın.

Yağı kızdırın. İçine un koyup kavurun. Et suyu ile beşamel sos hazırlayın.

Tuz ekleyin. Cam kabın üzerine dökün. Fırına verip üzeri kızarana kadar pişirip servise sunun

File Sarma - 1815

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 küçük bonfile

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

4 adet mantar

1 adet domates

1 adet sivri biber

1 adet küçük pide

2 çorba kaşığı domates sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri et tokmağıyla döverek inceltin. Soğan ve mantarları kibrit çöpü

biçiminde doğrayın. Tereyağının yarısını eritin. Soğan ve mantarları yağda sote edin. Soğumaya bırakın.

Daha sonra, bu harcı bonfilenin içine koyup sarın. Şişe sırasıyla et, dilimlenmiş domates ve biberi dizin. Fırın ızgarasında pişirin. Artan tere-yağını tavada eritin. Pideyi alıp, altını ve üstünü kızartın.

Servis tabağına yerleştirin. Üzerine etleri sıralayın. En üste domates sosu dökün. Maydanozla süsleyip servis yapın

Gulaş - 1816

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1.5 Kg Kuşbaşı Et

2 orba Kaşığı Tereyağı
4 orba Kaşığı İnce Doğranmış Soğan
1 orba Kaşığı Un
1 orba Kaşığı Tatlı Kırmızıbiber
1/2 ay Kaşığı Acı Kırmızıbiber
1 ay Kaşığı Kimyon
4 Adet Domates
1-2 Dal Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Dereotu
Tuz

YAPILIş TARİFİ

Bir tencerede tereyağını eritip eti ve ince doğranmış soğanı ilave edin.

Soğanlar sararınca un ve kırmızıbiberleri ekleyin. Kimyon ve tuz serpip karıştırın. Tencerenin kapağını kapalı olarak bekletin.

Domateslerin kabuklarını soyup küçük doğrayın. Maydanoz, dereotu, ve naneyi ince kıyın. Domates, maydanoz, dereotu ve naneyi yemeğe ekleyin. Etlerin üzerine çıkmayacak kadar su ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayınca kadar pişirin. Pilav veya haşlanmış patates ile servis yapın.

Hamurlu Kuzu Budu - 1817

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet bütün kemiksiz kuzu budu (yaklaşık 2,5 kg.) 6 diş sarımsak

1 demet maydanoz

1 orba kaşığı sıvı yağ

2 su bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve dövülmüş sarımsağı bir kaseye koyup karıştırın. Karışımı budun her tarafına sürün.

Unu bir kaba koyun, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa 2 su bardağından biraz az su koyup pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun bir kısmını süsleme yapmak için ayırın.

Hamuru unlanmış düz bir zemin üzerinde, budu tamamen saracak büyüklükte bir dikdörtgen olacak şekilde merdaneyle açın.

Budu açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, dikdörtgenin önce kısa kenarlarını, sonra uzun kenarlarını üstüne doğru katlayın. (Budun her tarafı hamurla sarılmış olmalıdır)

Hamura elinizle budun şeklini verin, birleşme yerlerini parmaklarınızla bastırarak yapıştırın.

Hamurlu budu ateşe dayanıklı bir kaba birleşme yerleri alta gelecek şekilde yerleştirin. Ayırdığınız hamurdan uzun şeritler yapıp, üzerini kafes şeklinde süsleyin. Hamurun üzerine biraz un serpin, 200 derece ısıtılmış

fırında 2 saat pişirin.

Hamurlu budu servis tabağına alın. Kabuk şeklini alan hamuru ortadan kırıp eti çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

Hardallı Kuzu Pirzolası - 1818

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 büyük veya 8 küçük kuzu pirzolası

Tuz ve karabiber

Taze maydanoz, süslemek için

Hardal sosu için:

1 yemek kaşığı hardal

2 yemek kaşığı soya sosu

1 diş sarmısak, ezilmiş

2 ay kaşığı zeytinyağı

YAPILIş TARIğI

Pirzolararı bir kızartma kabına koyup tuz ve biberleyin.

Hardal sosunu hazırlayın. Küçük bir kēede hardalı, soya sosunu ve sarımsağı çırparak karıştırın. Yağı azar azar damlatarak ekleyin.

Sosu pirzolararın üstüne yayın ve serin bir yerde 2 saat bekletin.

Fırını 190C'ye ısıtın.

Kızartma kabını fırına koyup, pirzolararı 25 dakika, bir kez çevirerek pişirin.

Pirzolararı servis tabağına alıp taze maydanozla süsleyerek servis yapın.

Terbiyeli Haşlama - 1819

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Kemikli Koyun veya Kuzu Eti

10 Su Bardağı Su

4 Patates

2 Havuç

7-8 Arpacık Soğanı

1 Küçük Kereviz

1 orba Kaşığı Margarin

5-6 Karabiber Tanesi

1 orba Kaşığı Un

3 Yumurta

1 Limon Suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzeleri temizleyip yıkayın. Patatesi iri parçalar halinde doğrayın. Kereviz ve havuçları dilimleyin, arpacık soğanları soyun.

Eti geniş bir tencereye yerleştirip 10 su bardağı su, parates, havuç, soğan, kereviz, karabiber taneleri ve yarım çorba kaşığı tuzu ekleyin. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar 1-1.5 saat pişirin.

Küçük bir tencerede margarını eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun.

Karıştırmaya ara vermeden, kaynamakta olan haşlamanın suyundan iki bardak kadar ilave edin. Küçük bir kasede 3 yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın ve unlu et suyuna ilave edin. Hazırladığınız terbiyeyi haşlamanın üzerine azar azar döküp 2-3 dakika sonra ateşren alın. Sıcak olarak servis yapın.

Doldurulmuş Sığır Filesi - 1820

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet bütün bonfile

250 gram hindi eti (beyaz kısmından)

80 gram krema

1 tutam kırık karabiber

1 çay bardağı konyak

Yeteri kadar tuz

150 gram kestane şekeri

Sos için:

1 adet hindinin kemikleri

1 adet havuç, 1 adet kereviz

1 adet soğan

1 adet defne yaprağı

4 orba kaşığı mısır özü yağı

1 orba kaşığı un

1 su bardağı beyaz şarap

Yeteri kadar su

1 kahve fincanı krema

Tane karabiber, tuz

YAPILIş TARİFİ

Bütün, irice bir bonfileyi temizleyin.

İçini bıçakla oyarak, tam ortaya gelen kısmı çıkarın. Bu arada hindi etini kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Hindi etini sıvı yağda pembeleştirin.

Soğuttuktan sonra kıyma makinesinde iki defa çekin, irice kesilmiş

kestane şekerini, kremayı, konyağı ve tuzu ekleyin.

Bütün malzemeleri yoğurun.

Harcı oyulmuş bonfilenin içine doldurun.

Üzerine sıvı yağ sürün. Kırık karabiber ve tuz serpin.

Geniş bir tavada sıvı yağda 3-4 dakika pembeleştirin. Sonra fırın tepsisine aktarın. 180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

Servis tabağında dilimleyin.

Sos için bir miktar hindi kemiğini sıvı yağda kızartın. Üzerine kıyılmış

havuç, kereviz ve soğan, tane karabiber, defne yaprağını ilave edin. Bir süre daha kavurduktan sonra beyaz şarabı, kremayı ve yeteri kadar suyu ekleyin.

Ağır ateşte 2 saat kadar kaynatın ve süzün. Daha sonra başka bir tencereye mısırözü yağı ve bir çorba kaşığı un ekleyin. 1-2 dakika kavurun. Hazır olan hindi suyunu ilave edin. Bir defa kaynattıktan sonra süzün. Tuzunu ayarlayın. Dilimlenmiş bonfile ile birlikte servis yapın.

Kağıtta Pastırma - 1821

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr. İnce Dilimlenmiş Pastırma

2 Domates

3 Sivribiber

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

4 Dal Maydanoz

6 Dilim Limon

6 Alüminyum Folyo (15 x 15cm.)

YAPILIŞ TARİFİ

15 x 15 kesilmiş 6 alüminyum folyonun iç kısımlarını tereyağı ile yağlayın.

İkişer dilim pastırmayı üzerlerine yerleştirin. Pastırmaların üzerine 5'er dilim domates, yemeklik doğranmış bir miktar yeşil biber, maydanoz ve limon dilimi ile fındık büyüklüğünde tereyağını sırasıyla dizin.

Alüminyum folyoları katlayarak kapatın. Orta hararetli fırında 20 - 25

dakika kadar pişirerek servis yapın

Karabiberli Böf - 1822

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 Kg Dana Eti

Karabiber

Tuz

Mantar Rom SosunMalzemesi

1/2 Paket Margarin

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

4 Yemek Kaşığı Kızarttığınız Etin Yağı

1 Yemek Kaşığı Un

1 Tutam Karabiber, Kırmızıbiber,Pulbiber

2 Avuç Mantar (ince doğranmış)

2 Kapak Rom

1 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

SOSUN HAZIRLANIŞI

Etin yağını, margarini ve sıvı yağı iyice erittikten sonra 1 yemek kaşığı unu iyice kızarana kadar karıştırın.

İnce ince doğranmış mantarları ilave ettikten sonra kızartma işlemine devam edin.

Kızardıktan sonra, mantarların üzerine 2 kapak rom ve 1 bardak sütü

döküp 2 dakika kadar kaynatın.

Hazırladığınız sosu, kızartıp kenara aldığımız karabiberli böf’ ün yanında sunun

Kavurma - 1823

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti(Orta Yağlı)

1 Su Bardağı Su

1/2 Çorba Kaşığı Tuz

125 gr. Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

1 kg kuşbaşı kuzu etini iyice yıkayıp,yarım çorba kaşığı tuzla karıştıralım.Eti kavuracağımız tencereye 125 gr. margarini alalım.Tuzladığımız eti tencereye koyalım.1 su bardağı suyu ekleyelim.Tencerenin kapağını kapatıp,etler,suyunu çekip kızarıncaya kadar orta ateşte pişirelim.

Daha sonra yanında bol yeşillikli mevsim salatası veya çoban salatası ile birlikte servis yapalım.

Kayısılı Et - 1824

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Çorba Kaşığı Margarin

1 Kg Yağsız Kuşbaşı Et

2 Adet Soğan

2 Diş Sarmısak

1 Çorba Kaşığı Köri

2 Adet Defne Yaprığı

1 Çubuk Tarçın

1,5 Su Bardağı Su

2 Su Bardağı Sıcak Su

100 gr Kuru Kayısı

150 gr Yağlı Yoğurt

2 Tatlı Kaşığı Nişasta

2 Adet Kırmızı Elma

2 Çorba Kaşığı Limon Suyu

3 Çorba Kaşığı Kıyılmış Maydanoz

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle kayısıları 2 su bardağı sıcak suyla ıslatın ve 1 saat bekletin.

2 çorba kaşığı margarini tencereye alın.Etleri yağda kavurun.Tuz,karabiber ilave edin.Daha sonra etleri tencereden çıkarın.

Tencereye 1 çorba kaşığı margarin daha koyun.Sarmısak ve soğanı ince ince kıyıp yağda kavurun.Köri,defne yaprağı,tarçını ekleyin.Etler ile 1,5 su bardağı suyu da tencereye ekleyin.Kayısıları da tencereye alın.Kayısıların suyundan 1 su bardağını yoğurtla çırpıp,tencereye ekleyin.20 dakika daha pişirin.

Elmaları soymadan incecik dilimleyin.Limon suyuyla nişastayı küçük bir kapta çırpıp,elmalarla birlikte tencereye ekleyin.10 dakika daha pişirin.Tencereyi ocaktan alın.Üzerine ince ince kıyılmış maydanoz serpip,servis yapın.

Kıvırcıklı Kuzu Kapama - 1825

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Adet Patates

1 Adet Kıvırcık Marulun Göbekli Kısmı

350 gr. Kuşbaşı Et

1 Adet Orta Boy Soğan

1 Adet Orta Boy Havuç

½ Demet Dereotu

½ Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Kaşık Margarin

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak etleri basınçlı tencereye alalım.Üzerini 3 parmak aşacak su ilavesi ve tuz ile etleri haşlayalım.Sonra etleri ateşten alalım.

Ayrı bir tencerede soğanı sıvı yağ ve margarin ilavesi ile pembeleştirilim.Havucu ilave edip,sote edelim.3-5 dakika daha kavurup,haşlanan etleri suyu ile birlikte ekleyelim.Orta boy patatesi soyup,yarisından keselim ve tencereye aktaralım.Tuzunu,biberini kontrol edip,pişmeye bırakalım.

Ateşten almadan birkaç dakika önce,kalınca doğranmış kıvırcık marulu ilave edelim.Ateşten aldıktan sonra servis tabağının ortasına patatesi alalım.Kenarlarına etleri yayıp,dereotunu serpererek,servis yapalım.

Kirde - 1826

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Kuzu Eti

1 Kg Yufka

1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı

5 Adet Biber

3 Adet Domates

Tuz , Karabiber , Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkaları dörde bölün. Sıcak fırında kurutun. Kuzu etini, üstünü örtecek kadar su koyup, haşlayın. Et suyunu çekince ince ince doğranmış biberleri ekleyin. Et tamamen piştikten sonra da kuşbaşı doğranmış domatesleri, tuz, karabiber ve kekiği ilave edin. Eti kemiklerinden sıyırıp, ince ince didin.

Fırında kuruttuğunuz yufkaları eti haşladığınız su ile ıslatın. Bir tepsiyi yağlayın. İçine ilk önce et suyu ile ıslatılmış bir tabaka yufka koyun.

Yufkanın üzerine ince bir tabaka yağ sürün.Etin bir kısmını yufkanın üzerine yayın. Üzerine ikinci bir tabaka yufkayı serip, yağlayın. Üzerine bir sıra daha et yayın. Öbür tabakaları da aynı şekilde hazırlayıp, bütün malzemeyi kullanın. En üste de yufka serin.

Yufkanın üzerini yağlayıp, tepsinin üzerine bir tabak oturtun. Tepsiyi ateşe koyun. Arada bir kirdenin altını kontrol edin. Kızarıncı, kapağın yardımıyla tepsiyi altüst edin. Gerekirse yanlardan tepsiye yağ ilave edin. Kirdeyi ateşten indirmeden önce üzerine çekeceği kadar et suyu dökün. Bir müddet daha tepsiyi ağzı kapalı olarak bekletin. Dinlenme süresi bittiğinde ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

Kral Tacı - 1827

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 parça kuzu kafesi (10'ar kalem)

1 tatlı kaşığı kekik

Yeteri kadar karabiber, tuz

2 diş sarımsak

3-4 yemek kaşığı tereyağı

İç pilav Malzemesi:

2 su bardağı pirinç

2,5 yemek kaşığı tereyağı

2-3 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı kuş üzümü

3 su bardağı et suyu

2 tane domates

Yarım kilo kuzu ciğeri

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kafesinin sırt tarafını etli bölümü içe gelecek şekilde tac şeklinde dakin. Her iki yüzüne tuz, karabiber ve kekik serpin. Sarımsakları etli kısmına bıçakla delik açarak yerleştirin. Bir tencereye yerleştirip ortasına bir tabak koyun. (Pişme esnasında tacın şeklinin bozulmaması için.) Tencereye bir su bardağı sıcak su koyun. Tenceredeki suyun tamamen buharlaşması için pirzoları pişirin. Yapmış olduğunuz tacı tencereden alın. Fırın tepsisine yerleştirip her iki tarafını da tereyağı ile yağlayın.

150 derecede 15-20 dakika daha pişirin. Pirzolar nar gibi kızarıncı iç

pilavı üzerine çıkararak servise sunun.

İç Pilav Yapılışı

Pirinci yıkayıp tuzlu ve ılık suyla 20 dakika ıslatın. Bir kaşık yağ ile fıstığı

pernbe renkte kavurun. İçerisine üzüm ve zar şeklinde doğranmış ciğeri ilave edin. Ciğer suyunu çekince tuz atıp ateşten alın. Kalan yağı eriterek rondodan geçirilmiş domatesi kavurun. Üzerine üç bardak et suyu ve tuzu koyup pirinci suya salın. Pilav suyunu çekince içerisine hazırladığınız ciğeri karıştırıp ocağı kapatın. Ağzına kağıt bir peçete koyarak 20 dakika demlendirerek servise sunun.

Kuşkonmazlı Kuzu Sırtı - 1828

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kuşkonmaz,

150 gram kuzu sırtı,

2 adet kırmızı dolma biber,

4 çorba kaşığı tereyağı

tuz Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuşkonmazları baharatlayın. Tereyağı ile ezmeden pişirip, tabaklara dizin.

Kuzu sırtını ızgarada pişirin ve dilimleyin. Bir tavada tereyağı ile ince doğranmış dolma biberi 5 dakika kavurup, kremayı ilave edin.

1 dakika sonra, etlerin üzerine dökerek servis yapın.

Kuzu Çöp Şiş - 1829

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr but

20 gr tereyağı

Yarım domates

3 dilim lavaş ekmegi

2 adet sivri biber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etlerini çöp şişe dizerek ızgarada pişirin. Bir kapta tereyağını eriterek lavaşları içerisinde

ısıtın.

Pişirmiş olduğunuz şişleri servis tabağına alarak yanına pilav, domates ve közde pişirilmiş biber koyun. Sıcak olarak servise sunun.

Kuzu Pirzola - 1830

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet Pirzola

1/2 Çorba Kaşığı Un

4 Çorba Kaşığı Salça

12 Adet Arpacık Soğanı

12 Adet Ayva Dilimi

1/2 Çay Kaşığı Zencefil

1/2 Çay Kaşığı Kekik

10 Adet Tane Karabiber

1 Su Bardağı Su

Tuz , Kekik

Kızartmak İçin Sıvı Yağ

YAPILIş TARIğI

Etləri tuz ve karabiberle ovun. Pirzolararı una bulayın. Fazla unu silkeleyin.

Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü yarı yarıya kızartın. Pişireceğiniz kaba koyun.

Hafifçe sulandırılmış salçayı üzerine dökün. Kalan yağın içine kabuklarını

soyduğunuz arpacık soğanları koyup hafifçe soteleyin. Pirzolararın üzerine ilave edin. Ayva dilimlerini pirzolararın üzerine dizin.

Yarım çay kaşığı zencefil ve yarım çay kaşığı kekiği serpin. Tuzunu ayarlayın. Tane karabiberleri serpin. 1 su bardağı suyu ilave edin. Hızlı

ateşte 15 dakika pişirip servis ya

Kuzu Pirzolası Pane - 1831

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kuzu pirzolası (10 adet)

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 su bardağı un

3 yumurta (1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ve 1 çorba kaşığı su katılarak çırpılmış)

1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi ya da galeta unu Sos Yağı için:

3 çorba kaşığı margarin

1/4 limonun suyu

1/4 çay kaşığı kıyılmış maydanoz

1/4 çay kaşığı tuz

beyazbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu pirzolarlarını bıçağın sırtıyla hafifçe bastırarak inceltin. Fazla yağlarını

kesip, Tuz ve biberi serpin. Yumurta-yağ-su karışımını hazırlayın.

Pirzolarları una, yumurtalı karışıma ve ufalanmış bayat ekmek içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin.

Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yağ kızınca kuzu pirzolarlarını tavaya koyup, bir kez altüst ederek, 7-8 dakika, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Kuzu Pirzolası Topkapı - 1832

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kemikli bütün kuzu pirzola

3 diş dövülmüş sarımsak

5-6 adet kırık tane karabiber

1 tutam kekik

1 tutam biberiye

Tuz, çiçekyağı

İç pilavı için:

500 gram pirinç

100 gram tereyağı

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım şu bardağı çamfıstığı

1 adet kuru soğan

250 gram tavuk ciğeri

Yarım su bardağı kuşüzümü

1 tatlı kaşığı şeker

Yeterince tuz, karabiber,

Yenibahar

1 demet dereotu

Üç buçuk su bardağı etsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş kemikli kuzu pirzolasının tanı fileto kısmını bıçakla uzunlamasına delin. Pilav için pirinci 40 dakika kadar sıcak, tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdükten sonra bir kenara alın.

Tencereye zeytinyağı ve tereyağını aktarın. Kızdırdıktan sonra amfıstığını

ekleyin. Hafifçe pembeleşmeye başladığında çok ince kıyılmış soğanı

ekleyin. 1-2 dakika sonra tavla zarı iriliğinde doğradığımız tavuk ciğerini ekleyin. Rengi değiştikten sonra kuşüzümünü, şekeri ve baharatları ilave edin. Etsuyunu da ekledikten sonra birkaç dakika kaynatın.

Başka bir tencerede çok az yağla, pirinci 6-7 dakika kavurun. Ciğerli etsuyunu ekleyin. Kuvvetli ateşte 2 dakika pişirin. Sonra ateşi kısararak, suyunu çekene dek pişirin. Ateşin üzerinden indirdikten sonra ince kıyılmış

dereotunu ekleyin ve karıştırın.

Hazır olan pilavı delinmiş pirzolanın içine doldurun. Her iki tarafını

kürdanla kapatın. Pirzolayı dövölmüş sarımsak, kırık tane karabiber, kekik, biberiye otu ve tuz ile baharatlayın.

iekyağı sürün. 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana dek pişirin.

Sıcak dilimleyerek, servis yapın.

Kuzu şiş - 1833

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr kuzu kuşbaşı

3/5 su bardağı ayçiçek yağı

1 orta boy soğan (ok ince doğranmış)

1 kurutulmuş defne yaprağı (ufalanmış)

1 ay kaşığı kekik

1 orba kaşığı ayçiçek yağı (ızgarayı yağlamak için) 1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

YAPILIş TARİFİ

Bir kabın içinde kuşbaşı kuzu etini, soğanı, ayçiçek yağını, defne ve kekiği karıştırın. Etleri bu

marinatta 24 saat, arasıra karıştırarak, dinlenmeye bırakın.

Bu sürenin sonunda ızgarayı yakın. Izgara telini 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile yağlayın. Etleri şişe dizip, her iki yanını tuzlayıp biberledikten sonra ızgaranın üzerine koyup, bir defa çevirerek her iki yanını da yaklaşık 7-8'er dakika etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar pişirin.

Pişerken üzerlerine arasıra fırça ile ayçiçek yağı sürün.

Önceden ısıtılmış tabaklarda yanında ızgarada ayrıca pişirilmiş domates ve biberle, sıcak olarak servis yapın. Domatesin etten ayrı olarak ızgara edilmesi, eti sertleştirmemesi açısından önerilir.

Kuzu Tandır - 1834

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

800 gram kuzukol

2 adet havuç

2 adet soğan

1 demet maydanoz sapı

2 adet sivri biber

1 çay bardağı et suyu

Sıvı yağ

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

ön hazırlık olarak domateslerin, soğanların ve havuçların kabuklarını

soyun. Geniş bir fırın. tepsisinin içine kuzu budunu, soğanları, havuçları, domatesleri, sivri biberleri ve maydanoz saplarını yerleştirin. Malzemelerin üzerine tuz ve karabiber serperek 200 derecelik fırına koyun.

Etin piştiğine emin olduktan sonra ki bu yaklaşık 40-45 dakika sürebilir, fırından çıkartın. Tepside bulunan sebzeleri ayırarak, hepsini mikserden geçirin. 1 çay bardağı et suyunu da ekleyerek püre haline getirin.

Servis tabağına püreyi ve eti yerleştirin. Arzu ederseniz, yanına koyacağınız iç pilav İle servis yapabilirsiniz.

Limon Soslu Biftek - 1835

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gram biftek

8 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı bal

2 çorba kaşığı diyet şekeri

1 çay kaşığı zencefil

iki buçuk su bardağı su

1 çorba kaşığı mısırunu

1 çorba kaşığı su

2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

1 tutam kekik

YAPILIş TARIğI

Teflon tavayı ısıtın. Biftekleri içine yerleştirin. Yumuşayana ve rengi değişene dek arkalı önlü pişirin. Sonra tavadan çıkarın.

Tavanın içine limon suyunu, balı, diyet şekerini, zencefil ve iki buçuk su bardağı suyu alın. Kaynamaya başladığında ateşi kısın. Bu şekilde yaklaşık 10 dakika kaynatın. Mısır unu ile 1 çorba kaşığı suyu blendırdan geçirin.

Ayrı bir tavada koyulaşana dek kaynatın. Kekik ve maydanozu ilave edin.

Sonra limon suyunun bulunduğu karışıma ekleyin. Sürekli karıştırarak, pişirin. Son olarak biftekler ekleyin. Biftekler piştikten sonra tavayı ateşten alın. Servis ya

Limonlu Dana Bifteği - 1836

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet ince dana bifteği, her biri 100 175 g. 40 g. tereyağı

150 ml tavuk suyu tableti

1/2 limonun ince rendelenmiş kabuğu

1 limonun suyu

2 çay kaşığı doğranmış taze adaçayı yaprağı veya 1 çay kaşığı kuru adaçayı yaprağı

Tuz ve karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:

Adaçayı yaprakları Limon dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 110 C'ye ısıtın.

Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca dana bifteklerim her iki yüzlerini de 2-3 dak. altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Dana etlerim bir servis tabağına alıp fırının içinde sıcak tutun. Tavuk suyunu tavaya koyup, limon kabuğunu, suyunu ve adaçayı yapraklarım ekleyin. Bir taşım kaynatın. Karışımı ağır ateşte 4-5 dak. kaynatın. Tuzunu biberini ilave edin.

Hazırlamış olduğunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaçayı yaprakları ile süsleyip servis yapın.

Maklube - 1837

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gram kuşbaşı et

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

3-4 adet orta boy patates,

1 ay bardağı konserve bezelye,

1 adet orta boy havuç,

tuz, karabiber,

1 orba kaşığı tereyağı veya margarin

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

Yarım su bardağı mısırözü yağı,

Tuz

Patatesleri kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci sıcak tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim.

Etleri düdüklü tencereye alalım. zerine biraz çıkacak kadar sıcak su ekleyelim. Orta hararetli ateşte haşlayalım. Etler yumuşadığında içine tereyağını, tuzu ve karabiberi ekleyip, 5 dakika daha pişirelim. Konserve bezelyeleri ve haşlayıp, kp küp Patatesleri yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keselim. Kızgın sıvı yağda yarı yarıya piŐecek Şekilde kızartalım. Etlerin zerine bir sıra patates dŐeyelim. Arzuya göre tencerenin kenarlarına da bir sıra patatesi dik olarak yerleştirelim.

Pirinçlerin suyunu süzüp, nişastası gidene dek birkaç su yıkayalım. Sularını

süzelim. Ayrı bir tencereye sıvı yağı alıp, kızdıralım. Pirinçleri ŐeffaŐlaŐana dek kavuralım. Kavrulan pirinçleri yayvan tenceredeki patateslerin üzerine yayalım. 3 su bardağı sıcak suya arzuya göre 1 et suyu tabletini ve yeterince tuzu ilave edip, karıştıralım. Et suyu eridiğinde tencerenin kenarından yavaşça suyu boŐaltalım. Tencerenin kapağını örtüp, ağır ateşte pirinçler suyunu çekip, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alıp, tencerenin üzerine temiz bir bez örterek 15 dakika demlenmeye bırakalım. Tencereyi düz bir servis tabağına ters çevirerek yemeğimizin Şeklini bozmadan özenle çıkartalım.

Mandalinalı Dana Yahnisi - 1838

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gram yağsız dana eti

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Bir tutam rezene

Bir tutam anason

Bir tutam karabiber

1 çorba kaşığı un

1 diş sarmısak

Yarım tutam zencefil

2 adet pırasa (beyaz kısımları)

1 çay bardağı kırmızı şarap

2 su bardağı et suyu

4 çorba kaşığı mandalina suyu

1 adet mandalina kabuğu

15 adet kestane

Yarım kg balkabağı

YAPILIŞ TARİFİ

Teflon tavaya kuşbaşı iriliğinde doğranmış etleri alın. Üzerine bir tutam rezene, anasonu, karabiberi ve bir çorba kaşığı unu serpin, iyice karıştırın. Etleri sürekli karıştırarak, pişirin.

Ayrı bir tencereye 1 tatlı kaşığı sıvı yağı alın. Sarımsağı, zencefili ve küçük doğranmış pırasaları ekleyin. Birkaç dakika pişirdikten sonra etleri, şarabı, et suyunu, mandalina suyunu ve ince şeritler şeklinde kesilmiş mandalina kabuğunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirin.

Kestanelerin dış ve iç kabuklarını soyun. Balkabağını da kabuğunu soyduktan sonra çekirdekli kısımlarını temizleyin. Balkabağını 4 cm boyunda 2 cm eninde ve 5 mm kalınlığında parçalar şeklinde

kesin.

Kestaneleri ve balkabağını etli karışıma ekleyin. Yumuşayana dek pişirin.

Sıcak servis yapın.

Mantarlı Antrikot - 1839

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Kg Antrikot

3 Adet Soğan

1.5 Su Bardağı Mantar

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

1 Çay Kaşığı Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

2 Çorba Kaşığı sıvı yağı tavaya koyup kızdırın. Mantarları irice doğrayıp, yağın içine atın. Piyazlık doğradığınız soğanları da bu yağa ilave edin.

Birkaç dakika karıştırıp kavurun. Tuzunu serpin.

Etleri de tavaya yerleştirep, ters-yüz ederek kızartın. Karabiber ve tuz serpip ocaktan alın. Arzu ederseniz pilav ile birlikte servis yapın.

Mantarlı Biftek - 1840

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan

Yarım Kg. Mantar

2 Diş Sarmısak

4 Adet Biftek

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvı yağ koyup, birkaç dakika kızdırın. Daha sonra 1 adet soğanı yemeklik doğrayıp, yağın içine atın. Pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanların yanına yarım kg mantarı ekleyin. Sürekli karıştırarak kavurun. Dövülmüş 2 diş sarmısağı ve yeterli miktarda tuzu ilave edin. Malzemeleri birkaç dakika daha kavurduktan sonra ,ocaktan alın.

Başka bir kabın içinde 4 adet bifteği kendi suyuyla pişirin. Daha sonra etlerin içine önceden hazırladığınız mantarlı malzemeyi koyun. Mantarların üzerine rendelenmiş 1 su bardağı kaşar peynirini serpin.

İçleri dolan etleri genişçe bir tepsiye koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşarlar eriyene dek pişirin.

Mantarlı Biftek Sarma - 1841

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Adet 160 gramlık Dana Biftek

200 gr Mantar

1 Su Bardağı Et Suyu

2-3 Diş Sarmısak

2 Çorba Kaşığı Acı Hardal

8 Dilim Pastırma

1 Havuç

1/2 Demet Maydanoz

2 Yeşil Soğan

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

1.5 Çorba Kaşığı Margarin

1/2 Su Bardağı Su

1 Defne Yapağı

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

1 Çorba Kaşığı Un

5-6 Arpacık Soğanı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları ince ince doğrayıp kaynamış et suyunda yarım saat bekletin.

Biftek dilimlerini düz zemine yayın. Sarımsakları ezip hardala karıştırın ve etlerin üzerine sürün. Pastırma dilimlerini ekleyin.

Havuç, maydanoz ve yeşil soğanları doğrayıp margarinde kavurun.

Domates salçasını ekleyip karıştırın. Yarım su bardağı su ve defne yaprağını ilave edin. Et suyunda beklettiğiniz mantarları suyuyla birlikte tencereye ekleyip pişirin. Sonra defneyi çıkarın. Mantarlı karışımın bir kısmını ayırıp kalanını bifteklerin üzerine paylaşın.

Biftekleri rulo şeklinde sarıp mutfak ipiyle bağlayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin.

Hazırladığınız biftek rulolarını una bulayıp kızgın yağda kızartın. Düz bir tepsiye alın ve önceden 170 dereceye ayarlanmış fırında 50 dakika pişirin.

Kalan mantarlı karışıma arpacık soğanları ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Biftek ruloları servis tabağına alıp sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Mantarlı Terbiyeli Bifteg - 1842

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

600 Gr Dana Kuşbaşı

6 Adet Minik Soğan

1 Havuç

200 Gr Mantar

Bir Demet Kokulu Ot(Maydanoz,Kekik,Mercanköşk)

50 gr (6 Çorba Kaşığı) Un

90 gr (6 Çorba Kaşığı) Tereyağı

2 Yumurta Sarısı

1 Limon

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Et suyunu kaynatın.Kuşbaşı dana etini kazınarak temizlenmiş havucu ve kokulu ot demetini ekleyin.Et suyu kaynayınca,altını kısıp 40 dakika kadar eti pişirin.Soyulmuş soğanları ilave edin.20 dakika daha pişirin.Tencereyi ateşten alın.İyice yıkadığımız mantarları dilimleyin.Bir başka tavada 40 gr (2,5 çorba kaşığı) tereyağında yaklaşık 10 dakika sote edin.Sonra tuzunu,karabiberini serpin.

Bir tencerede 50 gr (3,5 çorba kaşığı) tereyağını eritin.Unu ekleyin ve sürekli karıştırarak yarım litre sıcak et suyunu ilave edin.Bu sosu,koyulaşana kadar karıştırmak suretiyle pişirin.

Bu sosa yarım limon suyuyla karışmış yumurta sarılarını,tuz ve karabiberi ilave edin.Eti ve soğanları süzün,servis tabağına düzenleyin.Et suyunda pişmiş havucu dilimleyip mantarları ekledikten sonra hepsinin üzerine hazırladığımız sosu dökün.Şimdi servise geçebilirsiniz.

Mantarlı Dana Eskalop - 1843

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Adet Dana Eskalop

2 Adet Biber(biri kırmızı,diğeri yeşil ya da sarı) 200 gr Mantar

Maydanoz

1 Yumurta

1 Diş Sarmısak

Limon

80 gr Kalın Dilimlenmiş Jambon

Tereyağı ya da zeytinyağı

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri yıkadıktan sonra şeritler halinde doğrayın.

Bir tavada erittiğiniz 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağında sarmısağı öldürün.

Sarmısakları çıkarın, aynı yağa biberleri atıp 10 dakika harlı ateşte kızartın.

Mantarları yıkayıp dilimleyin. Zar şeklinde doğranmış jambonla birlikte biberleri kızarttığınız tavaya mantarları da atın. 10 dakika kadar kızarsınlar.

Dana eti dilimlerini ekleyin ve 8 dakika kadar iki taraflı iyice kızartın.

Bir limonun suyuyla yumurtayı iyice çırpın, bir tutam kıyılmış maydanozu ekleyin.

Eti ateşten indirdikten sonra sıcak bir tabağa döşeyin.

Limon ve yumurtayla hazırladığınız sosu biberlerin üzerine dökün, ateşi söndürüp hızla karıştırın. Karışımı et dilimlerinin üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

Mantarlı Pirzola - 1844

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Margarin

4 Adet Pirzola

1 Adet Soğan

4 Adet Mantar

1 Adet Biber

1 Adet Domates

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya margarini alın. Karıştırarak eritin. Pirzolararı yağda çevirin. İyice pişince tavadan alın. Yemeklik doğranmış soğanları tavaya koyup, üzerine iri iri doğranmış mantarları ekleyin. Domates ve biberi küçük küçük doğrayıp, tavada karıştırın.

Tuz ve karabiberi ekleyin. 10 dakika daha pişirin. İçine yeniden pirzolararı ekleyip, pişirin. Sıcak olarak servis yapın

Mantarlı Sarma Bonfile - 1845

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 adet ince dövülmüş bonfile

1 su bardağı kıyılmış mantar

1 baş soğan

Çeyrek demet maydanoz

1 tutam dereotu

1 yemek kaşığı margarin

Kızartmak için :

1 adet yumurta

2 çay bardağı un

1 su bardağı galeta unu

1 su bardağı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir yemek kaşığı yağ, kıyılmış mantar ve yemeklik doğranmış soğanı, mantarların suyu çekinceye kadar kavurun. İçerisine kıyılmış maydanoz, dereotu ve tuz ilave ederek ocaktan alın. Dövülmüş

bonfileyi biraz tuzlayın. Üzerine mantarlı içten sürüp rulo yapın.

Yayvan bir tencerede yarım çay bardağı su ile suyunu çekene kadar pişirin. Servisten 15 dakika önce sırasıyla çırpılmış yumurtaya, una, tekrar yumurta ve galeta ununa batırarak sarı renkte kızarıncaya kadar pişirin.

Sebze garnitürleriyle servise sunun.

Maydanozlu Et - 1846

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Kuşbaşı Et

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Adet Soğan

1/2 Demet Maydanoz

1/2 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Mısır

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti sirkeli suda iyice yumuşayana kadar haşlayın. Tereyağını eritin. Soğanı

yemeklik doğrayıp, yağda kavurun. Haşlanmış etleri de ilave edip, 1-2 kez çevirin. Tencereyi ocaktan alın.

Maydanozları yıkayın. Yarım su bardağı sütle robottan geçirin. Etle karıştırın. Fırın tepsisine alın. Mısırını ilave edin. Önceden ısıtılmış 200

dereceli fırında 5 dakika bekletin. Sıcak olarak servis yapın **Papaz Yahni - 1847**

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 orba kaşığı margarin

600 gr kuşbaşı dana eti

200 gr arpacık soğan

2 diş sarımsak

1 orba kaşığı sirke

1 su bardağı et suyu

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

YAPILIş TARIğI

Margarini bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip, sık sık karıştırarak hafif renk alıncaya kadar pişirin.

Soğan ve sarmısağı katıp, soğanların dışı iyice pembeleşinceye kadar arasıra karıştırarak pişirin. Sirkeyi, et suyunu, tuzu ve biberi ilave edip, et ve soğanlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Papaz yahnisini önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Pastırmalı Yumurtalı Kıyma - 1848

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg Kıyma

100 gr Pastırma

3 Baş Soğan

4 Adet Yumurta

1 Yemek Kaşığı Salça

1 Adet Domates

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 Adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymayı tencereye koyun. Kendi suyunu verip çekinceye kadar kavurun.

İçerisine üç yemek kaşığı tereyağını ve ince yemeklik doğranmış soğanı

koyup, soğanlar ölünceye kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş domates ve salçayı ilave ederek bir 1-2 dakika kavurun.

Birbuçuk su bardağı su ve pastırmayı içerisine koyup pişirin. Kıyma suyu tam çekmeden servise 10 dakika kala yumurtaları kırın. Yumurtalar pişince üzerine 1 limon suyunu ilave edip servise sunun.

Patatesli Pirzola - 1849

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 Kg Küçük Boy Patates

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Tablet Et Suyu

1 Maydanoz

Pirzolalar İçin:

1/2 Kg Pirzola

2 Adet Domates

1 Adet Sivri Biber

1 Tatlı Kaşığı Kekik

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup yıkayarak bir tencereye alalım.Tencereye sıvı yağı

ekleyelim.Et suyu tabletini atalım.Kısık ateşte,patatesleri pişirelim.Eğer patates su salmazsa,üzerine bir çay bardağı kadar sıcak su ilave edelim.

Patatesi indirmeden önce üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip sallayarak karıştıralım.

Pirzoların hazırlanması: Teflon tavayı ateşe koyalım ve kızdıralım.Tavada,pirzoları yağsız olarak arkalı,önlü kızartalım.Başka bir tavada kabukları soyulduktan sonra ince doğranmış domatesleri ve çekirdek yatağı çıkarılmış biberleri pişirelim. Üzerine pirzoları

dizelim.Tuz,karabiber ve kekiği serpip kısık ateşte on dakika daha pişirelim.(Bu arada tabii ki etleri ters yüz etmeyi unutmayın).

Pırasalı Bonfile - 1850

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Küp Şeklinde Keilmiş Yağsız Bonfile

1 Çorba Kaşığı Soya Sosu

1 ÇorbaKaşığı Susam Yağı

1 Çorba Kaşığı Üzüm Likörü

2 Çay Kaşığı Mısır Nişastası

500 gr Pırasa

3 Adet Küçük Taze Soğan

2 Çay Kaşığı Sıvıyağ

2 Çay Kaşığı Şeker

1/2 Su bardağı Et Suyu

2 Çorba Kaşığı ince Dilimlenmiş Maydanoz

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içinde et parçalarını, et suyunu, mısır nişastasını, soya sosunu, 1

orba kaşığı susam yağını, karabiberi, tuzu ve üzüm likörünü karıştırın.

Yarım saat buzdolabında bekletin.

Pırasayı ve soğanı enine ince ince doğrayın. Çin tavasının içinde sıvı yağı

ısıtıp etleri 1-2 dakika pişirin.(sadece dışı biraz kahverengileşsin). İçine pırasa ve soğanı ekleyip, 3-4 dakika daha tavada çevirip, tabağa alın.

zerine süslemek için maydanoz serpiştirip servis yapın.

Ramazan Kıyması - 1851

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr orta yağlı kıyma

400 gr ince kıyılmış ıspanak

Yarım demet maydanoz

2 yemek kaşığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 yemek kaşığı salça

2 adet domates (kabukları soyulmuş doğranmış)

1 Büyük entilmiş soğan

zeri için:

4 adet yumurta

YAPILIş TARIĞI

Yayvan bir tencereye soğanı ve yağı koyup kavurun. İçine kıymayı ilave edin. Salça ile domatesi birlikte pişirin. Maydanoz ve ıspanağı ilave edin.

Tuzunu ve baharatını ekleyip ağzını kapatın.

Suyunu çekene kadar pişirin. zerine çırpılmış yumurta ekleyin. Kapağını

kapatın. Sıcak olarak servise sunun

Rengarenk Şişler - 1852

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 İnce Dana Şnitzel

4 İnce Dilim Kaşarpeyniri

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

300 gr Kaşarpeyniri

8 İnce Dilim Pastırma

16 Mantar

16 Kiraz Domates

1 Salatalık

1 Limon

16 Ayıklanmış Karides

1/2 Kavun veya bir parça Balkabağı

YAPILIŞ TARİFİ

Şnitzelleri bir et döveceği ile inceltip tuz ve karabiberle tatlandırın. Her şnitzelin üzerine birer dilim kaşarpeyniri yerleştirip sarın. Bir kürdanla tutturun, Sıvıyağı bir tavada kızdırıp ruloları 15 dakika kadar çevirerek pişirin.

Tavadan alıp soğumasını bekleyin. 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. 300 gr kaşarpeynirini 2 cm büyüklüğünde küpler halinde doğrayın.

Pastırma dilimlerini ince şeritler halinde doğrayıp peynir küplerinin etrafına sarın.

Mantarları ayıklayın. Domateseri ve salatalığı yıkayıp ayıklayın. Salatalığı

kabuklarını soymadan uzunlamasına ikiye bölüp, iri parçalar halinde doğrayın.

Gerekirse karideslerin kabuklarını soyun. Kuyruk kısımlarını koparmayın.

Limonu iyice yıkayıp yarım ay şeklinde sekiz dilime bölüp tekrar ikiye bölün. Eğer kavun kullanıyorsanız, kavunun çekirdeklerini ayıklayıp çukur kısmı alta gelecek şekilde düz bir servis tabağına yerleştirin.

Hazırladığınız malzemeleri dilediğiniz sıraya göre şişlere geçirin. Şişleri kavunun üzerine saplayın

Rokalı Dana Eti - 1853

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Çorba Kaşığı Baharatlı Un (1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ile karıştırılmış)

1 kg Dana Eti (göğüs kısmından, fazla yağı alınıp kuşbaşı doğranmış) 60 gr Tereyağ (4 çorba kaşığı)

12 Taze Soğan (ayıklanmış)

1/2 Su Bardağı Et Suyu

1/2 Su Bardağı Beyaz Şarap

1 Tatlı Kaşığı Hardal

6 Çorba Kaşığı Roka (ince ince doğranmış)

2 Demet Roka (ayıklanmış, yıkanmış ve silkelenerek suyu atılmış) **YAPILIŞ TARİFİ**

Baharatlı unu orta boy bir kaseye koyup, etleri bu una bulayınız; silkeleyerek fazla unlarını atıp, etleri bir kenara koyunuz.

Geniş bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca taze soğanları

koyup 3-4 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar kavurunuz. Bir delikli kepçe ile soğanları tavadan alıp bir tabağa diziniz ve sıcak kalmalarını

sağlayınız.

Etleri tavaya koyup, sık sık karıştırarak 8-10 dakika, her tarafları

kahverengi olana kadar kızartınız.

Et suyunu, şarabı ve hardalı ekleyip ateşi yükseltiniz ve devamlı

karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 40 dakika, etler sivri uçlu bir bıçak batırıldığında yumuşak olana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten indirip doğranmış rokayı içine koyarak karıştırınız.

Karışımı ısıtılmış bir servis tabağına alıp, kalan rokayla birlikte servis ediniz.

Rosto - 1854

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr Dana Nuar veya Kontrfile

1/2 Çay Bardağı Sıvı yağ

2 Çorba Kaşığı Margarin

1 Adet Soğan

1 Adet Havuç

1 Çorba Kaşığı Salça

1 Çorba Kaşığı Un

5-6 Su Bardağı Etsuyu veya Su

1 Demet Maydanoz Sapı

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerenin içine yarım çay bardağı sıvıyağı koyup kızdırın. Tuzlanmış ve biberlenmiş eti içine koyup, her yanı pişene dek kızartın. Bu arada çevirirken üzerine tuz ve karabiber serpin. Et pişince tencereden alın.

Tenceredeki yağa 2 çorba kaşığı margarin ekleyin. İçine iri doğranmış

soğanı ve havucu ilave edin. sürekli karıştırın. Salçayı ekleyin. Yaklaşık 1

dakika kavurduktan sonra azar azar unu ve et suyunu ilave edin. Eti tencereye aktarın. Maydanoz saplarını üzerine serpin. Kaynama sırasında üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımı ile temizleyin. Yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.

Pişen eti tencereden geniş bir servis tabağına alarak dilimleyin. Pişirme suyunu tel süzgeçten geçirin. Etin üzerine dökün. Patates püresi ile birlikte servis yapın.

Rozbif - 1855

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg dana kontrfile

6 çorba kaşığı + 2 çay kaşığı margarin

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Dana kontrfileyi bütün olarak tuzlayıp, biberleyin. Margarini kontrfileyi alacak Büyüklükte bir tavada eritin. Yağ kızınca eti tavaya koyun. Etin her yanını, kızarıp kabuk bağlayıncaya kadar, yaklaşık 2'şer dakika, pişirin.

Tavayı ocaktan alın.

Eti tavadan çıkartın. Kontrfileyi bir tel ızgaranın üzerine yerleştirin. Tel ızgarayı da bir tepsinin üzerine yerleştirip önceden ısıttığınız fırında, 20-25

dakika pişirin. Bu arada, etin üzerine birkaç kez tavadaki yağdan bir fırça ile sürün.

Pişme süresi sonunda eti fırından alın. Bir kenarda en az 30 dakika dinlenmeye ırakın. Bu sürenin sonunda çok ince dilimler halinde kesin.

Rozbifiniz hazırdır. Yanında garnitür olarak patatesle servis yapın.

Et servis yapılırken, etin kendi suyunu üstüne dökülebilir veya etin suyunu kremayla karıştırarak elde edilecek sosu kullanabilirsiniz.

Saç Kavurma - 1856

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg yağlı ve yumuşak koyun eti

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yağlı ve yumuşak kuzu etini kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Sac veya derin bir teflon tavada, tavanın kapağını kapatarak ve kısık ateşte arada bir karıştırarak, kavurun.

Et suyunu bıraktığında tuzunu ayarlayın. Tavanın kapağını kapatarak, kavurmaya devam edin. İyice piştikten sonra servis yapın **Sahanda Pirzola - 1857**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet Kuzu Pirzola

3 Adet Orta Boy Domates

4 Adet arliston Biber

4 Diş Sarmısak

2 orba Kaşığı Tereyağı Veya Margarin

1 Adet Soğan

1 Tatlı Kaşığı Salça

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolaların iki tarafını tuz ve karabiberle ovalım. Yağı tavaya alarak eritem. Pirzolaları altlı üstlü kızartarak, tavadan alıp, bekletelim. Soğanı

ve sarmısakları küçük küçük doğrayalım.

Pirzolaları kızarttığımız tavada soğanı ve sarmısakları hafifçe pembeleştirelim. Biberlerin ekirdek yataklarını çıkarıp, küçük küçük doğrayarak tavaya ilave edelim.

2 dakika daha kavurduktan sonra kabukları soyulmuş domatesleri findık iriliğinde doğrayarak tavaya alalım. Salçayı da ilave edelim. Domatesler yumuşadıktan sonra pirzolaları tavaya aktaralım.

Tavanın kapağını örterek 20-25 dakika kısık ateşte pirzolar yumuşayana dek pişirelim. Pirzolar iyice yumuşadığında kızarmış patates ve pilav eşliğinde servis yapalım.

Sahanda Kuzu Pirzola - 1858

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet kalem pirzola

Yarım çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı salça

12 adet arpacık soğanı

12 adet ayva dilimi

Yarım çay kaşığı zencefil

Yarım çay kaşığı kekik

10 adet tane karabiber

1 su bardağı su

Karabiber, tuz

Kızartmak için:

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri, tuz ve karabiberle ovun. Sonra pirzolarını una bulayın. Fazla unu silkeleyin. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü yarı yarıya kızartın.

Pişireceğiniz kaba koyun. Hafifçe sulandırılmış salçayı üzerine dökün.

Kalan yağın içine kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanlarını koyup hafifçe soteleyin. Pirzolarının üzerine ilave edin. Ayva dilimlerini pirzolarının üzerine dizin. Yarım çay kaşığı zencefili ve yarım çay kaşığı kekiği serpin.

Tuzunu ayarlayın. Tane karabiberleri serpin, 1 su bardağı suyu ilave edin.

Hızlı ateşte 15 dakika pişirip, servis yapın.

Kremalı Patatesli Bonfile - 1859

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Adet (160 gr.) Bonfile

1 kg. Taze Patates

1 dl. Çiğ Krema

4 Diş Sarmısak

1 kg. Tatlı Kırmızı Biber

1 dl. Beyaz Şarap

Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı biberleri közleyip soyun ve blender'da püre haline getirin. Ufak bir tencerede biber püresini ve beyaz şarabı kısık ateşte, yavaşça çektin.

Sos kalınlaştığı zaman ateşten alın.

Patatesleri yıkayıp çok ince dilimleyin. Mutfak robotunuz varsa işiniz çok kolaylaşır. Patates dilimlerini ince kıyılmış sarmısak, krema, tuz ve biberle karıştırın. Patatesi fırına giren bir kaba dizip alüminyum folyo ile kapatın.

Sıcak fırında 30-40 dakika üstü kapalı pişirdikten sonra folyoyu çıkarıp 10

dakika daha pişirin.

Bonfileleri az yağlı kızgın tavada istediğiniz dereceye göre pişirin. Servis tabağına patatesleri yerleştirin. Bonfileleri ince dilimleyip patateslerin üzerine yerleştirin. Etrafını biber püresiyle süsleyin ve servis yapın.

Sebzeli Biftek - 1860

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Yağsız Biftek

1 Adet Havuç

1 Adet Patates

6 Adet Taze Fasulye

1 Adet Soğan

1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

1 Diş Sarmısak

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

4-5 bardak suyu kaynatalım. Parçalanmış eti, kaynayan suya atıp, doğranmış havuç, patates ve iri doğranmış soğanı ilave edelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Kapağını kapatarak pişmeye bırakalım. Düdüklü

tencerede yarım saat, çelik tencerede ise etler yumuşayana kadar pişirelim

Sebzeli Biftek (2) - 1861

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 Büyük Patates

900 gr Dana Fileto

500 gr Havuç

6 Dilim Pastırma

2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

2 Yumurta Sarısı

2 Çorba Kaşığı Süt Kreması

2 Çorba Kaşığı Nişasta

2 Kahve Fincanı Margarin

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp soyun. 2mm aralıklarla dilimleyin. Patates bir yelpaze görünümünü almalı. Her dana fileto parçasının etrafına bir dilim pastırma sarın. Yağı kızdırıp filetoları kızartın.

Havuçları temizleyip haşlayın. Püre haline getirin. Yumurta sansı, süt kreması, nişasta ve galeta ununu katıştırın.

1 kahve fincanı margarini bir tavada eritin. Eritilmiş margarini patateslerin üzerine sürün. Patatesleri bir tepsiye yerleştirip 200 dereceye ayarlanmış

fırında 70 dakika pişiririn.

Bir fırın tepsinin yarısını yağlayın. Havuç püresini bir sıkma torbasının içine doldurup tepsinin yarısına sıkın. Filetoların üzerine kalan margarini sürüp diğer yarısına yerleştirin. Fırına verip 12 dak. pişirdikten sonra sebze bifteği servis tabaklarına alın.

Sebzeli Dana Fileto - 1862

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1,2 kg Dana Fileto (bütün parça)

Tuz, Karabiber

1 Kahve Fincan Margarin

2 lt Et Suyu

4 Havuç

2 Kabak

2 Rezene

300 gr Brokoi

YAPILIŞ TARİFİ

Filetoyu tuz ve karabiberle iyice ovun. Büyük bir tavada margarini kızdırıp filetoyu kızartın ve tavadan çıkarın.

Tavada kalan yağı büyük tencereye alıp et suyu ekleyin. Et suyunu kaynatın.

Filetoyu et suyuna ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika kadar pişirin. Eti tencereden alıp alüminyum folyoya sarın.

Sebzeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölün veya ince dilimler halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp sebzeleri pişirin.

Bir miktar et suyu ilave edip pişirmeye devam edin. Ateşten alıp soğumayacak şekilde bekletin.

Filetoyu folyodan çıkarıp ince dilimler halinde kesin. Büyük bir servis tabağına alıp sebzeler eşliğinde servis yapın.

Sebzeli hindi fileto

Yılbaşının klasik lezzetlerden biri olan hindiyi tercih edenler bu tarifi hindi eti ile de uygulayabilirler. 1,2 kg hindi göğsü alıp tarife göre pişirin. Eğer eti haşlamak istemiyorsanız fırında da pişirebilirsiniz. Piştikten sonra eti dilimleyin ve sebzeler eşliğinde servis yapın.

Sebzeli Haşlama Et - 1863

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Koyun Eti (Kemikli Parça Et)

3 Adet Havuç

3 Adet Patates

2 Adet Limon Suyu

2 Yumurta Sarısı

1 Demet Maydanoz

3 Adet Soğan

4-5 Su Bardağı Su

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

4-5 bardak suyu kaynatalım. Parçalanmış eti, kaynayan suya atıp, doğranmış havuç, patates ve iri doğranmış soğanı ilave edelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Kapağını kapatarak pişmeye

bırakalım. Düdüklü

tencerede yarım saat, elik tencerede ise etler yumuşayana kadar pişirelim.

Haşlamanın daha lezzetli olması için limon ve yumurta ile terbiye yapmak gerekir. Terbiye için, yumurta sarılarını biraz tuzla çırpalım. zerine limon suyunu ekleyelim. Yemeğın suyundan biraz alıp yaptığımız terbiyeye ekleyerek çırpmaya devam edelim. Sonra pişmiş yemeğın üzerine döküp karıştıralım. İnce ince kıyılmış maydanozu da tabaklara serpip haşlamamızı tatlandıralım.

Sebzeli Kuzu - 1864

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım kg kuzu eti

4 adet küçük patates

2 adet havuç

3 adet orta boy soğan

2 orba kaşığı tereyağ

1 orba kaşığı salça

Yarım demet maydanoz

Tuz, Karabiber, kekik

2 su bardağı sıcak su

YAPILIş TARIğI

Kuzu etlerini yıkayıp tencereye alın. Suyunu çekinceye kadar kavurun.

zerine 2 orba kaşığı tereyağını ekleyin. Soğanları incecik kıyıp ekleyin. 5

dakika daha kavurun, 1 çorba kaşığı salçayı ekleyin.

Bütün sebzeleri küçükçe doğrayıp etlere ilave edin. 3-4 dakika daha kavurun. Kaynamış suyu ekleyin. Tuzu ve baharatı katın. Yarım saat pişirin.

Ocaktan almadan önce üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Haşlanmış

patatesle servis yapın.

Sebzeli Kuzu İncik - 1865

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 Adet Kuzu İncik

Tuz, Larabiber

5 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

2 Adet Soğan

2 Diş Sarmısak

2 Yemek Kaşığı Domates Salçası

2 Yaprak Defne

Kekik

300 gr. havuç

300 gr. Mantar

Kutu Soyulmuş Domates Konservesi (400 gr.)

2 Yemek Kaşığı Nişasta

2 Yemek Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

İncikleri tuzlayıp biberleyin. Fırına uygun bir sahanda yağ ile iyice kızartın.

Soğan ve sarmısağı kıyın. Domates salçası, defne ve biraz kekikle beraber edere katıp kavurmaya devam edin. Üç çay bardağı sıcak su ekleyip 175°

ısıtılmış fırında 2 saat pişirin.

Bu süre boyunca etler suyunu çekerse azar azar sıcak su eklemeye devam edin ve incikleri arada çevirin. Bir saat sonra doğradığınız havuçları ve mantarları, 1,5 saat sonra da süzdüğünüz domatesleri ekleyin.

Yemeği fırından çıkarınca etleri bir tabağa alın. Sosu, çok az suda erittiğiniz nişasta ile koyulaştırın. Tuz, karabiber ve sirke ekleyip bir taşım kaynatın. Etleri katıp kekik serpin ve servis yapın.

Sebzeli Kuzu Sarma - 1866

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr. kemiksiz bütün kuzu budu

3 orba kaşığı sıvı yağ

Tuz, karabiber

İçi için:

2 adet havuç

YAPILIş TARIğI

Kuzu budunun üzerine karabiber ve tuz serpin. Havuç ve kabakları soyup, kaynar suda 3 dakika haşlayın. Sebzeleri uzunlamasına kestikten sonra kuzu budunun üzerine koyun.

Budun kenarlarını içe doğru kapattıktan sonra rulo şeklinde sarın. Ruloyu bir iple sararak bağlayın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Budun her tarafını

evirerek sarın.

Budu fırın tepsisine koyun. İri parçalara bölünmüş soğan, havuç ve biberi ilave edin. 160 derece fırında 45 dakik, pişirin. Kuzu budunu, i pilav ya da fırınlanmış patates ile servis edin.

Siyah Birayla Dana Yahni - 1867

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. Antrkot Dana Eti, (küp şeklinde kesilmiş)

2 Adet Kıyılmış Soğan

1 Adet Dilimlenmiş Dolmalık Biber ve Kırmızı Biber 2 Diş Kıyılmış Sarımsak

2 orba Kaşığı Yağ

1 orba Kaşığı Esmer Şeker

1 orba Kaşığı Un

12,5 cl. Siyah Bira

12,5 cl. Su

1 Tutam Kekik

1 orba Kaşığı Kırmızı Şarap Sirkesi

1 orba Kaşığı Beyaz Hardal

3 Tane Karanfil

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 150 dereceye ayarlayın. Tavada yağı kızdırın ve etleri içine atıp hafifçe kızartın. Sonra etleri düdüklü tencereye aktarın.

Soğanı, biberleri ve sarımsağı tavada birkaç dakika kavurun. zerine un ve Şeker serpin. KarıŐtırırken bir yandan da içine yavaş yavaş bira ve su ilave edin. Sonra kekik, sirke, hardal, karanfil, tuz ve karabiber serpin.

Kaynama noktasına gelince, karışımı düdüklü tenceredeki etin üzerine dökün.

Tencerenin kapağını kapatın ve yemeği yaklaşık 1,5 saat ateşte tutun.

Gerekirse yeniden su ve bira ilave edin.

Soğanlı Kavurma - 1868

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr Arpacık Soğanı

3 Diş Sarmısak

1 kg Dana Eti

2 orba Kaşığı Margarın

2 Tatlı Kaşığı Pulbiber

3 orba Kaşığı Domates Salçası

2 Su Bardağı Et Suyu

2 orba Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmısağı soyun. Soğanı ikiye bölün. Sarmısağı ezin. Eti (3cm büyüklüğünde) kuşbaşı doğrayın.

Margarini büyük bir tencerede eritin. Eti tencereye alıp kavurup tencereden alın. Soğan ve sarmısağı aynı tencereye ilave edip kavurun.

Ardından tekrar eti ekleyin. Pul biber, kekik, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Bir miktar et suyunu ilave edip çekmesini bekleyin. Bu işlemi bir iki kere daha tekrar edin.

Et suyunun kalanını tencereye ekleyin. Eti kısık ateşta ve tencerenin kapağını kapatarak 80 dakika kadar pişirin.

Pişme süresinin sonunda tekrar tuz ve karabiberle tatlandırın. Kavurmayı

tabaklara paylaşarak servis yapın.

Öneri: Bayramdan sonra eti değerlendirmek için malzemeleri değiştirerek tekrar kavurma yapabilirsiniz. Örneğin kavurmaya mantar katabilirsiniz.

Bunun için tarifi aynen yukarıda verildiği gibi uygulayıp soğanları

kavururken mantarı ilave edin. Mantarı kısa süre kavurup eti ekleyin.

Ardından tarifin kalan kısmını uygulamaya geçebilirsiniz.

Sosis Şnitzel - 1869

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

7-8 adet sosis

1 kahve fincanı erimiş margarin

1 su bardağı galeta unu

2 adet yumurta

Kızartmak için :

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri, üzerini örtecek kadar kaynar suda 3 dakika kadar haşlayın Haşlanmış sosislerin kabuklarını soyun. Sosislerin, bir kenarının ayrılmamasına dikkat ederek, boyuna ikiye bölün.

Bu şekilde sosisleri önce erimiş margarine, sonra galeta ununa, daha sonra çırpılmış yumurtaya ve tekrar galete ununa bulayın. Bulanmış

sosisleri sıvıyağda kızartın. Servis yapın

Sucuk Şiş - 1870

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kangal sucuk

2 adet domates

4 adet çarliston biberi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kangal sucuğun zarını soyup 2 parmak genişliğinde doğrayın.

Domatesleri 4 parçaya bölün. Biberleri tohumlarından temizleyip 3'e böiün.

Şişlere bir sucuk, bir domates ve bir biber olarak sıra ile dizin. Mangal ateşi veya fırın ızgarasında pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

Sultan Sarma Bonfile - 1871

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Adet Bonfile

1 orba Kaşığı Kıyma

10 Adet İç Antep Fıstığı

1 Tatlı Kaşığı Kıyılmış Pastırma

1/2 orba Kaşığı Tereyağı

Kıyılmış Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak, bonfileyi iyice dövün. İçine 1 orba kaşığı kıyma ve 10

adet fıstığı koyup rulo haline getirin. Daha sonra ie doğru sarın.

Bir tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağını alıp eritin. İnce ince doğranmış 1 tatlı

kaşığı pastırmayı ve kıyılmış dereotunu tavaya koyun. Kaşıkla karıştırarak, birkaç dakika tavada tutup, çıkarın.

Izgarada pişen bonfileyi alarak servis tabağına yerleştirin. Üzerine tavada kızarttığınız pastırmayı koyun. Dilediğiniz garnitürle birlikte servis yapın **ŐaŐlık - 1872**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr Biftek

1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peynir

2 Adet Domates

2 Adet Sivri Biber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biftekleri et tokmağı ile iyice döverek inceltin. Domates ve sivri biberleri iri parçalar halinde doğrayın. İncelmiş bifteklerin aralarına rendelenmiş kaşar peyniri koyup, rulo halinde sarın.

Şişe, 1 adet domates, 1 adet sivri biber ve biftek dizin. Tuz serpin. Bu işlemi bütün malzemeler

bitene dek tekrarlayın. Izgarada pişirin. Sıcak olarak servis yapın

Şatobriyan - 1873

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Dilim Tost Ekmeği

1 Su Bardağı Su

1 orba Kaşığı Salça

Yeteri Kadar Kekik

6 Dilim Bonfile

4 Adet Domates

2 Adet Biber

1 Adet Soğan

2 Diş Sarmısak

2 orba Kaşığı Margarin

1 orba Kaşığı Un

250 gr Mantar

6 Dilim Cheddar Peyniri

Tuz , Karabiber

Kızartmak için Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Tost ekmeklerini zeytinyağında hafifçe kızartın. 1 su bardağı suda salçayı

eritip, kekiği ilave edin. Fırın tepsisine sosu yayın. Kızarttığınız ekmekleri tepsiye dizin. Etleri de aynı yağda kızartın. Ekmeklerin üzerine yerleştirin.

Küçük bir tencereye, küp küp doğranmış domates ve biberi alın. Soğanı ve sarmısağı da yemeklik

doğrayıp tencereye ekleyin. Margarini katın.

Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. Daha sonra 1 çorba kaşığı unu ilave edin. İyice karıştırın.

İkiye kestiğiniz mantarları, tuz ve karabiberi katın. Koyu bir sos kıvamı

alana kadar pişirin. Hazırladığınız bu sosu etlerin üzerine dökün. Üzerlerine peynir dilimlerini kapayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Şiveydiz - 1874

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr Nohut

250 gr Kuşbaşı Kuzu Eti

1 Demet Taze Sarımsak

1 Kg Yoğurt

1 Su Bardağı Su

Tuz

Sos Malzemesi

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Çay Kaşığı Haspir

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığınız nohudu haşlayın. Taze sarmısaklardan iki tane ayırıp kalanını yarım parmak iriliğinde doğrayın. Ayırdığınız iki sarmısağı ayrı bir kapta yumuşayana kadar haşlayın.

Yoğurdu 1 su bardağı suyla çırparak ayran kıvamına getirin. Hazırladığınız ayrana eti, haşlanmış ve çiğ sarmısağı ilave ederek pişirin.

Tavada bir çorba kaşığı tereyağını kızdırıp haspiri ekleyerek sos hazırlayın.

Yemeği servis tabağına alın. Üzerine haspirli sos gezdirip servis yapın.

Tabahruhu - 1875

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Patlıcan

1 Adet Soğan

1/2 Kg Kuzu Pirzolası

1 Kg Domates

125 gr Margarin

1 Çorba Kaşığı Kuru Nane

1 Su Bardağı Nohut

5-6 Diş Sarmısak

1 Limon Suyu veya 2 Dal koruk

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığımız nohudu haşlayın. Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı doğrayarak tuzlu suda yarım saat bekletin. Yağın yarısını güveçte eritin.

Pirzolaları dizerek 1-2 dakika sote edelim. Üzerine küçük küçük doğranmış soğan ve nohutları ekleyelim.

Patlıcanları alıp tencereye dizelim. Kuşbaşı doğranmış domatesleri patlıcanların üzerine yerleştirerek tuzunu serpip, elimizle karıştıralım.

Kalan yağı ilave edelim. Yıkanmış bir dal kuruğu sarmısak dövceği ile hafifçe yarararak döverek en üste yerleştirelim. Bıçakla soyulmuş

patlıcanların şerit halindeki kabuklarını en üste kapatalım. 200 dereceli fırında 45 dakika pişirelim.

Taze Soğan Yahnisi - 1876

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

kg. kuşbaşı kuzu eti

100 gr. margarin

1 kg. taze soğan

1 çorba kaşığı salça

Nane, tuz

Terbiye için:

2 yumurta sarısı

1/2 su bardağı yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Eti yıkayıp tencereye koyun. Suyunu çekene kadar pişirip, pembeleşene kadar kavurun.

Doğranmış taze soğanı ve margarini ilave edip 3 - 4 dakika daha kavurun.

Salça ve naneyi ekleyin. Kavurmaya 2 - 3 dakika daha devam edin. 3 su bardağı su ve tuz ekleyin. Kısık ateşte pişirin.

Yemeği ocaktan indirdikten sonra biraz bekletin. Yumurta sarısı ve yoğurdu birlikte çırpın. Yavaş yavaş karıştırarak vemeğe ilave edin.

Sebzeli Süt Danası - 1877

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

600 gr Süt Danası (yağsız but)

500 gr Karışık Sebze (patates,havuç, soğan, sarmısak ve biber gibi sert sebzeleri tercih edin)

150 gr Soyulmuş Domates

1 Bağ Taze Biberiye

1 Bağ Taze Kekik

Zeytinyağı

Tuz

Taze ekilmiş Karabiber

YAPILIş TARIğI

Fırına girebilen dibi kalın bir tercerede zeytinyağını kızdırdıktan sonra eti koyup 1-2 dakika çevirin. Yanmamasına dikkat edin ama heryeri renk alsın.

Tencereyi ateşten alıp kabaca doğranmış sebzeleri etin etrafına dağıtın.

Üstünü kapatıp sıcak fırına (180-200 derece) koyun. 25-30 dakika sonra etin pişmiş olması gerekir.

Etin kalınlığı pişme süresini değiştirebilir

Tepside Mantarlı Pirzola - 1878

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu pirzolası

2 orba kaşığı sıvı yağ

2 orba kaşığı un

4 adet küçük domates

3 -4 adet yeşil sivri biber

250 gr. mantar

Tuz,Karabiber

Kırmızıbiber

Kekik

YAPILIş TARIğI

Orta büyüklükte bir tepsiye sıvı yağı koyup kızdırın.

Pirzolarını hafifçe una bulayın. Kızdırılmış sıvı yağda her iki tarafını da çevirerek kızartın.

Domatesleri ikiye bölün, biberleri küçük doğrayın.

Domates, biber ve mantarları tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kekikle karıştırın.

Sebzeleri tepsideki pirzoların üzerine yerleştirin. 1/2 su bardağı ılık su ilave edin. Üzerine bir tabak koyup, tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateşte pirzolar yumuşayıp, yağına kalana kadar pişirin.

Terbiyeli Kuzu İncik - 1879

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kuzu incik

4 adet orta boy soğan

3 adet patates

3 adet havuç

1 çorba kaşığı tereyağı

Terbiye için:

3 yumurta sarısı

2 limonun suyu

1/2 kahve fincanı su

YAPILIŞ TARİFİ

Eti yıkayıp, bir tencereye koyun. İri doğranmış patates, havuç, soğan, tereyağı, tuz, karabiberi ve 1/2 çay bardağı ılık suyu ekleyip et yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. (Suyu biterse her 15 dakikada bir 1/2 fincan ılık su ilave edebilirsiniz).

Terbiyesi için, yumurt sarısı, limon suyu ve 1/2 kahve fincanı suyu çırpın.

Hazırladığınız terbiyeyi, sıcak etin üzerine dökün. Karıştırıp servis yapın.

Turnedo Bearnez Soslu - 1880

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 x 125 g bonfile

3.5 çorba kaşığı margarin

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

1 1/2 su bardağı Bearnez sos

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri bir beze sarıp kesilmiş olan yüzlerinden biri alta gelecek biçimde tezgaha koyup hafifçe dövün.

Margarini bir tavada eritin. Bonfilelerin her iki yüzeyini de tuzlayıp, biberleyi tavaya koyup, birkez alt üst ederek her iki yüzleri de 3'er dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar, pişirin. Fazla pişmiş

istiyorsanız, etleri daha

uzun süre pişirebilirsiniz.

Bonfileleri fazla yağlarını süzdürerek, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp yanında Bearnez sos ve dilediğiniz garnitürle sıcak olarak servis yapın.

kiymali sandvic - 1881

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2kg kiyma

2 tatli kirmizi dolma biber

2-3 soğan

1/2 kg kasar

8-10 baguett ekmek

tuz

kara biber

YAPILIŞ TARİFİ

önce sogani dograyin sonra kirmzibiberi,kiym peyniri ve baharatlari da icine attin,hepsini karistiriniyice az miktar zeytinyag eger et yagsizsa,sonra bu karisimimeklerin üstüne yagin teker teker ve tepsiye dizin ondan sonra 200°de pisirin ve servis yapin affiyet olsun

kiymali rulo - 1882

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1kg kiyma

2-3 sogan

2 yumurta

bayat ekmek

maydonoz

köfte baharatlari

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

önce kiymayi köarci gibi hazirlayin,sonra biylon folyeye bu köfte harcini yayin,haslanmis yumurtalari yayilmis köfte harcine ortasina koyun ,sonra bu köfte harcini folye yardimiarin yumurtalarin gömiyecek sekilde ,folyeyi cikarin ,sonra bir tepsiye alin ve firina sürün,200°pisirin 30-40 kadar

affiyet olsun

Köfteli Kebap - 1883

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 milföy hamuru

30 gr antep fıstığı

1 çay bardağı kaşar rendesi

1 yumurta sarısı susam

Çörekotu

Köfte Malzemesi:

500 gr dana kıyma

4 biber (ince doğranmış)

1/2 demet maydanoz

6 diş sarmısak

1 fincan Amerikan pirinci (haşlanmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Köfte malzemelerini karıştırarak, köfte harcını hazırlayın. Bu hamurdan parçalar koparın ve parmak köfte gibi şekil verin. Hazırladığınız köfteleri çok az yağ ile teflon tavada kızartın.

Diğer tarafta milföy hamuruna kaşar rendesi serpип köfteleri yerleştirin.

Antepfıstığı serpип rulo şeklinde sararak, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpererek fırına verin.

Lavaşlı Yayla Kebabı - 1884

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gram bonfile

150 gram baharatlı acılı köfte (İncecik hazırlanmış) 150 gram piliç eti

2 çorba kaşığı tereyağı

100 gram domates sosu

2 diş sarımsak

1 adet domates

3 adet biber

YAPILIş TARIğI

Bonfile, köfte ve piliç etlerini ızgarada pişirin. Lavaş ekmekleri rulo yapın, 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Lavaş ekmekleri yağda çevirerek hafifçe pişirin. Domates sosunu ilave edin.

Lavaş ekmekleri tavadan alıp, servis tabağına yerleştirin. zerine ince kıyılmış sarımsakla karıştırılmış yoğurdu dökün. Pişirilen etleri karışık olarak dizin. Izgara edilmiş domates ve biber dilimleri ile süsleyin.

Artan 1 orba kaşığı tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yağda kavurup, etlerin üzerine gezdirin. Karabiber ve tuzunu ilave edip, servis yapın.

Manisa Kebabı - 1885

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 orba kaşığı margarin

750 gr kuşbaşı kuzu eti

1 adet soğan

1 adet havuç

2 adet patates

200 gr mantar

tuz

karabiber

kekik

krep hamuru için:

3 adet yumurta

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

sıvı yağ

8 dilim kaşar peyniri

2 adet domates

6 adet sivribiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti ve piyazlık doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar 3 çorba kaşığı margarinde kavuralım.Havuçları halka halka dilimleyelim.3 dakika daha kavuralım.Kuşbaşı doğranmış patatesi ve dörde bölünmüş mantarları

ekleyip,pişirmeye devam edelim.Biraz su ilave edip,ağır ateşte yumuşayana dek pişirelim.Tuz ve biberini ilave edelim.

Krep için yumurtalar, un,süt,tuz ve sıvı yağı mutfak robotunda karıştıralım.Teflon tavayı yağlayalım.Krep hamurundan 1 kepçe alıp tavaya dökelim. Tavayı sürekli sallayarak hamuru tavaya yayalım.İki yüzünü de pişirelim.Bütün krepleri pişirdikten sonra

Kreplerden birini çukur bir kaseye yerleştirelim.Kenarlarını sarkıtalım.

Ilık keaptan delikli bir kepçe ile alıp,krebin ortasına koyalım.Krebi bohça biçiminde toplayalım.Kaseyi hafifçe yağlanmış küçük bir tepsiye ters çevirelim.Diğer krepleri de aynı şekilde tepsiye koyalım.Üzerlerine kaşar dilimlerini yerleştirelim.

Tencerede kalan etin sosunu tepsiye dökelim.Önceden ısıtılmış 200

derecelik fırında 5 dk ısıtalım.Fırından çıkarıp,krebin üzerine 1 dilim domates ve biber koyup,kürdanla tutturalım

Jambonlu Sıra Kebabı - 1886

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 dal maydanoz

1 adet havuç

1 adet soğan

3 orba kaşığı margarin

3 orba kaşığı sıvı yağ

Tuz, karabiber, kekik

1 kahve fincanı sirkeli su

3 adet defne yaprağı

6 adet biftek

6 adet dana jambon

250 gram mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozları irice doğrayın. Havuç ve soğanı da tavla zarı iriliğinde doğrayın. Margarin ve sıvı yağ karıştırıp, sebzeleri soteleyin. Tuz, karabiber ve kekik serpin.

Soğanlar pembeleşince 1 kahve fincanı kadar su ilave edin. Hazırladığınız bu karışıma defne yapraklarını da parçalayarak katın.

Ayrı bir tencerede etleri haşlayın. İnce uzun bir fırın kabına 2 dilim et koyun. Üzerine hazırladığınız harçtan yayın. Onun üzerine jambon dilimi yerleştirin. Malzemeler bitene kadar bu şekilde üst üste dizin. Üzerine sirkeli su gezdirin.

Orta ısıllı fırında 20 dakika tutun. Suyunu

Piti Kebabı - 1887

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı nohut

500 gram kuşbaşı et

4 adet yufka,

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir su bardağı nohutu bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün orta ateşle haşlayın. Etleri de az suya a iyice yumuşayana kadar pişirin. Bu arada yufkaları ince ince didin.

Sac üzerinde ya da teflon tavada çok hafif çevirin. Haşlanan nohutları da etin olduğu tencereye ilave edin. Yufkaları incecik didin. Geniş ve derin bir kaba yayın. Üzerine etsuyunu gezdirin.

Nohut ve etleri de üzerine yayın. Dilerseniz tuz serpip, servis yapın.

Pratik Döner - 1888

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet soğan

2 orba kaşığı kıyma

5 adet bonfile

1 orba kaşığı sıvı yağ

Yarım orba kaşığı salça

3 orba kaşığı yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı rendeleyin. 2 çorba kaşığı kıyma ile karıştırın, 1 adet bifteğin üzerine bir miktar kıymalı soğanlı malzemeden koyun. Üzerine 1 adet biftek daha yerleştirin. Biftek ve kıyma bitene kadar bu işlemleri sürdürün.

Daha sonra, eti folyo kağına sıkıca sarın. Derin dondurucuda bir gece bekletin. Ertesi gün, dondurucudan çıkarıp, ince ince dilimleyin. Yağsız tavada pişirin. Servis tabağına alın. Tuzunu ilave edin.

orba kaşığı yağı tavada kızdırın Yarım orba kaşığı salçayı içindi ezin.

Etlerin üzerinde gezdirin. Yanında yoğurt ve iberle servis yapın.

Not : Bu eti derin dondurucud; muhafaza ettiğiniz sürece istediği niz an çıkartıp kullanabilirsiniz Ekmek arası döner, pilav üstü de döner ve iskender yapabilirsiniz.

Sahan Kebabı - 1889

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Margarin

1 adet soğan

3 adet Domates

2 adet patlıcan

4 adet pide

1/2 kahve fincanı etsuyu

1 su bardağı yoğurt

4 adet şiş kebab

1 çorba kaşığı tereyağı

Dereotu, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çorba kaşığı margarini bir kapta eritin. Soğanı piyazlık doğrayıp, yağda kavurun. Domatesleri küp biçiminde doğrayıp, tuzla birlikte kaba ekleyin.

5 dakika pişirin. Kebabın üzerine koymak üzere 4 kaşığı ayırın.

Tencerede kalan domatesin içine közleyip kabuklarını soyduğunuz patlıcanları ilave edin. 2 dakika pişirip, bir kenara ayırın. Pideleri 2 cm büyüklüğünde çapraz doğrayın, 1 tatlı kaşığı margarini eritip, pideleri kızartın. Üzerine etsuyunu ekleyin.

Tavanın kapağını kapatın. 3-4 dakika dinlendirin. Pideleri 4 adet bakır sahana bölün. Üzerine patlıcanlı harcı yayın. Yoğurdu ekleyin. Şiş

kebabları da yoğurdun üzerine koyun. Ayırdığınız 4 çorba kaşığı domates sosu etlerin üzerine dökün, 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp, yemeğin üzerinde gezdirin. Kıyılmış dereotuyla süsleyip servis yapın.

Yayla Kebabı - 1890

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 adet hazır köfte

2 Çorba kaşığı tereyağı

1 Çay kaşığı kimyon

1 Çay kaşığı kırmızıbiber

1 Çay kaşığı karabiber

1 adet pide

2 su bardağı yoğurt

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Köfteleri ızgarada çevirerek kızartın. 2 çorba kasığı Tereyağını tavada eritin, 1 cay kasığı kimyon, kırmızıbiber ve karabiberi ilave edip karıştırın.

Pideleri küçük küçük doğrayın. Tavaya alıp karıştırın.

Daha sonra pideleri servis tabağına alın. Üzerine 2 su bardağı yoğurdu ekleyin. Köfteleri üçe bölün. Pidelerin üzerine yerleştirin.

Domates ve biberleri ızgarada kızartın. Köftelerin yanına koyup, servis yapın.

roka salatası - 1891

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 demet roka

2 adet domates

2 diş sarımsak

1 limon

3 yemek kaşığı zeytinyağ

YAPILIŞ TARİFİ

rokalar yıkanıp ince ince doğranır.

domateslerin kabukları soyulup doğranır ve doğranmış rokaya katılır.

sarımsaklar soyulup ezilir. limon suyu, zeytinyağı ve sarımsak karıştırılıp sos hazırlanır. Roka ve domatese tuz ve sos eklenip güzelce karıştırılır ve servis yapılır.

patates&patlıcan mezesi - 1892

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet patates

2 adet patlıcan

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

patatesler soyulup küp küp doğranır.

patlıcanlar seritler halinde soyulup küp küp doğranır.

ilk önce patatesler daha sonra patlıcanlar yağda kızartılıp aynı kapta karıştırılır.

sarımsak ezilip yoğutlar karıştırılır ve patates patlıcanın üzerine katılır.

Çıldır Köfte - 1893

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gram kekik ve baharatla hazırlanmış köfte

18 adet 30 gramlık pide

200 gram patates püresi

1 su bardağı et suyu

50 gram tereyağı

Domates sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük hamburger köftesi şeklinde hazırladığınız köfteleri ızgarada pişirin.

Tereyağını bir tavada eritin. Pideleri tereyağında alt üst ederek kızartın. Et suyu ve biraz domates sosu ilave edin. Servis tabağına alın. Izgara köfteleri üzerine dizin.

Köftenin üzerine patates püresi yayın. Yanında ılık yoğurt sosuyla servis yapın. Domates sosu için ince kıyılmış 1 adet soğan ve 1-2 diş sarımsağı 1

orba kaşığı margarinde sote edin. Rendelenmiş domatesi ilave edin.

Salçayı ekleyip ezin.

Defne yaprağı ve tuz ekleyerek pişirin. Servis yapmadan önce defne yapragını çıkartın. Yoğurt sosu için süzme yoğurt, 4 diş dvulmş

sarmısak, 2 tatlı kaşığı tereyağı ve biraz karabiberi bir kapta spatulayla karıştırın

Dolgulu Köfte - 1894

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı bulgur

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 adet yumurta

100 gram kıyma

1 orba kaşığı irmik

2 adet haşlanmış patates

Tuz

İçine : 100 gram kıyma

Domates sosu için:

2 adet domates

2 adet kesme şeker

1 orba kaşığı sıvı yağ

2 diş sarımsak

1 defne yaprağı

YAPILIş TARIğI

Bulgur, kırmızıbiber, yumurta, tuz, kıyma ve irmik ile hamur yapın.

Haşlanmış patatesi ilave edip yoğurun. İç için ayrılan 100 gram kıymadan findık iriliğinde köfteler yapın. Kızgın yağda kızartın.

Bulgurlu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle ortasını açıp, köfteleri yerleştirin. Elinizde yuvarlayın. Tüm hamur bitince bol suda haşlayın.

Bu arada domates sosunu hazırlayın. Bunun için domates, kesme şeker, sıvı yağ, sarımsak ve defne yaprağını robottan geçirin. 2 çorba kaşığı

tereyağını küçük bir tavada eritin.

Köftelerin üzerine tereyağı gezdirin. Domates sosu ile servis yapın.

Ekşili Köfte - 1895

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg orta yağlı kıyma

Yarım kg arpacık soğanı

3 su bardağı su

2çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı nar ekşisi

2 çorba kaşığı margarin

1 adet orta boy pide

Yarım çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymanın içine tuzu ve karabiberi ilave ederek iyice yoğurun. Şişe sırasıyla kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanlarını ve elinizde yuvarladığınız köfteleri dizin. Soğan ve köfteleri, ızgarada biraz pişirin.

Şişten çıkardıktan sonra soğan ve köfteleri tencereye koyduğunuz 2 çorba kaşığı margarin içinde kavurun. Ayrı bir kap içinde 3 su bardağı su ve 2

çorba kaşığı salçayı iyice karıştırın. Tencerenin içine ilave edin. Salçalı su koyulaşmaya

başladığında 2 çorba kaşığı nar ekşisini ilave edin. Kıvama gelen yemeği ince ince kesilmiş pidelerin üzerine koyun. Dilerseniz üzerine maydanoz serperek servis yapabilirsiniz.

Not: Kullanılan kıymanın bıçakla kesilerek hazırlanması gerekir. Arpacık soğanı, manavlarda veya marketlerde kolayca bulabileceğiniz, minyatür bir soğan çeşididir. Türk Mutfağı'nda daha çok soğan yahnisinde kullanılır.

Hindi Köfte - 1896

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

200 gram hindi göğüs

1 adet küçük soğan

Tuz, karabiber, köfte baharatı

2 adet dolmalık yeşil biber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi göğsü haşlayın. Haşlanan hindi etini parçalara bölüp blendıra atın.

Soğanı soyup onu da hindinin üzerine ekleyin ve birlikte parçalayın.

Üzerine tuz, karabiber ve köfte baharatını ilave edip karıştırın. Karışımı

köfte gibi yuvarlayıp yassıltın.

Yağsız tavada her iki tarafını da pişirin. Yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarın, dilimleyin. Havuçların da kabuklarını soyup uzunlamasına dilimleyin. Biberleri ve havuçları da yağsız tavada ters yüz ederek pişirin.

Hafif yumuşayana dek pişirdiğiniz biber ve havuçları köftelerin yanına dizip servis yapın.

İçli Adana - 1897

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet haşlanmış patates

1 tatlı kaşığı margarin

1 adet soğan

100 gram kuzu kıyması

1 tatlı kaşığı salça

Tuz, Karabiber, kimyon

Yarım su bardağına yakın galeta unu

2 adet yumurta

Kızartmak için: sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

2 adet haşlanmış patatesi, biraz tuz da ilave ederek püre haline getirin.

Buzdolabında soğutun. Çıkardıktan sonra, patatesli hamurdan küçük bezeler koparın. Baş parmağınız yardımıyla içli köfte yapar gibi oyun.

Bir tavaya 1 tatlı kaşığı margarini koyup, eritin. Yemeklik doğranmış soğan ve kuzu kıymasını ekleyin. Karıştırarak birkaç dakika kavurun, 1 tatlı

kaşığı salça ve tuzu ilave edin. Karabiber ve kimyonu ekleyin. Bir süre daha çevirip, ocaktan alın. İlinmaya bırakın.

İçlerini oyduğunuz patateslerin içine bu harcı doldurun. Düzgünce kapatın.

Hazırladığınız içli adanaları önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya bulayın. Kızgın sıvı yağda arasına çevirerek altın sarısı renk alana dek kızartın.

İhbeyşi - 1898

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

50 gram kıyma

1,5 çorba kaşığı köftelik bulgur

1 ay kaşığı kırmızıbiber

1 ay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı margarin

1 adet arpacık soğanı

1 tatlı kaşığı salça

1 ay bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 diş ezilmiş sarımsak

YAPILIş TARIğI

Kıyma, birbuçuk çorba kaşığı köftelik bulgur, 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve 1

ay kaşığı tuzu macun haline gelene kadar yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın,

1 tatlı kaşığı margarini tavada eritin, 1 adet arpacık soğanını yemeklik doğrayıp, tavada kavurun, 1 tatlı kaşığı salçayı ekleyin, 1 çay bardağı suyu ilave edin. Küçük köfteleri tencereye alın. On beş dakika pişirin.

İnmesine yakın 1 tatlı kaşığı limon suyu ve 1 diş ezilmiş sarımsağı ilave edin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

Patatesli Bulgur Köftesi - 1899

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 su bardağı köftelik bulgur,

6 adet patates,

2 adet soğan,

2 orba kaşığı tereyağı,

250 gram kıyma

1 tatlı kaşığı salça,

1 demet maydanoz,
4 diş sarımsak,
2 adet yumurta,
1 tatlı kaşığı kimyon,
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı pulbiber,
2 ay bardağı dövölmüş ceviziçi, tuz,

Üzerine :

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
2 orba kaşığı zeytinyağı

YAPILIş TARIĞI

Ayıklayıp yıkadığınız bulgurun üzerine çıkacak kadar ılık tuzlu su ilave edin. 20 dakika bekletip süzün. Patatesleri haşlayıp hepsini iyice ezin.

Sonra, süzölmüş bulguru ilave edip, üzerine kapağını kapatın ve bulgurlar biraz şişene kadar bekletin.

Bu sürede incecik doğradığınız soğanları tereyağında kavurun. Kıyma ve salçayı da ilave edip kavurmaya devam edin. 2-3 dakika daha tavayı

ocakta tutun. İnce kıyılmış maydanoz, dövölmüş sarmısak, yumurtaları, kimyon, karabiber, pulbiber, dövölmüş cevizici ve tuz ilave edin. Karıştırıp, patatesli bulgura ekleyin. İyice yoğurun.

Elinizle ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayın. Tavaya yağı alıp kızdırın. Köfteleri bu yağda kızartın. Dilerseniz üzerine yoğurt ve kırmızıbiberli yağ gezdirip, servis yapın.

Patatesli İspanaklı Köfte - 1900

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gram ıspanak

2 adet haşlanmış patates

200 gram beyaz peynir

2 adet yumurtanın şansı

1 çorba kaşığı un

Yarım çay kaşığı karabiber, tuz

2 adet yumurta

3 çorba kaşığı un

Kızartmak için: Sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakların sadece yaprak kısımlarını yıkayalım. Çok az sıcak su ile yapraklar yumuşayana dek haşlayalım. Ispanak yapraklarını avuç içinde sıkarak, fazla suyunu süzelim, îri parçalar şeklinde doğrayalım. Haşlanmış

patatesleri rendeleyelim. İçine ıspanak yapraklarını, ezilmiş beyaz peyniri, yumurtaların sarısını, unu, tuzu ve karabiberi ilave edelim. Hamur halini alana dek karıştıralım.

Sonra çorba kaşığı yardımıyla şekil verelim.

Köfteyi önce iyice çırpılmış yumurtaya son-ra una bulayalım. Kızgın sıvı

yağda arkalı önlü kızartalım. Fazla yağın süzmek için köfteleri kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkaralım.

Sebzeli Köfte - 1901

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gram kıyma,

250 gram mantar

2 adet soğan,

2 adet çarliston biber

1 adet patates,
1 adet havuç
1 orba kasığı yoğurt
1 orba kasığı zeytinyağı
1 diğ sarmısak,
Kasar peyniri
Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARIĞI

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Baharatları, kıymayı ve rendelediğiniz soğanı geniş bir kap içinde yoğurun. Patatesin kabuklarını soyun. Havuç ile birlikte rendeleyin. arliston biberi küçük küçük kesin. Patates ve havuçla birlikte kıymanın içine ilave edin.

1 saat buzdolabında bekletin. Bu arada mantarları hafif kızdıő yağda kavurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığımız sebzeli köfteyi tepsiye incecik yayın. Fırında çok az pişirdikten sonra çıkartın. Üzerine mantarları

yayın. Tekrar fırına koyun. Yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tekrar fırından çıkartarak üzerine kasar peyniri rendesi serpin. 2 dakika fırında tuttuktan sonra çıkartın. Sıcak sıcak servis yapın.

Sini Köftesi - 1902

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım kg yağsız çiğ köftelik kıyma

750 gram ince bulgur

1 adet soğan,

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı margarin

İçine:

750 gram yağsız kıyma,

1 adet soğan,

300 gram ceviz

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2 çay kaşığı tarçın

3 çay kaşığı kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Çiğ köfte yapar gibi, kıymayı, ince bulguru, küçük küçük doğranmış

soğanı, tuzu ve kırmızı biberi özleşene dek uzun süre yoğurun. 1 tatlı

kaşığı margarini tepsinin içine sürün. Yoğurduğunuz bu malzemeyi iki parçaya ayırın. Malzemenin bir parçasını iyi pişmesi için, ince bir tabaka halinde tepsinin içine yayın.

Bir tencerenin içine 2 çorba kaşığı tereyağını alın. ilk önce küçük küçük doğranmış soğanı kavurun. Soğanın pembeleşmesine yakın 750 gram yağsız kıymayı ilave edin. Daha sonra havanda dövüp, incelttiğiniz 300

gram cevizi ekleyin. Son olarak da 2 çay kaşığı karabiber, tarçın, kırmızı

biber, 1 tatlı kaşığı tuz ve küçük küçük çentilmiş maydanozu ilave edin.

Karıştırarak malzemeleri yumuşattıktan sonra ocaktan alın. Hazırladığımız içi soğutun. Tepsinin içine serdiğiniz ince tabakanın üzerine bu içi koyun.

Malzemenin üzerine hazırladığımız köfteden yine ince bir tabaka serin.

Üzerine margarin sürdükten sonra orta ısıllı fırında kızarana dek pişirin.

Dilimledikte sonra servis yapabilirsiniz.

Sulu Yağlı Köfte - 1903

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 gram yağsız kuzu kıyması

1 çay kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı bulgur

1 adet yumurta

2 su bardağı kemik suyu

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

100 gram yağsız kuzu kıyması, tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı

bulgur ve 1 adet yumurtayı yoğurun. Hamur kıvamına getirin. Ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak uzatın. 2 su bardağı

kemik suyuna 1 tatlı kaşığı biber salçası ilave edin. Tencerede kaynatın.

Köfteleri de birer birer tencereye atın. Köfteler piştikten sonra, tereyağını

tavada eritin, 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve naneyi tavaya ekleyin. Servis tabağına aldığınız köftelerin üzerinde bu sosu gezdirin. Kıyılmış

maydanozla süsleyerek servis yapın.

Tahl Köftesi - 1904

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım kg yeşil mercimek,

1 adet soğan

4 su bardağı su

1 çorba kaşığı kekik

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı nane,

1 tatlı kaşığı tarçın,

1 çay kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz,

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Suyu tencereye koyup, içine tuzu ekleyin. Soğanı bütün olarak, yeşil mercimekle birlikte tencereye koyun. Mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp süzgeçten geçirin.

Soğanı ve süzülen suyu bir kenara koyun. Mercimeği ise tüm baharatlarla birlikte mutfak robotunda karıştırın. Dilerseniz elinizle yoğurun. Limon büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayın.

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin, küçük bir tavanın içinde kaynatın. Tahıl köftesinin üzerine dökün.

Kremali Patates - 1905

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg. Patates

1 kutu çiğ krema

2 bardak süt

2 orba kaşığı kesilmiş tereyağ

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak patateslerin kabukları soyulur ve küp küp doğranır.tuz, karabiber, tereyağ, krema ve süt ilave edilerek iyice harmanlanır ve bir borcama dökülür. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dak. arasında pişirilir. Fırından almadan önce üzerine kaşar peyniri serpilir ve eriyene dek beklenir fırından çıkartılıp sıcak olarak servis yapılır.

AFİYET OLSUN

Kıymalı Poğaa Pidesi - 1906

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

İ Malzemeleri:

250 gr. kıyma

4 adet orta boy soğan

1 ay kaşığı kırmızı pul biber

yarım çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 domates

2 biber

isteğe göre tuz

Hamur Malzemesi:

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

3 su bardağı un

1 çay bardağı ayçiçek yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Önce kıyma kavrulur. sonra soğan yemek soğanı gibi doğranıp kavrularak, önceden kavrulmuş kıymaya eklenir. Bu malzemeye tuz, karabiber, kırmızı

pul biber ve salça eklenir.

Hamur için ilk önce 1 bardak ılıtılmış suya maya, tuz şeker konulur ve eritilir. Daha sonra bir kaba un konulur ve bu maya una ilave edilir, yağ

konulur ve yumurtanın sarısı ayrılarak akı da bu malzemeye konularak hamur haline getirilir.

Hamurdan bir ceviz büyüklüğünde hamur koparılır yarım santim kalınlığında küçük bir pide şeklinde açılır ve ortasına iç malzeme konulur ve yanlar hafifçe kabartılır. Bu şekilde tüm hamur malzemesi yapılarak yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine domatesler ince kesilerek biberlerle birlikte süs ve tat katması amacıyla konulur. Son olarak 200 derece ısıtılmış turbo fırında hamurların üstü kızarana kadar pişirilir.

afiyet olsun...

Arnavut Ciğeri - 1907

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Koyun Karaciğeri

½ Bardak Un

1 Bardak Sıvı Yağ

1.5 Çorba Kaşığı Kırmızı Biber

2 Soğan

1 Demet Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ciğerin zarını soyun. Yarım parmak eninde dilimlere doğrayın. Yıkayıp, sularını süzün. Ciğerlerin suyu iyice süzülüp, kuruyunca una bulayın.

Kızgın sıvı yağa ikişer üçer atın. Bir dakika kadar pişirip tavadan alın.

Çıkarıp üzerine tuz serpin.

Tavadaki yağın üçte birine kırmızı biberi serpin. Kızdırıp, ciğerlerin üzerine gezdirin. Soğanları soyup, piyazlık doğrayın. Tuz, serpip, elinizle mıncıklayarak, tuzu soğana yedin. İçine ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Ciğerin yanında servis yapın

Arnavut Yahnisi - 1908

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kuzu Ciğeri

500 gr Kuzu Eti

100 gr Manti Hamuru

1 Avuç Nohut

1 Adet Sivribiber

1-2 Arnavut Biberi

1 Pırasa

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Kekik

1 Kuzu Beyni

2 Çorba Kaşığı tereyağı

1 Adet Soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını bir tencereye alın. Kızdırdıktan sonra yemeklik doğranmış

soğan ve zar biçimindedoğranmış olan kuzu etlerini tencereye alıp, kavurun. İçine yeterince suyu ilave edin.

Suyunu çektikten sonra akşamdan ıslanmış nohutu tencereye koyun.

Pişerken küçük kesilmiş ciğer,sivribiber, arnavut biberi ve mantı hamurunu sırayla ilave edin. Kısık ateşte birlikte pişirin.

Pırasayı yıkayıp, ayıklayın. Halka halka doğrayın. Tencereye ilave edin.

Tuz, karabiber,kırmızı biber ve beynini birkaç parçaya bölünmüş olarak tencereye alın. 5 dakika daha pişirip,sıcak servis yapın.

Beyin Pane - 1909

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Soyulmuş ve Haşlanmış Koyun Beyni

60 gr (4 çorba kaşığı) Galeta Unu

2 Çorba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)

1 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Galeta unu, peynir ve maydanoza bulanarak kızartılan beyinlerden oluşan bu İtalyan yemeği, sıcak olarak ve yanında yeşil salata ile servis edilir.

Keskin bir bıçakla, beyinleri dilimleyiniz. Küçük bir kasede galeta unu, maydanoz, peynir, tuz ve biberi karıştırıp beyin dilimlerini bu karışıma bulayınız.

Orta büyüklükte bir kızartma tavasında yağı kızdırıp, beyin dilimlerini 5'er dakika, renkleri

kahverengi olana kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alıp, hemen servis ediniz.

Beyin Salatası - 1910

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Kuzu Beyni (haşlanmış)

1 Domates (kabukları soyulmuş)

2 Sivribiber

1 Tatlı Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)

1 Kahve Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığının Ucuyla Karabiber

1/4 Su Bardağı Limon Suyu

3/4 Su Bardağı Zeytinyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış beyinleri dilimleyip servis tabağına yerleştiriniz. Kabuğu soyulmuş domatesi 4'e bölünüz. İçinin çekirdeklerini temizleyiniz. Biberleri saplarının yakınından kesip 4'e böldükten sonra, çekirdeklerini temizleyiniz. Domates ve biberlerle servis tabağını süsleyiniz.

Limon sosu için 1/4 su bardağı limon suyunu orta boy bir kabın içine dökünüz. Tuz ve karabiberini ekleyip iyice karıştırınız. Tuz ve karabiber limon suyuna iyice karıştıktan sonra, çırpmaya devam ederek, zeytinyağını

yediriniz. Limon sosunu beyinlerin üstüne döküp, maydanozunu da serpererek servis ediniz.

Beyin Tava - 1911

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Kuzu Beyni (haşlanmış)

3 Yumurta

3 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar yada Gravyer Peyniri 1/2 Su Bardağı Un

3/4 Su Bardağı Rafine Yağ

1 Kahve Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmiş kaşar yada gravyer peyniriyle hazırlanan beyin tava, meze olduğu gibi değişik bir giriş yemeği olarak da servis edilebilir.

Haşlanmış beyinlerin her birini 4'er parça halinde kesiniz. Tuz ve biberi üstüne serptikten sonra rendelenmiş peynire iyice bulayınız.

Orta boy bir kapta yumurtaları iyice çırpınız. Beyinleri önce una, sonra da yumurtaya buladıktan sonra kızgın tavada 4 dakika alt-üst ederek kızartınız. Beyinleri servis tabağına alarak sıcak sıcak servis ediniz.

Böbrek Çin Usulü - 1912

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip ikiye bölünmüş) 75 gr (4 çorba kaşığı) Kırmızı Şarap

4 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber ile karıştırılmış)

6 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

2 Sivribiber (çekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış) 1 Kırmızı Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenerek ince dilimlenmiş)

1 Tatlı Kaşığı Şeker

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Şarabı ve mısır nişastasını iki ayrı tabağa koyunuz. Böbrekleri önce şaraba sonra da mısır nişastasına bulayınız. Silkeleyerek mısır nişastasının fazlasını atınız. Şarabı ayrı olarak saklayınız.

Büyük, ağır bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Böbrekleri içine atıp 5

dakika, pembeleşinceye kadar altüst ederek kızartınız. Delikli kepçeyle çıkarıp bir tabağa alarak sıcak tutunuz.

Tavada 2 çorba kaşığı yağ bırakarak gerisini dökünüz. Sarmısak, sivri biber ve kırmızı dolmalık biberi ekleyip, ara sıra karıştırarak 4 dakika kızartınız.

Tabakta kalan şarabı, şekeri, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, sosu 3 dakika pişiriniz.

Kızartılmış böbrekleri ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz. Böbrek ve sosu, ısıtılmış servis tabağına alarak hemen servis ediniz.

Böbrek Dolması - 1913

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenmiş)

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı Margarin 4 Çorba Kaşığı Taze Ekmek İçi

1 Tatlı Kaşığı Hardal

2 Tatlı Kaşığı Ketçap

1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

200 gr (1 su bardağı) Kaynar Et Suyu

50 gr (1/4 su bardağı) Acı Krema

1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası (bir tatlı kaşığı suda eritilmiş) **YAPILIŞ TARİFİ**

Böbrek dolması oldukça değişik bir yemektir. Karışık salata ve patates püresiyle servis edilir.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 C) ısıtınız. Küçük bir fırın tepsisini bir tatlı kaşığıyla yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy derin bir kaba, geri kalan yağı, ekmek içini, hardalı, ketçabı, sarmısağı, tuzu ve karabiberi koyarak, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız.

Keskin bir bıçakla böbrekleri 1/2 cm derinliğinde cep biçiminde yarınız.

Hazırladığınız karışımı kaşıkla alarak açtığınız yarıklara doldurunuz.

Böbrekleri birbiri ardına fırın tepsisine diziniz.

Üstlerine kaynar et suyunu dökerek, alüminyum kağıtla örtünüz. Tepsiyi fırına sürüp 20-25 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, alüminyum kağıdı çıkardıktan sonra, delikli kepçeyle böbrekleri ısıtılmış servis tabağına alarak, sosu yapıncaya kadar sıcak bir yerde bekletiniz.

Tepside kalan suyu küçük bir tencereye boşaltıp kremayı katarak hafif ateşte 5 dakika pişiriniz. Suda eritilmiş mısır nişastasını ekleyip devamlı

karıştırarak 1 dakika, sos pürütsüz ve kalın bir kıvama gelinceye kadar pişiriniz. (Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.) Tencereyi ateşten alıp, sosu böbreklerin üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Böbrek Hardal Soslu - 1914

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 Dana Böbreği (yağları temizlenip dilimlenmiş)

120 gr Margarin (1/2 su bardağı)

1 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

6 Arpacık Soğanı (ince kıyılmış)

100 gr Sek Vermut (1/2 su bardağı)

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

2 Çorba Kaşığı Hardal

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Hardal soslu böbrek çok lezzetli bir yemektir. Potates püresi ve kızarmış soğanla birlikte servis edilir.

Büyük bir tencerede margarinin yarısı ile rafine yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızdıktan sonra, böbrek dilimlerini çevirerek 5 dakika kızartınız.

Delikli kepçeyle böbrek dilimlerini tencereden alıp, bir kenara koyarak ılık tutunuz.

Soğan, sek vermut ve limon suyunu tencereye ekleyip harlı ateşte 5-7

dakika, karışımın üçte biri eksilene kadar kaynatınız.

Küçük derin bir kaptaki geri kalan margarini, hardalı, tuzu ve karabiberi birbirine karıştırınız.

Tencereyi ateşten alıp hardal ve yağ karışımını küçük parçalar halinde ve devamlı karıştırarak tenceredekilere ekleyiniz.

Böbrek dilimlerini tekrar tencereye koyup maydanozları üstüne serpiniz.

Tencereyi hafif ateşe oturtup 3-5 dakika, böbrekler ısınıncaya kadar pişirdikten sonra, servis ediniz.

İtalyan Usulü Böbrek - 1915

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 kuzu böbreği, yağları alınmış

25 gr margarin veya tereyağı

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 büyük soğan, ince doğranmış

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 büyük dolmalık kırmızı biber, doğranmış

100 gr mantar, dilimlenmiş

125 ml et suyu

4 domates, kabukları soyulmuş ve doğranmış

1 çay kaşığı domates salçası

1/2 çay kaşığı kekik

Tuz ve karabiber

12 biberli zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Böbrekleri uzunlamasına ikiye kesinlikten sonra küçük parçalara ayırın.

Büyük bir tavada margarin ve çiçekyağını kızdırın. Böbrekleri bir kere çevirerek 3 dakika kızartın. Böbrekleri delikli bir servis kaşığıyla alıp bir kenara koyun.

Soğanı ve sarımsağı tavaya koyup ara sıra karıştırarak 5 dakika kızartın.

Kırmızı biber ve mantarı ekleyip, yine ara sıra karıştırarak 3 dakika daha pişirin. Et suyu, domates, domates salçası ve kekiği ekleyin. Tuz ve biberle tadını ayarlayın. Zeytinleri üstüne koyup, böbrekleri ekleyin.

Tavanın kapağını kapatın 10 dakika, böbrekler yumuşayınca kadar pişirin. Pişirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayıp hemen servis yapın.

Böbrek Kavurması - 1916

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip her biri dörde bölünmüş) 30 gr Tereyağı (2 çorba kaşığı)

1 Soğan (ince kıyılmış)

60 gr Mantar (temizlenip kıyılmış)

1 Çorba Kaşığı Un

125 gr Evde Hazırlanmış Et Suyu (1/2 su bardağından biraz fazla) 1 Çay Kaşığı Tabasko Sos (istenirse)

1 orba Kaşığı Domates Salçası

2 orba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 ay Kaşığı Karabiber

8 Yumurta (hafif çırpılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Hardal soslu böbrek çok lezzetli bir yemektir. Potates püresi ve kızarmış soğanla birlikte servis edilir.

Büyük bir tencerede margarinin yarısı ile rafine yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızdıktan sonra, böbrek dilimlerini çevirerek 5 dakika kızartınız.

Delikli kepçeyle böbrek dilimlerini tencereden alıp, bir kenara koyarak ılık tutunuz.

Soğan, sek vermut ve limon suyunu tencereye ekleyip harlı ateşte 5-7

dakika, karışımın üçte biri eksilene kadar kaynatınız.

Küçük derin bir kapta geri kalan margarini, hardalı, tuzu ve karabiberi birbirine karıştırmınız.

Tencereyi ateşten alıp hardal ve yağ karışımını küçük parçalar halinde ve devamlı karıştırmak tenceredekilere ekleyiniz.

Böbrek dilimlerini tekrar tencereye koyup maydanozları üstüne serpiniz.

Tencereyi hafif ateşe oturtup 3-5 dakika, böbrekler ısınıncaya kadar pişirdikten sonra, servis ediniz.

Böbrek Kendi Yağında - 1917

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağı ile birlikte yıkanp, kurulanmış)

4 Dilim Kızarmış Ekmek

1 Tatlı Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (200 C) ısıtınız.

Böbrekleri ateşe dayanıklı cam bir kapta yada toprak bir güveçte yan yana diziniz. Fırında 20-30 dakika, yağlı kısımları gevrekleşinceye kadar pişiriniz.

Kabı fırından alınız. Düz bir kepçe ile böbrekleri çıkarıp tahtanın üstüne koyunuz. Keskin bir bıçakla yağlarını kesip böbrekleri içinden çıkarınız. Her kızarmış ekmek diliminin üstüne 3 böbrek dilimi yerleştirip, tuz ve karabiber serpererek sıcak sıcak servis ediniz.

Böbrek Kremalı - 1918

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Kuzu Böbreği (yağları temizlenmiş)

3 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Yumurta (hafif çırpılmış)

50 gr Galeta Unu (3/4 su bardağı)

2 Çorba Kaşığı Margarin

1 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Soğan (ince dilimlenmiş)

1 Çay Kaşığı Kekik

200 gr Acı Krema (1 su bardağı)

2 Katı Haşlanmış Yumurta (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Ekonomik ve lezzetli bir yemek olan kremalı böbrek, giriş yemeği olarak yada fazla miktarda yapıldığında sebze ile baş yemek olarak servis edilebilir.

Böbrekleri 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesip orta boy bir kaba yerleştirerek üstlerini örtene kadar su koyunuz. 1 1/2 tatlı kaşığı tuz serpererek en az 2 saat bir kenarda bekletiniz.

Böbrek dilimlerini süzerek küçük bir tencereye alınız. Üstlerini örtecek kadar su koyup orta ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşin altını

kısarak 5 dakika pişiriniz. Böbrekleri süzüp kağıt havluyla kurulayarak bir kenara bırakınız.

Bir tabağa çırpılmış yumurtayı, bir başka tabağa galeta unu ve 1 tatlı

kaşığı tuzu karıştırarak koyup, böbrek dilimlerini önce yumurtaya sonra galeta ununa iyice bulayınız.

Büyük bir tavada, yağ ve rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Böbrek dilimlerini altüst ederek 4 dakika, iyice nar gibi olana kadar kızartınız.

Böbrekleri delikli kepçeyle yağdan alıp ısıtılmış servis tabağına koyarak sıcak tutunuz.

Soğan dilimlerini tavaya koyup 6-8 dakika, pembeleşinceye kadar karıştırarak kızartınız. Delikli kepçeyle soğanları alıp böbreklerin üstüne yerleştiriniz.

Tavadaki yağı dökünüz. Kekiği, geri kalan tuz ve kremayı tavaya koyunuz.

Karışımı ara sıra karıştırarak, kaynamaya başlarken tavayı ateşten alınız.

Kıyılmış katı yumurtaları da ekleyerek sosu böbrek ve soğanların üstüne döküp hemen servis ediniz.

Böbrek Mantarlı - 1919

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip doğranmış)

4 Dilim Ekmek (2 sını kalınlığında kesilip kabukları alınmış) 1 Yumurta

125 gr (1/2 su bardağı) Süt

60 gr (4 çorba kaşığı) Margarin

4 Dilim Salam (zarı soyulup doğranmış)

250 gr Mantar (temizlenip ince doğranmış)

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

1 Kahve Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Lezzetli ve doyurucu bir kış yemeği olan mantarlı böbrek, kırmızı şarapla birlikte servis edilebilir.

Keskin bir bıçakla ekmek dilimlerinin içini 1,5 cm oyunuz.

Çukur bir tabakta yumurta ve sütü çırpınız; ekmekleri bu karışıma batırarak, karışımı içmeleri için bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada 2 çorba kaşığı margarini orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavaya salamları koyarak 5 dakika kızartınız. Böbrekleri ekleyip sık sık karıştırarak, 5 dakika, böbrekler pembeleşinceye kadar pişiriniz. Mantarları

da koyup devamlı karıştırarak 3 dakika daha pişirdikten sonra, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyiniz.

Ateşin altını kısıp karışımı 2 dakika daha pişirdikten sonra tavayı ateşten alınız.

Kalan margarini rafine yağla birlikte büyük bir tavaya koyarak orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi dinince, ekmek dilimlerini birer kere çevirerek 4

dakika, ekmekler nar gibi kızarana kadar kızartınız. Kızartılmış ekmekleri kağıt havlu üstüne koyarak fazla yağlarını süzdürünüz.

Ekmek dilimlerini, çukur kısımları üste gelecek biçimde ısıtılmış tabaklara yerleştirip tavadaki böbrek karışımı ile içlerini doldurunuz. Ustlerine yumurtaları yerleştirerek hemen servis ediniz.

Böbrek Sosisli - 1920

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip doğranmış)

120 gr (8 çorba kaşığı) Tereyağ

1 İri Soğan (ince doğranmış)

1 Çorba aşığı Un

2 orba Kaşığı Domates Salçası

1/2 Su Bardağı Tavuk Suyu

1/2 Su Bardağı Kırmızı Şarap

400 gr Sosis

60 gr Mantar (temizlenip ince doğranmış)

1 Tatlı Kaşığı Kekik

2 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

6 Yumurta

1/4 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARIĞI

Böbrek, sosis ve yumurta karışımının Şarapla tadlandırılmasından oluşan sosisli böbrek, çok lezzetli bir yemektir. Kızarmış ekmekle birlikte servis edilebilir.

Yağın 3, 4'ünü ateşe dayanıklı bir kapta orta ateşte eritiniz. Köpükleri kaybolunca soğanları katıp, ara sıra karıştırarak 5-7 dakika, pembeleşinceye kadar kavurunuz. Böbrekleri de koyup ara sıra çevirerek 5-8 dakika, her tarafları hafif kahverengileşene kadar pişiriniz.

Unu ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişiriniz.

Domates salçasını, tavuk suyunu ve kırmızı Şarabı ekleyip, sürekli karıştırarak kaynatınız.

Sosisleri, mantarları, kekiği, tuzun ve karabiberin yarısını ekleyiniz. Ateşi kısıp tavanın kapağını kapatarak karışımı 15-20 dakika, böbrekler bir bıçak batırıldığında yumuşak oluncaya kadar pişiriniz.

Bu arada, çırpılmış yumurtaları hazırlayınız. Yumurtalarla sütü orta boy bir kasede bir çatalla iyice çırparak karıştırınız. Kalan tuz ve karabiberi katınız.

Artan tereyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Köpükleri inince yumurta karışımını ekleyip sürekli karıştırarak yumurtalar sertleşinceye kadar 5 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip yumurtalı karışımı ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Böbrekler pişince ateşten indirip, yumurtaların üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Böbrek Tava - 1921

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenmiş)

1 Su Bardağı Rafine Yağ

2 Çorba Kaşığı Tereyağ

1/2 Su Bardağı Un

1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yapımı son derece kolay olan böbrek tavayı giriş yemeği yada baş yemek olarak servis edebilirsiniz.

Böbrek tava, yanında halka soğan, domates ve kırmızı turpla lezzetli bir giriş yemeğidir.

Böbrekleri ortadan hafifçe yardıktan sonra tuzunu ve biberini ekip una bulayınız.

Orta boy bir tavada rafine yağı kızdırınız. Böbrekleri bu yağda altüst ederek 4-5 dakika kızartınız.

Böbrekleri tavadan alıp bir tabağa koyunuz.

Tavadaki rafine yağı dökünüz.

Aynı tavada, orta ateşte, tereyağı eritiniz. Yağ kızmaya başlayınca kızartmış olduğunuz böbrekleri içine atınız. 1-2 dakika kadar altüst ederek pişirdikten sonra sıcak sıcak servis ediniz.

Böbrek Tereyağlı - 1922

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip 1 cm eninde dilimlenmiş) 30 gr Tereyağı (2 çorba kaşığı)

2 Çorba Kaşığı Beyaz Şarap

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

1 Çay Kaşığı Acı Hardal

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Kahve Kaşığı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağlı böbreğin pişme süresi çok kısa olduğundan, yemek sırasında bile hazırlanabilir. Tereyağlı böbrekleri patates püresi ile servis edebilirsiniz.

Büyükçe bir tavayı 3 dakika orta ateşte kızdırınız. Yağı tavaya koyup, tavayı çevirerek yağın tavanın her tarafına yayılmasını sağlayınız. Böbrek dilimlerini ekleyip, devamlı karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Beyaz şarap ve limon suyunu katıp hardal, karabiber ve şekeri ekleyiniz.

2 dakika daha, devamlı karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp hemen servis ediniz.

Böbrek ve Ciğer Şiş - 1923

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Dana Böbreği (yağları temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış) 500 gr Kuzu Ciğeri (kuşbaşı doğranmış)

4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

6 Çorba Kaşığı Kırmızı Şarap

1 Tatlı Kaşığı Kekik

1 Çay Kaşığı Tuz

Kahve Kaşığının Ucuyla Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay olan böbrek ve ciğer şişi, öğle ve akşam yemeklerinde servis edebilirsiniz.

Büyük bir çukur tabakta rafine yağı, kırmızı şarabı, kekiği, tuzu ve biberi karıştırıp, böbrek ve ciğerleri oda sıcaklığında 4 saat bu karışımın içinde bekletiniz.

Izgaranızı yüksek sıcaklıkta kızdırınız.

Kuşbaşı ciğer ve böbrekleri bir ciğer bir böbrek sırasıyla şişlere geçirip, her tarafını 4'er dakika kızartınız. Kızardıktan sonra, içinde yatırdığınız şaraplı

karışıma bir kere bulayıp, servis ediniz

Böbrek Yahnisi - 1924

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (temizlenip ince dilimlenmiş)

30 gr Margarin (2 çorba kaşığı)

2 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

4 Soğan (ince dilimlenmiş)

2 Domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış) 200 gr Dömi-glas Sos (1 su bardağı)

1 Çorba Kaşığı Taze Maydanoz (ince kıyılmış)

2 Limonun Suyu ve Kabuğunun Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Lezzetli ve ucuz bir yemek olan böbrek yahnisini, ıspanak püresiyle servis edebilirsiniz.

Fırınınızı önce orta sıcaklığa getirip (180 C) ısıtınız.

Orta boy bir tavada bir çorba kaşığı yağ ve rafine yağı orta ateşte eritiniz.

Köpükleri kaybolunca soğanları ekleyip ara sıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız. Soğanları delikli kepece ile ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak tutunuz. Kalan yağı tavaya koyup, böbrekleri 5 dakika tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. Domates dömi-glas sos, maydanoz, limon sutu ve limon rendesini ekleyip ateşin altını kısınız ve devamlı karıştırarak 4 dakika daha pişiriniz.

Böbrekleri kaşıkla alıp servis tabağındaki soğanların üstüne yerleştirerek hemen serviz ediniz.

Bumbar Fırında - 1925

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 1 Koyun Barsağı (600 gr, delik olmayan)
- 2 Akciğer (çok ince kıyılmış)
- 2 İri Soğan (rendelenmiş)
- 200 gr (1 su bardağı) Pirinç (ayıklanıp yıkanmış) 1/4 Su Bardağı Su
- 1/4 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 C) ısıtınız. Koyun barsağını

musluğun ağzına takıp bol akar suyla, bir elinizle de içini sıyırarak, iyice yıkayınız.

Et suyu dışında kalan malzemeyi birkaç kez ;harmanladıktan sonra, barsağın bir ucunu iple bağlayıp, öteki ucundan bir huni yardımı ile doldurunuz. Öteki ucu da bağladıktan sonra bumarı fırın tepsisine koyup et suyunu da dökerek fırına sürünüz. Yemek suyunu aşağı yukarı

tamamen çektiğinde fırından çıkarıp, sıcak sıcak servis ediniz **Bumbar Dolması - 1926**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

- 1 Koyun Barsağı (600 gr, delik olmayan)
- 2 Akciğer (çok ince kıyılmış)
- 2 İri Soğan (rendelenmiş)
- 200 gr Pirinç (1 su bardağı) (ayıklanıp yıkanmış) 1/4 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Aşağıdaki bumar tarifini 1 çay kaşığı tuzla dövülmüş bir diş sarmısağı 3

çorba kaşığı zeytinyağıla karıştırarak hazırlayacağınız sosla birlikte servis ediniz.

Koyun barsağını musluğun ağzına takıp bol akar suyla bir elinizle de içini sıyrarak iyice yıkayınız. Barsağın bir ucunu iple bağlayıp, kalan malzemeyi birkaç kere harmanladıktan sonra öteki ucundan bir huni yardımı ile doldurunuz. Öteki ucu da bağladıktan sonra, iğne ile 4-5 yerinden delip, bol kaynar suda haşlayıp suyunu süzünüz. Bir servis tabağına alıp servis ediniz.

Ciğer Beyaz Şaraplı - 1927

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

2 Çorba Kaşığı Un

60 gr Tereyağı (4 çorba kaşığı)

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

2 Arpacık Soğanı (kıyılmış)

1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

200 gr Kırmızı Şarap (1 su bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Çabuk ve kolay hazırlanan beyaz şaraplı ciğer, tereyağı şehriye ve bezelye ile servis edilebilir.

Ciğer dilimlerini tuz ve biberle ovunuz ve her iki yüzlerini unlayarak bir kenara koyunuz.

Büyük bir tavada tereyağ ve zeytinyağı eritip, köpükleri kaybolunca arpacık soğanı ve sarmısağı ekleyerek 3-4 dakika, soğanlar yumuşayana kadar sote ediniz.

Tavaya 4-5 ciğer dilimi koyup her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızartınız. Bir delikli kepçeyle tavadan alıp, öteki ciğer dilimlerini kızartırken (gerekirse tereyağ ve zeytinyağ ekleyerek) ilk kızarmışları ısıtılmış bir tabakta üstünü

örterek sıcak tutunuz. Bütün dilimler kızardıktan sonra ciğer ve soğanları

ısıtılmış tabağa alıp, sıcak tutunuz. Şarabı tavaya boşaltıp, harlı ateşte 1-2

dakika karıştırarak kaynatınız.

Tavayı ateşten alınız. Sosu, tabaktaki ciğerlerin üstüne boşaltarak hemen servis ediniz.

Ciğer Izgara - 1928

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kuzu Ciğeri (1-1,5 cm kalınlığında dilimlenmiş) 1/4 Su Bardağı Rafine Yağ

1/3 Su Bardağı Un

1 Çay Kaşığı Tuz

1/2 Kahve Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Zarı alınmış ve eşit parçalara dilimlenmiş ciğerlere tuzu ve biberi serptikten sonra, ciğerleri hafifçe unlayınız.

Önceden ısıtılmış kömür ızgarasında (yoksa fırın ızgarası yada ocağın üzerine koyacağınız herhangi bir ızgarada) her iki taraflarını 3-4'er dakika ara sıra üstlerine bir fırça ile rafine yağ sürerek ızgara ediniz.

Ciğer İtalyan Usulü - 1929

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr Kuzu Ciğeri (kalın dilimlenip 5-7 cm boyunda kesilmiş) 125 gr Margarin (8 çorba kaşığı)

2 Arpacık Soğanı (ince kıyılmış)

2 Diş Sarmısak (dövülmüş)

6 Taze Soğan (ince kıyılmış)

- 125 gr Mantar (yıkayıp dilimlenmiş)
- 500 gr Domates (kabukları soyulup doğranmış)
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1/2 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Sirke
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Defne Yaprağı
- 1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

İtalyan usulü ciğer besleyici olduğu kadar, yapılması da kolay bir yemektir.

Yeşil salata ve pilavla servis edilebilir.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Büyük bir tavaya 60 gr (4 çorba kaşığı) margarini koyarak orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi dinince arpacık soğanı, sarmısak ve taze soğanı

ekleyerek 3-5 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

Mantarları da katıp 4 dakika hafif kızarana kadar pişirerek, büyük bir kaşıkla bu mantarlı karışımı bir güvece alınız.

Kalan yağı tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi durunca, her defasında birkaç ciğer dilimini yağda çevirerek bütün dilimleri 3-5'er dakika, her tarafları pembeleşinceye kadar kızartınız. Ciğerler kızardıkça, delikli düz kepe ile güvece alınız.

Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup arada sırada karıştırarak kaynatınız. Tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve maydanozu ekleyip karıştırarak, bir dakika daha pişiriniz.

Tavayı ateşten alarak karışımı güveçteki ciğerlerin üzerine dökünüz.

Hepsini güveçte iyice karıştırıp fırına sürerek 30 dakika, ciğerler iyice yumuşayınca kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak hemen servis ediniz.

Ciğer Kaşar Peynirli - 1930

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 İnce Dilim Dana Ciğeri

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

60 gr Tereyağ (4 çorba kaşığı)

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

2 Büyük Soğan (ince dilimlere ayrılmış)

2 Tatlı Kaşığı Kurutulmuş Fesleğen (istenirse)

45 gr Galeta Unu (1/2 su bardağı)

60 gr (1/2 su bardağı) Kaşar Peyniri (rendelenmiş) 6 Dilim Salam

YAPILIŞ TARİFİ

Önce ızgarayı iyice kızdırınız. Ciğerleri tuz ve biberle oyunuz.

Büyük bir tavada tereyağı zeytinyağ ile birlikte eritip, köpüğü kaybolunca soğanları katarak 8-10 dakika kızartınız ve fesleğeni (istenirse) ekleyiniz.

Ciğerlerin birkaç dilimini tavaya koyup her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızartınız; bir delikli kepçeyle alıp, öteki dilimleri kızartırken, ilk kızarmışları üstü örtülü bir tabakta sıcak tutunuz.

Küçük bir kasede galeta unu ve peyniri karıştırınız.

Ciğerleri kenarları alçak, ateşe dayanıklı bir servis tabağına alıp, kızarmış

soğanları ve salam diilmlerini ciğerlerin üstüne yerleştiriniz.

Galeta unu-peynir karışımını salamların üstüne serpip, kızarana kadar fırında ısıttıktan sonra hemen servis ediniz.

Ciğer Lizbon Usulü - 1931

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

100 gr Rafine Yağ (1/2 su bardağı)

1 1/4 Su Bardağı Sek Kırmızı Şarap

1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

1 Defne Yapağı

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

125 gr Salam (ince şeritler halinde kesilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Geleneksel bir Portekiz yemeği olan Lizbon usulü ciğerin hazırlanması

oldukça kolaydır. Sote patates ve yeşil salatayla servis edilebilir.

Büyük ve yayvan bir kapta 1/4 su bardağı rafine yağı şarap, sarmısak, defne yapağı, tuz ve karabiberle iyice karıştırınız. Ciğer dilimlerini bu karışıma koyup arada bir altüst ederek oda sıcaklığında yarım saat bekletiniz.

Kalan yağı geniş bir tavada kızdırıp salamları içine atarak 5-6 dakika kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp salamları delikli bir kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarınız. Ciğer dilimlerini, kurutup ciğerleri içinde bekletmiş

olduğunuz defne yapağını atarak maninadı saklayınız. Tavada yağı

yeniden ısıttıktan sonra ciğerlerin her iki yüzlerini 2'şer dakika, hafifçe kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartınız.

Delikli bir kepçeyle ciğerlerin, yağlarını süzerek bir servis tabağına alınız.

Ciğer Mantarlı - 1932

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

3 Çorba Kaşığı Limon Suyu

90 gr (6 çorba kaşığı) Tereyağ

2 Orta Boy Soğan (dilimlenmiş)

2 Diş Sarmısak (dövülmüş)

500 gr Domates (kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış) 4 Orta Boy Mantar (temizlenmiş ve dilimlenmiş)

1 Tatlı Kaşığı Kekik

4 Çorba Kaşığı Un (içine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber karıştırılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Davetlerinizde çok beğenilecek olan mantarlı ciğeri patates ve taze sebze ile servis edebilirsiniz.

Ciğer dilimlerine limon suyunu serpip arasına üstlerine bastırarak 30

dakika bekletiniz. Bu arada büyük bir tavada tereyağının 1/3'ünü eritip, köpüğü kaybolunca, soğan ve sarmısağı katınız. 5-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar karıştırarak kızartınız.

Domates ve mantarlarla kekiği de tavaya koyup 3-5 dakika kadar karıştırarak pişiriniz. Ateşi kısıktan sonra tavanın ağzını kapayıp, sosu 30

dakika pişiriniz.

Ciğer dilimlerini bir peçete ile kurulayıp un-tuz-biber karışımına bulayınız (unun fazlasını silkerek atınız).

Bir başka büyük tavada, kalan tereyağı eritiniz. Köpüğü kaybolunca, ciğerlerin birkaç dilimini atıp her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızarttıktan sonra, delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak tutunuz.

Bütün ciğerler kızartılıp bir servis tabağına dizildikten sonra, üstlerine sosu dökerek servis ediniz.

Ciğer Pakistan Usulü - 1933

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Kuzu Ciğeri (ince dilimlenmiş)

4 Diş Sarmısak (dövülmüş)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Pul Kırmızı Biber

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Limonun Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Her ciğer dilimini uzunlamasına ikiye kesip bir kenara koyunuz.

Orta boy bir kaba sarmısak, tuz, pul kırmızı biber, karabiber ve limon suyunu koyup karıştırdıktan sonra, ciğerleri bu kaba koyarak 1 saat kadar bekletiniz.

Büyük bir tavada tereyağını orta ateşte eritip ciğer dilimlerini 4-6 dakika, sık sık çevirerek kızartınız. Delikli kepçeyle ciğerleri tavadan, ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak sıcak servis ediniz.

Ciğer Pate - 1934

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

450gr. Ciğer

200gr. Tereyağı

2 Adet Orta Boy Soğan (rendelenmiş)

2 Diş Sarmısak (dövülmüş)

3 Adet Yumurta (katı haşlanmış)

1/2 Tatlı Kaşığı Hint Cevizi

1’er Tatlı Kaşığı Baharat(tuz, karabiber, kekik,kırmızıbiber, tarçın) 125 ml. Su veya Piliç Suyu (sıcak)

4 orba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. Tereyağını bir kapta eritin. Ciğerleri soğan ve sarmısak ile birlikte hafif ateşte çevirerek pişirin. Pişmiş ciğeri, katı yumurta, hint cevizi ve diğer baharat ile beraber robottan geçirin. Robot çalışırken kalan yağ, piliç

suyu ve maydanozu da ilave edin ve yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar karıştım.

Kanşımı servis tabağına alın, arzuya göre sıcak veya buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk olarak ikram edebilirsiniz.

Ciğer Şiş - 1935

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Tavuk Ciğeri

2 orba Kaşığı Tereyağı

500 gr Kuzu Böbreği (yağları, ince zarları ve kıkırdaklı kısımları temizlenip ikiye bölünmüş)

6 Orta Boy Soğan (kabukları soyulup dörde bölünmüş) 2 Dolmalık Yeşil Biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri çıkarılıp, 2,5 cm eninde parçalara kesilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk ciğeri, kuzu böbreği, soğan ve yeşil biberlerin şiş çubuklarına dizilip ızgarada pişirilmesiyle hazırlanan bu yemeği, haşlanmış patates ve karışık salatayla servis edebilirsiniz.

Orta boy bir tavada iki çorba kaşığı tereyağı eritip, tavuk ciğerlerini ekleyerek 2-3 dakika ağır ateşte kızartınız. Tavuk ciğerlerini delikli kepeyle tavadan çıkarıp üstlerindeki fazla yağı süzerek kurulayınız; soğuması için bir kenara bırakınız.

Once ızgaranızı iyice ısıtınız.

Şiş ubuklarına tavuk ciğerlerini, kuzu böbreklerini, soğanları ve yeşil biber dilimlerini karışık dizip, eritilmiş tereyağın yarısıyla üstlerini yağlayınız.

Şişleri ızgaraya yerleştirip her yanlarını 4' er dakika pişiriniz. (Şişleri çevirirken kalan eritilmiş tereyağıyla şişlerin üstlerini tekrar yağlayınız.) Şişlerinizi ızgaradan alıp sıcak olarak servis ediniz.

Ciğer Viyana Usulü - 1936

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

50 gr (1/2 su bardağı) Un (1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı, karabiber ve 1 tatlı kaşığı kırmızı biberle karıştırılmış)

1 Yumurta (hafifçe çırpılmış)

100 gr Galeta Unu (1 su bardağı)

100 gr Tereyağı (8 çorba kaşığı)

1 Limon (dilimlenmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yumurta ve galeta ununu üç ayrı tabağa koyunuz.

Ciğer dilimlerini sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa batırıp fazlalığın dökülmesi için silkeleyerek, bir kenarda 30 dakika bekletiniz.

Büyük bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca ciğerleri tavaya atıp her yanını 2-3 dakika kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp ciğerleri sıcak servis tabağına yerleştiriniz. Limon dilimleriyle süsleyerek hemen servis ediniz

Dana Böbreği Cin Sote - 1937

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

30 gr Tereyağı (2 çorba kaşığı)

3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)

1/4 Su Bardağı Cin

1 1/2 Su Bardağı Dömi-Glas Sos

YAPILIŞ TARİFİ

Böbreklerin önceden hazırlanabildiği cin sote dana böbreği, yanında karışık salata ve patates sote ile servis edilebilir.

Büyük bir tavada tereyağı eritiniz. Köpükleri söñüp yağ kızınca böbrekleri tavaya koyup altüst ederek 4 dakika kızartınız. Sonra ateşini kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tavayı ateşten alınız.

Böbrekleri bir tahtaya koyup, keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde kesiniz. Böbrek dilimlerini tekrar tavaya koyup, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz. Cini ekleyip 30 saniye ısıtınız ve bir kibritle tutuşturduktan sonra, alevler kaybolana kadar tavayı sallayınız.

Dömi-glas sosu ekleyip karıştırarak ısıttıktan sonra, kaynamaya başlayınca ateşten alınız.

Böbrekleri sosuyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.

Dana Böbreği Limon Soslu - 1938

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)

Sosu:

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağ

2 Çorba Kaşığı Un

300 gr (1 1/2 su bardağı) Süt

1 Limon Kabuğunun Rendesi

1 Kahve Kaşığı Kekik

1 1/2 Limonun Suyu

Garnitürü:

4 Dilim Limon (ikiye bölünmüş)

8 Sap Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Limon soslu dana böbreği, hafif bir öğle yemeği yada yanında taze fasulye ve havuçla lezzetli bir akşam yemeği olarak servis edilebilir.

Büyük bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Köpükleri sönüp yağ

kızınca böbrekleri koyup 4 dakika alt üst ederek kızartınız. Sonra ateşi kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tavayı

ateşten alınız.

Böbrekleri bir tahtanın üstüne koyup, keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde doğrayınız. Böbrek dilimlerini yeniden tavaya alıp, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp böbrekleri, altına kağıt peçete serilmiş bir servis tabağına aktarınız. Tabağın üstünü

alüminyum kağıdıyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Dana Böbreği Şarap Soslu - 1939

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış ve dilimlenmiş) 1 Soğan (ince doğranmış)

1 Limonun Suyu ve Rendelenmiş Kabuğu

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Su Bardağı Hafif Tatlı Şarap

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

250 gr Mantar (temizlenmiş)

125 gr (1/2 su bardağı) Acı Krema

Baharat Torbası:

8 Sap Maydanoz

1 Fiske Kekik

1 Defne Yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Şarapta pişmiş mantarla hazırlanan şarap soslu dana böbreği, patates püresi ve sote taze fasulye ile servis edilir.

Böbrek dilimlerini ateşe dayanıklı bir cam tencereye koyup üstüne soğan, limon kabuğu rendesi, tuz ve biberi koyup, limon suyunu, baharat torbasını ve şarabı ekleyiniz.

Tencereyi harlı ateşe oturtup, ara sıra karıştırarak ısıtınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp yemeği 30 dakika pişiriniz.

Bu arada, küçük bir tavada tereyağı eritiniz, köpükleri söñüp yağ kızınca, mantarları ekleyiniz ve karıştırarak 3-4 dakika kızartınız. Sonra tavayı

ateşten alınız.

Böbrekler pişince mantarları tencereye katıp karıştırarak kremayı

ekleyiniz. Ara sıra karıştırarak, 5 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp baharat torbasını çıkartıp atınız. Yemeği, içinde piştiği tencereyle servis ediniz.

Böbrek Fasulyeli - 1940

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

1 Su Bardağı Kırmızı Şarap

250 gr Taze Fasulye (ayıklanmış)

6 Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek doğranmış) 2 Tatlı Kaşığı Domates Salçası

1 Çay Kaşığı Kuru Fesleğen (istenirse)

1/2 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay olan taze fasulyeli dana böbreği, yanında yeşil salata ve haşlanmış taze patatesle servis edilebilir.

Bir tencerede tereyağı eritiniz. Köpükleri sönüp yağ kızdığında, böbrekleri koyup alt üst ederek 4 dakika kızartınız. Ateşi kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tencereyi ateşten alıp, böbrekleri bir tahtaya koyunuz ve keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde kesiniz.

Şarabı tenceredeki yağa ekleyip ısıtınız ve kaynayınca ateşi kısarak, fasulyeleri ve kızarmış böbrekleri tencereye koyunuz. Yemeği 20-25

dakika, fasulyeler yumuşayıp şarap yarı yarıya azalana kadar kaynatınız.

Sonra ateşi kısıp, domates, domates salçası ve fesleğeni (istenirse) ekledikten sonra yemeği 5 dakika daha koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp yemeği ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız.

Üstüne maydanozları serpip hemen servis ediniz.

Bavyera Usulü Ciger - 1941

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

6 1/2 Çorba Kaşığı Baharatlı Un (6 çorba kaşığı un + 1 tatlı kaşığı tuz + 1

çay kaşığı karabiber + 1 kahve kaşığı toz hardal) 60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağı

1/4 Su Bardağı Sek Beyaz Şarap

125 gr (1/2 su bardağı) Acı Krema

1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Kolay bir yemek olan Bayyera usulü dana ciğerini, patates ve yeşil sebze ile servis edebilirsiniz.

Baharatlı unu bir tabağa koyup, ciğer dilimlerini una iyice bulayınız.

Büyük bir tavada, tereyağını orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, ciğer dilimlerinin her iki yüzlerini 2-3'er dakika hafifçe pembeleşene kadar kızartınız.

Maşa ile ciğerleri tavadan ahp, sıcak bir servis tabağına koyarak sıcak tutunuz.

Şarabı tavaya döküp, devamlı karıştırarak kaynatınız.

Ateşin altını kısıp, krema ve maydanozu ekleyerek kaynatmadan ısıtınız.

Tavayı ateşten alıp, sosu ciğerlerin üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Kırmızı Soslu Ciger - 1942

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Dana Ciğeri (1/2 cm kalınlığında doğranmış)

60 gr (1/2 su bardağı) Un

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Pul Kırmızı Biber

1 Tatlı Kaşığı Toz Hardal

60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Demet Roka (yıkayıp kurulanmış)

Sosu:

Çorba Kaşığı Ketçap

2 Tatlı Kaşığı Tatlı Kırmızı Biber

1 Çorba Kaşığı Sirke

1 Tatlı Kaşığı Toz Hardal

2 Orta Boy Domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek doğranmış)

1 orba Kaşığı Toz Şeker

1 Tatlı Kaşığı Soğan (rendelenmiş)

1/2 Su Bardağı Sek Kırmızı Şarap

1 Diş Sarmısak (dövölmöŐ)

125 gr (1/2 su bardağı) Acı Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Krema dışında bütöün sos malzemesini bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynar kaynamaz ateşi kısıp 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sosu bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kapta unu, tuzu, pul kırmızı biberi ve toz hardalı iyice karıştırınız. Dana ciğerlerini bu karışıma bulayıp, fazla ununu silkeleyiniz.

(Artan baharatlı unu atmayınız.)

Geniş ve derin bir tavada tereyağ ve rafine yağı orta ateşte pişiriniz.

Köpöklere sönüp yağ kızınca dana ciğerlerini tavaya koyarak her iki yüzlerini 2-3 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tavayı

ateşten alıp ciğerleri bir servis tabağına aktarınız.

Ayırđığınız baharatlı unu, tahta bir kaşıkla tavada kalmıŐ ciğer sulu yağa ekleyiniz.

Tavanızı hafif ateşte ısıtırken yavaş yavaş tencerede bir kenara ayırmış

olduğunuz sosu karıştırarak katınız. Tavadaki sos kaynar kaynamaz ocağı

kısararak 3 dakika ağır ağır kaynatınız. Kremayı ekleyip 2 dakika daha, karışımı ara sıra karıştırarak kaynatınız.

Tavayı ateşten alıp sosu dana ciğerlerinin üstüne dökünüz. Yemeğinizi rokayla süsledikten sonra servis ediniz.

Dana Ciğeri Sote - 1943

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (1/2 Cm inceliğinde dilimlere bölönmöŐ) 1 ay Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Ketçap

6 Çorba Kaşığı + 1 Tatlı Kaşığı Un

75 gr Tereyağı (5 çorba kaşığı)

1 Su Bardağı Kırmızı Şarap

1 Tatlı Kaşığı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Çabuk ve kolayca hazırlanan sote dana ciğerini, kızartılmış soğan dilimleri ve bezelye ile servis ediniz.

Karabiber ve ketçabı bir su bardağında karıştırıp fırça ile ciğerlerin üstüne sürünüz. 6 çorba kaşığı unu bir tabağa koyup, ciğerleri iyice una bulayınız.

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı büyük bir tavada kızdırınız. Ciğerleri tavaya koyup her iki yüzlerini 2'şer dakika kızarttıktan sonra önceden ısıtılmış bir servis tabağına alarak üstlerini alüminyum kağıdıyla örtünüz.

Geri kalan bir çorba kaşığı yağı, tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Geri kalan 1 tatlı kaşığı unu ekleyip iyice karıştırınız. Yavaşça şarap ve şekeri katıp ateşin altını açarak karışımı kaynatınız. (Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve karabiber koyabilirsiniz.)

Tavayı ateşten alıp sosu ciğerlerin üstüne dökünüz. Sote dana ciğerlerini kıyılmış maydanozla süsleyip hemen servis ediniz.

Mantar Soslu Dil - 1944

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

20 Sığır Dili Dilimi (ince kesilmiş)

45 gr Margarin (3 çorba kaşığı)

250 gr Mantar (temizlenip dilimlenmiş)

1 1/2 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş) 150 gr Et Suyu (3/4 su bardağı)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

50 gr Konyak (1/4 su bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay ve çok lezzetli olan mantar soslu dili, hafif bir öğle yada akşam yemeği olarak, patates püresi ve ızgara domatesle servis edebilirsiniz.

Büyük ve derin bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları

ekleyip ara sıra karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, tahta kaşıkla eritilmiş mısır nişastasını ekleyip iyice karıştırınız.

Tavayı yeniden ateşe oturtup yavaş yavaş et suyunu katınız; karışımı

pürtüksüz olana kadar karıştırınız. Devamlı karıştırarak tuz, karabiber ve konyağı katınız.

Dil dilimlerini tavaya koyup sosa iyice bulayınız. Ateşin altını kısıp, arasıra karıştırarak 15-20 dakika, dilimler iyice ısınıp, sos koyulaşınca kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, içindekileri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Dil Salatası - 1945

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr Küçük Taze Fasulye (kılçıkları ayıklanıp haşlanmış) 750 gr Haşlanmış Dil (1,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş) 125 gr Küçük Mantar (temizlenip dilimlenmiş)

6 Küçük Kırmızı Turp (ayıklanıp ince dilimlenmiş) 2 Taze Soğan (ince kıyılmış)

Sosu:

250 gr Acı Krema (1 su bardağı)

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

2 Tatlı Kaşığı Sirke

1 Çorba Kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)

1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bu serinletici salatayı haşlanmış taze patates yada taze ekme ve tereyağla hafif bir öğle yada akşam yemeği olarak servis edebilirsiniz.

Keskin bir bıçakla, taze fasulyeleri kabaca doğrayıp, büyük bir salata kasesine koyunuz. Öteki salata malzemelerini de ekleyip, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede sos malzemesini tahta kaşıkla iyice karıştırınız.

Sosu, salata kasesindeki malzemenin üstüne döküp, iki büyük kaşıkla karıştırınız.

Şeytan Soslu Dil - 1946

Mutfak: İspanya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 Sığır Dili (3 saat ıslatılıp suyu süzildükten sonra haşlanmış ve derisi temizlenmiş)

1 Çorba Kaşığı Hardal

1 Çay Kaşığı Karabiber

60 gr Tereyağı (4 çorba kaşığı) (eritilmiş)

2 Su Bardağı Galeta Unu

2 Su Bardağı Sıcak Şeytan Sosu

2 Tatlı Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Kolay ve çabuk hazırlanan şeytan soslu dil, yeşil salata ile servis edilebilir.

Dili bir tahtanın üstüne koyarak, keskin bir bıçakla 1/2-1 cm' lik dilimler halinde kesiniz. Dilimlerin üstlerine hardal sürüp, karabiber ekiniz.

Izgaranızı orta sıcaklığa getirip ısıtınız. Dil dilimlerini önce eritilmiş

tereyağı, sonra galeta ununa batırıp silkeleyerek fazla galetasını dökünüz.

Dil dilimlerini ızgaraya dizerek her iki taraflarını 2'şer dakika, hafif kahverengileşene kadar pişiriniz.

Dil dilimlerini ızgaradan alınız. Kenarları hafifçe üst üste gelecek biçimde, ısıtılmış bir servis

tabağına diziniz. Üstlerine biraz şeytan sosu gezdiriniz.

Artan sosu ısıtılmış bir sos kasesine koyunuz. Dilimlerin üstüne maydanoz serpip yanında sosuyla servis ediniz.

Şeytan Sosu - 1947

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litrelik

- Arpacık soğanı (doğranmış) 50 g

Taze çekilmiş karabiber 25 adet

Defne yaprağı 2 adet

Taze kekik 1 dal

Sek beyaz şarap 100 ml

Sirke 200 ml

Knorr Demi Glace Sos 1 l

Sana 75 g

Tuz

Toz kırmızıbiber 1 tutam

YAPILIŞ TARİFİ

1. Arpacık soğanları, taze çekilmiş karabiber, defne yaprağı, taze kekik, beyaz şarap ve sirkeyi derin bir tavaya koyup, suyunu tamamen çektin.
2. Demi glace'ı ekleyin, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Oluşan kefi alın. Eğer gerekiyorsa biraz et suyu ilavesiyle kıvamını inceltin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün.
3. Sosu tekrar ateşe koyup bir taşım kaynatın. Sana'yı katıp karıştırın ve sosu ateşten alın. Tuzunu kontrol edin. Toz kırmızıbiber ekleyerek sosu tamamlayın.

Koç Yumurtası Izgara - 1948

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 Koç Yumurtası (dış zarları alınıp ortalarından ikiye bölündükten sonra her biri hafifçe çizilmiş)

1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yapımı kolay, fakat ağır bir yemek olan koç yumurtası ızgarası, az miktarda ve giriş yemeği olarak servis edilmelidir.

Önce ızgaranızı kızdırınız.

Koç yumurtalarını tuzlayıp hafifçe yağlayınız. Kızgın ızgarada, her iki yanlarını 5-6 dakika ızgara ederek, servis ediniz.

Kokoreç - 1949

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Hazır Kuzu Bağırsağı Sarması (sakatatçılarda bulabilirsiniz) 1/4 Su Bardağı Rafine Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. Döner fırın tertibatının şişine kuzu bağırsağını takıp çalıştırınız. 40-50 dakika, her tarafı nar gibi olana kadar kızartınız.

Kokoreci bir kesme tahtasına çıkarıp, keskin bir bıçakla 1 cm kalınlığında dilimleyiniz.

ızgaranızı yakıp ısıtınız. Kokoreç dilimlerini ızgaraya koyup 2-3 dakika, her iki yanlarını yeniden ızgara ederek pişirdikten sonra yanında ızgara edilmiş

domates ve sivri biberle servis ediniz.

Kuzu Başı Fırında - 1950

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Kuzu Başı (temizlenip üstten hafifçe kırılmış)

1 Litre (5 su bardağı) Su

1 Tatlı Kaşığı Tuz

75 gr (5 çorba kaşığı) Tereyağı (eritilmiş)

2 Çorba Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Özellikle sakatat sevenlerin hoşlanacağı fırında kuzu başı, ucuz ve doyurucu bir giriş yemeği olarak servis edilebilir.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız. Büyük bir tencereye su ve tuzu koyup kaynatınız. Kuzu başlarını tencereye ekleyip, araya bir delikli kepçeyle üstte toplanan köpükleri alarak, tuzlu suyu tekrar kaynatınız. 45 dakika pişirdikten sonra, başları tencereden alıp bir fırın tepsisine yerleştiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, içindeki sudan 2 1/2 su bardağı ayırarak kalan suyu dökünüz. Tepsideki başların üstüne ayırdığımız 2 1/2 su bardağı suyu ve eritilmiş yağı dökünüz. Tepsiyi fırına sürüp başları, araya suyundan üstüne kaşıkla dökerek 20 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz.

Başları çevirip bir 15 dakika daha pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alınız.

Bir kesme tahtası üstünde satırla her başı iki eşit parçaya bölüp, üstüne kekiği serpererek, ısıtılmış bir servis tabağında, yeşil salata yaprakları

üstünde servis ediniz

Kuzu Böbreği Alevli - 1951

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (temizlenip ortadan ikiye bölünerek hazırlanmış) 30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

1 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)

1 orba Kaşığı Hardal

1 orba Kaşığı Un

1 ay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1/4 Su Bardağı Kırmızı Şarap

1 orba Kaşığı Limon Suyu

1/4 Su Bardağı Konyak

125 gr (1/2 su bardağı) Krema

1 orba Kaşığı Taze Soğan (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARIĞI

Oldukça kolay ve güzel bir yemek olan alevli kuzu böbreklerini haşlanmış patates ve taze fasulye ile servis edebilirsiniz.

Büyük bir tavada, tereyağ ve zeytinyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, böbrekleri koyup 2-3 dakika, pembeleşmeye başlayıncaya kadar kızartınız.

Delikli kepçeyle böbrekleri bir tabağa alıp sıcak kalmalarını sağlayınız.

Tavadaki yağa soğanı ekleyip 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Böbrekleri yeniden tavaya koyarak hardal, un, tuz ve biberi ekleyiniz.

Ateşin altını açıp, sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz.

Ateşin altını kısarak, kırmızı Şarap ve limon suyunu ekleyip sürekli karıştırarak, 5-6 dakika daha pişiriniz.

Bu arada, bir tavada, konyağı hafif ateşte, iyice sıcak oluncaya. kadar ısıtınız. Konyağı böbreklerin üstüne döküp kibrit akınız. Alevler dininceye kadar tavayı hafif hafif sallayınız.

Kremayı katıp iyice karıştırıp 1-2 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp böbrekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Taze soğanları serpip yemeğinizi servis ettiniz

Kuzu Böbreği EriŐteli - 1952

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Kuzu Böbreği (temizlenmiş)

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 Tatlı Kaşığı Tereyağı (eritilmiş) 500 gr Erişte (haşlanıp, süzölmüş)

125 gr (1 su bardağı) Gravyer Peyniri Rendesı

8 Arpacık Soğanı (kabukları soyulmuş)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağ ile, 600 gr'lik bilezik biçiminde kalıbı yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede, çatalla erişte, 2 çorba kaşığı

eritilmiş yağ ve gravyer peyniri rendesini karıştırınız.

Kasedeki eriştele karışımı yağladığınız kalıba döküp, fırına sürerek 30

dakika, nar gibi kızarıp üstü gevrekleşinceye kadar pişiriniz. Kalan iki çorba kaşığı yağ tavadan ısıtınız. Yağ kızınca böbrek ve soğanları ekleyip sürekli karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız.

Ateşin altını kısıp, tuz ve karabiberi serpiniz; sürekli karıştırarak 5 dakika daha, böbrekler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarınız. Üstüne ısıtılmış bir servis tabağı koyup ters çevirerek, erişteyi tabağı çıkarınız.

Delikli kepçeyle böbrekleri ve soğanları tavadan süzüp, bilezik biçimi eriştelelerin ortasına yerleştirerek servis ediniz.

Kuzu Böbreği Pilavlı - 1953

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (temizlenip, ikiye bölünmüş)

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

2 orba Kaşığı Rafine Yağ

1 Büyük Soğan (ince doğranmış)

1 Orta Boy Yeşil Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)

2 Diş Sarmısak (dvlmş)

350 gr Domates (kabukları soyulmuş)

1 Su Bardağı Kırmızı şarap

1/2 orba Kaşığı şeker

2 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

1 orba Kaşığı Ketçap

1 ay Kaşığı Acı Kırmızıbiber

4 Su Bardağı Pişmiş, Sıcak Pilav

YAPILIş TARIğI

Büyük, derin bir tavada, tereyağ ve rafine yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca soğan, dolmalık biber ve sarmısağı koyup 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Böbrekleri ekleyip, arasına karıştırarak 4 dakika pişiriniz. Domates, şarap, şeker, limon suyu, ketçap ve kırmızıbiber katıp, iyice karıştırınız.

Ateşin altını kısıp, tavanın üstünü örterek, 20 dakika daha pişiriniz. Sıcak tereyağlı pilavı bir servis tabağına koyunuz. Tavayı ateşten alıp, yemeği servis tabağındaki pilavın üstüne boşaltarak servis ediniz.

Ciğer Domates Soslu - 1954

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Kuzu Ciğeri (ince dilimlenmiş)

30 gr (1/4 su bardağı) Un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)

15 gr (1 çorba kaşığı) Tereyağı

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağ

1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

Sosu:

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağ

1 Büyük Soğan (ince doğranmış)

2 Diş Sarmısak (dövülmüş)

125 gr Mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)

200 gr Domates (kabukları soyulup doğranmış)

75 gr Domates Salçası

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Şeker

1 Defne Yapağı

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu yapmak için, orta boy bir tencerede zeytinyağı kızdırınız. Soğan ve sarmısağı ekleyip 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve saydam oluncaya kadar kavurunuz. Mantar ve domatesleri katıp, araya karıştırarak, 2

dakika daha kavurunuz.

Domates salçası, tuz, şeker ve defne yaprağını ekleyip ağır ateşte 30

dakika. sosun tencereye yapışmaması için araya karıştırarak pişiriniz.

(Sos çok koyu ise bir yada 2 corba kaşığı suyla inceltiniz.) Bu arada, baharatlı unu bir tabağa koyup, ciğer dilimlerini bulayarak, fazla ununu silkeleyiniz.

Büyük bir tavada, tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp, ciğerleri azar azar katarak 6 dakika kızartınız. Ciğerleri delikli kepçeyle çıkarıp ısıtılmış bir servis tabağına koyarak, hepsi kızarana kadar sıcak tutunuz.

Bütün ciğerler kızarıncaya, üstlerine maydanozu serpiniz.

Sosu ateşten alarak defne yaprağını çıkarıp atınız. Ciğerleri sosla birlikte servis ediniz.

Mantarlı Dana Böbreği - 1955

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg böbrek

200 gr mantar

1 orta boy soğan

4 çorba kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber

1-2 adet defne yaprağı

Yarım demet maydanoz

1 tutam dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

İri kuşbaşı olarak doğranmış böbreği yıkayıp kurulayın. Tencereye tereyağını koyup eritin. Yağ biraz kızgınlaşınca içerisine böbrekleri atıp kendi suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine yemeklik olarak doğranmış

soğanı koyarak 2 veya 3 dakika kadar kavurun.

İçerisine bütün mantarları ilave edin. Pişmekte olan mantarlar kendi suyunu verip çekince bir su bardağı su ilave edin. Kısık ateşte suyu koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Üzerine tuz, karabiber, maydanoz ve dereotunu ilave ederek servise sunun.

Paça Çorbası - 1956

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 Keçi yada Koyun Paçası (temizlenmiş)

6 Su Bardağı Su

1 Orta Boy Soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakılmış) 2 Diş Sarmısak (istenirse)

1 Çay Kaşığı Tuz

2 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce paçaların üstündeki kılları hafif ateşte ütöleyiniz. Ütülenmiş paçaları

bol suda yıkayınız.

Büyük boy bir tencereye paçaları, suyu, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup orta ateşte bir taşım kaynatınız. Bir delikli kepçeyle üstte biriken köpükleri alıp atınız. Tencerenin kapağını kapatıp, çorbayı 4 saat pişiriniz. (Paçaların yumuşayıp yumuşamadığını bir çatalla kontrol edip, çorbayı, gerekirse biraz daha pişiriniz).

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı, ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız.

Küçük bir tavada rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Kırmızıbiberi ekleyip, bir iki kez karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alınız. Biberli yağı çorbanın üstüne döküp, çorbanızı servis ediniz.

Paça Çorbası Terbiyeli - 1957

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 Keçi yada Koyun Paçası (temizlenmiş)

6 Su Bardağı Su

1 Orta Boy Soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakılmış) 2 Diş Sarmısak

1 Çay Kaşığı Tuz

2 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber

Terbivesi:

1/6 Su Bardağı Limon Suyu

2 Yumurtanın Sarısı

1 orba Kaşığı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce, paçaların üstündeki kılları hafif ateşte ütöleyiniz. Ütölenmiş paçaları bol suda yıkayınız.

Büyük boy bir tencereye paçaları, suyu, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup, orta ateşte bir taşım kaynatınız. (Bir delikli kepçeyle üstte biriken köpükleri alıp atınız.) Tencerenin kapağını kapatıp, çorbayı 4 saat pişiriniz.

Terbiyeyi hazırlamak için, genişçe bir tencereye su doldurup kaynatınız.

Üstüne küçük bir kase oturtup, içine yumurta sarılarını, limon suyunu ve 1

orba kaşığı suyu koyunuz. Yumurta teli ile 2 dakika çırpınız. Kaynayan paça çorbasından iki su bardağı alıp, terbiyeye iyice karıştırmız. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak, içindeki terbiyeyi kaynayan çorba tenceresine katınız. Bir kez karıştırmız, çorba tenceresini ateşten alınız.

Çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltıp servis ediniz.

Paa Jöleli - 1958

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 Keçi yada Koyun Paçası (temizlenmiş)

10 Su Bardağı Su

1 ay Kaşığı Tuz

8 Diş Sarmısak (dövölmüş)

3/4 Su Bardağı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1 litrelik bir pasta kalıbını çalkayıp, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Önce, ağır ateşte paçaların üstündeki kılları ütöleyiniz. Paçaları yıkayıp bir kenara bırakınız. Büyükçe bir tencereye yıkanmış paçaları, suyu ve tuzu koyup orta ateşte 3 saat, paçalar yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ocaktan indirip, bir delikli kepece ile paçaları bir tabağa aktarınız. Paçaların etli kısımlarını ayıklayıp kalan kısmını atınız.

Paça suyunun bulunduğu tencereyi yeniden orta ateşte, içinde 5 su bardağı paça suyu kalana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakınız.

Küçük bir kasede sarmısak ve sirkeyi iyice çırpınız. Karışımı, tenceredeki ılınmış paça suyuna ekleyiniz.

Kalibınızı buzdolabından çıkarınız. İçine hazırladığımız paça suyundan, kalıbın üçte ikisini dolduracak kadar döküp, yeniden buzdolabına kaldırınız.

Paça suyu donmaya başladığında kalıbı buzdolabından alıp, ayıklanmış

paçaları, üstlerine biberi serpererek, kalıba ekleyiniz. (Kalan paça suyu varsa onu da kalıba dökünüz). Kalıbı yeniden buzdolabına kaldırıp 5-5,5 saat, jöle iyice donana kadar soğutunuz.

Dil Söğüş - 1959

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet tuzlanmış sığır dili, yaklaşık 2 kg

1 soğan, kalın doğranmış

2 havuç kalın dilimlenmiş

1 defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Dili süzüp, tartın. 500 g. başına 30 dak. pişirme süresi olacak şekilde pişirme süresini hesaplayın. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soğuk su ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 5 dak.

haşlayın. Suyunu süzün.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soğuk su koyup soğanı havucu, defne yaprağını ve tane karabiberleri katın. Bir taşım kaynatın. Ağır ateşte hesapladığımız süre kadar pişirin. (Aşçının

önerisine bakın.) Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarıp soğumaya bırakın. 5 Soğumuş dili bir tahtanın üstüne koyup, yukardan başlayarak

derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın.

Dili ters yüzüne çevirip, kıvrırıp bir yuvarlak haline getirin. Sonra o şekilde 18 cm.'lik bir kek kalıbının içine yerleştirin.

Pişme suyundan kek kalıbının kenarlarına gelecek şekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalıbın içine sığacak şekilde dil yerinde dursun diye bir tabak koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırlığı tabağın üstüne koyu kalıbı

geceden buzdolabına kaldırın.

Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kalıptan ayrılmasını sağlayın.

Sonra kalıbın altını sıcak suda birkaç saniye tutun. Kalıbın üstüne servis tabağını ters çevirip dil tabağa alın.

Soğuk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

İtalyan Usulü Ciger Şiş - 1960

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Dana Ciğeri

500 gr Küçük Sosis

250 gr Küçük Mantar (silinmiş)

180 gr Tereyağ (eritilmiş)

1/2 Kahve Kaşığı Karabiber

24 Defne Yaprığı

6 Büyük Domates (her biri 4'e bölünmüş).

YAPILIŞ TARİFİ

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta ısıtınız.

Ciğeri 3,5 santim büyüklükte kuşbaşı doğrayıp, sosis ve mantarları bütün olarak bırakınız. Eritilmiş tereyağı alçak kenarlı bir kaseye dökünüz.

Ciğerleri ekleyip, yağda çevirerek üstlerine biberi serpiniz.

Yağladığınız ciğerleri, sosisleri, mantarları, defne yapraklarını ve domatesleri 8 şişe sırayla geçiriniz. Bir fırçayla, kasede kalan eritilmiş

yağın yarısını, şişlerdeki malzemenin üstüne sürünüz.

Şişleri ızgaraya koyup, her iki yanlarını 7-8 dakika, çevirdikçe kalan yağdan sürerek, pişiriniz. Şişleri ızgaradan alıp, servis ediniz.

Tavuk Ciğeri Ezmesi - 1961

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg Tavuk Ciğeri

5 Su Bardağı Su

2 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çorba Kaşığı Kereviz Rendesi

3 Sap Maydanoz

8 Tane Karabiber

1 Çay Kaşığı Tabasko Sos

240 gr (16 çorba kaşığı) Tereyağ

1 Kahve Kaşığı Hindistancevizi Rendesi

2 Tatlı Kaşığı Hardal Tozu

1 Kahve Kaşığı Karanfil (dövülmüş)

1 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)

1 Diş Sarmısak (ince kıyılmış)

2 Çorba Kaşığı Konyak

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir tencerede suyu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca 1 tatlı kaşığı

tuz, kereviz rendesi, maydanoz ve tane biberleri ekleyiniz. Ateşi hafifçe kısıp 10 dakika pişiriniz. Tavuk ciğerlerini ekleyip, tencerenin kapağını

kapatarak 10 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, ciğerleri süzerek ezme makinesinden geçiriniz yada elektrikli karıştırıcıda iyice eziniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz, tabasko sos, tereyağ, hindistancevizi rendesi, hardal tozu, karanfil, soğan, sarmısak ve konyağı katıp, iyice karıştırınız. Ezmeyi 3 3/4 su bardağı su alan bir kaseye koyup, üstünü düzeltiniz. Zeytin dilimleriyle süsleyerek, buzdolabında en az 6 saat soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Fırında Uykuluk - 1962

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bırakılmış)

4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

2 Soğan (rendelenip, sıkılarak suyu çıkarılmış)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Önce, fırınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir fırın tepsisini rafine yağla yağlayıp, uykulukları yerleştiriniz.

Üstlerine soğan suyunu, tuzu ve biberi serpip, tepsiyi fırına sürünüz.

Uykulukları 30 dakika pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alınız. Kekliği serpip, bir delikli kepçeyle karıştırdıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, servis ediniz.

Izgara Uykuluk - 1963

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Uykuluk (3 saat sOğuk suda bırakılmış)

2-3 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Bir tepsiyi rafine yağla yağlayıp, uykulukları tepsiye yerleştiriniz. Ustlerine tuz, biber ve kekiğın yarısını serpip, tepsiyi fırının ızgarasına sürünüz.

Uykulukları 1-2 dakika ızgara ettikten sonra tepsiyi fırından çıkarıp, uykulukları bir maşayla ters-yüz ediniz. Ustlerine kalan tuz, biber ve kekiği serpip, tepsiyi yeniden fırının ızgarasına sürünüz.

Uykulukları 1-2 dakika daha ızgara ettikten sonra, tepsiyi fırından alıp, uykulukları ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.

Kremalı Uykuluk - 1964

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Uykuluk (suda bir taşım kaynatılıp, süzülerek kurulanmış) 120 gr (8 çorba kaşığı) Tereyağ

1 Küçük Havuç (kazınıp, küçük kübler halinde doğranmış) 1 Küçük Soğan (doğranmış)

1 Kahve Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1/2 Su Bardağı Sek Beyaz Şarap

1 1/4 Su Bardağı Et Suyu

3 orba Kaşığı Un

250 gr (1 su bardağı) Krema

1 orba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

Baharat Torbası:

4 Sap Maydanoz

1 Fiske Kekik

1 Defne Yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir tavada tereyağın yarısını (4 çorba kaşığı) orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca havuç, soğan, baharat torbası, tuz ve biberi ekleyip, arasına karıştırarak 10-15 dakika, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

Uykulukları ekleyip, sebzelerle karıştırınız. Tavanın kapağını kapatarak ateşi iyice kısıp, uykulukları bir kez altüst ederek, 10 dakika pişiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip, ısıtınız. Delikli kepçeyle uykulukları küçük bir tepsiye çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Şarabı tavaya boşaltıp, ateşi yükselterek, tavadaki sos 1/2 su bardağı

kalıncaya kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, sosu tepsideki uykulukların üstüne dökerek et suyunu ekleyiniz (et suyu uykulukların üstünü tamamen örtmelidir). Tepsiyi orta ateşe yerleştirip, kaynatınız. Kaynayınca ateşten alıp, üstünü örterek fırında 45 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp bir kenara bırakarak, uykulukların sos içinde soğumasını bekleyiniz. Delikli kepçeyle uykulukları tezgaha çıkarıp, keskin bir bıçakla 1,5 santim uzunluğunda parçalara keserek, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Uykuluğun pişme suyunu orta boy bir tencereye süzünüz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, pişme suyu 1 1/4 su bardağı

kalıncaya kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Bir başka orta boy tencerede, kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, unu tahta bir kaşıkla ekleyiniz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sıcak tuttuğunuz pişme suyunun içine boşaltınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, karıştırarak 1 dakika pişiriniz.

Kremayı azar azar, tahta kaşıkla karıştırarak ekleyip, sos tahta kaşığın sırtına yapıŐacak kıvama gelinceye kadar pişiriniz. Limon suyunu katıp, tencereyi ateşten alınız.

Uykulukları ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, üstüne sosu boşaltınız.

Kıyılmış maydanozu serpiştirip, servis ediniz.

Makarnalı Uykuluk - 1965

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Uykuluk (3 saat soğuk suda bırakılmış)

60 gr (1/2 su bardağı) Un (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiberle karıştırılmış)

60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağı

3 Orta Boy Havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)

1 Tatlı Kaşığı Kekik

1 Defne Yapağı

1/2 Su Bardağı Dömi-sek Kırmızı Şarap

YAPILIŞ TARİFİ

Uykulukları büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Delikli kepçeyle uykulukları

kağıt peçete üstüne çıkarıp, süzdürünüz. (Pişme suyunu atınız.) Uykulukları tezgaha koyup, 1,5 cm'lik parçalara kesiniz. Baharatlı unu bir tabağa koyunuz. Uykuluk dilimlerini iyice una bulayıp, fazla unlarını

silkeleyerek, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca uykuluk dilimlerini koyup, araya çevirerek 10-15 dakika, her yanları iyice kızarana kadar kızartınız. Delikli kepçeyle uykulukları kağıt peçete üstüne çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Havuç, kekik, defne yapağı ve şarabı tavaya koyup, sık sık karıştırarak 5

dakika pişiriniz. Makarnayı ekleyip, sosa iyice bulayınız. Tavayı ateşten alıp, defne yapağını çıkarıp atınız. Karışımı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, uykuluk dilimlerini üstüne dizerek, servis

ediniz.

Peynirli Uykuluk - 1966

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Uykuluk (3 saat soğuk suda bekletilmiş)

1 Soğan (doğranmış)

1.5 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

1 Defne Yaprağı

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 1/4 Su Bardağı Sek Beyaz Şarap

60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağ

30 gr (1/4 su bardağı) Un

YAPILIŞ TARİFİ

Uykulukları büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz.

Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, 10 dakika bir kenarda bekletiniz.

Delikli kepçeyle uykulukları kağıt peçete üstüne çıkarıp, sularını

süzdürünüz. (Pişme suyunu dökünüz.) Uykulukları tezgaha koyup, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara kesiniz. Uykuluk, soğan, maydanoz, defne yaprağı, tuz ve biberi orta boy bir kaseye koyunuz. Üstüne şarabı döküp, 30 dakika bir kenarda bekletiniz.

Delikli kepçeyle uykuluk dilimlerini marinaddan, kağıt peçete üstüne çıkarıp, süzdürünüz. Marinadı ince tel süzgeçten orta boy bir kaseye süzüp, bir kenara bırakınız. (Süzgeçte kalan posaları atınız.) Büyük bir tavaya 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağ koyup, orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca uykuluk dilimlerini koyup, arasına çevirerek her yanlarını, 1015 dakika kızartınız.

Tavayı ateşten alıp, bir delikli kepçeyle uykuluk dilimlerini yayvan, ateşe dayanıklı bir cam kaba

aktararak, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını

sağlayınız.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Kasedeki süzölmüş marinadı orta boy bir tencereye boşaltıp, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede, kalan 30 gr (2 çotba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu azar azar katarak, pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Orta boy tenceredeki marinadı sürekli, ama yavaş yavaş karıştırarak ekleyiniz. Sosu 2-3 dakika, koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz. (Sosun tadına bakıp, gerekirse biraz daha tuz, biber ekleyiniz.)

Tencereyi ateşten alıp, kaşar peyniri rendesinin yarısını katarak, peynir eriyinceye kadar sürekli karıştırınız. Sosu uykuluk dilimlerini üstüne döküp, kalan kaşar peyniri rendesini üstüne serpiniz.

Tabağı ızgaraya sürüp 5 dakika, peynir eriyip üstü kızarıncaya kadar pişiriniz.

Tabağı ateşten alıp, servis ediniz.

Uykuluk Sote - 1967

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bırakılıp, küçük parçalara doğranmış) 150 gr (10 çorba kaşığı)
Tereyağı

2 Soğan (ince doğranmış)

4 Yeşil Sivribiber (sapları çıkarılıp, çekirdekleri temizlenerek ince doğranmış)

4 Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı
doğranmış)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Orta boy bir tencerede, 100 gr (7 çorba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca soğan ve yeşil sivri biberleri ekleyip, sık sık karıştırarak 5-6

dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, tuz, karabiber ve kekiği katıp, karıştırmaya devam ederek 3-4 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Kalan 50 gr (3 çorba kaşığı) yağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca uykulukları (4 kişilik) ekleyip 3-4 dakika, sık sık karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, uykulukları domatesli sosun bulunduğu tencereye ekleyiniz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, yemeği 1-2 dakika ısıttıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Uykuluk Tava - 1968

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bırakılmış)

100 gr (7 çorba kaşığı) Tereyağ

1 ay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağı büyük bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca uykulukları

ekleyip 3-4 dakika, arasıra çevirerek pişiriniz. Tuz ve kekiği ekleyip, karıştırınız.

Bir maşayla uykulukları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, servis ediniz.

Tereyağlı Uykuluk - 1969

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bekletilmiş)

2 orba Kaşığı Sirke

1 Küçük Soğan (ince doğranmış)

1 Havuç (kazınıp, doğranmış)

6 Tane Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Tuz

60 gr (1/2 su bardağı) Un (1 ay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

2 orba Kaşığı Sıcak Siyah Tereyağı

Baharat torbası:

4 Sap Maydanoz

1 Fiske Kekik

1 Defne Yaprağı

YAPILİŞ TARİFİ

Uykulukları büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz.

Sirke, soğan, havuç, tane-biber, baharat torbası ve tuzu ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, 10 dakika bir kenarda bekletiniz.

Delikli kepçeyle uykulukları kağıt peçete üstüne çıkarıp, süzdürünüz.

(Pişme suyunu ve tadlandırıcı malzemeyi atınız.) Uykulukları tezgaha koyup, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara kesiniz. Baharatlı unu bir tabağa koyunuz. Uykulukları iyice una bulayıp, fazla unlarını silkeleyerek bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca uykuluk dilimlerini ekleyip, arasıra çevirerek 10-15 dakika pişiriniz.

Tavayı ateşten alınız. Delikli kepçeyle uykuluk dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, üstüne sıcak siyah tereyağı dökerek, servis ediniz.

Yürek Izgara - 1970

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Koyun Yüreği

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

1/3 Su Bardağı Rafine Yağ

Süslemesi:

4 Orta Boy Domates (ortadan ikiye kesilmiş)

4 Yeşil Sivribiber

YAPILİŞ TARİFİ

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Yürekleri ortadan ikiye yarıp, keskin bir bıçakla içlerini çiziniz. Tuz ve biberi serpip, bir fırçayla rafine yağdan üstlerine sürdükten sonra, ızgarada her iki yanlarını 7'şer dakika pişiriniz. Yürekleri ızgaradan alıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.

Yarım domatesleri ve yeşil sivri biberleri ızgaraya koyup, her iki yanlarını

da 2-3 dakika pişirip, bir maşayla ızgaradan alınız. Izgara edilmiş yürekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, yanlarında ızgara edilmiş domates ve yeşil sivri biberle servis ediniz.

Yürek Sote - 1971

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Koyun Yüreği (temizlenip, küçük kuşbaşı parçalara doğranmış) 150 gr (10 çorba kaşığı) Tereyağı

2 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)

5-6 Yeşil Sivribiber (çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış) 2 Orta Boy Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı

doğranmış)

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları

ekleyip, sık sık karıştırarak 2-3 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Yürek ve yeşil sivri biberleri ekleyip, sık sık karıştırmaya devam ederek 4-5 dakika pişirdikten sonra, tuzu ve biberi katınız. Arasına karıştırarak 3-4 dakika daha, domatesler suyunu çekene kadar pişirip, tavayı ateşten alınız.

Sote yüreği ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

Yürek Tava - 1972

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Koyun Yüreği (temizlenip, ince dilimlenmiş)

1/2 Su Bardağı Rafine Yağ

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

Süslemesi:

2 Orta Boy Domates (ortadan ikiye kesilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, yürek dilimlerini tavaya koyup, her iki yanlarını da 6-7'şer dakika pişiriniz.

Yürekleri tavadan alıp, sıcak olarak saklayınız.

Yarım domatesleri ve yeşil sivri biberleri tavaya koyup her iki yanlarını da 2-3 dakika pişirdikten sonra bir maşayla tavadan alınız.

Yüreklerin her iki yanlarına tuz ve biberi serpip ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, yanlarında tava edilmiş domates ve yeşil sivri biberle servis ediniz.

Baharatlı Tavuk - 1973

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet tavuk göğsü

1 dal fesleğen

1 dal adaçayı

1 çorba kaşığı beyazbiber

1 çorba kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

Sıvı yağ (kızartmak için]

Sosu İçin:

1 adet dolmalık kırmızı biber

1 adet kırmızı soğan

1/2 salatalık

1 adet avokado

1 limonun suyu

1 tatlı kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fesleğen yapraklarını ve adaçayını ince kıyın. Beyazbiber, kırmızıbiber, kimyon, kekik ve pul biberle karıştırın.

Tavuk göğüslerinin üzerine bıçakla derin kesikler yapın. Üzerlerini yağlayıp baharatlı otlu karışıma bulayın.

15 dakika bekletin. Tavukların iki tarafını kızdırılmış sıvıyağda kızartın.

Sosu için, küp şeklinde doğranmış biberi, ince kıyılmış soğanı ve küp şeklinde doğranmış salatalığı bir kaseye koyup karıştırın.

Avokadoyu soyup, çekirdeğini çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayın.

Kararmaması için üzerlerine limon suyu gezdirip, sebze karışımına ekleyin.

Sirke, şeker , tuz ve karabiberi de ilave edip karıştırın.

Sosu servis tabağına alın, üzerine kızarmış tavukları koyarak servis yapın.

Bahçıvan Usulü Hindi - 1974

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Hindi But

1 Su Bardağı Beyaz Şarap

2 Havuç

3 Çorba Kaşığı Sirke

4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

1 Çorba Kaşığı Un

1 Salçalık Kırmızı Biber

8-12 Arpacık Soğan

1 Çorba Kaşığı Hardal

1 Çorba Kaşığı Kuş Üzüümü

1 Su Bardağı Su

1 Defne Yaprağı

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

3-4 Dal Maydanoz

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi butunu 4 parçaya bölüp derin bir tencereye yerleştirin. Bir kasede şarap, sirke, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz ve karabiberi karıştırıp etlerin üzerine dökün. Etleri ara sıra çevirerek 2-3 saat marine edin. Salçalık biber, arpacık soğan ve havuçları temizleyin. Biber ve havuçları uzun şeritler halinde doğrayın.

Eti marinattan alıp kurulayın ve una bulayın. Kalan sıvıyağda etleri kızartın ve bir güvece alın. Aynı yağda havuç ve soğanları soteleyip etlerin yanına yerleştirin. Kırmızı biberleri de aynı yağda kızartıp ekleyin. Hardal, kuşüzümü, su ve defne yaprağını ilave edin.

Eti marine ettiğiniz karışımda salçayı eritip güvecin üzerine gezdirin karıştırın. Güveci alüminyum folyo ile kaplayın. 160 dereceye ayarlı sıcak fırında 2-2.5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Barbakü Soslu Tavuk - 1975

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Adet Tavuk Budu

Tuz, Karabiber

300 ml. Barbekü Sosu veya Ketçap

500 gr. Kereviz Sapı

1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

Şeker

1 Tatlı Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarını iyice yıkayıp temizledikten sonra tuzlayın ve karabiberleyin.

Butları, derili kısımları alta gelecek şekilde fırın tepsisine koyun.

200°ısıtılmış finnda 15 dakika pişirin, ters çevirip 15 dakika daha pişirin.

Üzerlerine kalın bir tabaka barbekü sosu veya ketçap sürün, 5 dakika daha pişirin.

Kerevizin saplarını ince ince kesin, yapraklarını kıyın.

Kereviz saplarını 5 dakika yağda kavurun üzerlerine 1 tutam şeker serpin, sirke gezdirin.

Kıydığımız yaprakları katın, tuz ve karabiber koyun.

Tavuğu sebze ve sosla birlikte servis yapın.

Beğendili Piliç - 1976

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 adet piliç göğsü

2 çorba kaşığı sıvı yağ

3 diş sarımsak

1 adet soğan

1 su bardağı mantar

2 adet biber

2 adet domates

1 çay bardağı domates suyu

Beyaz biber, tuz

Beğendi için:

1 kg patlıcan

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Beğendiyi hazırlamak için patlıcanları közleyln. Elinizle ince ince didin, 1

çorba kaşığı tereyağını eritin, 1 çorba kaşığı unu, yağda kavurun, 1 su bardağı sütü ilave edin. Patlıcanı da ilave edip tahta bir kaşıkla 15 dakika karıştırın. Macun kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın.

Tuz ve karabiberi katın.

Diğer yandan piliç göğsünü incecik doğrayın, 1 çorba kaşığı sıvı yağda kavurun. Ocaktan alın. Ayrı bir tavada kalan 1 çorba kaşığı sıvı yağda yemeklik doğranmış sarımsak ve soğanı kavurun. Mantar ve biberi de küçük doğrayıp soğanlara ilave edin.

Birkaç dakika çevirin. Bu arada kavrulmuş piliç göğsünü, küp doğranmış

domatesi ve domates suyunu ilave edin. 5-10 dakika pişirin. Tuz ve beyaz biberi katın. Beğendiyle servis yapın.

Jambonlu Beyaz Şaraplı Tavuk - 1977

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet 25 gramlık dana jambon

4 adet 150 gramlık kemiksiz ve derisi çıkarılmış tavuk göğsü

175 gr arpacık soğanı

Sos için:

75 gr soğan

275 ml sek beyaz şarap

1 kokulu otlar buketi

1 tavuk suyu tableti

275 ml kaynar su

15 gr tereyağ

20 gr un

Garnitür olarak:

125 gr brokoli

175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüş)

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak tavuk göğüslerini rulo yaparak ya da kesip üst üste koyarak kübik bir sekile getirin. Jambonları tavuklara sarıp bohçalar yapın.

Dilerseniz bir kürdan ya da mutfak ipliğiyle tutturun. Uygun bir kaba alıp, 200 derece fırına soyduğunuz arpacık soğanlarıyla beraber atın. 35-40

dakika tavuklar pişinceye kadar fırınlayın.

Bu arada sosu hazırlayın. Soğanı doğrayıp, kokulu otlar buketi ve şarapla beraber kaynatın. 10 dakika sonra buketi çıkartın.

Tavuk suyu tabletini suda eritin.

Tereyağını eritip unla karıştırın. Yavaş yavaş tavuk suyunu ve sonra da beyaz şarabı ilave edin. Kaynadıktan sonra sos koyulaşınca ocaktan alın.

Sosu tavuğun üzerine döküp, 10 dakika kadar fırında pişirin. Bu arada garnitür olarak kullanacağınız sebzeleri buharda haşlayın ve servis yapın.

Çılgın Piliç - 1978

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet tavuk göğsü

50 gr ıspanak

1 dilim kare doğranmış dana jambon

1 dilim kare doğranmış tavuk jambon

1 tane biber

1 adet soğan

Yarım çay kaşığı karabiber.

20 gr rende kaşar

2 adet domates

100 gr mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Kanatlı tavuk göğsünü ince olarak dövün. Ispanak, dana ve tavuk jambon, mantar, soğan, domates, tuz, karabiber, beşamel sos ve rende kaşar ile kavurup dövülmüş tavuğa sarın.

Domates sos ile pişirip, pilav ve patates tava ile servise sunun.

Dil Peynirli Piliç Sarma - 1979

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet piliç göğüs

100 gr rendelenmiş dil peyniri

50 gr doğranmış mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsünü ince bir şekilde dövün. Orta kısmına mantar, peynir, tuz ve biber ilave ettikten sonra rulo şeklinde sarın.

Bir ızgarada pişirdikten sonra arzu ettiğiniz garnitürle (pilav, sebze sote, patates tava gibi) servis yapabilirsiniz

Elma Soslu Piliç Biftek - 1980

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 adet piliç biftek

150 gram mantar

1 adet orta boy soğan

2-3 adet sivri biber

2-3 adet domates

Tuz, karabiber

1/3 çay bardağı sıvı yağ

Peynirli sos için:

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı margarin

2 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Elmalı sos için:

2 adet ekşi elma

1 adet domates

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı ketçap

1 çay kaşığı su, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak mantarları sıvı yağda suyunu bırakıp, çekene dek kavuralım. Küçük doğranmış soğanı ekleyip, 2 dakika kavuralım. Tuzunu ayarlayalım. Ardından küçük doğranmış sivri biberleri ve tavla zarı

iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyelim. Püç biftekleri tuzlayıp, biberleyelim.

Bifteğin bir kenarına mantarlı içten koyalım. Yuvarlayarak, saralım.

Kenarlarını kürdanla tutturalım. Bütün biftekleri aynı şekilde hazırlayalım.

Fırın tepsisine yerleştirelim. Önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirelim.

Tepsiyi fırından çıkaralım. Ayrı bir tavada 2 çorba kaşığı yağı eritemiz. Unu azar azar ekleyelim. Un sararmaya başladığında sütü sürekli karıştırarak, ilave edelim. Topaksız ve koyu bir kıvama geldiğinde tavayı ateşten alalım.

Tuzunu ayarlayalım.

Sosu tepsideki piliç sarmalarının üzerine gezdirelim. Kaşar peyniri rendesi serpelemiz. Önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip, üzerleri pembeleşene dek pişirelim. Elmalı sos için, elmaların kabuklarını soyalım ve rendeleyelim. Kabuğu soyulmuş domatesi de rendeleyelim.

Dövülmüş sarımsakları ilave edip, küçük bir tencerede ağır ateşte pişirelim. Sonra 1 çay bardağı suyu ve ketçabı ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. 2 dakika sonra ateşten alalım. Elma sosunu bifteklerin üzerine gezdirerek, servis yapalım.

Elmalı Hindi - 1981

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 1 Kg'lık Hindi
- 2 orba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Taze Soğan1 Soğan
- 5 Adet Elma veya Portakal
- 1 orba Kaşığı Tozşeker
- 2 orba Kaşığı Sirke
- 1,5 Su Bardağı Et Suyu
- 3 Defne Yapradı

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yıkayıp kurulayın.İçine tuz ve biber ekip kıyılmış 1 kuru soğan ile 1 defne yaprağı yerleştirin.Yüzeyine yağ sürüp fırında 1.5 saat pişirin.

Elmaları soyup ince ince kıyın bir tencereye alın. Kıyılmış taze soğan, 2

defne yaprağı, şeker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pişirin. Defneyi içinden alıp püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alın.

Tuz, biber ekip kısık ateşte koyu sos kıvamında pişirin.

Hindiyi servis tabağına alın. Hazırladığınız sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Enginarlı Piliç - 1982

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Bir küçük Piliç

İnce bir adet havuç

1 adet küçük boy soğan

3 adet konserve enginar

1 adet patates

2 su bardağı su

2 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı un

1 ay kaşığı muskat

Tuz, karabiber

1 küçük kutu krema

1 adet yumurtanın ansı

6 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

İnce kıyılmış maydanoz

YAPILIş TARIğI

Kaynayan 2 su bardağı suya 1 küçük tabak pilici, ufak doğranmış havucu ve çok küçük kesilmiş soğan ekleyin. 15 dakika kaynatın.

Yine ufak doğranmış patatesi ve dörde bölünmüş enginarları ekleyin. 5

dakika daha haşlayın. Yemeğin suyundan yarım su bardağı kadarını bir kenara ayırın.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Unu ekleyin. Sararana dek kavurun.

Ayırdığınız yarım su bardağı suyu ekleyin. Muskat, karabiber ve yeterince tuzu ilave edin. Karıştırarak, 3 dakika pişirin.

Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı ve kremayı çırpın. Sıcak unlu sosu hızlı

karıştırarak, kremalı karışımı ekleyin. Tavayı ateşin üzerinden alın. Pilici fırın tepsisine dizin. Sebzeleri zerine koyun. Kremalı karışımı sebzelerin üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Peynir eriyene dek sıcak fırında bekletin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek, servis yapın.

Fırında Hindi Budu - 1983

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet hindi budu

Yarım ay bardağı sıvı yağ

1 ay kasığı kekik

1 ay kasığı kırmızı biber

1 ay kasığı karabiber

Tuz

4 adet patates

1 orba kasığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Sıvı yağa tuz, 1 cay kasığı karabiber, 1 cay kasığı kırmızıbiber ve 1 cay kasığı kekiği karıştırın. Hindi budunu bu baharatlı yağa bulayın. Yanmaz fırın torbasının içine alıp, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 46-50

dakika pişirin.

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasığı sıvı yağı alın.

Rendelenmiş patatesi yağa kızartın. Servis tabağına alın. zerine hindi budunu koyun. Çeşitli sebzelerle süsleyip, servis yapın.

Fırında Piliç - 1984

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

yaklaşık 1 1/2 kg piliç

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber ya da tane karabiber

150 gr konkase domates

4 sivribiber

60 gr (4 çorba kaşığı) Margarin

150 gr (1 adet orta boy) havuç (kazınıp, iri doğranmış) 150 gr kereviz (ayıklanıp, iri doğranmış)

150 gr (1 iri) soğan (ayıklanıp, iri doğranmış)

büke garni

125 ml (1/2 su bardağı) sek beyaz şarap (isteğe bağlı) 250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınımızı 200 °C'ye getirip, ısıtın. Pilici ütöleyip , tuzlayıp, biberleyin.

Domatesi pilicin karın boşluğuna yerleştirin. Sivribiberi de en üstüne koyup, derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırına verin.

Margarini bir tavada kızdırın. Havuç, kereviz, soğan ve büke garniyi katıp, arasına karıştırarak 3 dakika pişirin. Şarabı ilave edip yarı yarıya çektin.

Tavuk suyunu katın ve yeniden yarı yarıya çektin.

15 dakika fırında pişirdikten sonra, pilici fırından çıkarıp, şarap, tavuk suyu, sote edilmiş sebze karışımını üzerine dökün ve tekrar fırına sürerek 45 dakika daha pişirin.

Pilici fırından çıkarttıktan sonra pişme suyunu ince bir tel süzgeçten geçirip, pilici önceden ısıtılmış servis tabağına aktarın. Üzerine pişme suyunun yarısını dökün. Kalan pişme suyunu bir sos kabında, sıcak olarak servis yapın

Füme Etle Sarılmış Hindi - 1985

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3-4 kg. Ayıklanmış Hindi

6-8 Dilim Füme Hindi

200 gr. Tereyağı

Büyük Boy Folyo Kağıdı

İÇ MALZEMESİ

1 Patates

1 Havuç

1 Kereviz

1 Elma

Ekmek İçi

Soğan, Sarmısak

Tuz, karabiber

Ekmekleri Islatacak Kadar Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi seçerken 6-8 aylık palazları tercih etmelisiniz.

Fırında pişmeye daha müsait olurlar. Pişirmeden önce hindinin içinin tamamen temizlenmesi gerekir. Bunun için boyun kısmından açacağınız bir delikten yemek borusunu, yem torbasını, katisını ve ciğerlerini tamamen çıkarmalısınız. Ayrıca ayak ve kanatlarında kalan ince tüyler de alev üzerinde tütsülenmelidir.

İyice temizlenen hindiyi düz bir zemine yatırın. Alt kısmından başlayarak elinizi çok dikkatlice hareket ettirerek deriyi, et kısmından ayırın. Bütün vücudun derisi ayrılınca iyice yumuşatılmış olan tereyağını deri ile et arasına sürün.

Fırını iyice kızdırın (230-240 derece). Hindinin iç kısmını tuzlayın, biberleyin, sebzeleri soyarak elma kabuğu ile ekmek içini sütle ıslatılmış

olarak hindinin içine yerleştirin.

Folyo kağıdını yayın, fûme dilimlerinin yarısını yanyana dizin. Üzerine hindiyi oturtun, kalan dilimlerle hindinin üst kısmını kaplayın. Folyoyu çok sıkı kapatın. Sarma ve kapatma işleminin dikkatle ve çok sıkı yapılması

gerekir.

Kızgın fırında önce 1 saat, sonra ısısı 100-120 dereceye indirilmiş fırında hindinin kilosu kadar saat pişirin. (3 kg. hindi için 3 saat **Hindistan Cevizli Tavuk - 1986**

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet Tavuk Bonfile(180-200gr)

Köri

Tuz

120 gr Un

2 Adet Yumurta

120 gr Hindistan Cevizi

Kızartmak İçin Yağ

Süslemek İçin Limon Dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etini soğuk suyla yıkayın, kagıt havlu ile kurulayın, ortadan 2’ye kesin.

Parçaları köri ile oyun, tuzlayın. İlk önce ona, sonra çırpılmış yumurtaya, en sonrendelenmiş Hindistan cevizine hulayın.

Kızartma yağını fritözde veya derin bir tencerede 170 derece ısıtın. Tavuk parçalarını bol yağda 7-8 dakika altın rengi olana kadar kızartın, delikli kepçe ile havlu üzerine çıkartın. Limon dilimleri ile süsleyip servis yapın **Ispanaklı Hindi - 1987**

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet hindi göğsü

1 kg ıspanak

1 adet soğan

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Karabiber, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi etini iyice haşlayın. Fırın kabını yağlayın. Eti ince ince didin. Kaba alın. Ispanakların

yapraklarını ayıklayıp, temizleyin. Soğanı yemeklik doğrayın. Margarinde ıspanakla beraber kavurun. Tuz, karabiber ve pulbiberi ilave edin. Hindilerin üzerine ıspanağı yayın.

Ayrı bir kapta margarini eritin. Un ilave edin. Hafifçe kavurun. Üzerine soğuk süt ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirin.

Sonra ocaktan alın. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını sosa ekleyin.

Ispanakların üzerine hazırladığınız sosu yayın. En üste artan kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin.

İç Pilavli Kestaneli Hindi - 1988

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet hindi

1 çay bardağı sıvı yağ

Tuz, kırmızı biber

5-6 adet arpacık soğan

1 adet defne yaprağı

1 adet elma

Bir tutam tane karabiber

3 adet domates

5-6 adet sivri biber

Yarım kg kestane

İç Pilav İçin:

2 su bardağı pirinç

125 gram tereyağı

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 adet soğan

200 gram kuzu ciğeri

2 çorba kaşığı kuş üzümü

3 su bardağı etsuyu

Yenibahar, karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

İç Pilav

Pirinci ayıklayıp, ılık suyla ıslatın. 20 dakika bekletip, süzün. Tereyağının 1

çorba kaşığını ayırıp gerisini tencereye alın. Pirinci yağda kavurun. Bu sırada 1 çorba kaşığı tereyağında sırasıyla dolmalık fıstık, yemeklik doğranmış soğan ve küçük doğranmış ciğeri kavurun. Pirince ilave edin.

Tuz, karabiber, yenibaharı katın.

Kuş üzümünü de ilave edip, et suyunu ekleyin. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Haşlanmış kestane, brokoli ve ince kıyılmış

dereotuyla süsleyerek, servis yapın.

Kestaneli Hindi

Hindinin karnını kesip, içini temizleyin. Çiçek yağı, tuz, kırmızı biberi karıştırın. Hindinin üzerine bu karışımı sürün. İçine hazırladığımız iç pilavı, biber, yuvarlak dilimler halinde doğranmış domates ve defne yaprağını

koyun.

Kestaneleri kızgın fırında kavurun. Hindinin içine doldurun. Fırın tepsisine de kalan pilavı yayın. Önceden ısıtılmış 140 dereceli fırında yaklaşık 1,5 - 2

saat pişirin

Afiyet olsun...

İç Pilavlı Piliç Dolması - 1989

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet fırında kızarmış bütün tavuk
500 gr iyi kalite pirinç
125 gr tereyağı veya margarin
4 veya 5 bardak et suyu veya normal kaynamış su
80 gr dolma fıstığı
80 gr kuş üzümü
200 gr incef küp şeklinde doğranmış kuzu ciğeri
Yarım bağ ince kıyılmış dereotu
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar karabiber
Yeteri kadar yenibahar
2 adet ince, küp şeklinde doğranmış kuru soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Pirincin taşlarını ayıklayın ve bir kabın içine koyup içine bir avuç tuz atın.

Ilık suda 15 dakika bekletin. Tencereyi ocağın üzerine koyun. İçine yağı

koyun ve altını yakın. 80 gr dolma fıstığını ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun.

Sonra soğanı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun ve ciğeri ilave edin. Ciğer kavrulduktan sonra pirinci yıkayıp süzdürün. Aynı tencereye koyup 5 dakika kavurun. Daha sonra tuzu, karabiberi ve kimyonu ilave ederek bir dakika kavurun ve suyun tamamını, kuş üzümü ilave ederek bir sefer kaydattıktan sonra ateşi ağır hale getirin.

Piştikten sonra dereotunu ilave ederek karıştırın. Tavuğu fırında kızartıp içini pilavla doldurun. Tekrar fırına koyarak 180 derecede 5 dakika pişirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

Kabak Pürelİ Tavuk - 1990

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Kabak

4 Tavuk Göğsü

200 gr Yoğurt,

8 Diş Sarımsak

1 Tatlı Kaşığı Salça

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyip 3-4 parçaya kesin. Tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Kabakları ezerek püre haline getirin. 1 tatlı kaşığı yoğurdu ayırıp kalanına 4 diş ezilmiş sarımsak ilave edin. Kabak püresini ekleyip karıştırın.

Ayırdığınız yoğurda, salça, 4 diş ezilmiş sarımsak, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın. Tavuk göğüslerini hazırladığınız bu sosla terbiye edin.

Yağsız tavada önlü arkalı pişirin. Kabak sosuyla birlikte servis yapın **Kalıpta Maydanozlu Tavuk - 1991**

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Ağırlığında

1 Küçük Soğan, Dörde Bölünmüş,

1 Defne Yaprağı

Tuz ve Karabiber

1 Yemek Kaşığı Toz Jelatin

3 Yemek Kaşığı Soğuk Su

2 Katı Yumurta, Doğranmış

YAPILIŞ TARİFİ

850 ml.lik bir metal kalıbı soğuk suyla ıslatın ve buzdolabına koyun.

Tavuğu, soğan ve defne yaprağıyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soğuk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandırıp bir taşım kaynatın. Üste çıkan köpükleri alın, üstünü kapatıp 45. dak. pişirin. (Tavuğa bir şiş veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı).

Pişme suyunun 600 ml'sini ayırın

Tavuğun derisini ve kemikleri ayırıp, eşit parçalar halinde kesin.

Jelatini suya döküp 5 dak. süngerleşinceye kadar bırakın. Kaseyi bir tencerenin içinde sıcak suda bırakın 1-2 dak. jelatin çözülünceye dek karıştırın. Tavuk suyunu tuz ve biberi ekleyip tatlandırın.

Bir kasede tavuğu haşlanmış yumurtalarla dikkatlice harmanlayın.

Maydanozun 2/3'ünü ekleyip karıştırın.

Tavuk karışımını soğutulmuş kalıba yerleştirin. Jelatinle kalıbı doldurun.

Kalan jelatine kalan maydanozu ekleyip karıştırın.

Kalıbı ve maydanozlu jelatini ayrı ayrı buzdolabına koyup 6 saat veya bir gece soğutun.

Servis için: Kalıbın kenarlarından çıkmış parçala parmağınızla düzeltin.

Kalıbı 1-2 dak. çok sıcak suyun içine koyup sonra üstüne bir tabak koyup ters çevirin. Jelatinli karışımı kesip küçük küçük yanında servis yapın.

Elmalı ve Sotelenmiş Sülün - 1992

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet sülün göğüs

1 adet sülün but

2 adet haşlanmış patates

Arpacık soğanı

Kıyılmış taze otlar (biberiye, kekik)

Sos için :

1 çorba kaşığı elma sirkesi

1 adet küçük boy kuru soğan

1 adet boy kereviz

3 çorba kaşığı demi glass sos

Kuru garnitür :

YAPILIŞ TARİFİ

Sülün etini teflon tavada çevirerek, pişirin. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyun, iri parçalar halinde doğrayın. Çeşitli taze otlarla ve kabukları soyulmuş arpacık soğanlarıyla karıştırın. Çok az zeytinyağı

ilavesiyle soteleyin.

Bu arada başka bir kapta sosu hazırlayın. Blendırdan geçirilmiş kuru soğanı ve kerevizi, 1 çorba kaşığı elma sirkesi ve 3 çorba kaşığı demi glass sosla karıştırın. Çok kısık ateşte 5 dakika karıştırın.

Patatesli karışımı servis tabağına alın. Üzerine teflon tavada pişirdiğiniz sülün etini yerleştirin. Etin üzerine sosu gezdirin. Karamelize elma dilimleri ve patates cipsiyle süsleyerek, servis yapın.

Kaşarlı Tavuk Sarması - 1993

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet kemiksiz tavuk göğsü

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı un

1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Önceden kasaba kemiklerini çıkarttığımız ve incelttiğiniz tavuk göğüslerini mutfak tezgahına yayın, 1 su bardağı kaşar peyniri rendesini, 1

çay kaşığı karabiber ile karıştırın. Tavukların içine bu harcı doldurun. Rulo biçiminde sarın.

Önce una, sonra yumurtaya bulayın Sıvı yağı kızdırın. Tavukları içine atıp, çevirerek kızartın.

Kestaneli Hindi Göğsü - 1994

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Büyük Parça Hindi Göğsü

4 Dilim Füme Hindi

Yarım kg Kestane

1 Elma

1 Havuç

Yarım Kutu Krema

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yarım Su Bardağı Tavuk Suyu

Yarım Limon Suyu

Tuz, Karabiber, Tarçın, Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi göğsleri döverek inceltin. Kestaneyi haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra iyice ezin. Havucu ince rendeleyin. Yarım kaşık tereyağını kızdırıp havuçları ilave ederek 2-3 dakika çevirin. Elmayı rendeleyip limon suyu ile karıştırın.

Çukur bir kaptaki ezilmiş kestane, havuç, elma, tuz, biber, tarçın ve çok ince kıyılmış dereotunu karıştırın. Kremayı yavaş yavaş ekleyerek koyu ve kıvamlı bir harç elde edin.

İki dilim füme hindinin üzerine bir dilim hindi göğsü yayıp içine hazırladığımız harçtan ilave ederek rulo yapın. Mutfak ipliğiyle bağlayın.

Kalan tereyağını tavada kızdırıp hindi rulolarını çevirerek kızartın. Kenarı

yüksek bir fırın kabına alıp yarım su bardağı tavuk suyu ekleyin. Orta ısı

fırında iyice yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Ruloları pamuk ipliği veya maydanoz sapları ile bağlayabilirsiniz. Hindi fırında pişerken, sık sık

tepsideki suyundan kaşıkla alıp hindinin üzerine gezdirin

Kırmızı Biberli Tavuk - 1995

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 parça tavuk, derili

15 gr margarin veya tereyağı

500 gr soğan, ince doğranmış

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yemek kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Tuz ve karabiber

150 ml tavuk suyu, kaynar halde

150 ml krema

Taze soğan, kesilmiş, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180 C'ye ısıtın.

Büyük ve derin olmayan bir güveçte margarini eritin. (Kap ateşe dayanıklı

ve tavuklar bir tek düzeyde kozacak kadar büyük olmalı.) (Aşçının önerisine bakın.) Soğan ve sarımsağı ekleyip güvecin kapağını kapatın.

Yaklaşık 45 dak., soğan ve sarımsak kahverengi bir püre haline gelinceye kadar, pişirin.

Hafifçe ateşi yükseltin. Tavuk parçalarını, kırmızı biberi tuz ve karabiberi ekleyin.

Güvecin kapağını kapatıp yemeği fırında 45 dak. pişirin. Zaman zaman, tavuk kurumaya yüz tuttukla sıcak olarak tavuk suyundan ekleyin.

Kremayı bir kapta ısıtın, ama kaynatmayın. Tavuğun üstüne döküp taze soğanla süsleyin ve servis yapın.

Körili Hindi - 1996

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1 Diş Sarmısak

1 Adet Kuru Kırmızı Biber

600 gr Hindinin Göğüs Eti (veya tavuk göğüs eti)

2 Yemek Kaşığı Margarin

Tuz, Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Köri

1 Su Bardağı Tavuk Suyu

300 gr Yoğurt

2 Yemek Kaşığı Un

1 Demet Taze Soğan

1 Adet Kırmızı Elma

4 Yemek Kaşığı Kiyılmış Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmısağı soyup kiyın. Kırmızı biberi küçük küçük doğrayın.

Kuşbaşı doğranmış hindi etinin önce yarısını sonra diğeri yarısını kuvvetli ateşte margarin ile iyice kavurun. Tuz karabiber katın. Ateşten alın.

Kiyılmış soğan, sarmısak ve biberleri köri ile birlikte hindiyi çıkardığını

tavaya koyun ve yanmamasına dikkat ederek orta ateşte kavurun. Tavuk suyunu ekleyin. Yoğurdu un ile karıştırın ve tavaya katın, karıştırın. Etlere de tavaya koyup kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.

Taze soğanları temizleyip halka şeklinde doğrayın. Elmayı yıkayın, kabuğu ile birlikte ince ince doğrayın, yemeğe ekleyin.

Tuz, karabiber ile tatlandırın. Elmalar biraz yumuşayınca üzerine maydanoz serpip ateşten alın ve haşlanmış pirinçle birlikte servis yapın.

Körili Kıyılmış Tavuk - 1997

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım acı yeşil biber

3 diş dövülmüş sarımsak

400 gram kıyılmış yağsız tavuk eti

2 çorba kaşığı köri

1 tutam acı kırmızıbiber

1 kase mısır tanesi, tuz

Üzerine :

Yarım kase haşlanmış pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağını alın. Küçük doğranmış acı yeşil biberi ve 3 diş dövülmüş sarımsağı ekleyin. Orta dereceli ateşte yaklaşık 10

dakika tahta kaşıkla sürekli çevirerek, soteleyin. Isıyı biraz arttırdıktan sonra kıyılmış tavuğu ekleyin. Pişene dek sürekli çevirin.

2 çorba kaşığı köri ve bir tutam acı kırmızıbiberi ekleyin. Çok az tuz ve bir kase mısır tanesini ilave edin. Birkaç dakika pişirdikten sonra servis tabağına alın. Üzerine haşlanmış pirinç ve ince kıyılmış taze kişniş

serperek, servis yapın.

Körili Tavuk - 1998

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet tavuk bonfile

1 tatlı kaşığı köri

1 tatlı kaşığı soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk bonfileleri yıkayıp, süzün.

Köri, soya sosu, karabiber ve tuzu bir kaptaki karıştırdıktan sonra tavukları

bu karışıma bulayın.

Tavuk bonfileleri yarım saat buzdolabında beklettikten sonra buhar süzgeci veya kevgire koyun.

Kevgiri yarıya kadar kaynar su dolu tencereye, oturtun. Tavuk yumuşayana kadar pişirin.

Yanında istediğiniz bir garnitürle servis yapın.

Erikli Bademli Tavuk Göğsü - 1999

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 büyük tabak Göğüs

2 çorba kaşığı zeytinyağı

100 gram kuruüzüm (sultani)

1 çorba kaşığı taze kekik

1 çorba kaşığı badem (ezilmiş)

4 çorba kaşığı kavrulmuş ve kıyılmış badem

8 çorba kaşığı ufalanmış ekmek

Yarım demet kıyılmış maydanoz

3 adet adaçayı yaprağı

12 adet kuru mürdüm eriği (çekirdeksiz)

6 adet karanfil

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyağını tavada ısıtın. Pilicin her iki tarafını kızartın. Tavadan çıkarıp, sıcak tutun. Kıyılmış bademin dışındaki tüm malzemeleri (kuruüzüm, kekik, adaçayı, maydanoz, ufalanmış ekmek, ezilmiş badem, erik, karanfil, tuz, karabiber) bir tencerede karıştırın. 3 su bardağı piliç suyunu ekleyin.

Hafif ateşte 25 dakika kaynatın.

Etleri, kaynattığınız karışıma ekleyip, 15 dakika daha harlı ateş üzerinde kapaklı olarak kaynatın. Etleri servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Kıyılmış badem serpererek, servis yapın.

Eksi Soslu Tavuk - 2000

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet piliç göğsü

1 limon kabuğu rendesi,

yarım limonun suyu,

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket taze krema

1 dilim kare dil peyniri

1 çimdik kırmızı toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç göğsünü et tokmağıyla iyice döverek, ince bir hale getirin. Bir kağıdın üzerine biraz un dökün. Piliç göğsünü arkalı önlü una bulayın. Bir tavaya tereyağını alıp, hafifçe kızdırın.

Tavuk göğsünü tavaya koyun ve limon kabuğu rendesiyle limon suyunu ekleyin. Üzerine iki çorba kaşığı kremayı dökün ve kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra sadece tavuk göğsünü ayrı bir tabağa alın ve üzerine bir dilim ince dil peyniri koyun. Peynirin üzerine renk vermesi için biraz

kırmızı toz biber serptikten sonra fırına atın.

Peynir erir erimez tavukları fırından çıkarın ve tavada bıraktığınız sıcak kremalı sosu üzerine dökün. İnce ince doğradığınız maydanozları tavuğun üzerine serpin.

Afiyet olsun...

Zeytinli Mantarlı Tavuk - 2001

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 küçük tabak Banvit Şerit

1 adet yumurtanın akı

1 çorba kaşığı sirke

2 diş dövülmüş sarımsak

2 çorba kaşığı mısır nişastası

3 çorba kaşığı soya sosu

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı zencefil

4 çorba kaşığı sıvıyağ

15-20 adet siyah zeytin

10-15 adet mantar

1 su bardağı piliç suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç etini yumurta akı, 1 çorba kaşığı mısır nişastası, sirke, sarımsak, zencefil ve zeytinyağı karışımında yarım saat bekletin.

Sıvı yağı tavada ısıtın. Piliç etini karışımın içinden çıkardıktan sonra tavaya aktarın. Çok hafif kızarınca çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve ince kesilmiş

mantarları ekleyin, 1 dakika karıştırarak, pişirin.

Soya sosu ve kalan mısır nişastasını ilave edip, piliç suyunu ekleyin.

Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Suyunu çekene dek kaynatın.

Dilerseniz yanında patates püresiyle birlikte servis yapın **Yesil Soslu Tavuk Sarma - 2002**

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Adet Tavuk Biftek (125'er gr.)

3 Yemek Kaşığı Kıyılmış Maydanoz

1 Yemek Kaşığı Hardal

1 Tatlı Kaşığı Sıvı Yağ

1 Su Bardağı Tavuk Suyu

Tuz , Karabiber

300 gr. Haşlanmış Patates

1 Tatlı Kaşığı Nişasta

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk bifteği tuzlayıp biberleyin. 2 yemek kaşığı maydanozu hardal ile karıştırıp bifteklerin üzerine sürün, daha sonra biftekleri rulo yapın.

Ruloları 1 tatlı kaşığı sıvı yağda kızartın. Tavuk suyunu ilave edip 20

dakika pişirin.

Sosa soğuk su ile eritilmiş nişasta katıp bir taşım pişirin. Tuz, karabiber ve kalan maydanozu ekleyin.

Haşlanmış patatesle birlikte servis yapın.

Mısır Gevrekli Tavuk - 2003

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet tavuk bifteği

1 adet patates

1 orba kasığı zeytinyağı

1 tatlı kasığı karabiber

1 kutu mısır gevreği

Tuz ve kekik

1 su bardağı krema

Ayrıca:

1 ay bardağı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Isıya dayanıklı bir fırın tepsisinin içini çok az yağlayın. Tavuk bifteklerini üzerine dizin. Bifteklerin zerine dilediğiniz kadar karabiber ve tuz serpiştirin, 1 çorba kasığı zeytinyağını gezdirin.

Patateslerin kabuklarını

soyun. İnce halkalar halinde kesip, tavukların üzerini kapatın.

Mısır gevreklerini de patateslerin üzerine eşit bir Şekilde dökün. En üste de 1 su bardağı kremayı yayın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürün. Yarım saat kadar pişirin.

Dilerseniz tepsiyi fırından çıkartıp, 1 çay bardağı krema dökün. Tekrar fırına verin. 2 dakika sonra fırından çıkartarak servis yapın.

Mısır Unlu Tavuk Pane - 2004

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250'Şer gramlık 2 parça

tavuk göğsü 2 yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 kase un

1 kase mısır unu

4 diş sarımsak

Sıvıyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini bir tabağa alıp her iki tarafına da tuz ve karabiber serpin. 2

diş sarımsağı ezin. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp incecik kıyın.

Dereotu ve maydanozu büyük bir kasede karıştırın. 2 yumurta, ezilir sarımsak, 1 tutam tuz, karabiber, kek ve pulbiberi ekleyip çırpın.

Un, yumurtalı karışım ve mısır ununu düz tabaklara alın. Tavuk etlerini önce una sonra yumurtalı karışıma ardından da mısır ununa bulayın. Bu işlemi bir kez daha tekrarlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırıp kalan 2 diş sarımsağı pembeleştirin. Tavuk panelleri tavaya alıp çevirerek kızartın. Kevgirle yağdan çıkarıp 1 cm kalınlığında dilimleyin. Sıcak olarak servis yapın.

Miki Fare Şinitzel - 2005

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Tavuk Göğsü

2 Patates

1 Domates

1 Biber

1 Çorba Kaşığı Galeta Unu

3 Marul Yaprağı

5-6 Zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsünü büyük markeflerden istediğiniz büyüklükte ve adefte açık ya da kapalı olarak

alabilirsiniz. Bir dilim olarak aldığımız tavuk göğsü

birbirine bağlı iki parçadan oluşur. Tavuğu iyice yıkayarak hafifçe tuzlayın ve galeta ununa bulayın.

Tavaya yağı koyup kızdırarak tavuğu kızartın. Kabuklarını kesip ince ince dilimlediğiniz patatesleri de kızartın.

Kızarmış patatesleri ve şinitzeli bir tabağa alın. Şinitzelin birbirinden bağımsız parçaları tabağın üstüne gelecek şekilde yerleştirin. Şnitzelin üzerine zeytinle gözler, domatesle ağız ve biberle burun yapın.

Patates kızartmalarını da şinitzelin çevresine yerleştirin. Marul, domates ve biber yardımıyla tabağı dilediğiniz şekilde düzenleyerek çocuğunuza sunun.

Patatesli Hindi Şiş - 2006

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 -12 adet küçük boy patates

2 adet hindi göğsü

1 adet kuru soğan

Kızartmak için: Sıvı yağ

Sosu için:

200 gr yoğurt (1 su bardağından biraz fazla)

2 çorba kaşığı krem peynir

2 tatlı kaşığı köri

1 kutu şeftali kompostosu

1 demet taze soğan

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayıp, soyun. Bir adet şişe üç adet patates parçası, üç adet hindi parçası ve 3 adet soğan parçası sığıyor. Buna göre, 1 adet soğanı

dörde bölüp katlarından ayırın. Hindi göğsünü de şişe geçirilecek büyüklükte kesin. Patates, soğan ve hindiyi sırasıyla şişlere aldığı kadar dizin. Hazırladığımız şişleri fritözde kızartın.

Sosu için: 2 tatlı kaşığı köriyi, 1 su bardağından biraz fazla yoğurdu ve 2

çorba kaşığı krem peyniri ateşte karıştırın. Şeftali kompostosunun içindeki 1 şeftalinin yarısını püre haline getirin, diğer yarısını da küp şeklinde kesin, 1 demet taze soğanı da doğrayıp koyun. Tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyin. Bunlar ateşte bir taşım pisin. Sonra sosu servis tabağına alın.

Sosun üstüne şişleri koyup, servis yapın.

Patlıcanlı Tavuk - 2007

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı rendelenmiş soğan

4 adet tavuk fileto

Yarım limonun suyu

1 adet küp doğranmış patlıcan

4 adet küp doğranmış domates

2 su bardağı kırmızı şarap

1 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 1 tatlı kaşığı zeytinyağını alın. 2 su bardağı rendelenmiş soğanı

ekleyin. Soğanın rengi değiştiğinde küp kesilmiş patlıcan ve domatesleri ekleyin. Bir dakika çevirdikten sonra 2 su bardağı kırmızı şarabı ilave edin.

Yüksek ateşte şarap azalana dek pişirin.

Başka bir tavada limon suyuyla birlikte tavuk etini çevirin. Servis tabaklarının ortasına tavukları, kenarlarına ise patlıcanlı harçtan koyun.

İnce kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak servis yapın.

Pilavlı Tavuk Yahni - 2008

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Tavuk Göğsü

100 gr Mantar

2 Soğan

1 Çorba Kaşığı Un

1 Kahve Fincanı Margarin

3 Çay Bardağı Tavuk Suyu

1 Çay Bardağı Krema

3-4 Dal Maydanoz

Bir Tutam Kekik

Tuz, Karabiber

PİLAV İÇİN:

1 Su Bardağı Pirinç

2 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsü etini 1 santimlik şeritler halinde doğrayın. Mantarları

temizleyip dilimleyin. Soğanı küçük küpler halinde doğrayın.

Tavuk etlerini una bulayın. Margarini tavada eritip soğanı pembeleştirin.

Mantarları ekleyip 2-3 dakika kavurun. Tavuk etini ekleyip rengi kızarıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Kekik, tuz ve karabiber serpin.

Tavuk suyunu ayrı bir kaba alıp orta ateşte 10 dakika kaynatın. Kremayı

ilave edip karıştırın ve kaynamaya başlayınca ateşten alın. Hazırladığınız sosu tavuklu karışımın

üzerine dökün.

Pilavı bildiğiniz klasik yöntemle pişirin. Pilavı servis tabağına alıp üzerine kıyılmış maydanozu serpin. Ortasına tavuk yahniyi yerleştirip sıcak servis yapın.

Piliçli Ekmek - 2009

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Parça Piliç Göğüs

1 Adet Yuvarlak Ekmek veya Tost Ekmeği

1 Adet Yeşil Elma- Ufak Doğranmış

60gr. Ceviz İçi- Kıyılmış

3 Adet Yeşil Soğan-İnce Doğranmış

2 Çorba Kaşığı Maydanoz - Kıyılmış

125 gr. Mayonez

Dövülmüş Karabiber

Ispanak veya Marul Yaprakları - Sapları Ayrılmış

4 Adet Domates - Dilimlenmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Dilimlediğiniz göğüs etlerini kaynıcıya kadar suda yaklaşık 25 dakika üzeri kapalı olarak hoşlayın. Kendi suyunda soğumaya bırakın.

Ekmeği, tepesinden düzgün bir şekilde keserek içini oyun.

Elma, ceviz, soğan, maydanoz, mayonez ve arzuya göre karabiberi bir kapta karıştırın. Ekmeğin içine sırasıyla yeşil yaprakları, piliç iç etlerini, elmalı harcı ve domates dilimlerini yayın. Bu işlemi ekmeğin içi dolana kadar tekrarlayın. En üste tekrar yeşil yaprakları yayıp, kapağı

yerleştirdikten sonra alüminyum folyoya sararak bir gece buzdolabında tutun.

Pasta dilimi halinde keserek servis yapın.

Mantarlı Biberiyeli Güvercin - 2010

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet güvercin göğüs

2 adet güvercin budu

Zeytinyağı

5 adet küp şeklinde kesilmiş kereviz ve havuç

10 adet porcini mantarı

3 çorba kaşığı demi glass sos

1 su bardağı kırmızı şarap

Taze kekik ve biberiye

YAPILIŞ TARİFİ

Güvercin göğüs ve budunu teflon tavada pişirin. Sebzeleri ve mantarları

zeytinyağında ayrı ayrı soteleyin. Üzerlerine demi glas sosu ve kırmızı

şarabı bölerek ekleyin. 5 dakika kaynatın.

Sebzeleri ve mantarları tabağa koyduktan sonra üzerine güvercin etini yerleştirin. Taze kekik ve biberiyeyle süsleyerek servis yapın.

Provans Usulü Tavuk Göğsü - 2011

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tavuk göğsü, herbiri 175 gr derisi soyulmuş,

25 gr un

Tuz ve karabiber

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
50 gr margarin veya tereyağı
1-2 diş sarmısak, ikiye kesilmiş
400 gr konserve küp domates
2 taze soğan, doğranmış
2 çay kaşığı domates salçası
1/2 yeşil biber, küp halinde kesilmiş
1/2 çay kaşığı kurutulmuş kekik
1 yemek kaşığı doğranmış taze
maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 110 C'ye ısıtın.

Tavuk göğüslerini 2 yağlı kağıdın arasına koyup 1 cm. kalınlığa gelinceye kadar dövün. Bir kağıt havlu ile dövülmüş tavuk göğüslerini iyice kurulayın.

Unu düz bir tabağa koyup tuz ve biberi ekleyin. Tavukların iki tarafını una batırın.

Büyük bir tavada ayçiçekyağı ve margarini ısıtın. Yağ kızınca sarımsakları

koyup 1 dak. kızartın, sonra delikli bir kaşıkla çıkartın.

Tavukları tavaya koyup sarımsaklı yağda her iki taraflarını da 3-5 dak.

kızartın. (Aşçının önerisine bakın.) Tavadan alıp kağıt havlu ile yağını alıp fırında sıcak tutun.

Yağın çoğunu tavadan dökün. Maydanoz hariç bütün malzemeyi tavaya ekleyin. Domateslerin suyunu da katın, iyice karıştırıp, bir taşım kaynatın.

Tuz ve biberle tatlandırın. Ağır ateşte ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.

Fırında sıcak tuttuğunuz tavuk göğüslerini tekrar tavaya koyup 5 dakika domates sosunun içinde pişirin. Maydanozla süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

Saray Usulü Piliç Sarma - 2012

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Piliç

100 gr Kuru Kayısı

30 gr Badem

YAPILIŞ TARİFİ

Pilicin kemiklerini ayıklayıp etlerini iyice döverek yassı hale getirin.

Kayısları zar şeklinde doğrayın. Dövmüş pilici yayıp içerisine kayısıları ve bademleri doldurun. Üzerine tuz, karabiber ilave ederek rulo şeklinde sarın.

Piliç rulosunu alüminyum folyoya sarın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 45 dakika kadar pişirin. Piliç sarmayı ikişer cm kalınlığında kesin.

Hazırladığınız piliç sarmanın yanına garnitür olarak şamfıstıklı pilav ilave edebilirsiniz.

Sebzeli Piliç Haşlama - 2013

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

80 gr margarin

1 adet temizlenmiş piliç (1 kilo 600 kg'lık 4 parçaya bölünmüş) 2 adet doğranmış kuşbaşı kesimi havuç

2 adet doğranmış kuşbaşı kesim patates

Yarım bağ maydanoz

4 su bardağı memba suyu

Yeterince tuz ve biber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye margarini koyup kızdırın. Havucu ilave edin ve 3 dakika kavurun. Memba suyunu da tencereye koyarak kaynatın. Su kaynadıktan 15 dakika sonra 4 parça halindeki tavuğu ilave edin.

Tuzu atarak 10 dakika kadar pişirin ve patatesleri ilave edin. 8 dakika kadar da hepsini birlikte pişirin ve son bir kontrol yapıp tencereyi ocaktan alın. Maydanozu serpip servise sunabilirsiniz

- 2014

Sebzeli Tavuk - 2015

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Çay Bardağı Beyaz Şarap

1 Yemek Kaşığı Kekik

4 Adet Tavuk Butu (850 gr)

1 Adet Havuç

2 Adet İnce Pırasa

1 Adet Kereviz

2 Adet Soğan

Tuz, Karabiber

2 Yemek Kaşığı Margarin

2 Yemek Kaşığı Silme Un

1 Su Bardağı Tavuk Suyu

2 Yemek Kaşığı Süt Kreması

YAPILIŞ TARİFİ

Şarap ve kekiği karıştırın.

Butları eklem yerlerinden ikiye ayırın, şaraplı karışımı üzerlerine dökün, bir gece buzdolabında bekletin.

Sebze ve soğanları ayıklayın, küçük küçük doğrayın.

Butları terbiyeden çıkarın, kağıt havlu ile kurulayın, üzerine tuz ve karabiber ekin.

Kızgın yağda butların her iki taraflarını kızartıp tavadan çıkartın.

Sebze ve soğanları tavadaki yağda pembeleştirin, tuz ve karabiberi ilave edin. Üzerlerine unu serpip biraz daha kavurun.

Tavukları terbiye ettiğiniz sosu, et suyunu ve kremayı karıştırıp bir taşım kaynatın. Tuz, karabiber katın.

Butları sosa katıp ağzı açık olarak 280 C ısıttığınız fırının alttan 2. rafında 25 dakika pişirin.

Şnitzel - 2016

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250'ser gramlık 2 parça

tavuk göğsü 2 yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 kase un

1 kase mısır unu

4 diş sarımsak

Sıvıyağ

Kekik, pulbiber Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini bir tabağa alıp her iki tarafına da tuz ve karabiber serpin. 2

diş sarımsağı ezin. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp incecik kıyın.

Dereotu ve maydanozu büyük bir kasede karıştırın. 2 yumurta, ezilir sarımsak, 1 tutam tuz, karabiber, kek ve pulbiberi ekleyip çırpın.

Un, yumurtalı karışım ve mısır ununu düz tabaklara alın. Tavuk etlerini önce una sonra yumurtalı karışıma ardından da mısır ununa bulayın. Bu işlemi bir kez daha tekrarlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırıp kalan 2 diş sarımsağı pembeleştirin. Tavuk panelleri tavaya alıp çevirerek kızartın. Kevgirle yağdan çıkarıp 1 cm kalınlığında dilimleyin. Sıcak olarak servis yapın.

Susamlı Piliç Şiş - 2017

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr kemiksiz tavuk göğsü

2 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı süzme bal

1 çay kaşığı zencefil (isteğe bağlı)

2 çorba kaşığı mısırözü yağı

2 çorba kaşığı susam

Marinat İçin:

5 Patlıcan

3 Çorba Kaşığı tuz (suda bekletmek için)

1 su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içinde soya sosu, bal, zencefil ve mısırözü yağını karıştırın.

Kuşbaşı tavuk etlerini içine ilave edin. Arasır karıştırarak 2 saat bir kenarda bekletin.

Bu sürenin sonunda tavuk etlerinin üzerine susamı serpiştirip tekrar karıştırın.

Tavuk etlerini marinatta 2 saat bekletip, üzerlerine susamı serptikten sonra, karıştırın.

Izgaranızı yakın. Tavuk parçalarını şişlere geçirin. Bir kez çevirerek yaklaşık 15 dakika ızgarada pişirin.

Şişleri önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktararak sıcak olarak servis yapın.

Tarçınlı Tavuk - 2018

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet tavuk veya 4 parça tavuk eti

1 adet soğan

Yarım çay kaşığı karabiber, tuz

1 yemek kaşığı tereyağ

Yarım kahve fincanı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye, yarısına kadar su koyup içine tavuğu yerleştirin, 1 ad soğanı

bütün olarak içine koyun. Üzerine tuzu ve karabiberi serpin 10-15 dakika haşlayın. Tavuğu haşladıktan sonra tencerenin içinde alıp suyunu süzdürün.

Küçük bir kaptta zeytinyağı, tarçın ve toz karabiberi karıştırın. Bu karışımı

haşlanmış tavuğun her tarafına sürün Tavuğu yağlanmış tepsiye koyun pembeleşinceye kadar fırında pişirin.

Fırından çıkardığınız tavuğu üzerine parça parça tereyağını koyup servis tabağına alın. İsteğe göre pilavla birlikte servis yapın.

Tatlı Ekşili Tavuk - 2019

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. tavuk

1 adet havuç

1 adet soğan

2 adet dolmalık biber

Sıvı yağ, Tuz

Hamuru için:

10 orba kaşığı patates nişastası

10 orba kaşığı un

1 paket kabartma tozu

2 adet yumurta

1 ay bardağı su

Tatlı ekşili sos için:

4 orba kaşığı şeker

4 orba kaşığı sirke

4 orba kaşığı limon suyu

3 orba kaşığı salça

3 adet domates

YAPILIş TARIğI

Hamuru için, patates nişasta; un, kabartma tozu, yumurta ve suyu pürüzsüz bir hale gelince kadar karıştırıp, boza kıvamında bir hamur elde edin. (Kıvamı koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz.) Sosu için, şeker, sirke, limon, salça ve rendelenmiş domatesi kızgın ateşte 5 dakika kavurun

Kuşbaşı doğranmiş tavuk parçalarını hamura bulayıp kızdırılmış sıvı yağda kızartın.

Tavaya 1,5 orba kaşığı sıvı yağ koyup kızdırın. İnce doğranmiş havuç ve soğan ile küçük doğranmiş dolma biberi ilave edin.

Hızlı ateşte 3 dakika sote edin. Hazırladığınız tatlı ekşili sosu ekleyin. 1

orba kaşığı patates nişastası ekleyip 1 dakika kavurun.

Kızarttığınız tavuk parçalarını ilave edin. 1 dakika karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın

Tavuk But Sarması - 2020

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet tavuk budu

1 orba kasığı hardal

3 adet mantar,

1 adet havuç

4 dilim kasar peyniri

1 cay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarının kemiklerini ayırın. Butları bıçakla, ya da satırla ezerek inceltin. İçlerine hardalı sürün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Havucu dilimleyin. Tavukların içine koyun. Kasar peynirlerini de üzerlerine kapatın.

Rulo biçiminde sarın. Açılmaması için kürdanla tutturun. Zeytinyağını

tavada kızdırın. Tavukları içine atıp, çevirerek kızartın. Daha sonra tencereye alın. tavukları kızarttığınız yağı tencereye dökün. Suyu ekleyin.

Kısık ateşte pişirin.

Tavuklar suyunu çekince tencereyi ocaktan alın.

Tavuk Etli Güveçte Türlü - 2021

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

400 gr Tavuk Eti

3 Patlıcan

2 Diş Sarımsak

2 Soğan

5 Domates

3 Kabak

3 Dolmalık Biber

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

250 gr Bamyası

500 gr Taze Fasulye

2 Çarliston Biber

4 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yarım Su Bardağı Sirke

7 Su Bardağı Sıcak Su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyup dörde bölün. Tuzlu suda 20 dakika bekletip acısını çıkarın. Soğan, çarliston biber ve sarımsakları ince ince dilimieyin. 3

domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkararak ince doğrayın.

Bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritip soğan ve sarımsağı

soteleyin. Sırası ile domates ve biberi ekleyip kavurun.

Fasulyelerin kenarlarını keserek ayıklayın ve ince ince kesin. Kabakları

soyup uzunlamasına birkaç parçaya kesin. Domatesin bir tanesinin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Dolmalık biberlerin saplarını ve çekirdeklerini ayıklayıp büyük parçalara bölün. Bamyaların baş kısmını

alın, sirkeye batırıp oyun.

Bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritip fasulyeleri orta ateşte çevirin. Kabakları ekleyip fasulyeyle beraber pişirin. Domatesleri de ilave edip pişirin. Bamyası ve biberlerin birazını ayırıp kalanını tencereye ekleyin.

Tencereye 7 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte kapağı kapalı olarak sebzeler pişinceye kadar pişirin.

Tavuk etlerini ızgarada pişirin. Patlıcanları kızgın yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartıp bir kaba alın.

Isıtılmış büyükçe bir güvece önce tavuk etlerini yerleştirin. Uzerine pişirdiğiniz sebzeleri kaynar suyu

ile beraber dökün. Kızarmış patlıcanları, ayırdığınız bamya ve biberi ilave edin. domatesi dilimleyip üzerine dizin.

Onceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlanmış fırında kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin

Tavuk Haşlama - 2022

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Havuç

2 Adet Orta Boy Patates

2 Adet Soğan

Yarım Kilo Tavuğun Beyaz Eti

1 Adet Yumurta Sarısı

1 Çorba Kaşığı Un

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğun beyaz etini, derisinden ayırın. Bir hafta buzlukta bekletin.

Havucun, soğanın ve patatesin kabuklarını soyarak, iri iri doğrayın.

Çözüldükten sonra iri parçalar halinde kestiğiniz tavuk etlerini ilk önce kızgın yağda soteleyin.

Başka bir tencereye aldığınız yağ ile birlikte havuç ve soğanı kavurun.

Üzerine yeterince su ilave ederek kaynatın. Soğan ve havuç kaynadıktan ve biraz pişmeye başladıktan sonra tavuk ve patatesleri ilave edin.

Ayrı bir kap içinde yumurta sarısını ve unu karıştırın. Malzemelerin pişmesine yakın bu karışımı tencereye ekleyin. Bir süre kaynattıktan sonra sıcak sıcak servis yapın.

Tavuk Kanat - 2023

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 büyük tabak Tavuk Kanat

Patates kızartma

Sos için:

1 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Peynirli dip için:

1 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı mayonez

1 çay kaşığı kekik

3 çorba kaşığı ufalanmış tulum peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Dip için bir kaptan 1 su bardağı yoğurdu, 2 çorba kaşığı mayonezi, 1 çay kaşığı kekiğı, 3 çorba kaşığı ufalanmış tulum peynirini ve 3 adet çok ince kıyılmış taze soğanları iyice karıştırın.

Sos için ise domates salçasını, soya sosunu ve zeytinyağını iyice karıştırın.

Tavuk Kanat'ları çok kızgın derin yağda kızartın.

Büyükçe bir kaptan hazırladığınız sosa bulayıp, servis tabağına alın.

Dilediğiniz şekilde kesilmiş patates kızartması ve peynirli dipile birlikte servis yapın.

Tavuk Zeytinli - 2024

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 kg'lık 1 Tavuk (8 parçaya bölünmüş)

1/4 Su Bardağı Zeytinyağı

2 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)

2 Diş Sarmısak (dövölmüş)

1 Büyük Kırmızı Dolmalık Biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış) 400 gr Enginar Göbeği (konserve)

2 Su Bardağı Tavuk Suyu

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Kahve Kaşığı Pul Kırmızıbiber

1 Çay Kaşığı Safran (1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış) [istenirse]

16 Biberli Zeytin (her biri 2'ye bölönmüş)

YAPILIş TARIğI

Zeytinli tavuğu yanında patates püresi ve tereyağda sote edilmiş çalı

fasulyesiyle doyurucu bir yemek olarak servis edebilirsiniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

Büyük ve derin bir tavada, zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavuk parçalarını koyup, arasına maşayla çevirerek 7-8 dakika, her yanları

iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. Tavuk parçalarını maşayla, ateşe dayanıklı bir cam kaba çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Soğan, sarmısak ve kırmızı dolmalık biberi tavaya koyup, arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Enginar göbeklerini ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz. Tavuk suyunu katıp, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve sulu safranı (istenirse) ekleyiniz. Sosu arasına karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tavayı ateşten alıp, sosu cam kaptaki tavuk parçalarının üstüne dökünüz. Kabı fırına sürüp 45-50 dakika, tavuklar yumuşayana kadar pişiriniz. Kabı fırından alıp tavukları maşayla, ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak sıcak kalmalarını sağlayınız.

Zeytinleri cam kaba koyup, orta ateşe oturtunuz. Kaptaki sosu arasına karıştırarak kaynatınız. Unlu tereyağı azar azar ekleyip, sosa iyice karışana kadar sürekli karıştırınız. Sosu sürekli karıştırarak 2 dakika daha, koyulaşıncaya kadar pişiriniz.

Kabı ateşten alıp, sosu servis tabağındaki tavuk parçalarının üstüne dökerek, servis ediniz.

Tavuklu Mus - 2025

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

350 gr Tavuk Göğsü

1/2 Çorba Kaşığı Sade Jöle

1 Kepçe Et Suyu

1.5 Su Bardağı Ufalanmış Lor Peyniri

1 Çorba Kaşığı Hardal

Birkaç Dal Taze Soğan

4-5 Dal Maydanoz

5 Su Bardağı Krema

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu tuzlu suda haşlayıp derisini soyun ve kemiklerini ayırın. Soğan ve maydanozları ayıklayıp yıkayın. Soganların yeşil kısımlarını ince ince doğrayın.

Haşladığınız tavuk etini keskin bir bıçakla ince ince kıyın. Tavuğu haşladığınız sudan bir kepçe kadarını küçük bir kaseye alın. Jöleyi ilave edip eritin ve soğumaya bırakın.

Tavuk eti, ufalanmış lor peyniri, hardal ve jöleli tavuk suyunu robotta çekin. Kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanı ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir kaptaki kremayı çırpın. Azar azar tavuklu karışıma ilave ederek karıştırmayı

sürdürün. Tuz serpin.

Dikdörtgen bir kek kalıbını hafifçe ıslatın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün. Buzdolabında yaklaşık 2 saat kadar bekletin. Donunca musu kalıptan çıkarıp dilimleyin. Servis tabağına alıp dilimlenmiş domates, maydanoz yaprakları ve kızarmış tost ekmeği dilimleri eşliğinde servis yapın.

Beyaz Etli Pay - 2026

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru İçin:

200 gr un

1 ay kaşığı tuz

6 orba kaşığı + 2 çay kaşığı margarin

1 yumurta

Harcı için:

2 adet tavuğun gögüs kısımları

1 ay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

2 orba kaşığı margarin

2 orba kaşığı krema

1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz

75 gr iç bezelye

75 gr havuç

YAPILIş TARIğI

nce fırınınızı 200 C'ye getirip, ısıtın.Harcı hazırlamak için tavukların gögüs etlerini çıkartıp, kuşbaşı doğrayın. Tuzlayıp, biberleyin. Margarini bir tavada eritin. Yağ kızarmaya başlayınca tavukları ilave edin. Bir kaşıkla arasıra karıştırarak birkaç dakika sote edin.

Etler pişince tavayı ateşten alıp, fazla yağını süzdürüp, atın. Krema, maydanoz, bezelye ve havucu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenarda saklayın.

Hamuru hazırlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karıştırın. Margarini katıp, kumlu doku oluşuncaya kadar avucunuzun içiyle ovarak yedin.

Karışımı havuz biçiminde açın. Ortasına çırpılmış yumurtayı koyun. Un, yağ karışımını yavaş yavaş yumurtaya yedin. Pürüzsüz bir doku elde edince, hamuru nemli beze sarıp, serin bir yerde yarım saat kadar dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru merdaneyle yaklaşık 1/2 santim kalınlığında açıp, bir tart kalıbının içine döşeyin.

Kenardan taşan kısımları, sıyırarak alın.

Pişerken hamurun kabarmaması için hamuru en az beş altı yerinden çatalla delin.

Harcı kalıbın içine döşeyip, Morney sosu dökün. Tavuklu payı, önceden ısıtılmış fırına sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Kalıbın içinde hemen servis yapın.

Morney Sos - 2027

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt,

YAPILIş TARIğI

unu margarinle kavurup süt ekleyin ve karıştırarak pişirin. Sos ılınınca yumurta ve tuz ilave ederek iyice karıştırın.

Tavuklu Papaz Yahnisi - 2028

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg tavuk (kemikli ya da kemiksiz)

4 adet küçük soğan

7 diş sarımsak

2 çorba kaşığı salça

Yarım cay kaşığı köri

1 çay kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı nane

1 orba kasığı üzüm sirkesi

2 adet küçük boy patates

Yeteri kadar su ve tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tavuk etlerini alın. zerine irice doğranmış soğan ve sarmısakları koyun. 2 çorba kasığı salca, yarım cay kasığı köri, karabiber, sirke, yağ ve tuz ilave edip, tencereyi orta ısılı bir ateşe oturtun. Tavuklar kendi bıraktığı suyu çekene kadar pişirin.

İyice yumuşadıklarında 2 kahve fincanı su ilave edip, kaynamaya bırakın.

İrice doğradığınız patatesleri de tencereye alın. Gerekirse su ilavesi yaparak patatesleri pişirin. Tencereyi ocaktan alınca, üzerine nane serpip servis yapın

Bezelyeli Tavuk Budu - 2029

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tavuk budu

1 kg taze i bezelye

3 soğan

3 domates

2 sivri biber

8-9 yemek kaşığı sıvıyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarını temizleyin, yıkayın, tuz ve biberle ovalayın. Bir tencerede kızdıracağınız 3 kaşık sıvıyağda butları çevirerek her iki taraflarını iyice kızartın ve bekletin.

Bezelyenin içlerini ayıklayın. Soğanları ince ince kıyın, domatesleri ufak küpler halinde kesin ve sivri biberleri de kk kk doğrayın. Büyük bir tencerenin içinde kalan yağı kızdırıp, soğan ve biberleri hafif pembeleştirin. Domatesleri ekleyerek birlikte 2-3 dakika çevirin.

Tavuk butlarını, bezelyeleri ve üzerini örtecek kadar suyu ilave edin ve kaynayınca ateşi kısın. Tavuk

eti ve bezelyeleri 45-50 dakika kadar pişirin.

Viyana Usulü Schnitzel - 2030

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet (160 gr. But) Süt Danası Dilimi

3 Adet Yumurta

1 kg Taze Patates

3 dl Un

3 dl Galeta Unu

2 Yemek Kaşığı Beyaz Şarap Sirkesi

3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı

1 Demet Maydanoz

Tuz

Taze Çekilmiş Karabiber

3 lt Ayçiçek Yağı (kızartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

Dana etini iki streç filmin arasına yerleştirip dikkatlice çok ince dövün. Eti önce una bulayın (hafif silkeleyin, fazla unu gitsin), sonra hafif çırpılmış

yumurtaya batırın ve sonunda galeta ununa her yerini kaplayacak şekilde sıkıca bastırın.

Patates salatası için patatesleri haşlayıp soyun, büyük küpler halinde doğrayın ve sirke zeytinyağı, tuz, biber ve kabaca doğranmış maydanoz ile beraber bir kabın içinde karıştırın.

Bol miktarda ayçiçek yağını iyice kızana kadar ısıtın. Etləri teker teker kızgın yağın içine atın. 2 dakika sonra çevirip 1 dakika daha, etler altın sarısı olana kadar pişirin.

Üzümlü Tavuk - 2031

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Tavuk (temizlenmiş)

Tuz

2 Yemek Kaşığı Tarhun Otu

2 Yemek Kaşığı Beyaz Şarap

3 Yemek Kaşığı Sirke

1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

300 gr. Üzüm (yeşil ve siyah)

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu 12 parçaya bölün. Butları ayırıp eklem yerlerinden kesin.

Göğüsü kemiklerinden ayırın; ilk önce uzunlamasına kesip sonra her parçayı enlemesine ikiye bölün. Kaburgalarını büyük bir bıçakla dört parçaya ayırın.

Tavuk parçalarını tuzlayın. Kalın tabanlı bir tavada yağ koymadan her iki taraflarını kısık ateşte kızartın. Bu arada daha kalın parçalar olan butları

tencerenin ortasına, diğerlerini kenarlarına koyun.

Tarhunun yarısını kıyın. Tavuk parçaları ile karıştırın.

Tavuğu ağzı kapalı olarak 1 saat kadar hafif ateşte kendi suyuyla pişirin.

Şarap ve sirkeyi karıştırıp azar azar tavuğa katın.

Tavuk parçalarının her taraflarının eşit şekilde pişmeleri için ara sıra çevirin.

Pişme süresinin sonunda şekeri tencerenin ortasına koyup eritin. Üzümleri yıkayıp tavuğa katın, karabiber ile tatlandırıp bir taşım pişirin.

Üzerine kalan tarhunu serpip servis yapın.

Fıstıklı ve Acılı Tavuk - 2032

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tavuğun kemiksiz but ve göğüs etleri

3 dolmalık biber

1 yumurta

2 soğan

1 havuç

2 taze soğan

2 çuška biber

2 diş sarımsak

4 çay kaşığı nişasta

1-2 çorba kaşığı soyasosu

1 çay bardağı su

1 çorba kaşığı şarap

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı tozşeker

Yarım tavuk bulyon

1 çay kaşığı sirke

1 su bardağı yer fıstığı

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini küçük kuşbaşı doğrayın. Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Havuçları halka halka doğrayın. Dolmalık biberleri dörde kesip ince doğrayın. Soğanı soyup iri iri doğrayın. Fıstıkları soyup ikiye ayırın.

Sarımsakları soyup halka halka kıyın.

Tavuk etlerini 1 çay bardağı su ve yumurta akı ile karıştırın. Sonra yumurta sarısı ekleyip harmanlayın. Tuz, ufalanmış bulyon, 1 çorba kaşığı

şarap ve nişasta ilave edip karıştırın.

Tencerede 2-3 çorba kaşığı yağı kızdırın. Tavukları ilave edip hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Kevgirle bir tabağa alın. Taze ve kuru soğan, sarımsak ve biberi tavada kalan yağda biraz kavurup etlerle ekleyin. Havuç ve biberleri tavuk etlerine ilave edip hepsini birlikte bir kez daha tavada 2-3 dakika kavurun.

Tavayı ateşten alıp kavrulmuş etlerin üzerine çok az sirke, şarap, tuz ve tozşeker serpin. Fıstıkları ekleyip karıştırın

ve servis yapın.

Kızarmış Yoğurtlu Tavuk - 2033

Mutfak: İspanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet pişmeye hazır tavuk, yaklaşık 2 kg.

1 diş sarımsak, bir tutam tuzla ezilmiş

2 yemek kaşığı doğranmış taze nane

1 yemek kaşığı kimyon

2 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı zencefil

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı toz acı kırmızı biber

1/2 çay kaşığı zerdeçal

500 gr yoğurt

Pilav, servis için

Taze nane, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu yıkayıp iyice kurulayın. Tavuğu alacak büyüklükte bir kabın içine yerleştirin.

Yoğurdun 150 gr ını bir kenara ayırın. Kalan malzemenin tümünü bir kaptaki karıştırın. Karışımı tavuğun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabında marine edin. Zaman zaman Marinatı kaşıkla tavuğun üzerinde gezdirin.

Ertesi gün fırını 190 C'ye ısıtın. Tavuğu bir güveç kabına koyup (Aşçının önerisine bakın) üstüne marinattan dökün. Güveci kapatıp tavuğu 1,5-2

saat fırında kızartın. (Tavuğa bir şiş veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı) Kızartma süreci boyunca tavuğun üzerine ara sıra marinattan sürün.

Tavuğu güveç kabından çıkartıp sıcak tutun. Kabın içindeki suları bir tencereye dökün. Geri kalan yoğurda da ekleyip hızlıca çırpın.

Eğer pilav ile sunuyorsanız, tavuğu pilavın üstüne koyup, üzerine yoğurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

Düğme Kurabiyesi - 2034

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 su bardağı süt

50 gr. tereyağı

2 çorba kaşığı bal

6 yumurtanın sarısı

1 adet yumurta

250gr. un

500 gr. pudra şekeri Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü kaynatın, tereyağını ve balı ilave edin.

Unu, yumurta sarısını ve bir bütün yumurtayı karıştırın. Pudra şekerini ilave edip yoğurun.

Hamura sıcak ballı sütü ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra, bir saat dinlendirin.

Hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin. 220 derece ısıtılmış fırında 1

saat pişirin.

Ballı kurabiyeler soğuduktan sonra yanında krema ile servis yapın.

Ay Çörekleri - 2035

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Su Bardağı Un

100 gr. Margarin

1 Kahve Fincanı Süt

1 Adet Yumurta Akı

Bir Miktar Yaş Maya

1 Su Bardağı Dövülmüş Fındık

1/2 Su Bardağı Toz Şeker

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Çorba Kaşığı Kuru Üzüm

1 Çay Kaşığı Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

3 su bardağı un, 100 gr margarin, 1 kahve fincanı süt ve 1 adet yumurta akını derin bir kaba alın. Bir tutam yaş mayayı ılık suda eritip, diğer malzemelerin içine ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Üzerini nemli bir bezle örtün. 1 saat dinlendirin.

Ayrı bir yerde 1 su bardağı dövülmüş fındık, yarım su bardağı toz şeker, 1

dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kaşığı kuru üzüm, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı yenibaharı karıştırın.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın. Merdane ile açın.

Ortasına hazırladığımız içten koyun. Rulo biçiminde sarıp, yarım ay şeklinde bükün. Üzerine kıyılmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirip servis yapın

Esmer Bisküvi Ayvalı - 2036

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Ayva

1 Çay Bardağı Tozşeker

1 Su Bardağı Kepekli Un

1+1/3 Su Bardağı Un

2 Çorba Kaşığı Buğday Nişastası

1 Su Bardağı Şeker

1 Adet Yumurta

100 gr. Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvannın kabuğunu soyun. Çekirdek yatağını çıkardıktan sonra dilimleyin.

Ayva dilimlerini ve çekirdekleri, şekerle birlikte tencereye aktarın. Kısık ateşte pişirin. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra pişen ayvayı çatalla ezin ve soğumaya bırakın.

Kepekli unu, buğday nişastasını, tozşekeri, yumurtayı, margarini, kabartma tozunu, ve unun 1 su bardaklık kısmını bir kabın içine alın ve yoğurun.

Hamurun çok yumuşak olması halinde geri kalan unu da katın. İyice yoğurduğunuz hamuru ikiye bölün. Unlanmış bir zemin üzerinde hamuru 3-4 mm kalınlığında açın.

Bir çay bardağı yardımıyla yuvarlak bisküviler kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıraladığınız bisküvilerin ortasına çok hafif bastırın. Çukurun içine ayva püresini koyun. 200 dereceli fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

German Kurabiyesi - 2037

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

375 gr.Tereyağı

5 Bardak Un

1 Tatlı Kaşığı Maya

1 Yemek Kaşığı Krem Şanti

2 Yumurtanın Sarısı

100 gr.İri Taneli Toz Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı, unu ve parçalara ayırdığınız mayayı bir el mikseri ile iyice karıştırın.Daha sonra elinizin de yardımı ile yumuşak bir hamur oluşturun.Sıcak bir ortamda üstü kapalı bir biçimde 20 dk.bekletin.

Hamuru unlanmış bir zeminde yarım santim kalınlığında açın.6,5 cm çapında ortası 2,5 cm kesilmiş kurabiyeler oluşturun.

Halkaları tabanında yağlı kağıt bulunan bir tepsiye yerleştirin,yumurta sarısı ile sıvayın ve şekerleri üzerine serpiştirin.175 derece ısıda 12-15

dk.pişirin.Ve soğumaya bırakın.

Artili Kurabiye - 2038

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

1/4 Su Bardağı Pudra Şekeri

2,5 Su Bardağı Un

200 gr.Margarin

İçi İçin:

6 Su Bardağı Dövülmüş Fındık

4 Adet Yumurta

2 orba Kaşığı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için 1 adet yumurtayı,çeyrek su bardağı pudra Şekerini,2.5 su bardağı unu ve oda sıcaklığında bırakılıp,küçük küpler halinde doğranmış

margarini yoğurma kabında karıştırdın.Malzemeler özleşene dek yoğurduktan sonra 1 saat bekletin.

Küçük fırın kaplarına hamurdan ceviz iriliğinde kopardığınız parçaları iyice yayın.İ malzemesi için 6 su bardağı dövölmüş fındığı,4 adet yumurtayı,2

orba kaşığı sütü ve 1.5 su bardağı Şekeri karıştırdın.

Kaplara yaydığınız hamurların üzerine fındıklı karışımından 2 çorba kaşığı

koyun.En üste de hamurdan yaptığınız ince Őeritleriartı Şeklinde yerleştirin.Önceden ısıtılmış yüksek dereceli fırında yaklaşık 15

dk.pişirin.Soğuduktan sonra servis yapın.

Sevgi Düğümü - 2039

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2.5 Su Bardağı Un

4 Adet Yumurta

1 ay Kaşığı Sirke

Pudra Şekeri

Kızartmak için:

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak 2 su bardağı unu,4 adet yumurtayı ve 1 çay kaşığı

sirkeyi derin bir kabın içinde karıştırdın.Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 saat bekletin.

Dolaptan aldığınız hamura kalan yarım su bardağı unu yedirin.Hamuru dörde bölün.Merdaneyle bir parmak kalınlığında açın.Açtığınız hamuru da 12 cm uzunluğunda parçalara ayırın.

Hamur parçalarının her birini,iki ucundan ortada birleştirip düğüm atın.Geniş bir tavanın içinde ayçiçek yağı kızdırın.İçine hamurları

atıp,kızartın.Üzerine pudra şekerini ekleyip,servis yapın.

Ballı Gevrekler - 2040

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

175 gr. tereyağı

3 çorba kaşığı bal

350 gr. yulaf ezmesi

50 gr. fındık

50 gr. ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Şeker ve suyu kaynatıp şurup haline getirin. Soğumaya bırakın.

Hazırladığınız şuruba, eritilmiş tereyağını ve balı ilave edin.

Yulaf ezmesi, dövülmüş fındık, ceviz ve kabak çekirdeğini ekleyip karıştırın.

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız ballı karışımı, kalınlığı 1

cm olacak şekilde tepsiye yayın. 180 derece ısıtılmış fırında altın sarısı

renk alıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp 5 dakika beklettikten sonra çubuk şeklinde kesin.

Briyoş - 2041

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4.5 Su Bardağı Un

1 Kahve Fincanı Tozşeker

1 Kahve Fincanı Süt

4 Kahve Fincanı Margarin

3 Adet Yumurta

1 Limon Suyu

5 Tatlı Kaşığı Toz Maya

1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için

YAPILIŞ TARİFİ

Mayalı hamuru hazırlayıp üzerini temiz bir bezle örtün. 20-25 dakika sıcak bir ortamda bekletin

Hamurun dörtte birini ayırın. Kalan hamuru 24 eşit parçaya bölün ve top şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin. Hamurların ortalarına bastırarak birer çukur açın.

Ayırdığınız hamurdan da 24 küçük top yapın. Tepsideki hamurlara açtığınız çukurlara yerleştirin. 30 dakika mayalanmak üzere bekletin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Hindistancevizi ile süsleyip 190

derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Servis yapın **Noel Kurabiyesi - 2042**

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr Margarin

2/3 Su Bardağı Pudra Şekeri

1 Adet Yumurta Sarısı

1 Paket Vanilya

2 Su Bardağı Un

1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 160 derecede ısıtın.Yağ, şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı küçük bir kaptaki karıştırın. Hafif bir krema kıvamına gelene dek mikserle çırpın.

Unu eleyerek kaba alın. Küşüzümlerini ilave edin. Yumuşak bir hamur haline gelene dek karıştırın. Hafifçe unlanmış bir zeminde yumuşak hareketlerle yoğurun.

Hamuru ikiye bölün. Hamurun yarısını iki yaprak yağlı kağıdın arasına koyun. İnce bir hamur haline gelene dek açın. İkinci hamuru da aynı

şekilde açın. 20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Şekilli kalıplar kullanarak hamuru kesin. Fırının en üst rafında 20 dakika pişirin. Çıkarttıktan sonra 5 dakika tepsinin içinde bekletin. Daha sonra tepsiden alıp, servis yapın.

Catal - 2043

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Su Bardağı Un

5 Kahve Fincanı Yumuşamış Margarin

1 Kahve Fincanı Sıvıyağ

4 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Tatlı Kaşığı Mahlep

1 Yumurta Sarısı

1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını açıp margarin, sıvıyağ, yoğurt, mahlep, kabartma tozunu ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında pütürsüz bir hamur yoğurun.

Hamuru 1-2 saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Unlanmış zeminde yuvarlayarak uzun çubuk şekli verin. Uçlarını çatal şeklinde kıvrın.

Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin.

Önceden orta ısıya ayarlanmış fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Ay Çöreği Cevizli - 2044

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Üzerine Sürmek İçin:

1 Yumurta Sarısı

2 Çorba Kaşığı Susam

Mayalı Hamur Malzemesi

4.5 Su Bardağı Un

3 Tatlı Kaşığı Toz Maya

2 Kahve Fincanı Margarin.

1.5 Kahve Fincanı Tozşeker

1/2 Su Bardağı Ilık Süt

2 Yumurta

1/2 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzemesi

5 Su Bardağı Çekilmiş Badem, Fındık

2.5 Su Bardağı Tozşeker

2 Tatlı Kaşığı Kakao

1 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz

1 Su Bardağı Doğranmış Kuru Üzüm

1 Çay Kaşığı Tarçın

2 Yumurta Akı

YAPILIŞ TARİFİ

Mayalı Hamuru Hazırlayıp üzerini temiz bir bezle örtün. 20-25 dakika sıcak bir ortamda dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın ve her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açın.

İç malzemesinin tümünü karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlayıp köfte şekli verin.

Açtığınız hamurların ortasına hazırladığınız iç malzemesini yerleştirin.

Hamuru rulo yapıp ay şekli verin.

Hazırladığınız ay çöreklerini yağlanmış fırın tepsisine dizin. 25-30 dakika daha dinlendirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200

derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin

Ballı Kurabiye Cevizli - 2045

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 Paket Margarin

1 Su Bardağı Pudra Şekeri

3 Adet Yumurtanın Sarısı

1/2 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kaşığı Bal

1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir hamur yoğurma kabına küçük parçalar şeklinde kesilmiş yarım paket margarin alın.Üzerine azar azar un serpererek,margarini parmak uçlarıyla una yedirin.Margarin ve un özleştikten sonra 1 su bardağı pudra şekerini,3 adet yumurtanın sarısını,yarım su bardağı sütü,1 çorba kaşığı

balı,1 paket kabartma tozunu ilave edin(gerekirse un ekleyin).

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.Hamuru birkaç dakika dinlendirin.Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.Elinizde yuvarlayarak,şekil verin.

Hamurları önce yumurta akına batırın.Sonra da dövülmüş cevize bulayın.Çok az yağ sürülmüş fırın tepsinine dizin.Önceden ısıtılmış orta ısıllı

fırında 35 dk.pişirin,servis yapın.

Burma Çörek - 2046

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Paket Margarin

1 Su Bardağı Pudra Şekeri

3 Adet Yumurtanın Sarısı

1/2 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kaşığı Bal

1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

1 Kg un, 2 çay kaşığı karbonat, tuz ve suyu derin bir kabın içinde yoğurup hamur haline getirin. Hamurdan küçük bezeler koparıp, oklavayla açın.

İlk açtığınız hamurun üzerine sıvı yağ ve dövülmüş ceviz serpin. Üzerine bir yufka daha koyun. Onun üzerine de malzemeleri ekleyin. En Üste bir yufka daha kapatın. Bu üç yufkayı rulo yapıp gül biçiminde kıvrın.

Yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Diğer yufkaları da aynı biçimde üst üste koyup ortadaki yufkanın etrafında dolayın. Üzerine 2 çorba kaşığı

eritilmiş margarini serpip 1 adet yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış

180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Cevizli Kurabiye - 2047

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

yarım paket margarin

2 çorba kaşığı sirke

aldığı kadar un

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı ceviz

1 çay bardağı doğranmış zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvı yağ ve yarım paket oda sıcaklığında margarini derin bir kabın içinde karıştırın.

2 çorba kaşığı sirke, aldığı kadar un, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı

ceviz ve 1 çay bardağı doğranmış zeytin ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru 15 dakika dinlendirin.

Elinizle küçük bezeler koparıp, yuvarlak şekiller verin, 1 adet yumurta sarısını çırpın. Kurabiyelerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Bademli Ktır Çikolataı - 2048

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardağı Kabukları çıkarılmış ve Fırında Kıtırlaştırılmış Badem 2/3 Su Bardağı Toz şeker

1/2 Su Bardağı Su

YAPILIş TARİFİ

Ön hazırlık olarak düz bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım.Kabuğu çıkarılmış ve fırında kıtırılaştırılmış bademleri fırın tepsisine eşit olarak yayalım.şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştıralım.Kısık ateşte kaynatmadan,ara sıra kabın kenarlarına yapışan şekerlerden kurtarmak için fırçayla temizleyerek,karıştıralım.şeker eriyince karışımı

kaynatalım.10-15 dk.karışım karamel rengi alana dek pişirmeye devam edelim.

Hazırladığımız karameli hemen bademlerin üzerine dökerek katılaşmaya bırakalım.Kıtırları küçük küçük veya küçük parçalara kıralım.çikolatayı

küçük,ısıya dayanıklı bir kaba alalım.Su dolu başka bir kabın içine oturtup,ocakta yavaş yavaş karıştırarak eritemiz.Kabı ocaktan alalım.Kıtırların uçlarını çikolataya batıralım.Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim.

ikolatalı Bisküviler - 2049

Mutfak: İspanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 ay Bardağı Un

1/2 ay Bardağı Kakao

3.5 Kahve Fincanı Margarin

1.5 ay Bardağı Pudra şekeri

3 Yumurta Sarısı

1 ay Kaşığı Vanilya

1 Su Bardağı Erimiş ikolata

YAPILIş TARİFİ

Un, kakao, vanilya ve pudra şekerini harmanlayın.

Ortasını havuz gibi açarak yumurta sarıları ve margairni ilave edip yoğururı. Hamuru yağlı kağıt veya

alüminyum folyoya sararak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.,

Dinlendirdiğiniz hamuru 1 cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde kalıpla keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp erimiş çikolataya batırarak soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin üzerlerine gıda boyaları ile ve krem şantiyle süsleyin **Cevizli Çıtır Çikolata - 2050**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Adet Yumurta

1,5 Su Bardağı Toz Şeker

100 gr Margarin

100 gr Bitter Çikolata

1,5 Su Bardağı Un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini ve çikolatayı küçük bir kapta karıştırarak kısık ateşte eritin.

Yumurtaları şekerle birlikte mikserle iyice çırpın.

ikolatalı karışımdan 4 çorba kaşığı içine ekleyin. Unu içine eleyip karıştırın. Kalan ikolatanın içine iri kıyılmış cevizleri ekleyin.

Kk bir fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.üzerine karışımı dökün.

ikolatalı cevizli karışımı üzerine yayıp 200 derecede ısıtılmış fırında 15-20

dakika pişirin. Fırından çıkarınca sertleşmeden dilimlere ayırıp soğumaya bırakın. Servise sunun

Kremalı Bezeler - 2051

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Adet Yumurta Akı

1/2 Su Bardağı Toz şeker

1/4 Tatlı Kaşığı Tarçın

125 gr. Eritilmış Sütsüz ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

n hazırlık olarak fırını 150 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı

kağıtle kaplayalım.

Mikser yardımıyla yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpalım.şekeri azar azar ilave edelim. Her eklemekten sonra tekrar çırpalım. Karışım koyu krema kıvamın gelip, şeker eriyene dek çırpmaya devam edelim. Tarçını

ekleyerek karıştıralım.

Hazırladığımız karışımı bir krema sıkacağının içine dolduralım. Ucuna kk yıldız uç takalım. 3 cm aralıklar bırakarak yıldızcıkları tepsiye sıkalım. 30 dakika kadar kıtır kıtır olana ve hafif sarımsı bir renk alana del pişirelim. Fırını kapatıp bezeleri içinde soğutalım.

Kreması için, çikolata ve kremayı küçük ısıya dayanıklı bir kaba alalım.

Kabı kaynar su konulmuş bir başka kabın içine oturtalım. Çikolata eriyene dek karıştıralım. Ateşten alalım. Yavaş yavaş karıştırarak soğutalım.

Bezelerin arasına çikolatadan sürerek minik sandviçler yapalım. (Dilerseniz zerine kakao serpiştirerek hemen servis yapabilirsiniz) Aşcının nerisi: Eğer bezelerin arasına çikolatalı harçtan srmezseniz, birkaç gün kadar saklayabilirsiniz. Ancak saklamak için hava almayan bir kaba koyun ve yağlı kağıtlara sarın. Dilerseniz siyah çikolata yerine beyaz çikolata da kullanabilirsiniz. Ayrıca, çekilmiş karanfil veya farklı baharatlar da deneyebilirsiniz. Bezeleri pastalarda dekoratif olarak da kullanabilirsiniz.

Kakaolu Kurabiye - 2052

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

200 gr.Un

100 gr.Fecola

20 gr. Kakao

80 gr.Margarin

120 gr. şeker

1 Yumurta

1 Paket Vanilya

2 Tatlı Kaşığı Kuru Maya

Süt

Tuz

YAPILIş TARIğI

Un,nişasta,kakao,şeker ve mayayı karıştırın.Ortasını havuz gibi açın.Yumurtayı, 80 gr.kp küp kesilip,yumuşatılmış margarini,vanilyayı ve 5 çorba kaşığı soğuk sütü koyun.Mıncıklayarak yumuşak bir hamur haline getirin.şeffaf folyoya sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Buzdolabından çıkarttığınız hamuru 5 mm kalınlığında açın.Bisküvi kesecikleriyle dilediğiniz şekillerde kesin.Bir fırın tepsisine alüminyum folyo serin,yağlayın. Üzerine kurabiyeleri dizin.180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dk.pişirin.

Bademli Ktır - 2053

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardağı Kabukları Çıkarılmış ve Fırında Kıtırlaştırılmış Badem 2/3 Su Bardağı Toz Şeker

1/2 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak düz bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım.Kabuğu çıkarılmış ve fırında kıtırlaştırılmış bademleri fırın tepsisine eşit olarak yayalım.Şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştıralım.Kısık ateşte kaynatmadan,ara sıra kabın kenarlarına yapışan şekerlerden kurtarmak için fırçayla temizleyerek,karıştıralım.Şeker eriyince karışımı

kaynatalım.10-15 dk.karışım karamel rengi alana dek pişirmeye devam edelim.

Hazırladığımız karameli hemen bademlerin üzerine dökerek katılaşmaya bırakalım.Kıtırları küçük küçük veya küçük parçalara kıralım.Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim.

Çikolatalı Rulolar - 2054

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

125 gr. Margarin(Küp küp kesilmiş)

2 Çorba Kaşığı Pirinç Unu

3/4 Su Bardağı Un

2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

1/3 Su Bardağı Kakao

Süslemek İçin

150 gr. Kıyılmış Beyaz Çikolata

1.5 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 160 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı

kağıtla kaplayalım.

Margarin, pirinç unu, un, şeker ve kakaoyu varsa mutfak robotunda veya mikserin hamur karıştırma parçasıyla karıştıralım. Karışım bütünleşene dek karıştırmaya devam edelim.

Hazırladığımız hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye alalım. Çabuk hareketlerle yumuşayana dek yoğuralım. Karışımı dörde bölelim. Her parçayı 1 cm çapında uzun bir parça olana dek yuvarlayalım. Her parçayı 3

er cm uzunluğunda keselim. Kestiğimiz parçaları hazırladığımız tepsilere yerleştirelim. 10-12 dakika pişirelim. Fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakalım.

Beyaz çikolata ve margarini küçük ısıya dayanıklı bir kapta karıştıralım.

Kaynar su dolu bir tencerenin içine oturarak eriterek ateşten alalım.

Pişirdiğimiz ruloları erimiş çikolata karışımına yarıya kadar batıralım. Kalan çikolatayı tekrar eritip kağıt külahlara dolduralım. Mini ruloların üzerine şekiller yapalım.

Scone - 2055

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağına Yakın Un

Bir Tutam Tuz

50 gr.Margarin

1.5 Çorba Kaşığı Toz Şeker

8 Çorba Kaşığı Süt

Süslemek için: Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyin.Elediğiniz unun içine tuz ve oda sıcaklığındaki margarini katın.

Malzemeyi yoğurmaya başlayın.Ardından şekeri ekleyin.Biraz daha karıştırıp sütü ekleyin.İyice yoğurduğunuz hamuru hafifçe unlanmış düz bir zemine alın.Merdane yardımıyla 2 cm kalınlığında açın.çay bardağı

yardımıyla 12 adet yuvarlak kesin.

Üzerlerine fira yardımıyla sütü sürün.Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.Fırının orta rafına koyup,180 derecede altın rengi oluncaya dek pişirin.Fırından çıkarıp enlemesine ikiye kesin.Soğumaya bırakın.Arasına krema sürün.İkiye bölünmüş çilekleri yerleştirip,servis yapın.

Biberli rek Peynirli - 2056

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur Malzemesi

8 Su Bardağı Un

1 Kibrit Kutusu Büyüklüğünde Yaş Maya

1/2 ay Bardağı Sıvıyağ

1 Tatlı Kaşığı Tozşeker

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yeterince Su

stnn Malzemesi

2 Soğan

1/2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 orba Kaşığı Biber Salçası

250 gr kelek

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1/2 Su Bardağı Susam

2 orba Kaşığı Dolusu Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Yaş mayayı ılık suda ezin. Unun ortasını açarak maya, tuz, şeker ve sıvıyağı ilave edin. Azar azar ılık su ekleyerek hamur yoğurun.

Mayalanması için 45 dakika bekletin.

Soğanları küçük küçük doğrayıp sıvıyağda hafifçe kavurun. Biber salçasını

ekleyip yağda 1-2 dakika ezin. Ocağı kapatıp çökelek, kimyon, kekik, kavrulmuş susam ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Mayalanan hamuru hafif unlu zemine alın. Kullanacağınız tepsi büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Hamurun üzerine harcı

eşit miktarda yayın. Elinizi sıvıyağa batırarak hafif hafif harcın üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirin.

Dilek Kurabiyesi - 2057

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Pudra Şekeri

1 Paket Yumuşatılmış Margarin

1 Paket Kabartma tozu

Alabildiğince Un

4 Tatlı Kaşığı Kakao

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet yumurtayı,1 su bardağı pudra şekerini,1 paket yumuşatılmış

margarini,1 paket kabartma tozunu ve bu malzemenin alacağı kadar unu ekleyin.Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru iki eşit parçaya ayırın.Parçalardan birine 4 tatlı kaşığı kakao ekleyin.Kakao,hamurunun her yerine gelecek şekilde iyice yoğurun.Hamurdan küçük top elinize alıp,yuvarlayın.Yağlanmış tepsiye dizin.185 dereceli fırında renkleri değişene dek pişirip,servis yapın **Ekmek Kurabiyesi - 2058**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Dilim Ekmek

1 Adet Yumurta

1/2 Çay Fincanı Süt

1/2 Çay Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Pudra Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmeklerin kabuklarını çıkarın. 2,5 cm eninde şeritler halinde kesin.

Yumurtayı çırpın.

Süt, tuz ve şeker katın. Ekmekleri önce bu karışıma daha sonra da çam fıstığına bulayın.

Daha önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirdikten sonra servise sunun

Gül Kurabiye Elmalı - 2059

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr yumuşak margarin

1 çay bardağı yoğurt

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı pudra şekeri

İç malzemesi:

4 adet elma

1 kahve fincanı sarı üzüm

4 yemek kaşığı şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaları soyup rendeleyin, üzerine şeker, üzüm, ilave edip karıştırın.

Elmalar kendi suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirin. Tarçın döküp soğumaya bırakın.

Hazırlanışı:

Margarini, yoğurt ve pudra şekeri ile karıştırın. Üzerine elenmiş un ve kabartma tozu ekleyip yoğurun. 5-10 dakika kadar dinlendirin.

Cevizden büyük parçalar koparıp elle hafif inceltin. İki karşılıklı kenarını

keserek, ortalarına hazırladığımız iç malzemeden koyarak dört kenarını da ortaya doğru gül şeklinde kapatın.

Tepsiye dizerek 200 derece ısıdaki fırında pembe renkte pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servise sunun.

Kaşık Çöreği - 2060

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

120 gr. Margarin

1/2 Su Bardağı Süt

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Şeker

2 Su Bardağı Un

1/2 Paket Kabartma Tozu

1 Tatlı Kaşığı Tarçın

1/2 ay Kaşığı Tuz

1/2 Portakal Kabuğu Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kapta sütü, Şekeri, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarini karıştırın. Yarım paket kabartma tozunu ilave edin. Unu, Tuzu ve tarçını da ekleyip karıştırın. Yarım portakalın kabuğunu rendeleyip malzemelere ekleyin. Tüm malzemeler özleşene dek karıştırın.

Elmanın kabuğunu soyup çekirdek yataklarını çıkarın. Bir atal yardımıyla ezerek püre haline getirin. Bunu karışımın içine ekleyin. İyice karıştırın.

Karışımdan kaşık kaşık alıp fırın tepsisine koyun.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızaran dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla bisküvileri yerlerinden oynatıp soğumaya bırakın.

Elmalı Kurabiye - 2061

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Adet Orta Boy Elma

3 Yemek Kaşığı Toz Şeker

3 Su Bardağı Un

3 orba kaşığı yoğurt

250 gr Margarin

1/2 Limon Suyu

1 Paket Kabartma Tozu

1 ay Kaşığı Tarçın

1/2 Su Bardağı Ceviz İçi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaları yıkayıp soyduktan sonra rendeleyin. 3 yemek kaşığı toz Şekeri ekleyip, suyunu çekinceye kadar 2-3 taşım kaynatın. Soğuyunca iri çekilmiş ceviz içi ve tarçın koyun.

Diğer tarafta unu eleyip ortasını açın. Yağ, limon suyu, yoğurt ve kabartma tozu koyarak hamur yapın, Hamuru 10-15 dakika dinlendirin.

4 eşit parçaya bölün. Her parçayı yarım santim kalınlığında yuvarlak yemek tabağı büyüklüğünde açın. Önce ortadan ikiye, sonra da dörde ve sekize bölerek 8 adet üçgen elde edin. Ortasına elmalı iç koyup uçlarını

ortadan birleştirerek bohça yapın.

Sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecede önceden ısıtılmış

fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri eleyip servise sunun.

Erikli Kurabiye - 2062

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. Margarin

1 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Paket Kabartma Tozu

1 Adet Limon Rendesi

1 Kahve Fincanı Şeker

3 Su Bardağı Un

1 Çay Kaşığı Vanilya

İçi İçin: 15 Adet Kırmızı Ve Olgun Erik

Üzerine: Pudra Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

3 su bardağı unu ve 1 paket kabartma tozunu düz bir zemine eleyerek alın.Ortasını havuz şeklinde açın.İçine 250 gr.oda sıcaklığında bırakılmış ve küp küp kesilmiş margarin,1 çorba kaşığı yoğurt,1 adet limonun rendesi,1

kahve fincanı şeker ve 1 çay kaşığı vanilyayı koyun.Malzemeleri birbiriyle iyice karıştırın.Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Hamurdan erik büyüklüğünde parçalar koparıp,avucunuzun içinde açın.15

adet eriğin çekirdeklerini çıkarın.Elinizde şekillendirdiğiniz hamurla eriklerin üzerini iyice kaplayın.Tüm kurabiyeleri bir tepsiye yerleştirerek 150 derecelik fırında 25 dk pişirin. Fırından çıkardıktan sonra (dilerseniz) üzerini pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın

Hindistan Cevizli Kurabiye - 2063

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Sade Hamur Malzemesi:

3 Su Bardağı Un

2 Yumurta

1.5 Çay Bardağı Su

1 TatlıKaşığı Sirke

9 Çorba Kaşığı Margarin

1/2 Çay Kaşığı Tuz

Hindistancevizli Hamur Malzemesi:

4 Çorba Kaşığı Margarin

1.5 Çay Bardağı Pudra Şekeri

1 Su Bardağı Un

1/2 Çay Kaşığı Vanilya

1/2 Su Bardağı Hindistancevizi

İç Malzemesi:

2 Çay Bardağı Tozşeker

6 Yumurta Akı

1 Tatlı Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Hindistancevizi

1 Tatlı Kaşığı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Sade hamur malzemelerinden un,su,yumurta,sirke,tuz ve 3 çorba kaşığı

margarini karıştırıp yoğurun.Hazırladığınız hamuru 15

dk.dinlendirin.Dinlenen hamuru tezgah üzerine yayın.6 çorba kaşığı

margarini üzerine yayarak hamuru ikiye katlayın.Hamuru dikdörtgen açın ve beşe katlayın.Bu işlemi bir kez daha tekrar edin.Hamuru beşe katlanmış olarak 30 dk dinlendirin.

Hindistancevizli hamur için;margarin,pudra şekeri,vanilya,un ve hindistancevizini karıştırıp yoğurun.İ malzemesi için hindistancevizi,şeker,yumurta akı ve teryağını kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın.Karışıma sirke ve tuzu da ekleyerek 2 dk. Daha karıştırın.Hazırladığınız sade hamuru tezgahın üstüne açıp,hindistancevizli hamuru üzerine yayın.

Hamuru ikiye katlayın.Dikdörtgen açarak beşe katlayıp yarım santim kalınlığında açın.İ malzemesini açtığınız hamurun üzerine yayın.Hamuru dikdörtgen veya yuvarlak keserek 180 derecede 10 dk.pişirin.Pişirdiğiniz kurabiyeleri hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

Hollanda Bisküvisi - 2064

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 Su Bardağı Un

175 gr. Tereyağı

1 Adet Yumurtanın Akı

1 Su Bardağı Pudra Şekeri

1 Paket Vanilya

1/2 Paket Kabartma Tozu

1 Su Bardağı Toz Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyin. Ortasını ukur Şeklinde açın. Oda sıcaklığındaki tereyağını, pudra Şekerini, yumurtanın akını, vanilyayı ve yarım paket kabartma tozunu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru üç eşit parçaya ayırın. Bu parçaları uzun bir rulo Şeklinde yuvarlayın. Toz Şekeri dikdörtgen Şeklindeki bir tepsiye yayın. Hamur rulolarını Şekerle yuvarlayın.

Keskin bir bıçakla verevine 2 cm genişliğinde kesin. Çok hafif yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetle bir fırında 15 dakika pişirin.

İncir Marmelatli örek - 2065

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Şeker

100 gr. Margarin

1 Su Bardağı Süt

2 Adet Yumurta

30 gr. Yaş Maya

1 Tutam Tuz

1 Adet Limon Kabuğu Rendesini

20 Adet İncir Reçeli Tanesi

Üzerine : Margarin ve Pudra Şekeri

YAPILIş TARIĞI

Mayayı sıcak süt ile eritin. Bir süre kabarmasını bekleyin. Unu, Şekeri, margarini, yumurtaları, tuzu ve içinde maya erittiğiniz sütü karıştırın.

Limon kabuğu rendesini de ekleyin. Gerekirse 1-2 orba kaşığı un daha ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine bir kapak kapatıp mayalanmasını bekleyin.

2 kat kabaran hamurdan parçalar koparın. Yuvarlayıp içlerine birer incir reçeli tanesi koyun. Hamuru

açık yeri kalmayacak şekilde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Herbirinin üzerine bir parça margarin koyun. 200 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Kaçamak - 2066

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg mısır unu

8 bardak su

Yarım çay bardağı sıvı yağ (suyuna katılır)

2 tatlı kaşığı tuz (suyuna katılır)

1 çorba kaşığı salça

100 gr tereyağı

100 gr beyaz peynir

Yeterince pul biber

1 çay bardağı pekmez (ikinci versiyonda)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce 8 su bardağı suyu tencerede kaynayıncaya kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca suyun ortasına gelecek şekilde mısır ununu dağıtmadan dökün.

Kaşıkla karışımın 5-6 yerinden delikler açıp hava almasını sağlayın. 10

dakika kadar pişirip karıştırarak helva kıvamına gelince kaşık kaşık servis yapılacak tabağa aktarın.

Aktarma işlemini tamamladıktan sonra üzerine tereyağlı salça döküp, peynir ve pul biberden katıp sıcak servis yapın. Özellikle çayla birlikte kahvaltılarda yenilen kaçamağı, pekmezli yemek de mümkün. Bunun için yalnızca, tabağa konan kaçamağın üzerine sade tereyağı gezdirip üzerine pekmez katmak yeterli...

Örgülü Cörekler - 2067

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağı Un

250 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri

160 gr. Margarin veya Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Pudra Şekeri

1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber

Üzerine

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açın.

Rendelenmiş kaşar peynirini, margarin veya tereyağını, tuzu pudra şekerini ve kırmızı toz biberi ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Avucunuzun büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Bu yuvarlakların her birini 20 cm uzunluğunda, bir kalem kalınlığında çubuk olacak şekilde hazırlayın.

Çubukları 3 eşit parçaya ayırın. Bu üç parçanın bir tarafını birleştirin.

Açıkta kalan uçlarını örün. Açılmaması için uçlarını birleştirin. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış orta ısıllı

fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

Kayıslı Bisküvi - 2068

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

100 gr margarin

2 su bardağı un

1 su bardağı toz Şeker

1,5 ay kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Ceviz ve kayısıları bıçakla kıyın. Bir kaba unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp toz Şekeri, yumurtayı ve yumuşamış margarini koyup yavaş yavaş

yoğurun. içerisine kabartma tozunu ilave edin.

Hamuru nemli bez altında 10 dakika dinlendirin. Merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Ceviz ve kayısıları üzerine serpin. Merdaneyi üzerinde yuvarlayıp fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pembeleşinceye kadar pişirin **Kuki Kayısılı - 2069**

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı dvlmŞ findık

1 su bardağı kuru kayısı

Yarım su bardağı toz Şeker

2 adet yumurta beyazı

1 yemek kaşığı Hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru kayısıları ince ince kıyın. Yumurta beyazı ve toz Şekeri bir kabın içerisinde karıştırın. İçine dvlmŞ findık, Hindistan cevizi ve kayısıları

ilave ederek karıştırın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Yapmış olduğunuz bu karışımdan bir tatlı

kaşığı alarak kağıdın üzerine aralıklarla dökün. Önceden ısıtılmış 200

derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Kurabiye Kayısı - 2070

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg Un

1 Su Bardağı Toz Şeker

2 Adet Yumurta

100 gr. Margarin(Oda Sıcaklığında)

1.5 Çay Bardağı Kabartma Tozu

1/2 Su Bardağı Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Unu geniş bir kaba eleyin.Ortasını havuz gibi açın.Şeker,kabartma tozu,margarin ve yumurtayı ortasına koyun.Yavaş yavaş

yoğurun.Gerekirse biraz daha un ilave edin.Hamur elinize yapışmayacak kıvama gelince, 4 parçaya bölün.Her parçayı yuvarlayın.Unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın.

Ceviz ve kayısıları ince kıyın.Hamurun üzerine bunlardan bir miktar serpin.Merdaneyi üzerinde yuvarlayıp,hamura yapışmalarını

sağlayın.Büyükçe ve yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla veya bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin.Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirin.Fırından çıkardığınız kurabiyeleri hafifçe oynattıktan sonra tepside soğutup,servis yapın.

Bisküvi Kiraz Şekerlemeli - 2071

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. Pirinç

3/4 Su Bardağı Süt

3 Çorba Kaşığı Şeker

1 Adet Limon

1 Adet Yumurta

Sıvı Yağ

5 Çorba Kaşığı Un

8 Adet Kiraz Şekerlemesi

1 Paket Vanilya

Pudra Şekeri

Bir Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Süte 3 çorba kaşığı şeker ilave ederek kaynatın. Vanilya ve bir tutam tuz ilave edin. Pirinci süte ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 20

dakika kadar pirinçler sütü çekinceye kadar pişirin.

Ocaktan indirip bir limon kabuğu rendesini karıştırın. Yumurta ve 2 çorba kaşığı unu ilave edin. Karıştırıp pirinç soğuyuncaya kadar bekleyin.

Pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzla yassılatın.

Ortasına baş parmağınızla bir çukur açarak hafifçe unlayın.

Kızgın yağda pişirin. Süzgeçle çıkarıp kağıt havlu üzerinde yağı süzülene dek bekletin. Üzerine pudra şekeri serpip, ortasındaki oyuklara yarımşar kiraz şekerlemesi yerleştirin. Sıcakken servis yapın

Kirazlı Kurabiye - 2072

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağı Kiraz Şekerlemesi

1 Paket Vanilya

3 Su Bardağı Un

250 gr.Margarin

2 orba Kaşığı Yoğurt

1 ay Bardağı Pudra Şekeri

1 orba Kaşığı Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

1 saat önceden kiraz Őekerlemesinin üzerine 1 paket toz vanilyayı

döküp,karıştıırın.Unu eleyip ortasını havuz gibi

açın.Margarini,yoğurdu,pudra Şekerini,vanilyayı ve kabartma tozunu unun ortasına koyun ve yoğurun.Hazırladığınız hamurun üzerini bir bezle örtüp,20 dk.buzdolabında bekletin.

Dolaptan çıkardığınız hamuru 1-2 kez yoğurup,3 eşit parçaya bölün.Düz ve kuru bir zemini hafifçe unlayın.Hamurları merdane yardımıyla 2-3 mm kalınlığında açın.Bir ay bardağı yardımıyla hamurdan yuvarlaklar kesin.Yuvarlakların yarısının üzerine kiraz Őekerlemelerinden 2 adet koyun.Diğer yuvarlakları kirazların üzerine kapatın.Kenarlarının açılmaması için bastırın.

180 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirin.Fırından çıkardığınız kurabiyeleri sıcakken servis tabağına alın.Üzerine pudra Şekeri eleyip,servis yapın.

Biskuvi Kivi Soslu - 2073

Mutfak: Ispanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kivi

500 gr süt

500 gr sade bisküvi

4 orba kaşığı pudra Şekeri

Sos için :

2 adet yumurta

Yarım su bardağı Şeker

1 kibrit kutusu kadar margarin

1 orba kaşığı kakao

2-3 adet çikolatalı bisküvi

1 su bardağı sıcak su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba bisküvileri koyup elle ufalayın. Sütü ısıtın. Şeker de ekleyerek bisküvilerin üzerine dökün. İyice ezin. Kivileri dilimleyip ezin. Sütlü

bisküvinin içine katıp karıştırın.

Arzu ettiğiniz bir kaba folyo yayın. Hazırladığınız karışımı bu kaba dökerek dolapta donmasını bekleyin.

Sosun hazırlanışı:

Yumurta, Şeker, sıcak su, kakao ve margarini bir kaba koyup karıştırın.

ikolatalı bisküvileri elle parçalayıp içine katarak ezin. Buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman sosu üzerine dökerek sunun **Kuş Üzümlü Kurabiye - 2074**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım ay bardağı kuş üzümü

1ay bardağı dövölmüş ceviz içi

1 ay bardağı Şeker

1 ay bardağı süt

100 gr margarin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Derince bir kaba tüm malzemeleri koyun. Malzemeleri iyice ezin. Alabildiği kadar un (yaklaşık 2,5 su bardağı) ilave ederek yumuşakça bir hamur elde edin.10 dakika hamuru dinlendirin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayın. Bunları tepsiye dizin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Un Kurabiyesi Lorlu - 2075

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Paket Margarin

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Yoğurt

4 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Şeker

1 Paket Kabartma Tozu

İç İçin:

300 gr Lor Peyniri

2 Su Bardağı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumuşatılmış margarini geniş bir kabın içine alalım.İçine yumurtayı,yoğurdu ve 1 su bardağı şekeri ilave ederek yoğuralım.Krem kıvamına geldiğinde elenmiş unu ve kabartma tozunu da ekleyerek iyice yoğuralım.

Ayrı bir kap içinde loru ve 2 su bardağı şekeri karıştıralım.Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp,yuvarladıktan sonra elimizle bastırarak yassılaştıralım.İçine şekerli lordan bir miktar koyalım.Hamurun kenarlarını lorun üzerinde büzelim.

Orta ısıllı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirelim.Fırından alıp soğuttuktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapalım.

Meyveli Beze - 2076

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Yumurtanın Akı

1 Su Bardağı Toz Şeker

1/2 Tatlı Kaşığı Vanilya

Çırpılmış Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta aklarını mikserin yüksek devrinde kar haline gelene dek iyice çırpın.İçine şekerin yarısını ilave edip,mikserle tekrar çırpın.Şekerin geri kalanını bu karışıma ilave edin.Vanilya ve sirkeyi ekleyip,tekrar karıştırın.

Tepsiyi fırından çıkarın.Üzerine bir tabaka yağlı kağıt yayın.Yağlı kağıdın ortasına kalemle 18 cm çapında bir çember çizin.Hazırladığınız yumurta akı karışımını kağıdın üzerine çemberden taşırmamaya dikkat ederek yayın.Sonra fırına koyun.Mikrodalga fırının yüksek derecesinde 2 dakika pişirin.Fırının kapağını açın.10 dakika içinde bırakın.

Bu sürenin sonunda dikkatlice fırından çıkarın.Soğuyana dek bekleyin.Dikkatlice yağlı kağıdı alıp,bir tabağa koyun.Üzerine çırpılmış

kremaı ekledikten sonra çilek,kivi,muz gibi mevsim meyveleri ile süsleyip,servis yapın.

Fındıklı Çörek Meyveli - 2077

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağı Un

1 Kahve Fincanı Süt

Bir Tutam Yaş Maya

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

100 gr. Margarin

1 Kase Dövmüş Fındık

2 Çorba Kaşığı Kuru Üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

2 Su bardağı unu derin bir kaba alın. 1 kahve fincanı süt ilave edin. Bir tutam yaş mayayı ılık suda ezin. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve 100 gr.

margarin ile beraber hamur yapın. Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin.

Hamuru ikiye bölün. Merdane ile açın. Üzerine dilediğiniz marmelattan sürün. Bol miktarda dövülmüş fındık serpin. 2 çorba kaşığı kuru üzümü

yayın. Rulo biçiminde sarın. 2 Parmak eninde kesin.

Tepsiye dizin. Toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirip servis yapın.

Turtalet Meyveli - 2078

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Milföy Hamuru İçin:

150 gr Un

85 gr Margarin

75 gr Toz Şeker

1 Yumurta Sarısı

1 Limon Kabuğu Rendesi

1 Tutam Tuz

İç İçin:

2 Yumurta Sarısı

50 gr Tozşeker

25 gr Un

300 ml Süt

1 Çay Kaşığı Vanilya

450 gr Karışık Meyve(Üzüm,Muz,Çilek,Kivi Vs.)

100 gr Bitter Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Unu,tuzu ve parçalara ayırdığınız margarini bir kaptan yoğurun.Çırpılmış

yumurta sarısını,toz şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave edin.Pütürsüz,yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurmaya devam edin.Hamuru bir naylona sarıp serin bir yerde 15-20 dk bekletin.

Turtalet kaplarını yan yana dizin.Hamuru bir merdaneyle,kalıpların eni kalınlığında açın ve kapların üzerine yayın.Elinizle hamuru her kabın içine bastırarak yerleştirin.Merdaneyle kapların üzerinden geçin ve kalan parçayı alın.Hamurun ortasına kuru fasulye veya mercimek koyun.200

derecelik fırında 10 dakika pişirin.Fasulye veya mercimekleri çıkartıp tekrar 5 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra turtaletleri kaplardan çıkarın.Kremayı

hazırlayın.Meyveleri yıkayıp,varsın çekirdeklerini çıkarın.Çikolatayı

parçalara bölüp benmari usulü eritin.Marmelatı da benmari usulü

sulandırın. Her turtaletin üzerine biraz çikolata sürüp soğumaya bırakın.Kremayı turtaletlere eşit miktarda dağıtın. Meyveleri kremanın üzerine yerleştirin.En üste bir kat marmelat sürün.

Kurabiye Mısır Gevrekli - 2079

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

60 gr.Sütsüz Çikolata Parçacığı

1/2 Su Bardağı Kuru Üzüm

1/4 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz

125 gr.Küp Küp Kesilmiş Margarin

1 Tatlı Kaşığı Rendelenmiş Portakal

1/3 Su Bardağı Toz Şeker

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu

2 Su Bardağından Biraz Fazla Ezilmiş Mısır Gevreği 80 gr.Eritilmiş Sütsüz Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180 derecede ısıtalım.İki adet fırın tepsisini yağlayalım. Çikolata parçacıkları,kuru üzüm,ceviz ve portakal kabuğu rendesini orta boy bir tencereye alarak malzemeleri iyice karıştıralım.Mikser yardımıyla margarin ve Şekeri çırpalım.Açık renkli krema kıvamına geldiğinde içine yumurtayı

ilave edip,iyice çırpalım.Karışımı büyük bir kaba aktaralım.

Metal bir kaşık kullanarak içine unu ve kabartma tozunu ekleyelim.Kuru üzümlü karışımı da ilave edip,karıştıralım.İki tatlı kaşığı ölçüsündeki karışımı ezilmiş mısır gevreğinde yuvarlayalım.

Hazırladığımız fırın tepsilerine yerleştirelim.Çıtır çıtır ve altın rengi olana dek kızartalım.Çıkardıktan sonra bir fırın ızgarasının üzerine dizip,soğutalım.Eritilmiş çikolatayı bir pipetle soğutulmuş kurabiyelerin üzerine şekilli olarak sıkalım.

Mısır Unlu Tartölet - 2080

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1.5 su bardağı mısır unu (fırınlanmış)

1 su bardağı un

1 çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

İçi için :

200 gr beyaz peynir

Üzeri için :

1 adet yumurta sarısı

Yeteri kadar susam, çörek otu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta yağı eritin. içerisine mısır unu, un, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve orta yağlı beyaz peyniri ilave edin. Yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru yağlanmış tartölet kalıplarında ikiye ayırın.

Ortasına beyaz peynirli harcı koyun. ikinci hamuru üstüne kapatın. Üzerine yumurta, susam ve çörek otu serpin. Önceden 200 dereceye ısıtılmış

fırında 20 dakika pişirip servise sunun.

Milföy Çörekleri - 2081

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Milföy Hamuru

5-6 Dilim Kaşar Peyniri

5-6 Dilim Salam

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurlarını alüminyum folyo üzerine alalım. Yanyana ikişer tane olmak üzere birbirine yapıştıralım. Merdane ile hafifçe inceltelim.

Salam ve kaşar dilimlerini şekilde görüldüğü gibi hamurların ortasından başlamak üzere yerleştirelim. Hamurların iki kenarını içe doğru katlayalım.

Yanyana iki rulo oluşturacak hale getirelim. Buzlukta 10 dakika bekletelim.

Buzluktan alıp yarım cm kalınlığında keselim. Üzerine yumurta sarısı

sürelim. Önceden ısıtılmış orta hararetle fırında üzeri kızarana dek pişirelim.

Paskalya Çöreği - 2082

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Elenmiş Un

350 gr. Ilık Su

40 gr Maya

300 gr Pudra Şekerı, yoksa Toz Şeker

4 Adet Bütün Yumurta

2 Adet Yumurta Sarısı

1/2 Tatlı Kaşığı Mahlep

1 Çay Kaşığı Tuz

250 gr Erimiş, Suyu Alınmış Hafif Ilık Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Suyu bir kaba koyup içine şekerden 2 çay kaşığı ve mayayı ilave ediniz.

Maya eriyinciye kadar karıştırıp unun üçte birinden biraz fazlasını ilave ediniz. Karıştırarak yumuşak bir hamur yapınız ve üzerine kendi unundan biraz un serpip kabın üzerini kapatarak 20 dakika mayalandırınız. Sonra içine mahlep, tuz, şeker ve yumurtaları teker teker ilave ederek elinizle çalkalamadan 4 dakika çırparak yoğurup erimiş yağı ve kalan unu ilave edip karıştırınız.

Birbirlerine tamamen karıştırıp yediriniz. Fakat fazla yoğurmayınız. Kabın üzerini tekrar kapatıp 1-1.5 saat mayalanmaya bırakınız.

Mayası gelince hamurun uçlarını ortasın doğru elinizle çekip üzerine hafifçe bastırınız ve tekrar kapağını kapatarak 45 dakika daha mayalanmaya bırakınız. Sonra hafif un serpilmiş düz bir satıha veya hamur tahtasına çıkarıp 2 veya 3 eşit parçaya bölüp yoğurmadan elinizle yuvarlak şekil veriniz.

Hamurun tabak gibi açılacağını hesap ederek altına biraz genişçe bir parşömen kağıdı hazırlayın ve hamuru kağıdın tam ortasına koyunuz ve elinizle bastırarak düzgün bir tabak gibi 1 cm kalınlığında hamuru açınız ve fırın tepsisine koyup diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine yerleştiriniz ve üzerlerine bastırmadan bir bez kapatıp 30-45 dakika ılık yerde mayalanmaya bırakınız. Sonra üzerine çırpılmış yumurtayı bir fırça ile bastırmadan hafifçe sürüp önce 15 dakika

hızlı sonra 15 dakika ortadan hızlı fırında pişiriniz. Hamur daha büyük olursa pişiş müddeti 45 dakikaya kadar çıkar.

Papatya - 2083

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Paket Margarin

1 Su Bardağından Bir Parmak Eksik Pudra Şekeri

3.5 Su Bardağı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak margarini tavaya alıp eritelim.Margarin eridiğinde hemen ateşten almayıp,2 dk.daha kaynatalım.Ateşten aldığımız yağı

soğutalım.Yağın üzeri kaymak tutana kadar buzdolabında bekletelim.

Üzeri kaymaklanan yağa pudra şekeri ilave edip,çatalla iyice karıştırılalım.Unu ilave ederek çok pürüzsüz bir hamur olana dek yoğuralım.

Hamurdan küçük bir parça koparıp,kakao ile karıştırılalım ve yuvarlayalım.Beyaz hamurdan bilye iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayalım.

Beyaz ve kahverengi hamurlardan uzun çubuklar yapalım.Hafifçe yassıtalım.Verev verev keselim.Verev parçaları yaprak şekline getirelim.Ortaya ya beyaz ,yada kakaolu hamurdan bir parça koyup etrafına diğer renkteki hamurdan parçalar yapıştırılalım.Önceden iyice ısıtılmış fırında üzerleri kuruyana dek pişirelim.

Pekmezli Kurabiye - 2084

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çay bardağı Pekmez

1 çay bardağı Sıvıyağ

1 ay bardağı Toz Şeker

1 ay bardağı Margarin , erimiş

1 ay kaşığı Karbonat

1 ay kaşığı Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Hepsi karıştırılır. Alabildiği kadar unla yoğurulur. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.

Yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Ortalarına fındık konur ve fırında pişirilir **Pembe Kalpli Kurabiye - 2085**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım kg un

Yarım su bardağından bir parmak fazla toz Şeker

18 orba kaşığı margarin

2 adet yumurta

Bir buçuk su bardağı toz badem

1/4 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Glasr malzemesi :

4 adet yumurtanın akı

1 su bardağından bir parmak eksik pudra Şekeri

Yarım limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaba eleyin. Şekeri, margarini, yumurtaları, toz bademi, vanilyayı

ve kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru merdane ile düz bir zeminde 4 mm kalınlığında açın. Hamurları kalp şeklinde bir kalıpla kesin. Hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin.

Bu arada pembe ve beyaz glasürü hazırlayın. Yumurta aklarını kar gibi olana dek iyice çırpın. Pudra şekerini sürekli çırparak, ekleyin. Limon suyunu ilave edin. Karışımın yarısına dilediğiniz miktarda pembe şeker boyası ekleyin ve iyice karıştırın.

Bisküviler soğuduktan sonra üzerine pembe glasürü sürün. Beyaz glasürü

ise çok ince uçlu duyu olan bir krema torbasına doldurun.

Pembe glasür kuruduktan sonra bisküvilerin üzerine beyaz glasür ile çeşitli şekiller çizin. Kuruduktan sonra servis yapın.

Minik Turta Peynirli - 2086

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 Çorba Kaşığı Tereyağı

4 Çorba Kaşığı Soğuk Su

1.5 Su Bardağı Un

75 gr Krema

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Bir Tutam Hindistan Cevizi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını ufak parçalar halinde kesin. Tuz ve soğuk su ile karıştırın. Unu bu karışıma ekleyip, yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Bu sürenin sonunda yumurta, krema, tuz ve hindistan cevizini karıştırın. Kaşar peynirini ekleyin.

Ufak kalıpları yağlayın.Hamuru şeffaf folyonun arasında incecik açın.İstedığınız şekilde kesin.Kalıplara yerleştirin.Üzerine peynirli içten koyun.Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dakika pişirin.

Portakal Kabuklu Bisküvi - 2087

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3/4 Su Bardağı Un

1 Paket Buğday Nişastası

1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu

3/4 Su Bardağı Toz Şeker

1 Adet Yumurta

100 gr. Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Unu, 1 paket buğday nişastası ve 1 çay kaşığı kabartma tozu ile derin bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Toz şekeri, yumurtayı ve buzdolabından yeni çıkartılmış ve küp küp kesilmiş margarini koyun. Tüm malzemeyi birbirine karıştırın.

Portakallardan birinin kabuğunu ince birini kalın olarak rendeleyin.

Rendelenmiş kabukları da hamura atın. Hamuru tekrar yoğurun. Daha sonra hamuru ikiye bölün. Düz bir zemin üzerinde 5-6 mm kalınlığında açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlak bisküviler kesin.

Yağlanmış tepsiye sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirip, servis yapın.

Portakallı Mekik - 2088

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

3,5 yemek kaşığı toz şeker

4 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 portakalın suyu ve kabuğunun rendesi

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Üzeri için: 100 gr eritilmiş çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve şekerini çirpın. Un, zeytinyağı, portakal suyu ve rendesi, kabartma tozu koyup çırpmaya devam edin. Kalıplara boşaltın.

Üzeri pembeleşince fırından çıkartın. Eritilmiş çikolatayı üzerine döküp servise sunun.

Kruvasan - 2089

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Rulo Milföy Hamuru

1 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurunu üçe bölüp kenarları 30 cm olan üç kare yufka açın. Her bir kareyi köşeden köşeye çapraz olarak iki kez kesip dörder tane üçgen elde edin.

Üçgenleri geniş kenarından sıvrı ucuna doğru kıvrarak rulo yapın. Bir fırın tepsisine un serpin ve kruvasanları yerleştirin.

Yumurtayı çırpıp üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı

fırında 10-15 dakika pişirin. Dilerseniz reçel veya marmelat eşliğinde servis yapın.

Gevrek - 2090

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

4 su bardağı un

1,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı kıyılmış ceviz

2 çay kaşığı anason

1 yemek kaşığı sirke

Yarım paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaptta yumurtaları, şekerini, sıvı yağı, cevizi ve anasonu iyice karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek sirke ve kabartma tozunu ilave edin.

Yumuşak bir hamur yapın.

Hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın. 170 derecedeki orta ısıllı fırında pembeleşinceye kadar kızartın.

Tepsiyi fırından alarak hamuru 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.

Tepsiye tekrar dilimleri sıralayın. 15 dakika daha fırınlayın. Biraz kurduktan sonra fırından alıp soğumaya bırakın.

Şekerli Toplar - 2091

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Muz

8 Adet Bebe Bisküvi

1/2 Paket Çikolata

Kremalı Bisküvi

1/2 Su Bardağı Süt

50 gr. Bitter ikolata

Pasta Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle muzu rendeleyip derin bir kaba alın. Üzerine robotta çekilmiş bisküvileri koyun.

Çikolatayı benmari usulü (tenceredeki suyun üzerine çikolatayı başka bir kapta koyarak) eritin ve yarım su bardağı sütle birlikte muzlu karışıma ekleyin. Kaşıkla iyice karıştırın. Eğer cıvık olursa birkaç tane daha toz haline getirilmiş bebe bisküvisi ekleyin.

Elinizle yuvarlayın. Küçük toplar yapın. Pasta Şekerine bulayıp, servis yapın.

Tahinli örek - 2092

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr Margarin

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Paket Kabartama Tozu

3 Adet Yumurta

Alabildiği Kadar Un

İçi İçin:

1 Su Bardağı Dövölmüş Ceviz

1 Su Bardağı Şeker

1 Su Bardağı Tahin

Üzerine

1 Yumurta Sarısı

Bir Miktar Susam

YAPILIŞ TARİFİ

250 gr küp küp doğranmış margarin, 1 su bardağı yoğurt, 1 paket kabartma tozu, 3 adet yumurta ve unu bir kabın içine koyup, unu azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığına ulaşana kadar yoğurun.

Hamuru ikiye bölün. Elinizle yuvarlayarak iki adet büyükçe beze haline getirin. Hafifçe unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açın. Başka bir kabın içinde 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı tahini karıştırıp hamurun her tarafına (boş yer kalmayacak biçimde) yayın.

Hamuru rulo şeklinde katlayıp, üzerine 1 yumurtanın sarısını sürün. İkinci bezeye de aynı işlemi uygulayın. Dilediğiniz miktarda susam serptikten sonra 200 derecelik fırında 25 dakika pişirip servis yapın **Kurabiye Tahinli - 2093**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

1 su bardağı süt

1/3 su bardağı yağ

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

İçi için :

1 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı ceviz isi

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı şekerli ılık sütle ezin. Diğer tarafta unu derice bir kaba eleyin.

Ortasını açın, yağ, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı toz şeker ve ezdiğiniz mayayı koyun. Yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Üzerini örterek hacminin iki katı olana kadar mayalandırın.

Mayaladığınız hamuru kolay açmak için 4 parçaya bölün. Yarım santim kalınlığında dört köşe açın. Üzerine şeker koyup, karıştırdığınız tahini her tarafına sürün.

Üzerine irice çekilmiş ceviz içi serpiştirin. Rulo şeklinde bir kat sarın.

Baklava dilimi şeklinde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz üzerine susam serpin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

Top Çörek - 2094

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım su bardağı erimiş margarin

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

10-15 adet kuru kayısı

1 kahve fincanı kuş üzümü

1 çay kaşığı tarçın

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru kayısıdarı küçük küçük doğrayın. Bir kabın içerisine eritilmiş

margarin, toz şeker, süt, yoğurt, yumurta, rendelenmiş portakal kabuğu, kuru kayısı, kuş üzümü, tarçın ve kabartma tozunu koyarak karıştırın.

Unu içerisine yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvalayın. Toz şekere bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

Kurabiye Tuzlu - 2095

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

9 Su Bardağı Un

10 gr.Maya

3 Yumurta

100 gr. Krema

6 Kahve Fincanı Margarin

6 Kahve Fincanı Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Tuz(tepeleme)

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kaptaki unu eleyip,havuz şeklinde açın.Unun içersine diğer malzemeleri ilave ederek yoğurun.Hamurunuzu 1 saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru merdane yardımıyla açarak küçük parçalar halinde kesip,dilediğiniz gibi şekillendirin.İçersine istediğiniz malzemeyi ilave ederek kapatın ve tepsiye dizin.Üzerine 1 yumurta sarısı sürüp 200

derece fırında 35-40 dk pişirin.

Karides Tatli Eksi Soslu - 2096

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

75 gr ufak konserve mısır

100 gr mantar

1 çorba kaşığı sıvıyağ

450 gr dondurulmuş karides

175 gr labne peyniri

Sos:

45 ml sek şeri

5 çorba kaşığı elma suyu

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı şeker

3 çorba kaşığı soya sosu

4 çorba kaşığı mısır unu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce sosumuzu hazırlayıp, bir kenara koyalım. Bunun için tüm sos malzemelerini bir kaptaki karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Brokoliyi ufak çiçekler halinde ayırın, soğanları ve kırmızı biberi kıyın.

Mantarları küçük küçük doğrayın. Mısırları yıkayıp hazırlayın.

Sıvı yağı yapışmaz bir tavada kızdırın, sebzeleri hepsini ekleyip, sote edin.

5 dakika kadar pişirin.

Karidesleri ilave edip, üç dakika daha pişirin.

Daha sonra sosu ilave edip, karides ve sebzelerle beraber bir süre daha kaynatın. Yemeğiniz pişince ocaktan indirin.

Sarmsaklı Domates - 2097

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 dilim ince kesilmiş kepek ekmeği veya tost ekmeği 4 adet iri domates

Yarım tatlı kaşığı kekik

1 limonun suyu

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı sirke

1 ay kaşığı esmer şeker

1 baş sarmısak (ikiye bölünmüş)

Yarım su bardağı kp küp doğranıp haşlanmış enginar 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

YAPILIş TARIğI

n hazırlık olarak fırını ısıtın.

Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin dışarı çıkması için hafifçe bastırın. Kesilmiş tarafları üste gelecek şekilde domatesleri ısıya dayanıklı

bir kaba yerleştirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyağı, esmer şeker ve sirkeyi iyice

karıştırdıktan sonra domateslerin üzerine dökün.

Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diğer yüzü olmak üzere fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve ılınmaya bırakın.

Ekmek dilimlerini iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirin. Ekmeklere, iyice dvlmş sarımsaktan dilediğiniz kadar sürün. Enginarı, limon suyunda haşlayarak kp küp doğrayın ve domatesin içine doldurun. Ilıkken servis yapın.

Kereviz Dolması - 2098

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet kereviz

Yarım limonun suyu

Yarım kg ıspanak

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 orba kaşığı pirinç

Karabiber, kırmızıbiber

Dilerseniz tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri temizleyin. Ortalarını oyup, limonla ovun. 15 dakika haşlayın.

Kerevizler haşlanırken ıspanakları yıkayın. Soğanı küçük doğrayın, 1 tatlı kaşığı sıvı yağda kavurun. Ispanakları da ilave edin. Pirinci ekleyin.

Tencerenin kapağını kapayın. Ispanakları kendi suyu ile pişirin.

Bir tutam tuz ve baharatlarını ekleyin. Ocaktan alın. Haşlanmış kerevizlerin içine ıspanağı doldurun. Servis tabağına koyun. Dilerseniz, yoğurtla da servis yapabilirsiniz.

Kısır - 2099

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur

1 demet taze soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

2 tatlı kaşığı kuru nane

2 orba kaşığı domates salçası

2 orba kaşığı biber salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı kırmızıbiber

1 ay kaşığı pulbiber

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp, 3 kere yıkayın.

Bulguru bir tencereye koyun. Üzerine bulgurun hizasından biraz az olacak şekilde sıcak su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, bulgurun suyu çekmesi için bekletin.

Bulgur soğuduktan sonra ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu, nane, domates, biber salçası, tuz, karabiber, kırmızıbiber, pulbiber, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Kısırı salata yaprakları içinde servis yapın.

Pavurya İçli Domatesler - 2100

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 büyük domates

275 300 gr konserve veya dondurulmuş pavurya eti

2 limon, kabuğu rendelenmiş

4 ay kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı mayonez

4 yemek kaşığı lor peyniri veya labne, süzgeçten geçmiş

2 demet tere, ince kıyılmış

Tuz ve karabiber

12 damla Tabasco (Acı biber sosu)

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin başlarını kesip bir kenara koyun. Bir ay kaşığıyla dikkatlice domateslerin içini oyup çıkartın. Ters çevirip bir havlu üstünde kurumaya bırakın.

Bir kasede pavurya etini, limon kabuğunu ve suyunu mayonezi ve elekten geçmiş lor peyniri karıştırın.

(Aşçının önerisine bakın.) Tere, tuz, biber ve acı biber sosunu ekleyip tatlandırın. Kabın kapağını kapatıp, karışımı 1-2

saat buzdolabında soğutun.

Kaşıkla karışımı domateslerin içine koyup domates kapaklarını üstlerine yerleştirerek servis yapın.

Sosisli Rulolar - 2101

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr sosis

115 gr yufka

2 tatlı kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri fırın ızgarasında pişirin.

Yufkayı iki kat halinde serin. Keskin bir bıçak yardımıyla, 2,5 cm eninde şeritler çıkartın.

Pişmiş sosisi yufkaya uçları açıkta kalacak şekilde sarın.

Ruloları bir fırın kabına alın ve üstlerine fırçayla yağ sürün.

Susamları serpiştirin 200 derece fırında altın sarısı olana kadar kızartın.

Marul ve domatesle birlikte servis yapın

Patlıcan Ezmesi - 2102

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg patlıcan, sapları alınmış

175 ml yoğurt

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı zencefil

1/2 çay kaşığı kimyon

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 200 C'ye ayarlayıp ısıtın. Patlıcanları bir çatalla delin. Sonra 45-60

dak. bir kaşıkla bastırıldığında yumuşak olana dek pişirin.

Patlıcanları fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Boylamasına ikiye bölün ve hafifçe sıkarak acı suyunu akıtın. Kabuklarını soyup patlıcanın içini soğumaya bırakın.

Patlıcanları, yoğurdu, sarmısağı, şekeri, zencefil, kimyonu, tuz ve biberi blender'da karıştırın. 1 veya 2 kaseye koyup 2-3 saat buzdolabında tutun.

Servis etmeden önce maydanozla süsleyin.

Çin Usulü Balık - 2103

Mutfak: Çin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg alabalık, pulları kazınıp, içi temizlenmiş, ancak kafası ve kuyruğu üstünde bırakılmış

Tuz ve karabiber

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 demet taze soğan, 2.5 cm boyunda kesilip uzunlamasına ikiye bölünmüş

1 küçük parça taze kök zencefil, veya kuru zencefil 1 küçük yeşil biber, dilimlenmiş

100 gr mantar, çok ince dilimlenmiş

2 yemek kaşığı soya sosu

2 yemek kaşığı beyaz şarap

Taze soğan, süslemek için

Ayçiçek yağı, yağlamak için

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180 C'ye ısıtın. Balığı alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yağlayın.

Balığı kurulayıp içini dışını tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.

Bir tavada yağı ısıtın, taze soğanı, zencefil, yeşil biberi ve mantarı ekleyip, sık sık karıştırarak 1 dakika pişirin. Soya sosunu ve beyaz şarabı ekleyip, bir iki defa karıştırarak 1 dak. daha pişirin.

Karışımı balığın üstüne döküp folyonun kenarlarını kapatın.

Fırında 45 dak. pişirin

Balığı dikkatlice bir servis tabağına alın. Taze soğan ve mantarlarla süsleyip, sosunu üzerine döktükten sonra servis yapın.

Sebze Yahnisi Fesleğenli - 2104

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 adet dolmalık kırmızıbiber

2 diş sarımsak

2 su bardağı tavuk suyu

3 adet patlıcan

1 adet kabak

10 adet bamya

6 adet domates

1 çorba kaşığı fesleğen

350 gram balkabağı

1 tatlı kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber

Bir tutam karabiber

Bir tutam kırmızı pulbiber

1 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir tencereye 1 tatlı kaşığı sıvı yağı alın. Küp şeklinde kesilmiş dolmalık kırmızıbiberi ve kabuğu soyulmuş arpacık soğanlarını ilave edin.

Kısık ateşte biberler yumuşayana ve arpacık soğanları sararana dek kavurun. Sonra ince kıyılmış sarımsakları ekleyin. Sarımsağın rengi değiştikten sonra tavuk suyunu ekleyin ve bir taşım kaynatın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısıp sebzeleri 10 dakika daha pişirin. Bu arada ayrı bir tavayı ateşe oturtup, kızdırın. Küp şeklinde doğradığınız patlıcanları ve kabağı, bamyaları ekleyin. Yumuşamaya başlayana dek pişirin.

Küp şeklinde doğranmış domatesleri, balkabağını ve fesleğeni ilave edin. 3

dakika daha pişirin. Sonra bu karışımı tencereye ekleyin. Hardalı, kırmızı

toz biberi, kırmızı pulbiberi, karabiberi ve sirkeyi ilave edin. Tüm sebzeler iyice yumuşayana dek pişirin. Servis tabağına alarak, servis yapın **İtalyan Balık Yahnisi - 2105**

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet dondurulmuş beyaz etli balık, her biri 150 gr 2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 soğan, ince doğranmış

1 kırmızı biber, doğranmış

2 orta boy kabak, doğranmış

100 gr mantar büyükse dörde bölünmüş

300 ml domates sosu

1 çay kaşığı limon suyu

Tuz ve karabiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Mangalı orta ateşte ısıtın.

Mangal telini yağlayıp donmuş balıkları 15 dak. yalnız bir defa alt üst ederek pişirin.

Bu arada, kalan yağı büyük bir tencerede ısıtın. Soğanı, kırmızı biberi ve kabakları ekleyip 10 dak. orta ateşte kızartın. Mantarları ekleyip 3 dak.

daha karıştırarak pişirin.

Domates sosunu ve limon suyunu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandırın.

Tencerenin kapağını kapatıp pişirin.

Balıklar hazır olduğunda bir düzeyde olacak şekilde tencereye koyun, sosu kaşıkla üzerlerine dökün, kapağı açık olarak 5 dak. pişirin.

Tadına bakıp tuz ve biberini ayarlayın. Balıkları kırmadan bir servis tabağına aktarın. Üzerlerine ve kenarlarına sos döküp, maydanoz ve limon parçalarıyla süsleyip servis yapın.

DİKKAT:

Kuzu Pirzolası Hardal Soslu - 2106

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 büyük veya 8 küçük kuzu pirzolası

Tuz ve karabiber

Taze maydanoz, süslemek için

Hardal sosu için:

1 yemek kaşığı hardal

2 yemek kaşığı soya sosu

1 diş sarmısak, ezilmiş

2 çay kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolararı bir kızartma kabına koyup tuz ve biberleyin.

Hardal sosunu hazırlayın. Küçük bir köşede hardalı, soya sosunu ve sarımsağı çırparak karıştırın. Yağı azar azar damlatarak ekleyin.

Sosu pirzolaraların üstüne yayın ve serin bir yerde 2 saat bekletin.

Fırını 190C'ye ısıtın.

Kızartma kabını fırına koyup, pirzolaraları 25 dakika, bir kez çevirerek pişirin.

Pirzolaraları servis tabağına alıp taze maydanozla süsleyerek servis yapın.

Yoğurtlu Kızarmış Tavuk - 2107

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet pişmeye hazır tavuk, yaklaşık 2 kg.

1 diş sarımsak, bir tutam tuzla ezilmiş

2 yemek kaşığı doğranmış taze nane

1 yemek kaşığı kimyon

2 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı zencefil

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı toz acı kırmızı biber

1/2 çay kaşığı zerdeçal

500 gr yoğurt

Pilav, servis için

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu yıkayıp iyice kurulayın. Tavuğu alacak büyüklükte bir kabın içine yerleştirin.

Yoğurdun 150 gr ını bir kenara ayırın. Kalan malzemenin tümünü bir kaptaki karıştırın. Karışımı tavuğun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabında marine edin. Zaman zaman Marinatı kaşıkla tavuğun üzerinde gezdirin.

Ertesi gün fırını 190 C'ye ısıtın. Tavuğu bir güveç kabına koyup (Aşçının önerisine bakın) üstüne marinattan dökün. Güveci kapatıp tavuğu 1,5-2

saat fırında kızartın. (Tavuğa bir şiş veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı) Kızartma süreci boyunca tavuğun üzerine ara sıra marinattan sürün.

Tavuğu güveç kabından çıkartıp sıcak tutun. Kabın içindeki suları bir tencereye dökün. Geri kalan yoğurda da ekleyip hızlıca çırpın.

Eğer pilav ile sunuyorsanız, tavuğu pilavın üstüne koyup, üzerine yoğurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

AŞÇININ ÖNERİSİ:

Peşmelba - 2108

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/ 2 kg şeftali komposto

1 bardak krem şantiy

1 yemek kaşığı kıyılmış yeşil fıstık

1 kahve fincanı ahududu şurubu veya çilek reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

Kremalı dondurmayı hazırlayıp dolapta bekletin.

Dondurma bardaklarının içine önce dondurma koyun, üstüne yarımşar tane şeftali oturtun. Üzerlerine krem şantiy sıkıp yeşil fıstık serpin. Birer kaşık ahududu şurubu gezdirin. Ya da birer çilek yerleştirip hemen servis yapın.

Not: Şeftali kompostosunu, koyu şurup ta katarak kendiniz yapabilir ya da hazır konservesinden yararlanabilirsiniz

Portakallı Dondurma - 2109

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/ 2 paket portakal jöle

1/ 2 bardak sıcak su

3/ 4 bardak şeker

1 portakal suyu

2 yemek kaşığı limon suyu

2 çay kaşığı rende limon kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Jöleyi sıcak suda eritin. Şeker, limon suyu, limon kabuğu, portakal suyu katın. Koyulaşınca dek bekletin.

İki bardak sütü karışıma ekleyin. Buz kaplarına boşaltıp dondurun.

Dolaptan çıkartıp iyice karıştırın. Tekrar buzluğa koyun.

Kremalı Dondurma - 2110

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 bardak süt

1 bardak tepelme+ 1 yemek kaşığı toz şeker

4 yumurta sarısı

1/ 2 paket şekerli vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kalaylı bakır bir tencerede yumurtayla şekeri iyice karıştırın. Sıcak sütü

azar azar katıp yedirin. Vanilya, limon kabuğu koyup kısık ateş üzerinde devamlı karıştırın. Kaynama

derecesine getirin. (Krema karıştırılmadan kaynatılırsa kesilir.)

Ateşten alıp savurarak soğutun. Buzdolabında veya makinede dondurun.

Fıstıklı Dondurma - 2111

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yeşil fıstıkları sıcak fırında bekletin. Kabuklarını çıkardıktan sonra makineden geçirin.

Sütle salebi karıştırarak pişirin. Şeker katıp 5-10 dakika daha kaynatın.

Ateşten indirdikten sonra içerisine yeşil fıstık katın.

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan="2"><center>Kaynak: Diger</center>

Bademli Dondurma - 2112

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr (3 bardak) süt

225 gr (1 bardak) tozşeker

5 gr (1 tatlı kaşığı) salep

100 gr (1 bardak) tuzsuz kabuklu badem

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki ölçülerle kaymaklı dondurma yapın.

Bademleri kaynar suya atıp sonra kabuklarını çıkartarak havanda dövün veya makineden geçirin.

Dondurmaya karıştırıp dondurun **Kaymaklı Dondurma - 2113**

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr (3 bardak) süt

225 gr (1 bardak) tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Sütle salebi bir tencerede ateşe koyun. Devamlı karıştırarak 10-15 dakika pişirin. Şeker katıp 5-10 dakika daha kaynatın.

Ateşten indirdikten sonra savurarak soğutun. Daha önce açıkladığımız gibi buzdolabında veya makinede dondurun.

Sütlü Meyveli Dondurma - 2114

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Salebi bir bardak suyla ezin. Kalan suyu sütle kaynatın ve salebi karıştırarak ekleyin. Kaynamaya başlarken şeker katın. Ateşten indirip soğutun. Sonra meyve suyuyla karıştırıp dondurun

Kaynak: Diger

Katkıda Bulundu: modules.php?name=Your_Account&op=userinfo&userna me=Admin on Thursday,

April 22. 2004 at 00:00:00

[Eklediği bütün tarifler Üye:](modules.php?name=Recipes&op=contributerbrowse&que ry=Admin) [Admin](modules.php?name=Recipes&op=contributerbrowse&que ry=Admin) **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaynak: Diger

Sütlü Limonlu Dondurma - 2115

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bardak süt

1/ 4 bardak limon suyu

2 ay kaşığı rende limon kabuğu

175 gr (3/4 bardak) tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Şekeri sütle kaynatıp soğutun. Limon kabuğu ve limon suyunu ekleyin.

Vurulmuş kremayı azar azar yedin. Buzlukta dondurun **Kavunlu Dondurma - 2116**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg (küçük) kokulu kavun

1 bardak tepeleme + 1 yemek kaşığı toz şeker

1,5 bardak su

1 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kavunu ayıklayıp bastırarak süzgeçten geçirin. (2 bardak kavun suyu), limon suyu ekleyin.

Salep, şeker ve suyu karıştıırarak kaynatın. Sonra da kavun suyunu katın.

Buzdolabında veya makinada dondurun.

Fırında Brokolili Makarna - 2117

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Brokoli

1 paket düdük makarna

1/2 paket krema (sart degil)

rendelenmis kasar

Tuz, Karabiber

Besamel

sos icin;

un,

YAPILIS TARIFI

Makarnaları 15 dakika haslarız. Brokolileri yıkayıp saplarını kesip bir tencerede kısık ateşte hiç su ekmeden yada çok az miktar suyla oldururuz. Brokoliler yumusadıktan sonra başka bir tencerede besamel sosunu hazırlarız.

Besamel sosu için önce 75- 100 gr. margarini eritiriz daha sonra alabildiği kadar un ekleriz daha sonra yavaş yavaş sütü ekleriz bu arada bir tel yardımıyla karışımımızı unların topak topak olmasını engellemek için iyice cırparız. puding kıvamına gelinceye kadar devam ederiz (eger kıvamı olmadıysa sonradan süt veya un eklenebilir.)

Fırın tepsisine makarna ve brokoli ve besamel sos dokulur . Brokolileri dağıtmadan biraz karıştırılır ve eğer varsa yarım paket krema eklenir üzerine kasar rendelerimizi de serperiz.

Onceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirilir.

Ton Balıklı Makarna - 2118

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu ton balığı

1 paket makarna 1 kutu ton balığı

1 paket makarna(burgu)

1 çorba kaşığı mayonez

2 çorba kaşığı zeytinyağı(burgu)

1 çorba kaşığı mayonez

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 adet salatalık turşusu

1 orba kaşığı margarin

1 orba kaşığı kapari

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haşlayın.Süzüp kenarda bekletin.Ton balığının suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyağını,ufak doğranmış

salatalık turşusunu ayrı bir kapta karıştırın.Bunu ton balıklarına ekleyin.Haşlanmış makarnayı margarinle soteleyin.Kaparileri içine atın.Ton balıklı sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin **Fırın Makarna(Kıymalı) - 2119**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr 3 no'lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kaşığı tuz

½ kahve fincanı bitkisel yağ

Üstü için: 250 gr koyun veya dana kıyma

1 orta boy soğan

3 yemek kaşığı margarin

1 ay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

4 yumurta

½ lt(2 bardak) süt

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haşlayıp süzün. 2 kaşık eritilmiş yağla karıştırın. Tuz ve karabiber serpin.

Soğanı doğrayın, kalan 1 kaşık yağla 3 dakika börttürün. Kıyma, tuz karabiber koyun. Arada karıştırarak 10 dakika pişirin.

Peyirli makarnada olduğu gibi, makarnaların yarısını yağlanmış tepsiye boşaltın. Arasına kıymalı içi yayın. Kalan makarnayı boşaltın. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Yumurtalı, sütlü karışımı dökün.

Sıcak fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Fırın Makarna(Peyirli) - 2120

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr 3 No'lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kaşığı tuz

½ kahve fincanı bitkisel sıvıyağ

Üstü için: 2 yemek kaşığı margar

1 bardak rendelenmiş kaşarpeyniri

5 yumurta

2 bardak(1/2 lt) süt

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kırmadan suya salıp 10 dakika haşlayın. 2 bardak soğuk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmiş yağ, tuz ve biber koyup silkeleyerek karıştırın.

Makarnanın yarısını yağlanmış bir fırın tepsisine boşaltın. Peynirin yarısını

üzerine dökün. Kalan makarnayı da boşaltıp tekrar üstünü peynirle kapatın. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kapta karıştırın. Makarnanın her tarafına dağılacak biçimde dökün.

Sıcak bir fırında 40-45 dakika pişirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalara halinde kesip servis yapın.

Örgülü Pilav - 2121

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tavuk ½ adet 750 gr

Su 4 su bardağı 800 gr

Tuz ½ tatlı kaşığı 21 gr

Pirinç 2 su bardağı 360 gr

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gr

Tavuk Ciğeri 4 adet 180 gr

Bezelye (pişmiş iç) ½ su bardağı 70 gr

Karabiber 2 tatlı kaşığı 4 gr

Un 1/3 su bardağı 150 gr

Yumurta 1 adet 50 gr

Sıvı yağ ½ yemek kaşığı 5 gr

Antep Fıstığı ½ su bardağı 55 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu yıka. 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişir, kemiklerini ayır, etini küçük parçalara böl. Pirinci yıka süz.

Tencereye 5 yemek kaşığı margarini koy ve erit, ciğeri 0,5-1 cm³ iriliğinde doğrayıp yağda sote yap, pirinci kat, bir kaç kez çevir. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla. Su ve 2 tatlı kaşığı tuzu pirince ekle karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar 15-20 dakika pişir. Pişme süresi dolmadan 5 dakika önce bezelye ve karabiberi ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Unu bir kaba ele, kalan tuzu kat, karıştır, ortasını aç, yumurtayı kır. Sıvı yağ ve ½

yemek kaşığı suyu ekleyerek hamur yap, 1 mm kalınlıkta aç, 7 mm eninde şeritler halinde kes. 20-25 cm. Çapında tabanı yuvarlak bir tencereyi 1

yemek kaşığı margarinle yağla.Şerit halinde kesilmiş hamurları enine ve boyuna kafes şeklinde 7 mm aralıkla diz.(hamurun uçları tencerenin kenarlarından sarkmalıdır) Hamur aralarına soyulmuş

fıstıkları koy.

Hamurun üstüne bir kat pilav, bir kat tavuk etini sıkıca yerleştir. Sarkan hamur şeritleriyle üzerini kapat. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında hafif pembeleşinceye değin, yaklaşık 15 dakika pişir. Yuvarlak bir servis tabağına ters çevir, dilimle.

Aspurlu Pilav - 2122

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Soğan 4 orta boy 300 gr

Kıyma (iri çekilmiş) 1 su bardağı 175 gr

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gr

Havuç 5 küçük boy 265 gr

Pirinç 2 su bardağı 360 gr

Tuz 2 tatlı kaşığı 15 gr

Aspur (Haspir) 1 tatlı kaşığı 0,4 gr

Su (sıcak) 4 su bardağı 800 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı soy, iri iri doğra, kıyma ve yağla birlikte tencereye koy, kapağı

kapat, kısık ateşte bıraktığı suyu çekene kadar yaklaşık 10 dakika pişir.

Havuçları yıka, kazı, kibrit çöpü şeklinde doğra, kıyma karışımına ekle, ara sıra karıştırarak 7-8 dakika yumuşat. Pirinci yıka, süz karışıma ilave et, bir kaç kez çevir. Tuz, aspur ve suyu kat, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Şehriyeli Güveç - 2123

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Koyun eti (kemiksiz) 360 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kaşığı 15 gram

Salça 1 yemek kaşığı 10 gram

Kara biber 1/2 tatlı kaşığı 1 gram

Arpa şehriye 1 2/3 su bardağı 300 gram

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti 2 santimetreküp irilikte doğra. Kendi suyu ile kısık ateşte yaklaşık 40

dakika pişir. 1/2 tatlı kaşığı tuz ekle ve yumuşayınca kadar pişirmeye devam et. Salçayı koy, karıştır, 1-2 dakika daha pişir, kara biberi kat.

şehriyeyi, yağla hafif pembeleşinceye değin 3-4 dakika kavur, suyu ve kalan tuzu koy, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin, 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Servis tabağına al, ortasını aç, pişen eti yerleştir **Özbek Pilavı - 2124**

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Koyun eti (kemiksiz) - - 300 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kaşığı 15 gram

Soğan 1 orta boy 75 gram

Havuç 2 orta boy 200 gram

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

Pirinç 2 su bardağı 360 gram

Kara biber 2 tatlı kaşığı 4 gram

Yenibabar 1/2 tatlı kaşığı 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti 1.5 santimetreküp irilikte doğra, kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 40

dakika pişir, su ve 1/2 tatlı kaşığı tuz ekle, yumuşayıncaya değin, kısık ateşte pişirmeye devam et, eti kevgirle suyun içinden al. Soğanı soy, yıka, iri iri doğra, havucu yıka, kazı, iri iri rende, soğan ve havucu yağla birlikte tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 7-8

dakika yumuşat. Eti, soğan-havuç karışımına ekle, bir kaç kez çevir, tencerenin dibine yay. Pirinci yıka, süz, etin üzerine koy. etin pişme suyuna, sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla, tuzu koy, kaynama derecesine getir, tencereye ekle, önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, baharatı serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

İstanbul Pilavı - 2125

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Tavuk 1 büyük boy 850 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kaşığı 14 gram

Tavuk ciğeri 2 adet 125 gram

Badem (dövülmemiş) 1/3 su bardağı 40 gr

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

Pirinç 2 su bardağı 360 gram

Safran 1 1/2 tatlı kaşığı 0.4 gram

Bezelye (taze iç) 1/2 su bardağı 70 gram

Yeşil fıstık (dövülmemiş) 1/3 su bardağı 35 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu yıka, 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişir, kemiklerini ayır ve didikle. Ciğeri 1 santimetreküp irilikte doğra, kabuklan soyul- muş bademi ve ciğeri

margarinle sote yap. Pirinci yıka, süz, ciğere ekle, birkaç kez çevir. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla, safran ve kalan tuzla birlikte pirince kat.

Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin, 15-20 dakika pişir.

Pişme süresi dolmadan 5 dakika önce tavuk eti ve bezelyeyi kat. Üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Kabuğu soyulmuş fıstığı pilava ekleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Buhara Pilavı - 2126

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

2 orta boy havuç

5 çorba kaşığı margarin

250 gr. koyun eti

30 gr. badem

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tepsiye ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcak su ilave ederek iyice soğuyana kadar bir kenara bırakın.

Soğuyunca suyunu dökün, pirinçleri iyice yıkayın, süzün ve bir kenara bırakın. Diğer taraftan bir küçük tencereye irice kuşbaşı doğranmış koyun eti, 4-5 bardak su ile, 1/2 çorba kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını

kapatıp etler pişip iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 2 saat pişirip pilavda kullanılmak üzere bir tarafa bırakın.

Havuçların üstünü kazıyıp irice rendeleyin ve yağda 1-2 dakika pişirip bir kenara bırakın. Sonra bir tencereye 5 çorba kaşığı margarin ile bir taşımılık kaynatılmış ve kabukları ayıklanmış bademleri koyarak 2 dakika kavurun.

Buna, daha önce yıkayıp süzülen pirinci katarak, kuvvetli bir ateşte durmadan 10 dakika kavurun.

Cevizli Kayıslı Pilav - 2127

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç

3 çorba kaşığı margarin

1 adet soğan

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

6 adet kuru kayısı

3 çorba kaşığı ceviz

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı toz şeker

1 1/2 su bardağı tavuk suyu

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci bol suyla yıkayın ve tuzlu suda yaklaşık iki saat kadar bekletin.

Başka bir tencereye margarini koyun ve içine rendelenmiş soğanı ilave edin. Hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Dolmalık fıstığı ve pirinci de ekleyip 1-2 dakika daha çevirin. Küçük doğranmış kayısı ve iri kıyılmış

cevizi de tencereye ekleyin.

Daha sonra tarçın, şeker, karabiber, tuz ve tavuk suyunu da ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve su kaynayınca ateşi kısın. Pirinç

suyunu çekene kadar pişirin.

Tencereyi ocaktan alıp, üzerine bir bez yada kağıt havlu örtün. 30 dakika dinlendirip iyice demlenmesini sağlayın. Sıcak olarak servis yapın.

Hicaz Pilavı - 2128

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

400 gr. kuşbaşı koyun eti

200 gr. margarin

2 su bardağı pirinç

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 adet portakal

1 tutam safran

3 adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları ayıklayın. Yarım ay şeklinde doğrayın.

75 gr.margarini kızdırıp etleri ve soğanları kavurun. 1/2 su bardağı sıcak su ve tuz ekleyip 20 dakika pişirin.

Pirinçleri yıkayıp sıcak su ile ıslatın. Portakalın kabuğunu rendeleyin.

Safranı çok az suda ıslatın. Pirinci süzün. Kalan margarinde kavurun.

Nohut, safran ve rendelenmiş portakalı katın. İki su bardağı sıcak su ekleyip pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Etle birlikte servis yapın.

İç Pilav - 2129

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

3 bardak su veya et suyu

7 çorba kaşığı margarin

1 adet orta boy soğan

1/2 çorba kaşığı toz Şeker

1/4 kuzu ciğeri yada 2 koyun bbregi

1 orba kaşığı Şam fıstığı

2 orba kaşığı kuş üzümü

1 demet dereotu

Tarçın

Yenibahar

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu ciğerinin zarını soyup kuk parçalara doğrayın. Soğanı soyup doğrayın. İçinde kızdırılmış 2 çorba kaşığı margarin olan tavaya kuzu ciğerini yada koyun bbregini ilave ederek, az pembeŐinceye kadar arada bir karıştırarak sote edin ve ateşten alarak pilava kullanmak üzere bir tarafa bırakın.

Sonra bir tencereye 5 çorba kaşığı margarin, am fıstığı ve kuk doğranmış soğan koyarak, soğanlar pembeŐinceye kadar kavurun.

Daha sonra bunlara pirinci ilave ederek kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurun.

Sonra da pirinçlere, sırasıyla karabiber, tarçın, 3 bardak su, ayıklanmış

kuş üzümü, tuz, toz Şeker ilave ederek tencerenin kapağını kapatarak pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra da orta kuvvetteki ateşte pişirin.

Suyunu çekince kıyılmış demet dereotu ile sote edilmiş ciğerleri yağ ile birlikte katın ve yarım saat kadar dinlendirip karıştırdıktan sonra servis yapın.

Tavuklu Pilav - 2130

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 bardak pirinç

3 bardak tavuk suyu

2 orba kaşığı margarin

1/2 tavuk

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 bardak su ile tavuğu haşlayın. Tavuk iyice haşlandıktan sonra parçalara bölüp bir tarafa bırakın.

Diğer taraftan 2 bardak pirinci ayıklayıp yıkayın, üzerini geçecek kadar su koyup, tuz ilave ederek 20-25 dakika ıslatın. Sonra pirincin duru suyu çıkıncaya kadar iyice yıkayın.

Bir tencereye margarin koyup hafif kızdırın, sonra buna 3 bardak tavuğu haşladığınız suyu, pirinçleri, parçalara bölünmüş tavuğu ve tuzu ilave edin ve pirinçler suyunu çekene kadar önce kuvvetli sonra kısık bir ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler suyunu çekince yarım saat demlendirip servis yapın.

- 2131

Yogurtlu Makarna - 2132

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

bir tencere dolusu su

bir yemek kasığı sivi

tuz

herhangi cesit makarna

YAPILIŞ TARİFİ

once suyunu kaynatiyorusunuz yagsini ve tuzla birlikte kayanma haline gelince makarnayi ekliyorusunuz

makarna kaynadiktan sonra soguk suda karistirak suzuyorusunuz bir genis tabaga aliyorsunuz yogurtla karistiyorsunuz tuz eksikse tuz atiyorsunuz biraz

afiyet olsun

Browni - 2133

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardagi sut

1 su bardagindan biraz az yag

1,5 su bardagi seker

1 adet vanilya ve kabartma tozu

kakao

YAPILIS TARIFI

Yumurtalarimizi içi derin bir kapta mikserle köpürtünceye kadar çırpıyoruz ardından toz şekerini ilave edip krema haline gelince,sutu,yagi,kakaoyu ve vanilyayı ekleyip hepsini mikserle çırpıyoruz.Bu karşımdan bir su bardağı

ayırıp içine unumuzu ve kabartma tozunu da ekleyip tekrar karıştırıyoruz ve bir tepsiye döküp 200 c ısıda pastayı fırına veriyoruz.20 dk sonra fırından alıp pastanın ortasından bıçakla küçük şeritler çizip ayırdığımız kakaolu sosu yediriyoruz.Biraz soğuduktan sonra üzerine hindistan cevizi ilave edebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Kakaolu Kek - 2134

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Yumurta

1,5 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 su baradğı sıvı yağ

2 su bardağı un

1 adet kabartma tozu

1 adet vanilya

3 corba kaşığı kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve toz şeker bir kabın içerisinde mikser ile beyaz bir renk alana kadar çırpılır, üzerine sıvı yağ, süt,kakao ve vanilya eklenerek bir süre yine mikserle karıştırılır.Un ile kabartma tozu bir yerde karıştırılır ve hazırlanan karışıma eklenir. Uygun kıvama gelince; dövülmüş ceviz yada fındık konduktan sonra bir kaşık yardımı ile kek karıştırılır yağlanmış büyük kek kalıbına konarak 175 derecede 35 dakika pişirilir.

Afiyet olsun...

Bavarua - 2135

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/ 2 lt (2 bardak süt)

150 gr (3/ 4 bardak) tozşeker

15 gr jelatin

1 bardak krem şantiy

½ paket şekerli vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

1 silme yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı yeşil fıstık(tuzsuz)

YAPILIŞ TARİFİ

Şeker, un, yumurta sarısı, limon kabuğu ve vanilyayı bir tencereye koyup iyice karıştırın. Sıcak sütü azar azar katarak yedin. Sonra da krem şantiy katın.

Ateş üzerinde devamlı karıştırarak kaynama derecesine kadar pişirin.

Jelatini 10 dakika soğuk suda bekletin, sonra da suyunu süzüp kremaya katın. Ara sıra karıştırarak soğutun.

Bir puding kalıbını yağlayıp, kıyılmış yeşil fıstık ve tozşeker serpin.

Kremayı içine boşaltın ve buzdolabında dondurun.

5. Kalıbı önce sıcak suya batırın ve yarım dakika sonra da yuvarlak bir tabağa ters çevirin. Ahududu veya kayısı salçasıyla servis yapın.

Çilekli Parfe - 2136

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr yıkanmış ve ayıklanmış çilek

1 kahve fincanı çilek likörü

1/ 2 kahve fincanı limon suyu

3 yumurta akı

1 su bardağı tozşeker

1 bardak sütün kremi (vurulmuş)

1 kahve fincanı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş çileklerin üzerine limon suyu ve likör katıp ezerek püre haline getirin.

Yumurta aklarını çırparak kar haline getirin; şeker katıp biraz daha çırpın.

Kremayı pudraşekeriyle karıştırıp yumurta aklarına katın.

Hazırladığınız kremayı ezilmiş çileklerle karıştırarak buz kalıbına boşaltın.

Buzlukta dondurun. Kalıbın kenarlarını bıçakla sıyırın. İnce uzun bir pandispanya üzerine ters çevirin. Üzerini de krem şantiy ve çileklerle süsledikten sonra servis yapın.

Üzümlü Yağsız Kek - 2137

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet yumurta

$\frac{3}{4}$ su bardağı toz şeker

1 su bardağı buğday unu

$\frac{1}{2}$ paket şekerli vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

2 kahve fincanı çekirdeksiz üzüm

1 kahve fincanı kuş üzümü

YAPILIŞ TARİFİ

Kekler bölümünde açıkladığımız gibi üzümleri ayıklayıp unlayarak temizleyin. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın.

Unu ve vanilyayı bir kaba eleyin. Limon kabuğu ile üzüm katın.

Yumurta ile şekerini ya bir yumurta teliyle 25 dakika ya da mikserle 8-10

dakika çırpılarak kabartın. Unlu karışımı bir tahta kaşıkla altüst yaparak içine katın.

Kek hamurunu ya büyük bir kek kalıbına ya da iki orta boy kek kalıbına boşaltın. Orta ısınlı fırında açık pembe pişirin. Kalıbı ıslak bezin üstünde 510 dakika bekletin, kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudraşeker eleyin.

Kirazlı Kek - 2138

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet yumurta

$\frac{3}{4}$ bardak tozşeker

1 bardak buğday unu

3 yemek kaşığı limon suyu

2 ay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 ay kaşığı vanilya

1 bardak çekirdekleri çıkartılmış kiraz

Üstü için: 2 yemek kaşığı pudraşeker

YAPILIş TARIğI

Yumurtaların akıyla sarısını ayırın. Yumurta sarısına şekerin yarısını ve vanilayayı katın. Krema haline gelene kadar karıştırın.

Yumurta aklarına bir fiske tuz koyup çırparak katı kar haline getirin.

Yumurta sarılarına önce limon suyu, limon kabuğu karıştırın. Sonra azar azar un ve yumurta aklarını katıp altüst edin.

22 cm çapında ortası delik bir kek kalıbını yağlayın. Kek hamurunu boşaltın. Üzerine kirazları serpiştirin. Orta ısıllı fırında 45 dakika açık pembe renkte pişirin.

Keki fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirin. Kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudraşeker eleyin

Fındıklı Kek (Yağlı) - 2139

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı un

1 su bardağı iri kıyılmış fındık

2 ½ kahve fincanı eritilmiş margarin (sıvı yağ da olabilir) 1 çay kaşığı baking powder

2 ay kaşığı limon kabuğu rendesi

YAPILIş TARIğI

Yumurtayla şekeri koyu krema durumuna gelene dek çırpın.

Kuru gereçleri birbirine karıştırın. Yumurtalı karışıma azar azar katarak altüst yapın ve ılık yağı bu

karışıma ekleyin.

Uzun bir kek kalıbının içini yağlayıp unlayın, bu karışımı boşaltın. Orta ısıllı fırında 40 dakika pişirin

Karışık Meyveli Kek - 2140

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr tereyağı veya margarin

2 su bardağı pudraşeker

6 adet yumurta

2 bardak buğday unu

1 çay bardağı iri kıyılmış fındık veya badem

1 çay bardağı doğranmış meyve şekerlemesi

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı vanilya

2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

½ kahve fincanı likör veya rom

YAPILIŞ TARİFİ

Porselen bir kasede yağla pudraşekerini 20 dakika karıştırın.

Yumurtaların akıyla sarısını ayırın. Yumurta aklarını biraz tuz koyup çırparak kar haline getirin.

Yağlı karışıma elenmiş un, vanilya, karbonat, meyveler ve yumurta akını

azar azar koyup karıştırın. Limon kabuğu ve romu da katın.

İçi kağıtla kaplanmış büyük bir kalıba ya da iki normal kalıba boşaltın. 50

dakika normal ısıllı fırında pişirin.

Havuçlu Kek - 2141

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 normal su bardağı şeker

$\frac{3}{4}$ su bardağı ayçiçek yağı

2 su bardağı rendelenmiş havuç

2 su bardağı buğday unu

$\frac{1}{2}$ paker vanilya

2 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı karbonat

Üstü için: 1 kahve fincanı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaı şekerle koyulaşıncaya kadar çırpın. Elenmiş un, vanilyaa, tarçın, karbonat katın. Tahta kaşıkla altüst ederek yağ ve havucu da koyup karıştırın.

Yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın. Orta ısıllı fırında 50 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkartıp bir servis tabağına alın, üzerine pudraşeker eleyip servis yapın.

Not: havuçlu keke dileyen 1 avuç kıyılmış ceviz katabilir **Yoğurtlu Kek - 2142**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet yumurta

1 bardak yoğurt

2 su bardağı tozşeker

1 küçük paket(125 gr) margarin

3 su bardağı buğday unu

1 paket baking powder

1/ 2 limon suyu ve limon kabuğu rendesi

Üstü için: 1 çay bardağı ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaya şekeri 10-15 dakika karıştırın. Eritilmiş yağ, yoğurt, elenmiş un ve kabartma tozu, limon suyu ve limon kabuğunu katıp tahta kaşıkla karıştırın.

30 cm çapında bir tepsi yağlayın. Karışımı içine boşaltın. Üzerine iri kıyılmış ceviz serpin. Orta ısıllı fırında 40 dakika pişirin.

Mısır Unlu Kek - 2143

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 normal su bardağı yoğurt

2 normal su bardağı tozşeker

3/ 4 normal su bardağı ayçiçek yağı

4 adet yumurta

2 bardak elenmiş mısır unu

1 bardak elenmiş buğday unu

1 çay kaşığı karbonat+ 2 çay kaşığı baking powder 1/ 2 paket vanilya

Rendelenmiş portakal veya limon kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede önce yoğurtla şekerini karıştırarak çırpın. Sütle yağı katın.

Sonra yumurtaları kırıp 5-10 dakika telle karıştırın. Diğer gereçleri katın.

30-32 cm çapında yuvarlak bir tepsiyi yağlayın ve karışımı içine boşaltın.

Orta ısıllı fırında 35-40 dakika pişirin.

Portakallı Kek - 2144

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bardak portakal suyu (3 portakal gerekir)

1 portakal kabuğu rendesi

3 yumurta

3/ 4 su bardağı sıvıyağ

1,5 su bardağı tozşeker

2,5 su bardağı un

2 tepeleme çay kaşığı baking powder

YAPILIŞ TARİFİ

Portakalların suyunu çıkartın. Bir portakalı iyice yıkadıktan sonra kurulayıp kabuğunu rendeleyin.

Ölçülü şekerle yumurtaları mikserde çırpın. Koyulaştığı zaman portakal suyu ve sıvıyağ karıştırın. İçine portakal kabuğu katılmış olan unu azar azar katıp bir tahta kaşıkla karıştırarak altüst edin.

İki kek kalıbını veya büyücek bir kalıbı yağlayıp unlayın. Yukarıdaki karışımı boşaltın.(kalıbın $\frac{3}{4}$ ünü doldurmuş olmalıdır.) 170 derece ısıtılmış fırında 50 dakika açık pembe renkte pişirilir. Kek kalıplarını önce ıslak bir bezin üzerinde 5 dakika bekletin. Sonra da bir bıçağın yardımıyla kenarlarını açarak bir tabağa ters çevirerek çıkartın.

Dilerseniz üzerine pudraşeker eleyin.

Vişneli Dondurma - 2145

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr vişne

1 bardak+ 1 kahve fincanı tozşeker

1 bardak su

1 limon suyu

1 tatlı kaşığı toz jelatin

YAPILIŞ TARİFİ

Vişneyi yıkayıp ayıklayın. Ezerek süzgeçten geçirin. Limon suyu katın.

Şekerli suyla bir taşım kaynatın içine jelatin katın. Soğuduktan sonra vişneyle karıştırın. Buz kalıbına boşaltın, daha önce açıkladığımız gibi yumurta katıp buzlukta dondurun. Buz kristallerinin parçalanması için sık sık karıştırın.

Kütük Pastası - 2146

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 adet yumurta

1,5 bardak pudraşeker

½ bardak ceviz içi

3 yemek kaşığı un

İçine sürmek için: ½ bardak marmelat

Süslemek için:

1 ölçü çikolatalı yağlı krema

1 kahve fincanı tuzsuz yeşil fıstık

Mantarı için:

50 gr çekilmiş ceviz

1 yemek kaşığı pudraşeker.

½ yumurta akı

Bir fiske kırmızı şekerçi boyası

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları pudraşekerle birlikte önce hafif ateşte 5-10 dk çırpın. Sonra ateşten indirip 15-20 dakika daha çırpıma devam edin. Un, çekilmiş

ceviz, limon kabuğu ve vanilya koyup tahta kaşıkla biraz karıştırın.

İçine kağıt yayılmış dikdörtgen bir tepsiye hamuru 1 ½ parmak kalınlığında yayın. Sıcak fırında 20 dakika pembe renkte pişirin.

Rulo hamurunda açıkladığımız gibi tepside çıkartın. İçine marmelat sürüp rulo şeklinde sarın. İki ucunu verevine kesip bu parçaları budak şeklinde pastanın üzerine ve yanına yerleştirin.

Çikolata kremayı, ucuna tırtıklı bir huni takılmış krema torbasına doldurun.

Rulonun üzerine ağaç kabuğu şekli vererek krema sıkın. Kesilen parçalara beyaz kremayla budak şekli verin.

Çekilmiş ceviz, pudraşeker, yumurta akını yoğurun. Bu hamurdan ufak mantarlar yapın. Üzerine kırmızı boya ile benekler koyun. Bu mantarları

pastanın uygun yerlerine yerleştirin ve yeşil fıstıkla süsleyin.

Fasulye Sote - 2147

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 kişilik

1 kg ayşe fasulye

½ kahve kaşığı karbonat

az tuz

1 orba kaşığı tereyağı

YAPILIş TARİFİ

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılçıklarını keserek ayıklayın ve mümkün olduğunca ince dilimleyin. Yıkadıktan sonra içinde ½ kahve kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda 4-5 dakika kontrol ederek haşlayın ve hemen üzerine soğuk su akıtarak soğutun. Servis edeceğiniz zaman kaynar suda 2 dakika ısıtıp süzdürün. Bir orba kaşığı tereyağında bir dakika sote yapıp servis edin.

Baharatlı Patates - 2148

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3-5 adet orta boy patates

2 adet ufak soğan

1 diş sarımsak

köfte baharı

tuz

karabiber

kekik

kırmızı biber

isteğe bağlı diğer baharatlar

1,5 su bardağı süt

YAPILIş TARİFİ

Patatesleri haşlayıp, küp şeklinde ufak parçalara doğrayın. Soğanları ve sarımsağı yağda pembeleştirin. Baharatları ekletin. Daha sonra patatesleri ve sütü ekleyerek, sütü çekinceye kadar pişirin. Et yemeklerinin yanında sıcak olarak servis yapın.

Biber Yoğurtlama - 2149

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kilo çarliston biber

2 adet yumurta

2-3 kaşık mayonez

Yeteri kadar yoğurt

Tuz Ayçiçek veya Tereyağı

Kırmızı biber

2-3 diş sarmısak

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri ayıklayıp temizledikten sonra çok ince halka şeklinde doğrayın.

Bir tavada yağı kızdırıp içine biberleri dökün ve pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen biberlerin üzerine yumurtaları kırıp iki üç dakika karıştırın biberleri servis tabağına alıp üzerine yoğurt, mayonez, ve sarımsaktan hazırladığınız sosu dökelim en son olarak tavada kızdırdığımız yağı ve kırmızı biberi üzerine gezdirip servis yapabiliriz.

Çin Lahanası - 2150

Mutfak: Çin

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çorba kaşığı margarin

3 su bardağı lahana, ince rendelenmiş

1 su bardağı kıyılmış kereviz sapı

1 adet soğan, ince doğranmış

1 adet dolmalık biber, ince kıyılmış

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavada yağı eritin, sebzeleri tavaya koyun ve kaşıtararak iki dakika pişirin.

Daha sonra tavanın kapağını kapatıp beş dakika daha pişirin. Tuz ve biber kattıktan sonra servis yapın.

Doldurulmuş Biber Turşusu - 2151

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kg dolmalık biber

4-5 adet salçalık kırmızı biber

1 diş sarmısak,

1 demet maydanoz

11-12 dal kereviz

1 adet küçük lahana

2 bardak sirke

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri yıkayıp saplarını ve tohumlarını ayırın. Lahana, salçalık biber, sarmısak, maydanoz ve kerevizi ince ince kıyıp kaşıtarın, biberlere sıkıca doldurulup kavanoza yerleştirin. Dörtbuçuk su bardağı suya bir çorba kaşığı tuz koyup, tuzlu su hazırlayın. Buna sirke karıştırıp kavanoza boşaltın. Üzerine uygun bir ağırlık konup kapağını örtün. Bozulmaması ve diri kalabilmesi için soğuk yerde saklayın.

Elmalı peynirli toplar - 2152

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardağı Amerikan Pirinci

2 adet büyük yeşil elma

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

3-4 yaprak ince kıyılmış marul

1 adet limonun suyu

1 yemek kaşığı soya yağı

50 gr. fıstık içi

1 paket mısır cipsi

2 şeker kaşığı yenibahar

Yeteri kadar ince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak pirinci diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Bir kaseinin içinde kabuklarını soyup rendelediğiniz elma, rendelenmiş kaşar peyniri, 1

limonun suyu, 1 çay bardağı kadar fıstık içi, 1 yemek kaşığı soya yağı, yenibahar ve tuzunu ekleyip iyice harmanlayın. Bu harçtan küçük köfte şeklinde parçalar hazırlayın. Servis tabağının orta kısmına marul yapraklarını yaydırın. Elma toplarını marul yapraklarının üzerine alıp mısır cipsleriyle beraber servis yapabilirsiniz.

Fırında Kuzu Beyin - 2153

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet kuzu beyni

1 çay bardağı rendelenmiş gravyer peyniri

1 bardak beyaz şarap

250 gr tereyağı

2 adet yumurta sarısı

200 gr mantar

1 adet ufak soğan

50 gr un

150 gr jambon

galeta unu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Beyinleri ılık suya koyun, yumuşayınca zarlarını çıkarıp, beyaz şarapta pişirin, küp küp (1.5 - 2 cm en ve boyunda) doğrayın.

Mantarları ve ince doğranmış soğanı 75 gr tereyağında hafif kavrun, beyinlerin içinde piştiği şarap, un ve 75 gr tereyağı ile bir beşamel sos yapıp, tuzlayın. Ateşten aldıktan sonra içine iki yumurta sarısı ve gravyer peyniri koyun.

Derince bir kabı yağlayın, dibine bir kat beşamel, bir kat beyin, bir kat beşamel, bir kat mantar, bir kat beşamel, kaba doğranmış jambon ve beyin parçalan, beşamel ve en üste de galeta unu, rendelenmiş peynir ve 50 gr tereyağını parçalara ayırarak koyun; önceden ısıttığınız fırında pişirip, sıcak servis yapın.

Fırında mücver - 2154

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet kabak

3 yumurta

3 çorba kaşığı un

1 kahve fincanı sıvı yağ

100 gr. kaşar peyniri

kuru hane

karabiber

tuz

kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları iri iri doğrayın diğer malzemelerle harç yapın ve bir tepsiye dökün. Üzerine kaşar rendesi dökün. Fırına verin. Piştikten sonra kare kare keserek servis yapın.

Guakamole - 2155

Mutfak: Meksika

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 tane olgunlaşmış avokado

1 orta boy domates

1/2 soğan (orta boy)

2 acı sivri biber

1 çorbakaşığı zeytinyağ

3-4 damla tabasco (acı istenirse)

1 tatlı kaşığı krema veya avokado çekirdeği

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Olgunlaşmış avokadolar bir kaşıkla kabuklarından ayrılır ve iyice çatalla ezilir.Domatesin kabuğu soyulur ve küçük küçük doğranır, yarım soğan çok ince kıyılır, bir ezici yardımıyla ezilir. Acı biberler ince ince doğranır ve hepsi avokadoya eklenir.Zeytinyağ ve tabasco eklenir. Guakamolenin kararmaması için bir tatlı kaşığı krema ilave edilir, yok ise; en son avokadonun çekirdeği sosun ortasına yerleştirilebilir.(Aynı zamanda dekoratif bir görünüm sağlar) Hepsi karıştırılır.Tuz ayarı isteğe göre yapılır.Panço veya cips ile yenmek üzere servis yapılır.

Hibeş - 2156

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr açık tahin,

2 adet limonun suyu

6 iri diş dövülmüş sarmısak

3 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber

3 çay kaşığı kimyon

2 çay kaşığı toz karabiber

2 çay kaşığı acı pul biber(isot olmaz)

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

YAPILIŞ TARİFİ

Tahinin tamamı derince bir kaba konur. Sayılan baharatlar ve tuz eklenir.

Önce limon suyunun yarısı eklenerek tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Hibeş

koyu bir hal alınca ılık su yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Böylece hardal kıvamı elde edilmeye çalışılır. Bunun için limon ve ılık sudan yararlanılır.

Tahinin yağı hibeşin üzerinde yüzmemelidir.

Damak zevkinize göre daha fazla sarmısak, limon ve acı pul biber konabilir.

Güllaç Cevizli - 2157

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 yaprak güllaç

250 gr ceviz içi

3 bardak süt (güllaçları ıslatmak için)

Şurubu:

2,5 su bardağı tozşeker

3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynatılmış ılık sütü bir tepsiye koyun. Güllaçların kenarındaki sert kısımları kesip çıkartın. Ortalarından keserek iki parçaya ayırın.

Yarım güllaçları teker teker süte batırıp ikiye katlayarak küçük bir kase nin içine yerleştirin. Ortasına 1,5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz koyup kenarlarını ortaya doğru toplayın; alta çevirerek servis tabağına çıkartın.

Kalan sütü de üzerine dökün.

Şekerle suyu iki taşım kaynatın. Gülsuyu katıp soğutun. Şurubu güllaçların üzerine boşaltıp 1-2 saat kabarmasını bekleyin.

Cevizli Tatlı - 2158

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 su bardağı portakal suyu

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 paket baking powder

1 bardak ince kıyılmış ceviz

2 çay kaşığı tarçın

Aldığı kadar un

Şurubu;

2 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içine portakal suyu ve sıvı yağı koyun. Elenmiş un ve kabartma tozunu azar azar katıp yumuşakca bir hamur yapın. Hamuru yarım saat dinlendirin.

Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç arasında bastırarak inceltin; ortasına 1

yemek kaşığı tarçın karıştırılmış ceviz içinden koyup kenarlarını büzerek kapatın (14-15 adet tatlı ölçüsüdür.) Hamurları bir fırın tepsisine sıralayın. 175 derece ısıtılmış fırında 25-30 dk pembe renkte pişirin. Verilen ölçülerle hazırlamış olduğunuz orta koyuluktaki ılık şuruba atın. Sonra servis tabağına çıkartın.

Lor Tathısı - 2159

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4-5 yemek kaşığı lor peyniri

1 kahve fincanı pudraşeker

125 gr tereyağı

2 su bardağı un

2 kahve fincanı nişasta

3 adet yumurta

1 tepeleme çay kaşığı karbonat

Şurubu;

4 su bardağı tozşeker

5 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Lor peynirini ezerek tel süzgeçten geçirin. Bir kabın içinde yağla pudraşekerini karıştırarak krema haline getirin. Peyniri katıp bir iki dakika karıştırdıktan sonra yumurtaları teker teker kırın; un, nişasta ve karbonatı

da koyup hafif karıştırarak bir hamur yapın.

Hamurdan bir kaşık alıp şekillendirerek yağlanmış ve unlanmış tepsiye sıralayın. Orta ısıllı fırında pembe renkte pişirin.

Toşeker, su ve limon suyu ile suluca bir şurup hazırlayın ve sıcak olarak pişen hamurların üzerine dökün. Çok ağır ateşte şurubun bir kısmını

çektirin. Soğuduğu zaman servis yapın.

Ekmek Kadayıfı - 2160

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tek ekmek kadayıfı

Şurubu;

6 su bardağı tepeleme tozşeker

5 bardak su

1/2 limon

Üstü için;

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çift ekmek kadayıfını bıçakla ortadan ikiye ayırın. Tek ekmek kadayıfının kızarmış yüzünü alta getirerek kenarlı büyücek bir bakır tepsiye yerleştirin. Üzerine de 5-6 bardak sıcak su döküp, kapalı olarak 15-20 dk kabarmasını bekleyin.

Ölçülü şekerle suyu 5 dk kaynatın ve limon sıkıp ateşten indirin. Şuruptan bir kepçe alıp bir tavaya koyun. Ateş üzerinde koyu pekmez rengine dönüşünceye dek kaynatın. 1/2 bardak su ekleyip bu renkli şurubu, ana şuruba katarak rengini sarartın.

Kadayıfın suyunu iyice süzdürün. Kalan suyu da bir peçete bastırarak alın.

Kadayıfın ortasından çaprazlama birer kesik yapın. Tepsiyi, kısık dereceye ayarlı fırın ocaklarının üzerine yerleştirin. Ateş tepsinin çevresine dağılmalıdır. Şurubu üzerine boşaltın ve arada kenarındaki şurubu üzerine gezdirerek kaynatın. Şurup koyulaşınca ateşten indirin.

Tatlı ılık haldeyken üzerine kadayıf tepsisini koyup ters çevirin. Kadayıfı

üçgen ya da kare biçiminde dilimleyip üzerine birer parça kaymak koyarak servis yapın.

Çikolatalı Puding - 2161

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr tereyağı veya margarin

1 su bardağı pudraşeker

6 adet yumurta

1 su bardağı çekilmiş findık

15 adet madlen çikolata ya da 1 yemek kaşığı kakao+ 7-8 adet madlen 3/4 su bardağı galeta unu

1 ay kaşığı vanilya

Üstü için;

Çikolata sosu;

1 tepeleme su bardağı tozşeker

100 gr sütsüz acı çikolata

2 yemek kaşığı dolusu un

1 yumurta sarısı

2 bardak su

2 ay kaşığı vanilya

1 kahve fincanı likör

Süslemek için;

YAPILIŞ TARİFİ

Porselen veya cam bir kasede yağla pudraşekerini karıştırarak beyazlatın.

6 adet yumurta sarısını teker teker katıp yedirin. Sonra da su buharı

üzerinde yumuşatılmış çikolatayı katın.

Yumurta aklarına biraz tuz katıp mikserle çırparak kar haline getirin.

ikolatalı karışıma 1 bardak çekilmiş findık, galeta unu, çırpılmış yumurta akı, vanilyayı azar azar koyup karıştırın.

Ortası delik bir kek kalıbına, yağlayıp galeta unu serptikten sonra karışımı

içine boşaltın. Kalıbın üzerini alüminyum folyoyla sıkıca kapatın. Kalıbı

içinde su bulunan bir fırın tepsisiyle fırına koyun. Orta ısıllı fırında 1 saat pişirin. Kağıdı kaldırıp kontrol edin, puding sertleşince fırından çıkartın.

Pudingi, yuvarlak bir servis tabağına çevirin. Üzerine çikolatalı sosu dökün ve krem şantiyle süsleyip servis yapın.

Çikolatalı sos;

Bir tencereye, rendelenmiş çikolata ya da kakao, un, şeker, yumurta sarısı, vanilya koyup telle karıştırın. 2 bardak ılık suyu azar azar dökerek yedirin; ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Biraç taşım kaynayınca ateşten indirip likör katın. Arada karıştırarak ılık hale gelince pudingin üzerine boşaltın.

Kestaneli Savarin Tatlısı - 2162

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 tepeleme su bardağı un

1 tepeleme yemek kaşığı yaş maya

1,5 kahve fincanı ılık süt

2 tepeleme yemek kaşığı tereyağı veya margarin

2 adet yumurta

Bir fiske tuz

1 tepeleme yemek kaşığı pudraşeker

Şurubu;

3 su bardağı tozşeker

2,5 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı rom veya likör

Süslemek için;

500 gr kabuklu kestane (kabuğu çıkarılmış olarak 2,5 su bardağı) 1 bardak su

Yarım bardak tozşeker

1 çay kaşığı vanilya

1 bardak krem şantiy

2-3 adet mandalina

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içine unu eleyin. Mayayı, ılık süt katarak unun ortasında ezin, biraz un katıp koyulaştırın. Üzerini kalan unla kapatın.

Un, ayrılmaya başlayınca ortasına 2 yumurta kırın; iki kaşık eritilmiş yağ, tuz ve pudraşeker koyup yoğurun. Hamur çok yumuşaksa biraz unla toplayın ve üzeri örtülü olarak mayalandırın.

Ortası delik, yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp hamuru içine yerleştirin.

Kalıp serviyesinde kabarıncaya dek bekleyin (25 dk) Orta ısılı fırında 35 dk pişirin. Pişen savarini altında tepsi olan tel ızgara üzerine çevirin.

Ölçülü şeker ve suyu 5 dk kaynatın, limon suyu koyup ateşten indirin; rom veya likör katın. Şurubu, sıcak olarak savarine içirin. Yuvarlak bir servis tabağına alıp kalan şurubu da üzerine dökün; kayısı marmeladı sürüp ortasına kestane püresi doldurun. Krem şantiy ve mandalinayla süsleyin.

Kestane püresi;

Kestanelerin kabuklarını çıkartıp suyla ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca soğuk suya çıkaartın ve iç kabuklarını soyun. 1 bardak suyla kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Üzerine yarım bardak şeker ve vanilya koyup suyunu çektin. Püre makinesinden geçirin veya kaşıkla bastırarak ezin.

Jöleli Çilekli Tart - 2163

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru;

3 adet yumurta

5 dolu yemek kaşığı un

3 dolu yemek kaşığı tozşeker

Biraz vanilya

Üstü için;

1/2 paket çilek jöle (3/4 bardak sıcak su, jöleyi eritmek için) 300-400 gr çilek

2 yemek kaşığı kayısı veya ağaç çileği marmelatı

Kreması;

1 bardak süt

1 yumurta

1 tepeleme yemek kaşığı un

3 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

Biraz vanilya

Süslemek için;

1/2 poşet krem şantiy (süt katılarak mikserde karıştırılır) 1/2 bardak süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları şekerle birlikte çırparak koyu kıvama getirilir. Un ve vanilya katıp hafifçe karıştırın. Yukarıdaki açıkladığımız gibi, 25 cm çapındaki teflon tart kalıbını yağlayıp unlayın ve karışımı içine boşaltın. Orta ısıllı

fırında 30 dk pişirin.

Pandispanya ılık hale gelince kalıptan çıkartın. Uzun keskin bir bıçakla pandispanyayı tam ortasından iki kısma ayırın. Biraz likörlü ve şekerli suyla üstünü ıslatıp kremanın yarısını içine sürün; pandispanyayı üst üste kapatın. Kenarlarına da kalan kremayı sürün ve kıyılmış fındık yapıştırın.

Pandispanyanın çukur yüzüne önce marmelat sürün; yıkanmış ve sapları

çıkarılmış çilekleri yerleştirin. Çileklerin kenarına krem şantiy sıkın. Sıcak suda erittiğiniz jöleyi soğumuş olarak üzerine dökün ve dolapta bekletin.

Portakallı Tart - 2164

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru;

3 yumurta

5 tepeleme yemek kaşığı un

3-4 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Üstü için;

2-3 adet çekirdeksiz portakal

7-8 adet kiraz şekerlemesi

1 bardak krem şantiy

Kreması;

1 bardak süt

1 yumurta

1 yemek kaşığı tepeleme un 3 yemek kaşığı tozşeker **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları 3 kaşık şekerle birlikte mikserde çırpın. Koyu kıvama gelince, elenmiş un, vanilya ve limon kabuğu katıp tahta kaşıkla altüst yaparak karıştırın. 25 cm çapında, 5 cm yükseliğinde kenarı tırtıklı teflon tart kalıbını yağlayıp unlayın. Yumurtalı karışımı içine boşaltın. Orta ısılı fırında 30 dk pişirin.

Bir kaptaki şeker, un ve yumurtaya sütü katıp karıştırarak pişirin. Vanilya koyup ateşten alın.

Pişen pandispanyayı kalıptan çıkartın. Çukur olan yüzüne soğumuş

kremayı yayın. Portakalların kabuklarını ayıklayıp dilimleyin ve ortalarından ikiye bölün. Resimde görüldüğü gibi, kremanın üzerine yerleştirin. Kenarlarına ve çevresine krem şantiy sıkın. Kiraz şekerlemesi ve renkli şekerle süsleyin.

Limonlu Tart - 2165

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru;

2 tepeleme su bardağı un

1 silme çay kaşığı tuz

1 kahve fincanı pudraşeker

1 adet yumurta

125 gr tereyağı veya margarin

Üstü için;

1 limon kabuğu rendesi

2 su bardağı süt

1 kahve fincanı un

1 tepeleme kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı limon suyu

3 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı (hamurun üstüne)

1 yemek kaşığı tozşeker

Merengi;

2 yumurta akı

Bir fiske tuz

1 ay bardağı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Elenmiş unun ortasına yumuşatılmış yağı koyun; un ve yağı elinizle ezerek karıştırın. Bir yumurta, pudraşeker, tuz katıp hepsini hafifçe yoğurun.

Elinize yapışan hamurları unla temizleyip hamura katın. Bez altında yarım saat bekletin.

Kaynayan sütün içine limon kabuğu rendesi katın, ateşten indirip soğutun.

Bir kapta, 1 kahve fincanı unla tozşekerini karıştırın ve sonra da yumurta sarılarını katın. Sütü süzgeçten geçirip, limon suyu ile birlikte karışıma ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak pişirin.

22- 25 cm çapında üç parmak yüksekliğinde bir tart kalıbını yağlayın ve unlayın. Tart hamurunu biraz unlayıp merdaneyle 4 mm incelikte açın.

Hamuru iki parmak yukarı kaldırarak tart kalbının içine yerleştirin. Çatal ucuyla dibinden birkaç delik açın; eritilmiş yağ sürüp 1 kaşık tozşeker serpiştirin. Sütlü karışımı da içine boşaltın ve önceden ısıtılmış fırında (

190 derece) 35-40 dk pişirin.

Yumurta aklarına bir fiske tuz katıp mikserle karıştırarak katı kar haline getirin. Pudraşeker ve vanilya koyup bu merengi fırındaki tartın üzerine yayın. Fırının ısınısını düşürüp kapağı açık olarak merengın pembeleşmesini sağlayın.

Limonlu Kremalı Pay - 2166

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket kare Eti bisküvisi

2,5 yemek kaşığı (tepeleme)yarı yarıya margarin ve tereyağ

Limonlu krema;

3 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)

1,5 çay bardağı tozşeker

1,5 limon suyu ve limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri dövüp eritilmiş yağla karıştırın. Pay tabağına kaşıkla bastırarak yayın. Hafif fırında 15-20 dk pişirin. Soğuduktan sonra üzerine kremayı

yayın. Bisküvi kırıntısı ya da granule çikolatayla süsleyin.

Limonlu Kremanın Yapılışı;

Yumurta sarılarını limon suyu, limon kabuğu rendesi ve şekerle karıştırarak sıcak suya oturtarak pişirin. Bu karışıma, soğuduktan sonra çırpılarak katı kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını yedin.

Sonra da **Bademli Tart - 2167**

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 gr tuzsuz badem (3/4 su bardağı)

1 tepeleme su bardağı pudraşeker

3 su bardağı un

135 gr tereyağı veya margarin

2 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı vanilya

1/2 limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Bademleri kaynar suya atarak kabuklarını çıkartın. Makineden geçirin ve fırın tepsisine yayın. Üzerine biraz pudraşeker serpererek fırında biraz pembeleştirin.

Bir kaseye 100 gr pudraşekerle unu eleyin; yağı katıp hamur keseceği veya çatalla ezerek karıştırın. 2 yumurta sarısı, limon kabuğu, tuz, vanilya ve ılık hale gelen bademleri koyup 2 dk hafifçe yoğurun. Hamurun 1/4 ünü

ayırın; kalan hamuru, içi yağlanmış bir tart kalıbına bastırarak yerleştirin.

Artan hamura, su ekleyerek yumuşatın; sonra da kalıptaki hamurun üzerine yerleştirin. Kalan pudraşekerini üzerine eleyin orta ıssılı fırında 35

dk pişirin.

Kayısılı- Kirazlı Tart - 2168

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru;

2 su bardağı tepeleme un

125 gr margarin

1 kahve fincanı pudraşeker

1 yumurta

1 ay kaşığı vanilya- biraz limon kabuğu rendesi

1 ay kaşığı baking powder

Kreması;

50 gr margarin

1 ay bardağı tepeleme pudraşeker

2 adet yumurta

1 kahve fincanı badem

1 ay kaşığı baking powder

1 yemek kaşığı tepeleme un

1 yemek kaşığı süt

1 tatlı kaşığı tarçın, biraz limon kabuğu rendesi Üstü için;

16 adet taze veya kuru kayısı (akşamdan suda bekletilmiş) 1 bardak çekirdekleri çıkartılıp ikiye bölünmüş iri kiraz 2-3 yemek kaşığı kayısı marmelatı

YAPILIŞ TARİFİ

Unun içinde yağı bir bıçakla kıyarak, unla karışmasını sağlayın. Ortasını

açıp yumurtayı kırın, pudraşeker, vanilya, limon kabuğu katarak karıştırıp ve hafifçe yoğurarak bir hamur yapın. Hamuru 30 dk dinlendirin.

Bir kabın içinde 50 gr yağla 1 çay bardağı tepeleme pudraşekerini karıştırarak krema haline getirin. Yumurtaları teker teker kırıp yedin. 1

tepeleme un, 1 kahve fincanı badem içi, 1 tatlı kaşığı tarçın, biraz limon kabuğu, 1 çay kaşığı baking powder ve 1 yemek kaşığı süt koyup karıştırın.

16 adet taze veya akşamdan ıslatılmış kuru kayısıları ortadan ikiye ayırın.

Ortalarına çekirdekleri çıkartılarak ikiye bölünmüş yarımşar kiraz yerleştirin.

Altlık hamurunu, hafif unlu yerde, yarım parmak inceliğinde merdaneyle açarak büyütün. Hafifçe yağladığınız bir tart kalıbının içine yerleştirin.

Bıçak yardımıyla hamurun dibinde bir kaç delik açın. 200 derecede ısıtılmış

bir fırında 10 dk pişirin. Fırından çıkarttığımız tartın üzerine, önce 2-3

yemek kaşığı marmelat sürün. Hazırladığımız kirazlı kayısıları, kesik yeri alta çevrilerek üzerine sıralayın.

İkinci maddede açıkladığımız kremayı kayısıların üzerine yayın. Üstüne de 1 kahve fincanı yaprak badem serpiştirin. 175 derece ısıtılmış fırında 30-35 dk pişirin.

Kayısılı Tart - 2169

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru;

2 tepeleme su bardağı un

125 gr tereyağı veya margarin

1 silme çay kaşığı tuz

1 kahve fincanı pudraşeker

1 kahve fincanı su

Üstü için;

Küçük boy 750 gr kayısı

1 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Elediğiniz unun ortasına, yumuşatılmış yağ, 1 yemek kaşığı şeker, biraz tuz koyun. Elinizle ezip karıştırarak su katıp sıkıca bir hamur yapın; bir bez altında 1 saat dinlendirin.

22- 24 cm çapında bir tart kalıbını yağlayın. Hamuru, 4 mm incelikte yuvarlak biçimde açıp tepsinin içine yerleştirin. Bir çataalla hamurun dibinden delikler açın. Üzerine de kalan şekeri eleyerek

serpiştirin.

Yıkandış kayısıları ortalarından ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkartın. Kesilen yönleri üste getirilerek tart hamurunun içine yerleştirin.

Daha önce ısıtılmış olan fırına koyun. 220 derecede 20 dk pişirin. Sonra ısıyı 180 dereceye ayarlayın. Kayısıların üzerine 1 yemek kaşığı tozşeker serpin ve 20 dk daha pişirin. Tartın dibi pembeleşince fırından çıkartın.

Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

Yağsız Revani - 2170

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 adet yumurta

yarım su bardağı tozşeker

1 dolu su bardağı irmik

yarım su bardağı un

Yarım limon kabuğu rendesi

şurubu;

4 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

1/4 limon

Süslemek için;

YAPILIş TARIğI

Yumurtaları bir kaba kırıp yarım bardak tozşeker katarak mikserde 10 dk çırpın. Yumurtalar iyice koyulaşınca unlu irmik ve limon rendesi koyup tahta kaşıkla karıştırın.

25-27 cm çapında bir tepsiyi yağlayıp unlayın; yumurta karışımını içine boşaltın. Orta ısılı fırında 40-45 dk pişirin.

Ölçülü şeker ve suyu 5 dk kaynatıp köpüğünü alın, limon sıkıp kabuğunu içine atın. şurubu

soğuduktan sonra sıcak revaninin üzerine boşaltın.

Fırında 5 dk bırakıp çıkartın.

Revani soğuduktan sonra tepsinin kenarlarını bıçakla sıyırın, hafifçe sallayıp tepside kurtulmasını sağlayın ve yuvarlak bir servis tabağını

üzerine kapatıp ters çevirerek tabağa aktarın. Üzerini süsleyip **Bülbül Yuvası - 2171**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

240 gr un

yarım yemek kaşığı sirke veya 1 yemek kaşığı limon suyu 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

yarım çay kaşığı tuz

yarım bardak su

Şurubu;

2,5 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

1/4 limon

Üstü için;

1 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım ölçü yaprak hamuru hazırlayın.

Milföy hamurunu son dinlenmeden sonra yarım santim kalınlığında açın; 8

cm çapında yuvarlak nemse kalıbıyla kesin ya da bıçakla karelere bölün.

Hamurları ortaya doğru büzerek yuva biçiminde toplayın.

Hamurları bir tepsiye sıralayın. Çatalla kenarlarını birkaç yerinden delip üzerlerine yumurta sürün. Kızgınca fırında pembe renkte pişirin.

Hazırladığınız soğuk şuruba atıp servis tabağına çıkartın. Ortalarına kıyılmış şamfistiğı koyup servis yapın.

Şair Buklesi - 2172

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Milföy hamuru;

2 tepeleme su bardağı un

yarım yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

yarım çay kaşığı tuz

yarım bardak su

200 gr margarin

1/2 bardak un

1 yumurta sarısı (hamurun üstü için)

Süslemek için;

1 bardak krem şantiy

1 çay bardağı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki gereçlerle yarım ölçü yaprak hamuru hazırlayın.

Yağlı kağıt veya alüminyum folyodan içi dolu küçük külahlar hazırlayın.

Hamuru 3-4 mm kalınlığında açarak uzatın. 1,5 cm eninde uzun şeritler halinde kesip külahların üzerine, helis biçiminde döndürerek sarın.

Fırın tepsisine sıralayın ve üzerine sulandırılmış yumurta sürün. Kızgın fırında pişirin; külahları hamurların ortasından çekerek çıkartıp biraz daha pişirin.

Cennet Künkü - 2173

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Milföly Hamuru;

250 gr un (2 tepeleme su bardağı)

1/2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 bardak su

200 gr margarin

1/2 bardak un (hamuru açmak için)

1 yumurta sarısı (hamurun üstü için)

Şurubu;

2,5 bardak tozşeker

1,5 bardak su

1/4 limon

Süsü için;

1 bardak krem şantiy

1 fincan kıyılmış yeşil fıstık

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki gereçlerle yarım ölçü yaprak hamuru (milföy) hazırlayın.

Hamuru 4 mm incelikte açıp uzatın. 3 cm eninde uzun şeritler halinde kesin.

2 cm çapında ve 12 cm uzunluğunda içleri kağıtla doldurulmuş ve iki başları kapalı- yağlı kağıttan silindirler hazırlayın. Kesilen hamurları, bu silindirlerin üzerine helis biçiminde döndürerek sarın. Fırın tepsisine sıralayıp üstüne sulandırılmış yumurta sarısı sürün.

4. Hamurları kızgın fırında pişirin; ortalarındaki kağıdı çıkartıp biraz daha fırında bekletin. Sonra da soğuk şuruba atın.
5. Tatlıları servis tabağına çıkartın; soğuduktan sonra içlerine krem şantiy sıkın ve iki başlarına kıyılmış yeşil fıstık serpin.

Şöbiyet (Yozgat usulü) - 2174

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg piyale unu

2 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 çay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı sirke

Biraz tuz

Tav yağı;

1-1,5 lt sıvı yağ

750 gr tereyağı veya margarin

Şurubu;

3 kg tozşeker

üstünü geçecek kadar su

1 limon

Açmak için;

1 kg un

500 gr ev nişastası

İÇİNE;

300-500 gr ceviz içi

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki yazılan ölçülerle, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. İyice yoğurup özleştirin. Nemli bir bezin altında yarım saat bekletin. Sonra hamuru 20 pazıya ayırıp tekrar yarım saat dinlendirin.

Pazıların altına ve üstüne bolca nişastalı un serpererek incecik açın. Yufkaları

bir örtü üzerine serin. yufkaları üst üste koyup sekizer santimlik kareler halinde kesin. Ortalarına dövülmüş ceviz koyup üçgen biçiminde kapatın.

Hamurları 3 tepsiye yerleştirin. Katı yağları önce eritin ve tortusu dibine çökünce başka bir kaptaki kaynatılan sıvı yağla karıştırın. Kaynayan tav yağının 1/ 3 ünü bir kepçeyle alıp tepsinin birine gezdirin. Kalan yağı da diğer tepsilere dökün. Fırında pembe renkte pişirin.

Üç kilo şekerden orta koyulukta bir şurup hazırlayın. Soğuyan tatlıların üzerine ılık şerbeti gezdirin. Kıyılmış yeşil fıstık serpin.

Telkadayıf İrmikli - 2175

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr telkadayıf

125 gr margarin (yarım paket)

İçine;

100 gr irmik

1 lt süt (5 su bardağı)

Şurubu;

1 kg tozşeker

3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Telkadayını didikleyin ve içindeki hamurumsu kısımları çıkartın. Eritilmiş

yağı katıp altüst yapın.

Sütle irmiği karıştırarak pişirin. Arada karıştırarak soğutun. Kadayıfın yarısını bir tepsiye yerleştirin. Üzerine de irmiği yayıp kalan kadayıfı

döşeyin.

Orta ısıllı fırında pembe renkte pişirin. Üzerine hazırladığımız koyuca şurubu boşaltın. Şurubu iyice çekince parçalara bölüp servis yapın.

Telkadayıf Muhallebili - 2176

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr telkadayıf

175 gr tereyağı (3/4 su bardağı)

Muhallebi;

1 lt süt

1 tepeleme su bardağı tozşeker

1 kahve ficanı pirinç unu

2 yemek kaşığı nişasta

2 parça portakal kabuğu reçeli

1 adet yumurta sarısı

1 fiske tuz

1 çay kaşığı vanilya

Şurubu;

2,5 su bardağı tozşeker

1 3/4 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Telkadayıfını didikleyip birbirinden ayırın. İçindeki sert kısımları çıkartın.

Yağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin ve elinizle altüst yaparak kadayıflara karıştırın.

Bir tencerede süt, şeker ve tuzu karıştırın ve kayatın. Pirinç unu ve nişastayı yarım bardak suyla ezip içine karıştırın. Muhallebi koyu kıvama gelince, küçük parçalar halinde doğranmış portakal kabuğu, vanilya ve çırpılmış yumurta sarısını katın. 1- 2 dk sonra ateşten indirip biraz soğutun.

30-35 cm çapındaki bir tepsiye döşeyin. Üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da üzerine yerleştirin. 1 saat kadar muhallebinin donmasını

bekleyin.

Kadayıfı, orta hararetli fırında pembe renkte pişirin. Hafif soğumuş olan kadayıfın üzerine koyuca hazırladığımız şurubu gezdirin. Kadayıfı soğuduğu zaman istenilen biçimde kesin ve üzerine kıyılmış yeşil fıstık serpin.

Telkadayıf Burma - 2177

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr burmalı kadayıf

500 gr suyu alınmış tereyağı veya margarin

250 gr ceviz veya yeşil fıstık

Şurubu;

750 gr tozşeker

2 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayıfın bir kısmını ayırıp uzunlamasına yayın. İçindeki hamurumsu kısımları temizleyin. Kadayıfın tam ortasına 2 kahve fincanı kıyılmış ceviz veya yeşil fıstığı uzunlamasına yerleştirin. Kadayıfın bir ucunu cevizin üzerine kapatıp devamlı olarak çevirerek ince uzun bir boru biçimine getirin. Ortadan itibaren çevirerek daire biçiminde sarıp tepsinin ortasına yerleştirin. Kalan kadayıfı da aynı biçimde hazırlayıp tepsideki kadayıfın çevresine yerleştirin.

Yağı yakmadan kızdırın ve kadayıfın üzerine gezdirin. Alt kızarana dek fırında üstünü pişirin. Yağını süzdürüp altüst yaparak tekrar tepsisine alın ve 5 dk da diğer yüzünü kızartın. Hazırladığınız şurubu ılıkken üzerine gezdirin.

Tatlı soğuduğu zaman bir parmak uzunluğunda çapraz biçiminde kesip servis yapın

Telkadayıf Cevizli - 2178

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr telkadayıf

200 gr tereyağı veya margarin

1 su bardağı tepeleme ceviziçi

Yarım bardak süt

Şurubu;

750 gr tozşeker

2,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayıfı, didikleyerek tel tel ayırın ve içindeki hamur kısımları çıkartın.

Bir kapta yağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin. Elinizle altüst yaparak yağın kadayıflara karışmasını sağlayın.

Uygun bir tepsiye kadayıfın yarısını yerleştirin. Üzerine kıyılmış ceviz serpin ve kalan kadayıfı döşeyin.

Orta ısıllı fırında açık pembe renkte pişirin. Yarım bardak kaynar sütü

üzerine serpiştirin ve kapak örtülü olarak 5 dk yumuşamasını sağlayın.

Orta koyulukta hazırladığımız soğuk şurubu üzerine boşaltın. Üstü örtülü

olarak 2-3 saat bekletin.

Kadayıfın, kare veya baklava biçimi kesip servis yapın. Dilerseniz üzerine kaymak koyun.

İrmik Tatlısı - 2179

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 lt süt (5 su bardağı)

1,5 su bardağı tozşeker

1,5 su bardağı irmik

1 paket şekerli vanilya

1 kahve fincanı çekirdeksiz kuru üzüm

1 yemek kaşığı kuşüzümü

150 gr meyve şekerlemesi (portakal kabuğu, kiraz, incir karışımı) **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt, şeker ve tereyağını bir kaptaki kaynatın. İrmik ve vanilya katıp karıştırın. Sonra da temizlenmiş üzümleri koyup 5 dk pişirin.

Ateşten almadan önce kıyılmış meyve şekerlemelerini katın ve 5 dk sonra ateşten indirin. Uygun bir kalıba boşaltıp donmasını bekleyin. Servis tabağına ters çevirip dağıtımını yapın

Krem Karemeli - 2180

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 lt süt (5 su bardağı)

250 gr tozşeker (1 tepeleme su bardağı)

8 adet yumurta

1 paket şekerli vanilya- biraz limon kabuğu rendesi Karemeli için;

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım bardak şekeri, 1 kahve fincanı suyla koyu pekmez rengine gelinceye dek kaynatın. Ya küçük karemeli kalıplarının dibine ya da büyücek bir puding kalıbına boşaltıp donmaya bırakın.

1 lt süte, 1 bardak Şeker, limon kabuğu rendesi ve vanilya katın Başka bir kaptta 8 yumurtayı telle çırpın ve Şekerli sütle karıştırın.

Bu karışımı küçük kalıplara veya büyük kalıba boşaltıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalıbın yarısına çıkacak kadar sıcak su dökün. 170- 200 derece ısıtılmış fırında 1- 1,5 saat arası pişirin.

Krem karemeli, fırından çıkartıp ŐĐutun. Yarım saat buzdolabında bekletin.

Sonra da servis tabağına ters çevirin.

KeŐkl - 2181

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

1 kahve fincanı tuzsuz badem

1 kahve fincanı pirinç unu

1 yemek kaşığı nişasta

1 kahve fincanı hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Bademleri 2-3 dk sıcak suda bırakıp kabuklarını çıkartın ve badem makinasından geçirin. Süte katıp bir iki dakika kaynatın. Sonra bir süzgeçten tahta kaşıkla bastırarak geçirin. Süzgeçte kalan bademleri bir tabağa alın.

Sütün içine, yarım bardak suyla ezilmıŐ pirinç unu ve nişastayı karıştırın.

Tozşeker ve hindistancevizini koyup 15 dk pişirin.

KeŐkl kaselere boşaltın. Soğuduktan sonra üzerini süzölmüş badem ve ince kıyılmış yeşil fıstıkla ssley

İncir Tatlısı - 2182

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr kuru incir

1/2 bardak tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

İncirlerin saplarını kesip iyice yıkayın. Dibi düz bir kaba sıralayın. Üzerine bir bardak su dökün ve kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Şeker koyun ve şurup koyulaşınca ateşten indirin.

İncirleri kesilen yönlerinden içlerine ceviz yerleştirin. Bir tabağa sıralayıp servisini yapın

Ayva Tatlısı - 2183

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 büyücek ayva

2 su bardağı tozşeker

1 çay kaşığı karanfil

1 adet elma

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvaların kabuklarını soyup, ortalarından uzunlamasına, iki parçaya bölün.

Çekirdek kısmını oyarak çıkartın ve diplerini hafifçe düzleştirin.

Beş yarım ayvayı, dibi düz bir kaba sıralayın. 1,5 bardak su ve yarım bardak tozşeker ve 5-6 ayva çekirdeği koyup, hafifçe haşlayın.

Yarım ayvayla, soyulmuş bir elmayı irice rendeleyin. Bir bardak tozşeker ve 1 kahve fincanı su katıp karıştırarak marmelat halinde pişirin.

Hazırladığınız marmeladı, fotoğrafta görüldüğü gibi ayvaların ortalarına taksim edin. Kalan şekeri ve karanfilleri üstlerine serpiştirin ve kısık ateşte kaynatarak kızarmasını ve şurubun koyulaşmasını sağlayın.

Soğuduktan sonra dilerseniz kaymakla servis yapın.

Muzlu Meyve Salatası - 2184

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 tane muz

1/2 bardak krem şantiy

2 yemek kaşığı badem

YAPILIŞ TARİFİ

Muzları ayıklayıp bir tabağa yerleştirin. Üzerine krem şantiy sıkıp badem ve kiraz şekerlemesi serpiştirip dolapta soğutun.

Bezeli Portakal - 2185

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 adet potakal

2 adet elma

2 adet muz

1 armut

1/2 bardak çilek veya çekirdeği çıkarılmış kiraz

yarım bardak tozşeker

Beze için :

3 yumurta akı

Bir fiske tuz

3/4 su bardağı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Portakalların tepesinden bir kapak kesin ve kabuklarını zedelemeyen içlerini bir kaşıkla çıkartın.

Portakalların içlerini ve diğer meyveleri küçük parçalar halinde doğrayın.

Çilekleri yıkayıp saplarını çıkartın. Küçük boyları olduğu gibi, iri olanları 3-4

parçaya ayırın. Tozşeker serpip 1-2 saat bekletin.

Meyveleri, portakalların içine doldurun ve 3 yumurta akına biraz tuz katıp mikserde çırpılarak sertleştirin. İçine pudraşeker ve vanilya koyun. Ucuna tırtıklı huni takılmış krema torbasına doldurup resimdeki gibi portakalların üzerine sıkın.

Çok hafif ısıllı fırında, bezenin rengi açık pembe oluncaya dek bekletin.

Portakallı Elma - 2186

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet mayhoş elma

4 adet portakal

1/2 su bardağı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Emlaların çekirdek kısmını oyacakla çıkartın. Elmaların çevresini hafifçe kesin.

2. Portakallardan 6 adet yuvarlak dilim çıkartın. Bir fırın tepsisine dizip üzerlerine de kabuklu olarak birer elma oturtun. Hafif ısınmış fırında elmalar yumuşayana dek pişirin.

3. Kalan portakalların suyunu çıkartın ve şekerle karıştırıp elmaların üzerine dökün. Elmalar bıçak sokulacak kadar yumuşayınca fırından çıkartın. Üzerine biraz pudraşeker serpin ve servis yapın

Kirazlı Ştrudel - 2187

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru:

2 su bardağı un

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Biraz tuz

1/2 bardak ılık su

1 ay kaşığı sirke

İçi:

100 gr ince kıyılmış badem

100 gr tereyağı

1 büyük su bardağı süt

1/2 su bardağı (100 gr) pirinç

1 paket vanilya

3 dolu yemek kaşığı tozşeker

Limon kabuğu rendesi

2 yumurta sarısı

1 yumurta beyazı

2 bardak kiraz veya vişne suyu

350 gr kiraz veya vişne

Üstüne elemek için:

1 kahve fincanı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasına sıvıyağ, sirke, biraz tuz ve azar azar ılık su koyarak karıştırap yoğurun. Gerekiyorsa biraz unla hamuru toplayıp iyice özleştirin ve 1 saat üstü örtülü olarak dinlendirin.

Süt, şeker, limon kabuğu ve vanilyayı kaynatın, içine yıkanmış pirince katıp kısık ateşte pişirin. Soğutulmuş olan bu karışıma çırpılmış yumurta sarısı ve kiraz suyunu ekleyin.

Yumurta akını biraz tuzla kar halinde çırpın ve kirazla beraber pirinç

lapasına karıştırın.

Bir örtü üzerinde hamuru elinizle bastırıp çekerek kağıt inceliğinde açın.

Üstüne eritilmiş yağ gezdirin, kavrulmuş ve kıyılmış badem serpiştirip kirazlı içi yayın. Kenarlarını içe doğru kıvrıp altındaki bezin yardımıyla rulo biçiminde sarın.

Hamuru yağlanmış bir tepsiye alın 220 derecede 30-35 dk pişirin. Fırından almadan önce üzerine tarçınlı pudraşeker serpin.

Hamurlu Elma Tatlısı - 2188

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 adet mayhoş elma (orta büyüklükte)

1,5 su bardağı tozşeker

Altlık hamuru için:

3 su bardağı un

150 gr margarin

1 bütün yumurta

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların iki tarafından birer parça kesin. Oyacakla çekirdek kısmını

çıkartıp kabuklarını soyun. Bir fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın.

Margarini, unun ortasına bıçakla kıyın. Ortasına 1 bütün yumurta sarısı, pudraşeker, vanilya ve limon kabuğu koyup biraz yoğurarak hamur haline getirin ve yarım saat dinlendirin.

Elmaların alt kısmına birer parça hamur tıkayın. İçlerine de birer kaşık tozşeker doldurun. Kalan hamuru, 3 mm incelikte açıp 7-8 cm çapında yuvarlak bir kalıpla kesin. Hamurları elmaların tepesine koyup sıkıştırın.

Kalan hamurdan yapraklar kesip üzerine üçer yaprak yerleştirin. Bir bıçakla yaprağın damarlarını çizin; portakal kabuğundan ince kesilmiş bir sapı arasına koyun, üzerine sulandırılmış yumurta sürün.

Hafif ısıllı fırında hamur pembeleşinceye dek pişirin. Kalan şekerle orta koyulukta bir şurup hazırlayıp elmaların üzerine gezdirin ve servis yapın **Supanglez - 2189**

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 yumurta

1 su bardağı tepeleme pudraşeker

3/4 su bardağı un

yarım su bardağı nişasta

Limon kabuğu rendesi

1 çay kaşığı vanilya

Kreması;

1 tepeleme su bardağı tozşeker

2 yemek kaşığı dolusu un

1 yumurta

2,5 su bardağı su

100 gr sütsüz çikolata veya

2-3 yemek kaşığı kakao

1/2 paket şekerli vanilya

1 kahve fincanı likör ya da rom

Süslemek için:

1 su bardağı krem şantiy

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların akını, sarısını özenle ayırın. Yumurta sarılarına pudraşekerini katıp telle karıştırarak krema haline getirin.

Yumurta aklarına bir fiske tuz koyun ve mikserle karıştırıp katılaştırın. Un, nişasta ve akları yumurta sarısına azar azar katarken, bir tahta kaşıkla da hafifçe karıştırın.

Fırın tepsisine önce bir kağıt yayın. Yukarıdaki karışımı krema torbasıyla yarım limon büyüklüğünde sıkarak ya da kaşıkla iki parmak arayla bölüştürün. Orta hararetli fırında açık pembe renkte pişirin.

Pandispanyaları kağıttan çıkarıp aralarına biraz krem şantiy sürerek ikişer ikişer bir tabağa yerleştirin. Üzerlerine daha önce hazırladığımız kremayı

dökün. Kalan krem şantiy ve şekerlemeyle süsleyin.

Kremanın Yapılışı:

Bir tencereye tozşeker, un, yumurta, rendelenmiş çikolata veya kakao, vanilya koyup karıştırın. 2,5 su bardağı su ekleyin ve telle karıştırarak pişirin. Ateşten alınca likör veya rom katın.

Gevrek Simit - 2190

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg un

1 kibrit kutusu kadar yaş maya (30gr)

3 su bardağı ılık su

1 çorba kaşığı tuz

3 çorba kaşığı pekmez

YAPILIŞ TARİFİ

Bir su bardağı ılık suda mayayı eritin. Kabarması için 2-3 saat kadar bekletin.

1 su bardağı ılık su ile 2 kaşık pekmezi karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp eritilmiş maya ve tuzu ilave edin.

Pekmezli suyu azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak simit şekli verin. v Derin bir kaptaki kalan 1 bardak suyu 1 kaşık pekmezle karıştırın. Susamı geniş bir tabağa yayın. Hazırladığınız hamurları pekmezli suya batırıp

ıkarın ve susama bulayın.

Fırın tepsisisini hafifçe yağlayıp simitleri aralıklı olarak tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

ay ve beyaz peynir eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Mantarlı Krema soslu Makarna - 2191

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 soğan

1büyük boy konserve mantar

2yemek kasigi üzüm sirkesi

2paket cig krema

1demet roka

300 gr.kasar peyniri rendesi

tuz,karabiber

3yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince dograyip zeyinyaginda pembelestirin.Iri dogranmis mantarlari ekleyip soğanla birlikte kavurun.Uzüm sirkesi,krema ve tuz

,karabireri ekleyip 1-2 dk.karistirip ocaktan alin.

Haslanmis makarnayi tabaga alip,sosu üzerine dökun.Sosun üzerine rendelenmis kasar peynirini ve kiyilmis rokayi koyup,üzerine kara biber serpip servis yapin.Afiyet olsun...

Kremali Boyun Corbasi - 2192

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 Koyun boynu

2 kahve fincani un

1,5 litre su

250gr.krema

1 corba kasigi tereyagi

Maydanoz,tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun boynunu 3litre su ve1küçük soğan ile harli atesde kaynatın.Kaynarken üzerinde biriken köpüğü alın ve orta atesde kaynatmaya devam edin.Pisen boyun etini zar gibi dograyın.Unu bir tencerede tereyagi ile hafif kavurun ve üzerine et suyuyunu karistirarak ilave edin.Boyun etini ve kremayi ekleyip 15 dk. kaynatın Üzerine ince dogranmis maydanozu serpin.Kizarmis ve küp seklinde dogranmis ekmekleri corbaya ilave edip sicak sicak servis yapın.

Yalancı Tavukgöğsü - 2193

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 paket margarin

1 kg süt

2.5 kahve fincanı toz şeker

2 kahve fincanı un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin eritip, un içinde hafifçe kavurun. Başka bir kapta sütle şekeri kaşıtıp, kavrulmuş unun üzerine dökün.Damla sakizini da ekliyerek iyi karistirin. Muhallebi kıvamına gelinceye dek kaşıtıarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra mikserde yirmi dakika kadar çırpın. Tabağa boşaltıp üzerine bolca tarçın serpin ve buzdolabında soğutup servis yapın.

Yalancı Profiterol - 2194

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kahve fincanı rendelenmiş bitter çikolata

1 paket bitter çikolata dört bardak süt

1 kahve fincanı kıyılmış şam fıstığı

1 paket çikolatalı puding

1 adet paskalya çöreği

1 paket krema

YAPILIŞ TARİFİ

Hazır pudingi sütle kaynatın ve içine iri parçalara böldüğünüz paskalya çöreğini atıp on beş-yirmi dakika kadar pişirin. Servis tabağına alınırken içine fıstıkları ilave edin. Bir kahve cezvesinde yarım fincan su ile kaynattığınız çikolatayı çörekli puddingin üzerine dökün. Soğuduğunda üzerini buzdolabında iki gün beklettiğiniz krema ve rendelenmiş çikolata ile süsleyip servis yapın.

Yalancı Keşkül - 2195

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ paket margarin

1 çay bardağı un

1 kilo süt

10 kaşık şeker

tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Yağ ve un hafif ateşte karıştırılır, süt azar azar ilave edilir. Daha sonra şeker ilavesi ile ağır ateşte

devamlı karıştırılır, koyulaştığında bir cam kaseye boşaltılıp, ılındıktan sonra 5 dakika mikser yardımı ile karıştırılır.

Soğuduktan sonra üzerine tarçın ilave edilir.

Vişneli Tavuk Göğsü - 2196

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket bebe bisküvisi

100gr katı yağ

1 su bardağı un

1 kilo süt

1,5 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

jölesi için;

1 kavanoz çekirdeksiz vişne kompostosu

1 kaşık toz şeker

2 kaşık nişasta

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle borcamı ıslatın daha sonra

bisküvileri dizin. 100 gr yağı eritip içine 1 bardak unu koyup biraz kavurun daha

sonra 1 kilo süt ilave edip muhallebi kıvamında pişirin. Piştikten sonra içine 1,5 bardak şeker ve vanilya ilave edip pürüzsüz bir hal alana kadar mikserle çırpın, bisküvilerin üzerine dökün. Diğer tarafta kompostoyu süzüp tanelerini ayırın, suyuna 1 kaşık şeker ve 2 kaşık nişasta koyup pelte kıvamında pişirin, pişince içine tanelerini ilave edip tavuk göğsünün üzerine

özenli bir şekilde yayın.

Vişneli tart - 2197

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

60 gram meyve özlü şeker

80 gram margarin

4,5 çay bardağı un

1 kilo vişne

2 çay bardağı taze krema

1 yumurta

Yarım paket vanilyalı puding

2 çorba kaşığı dövülmüş fıstık

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 200 derecede ısıtın, 4 çay bardağı un, meyve özlü şeker ve margarini 4-5 çorba kaşığı çok soğuk suyla yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Vişneleri teker teker kaynar suya daldırıp çıkarın. Ortadan bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Hamuru hafif unlanmış bir tezgahta 28 santimetre çapında açın ve içi ile kenarları yağlanmış 24 santimetre çapında kelepçeli bir kalıba yerleştirin.

Kenarlarını 2 santimetre kadar yukarı çekin. Tabanı muhtelif yerlerden çatallayıp 10 dakika pişirin.

Krema, puding tozu ve yurtaı iyice karıştırın. Hamuru vişnelerle kaplayın ve sosu üzerine dökün. Fırında tekrar 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve fıstık ile süsleyin.

Vişneli sütlaç - 2198

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Süt 2.4 lt

Rendelenmiş portakal kabuğu 2-3 çorba kaşığı

Şeker şurubu 100 gr

Tereyağı 30 gr

Amerikan pirinci 600 gr

Yaprak jelatin 20 gr

Konserve tatlı vişne 1 kg

Vanilya ekstresi 1-2 çorba kaşığı

Yumurta beyazı 3 adet

Mısır unu 30-50 gr

Kiraz suyu 30 ml

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü portakal kabuğu, şeker şurubu ve tereyağıyla kaynatın; pirinci ilave edin ve orta ısıda pişmeye bırakın. Jelatini soğuk suda ıslatın, sıkın ve pirinçle karıştırın. Vişnelerin suyunu süzün (suyu atmayın), vanilya ekstresiyle birlikte pirinci ilave edin. Pirinci, donmaya başlayana kadar soğumaya bırakın. Sonra çırpılmış yumurta beyazını katın. Kalıplara dökün ve donmaya bırakın. Vişne suyunu mısır unuyla koyulaştırın, kirsch ve gerekirse şeker ilave edin. Sütlaçla servis yapın.

Vişneli Ekmek Tatlısı - 2199

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket dondurulmuş vişne

1/4 limonun suyu

750 gr toz şeker

2 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmekleri bir cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Keskin bir bıçak vasıtası ile kabuklarını çıkarttıktan sonra ekmekleri kızartın ve tepsiye dizin. Şurubu hazırlamak için vişnelerin çekirdeklerini çıkartıp 375 gr şeker (şekerin yarısı) ve bir bardak su ile karıştırın. Şurubun pişmesine yakın çeyrek

limonun suyunu da katın. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Kalan şekeri, tepsiye dizdiğiniz ekmeklerin üzerine serpiştirin.Şurubu soğutup, ekmeklerin üzerine gezdirin. Vişne tanelerini ekmeklerin üzerini örtecek şekilde dizin. Tepsiyi orta harlı bir ateşe koyun. Tatlıyı, ekmekler komposto suyunu çekene dek ateşte pişirin.

Vezir parmağı - 2200

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Yumurta

1 Bardak Şeker

2 Kase Un

1 Tatlı Kaşığı Tarçın

1 Paket Vanilya

1 Paket Kabartma Tozu

1 Paket Margarin

Şerbeti için :

3 Su Bardağı Şeker

3/5 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı eritip soğumasını bekleyin. 1 bardak şeker ilave edin, 2 kase un, 1

tatlı kaşığı tarçın, 1 paket vanilya,1 paket kabartma tozu ve yumurtalardan birinin sarısını tatlının üzerine sürülmek üzere ayırdıktan sonra yumurtaları ekleyip hamur kıvamına getirin. Eliniz yardımıyla oval şeklinde yuvarlayıp az margarin sürülmüş tepsiye dizin.Çatal yardımıyla üstünü şekillendirdikten sonra 1 yumurtanın sarısını üzerine sürüp fırında pembeleşinceye kadar pişirin.Sıcak şerbet üzerine dökülüp soğutulduktan sonra servise hazırdır.

Vanilyalı Mus - 2201

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı krema

1 çay kaşığı vanilya

3/4 su bardağı pudra şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta aklarını kar haline getirin, azar azar şeker ilave edip, eritin.

Yumurta sarılarını, limon rengi alıncaya dek çırpıp, yumurta aklarına katın.

Krema ile vanilyayı çırpın ve yumurtalı karışıma katıp, dondurun.

Temmuz Tatlısı - 2202

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket kremşanti

1 bardak süt

2 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı nişasta

1 limon

3 çorba kaşığı pekmez

100 gr. çekilmiş fındık veya fıstık

2 yumurta akı

8 adet bisküvi

YAPILIŞ TARİFİ

Kremşanti hazırlanır, yumurta akları çırpılır ve diğer malzemeler karıştırıldıktan sonra krem santi ilave edilir. Çok fazla karıştırılmadan iki bisküvi arasına düzgün biçimde koyulup 3 saat

dondurucuda bekletilir.

Tel Kadayıf - 2203

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım paket margarin

1/2 kilo tel kadayıf

3 su bardağı süt

150 gr ceviz

Şurup için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

1/2 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Tepsi yağlanır. Tel kadayıfın yarısı

tepsiye yayılır orta kalınlıkta dövülmüş ceviz kadayıfın her tarafına gelecek şekilde serpiştirilir, tekrar bir kat kadayıf konulur. Üzerine hafifçe erittiğimiz yağ gezdirilir ve 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak kadayıfın üzerine hafifçe ılıtılan süt gezdirilir. Daha sonra soğutulmuş olan şurup tatlının üzerine dökülür.

Tel helvası - 2204

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr tereyağı,

3 su bardağı un,

1 kg. toz şeker,

YAPILIŞ TARİFİ

1 kg. Şekere, 2 su bardağı su konur ve kaynatılır. Üzerine bir miktar limon sıkılır. Şeker hafif kırmızı renge gelince bir kaşık kadar bu şekerli sudan soğuk su içerisine dökülür, katı hale (ağda) gelirse helvanın ağdası olmuş

demektir. 250 gr. Yağla kavrulmuş un büyükçe bir tepsi içerisinde soğutulur, soğutulan ağda beyaz bir renk alıncaya kadar çekilip uzatılarak yoğrulur sonra iki ucu birleştirilerek simit şekline getirilir tepsideki soğutulmuş, kavrulmuş un içerisine konur. Üzerine kavrulmuş un dökülerek üç dört kişi tarafından kenarlara doğru çekilerek halka büyütülür bu halka ikiye katlanarak küçültülerek tekrar aynı işlem yapılır. Katlar incelinceye kadar aynı işleme devam edilir. Tel tel olan katlar kopartılarak servis yapılır.

Taze meyveli tart - 2205

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tart Hamuru için Malzemeler:

3 su bardağı haşlanmış Amerikan Pirinci

4 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta (çırpılmış)

İçi için:

250 gr. Az yağlı eritme peyniri

4 yemek kaşığı yağsız yoğurt

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilya özü

Üstü için:

1 kahve fincanı kayısı veya şeftali

2-3 su bardağı meyve (çilek, kuşburnu, ahududu, dilimlenmiş kivi ve üzüm taneleri)

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç, şeker ve yumurtayı orta boy bir kaseye koyun. Bu karışımı bir pizza tepsisine elinizle bastırarak yerleştirin. 220 derecedeki fırında yaklaşık 10

dakika pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Pişen tartın içini doldurmak için; Eritme peynirini ve yoğurdu orta büyüklükte bir kaseye alın ve hafif haşlayıp kabarana kadar çırpın. Pudra şekerini vanilyaya ilave edin ve iyice karışana kadar çırpmaya devam edin ve tartın üzerine yayın. En üstünü

doldurmak için; Kayısları büyük bir tencereye koyun su ile birlikte pişirin.

Suyunu süzüp soğutun. Meyvelerin bozulmadan durmaları için tartın üzerine ince bir tabaka halinde bir fırça yardımı ile jöle sürün. Sonra meyveleri dıştan içe doğru tartın en üstüne yerleştirin. Üzerini örtün ve servis yapmadan önce 1-2 saat buzdolabında bekletin.

Tavuk Göğsü - 2206

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 yemek kaşığı pirinç unu

250 gr toz şeker

4 tatlı kaşığı tarçın

1 adet tavuk göğüs eti (kemiksiz)

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsünü iyice haşlayın ve soğumaya bırakın. Didikleyin sonra da parçaları mikserde püre haline getirin. Pirinç unu ve şekerini bir tencereye koyun. Azar azar süt ekleyin. yumurta çırpma teliyle sürekli karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayan süte tavuk püresini katın ve 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Yüksek kenarlı bir dörgen kaba dökün, soğumaya bırakın. Soğuk suya batırdığınız keskin bir bıçakla küçük kareler şeklinde kesin, tarçın serpip servis yapın.

Afiyet olsun...

Şeftalili pirinçli turta - 2207

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı Amerikan Pirinci

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı şeftali marmelatı

2 çay bardağı pudra şekeri

1.5 su bardağı süt

1 paket vanilya

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı soya yağı

Yeteri kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci suda hafif haşlayıp suyunu süzün. Derin bir kabın içinde 1 paket kabartma tozu, 2 çay bardağı pudra şekeri, 1,5 bardak süt, 1 paket vanilya, 2 adet yumurta, 2 çorba kaşığı soya yağı ve yeterince un ilave edip iyice çırpın. Hamur kıvamına gelince kek kalıbına boşaltın. 150 derece ısıtılmış fırında alt üst kızarana dek pişirin. Piştikten sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Bir kabın içinde şeftali marmelatı, haşlanmış pirinç

ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığımız bu karışımı pişmiş olan kekin üzerine yaydırarak dökün. Dilimleyerek servis yapın.

Şambalı tatlısı - 2208

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. irmik

1/2 kg. şeker

2 bardak su

vanilya

Şurup için malzeme:

1 kg. şeker yarım limon

1 litre su

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeleri bir kaba koyarak iyice karıştırın, yağlanmış tepsiye dökün (üzerine fıstık döşenebilir) fırında pişirin. Diğer tarafta kaynattığımız şurubu soğuk , şambalı sıcak olarak üstüne dökerek servise verin.

Sütlü İrmik Tatlısı - 2209

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg süt

1 su bardağı irmik

7 çorba kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı hindistancevizi

süs için:

hindistancevizi

dövülmüş antep fıstığı veya tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Soğuk süte toz şeker ve irmiği ekleyip kaynatın. Biraz koyulaşıp muhallebi kıvamına gelince vanilya margarin ve 1 çorba kaşığı hindistancevizi ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Boza kıvamına gelince ıslatılmış

tepsi veya bir kalıba döküp soğutun.

Üzerini antep fıstığı veya tarçınla süsleyip dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.

Sütlaç - 2210

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg süt

1 büyük çay fincanı dolusu pirinç

2 büyük çay fincanı toz şeker

2 yemek kasigi pirinc unu

1 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Ayıklanmış, yıkanmış pirinç 1 ltsuda pişene kadar yaklaşık 20-25 dakika kadar haşlanır. Piştikten sonra süzölen pirinç 1 kilo süte ilave edilir, daha sonra buna şeker de katılır ve kaynamaya bırakılır.1 su bardagi suda pirinc unu ezilir ve sutten biraz alınarak,ılık hale getirilir ve tencereye bosaltılır.Daha sonra koyulaşana kadar tahta bir kaşıkla arasira karıştırılarak orta harlı ateşte 20 dakika kadar pişirilir.

Ufak toprak kaplara dökölür, arzuya göre fırına konup fırının ızgara bölümü açılarak sütlaçların üst kısmı hafif yakılır.

Afiyet olsun...

yeşil vadi salatası - 2211

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

patates 100 gr

soğan 50 gr

sarmısak 10gr

süzme yoğurt 100gr

havuç 25gr

dereotu 1 bağ

tereyağı 100gr

YAPILIŞ TARİFİ

patatesleri iyice yıkayıp soyulmamış vaziyette haşlamaya bırakırız.

diğer tarafta soğanı çok ince şekilde kıyarız,havucu rendeleriz.tereyağını

tencereye atıp sarmısakları,soğanı ve havucu kavururuz.10 dakika orta ateşte kavurup ocaktan alırız.patatesleri haşlayıp ocaktan alırız.soğuk su ile soğuturuz.sonra soyup makinada püre haline getiririz.kavurduğumuz malzemeleri patatesin içine ekleriz.baharatlarınııda ekleriz. pasta veya kek kalıbını yağlayıp kalıbın içersine boşaltıp hafifce bastırırız.sonra buzdolabında yaklaşık 20 dakika dinlenmeye bırakırız.süzme yoğurdugüzelce çırparız.püreyi dolaptan alıp bir tepsiye ters çevirir.pürenin üzerine yoğurdu dökeriz.dereotlarını ince ince kıyıp yoğurdun üzerine serperiz.....AFİYET OLSUN...

Zeytinyağılı taze fasulye - 2212

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1kg taze fasulye konservesi

3 orta boy ince kıyılmış soğan

3 orta boy domates

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1-3 adet kesme şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yağda soğanları kavurun. Domatesi ekleyerek iyice pişirin. Konservenin suyunu süzün. Fasulyeleri tencereye ilave edin ve karıştırın. 2-3 dakika kapağını kapatarak pişirin.

Suyu, tuzu, kesme şekerini de ekleyerek 15-20 dakika orta ateşte pişirin.

Soğuk olarak servis yapın.

Sosisli Milföy - 2213

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket milföy hamuru

5 adet sosis

5 adet kürdan

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı ılık su

1 adet yumurta sarısı

Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri 5 dakika kadar haşlayın. Milföy hamurlarını üzerine sulandırdığınız salçadan sürün. Ortasına haşlanmış sosisleri koyup iki ucunu üstüste getirin. Kürdanla tutturun.

Yumurta sarısını rulolar üzerine fırçayla sürün. Çok az margarin sürülmüş

tepsiye dizin. 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

Sosisli lavaş - 2214

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 adet sosis

1 adet domates

1 paket lavaş ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri bütün olarak tencereye koyun. Küp küp doğradığınız domatesi sosislere ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Lavaşların içine sosisleri koyup lavaşları rulo biçiminde sarın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirin.

Patatesli omlet - 2215

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet patates

4 adet yumurta

1 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayın. Sıvı yağda kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Bu arada yumurtaları kırıp sütle çırpın. Baharatları da ilave edip karıştırın. Bu karışımı patateslerin üzerine yayarak karıştırın.

Margarini tavada eritin. Patatesli karışımı tavaya alıp kapağını kapatarak pişirin. Omleti ters çevirin. Rendelenmiş kaşarpeynirini serpin. Öbür yüzü

de pişen omleti tabağa alın. Dilimleyerek servis yapın.

Kağıtta peynirli pastırma - 2216

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr pastırma

200 gr dil peyniri

2 orta boy domates

YAPILIŞ TARİFİ

Alüminyum folyoları kare biçiminde kesin. Domatesleri, dil peynirini ve pastırmaları dilimleyin.

Alüminyum folyolara 1 dilim domates, 1 dilim peynir ve 1 dilim pastırma koyun.

İçleri dolan folyoları katlayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15

dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra folyoları açın. Kızarmış ekmekle servis yapın.

maraş dondurma - 2217

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt

1 tatlı kaşığı dondurma salepi

1 paket krem şanti

1 adet damla sakızı

YAPILIŞ TARİFİ

bir litre süttten bir su bardağı ayır, kalan sütü tencereye al içine salebi

,dövülmüş damla sakızını koy ve ateş üzerinde pişir, koyulaşınca ateşten al soğumaya bırak, ayrılan bir su bardağı so-ğuk süt ile krem şantiyi hazırla içine vanilya kat .soğuyan salepli süte krem şantiyi karıştır

.istenirse kakao konabilir. dondurucuya konur.on dakika sonra dolaptan al mikserle çırp bu işlemi tekrarla donunca servise hazırdır servis yaparken üzerine damla çikolata,ceviz veya fındıkla süsleyin

Ayşe Fasulye Sote - 2218

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ayşe fasulye

½ kahve kaşığı karbonat

az tuz

1 orba kaşığı tereyağı

YAPILIş TARİFİ

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılçıklarını keserek ayıklayın ve mümkün olduğunca ince dilimleyin. Yıkadıktan sonra içinde ½ kahve kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda 4-5 dakika kontrol ederek haşlayın ve hemen üzerine soğuk su akıtarak soğutun. Servis edeceğiniz zaman kaynar suda 2 dakika ısıtıp süzdürün. Bir orba kaşığı tereyağında bir dakika sote yapıp servis edin.

Bezelye Fransez - 2219

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 kişilik

1 kutu konserve bezelye

30 adet arpacık soğan

1 adet yeşil salata

1 ay kaşığı toz şeker

1 adet yeşil salata ince dilimlenmiş

1 orba kaşığı yağ

½ tatlı kaşığı tuz

2 orba kaşığı un

YAPILIş TARİFİ

Kutuyu açın ve bir süzgece boşaltın. Üzerine biraz soğuk su dökün ve süzülünce bezelyeleri bir tencereye koyun üzerine yeşil salata, soğanları

ve et suyunu, tuzu, şekeri ekleyin. Ağzını kapatıp orta ateşte kaynatarak 20 dakika pişirin. Bir kabın içine unla yağı karıştırın, içine bezelyenin suyundan koyup sulandırın, bezelyenin içine dökün. 15 dakika pişirip servis yapın.

Bezelyeli mezeleme - 2220

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı Amerikan pirinci

½ demet maydanoz

1 su bardağı bezelye

1 adet turp

2 dilim salam (ince şerit halinde doğranmış)

1 adet limon kabuğu

2 çorba kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı soya sosu

4 adet pazı yaprağı

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç ve bezelyeyi ayrı tencerelerde haşlayın. Maydanoz, havuç ve turp ince ince dilimlendikten sonra pirinç de eklenir ve MALZEMESİ bir kaba alınır. Tuzu, soya sosu ve limon suyunu koyup, ince şerit halinde kesilmiş

salam ve kıyılmış maydanozları karıştırın. Pazı yapraklarını yıkadıktan sonra servis tabağına yayın. Hazırladığınız içi pazıların içine sarıp servis yapın.

Ispanak püresi - 2221

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı süt

2 kg ıspanak

1 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı un

1 orba kaşığı yağ

½ tatlı kaşığı tuz

az rende hindistan cevizi

YAPILIş TARİFİ

Ispanakların yapraklarını ayıklayın. 5 defa yıkadıktan sonra içinde 1 kahve kaşığı karbonat olan bol kaynar suda 5 dakika haşlayın. Süzgece boşaltıp soğuk su ile soğutun. Sudan sıkarak çıkarın ve kıyma makinasından ekin.

Bir tencereye bir kaşık yağ ve unu koyup yaklaşık bir dakika kavurun.

Sütü kaynar vaziyette ilave edin. Karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Başka küçük bir tencerede de tereyağını eritin. Ispanağı ilave ederek 2 dakika sote yapın. Tuzunu, hindistan cevizini ve hazırladığımız beşamel sosu ilave edip karıştırarak servis edin.

İmroz usülü kabak - 2222

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg kabak

250gr un

Tuz

Kızartmalık zeytinyağı

YAPILIş TARİFİ

Kabakları cips patates gibi dilimleyin (ince). Sonra yıkayıp tuzlayıp 30dk bekletin. Tekrar suda yıkayıp unlayıp suya batırdıktan sonra (özellikle undan sonra su) mutlaka fritöze kızgın yağa atıp kabakları kızartın. Sonra tarator ile servis yapın.

Kabak Garnitür - 2223

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3-4 adet kabak

3 adet yumurta

dereotu

maydanoz

taze soğan

2 orba kaşığı un

1 adet kuru soğan

kırmızı biber

peynir, rendelenmiş (beyaz peynir, kaşar, parmesan) tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklar kalın, soğanlar ince bir rende ile rendeleyin. Otları doğrandıktan sonra, bütün malzeme yumurta ve unla kanştırıp, yağlanmış ukurca bir tepside finna verin.

Kabak graten - 2224

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet kabak

3 corba kaşık tereyağı veya margarin

2 kaşık un

2 bardak süt

100 gr. Kaşar peyniri

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları iri iri doğrayın, geniş bir tencerede az tuzlu suda 3-4 dakkika haşlayın.

Tencereden alıp süzgeçe koyun

Bir tencerede tereyağını eritin unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun .

Cırpma teli yardımı ile, sütü yavaş yavaş ilave edin. Tuz ve karabiber ilave edin .Sürekli karıştırarak 5-6 dakkika pişirin .

Suyu süzölmüş kabakları bir çatal yardımıyla biraz ezin.

Daha sonra fırına dayanıklı cam bir kaba yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu dökün. Üzerine Kaşar peynir rendesini serpiştirin ve önceden ısıtılmış

fırınızın orta rafına yerleştirin. Üzeri kızarana kadar fırında bekletin. Sıcak olarak servis yapın.

Çiğ Köfte - 2225

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 Gr Dana kıyması (iki kere çekilmiş)

500 Gr Köftelik bulgur

2 Adet orta boy soğan

2 Adet domates

1 Adet Maydanoz

1 Çorba kaşığı domates salçası

1 Çorba kaşığı biber salçası

1 Tatlı kaşığı acı pul biber (isteğe bağlı)

Kimyon

Tuz

Karabiber

½ Demet taze soğan

Garnitür İçin

1 Adet orta boy soğan

½ Demet maydanoz

2 Çorba kaşığı sumak

2 Çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Köftelik bulguru derin bir kabın içerisine alıp bir su bardağı sıcak su ile ıslatıp

25-30 dakika bekletin.

Daha sonra kıymayı,ince ince doğranmış soğanları, domatesi, baharatları ve salçayı katıp iyice yoğurun.

Ara sıra su ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Köftelik bulgur iyice yumuşadıktan sonra kıyılmış maydanozu koyun, bulgura karıştırın.

Avcunuzu ıslatarak şekil verin.

Terbiyeli Tike Kebabi - 2226

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. kebablık et,

100 gr. kuyruk,

3-4 diş sarımsak,

1 çorba kaşığı biber salçası,

1 çorba kaşığı domates salçası,

2 çorba kaşığı zeytin yağı,

YAPILIŞ TARİFİ

Et ve kuyruk ceviz büyüklüğünde doğranır. Terbiyelemek için sarımsak, biber ve domates salçası,

zeytinyağı, arzu edilen baharatlar ve tuz bir kapta ovulur. Bir gece bekletilir. Terbiyelenmiş etler şişlere 3-4 et 1

kuyruk olarak saplanır. Orta harlı odun kömürü ateşinde çevrilerek pişirilir.

Sıcak sıcak servis yapılır

Altı Ezmeli Tike Kebabi - 2227

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. kebablık et,

100 gr. kuyruk.

Terbiye İçin:

3-4 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası,

2 yemek kaşığı zeytin yağı,

Tuz ve karabiber, yeni bahar.

Sos İçin:

4-5 domates,

YAPILIŞ TARİFİ

Et kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Et ve kuyruk yağı, sos malzemesi dışındaki diğer malzemelerin içine konur ve birbirine iyice karışması için elle yoğrulur, terbiyelenmesi için bir gün buz dolabında bekletilir.

Domatesler şişlere geçirilir ve ızgarada pişirilir. Domatesler piştikten sonra kabukları soyulur ve tokmakle ezilir, bir tabağa konur. İnce doğranmış

yeşil biberler domatesin üstüne serpilir. Terbiyelenmiş etler şişlere saplanır ve ızgarada çevire çevire pişirilir. Iızgarada pişen kebablar sosun üzerine çekilerek sıcak servis yapılır

Kıyma Kebabı - 2228

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr. kebablık et,

100-150 gr. kuyruk,

Arzuya göre

kırmızıbiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Et, kuyrukla birlikte zırhla kıyılır veya et makinasında çekilir, tuz, karabiber ve kırmızı biber atılır, karıştırılır ve yoğrulur. Bu karışım eşit 6-7

parçaya ayrılır, avuç yardımı ile şişe geçirilir, orta harlı odun kömürü

ateşinde çevrilerek pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

Altı Ezmeli Kıyma Kebabı - 2229

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. az yağlı kıyma,

4-5 domates,

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymaya karabiberi, tuzu konur ve iyice yoğrulur. Etler Adana Kebabında olduğu gibi şişlere geçirilir. Domatesler şişlere geçirilir ve ızgarada pişirilir, kabukları soyulur, tokmakla ezilir ve bir tabağa konur. Izgarada çevirerek pişirilen kıyma kebabı domates ezmesinin üzerine çekilerek sıcak sıcak servis yapılır ve üzerine çok az miktarda istenirse tereyağı ilave edilir **Maydanoz Kebabı - 2230**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. et

1 demet (küçük) maydanoz

125gr. sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Etle sebze zırhta çekilir, tuz ilave edilir. Sebzeyle karışık kıyma ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Islatılmış el yardım ile şişe geçirilir. Adana kebabı gibi oruk şekil verilir. Hafif ateşte pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun...

Sosyete mantisi - 2231

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 yufka

2 tavuk budu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce butları haşlıyoruz ve soğuduktan sonra güzelce ayıklayıp tiftiyoruz.

Karabiber ve tuzla harmanlıyoruz. Bir yufkayı dört parçaya ayırıyoruz ve herbir parçanın geniş kenarına tiftilmiş tavuktan yayıyoruz. Sonra sigara böreği ile sarıp gül böreği şeklinde yuvarlıyoruz. Bu şekilde hazırladığımız yufkaları bir tepsiye dizip fırına veriyoruz. Fırında yufkaların hafifçe pembeleşmesini bekliyoruz, kesinlikle kızarmayacak. Sonra tepsimizi fırından çıkarıp tavukları haşladığımız ve hala ılık olan suyu yufkaların üzerine gezdiriyoruz ve tepsinin üzerini kapatıyoruz ki yufkalar suyu iyice çeksin. 10 dakika kadar sonra sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberle kızdırılmış yağ ile servis yapabiliriz. Gayet lezzetli ve güzel bir ara menü.

Bugday koftesi - 2232

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 1/4 su

1 Bardak yulaf ezmesi

1/2 Bardak Soya unu

2 corba kasigi salca

1 corba kasigi yag

1 Demet maydanoz

1 cay kasigi kekik

1/2 Bardak galeta unu

Kirmizi toz biber,tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Yulaf ezmesi kaynar suyun içinde birkaç dakika pişirilir. Ateşten alınarak içine yağ ile biraz soğuk sütle karıştırılarak hazırlanmış soya unu katılır.

Sonra galeta unu haricindeki diğer malzemeler ilave edilir. Hamur haline getirilip aynı köfte gibi şekillendirilen malzeme galeta ununa batırılarak kızartılır.

Basit soyali Tavuk - 2233

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket tavuk göğüs bonfile

Birkaç adet ince yeşil sivri biber

1-2 çorba kaşığı domates püresi

Yarım kadeh beyaz şarap

Soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk bonfileleri çıkartıp temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Yeşil biberleri yıkadıktan sonra, çekirdeklerini ayıklayarak ince şeritler halinde kesin. Büyük, kapaklı bir teflon tavayı bir çay kaşığı tereyağı gezdirerek ısıtın. İçine doğradığınız tavukları, beyaz şarabı, domates püresini ve yeşil biberi ekleyin. 4-5 dakika hafif piştikten sonra bu sefer istediğiniz kadar soya sosunu (tercihen bol

miktarda), kekik, tuz ve estragonu ekleyin, ağzını hafif kapatın ve pişmeye bırakın. Piştikten sonra tavukların suyunu çekmiş, ama aynı zamanda da kurumamış olmasına dikkat edin, kuruma halinde biraz daha soya veya beyaz şarapla çevirebilirsiniz.

Kestane Pudingi - 2234

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ kg. kestane şekerlemesi

3 fincan toz şeker

100 gr. rendelenmiş sütlü çikolata

1 paket vanilya

1 bardak krema

1 kadeh rom

YAPILIŞ TARİFİ

Kestane şekerlemesi ezilerek püre haline getirilir ve porselen bir kaseye konur. Şeker, vanilya, rendelenmiş çikolata serpilerek kestane püresine katılır. Karıştırarak birbirine iyice yedirilir. Diğer tarafta krema çırpılarak köpürtülür, sonra bundan kaşık kaşık alınarak kestaneli karışıma katılıp yedirilir. Yarım kadeh rom da damla damla katılır. Sonra karışım daha önceden romla ıslatılmış bir puding kalıbına boşaltılır ve kalıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında 4 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir tatlı tabağına başaşağı edilerek içindeki buraya aktarılır. Yarım bardak krem şanti sıkma şırıngasına boşaltılır ve bununla pudingin üzerine süsler yapılır. En üste de bir kestane oturtulduktan sonra tabak buzdolabına kaldırılıp servis zamanına kadar orada tutulur.

Sakizli muhallebi - 2235

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 şişe süt

7 çorba kaşığı şeker

1,5 kahve fincanı pirinç unu

½ kahve fincanı nişasta

1 su bardaı su

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye süt ve şeker koyularak karıştırılır. Bir su bardağı su ile pirinç

unu, nişasta ve dövülmüş damla sakızı ezilerek süte ilave edilir. İyice karıştırılır. Orta ateşte karıştırılarak koyulaşınca kadar kaynatılır.

Koyulaştıktan sonra ateşten alınır ve ve kaselere koyularak soğumaya bırakılır.

Cağırtlak Kebabı - 2236

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr. kuzu ciğeri (4 şiş),

30 gr. ciğer çözü (ciğer yağı),

Piyaz malzemesi:

1 tutam maydanoz,

1 adet küçük baş kuru soğan,

Yapılışta kullanılan malzeme:

Yeterince tuz,

karabiber, kimyon,

sumak ekşisi,

YAPILIŞ TARİFİ

Ciğer, kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ciğer çözü de aynı

büyüklükte parçalara bölünür. Kuşbaşı büyüklüğündeki 5 tike ciğer ve 1

çöz; her şişe iki tike ciğer, 1 tike çöz, 3 tike ciğer olacak şekilde saplanır.

PIŞİRİLMESİ:

šişlere geçirilmiş ciğerler harı geçmiş kömür ateşinde yakmadan çevire çevire pişirilir.

Pişerken üzerine hafiften tuz, biber, kimyon atılır.

Pişen ciğerler tabağa çekilir, üzerine bir miktar karabiber atılır.

PIYAZIN HAZIRLANIŞI:

Kuru soğan ince ince doğranır, sumak ekşisiyle karıştırılır, maydanoz ince bir şekilde doğranarak karıştırılır, hazırlanan piyaz tabaktaki ciğerin yanına limon, yeşil biber, turp ve mevsimine göre yeşillikle birlikte konarak servise sunulur. Yanında ayran da içilebilir.

Simit Kebabı - 2237

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

650 gr. kıyma,

* 200 gr. ılık suda ıslanmış siyah köftelik simit,

* 85 gr. çam fıstığı,

* 20 gr. dövülmüş sarımsak,

* 30 gr. rendelenmiş k. soğan,

Tuz

2 bağ maydanoz,

15 gr. köfte baharatı, tarçın, kimyon, karabiber, 15 gr. ıslanmış pul biber,

50 gr. fıstık içi,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tepsiye kıyma, ıslanmış simit, çam fıstığı, ince doğranmış maydanoz, dövülmüş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharat, kimyon, karabiber, tarçın, tuz, ıslanmış pul biber ilave edip karıştırılır. Karışımı iyice yoğurduktan sonra, kuşbaşından büyük şekilde yuvarlanır, ızgara şişlerine takılır ve ızgarada pişirilir. Piştikten sonra tabaklara servis edip üzerine rendelenmiş kaşar ve fıstık içi serpilir. Yemek artık servise hazırdır.

Sarımsak Kebabı - 2238

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. yağlı kıyma,

500 gr. taze baş sarımsak,

1 kahve fincanı nar pekmezi,

Karabiber ve tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymaya biraz tuz ve karabiber konur ve az suyla yoğrulur. Etten ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak köfteler yapılır. Sarımsakların başları ayrılmadan ortadan ikiye bölünür. Şişe bir köfte bir sarımsak saplanır. Mangalda pişirilir. Pişirilen kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine sulandırılmış nar pekmezi veya az su gezdirilir, ateşte 10 dakika ağzı

kapalı kapta bekletilir ve servis yapılır

Soğan Kebabı - 2239

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. yağlı kıyma,

1 kg. küçük kuru soğan,

1 kahve fincanı nar pekmezi,

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymaya biraz tuz ve karabiber konur ve az suyla yoğrulur. Etler ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak köfteler yapılır. Soğanlar iri ceviz büyüklüğünde ikiye bölünür. Şişe bir köfte bir soğan saplanır.

Mangalda pişirilir. Pişirilen kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine sulandırılmış

nar pekmezi veya az su gezdirilir, ateşte 10 dakika ağzı kapalı kapta bekletilir ve servis yapılır

Yenidünya Kebabı - 2240

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg kıyma,

1/2 kg. yeni dünya,

YAPILIŞ TARİFİ

Kıyma, tuz ve karabiber biraz su ilavesiyle yoğrulur. Etten ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlak köfteler yapılır. Yeni dünyaların iri olanı seçilir ve ortadan kesilerek çekirdekleri çıkarılır.

İşe bir köfte, bir yenedünya saplanır, mangalda pişirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.

Kazan Kebabı - 2241

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

tane orta boy patlıcan,

300 gr. kıyma,

4 tane yeşil biber,

4 tane domates,

2 tane orta boy soğan,

1 yemek kaşığı domates salçası,

Tuz, karabiber, kırmızıbiber,

2 bardak su,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanlar soyulur. Enine 5 eşit parça kesilir. Kıyma içerisine tuz, karabiber, ince doğranmış bir soğan ve kırmızıbiber ilave edilerek yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Enine kesilmiş patlıcanlar bir parça et bir parça patlıcan şeklinde yerleştirilir. Diğer taraftan bir tencereye 1 yemek kaşığı zeytinyağı, halka halka doğranmış soğanlar, rendelenmiş bir domates konur. Bunların

üzerine sıralanan et ve patlıcanlar yerleştirilir. Ayrı bir kaptaki domates salçası suda eritilip üzerine tuz, karabiber atılır ve patlıcanların üzerine dökülür. Kabuğu soyulan domatesler ve biberler halka şeklinde doğranır ve tencereye konur.

Hazırlanan bu malzemenin üzerine bir tabak kapatılır ve kısık ateşte pişirilir

Külbastı - 2242

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. dana bonfile,

1 adet domates,

1 baş sarımsak,

1 yemek kaşığı biber salçası,

Zeytinyağı,

Kuru nane, karabiber, tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Dana bonfile 200 gr. halinde 5 parçaya bölünür. Muşta ile dövülerek yastılanır. Domates ve sarımsak ezilir. Biber Salçası, pul biber, zeytin yağı, nane, kara biber, ezilmiş domates ve sarımsak karıştırılır ve et ile terbiyelenir. Terbiyelenen et ızgarada pişirilir. Servise sunulur.

Ekşili Taraklık Tavası - 2243

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. açılmış pirzola et,

100 gr. kuru soğan,

150 gr. rendelenmiş domates,

250 gr. domates,

50 gr. yeşil biber,

50 gr. domates salçası,

50 gr. margarin yağ,

250 gr. ayva, yarım çay bardağı nar pekmezi, yarım çay bardağı limon suyu,

10 gr. pul biber, 10 gr Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye margarin yağı ve et konur ocağın altı yakılır. Et biraz kavrulduktan sonra halka doğranmış soğan ilave edilir, soğan hafif pembeleşince salça ilave edilip rendelenmiş domates konur ve karıştırılır.

Karışıma 4 su bardağı su ilave edilir, tuzu atılır, kefi alınıp tencerenin kapağı kapatılır, ocağın altı kısılır. Bir kaseye nar pekmezi, limon suyu ve baharatlar konup karıştırılır. Bu karışım etin üzerine aktarılır. Ayvanın kabuğu soyulur dörde bölünerek yemeğin üzerine konur ve pişirilir.

Domates ve biberleri de doğrayıp yemeğin üzerine atıp 3 dakika pişirilir.

Yemek servise hazırdır.

Soğan Yahnisi - 2244

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. kıska (küçük kuru soğan),

600 gr. kuşbaşılık et,

200 gr. nohut,

1 adet domates,

2 adet yeşilbiber,

2 yemek kaşığı sade yağ, Tuz, karabiber, limonsuyu, 1 yemek kaşığı salça,

3 bardak su,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede yağ ve kuşbaşı etler kavrulur ve salçası konulur. İki dakika karıştırılır suyu ilave edilir. Et pişmeye yakın soyulmuş soğanlar bütün olarak atılır. Yeşil biber halka şeklinde doğranır ve yemeğe ilave edilir.

Soğanlar piştikten sonra haşlanmış nohut atılır. Domatesin kabuğu soyulur, fındık şeklinde doğranır ve pişmekte olan yemeğin üzerine ilave edilir. Tuz, karabiber, az miktarda nar pekmezi, limon suyu da konduktan sonra 5 dakika daha kaynatılır. (Suyu azalmış ise üzerine sıcak su ilave edilir.) Yemek servise hazırdır.

Et Paçası - 2245

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. yağsız parça et,

100 gr. sarımsak,

1 yemek kaşığı tere yağı,

Karabiber,

Kırmızı pul biber,

Tuz,

2 veya 3 adet limon,

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 2 litre su konup kaynatılır, parça et içine atılır ve pişirilir ve ocaktan indirilir. Küçük bir tavada yağ eritilir, içine ezilmiş sarımsak, karabiber, tuz, kırmızı pul biber atılır. Pişirilmiş olan et küp şeklinde doğranır. Doğranan et tekrar tenceredeki suyun içine atılır ve kaynatılır.

Bir tavada yağda kızdırılan karışım da yemeğin üzerine boşaltılır. Servise sunulan yemeğin üzerine limon sıkılır

Ekşili Ufak Köfte - 2246

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr. parça et,

1.5 su bardağı nohut,

1 yemek kaşığı domates salçası,

3-4 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı biber salçası,

2 limonun suyu, Yeterince su.

Köftesi için:

1/2 kg. yağsız kıyma,

1/2 kg. simit,

2 adet orta boy kuru soğan,

1 çay kaşığı karabiber,

1 yemek kaşığı kırmızı biber,

YAPILIŞ TARİFİ

Simit önce su ile biraz ıslatılır. Soğanlar ufak ufak doğranır. Karabiber, kırmızı biber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur, (15-20 dk.) içine kıyma ilave edilir, köfte iyice yumuşayınca kadar yoğrulur. Köfteden bilye büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde yuvarlanır. Diğer tarafta bir gece önceden ıslatılmış nohut ve et, halka halka doğranmış soğan ile et ve nohut yumuşayınca kadar pişirilir. Salçası ve ekşisi konulur. 2-3

taşım kaynatılır. Ayrı bir tencerede kaynatılan suya bir miktar tuz konur ve bu suda yuvarlanmış köfteler pişinceye kadar kaynatılır. Pişen köftelerin suyu süzülür. Servis yapılacağı zaman köfteler et ve nohutlu karışımın içine konur, biraz ısıtılır üzerine kızdırılmış yağ ile nane dökülür.

Beyran - 2247

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kemikli gerdan,

300 gr. pirinç

100 gr. yaprak biber,

100 gr. tuz,

50 gr. karabiber,

10 diş sarımsak,

YAPILIş TARIğI

Bir tencerede 1 kg. et suyla yüksek ateşte kaynara çıkıncaya kadar kaynatılır ve bu arada etin kefi alınır. Kaynara çıkan etin ateşi kısıılır ve haşlanıncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Başka bir tencerede 300

gr. pirinç haşlanır, 15 dakika daha sonra haşlanmış bu pirinçler 5 porsiyon olacak şekilde tabaklara konur. Pirinç zerine 200 gr. et suyu, sarımsak, yaprak biber, tuz, karabiber konur ve limon sıkılır, kaynayıncaya kadar ısıtılır ve servise sunulur.

Kabak Oturtması - 2248

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg. orta boy kabak,

500 gr. az yağlı kıyma,

1 büyük kuru soğan,

Tuz, karabiber, kırmızıbiber,

Domates,

2 adet orta boy patates,

1 yemek kaşığı Salça,

YAPILIş TARIğI

Kabaklar ortadan enine ikiye bölünür, etlice oyulur ve kızgın yağda kızartılır. Diğer tarafta kıyma, ufak doğranmış soğan, tuz, karabiberle karıştırılarak bir harç hazırlanır ve bu harç çok az kavrulur. Kızarmış

kabakların içi önceden hazırlanmış harçla doldurulur ve tepsiye dizilir.

Doldurulmuş kabakların ağzına birer dilim domates kapatılır. İki adet orta boy patates ince uzun dilimlenir ve tepsiye dizilen kabakların arasına yerleştirilir. 1 bardak salçalı su dökülür. Orta hararetli fırında 25-30 dakika pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır

Doğrama - 2249

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. kuzu kuşbaşı et,

50 gr. patlıcan,

1/2 çay bardağı yağ,

1 yemek kaşığı domates salçası,

1 adet ortaboy kuru soğan,

200 gr. nohut,

2 adet orta boy domates,

3 adet yeşil sivribiber,

1 adet limon,

Kuru nane,

3-5 diş sarımsak,

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede yarım çay bardağı yağda kuşbaşı etler kavurulur. Kavrulan etin üzerine diş diş doğranmış kuru soğan ilave edilip soğanlar ölünceye kadar kavurma işlemine devam edilir. Bu karışımın içine salça koyup karıştırılır ve 4 su bardağı su koyup kaynamaya bırakılır. Yemek kaynamaya başladığında akşamdan ıslatılmış nohut konur ve kısık ateşte et ve nohut pişene kadar kaynatılır. Yemek piştikten sonra kuşbaşı şeklinde doğranmış

patlıcanlar, kabukları soyulmuş doğranmış domatesler, yeşil biberler ve istenilen büyüklükte doğranmış sarımsaklar ilave edilir. Malzemelerin hepsi pişinceye kadar kaynatılır ve pişmeye yakın 1 adet limonun suyu sıkılır.

Diğer tarafta bir tavada kızdırılmış yağın üzerine kuru nane konur. Bu yağ

sıcak sıcak yemeğin üzerinde gezdirilir. Yemek servise hazırdır.

Firik Pilavı - 2250

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kemiksiz koyun eti (yağsız parça),

1 kâse pilâvlık bulgur,

1 kâse firik,

1 yemek kaşığı biber salçası,

1 yemek kaşığı domates salçası,

Karabiber ve tuz,

1 su bardağı nohut

zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun eti bir tencereye konur, yıkanır, üstünü örtecek kadar suyla ateşe konur. Köpükleri üstüne birikince (kaynamaya başlarken) alınır. Tuz atılır.

Akşamdan ıslatılmış nohutlar, domates ve biber salçası, karabiber ilâve edilir. Etler yumuşayıp yenecek hale gelince süzülür. Suyuna ayıklanmış

bulgur ve firik atılır ve pişirilir (üstünü iki parmak geçecek kadar suyu olmalıdır). Suyunu çekip biraz demlendikten sonra yağı gezdirilir (bir çay bardağı). Nohutları karıştırılır. Etler kızgın yağ konulmuş tavaya atılarak her tarafları nar gibi kızartılır. Pilâv servis tabağına alınır. Üstü kızartılmış

etlerle kapatılır. Turp - tere - çoban salata ayran gibi şeylerle servis edilir.

İncikli Pilav - 2251

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kuzu ya da koyun incik,

3 bardak pirinç,

3-4 adet patates (minik yuvarlaksa 15-20 adet),

1 adet patlıcan,

6-7 adet sivri yeşilbiber,

4 adet domates,

50 gr. kuş üzümü,

50 gr. çam fıstığı,

100 gr. badem,

100 gr. koyu yeşil antepfıstığı,

1 yemek kaşığı tuzsuz domates salçası,

Tuz, yenibahar, karabiber, Tarçın (1’er kahve kaşığı), 1 çay bardağı kadar zeytinyağı,

Ayrıca kızartmak için 1.5 su bardağı sıvı yağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Etler iyice yıkandıktan sonra bir tencereye konarak üstünü kapatacak kadar suyla ateşe konur. Üstüne biriken köpükleri (kaynamaya başlarken) alındıktan sonra, tuz atılır. Domates salçası ve baharatları ilâve edilir. İyice piştikten sonra etler sudan çıkarılır. 3 bardak haşlanmış pirince kaynayan etsuyundan 4,5 bardak ilâve edilerek pişirilir. Yağı gezdirilip demlenmeye bırakılır. Diğer yandan patlıcanlar alaca soyulur, dilimlenir. Domatesler yıkanıp dörde bölünür. Patatesler soyulup yıkanır. Sırasıyla önce patatesler sonra, patlıcanlar, yeşilbiberler, domatesler kızartılır. Antepfıstığı ve bademler haşlanır. Hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Çam fıstıkları da pembeleşinceye kadar kavrulur. Çam fıstığı ve kuş üzümü ile badem ve fıstıkların yarısı pilâva karıştırılır. Domateslerin arkasından kalan az bir yağ

ile etler de kızartılır. Pilâvın üzerine dizilir. Etrafına da patatesler dizilir.

Üstü patlıcan domates ve yeşilbiberlerle süslenir. Fıstık ve bademin kalan yarısı pilavın üstüne boşaltılır. Karabiber serpilerek servise hazır hale getirilir

Tonlu Spaghetti - 2252

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket spaghetti

300 gr.tombaligi

800 gr.domates

2 dis sarimsak

3 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIS TARIFI

Makarnayi haslayip süzün.

Domatesleri küp küp dograyin.Ezilmis sarimsagi zeytinyaginda hafif cevirin.Domatesleri ilave edip suyunu cekinceye kadar pisirin.Tombaligi,tuz ve karabiberi ekleyip 2-3 dk.ocakta durdurup alin.Makarnanin üzerine hazirlanmis sosu dökün ve üzerine feslegeni serpip sicak yada soguk servis yapin.

Mercimekli Pilav - 2253

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. mercimek,

500 gr. bulgur,

2 yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası

Yarım yemek kaşığı tuz,

1 yemek kaşığı kırmızıbiber,

Yarım su bardağı zeytinyağı,

YAPILIS TARIFI

Mercimek bol suda 5-6 kez iyice yıkanır. Kaynamakta olan suya atılıp 15

dakika kaynatılır. Salça ve tuz ilave edilip, 3-4 dakika karıştırılarak pişirilir, bulgur suyu çekene

kadar kaynatılır. Ayrı bir tavada zeytinyağı

yakılır. Ayrıca pişmiş pilava iki yemek kaşığı kırmızı biber serpilip, yakılmış

zeytinyağı sıcak sıcak dökülüp karıştırılır. Turşu, ayran, salata ile servis yapılır

Malhotalı Aş - 2254

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı kırmızı mercimek,

1 su bardağı bulgur,

1 yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası(karışık olarak), Yeterince su, tuz,

1 yemek kaşığı k.biber, * 2 baş soğan,

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı mercimek bir tencerede 3 - 4 defa iyice yıkanır. Mercimeğin üzerine kapatacak kadar su konur. Mercimeğin taşmaması için içine kırmızı

biber, iyice pişmesi için de 1 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ konur ve mercimek pişirmeye bırakılır. Mercimek iyice piştikten sonra içine bulgur atılır azar azar sıcak su konularak bulgur açılıncaya kadar pişirilir ve salçası eklenir.

Bir tavada ufak ufak doğranmış soğanlar yağda sarartılıncaya kadar kızdırılır, az soğuyunca kırmızı biber konur. Hazırlanan bu karışımın yarısı

tenceredeki yemeğin içine, diğer yarısı da servis yapılırken tabaklardaki yemeğin üzerine konur ve servis yapılır.

Döme Aş (Yalancı Kelle) - 2255

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. kemikli et,

- 2 bardak dövme,
- 1 bardak nohut,
- 1 büyük soğan,
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçaları, 15 diş sarımsak,
- 2 yemek kaşığı yağ,
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber,
- 1 yemek kaşığı limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ

Kemikli et, doğranmış soğanla yağda soğanlar hafif sararıncaya kadar sote edilir. İçine yeteri kadar suyu ve dövmesi konur, kaynara çıkınca, salçalar, nohut, tuz ve biber ilave edilir. Et ve dövmeler tamamen özlenerek pişince limon suyu konup karıştırılır, yüzü yağda kızdırılmış biberle süslenir.

Yemek servise hazırdır

Simit Aşısı - 2256

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

- 2 su bardağı su,
- 1 su bardağı simit,
- 1 yemek kaşığı tuz,
- 1 yemek kaşığı karabiber,
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber,
- 2 baş doğranmış soğan,

YAPILIŞ TARİFİ

İnce ince doğranmış soğan ile yağ iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra salça, tuz ve su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Sonra kaynayan karışıma simit (ince bulgur) ilave edilir. Normal pilavdan biraz daha sulu iken ocaktan alınır. Bir tavada yağ ısıtılır, içine kırmızıbiber konulur. Yağ

ve kırmızıbiber karışımı yemeğin üzerine dökülür. İstenildiği kadar karabiber de eklendikten sonra yemek servise hazırdır **Yaprak Buğulaması - 2257**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak bulgur,

300 gr. taze asma yaprağı,

1 bardak su,

5 diş sarımsak,

3 ortaboy soğan,

Tuz, karabiber,

Kırmızıbiber,

1 yemek kaşığı biber salçası,

1/2 bardak zeytinyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmuş sarımsaklar, soğanlar ve taze asma yaprakları mümkün olduğunca ince kıyılır ve bulgurla karıştırılır. Biber salçası, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve zeytinyağı ilave edilir. Bu karışım tencereye konur 1 bardak da su eklenir, hafif ateşte bulgur suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. (Bulgurun cinsine göre pişme süresi farklıdır). Yemek servise hazırdır

Meyhane Pilavı (2) - 2258

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr. bulgur,

50 gr. pişmiş nohut,

50 gr. ince doğranmış soğan,

30 gr. ince doğranmış kırmızıbiber,

100 gr. doğranmış domates,

1 paket margarin yağ,

50 gr. domates salçası,

5 su bardağı su,

10 gr. tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

İnce ince doğranmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavurulur.

Kavrulmuş soğanın içine ince doğranmış kırmızı biber ile pulbiber ve salça ilave edilip karıştırıldıktan sonra suyu konur. Bu karışıma pişmiş nohut ve domatesler konup kaynatıldıktan sonra içine tuz ve bulgur atılır, karıştırılır.

Pişmekte olan pilav yeniden kaynara çıkınca ocağın altı kısılır 15 dakika daha pişirildikten sonra yemek ocaktan indirilir. Yemek servise hazırdır.

Lolazlı Pilav - 2259

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. lolaz (börülce),

250 gr. pilavlık bulgur,

1 su bardağı sıvı yağ,

1 tatlı kaşığı karabiber,

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,

1 yemek kaşığı domates salçası,

Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Lolaz yıkanır, bir tencereye konur, üzerini kaplayacak kadar su ilave edilir (Su lolazı pişirecek kadar

olmalıdır). Lolazlar piştikten sonra pilavı

pişirecek kadar sıcak su ve tuz ilave edilir. Sonra salçası konulur bir taşım kaynatıldıktan sonra pişmesi beklenir ve piştikten sonra karabiber ve kırmızıbiber eklenir. Yağ bir tavada ısıtılır ve pilavın üzerine dökülür.

Onbeş dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır **Antep Usulü Dolma - 2260**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

25 adet kurutulmuş patlıcan (dolmalık),

15 adet kurutulmuş biber (dolmalık),

4-5 adet kuru soğan,

3 baş sarımsak,

2 yemek kaşığı domates salçası,

2 yemek kaşığı biber salçası,

2 su bardağı pirinç,

1, 1/2 çay bardağı zeytinyağı,

1 yemek kaşığı toz şeker,

Karabiber, kırmızıbiber, y.bahar, tuz,

2 limon suyu veya limon tozu (isteğe göre),

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru patlıcanlar, gecedan kaynar suya konup çatal geçecek şekilde haşlanır. Biberler ise kaynar suda en fazla 5 dk. kaynatılır. Her ikisinin de suları 2 veya 3 defa değiştirilir. Dolma içini hazırlamak için, önce zeytinyağında kıyılmış soğan ve sarımsak hafif kavurular salçaları ilave edilip iyice karıştırılır. Yıkanmış pirinç bu karışımın içine konur ve hafifçe kavurular. İki bardak sıcak suyla baharatlar ve şeker suyu çekene kadar pişirilir. Hazırlanan bu karışım, patlıcanların içine bir parmak eksik olacak şekilde doldurulur. Tencereye, birinin ağzı diğerinin dibine gelecek şekilde dizilir. Dizme işlemi düzgün ve sık şekilde yapılmalıdır (daima en alta patlıcan getirilmelidir). Üzerine biberler aynı şekilde dizilir. Dizme işlemi bittikten sonra, üzerine biraz tuz serpilir ve en üste dolma taşı konur.

Dolma taşının bir parmak altında olacak şekilde kaynar su katılır. Dolma kaynamaya başladıktan sonra ocak kısılır. Pişmesine yakın limon suyu ilave edilerek 10-15 dk. daha pişirilir ve ocaktan indirilir. Dolma servise hazırdır.

Bulgurlu Kabak Dolması - 2261

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 adet taze dolmalık kabak,

1 baş orta boy kuru soğan,

100 gr. kıyma,

1 baş kuru sarımsak,

1 tatlı kaşığı karabiber,

1 tatlı kaşığı kırmızı biber,

1 yemek kaşığı d. salçası,

1 yemek kaşığı biber salçası,

100 gr. bulgur,

1 çaybardağı sıvı yağ,

1 adet limon,

Yeteri kadar su, Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Kıyma, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, kırmızı biber ve salça yarım bardak su, yarım bardak yağ ile karıştırılıp bulgur ile yoğrulur. Yıkanmış ve içleri oyulmuş kabakların içine yoğrulan karışım, her kabağın yarısına kadar konur, ağızları bir dilim domates ile kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine, artan yarım bardak yağ

dökülür. Tencerenin genişliğine göre üstünü örtecek kadar kaynamış su ve biraz tuz ilave edilir. Yemek kaynamaya başlayınca altı kısılır ve yarım saat pişirilir. Kabak pişince bir yemek kaşığı ekşi ilave edilir bir taşım daha kaynatılarak, suyu süzülür. Dolma servise hazırdır.

Bezelyeli Rigatoni - 2262

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400gr.Rigatoni(delikli makarna)

250gr.taze bezelye

4 dilim dana jambon

4 taze soğan

50 gr.teryağı

200 gr.cig krema

100 gr.kasarpeyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Dana jambonu küçük seritler halinde doğrayın.Soganların sadece beyaz kısımlarını doğrayın.Büyük bir tavada teryağını eritin.Jambon bezelye ve soğanı 3-4 dakika kavurun.Tuz ve biberi ilave edin.

Pisirdiğiniz makarnayı süzün ve bu karışıma katın.Üzerine krema dökün ve iyice karıştırın.Üzerine kasarpeyniri serpip,cok sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun.

Ekmek Soslu Levrek - 2263

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1adet Levrek

3 dilim tam buğday unlu ekmek

2büyük soğan

3 yemek kaşığı margarin

Maydanoz,domates

YAPILIŞ TARİFİ

Baligin basini ve kuyrugunu kesip, 1 soğan,tuz,karabiber ve biraz sirke ile kaynatın.

Ekmek,soğan,maydanoz,margarin,tuz, karabiber robotta keserek karıştırın.Haslanmış balık suyunu fırın kabına alın.Baligin iç kısmından kilcigini alın ve iç kısmını tuzlayıp fırın kabına alın.Domatesleri halka kesip baligin etrafına sıralayın.Baligin üzerine sosu dökün.Sıkıca yapıştırarak ve üzerini düzleyerek,önceden ısıtılmış fırında 20 dk.pisirin.Maydanoz ve limon dilimiyle süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Kuzu Butu Dolması - 2264

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg. kemigi çıkartılmış kuzu butu

3 soyulup iri doğranmış domates

Dolma içi malzemesi:

1 demet yeşillik(yeşil kereviz,pirasa,dereotu)

2 adet ince doğranmış soğan

3 diş sarımsak

200 ml.beyaz sarap

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanmış iç malzemesini kemikten boşalmış yere doldur ve butu dik.Orta ateşte butu çevirerek kızart.Domatesleri ve sarabı, baharatları ilave edip,50-60 dk.tencerede pisir.Kuzu dolması biraz ceptikten sonra dilimler halinde kesip servis tabağına al.

Afiyet olsun.

Sosisli Tavuk - 2265

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

buyuk boy bir adet tavuk

yarım kilo sosis

100 gram dana ambon

100 gram tavuk jambon

100 gram hindi jambon

100 gram bezelye

buyuk boy bir adet patates

buyuk boy bir adet domates

iki adet sivri biber

tuz karabiber

kimyon

salca

sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

buyuk boy tavuk derisi yırtılmadan el ile icerisinde bulunan tum kemikler butlar ve kanat dahil çıkarılır.but ve kanat kemiklerinin yerine buyuk boy sosis konulur.diger malzemelerin tamamı kucuk parcalar haline getirilerek bir kap icerisinde karıştırılır.icerisine tuz karabiber kimyon salca ilave edilir.tavugun gerisi cuvaldız ile dikilerek kasık yardımı ile harc edilen malzeme tavugun icerisine doldurulur.doldurma islemi bittikten sonra tavugun gırtlak bolumude dikilir ve sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye konulur.tepsinin icerisinde tum derıye sıvı yağ surulur.yağın ustune salcalı

su surulur.180 derecede ısıtılmış fırında 2 ila 2.5 saat arasında pisirilir.

servise butlar ve kanatlar kesilerek baslanır.kalan vucut kısmı rosto seklinde dilimlenerek servis yapılır.

Mantarli Tavuk Gögsü - 2266

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet ortaboy soğan

1 adet domates

1 adet havuç

Yarım kilo mantar

2 adet kemiksiz tavukgöğsü

Kırmızı toz biber (1 tatlı kaşığı)

Salça (1 tatlı kaşığı)

Tuz (Bir miktar)

1 diş sarımsak (isteğe göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.Daha sonra küp veya halka şeklinde doğranmış havuç katılarak havuçların sertliği gidinceye kadar pişirilir.

Küçük parçalar halinde doğranmış tavuk göğüsleri katılarak 5 dakika pişirilir.

Kırmızı toz biber katılarak biraz çevrilir. Kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranmış domatesler,salça , tuz ve 1 diş sarımsak eklenir.

Domatesler yumuşuncaya kadar ara ara karıştırılır. Son olarak orta büyüklükte doğranmış mantarlarda eklenilerek 5-10 dakika pişirilir ; mantarların suyunu salacağına düşünerek biraz su eklenir. Tencerenini kapağı kapatılarak yarım saat pişirilmeye bırakılır.

NOT(Suyunun azalma gibi durumunda kaynamış su ekleyebilirsiniz.)

- Afiyet Olsun -

Kızarmis Elma Tatlısi - 2267

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet elma

1 su bardagi elma suyu

1 yumurta

1 cay bardagi pudrasekeri

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Elma suyu,yumurta,un,seker ve kabartma tozunu karistirip akici hamur yap.(boza kivami).15 dk. oda sicaligin da dinlendir.

Elmalarin kabugunu soyup,iclerini oyup cok kalin olmamak sartıyla elmalari halka halka kesilecek.Halka kesilmis elmalari hamura bulayip,fritözde 170 yada180 derece sicaklikta 4 dakika kizart.Üzerine tarcin serpererek servis yap.

Kagit Üzeri Tulumba Tatlısı - 2268

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

60 gr. tereyagi

1 su bardagi su

1 su bardagi un

1 cay kasigi silme tuz

2 yumurta

Serbeti için:

5 su bardagi seker

6 su bardagi su

3-5 damla limonsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Suyu yag ve tuz ile tavada kaynatip ocaktan al.Unu ilave edip pütür kalmadan karistir.Ocaga alip 1

dk.karistirarak pisir.(hamur tavadan ayrildiginda ocaktan alınacak)Hamur ilidigi zaman önce bir yumurta kirip mikserle karistir,daha sonra ikinci yumurtayi kirip karistir.15 dk. buzlukta dinlendirdigin hamuru sikma torbasina al.Kizgin yagin icerisine küçük seritler halinde sikarak kizart.3-4 saat buzdolapta cok soguk olarak bekletilen serbete kizaran tatlilari atip,2-3 dk. bekletip servis tabagina al.Kalan serbeti tabaga ilave et.Bu tarifi yaglikagit üzerine istediginiz sekillerde sikip,yagkikagidi kizgin yaga ters ceviremekte kizartilabilir

,üzerine pudrasekeri serpip servis yapa bilirsiniz ve farkli bir lezzete erise bilirsiniz.

Afiyet olsun

Firikli Acur Dolması - 2269

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. yağlı kıyma,

1 yemek kaşığı d. salçası,

1 yemek kaşığı biber salçası,

250 gr. bulgur,

250 gr. firik,

2 kg. acur,

2 baş kuru soğan,

1 baş sarımsak,

Kırmızıbiber, karabiber, tuz,

Yeteri kadar su.

YAPILIŞ TARİFİ

Acurlar yıkanır, başları kesilir, acurun acı kısmı gidene kadar oyulur (oyulurken dile değdirilerek acısına bakılır). Oyulan acurların içine karabiber ve tuz karışımı sürülür. Bir leğen içine bulgur, firik, et, salçalar, ince doğranmış soğan ve sarımsaklar, tuz, kırmızıbiber ve karabiber konarak biraz yoğurulur. Hazırlanan bu iç, acurların içine yarısını biraz geçecek şekilde doldurulur. Önceden kesilmiş acur başları ile doldurulmuş

acurların ağız kapatılarak tencereye dizilir. Dolmanın yüzüne çıkacak kadar su konur. Suyuna bir parça tuz atılır ve ocağa konur. Kaynamaya başladığında ocak kısılır; dolma kısık ateşte pişirilir. Servise sunulur **Haylan Kabağı Dolması - 2270**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. yağlı kıyma,

3 kg. haylan kabağı,

2 su bardağı pirinç,

1 adet büyük kuru soğan,

1 yemek kaşığı salça (domates biber karışık),

1 baş sarımsak,

Karabiber, K.biber, Tuz,

2-3 limon suyu veya

limon tuzu, Yeteri kadar su.

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların kabukları kazınır ve içi oyularak yıkanır. Bir kapta kırmızı biber, tuz ve karabiber karıştırılır. Oyulmuş kabakların içine sürülür. Diğer tarafta pirinç yıkanır, içine kıyma, ince doğranmış soğan ve sarımsak, salça, karabiber, tuz, kırmızı biber ve biraz limon suyu konarak iyice karıştırılır.

Yapılan bu karışım, her kabağın yarısına gelecek şekilde doldurulur ve ağız

bir dilim domatesle kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine tuz eklenir ve dolmaların boyuna çıkacak kadar su konur. Tencerenin ağız kapatılarak ocağa konur, kaynamaya başladığında ateş kısılır ve hafif ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın üzerine limon suyu veya suda eritilmiş limontuzu gezdirilir, bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan indirilir. Yemeğiniz servise hazırdır

Karışık Yaz Dolması - 2271

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

400 gr. yağlı kıyma,

500 gr. pirinç,

4 baş kuru soğan,

1-2 baş sarımsak,

1 yemek kaşığı salça,

1 yemek kaşığı biber salçası,

10 dolmalık biber,

10 dolmalık patlıcan,

10 ortaboy domates,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcan, biber ve domatesler oyulur ve yıkanır. Oyulan patlıcanlar su içerisinde 10-15 dk. bekletildikten sonra suyun içerisinde alınarak domates, biber ve patlıcanlar bir kenarda bekletilir. Diğer tarafta bir leğen içerisinde yıkanmış pirinç, kıyma diş diş doğranmış soğan ve sarımsak, salçalar, tuz, karabiber, kırmızıbiber, limon suyu veya limontozu ve 1

bardak su konarak iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım oyulmuş

patlıcan, biber ve domateslerin içine fazla sıkı olmayacak şekilde doldurulur. Ağızları bir dilim domates veya dolmaların başından kesilen parçalarla kapatılarak tencereye sık sık dizilir (En alta patlıcanlar, daha sonra biber ve domatesler dizilir). Üzerine dolmataşı veya ters çevrilmiş

bir tabak kapatılarak biraz tuz ilave edilir, dolmaların boyunu bir parmak geçecek şekilde su koyarak ocağa konur. Kaynamaya başladığında ocağın altı kısılır pişmeye yakın ısteğe göre ekşisi (Limonsuyu, Limontuzu v.b.) konur ve 5-10 d. daha pişirilir. Yemeğiniz servise hazırdır.

Mumbar - 2272

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet koyun mumbarı,

300 gr. orta yağlı kuzu kıyma,
2 su bardağı bulgur,
2 orba kaşığı domates salçası,
2 yemek kaşığı pulbiber,
1 orta boy ince doğranmış soğan,
10 diş ezilmiş sarımsak,
2 su bardağı et suyu.

YAPILIş TARIğI

Mumbarlar iyice yıkanarak tersi çevrilir. Tersi çevrilen mumbarlar tuzla iyice ovularak temizlenir. Temizlenen mumbarlar bir tencerenin içerisinde, tuzlu suda 3 saat dinlendirilir. Kıyma, bulgur, salça, karabiber, tuz, tarçın, soğan, sarımsak karıştırılarak 10 dakika yoğurulur. Bu harç bir huni yardımı ile mumbara doldurulur ve mumbarlar düdüklü tencereye dizilir. 2

su bardağı etsuyu içine 1 kaşık salça ve bir kaşık pul biber, yeteri kadar tuz konularak sos haline getirilir ve mumbarların üzerine dökülür. Kısık ateşte 30 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale getirilir **Sarımsak Aşı - 2273**

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. taze sarımsak
500 gr. orta yağlı kuşbaşı et
1 kg. süzölmüş yoğurt
1 orba kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı nohut
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 tutam hasbir (safran)

Yeterince tuz,nane,su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce et tencerede kavrulur,içine tuz ve su ilave edilip,nohudu konur.Nohut ve et yumuşayıncaya kadar pişirilir.Sarımsaklar 2-3 cm.

uzunluğunda doğranmış şekilde tencereye eklenir.Sarımsak çabuk pişeceğinden ocaktan almadan birkaç dakika önce ayrı bir kapta yoğurt,un ve yağ iyice çırpılır.Pişen yemeğin suyundan bir bardak eklenerek karıştırılır.Bu karışım yemeğin içine aktarılır.Aktarma sırasında yemek sürekli karıştırılır.Kaynamaya başlar başlamaz ocaktan alınır ve üzeri kızdırılmış yağlı hasbirle süslenip servis yapılır.

Yoğurtlu Patates - 2274

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. az yağlı parça et

1 su bardağı nohut

1 kg. patates

3 su bardağı süzölmüş yoğurt

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

Yağ

Haspir (isteğe göre kuru nane)

YAPILIŞ TARİFİ

Doğranmış etler akşamdan ıslanmış nohutla birlikte tuz ve su konarak iyice haşlanır.Daha önceden küp şeklinde doğranmış patatesler ilave edilerek patatesler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.Diğer tarafta yoğurdun içine yumurta ve un ilave edilip iyice çırpılır.Sürekli karıştırılarak bir taşım kaynatılır.Daha sonra et,nohut,patatesin içine katılarak 1-2 taşım kaynatılıp ocaktan alınır.Üzerine ısıtılan yağ ve haspir dökölür.Yemek servise hazırdır.

Yoğurtlu Bakla - 2275

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. kuzu eti

250 gr. taze sarımsak

2 su bardağı süzme yoğurt

500 gr. bakla

1 yemek kaşığı un

1 çay bardağı nohut

1 tatlı kaşığı haspir

2 adet yumurta

125 gr. margarin

Biraz tuz ve yeteri kadar su

YAPILIŞ TARİFİ

Et bir tencereye konarak ateşte tavllanır.Et tavlandıktan sonra tuz,nohut ve 2 lt. su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.1,5 cm. uzunluğunda doğranmış ve ayıklanmış bakla suyu kaynamakta olan ayrı bir tencerede hafif haşlanır.Bakla hafif haşlandıktan sonra içine 1,5 cm. uzunluğunda doğranmış taze sarımsak ilave edilip pişirilir.Pişen bakla ve sarımsak süzgeçten geçirilerek pişmiş olan ete ilave edilip bir taşım kaynatılır.Ayrı

bir tencerede yoğurt,un ve yumurta karıştırılarak pişirilir.Kaynamaya yakın diğer malzemeler yoğurdun içine boşaltılır.Bir tavada margarin eritilerek üzerine haspir eklenir ve yemeğe dökülür.Yemek servise hazırdır.

Börek Çorbası - 2276

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 gr. kıyma

750 gr. kuşbaşı et

1 kg. süzme yoğurt

500 gr. un

250 gr. nohut

125 gr. zeytinyağı

1 adet yumurta akı

Tuz,karabiber,nane

YAPILIŞ TARİFİ

Kıyma önce 2 yemek kaşığı yağ ile tavada kavrulur.Soğanlar ince ince doğranarak tavanın içine eklenir.Soğanlarda kav rulunca ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır.Bir kap içine un,soğumuş olan kıyma,karabiber,tuz be bir bardak su konarak sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur.Elde edilen hamur üzeri ıslak bir bezle örtülerek 10-15 dk. dinlendirilir .Dinlen dirilen hamur 8 parçaya ayrılarak bezeler yapılır.Bezeler elle 1-2 cm.

kalınlığında açılır ve bıçakla tavla zarı büyüklüğünde küçük küçük doğranır.Doğranan böreklerin üzerine un serpi lerek 6 saat dinlenmeye bırakılır.Diğer tarafta kuşbaşı etler bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile kavrulularak akşamdan ıslatılan nohut ve 1,5 lt. su eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır.Ayrı bir tencerede yoğurt,1adet yumurta akı ve bir bardak su ile iyice çırpılır.Daha sonra ocağa konarak kaynayın caya kadar karıştırılır.Pişmiş et ile nohut azar azar ilave edilir.Hemen arkasından 6

saat dinlenmiş olan böreklerin unu elenerek (unsuz olarak) kaynamakta olan yemeğin üzerine boşaltılır.Yemek ocakta 1 taşım daha kaynatılır ve kızdırılmış yağ ve nane ile yapılan sos yemeğin üzerine dökülüp servis yapılır.

Dolama - 2277

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. un,

10 gr. tuz,

3 yumurta

1,250 kg. iç fıstık,

500 gr. toz şeker,

700 gr. sade yağ,

100 gr. nişasta,

3 çay bardağı su.

YAPILIŞ TARİFİ

Tepsiye boşaltılan un, kale gibi yapılır ve ortası açılır. 3 yumurtaya, suyun içinde eritilmiş 10 gr. tuz katılır ve 1 çay bardağı su ile yoğurulur.

Yoğurma esnasında yeteri kadar su serpilerek, hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurmaya devam edilir. Yoğrulmuş hamur kol kalınlığında 70'er gr.'lık parçalar halinde kesilir. Bu hamurlar yan çevrilerek üzerine nişasta serpilir ve avuç içiyle bastırılarak yoğrulur. Bu şekilde sıkıştırılmış hamurlar merdaneyle tabak şeklinde açılarak altına ve üstüne nişasta serpilir. Sonra parçalardan 10 tanesi üst üste konur ve 10 katlı bu hamur grubu baklava oklavasıyla tepsi büyüklüğünde açılır. Bunların arasına nişasta atılır ve her 70

gr.'lık hamur rulo şeklinde üst üste sarılır ve kumaş topu haline gelin bu grup elle ovalanır. Yufkalar aralarına nişasta konularak üst üste sağılır. Bu işlem üç kez yapıldıktan sonra tezgaha yatırılır. (Her 70 gr.

hamur 200 cm. boyunda 120 cm. eninde olacak şekilde yapılması gerekir) Tezgaha yatırılan kat kat yufkalar 20x30 cm ebadında olacak şekilde kesilir. Her iki kat kesilmiş yufka arasına yeteri kadar çekilmiş iç fıstık serpilir. Bu parçalar oklavalara sarılır ve oklavadan çıkarılır. Altı sade yağla (tereyağı) yağlanmış tepsiye kenardan başlayarak dizilir. Üzerine her tarafına yayılacak şekilde 600 gr. civarında eritilmiş ılık sade yağ, gezdirilir ve tepsi düşük ısıli fırına sürülür. Tepsi devamlı çevrilerek 20-25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartılan dolama üzerine, sıcak kıvamdan 4 çorba kepçesi gezdirilerek dökülür ve düz bir zeminde 30 dakika soğumaya bırakılır, sonra servise sunulur.

ŞERBETİ

500 gr. toz şeker 2.5 bardak su ilave edilir. Bu karışım 103 derece ısıya varıncaya kadar kaynatılır. (Kıvamın iki parmak arasına alındığında sünmemesi gerekir)

Rulo firin Köfte - 2278

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg.az yagli kiyma

1adet yumurta

5 dilim ekmek ici

1 adet rendelenmis sogan

1 tatli kasigi salca

1 adet domates

4 sap taze sogan

1 büyük havuc

maydanoz

3 adet sivribiber

Rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek icini et suyu yada suda islatip sikin ve kiymenin üzerine ufalayin.Havuc,sivribiber domates ve maydanozu ince dograyin.Bu malzemelerle birlikte yumurta,salca,rendelenmis sogan,kimyon karabiber,kirmizi biber ve tuzu ilave edip iyice yugurun.daha sonra yugurdugunuz kiymayi elinizle bastirarak dikdörtgen olacak bicimde yayin.Bir parmak kalinligina getirin.Üzerine rendelediginiz kasarpeynirini serpin ve rulo seklinde yavas yavas kivirin.Seklin bozulmamasina özen gösterin.Yagladiginiz firin tepsisi yada uzun cam kaba yerlestirin.Önceden isttiginiz firinda yaklasik 1 saat kadar pisirin.firindan cikardiktan sonra keserek servis yapiniz.

Afiyet olsun.

- 2279

ispanakli piknik sepeti - 2280

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg.ipanak

1 kutu konserve mantar

2sogan

1 corba kasigi silme salca

tuz,karabiber

Üzeri icin:

500 gr.kiyma

tuz karabiber,kirmizi toz biber

5 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari yıkayıp doğrayın.Genis bir tavada soğanlari doğrayıp kavurun.Kavrulan soğanlara mantarları ekleyip suyunu çekinceye kadar kavurun.Ispanakları tuzu biberi ekleyip 1-2 dakika karıştırıp ocaktan alın.Kiymaya tuz ve biberleri ekleyip iyice yugurun.Ispanakları yuvarlak cam kaba alın.Kiymayı 5 parçaya bölün.her parçaya sepet şekli verin.Sepet yapmakta zorlanırsanız kase gibi yapabilirsiniz.Ispanakların üzerine sepetleri dizin.Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 15 dk.pisirip çıkarın ve sepetlerin içlerine yumurtaları kirin.Sepet aralarına (bos kalan ispanak üzerine)kasarpeyniri rendesini serpin ve tekrar fırına sürün.Yumurtalar pisince fırından çıkarıp servis yapın.

Soganli ve pulbiberli ekmek - 2281

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

500 gr.hazir ekmek hamuru

Yarım paket margarin(125 gr.)

Üzeri icin:

2 iri soğan

2 corba kasigi margarin

1 corba kasigi pul biber

1 corba kasigi susam

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek hamurunu oda sicakliginda bekletilmis margarin ile yugurup ilik ortamda 20 dakika bekletin.

2 corba kasigi margarini tavada eritin.Soganlari küçük küçük dograyip hafifce kavurun.pulbiber,tuz ve susami ilave edip 1-2 dakika karistirip ocaktan alin.

Hamur kabarinca merdane ile yarim santim kalinliginda acin.Su bardaginin agziyla veya hamur kesici ile yuvarlak parcalar kesin.Hafif yaglanmis tepsiye hamurlari aralikli olarak dizin.Herbirinin üzerini hafifce bastirarak ortasini cukurlastirin ve soganli karisimdan birer kasik dökün.

Önceden isitilmis 175 derece firinda üzeri kizarincaya kadar yaklasik 25

dakika pisirin.Sicak olarak servis yapin.

Afiyet olsun

Mantarli Köfte - 2282

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. Kiyma

250 gr.Mantar

1 büyük sogan

2 yemek kasigi sivi yag

Maydanoz

Tuz,karabiber,kirmizi tozbiber

Kizartmak ici:

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlarin yarisini iri dogra ve 2 yemek kasigi sivi yag ile kavur.Sogan,maydanoz ve kalan mantarlari ince dogra(robottada kiyabilirsiniz)Kiymanin üzerine dök ve tuzu,karabiberi,tozbiberi ekleyip kiymayi yugur.Büyük yuvarlak köfteler yapip 1 subardagi sivi yag ile kizartilacak.

afiyet olsun

Burma Kadayıf - 2283

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. çiğ burma kadayıf,

1 kg. toz şeker,

500 gr. Antep fıstığı içi,

YAPILIŞ TARİFİ

Çiğ burma kadayıf uzun bir tezgahın üzerine serilir. Kenarları düzeltilerek içerisine fıstık içi konulur ve bir taraftan sarılmaya başlanır. İnce uzun şekildeki kadayıf, yağlanmış tepsiye ortasından başlanılarak dizilir. Daha sonra kadayıfın üzerine sade yağ eritilip dökülür. Dizme işlemi bitince tepsi düşük ateşli fırında 20 dakika (kadayıf kızarıncaya kadar) pişirilir. Pişirilen kadayıfın yağı süzülür ve bir başka tepsiye ters çevrilerek konulur.

Süzülen yağ tekrar kadayıfın üzerine dökülerek 10 dakika (kadayıf kızarıncaya kadar) pişirilir ve kalan yağ yeniden süzülür. Sıcak halde şerbeti üzerine dökülür. Kadayıf 5 dakika kadar kısık ateşte şerbet ile beraber pişirildikten sonra servise sunulur.

ŞERBETİN HAZIRLANMASI:

1 kg. şekere yarım litre su katılır ve karıştırılarak yüksek ateşte kaynatılır.

Karışım kaynayınca şerbet hazır hale gelir.

Fıstıklı Kadayıf - 2284

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. çiğ tel kadayıf,

200 gr. Antep fıstığı içi,

250 gr. sade yağ,

1.5 kg. şeker,

750 gr. su.

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayıflar tel tel kırılarak. Kadayıfların yarısı 150 gr. yağla yağlanmış

tepsinin içerisine basılır, arasına fıstık serpiştirilir, kalan kadayıflar tepsiye konur. Kadayıfların üzeri aynı büyüklükte bir tepsi ile bastırılarak sıkıştırılır. Kadayıf fırında kısık ateşte üstü kızarana kadar pişirilir. Üstü

pişen kadayıf başka bir tepsi yardımıyla çevrilir, tepsinin kenarlarına 50 gr.

yağ damlatılır ve tekrar fırına sürülür. Kadayıfın her iki tarafı da piştikten sonra sıcak olarak şerbeti verilir ve servise sunulur.

ŞERBETİN HAZIRLANMASI:

1.5 kg. şeker, 750 gr. su ile kaynayınca kadar ocakta tutulur. Kaynara çıktıktan sonra 5 dakika daha pişirilir ve şerbet hazırlanmış olur.

Katmer (Antep usulü) - 2285

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

150 gr. un,

1 çay bardağı su,

1 çay bardağı tuz,

İçi için:

2 yemek kaşığı şeker,

2 yemek kaşığı çekilmiş Antep fıstığı,

100 gr. süt kaymağı.

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemeler birbirine karıştırıldıktan sonra yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelince avuç içiyle yumak haline getirilir. Biraz ayçiçek yağıyla yağlanır ve bir saat dinlendirilir, hamur böylece hazır duruma getirilmiştir. Hamuru açmak için, yumak el ile ezilir daha sonra merdane ile büyütülür. Elle havada çevirilerek açılır; kağıt inceliğine gelince elle düzeltilir ve muska gibi katlanıp dört köşe haline getirilir. Açılan hamurun ortasına iç malzemesi konularak, tekrar dört köşesinden içe doğru katlanır, tavaya yerleştirilerek fırına sürülür. 10-15 dakika fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Katmer servise hazırdır.

Şam Tatlısı - 2286

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 bardak un,

1/2 bardak irmik,

1/2 bardak şeker,

1/2 bardak sıvı yağ,

1/2 bardak yoğurt,

3 adet yumurta,

1 adet vanilya ve kabartma tozu,

2 su bardağı şeker

şurubu için :

2 su bardağı su,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çukur kap içinde malzemelerin hepsi konur ve iyice karıştırılır. Bu karışım yağlanmış tepsiye boşaltılarak önceden iyice ısınmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine önceden hazırlanmış kıvamı (şurubu) soğuk olarak dökülür ve hindistan ceviziyle süslenerek servise sunulur.

(Kıvamı için iki bardak şeker, limon suyu kıvam haline gelinceye kadar kaynatılır).

Krokan - 2287

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. tüm Antep fıstığı içi,

650 gr. şeker,

50 gr. bal,

300 gr. çikolata,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir miktar suyun içerisinde şeker eritilip bal ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma Antep fıstığı içi katılarak tahta kaşıkla sakız kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Yağlanmış mermer üzerine karışım boşaltılır ve merdane ile düzleştirilir. İstenilen şekil bıçakla kesilerek verilir. Daha sonra şekiller çikolataya batırılıp tavalara dizilerek, üzerindeki çikolatalar kuruyuncaya kadar dinlenmeye bırakılır.

Tavada Fasulye - 2288

Mutfak: Meksika

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr.Kurufasulye(Haslanmis)

1 küçük kutu konserve mantar

Ceyrek kangal sucuk veya 1 parmak sucuk

2 yemek kasigi salca

1-2 yemek kasigi tozkirmizi biber

1 adet iri soğan

Tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlar ince dogranip margarin ile genis bir tavada kavrulur.Ince dogranmis sucuklar ve mantar tavaya eklenir.Mantarlar suyunu cekinceye kadar kavrulur.Salca ve kirmizi toz biber eklenir.Yarim su bardagi sicak su ile karistirilerek kaynatilir.Üzerine fasulye dökülür ve fasulyenin üzerine bir parmak cikincaya kadar sicak su ilave edilir ve 5-10 dk.kaynatilir.Servise hazir.

Afiyet olsun

Niše Helvası - 2289

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı buğday nişastası,

1 su bardağı şeker,

1.5 su bardağı su,

1 su bardağı tereyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

Ocağın üzerinde, orta ateşte nişasta, şeker ve su karıştırılarak karıştırılarak, katı

hale gelinceye kadar bir miktar pişirilir. Sonra 1 su bardağı tereyağının yarısı bu karışıma ilave edilir. Helva yağı ilave edildikten sonra bir süre daha ocağın üzerinde karıştırılmaya devam edilir. Kısık ateşte helvanın ağzı yarım kapatılır. Helva top top olmuşsa, kıvama gelmiş demektir. Pişen nişe helvasına kalan yarım bardak tereyağ ilave edilir. Helva ne kadar küçük toplar haline gelirse, o kadar güzel olur. Servis tabağına alındıktan sonra, güzel bir görüntü sağlanacak şekilde üzerine çekilmiş ceviz serpilir ve servise sunulur.

Zerde - 2290

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 su bardağı su,

1/2 su bardağı pirinç,

2 su bardağı şeker,

YAPILIŞ TARİFİ

Önce pirinç ayıklanıp yıkanır ve bir tencerede suyla açılıncaya kadar pişirilir. Sonra rendelenmiş portakal veya limon kabuğu ile şekeri ilave edilir ve koyulaşincaya kadar pişirilir.

Antep Fıstığı Tatlısı - 2291

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 kahve fincanı ince çekilmiş koyu yeşil antep fıstığı, 2 kahve fincanı toz şeker,

1 kahve fincanı tereyağı veya margarin (eritilmiş), 2 kahve fincanı un,

7 yumurta,

1 tutam tuz,

3 bardak toz şeker,

Surubu için:

2,5 bardak su,

3 yemek kaşığı limon suyu,

üzerine serpmek için:

100 gr. irice kıyılmış antep fıstığı.

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yumurtaların sarıları ile akları ayrılır. Sarıları 2 kahve fincanı toz şekerle, şeker eriyip yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Yumurta akları da bir tutam tuzla çırpılarak kar yapılır. (Kaseyi ters çevirdiğimiz zaman dökülmüyorsa olmuş demektir). Çekilmiş antep fıstığı ile un karıştırılarak çırpılmış yumurta sarıları katılır. Sonra kar köpüğü azar azar yedirilerek karıştırılır. Eritilmiş 1 kahve fincanı tereyağı da katılıp iyice karıştırılır. İçi yağlanmış 25 cm. çapında küçük bir tepsi ya da cam kaba boşaltılır. Orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirilir. Tatlı pişince, baklava dilimi gibi kesilerek şurubu dökülür. Servis tabağına alınarak arzuya göre süslenir.

Peynirli İrmik Helvası - 2292

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr irmik,

1 kg Şeker,

500 gr Antep peyniri,

250 gr sade yağ,

Taręın (1 yemek kaşığı),

Yeteri kadar su.

YAPILIŞ TARİFİ

Sade yağ eritilir. Üzerine irmik dökülerek, irmik tane tane oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika kavrulur. İrmiiğin pembeleşmemesi sadece sararması

gerekir. Başka bir kapta Şeker eriyinceye kadar suda kaynatılır ve irmiiğin üzerine boşaltılır. Kaynamaya başlayınca demlenmeye bırakılır. Suyunu iyice çektikten sonra ocak kapatılır ve üzerine dilimlenmiş peynir konulur.

Servis tabağına alındıktan sonra önce kabuğu soyulmuş fıstık daha sonra taręın serpilerek servis yapılır

Pirpirimaşı - 2293

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr. kuru pirpirim (semizotu)

200 gr. tavla zarı büyüklüğünde doğranmış et

100 gr. mercimek

50 gr. lolaz(bulgur)

2 adet kuru soğan

13 diş sarımsak

2 limonun suyu

1 yemek kaşığı d. salęası

1 yemek kaşığı biber salęası

100 gr. nohut

Tuz, biber, biraz nane, yağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük küpler halinde doğranmış ve tencereye konmuş etlerin suyunu bırakması sağlanır. Bu ete yağ, ince kıyılmış soğan ilave edilir ve orta ateşte soğan biraz solunca domates ve biber salçaları konur. Bunlarla da biraz soldurulduktan sonra üzerine sıcak su koyup biraz kaynatılır. Ayrı

kaplarda mercimek, nohut ve lolaz ayrı ayrı haşlanır. Kurutulmuş pirpirim, suyu iyice koyulaşınca kadar haşlanır, suyu dökülür ve sıkılır. Kaynayan salçalı, kıymalı suyun içersine haşlanmış pirpirim, mercimek, nohut, bulgur lolaz ve dövülmüş sarımsak katıp tekrar pişirilir. Tuzu tamamlanır, ekşisi konur, ocağın altı kapatılır. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine yağ, kırmızıbiber ve nane ile süs yapılır.

Çilek Reçeli - 2294

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kilogram çilek

1 kilogram toz şeker

1/2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Çilekleri ayıklamadan su dolu bir kaba koyun ve meyvaları zedelemekten yıkayın. Süzgece alın. Süzildükten sonra ayıklayın.

Daha sonra büyük bir tencerenin içine bir kat çilek, bir kat şeker olmak üzere kat kat döşeyin. Oda sıcaklığında bir gece bekletin.

Ertesi gün çilekleri kısık ateşte, taneleri ezmeden dikkatlice karıştırarak 15-20 dakika kaynatın.

Delikli bir kepçe yardımı ile taneleri başka bir kaba alın. Kalan çilek şurubunu kıvama gelinceye kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edin.

Şurup kıvama gelince çilek tanelerini tekrar içine boşaltın ve 5 dakika sonra yarım limonun suyunu ilave edip bir taşım kaynatın.

Delikli kepçe yardımıyla oluşan köpükleri aldıktan sonra soğumaya bırakın.

Soğuyan reçeli kavanozlara alın.

İncir Reçeli - 2295

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kilogram olgunlaşmamış küçük incir

2 kilogram tozşeker

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kabukları soyulmuş olarak satın aldığınız incirleri bol suda yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan acı suyu dökün. leri bir süzgece alıp elle üzerine bastırın ve içlerine dolan suyu boşaltın ya da tek tek sıkın.

Diğer tarafta toz şeker ile şerbeti kaynatıp içine 1 adet limonun suyunu ilave edin.

Kaynayan şerbete haşlanmış incirleri atıp 30 dakika kısık ateşte kaynatın ve ateşten alın

Tesrube - 2296

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1kg kemikli kuzu eti

1 büyük soğan

4-5 adet patlıcan

1 adet pide ekmeği

istenilen miktarda yogurt,sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etleri rendelenmiş soğan,tuz ve karabiber ile terbiye yapılarak bir gece bekletilir. Daha sonra

tamamen soyulmus patlicanlar ve kuzu etleri bol yagda kizartilir. Genis bir tencereye kizartilmis olan patlican ve etler konarak,ustunu gecicek kadar su eklenir ve 30dak kadar pisirilir. Servis tabagina kucuk kucuk kesilmis pide parcalarindan,uzerinde sarimsakli yogurttan eklenir,patlican,et ve birazda yemegin suyundan eklenerek servis yapilir.Afiyet olsun...

Knodel(hamur,patates vs koftesi) - 2297

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo patates

200 gr un

50gr irmik

2 yumurta

1 yumurtanın sarisi

50 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslanir,soyulup ezilir. Butun malzemeler ve patatesler karistirilerek hamur elde edilir ve biraz dinlendirilir. Yuvarlak koftelik sekli verilerek tuzlu suda 10-15 dak haslanir.Et yamekleriyle servis edebilirsiniz.Afiyet olsun...

Japon Soslu Tavuk Sis(Yakitori) - 2298

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet tavugun ust but kısmi

1 demet taze soğan

100ml soya sosu

1 yemek kasigi limon suyu

2 yemek kasigi bal

YAPILIŞ TARİFİ

Soya sosu,limon suyu,bal bir tencerede karistirilerek bir sos hazirlanir.(yakitori sosu) Hazirlanan sosun bir kısmi ayrilir.Kalan sos 150-180 derecelik isitilmis firinda hafif pismek uzere birakilir.Buarada Tavuklar kare seklinde kesilir.Cop sislere bir sira tavuk birsira sogan olmak uzere dizilir. Firinda isittigimiz sosun icinde 10 dakika kadar birakilarak marine edilir.Daha sonra tavuklar ızgara yapilir yada kizartilir(cok az yag yada hic yag konmadan) Pilav ve ayirilan sosla beraber servis yapilir. Afiyet olsun...

Viyana Gulasi (wiener Saftgulasch) - 2299

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet sogan

1/2 kg dana eti

3 yemek kasigi kirmizi tatli toz biber

1 yemek kasigi domates salcasi

1 dis sarimsak

1/2 lt su

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlar ince ince dogranarak kavrulur. Buyuk kareler halinde kesilmis etler ve toz biber eklenerek kavurmaya devam edilir.Daha sonra su,domates salcasi, ezilmis yada rendelenmis sarimsak ve diger baharatlarda eklenerek 2 saat orta ateste pisirilir. Patetes puresi ile servis yapilir.

Afiyet olsun...

Sebzeli lazanya - 2300

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet buyuk sogan

2 adet kabak

4 adet patates (pisirilmis ve soguk)

Haslanmis yarim brokoli,250 gr kadar

250 gr kup domates(konserve yada taze)

1 paket lazanya

2 dis sarimsak

250 gr mozzarella yada kasar peyniri,dil peyniri

1 yemek kasigi kekik

Yag, tuz ve karabiber

Besamel sos icin:

3 çorba kasigi un

2 çorba kasigi margarin

1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlar ve kabaklar kare seklinde dogranarak,tavada yag ile kavrulur.Yine kare ve ufak sekilde kesilmis sebzeler,sarimsak ve baharatlar eklenerek karistirilir ve 5 dakika kadar pisirilir. Diger taraftan yapismayan bir tencereye yag koyulur eridikten sonra un eklenir.Un kavrulur ve uzerine yavas yavas sut eklenerek karistirilir.Icine istenilen miktarda tuz atilerek orta ateste pisirilir.

Lazanyalar tuzlu suda bir miktar haslanir. Yapismaz tepsiye dizilerek uzerlerine once besamel sos sonra sebze ve peynir eklenir ve uzerin tekrar kapatilir.Bu islem lazanyalar bitene kadar devam edilir.En uste besamel sos ve peynir eklenir.200 derece firinda 15 -20 dakika kadar pisirilir.Afiyet olsun...

Spaghetti alla Carbonara - 2301

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

300 gr Spaghetti

150 gr jambon

200 ml krema

3 yumurta

50 g Parmesan yada istediginiz herhangi bir peynir (lor,kasar yada dil peyniri oneririm)

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiler tuzlu suda al dente denilen, az pismis kivamda haslanır ve suzular ve tekrar tencereye konur. Jambonlar seritler halinde ince ince kesilir ve orta ateste tavada biraz pisirilir.

Yumurta,krema,peynir, karabiber karistirilir ve jambonlar bu karisima eklenir eklenir.Hazirlanan sos makarnalara dokulerek kisik ateste az miktarda karistirilir. Yumurtalar zaten jambonun isisiyla biraz pisecektir.

Afiyet olsun...

Ananasli Kek - 2302

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim paket margarin (125 gr)

3 kahve fincani pudra sekeri

3,5 kahve fincani un

1 kahve fincani sut

2 yumurta

1 paket vanilya

yarim paket kabatma tozu

8 dilim ananas (yada istege gore azaltilip cogaltabilinir) **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker ve yumurtalar iyi bir sekilde cirpilir.Icine eritilip sogutulmus yag,vanilya ve sut eklenir.Kabartma tozu ve un karistirilerek malzemeye ilave edilir.Bes dilim ananas kucuk kucuk dogranir ve karisima eklenir.Yaglanmis yada yagli kagit konulmus yayvan bir tepsiye (orta boy tepsi

yada kalip)dokulur .Uzerine kalan ananaslar dizilir.150 derecelik firinda yarim saat kadar pisirilir.Afiyet olsun...

Yaz corbasi - 2303

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Malzemeler :

1 su bardağı buğday

1 su bardağı nohut

2 su bardağı yoğurt

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Birkaç dal taze nane

Yarım limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Buğdayı ve nohutunu akşamdan ıslatın. Ayrı tencerelerde haşlayın.

Daha sonra, buğday ve nohutları aynı tencereye boşaltıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Suyu bir taşım kaynatıp sonra soğumaya bırakın.

İçine iki su bardağı yoğurt ilave edin. Taze nane, maydanoz ve dereotu kıyıp, çorbaya ekleyin. Kaselere boşaltın. Limon suyunu ekleyin. Kasenin ortasına buz küpleri koyarak servis yapın.

Fasulya kavurması - 2304

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. taze fasulye

100 gr. margarin

1 adet soğan

1 adet biber

2 adet domates

1 adet yumurta

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin kenarlarını ayıklayın ve küçük küçük doğrayın.

Tencereye margarini koyun. Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda kavurun daha sonra içine biberleri, domatesleri de küp küp doğrayarak ilave edin.

Fasülyeleri de ekleyerek 5-10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberi koyduktan sonra çırpılmış yumurtayı ilave edin, fasulyelere iyice yedirerek karıştırın.

Sıcak olarak servis yapın.

Cipsli Muzlu Sandivc - 2305

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

tost ekmegi

kati yag

muz

YAPILIŞ TARİFİ

tost ekmeklerinin bir tarafına kati yag sur. dilimlenmis muzlari uzerine koy. ve muzlari uzerine patetes cipsini koy. yaglanis diger tost ekmegininin yagli kısmi altta kalacak sekilde ustunu kapa. arzuya gore ucgen yada kare olacak sekilde kes. ve servis yap.

Cipsli Muzlu Sandivc - 2305

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

tost ekmegi

kati yag

muz

YAPILIS TARIFI

tost ekmeklerinin bir tarafina kati yag sur. dilimlenmis muzlari uzerine koy. ve muzlari uzerine patetes cipsini koy. yaglanis diger tost ekmeginin yagli kısmi altta kalacak sekilde ustunu kapa. arzuya gore ucgen yada kare olacak sekilde kes. ve servis yap.

Kremali Cilekli Tart - 2306

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg cilek

2 yemek kasigi misir nisastasi

1/2 kg sut

2 yumurta

2 yemek kasigi seker

1 adet keci boynuzu

YAPILIS TARIFI

Sut nisasta ve seker guzelce karistirilir, icine keci boynuzu atilerek,kisik ateste surekli karistirilerek kaynayincaya kadar pisirilir.Diger yandan yumurtalar cirpilir.Hazirlanan sutlu karisima birkac dakika sonra,hizli hizli karistirilerek yumurtalar eklenir.Cilekler iri parcalari halinde dogranarak tartlari icine konur.Uzerine hazirlanan kremadan eklenir ve buzdolabinda bekletilir.Afiyet olsun...

Bol Baharatli Portakalli Tavuk - 2307

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kilo tavuk bonfile

1 portakalın suyu (limonda olabilir)

Dilediğiniz miktarda;

sarımsak,

karabiber,

kekik,

köri,

tarçın,

defne yaprağı

zeytinyağı

Kızartmak için;

bol sıvı yağ

un

kırmızı toz biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk bonfileyi kuşbaşı bölün.Sonra bütün baharatları, portakal suyunu,ezilmiş sarımsakları ve zeytinyağını tavuklarla karıştırın. Marine ettiğiniz malzemeleri 1,5 - 2 saat kadar buzdolabında bekletin.Bekleme süresi dolduktan sonra bir poşetin içine unu,tuzu,kırmızı biberi ekleyin.Sostan çıkardığınız tavukların bir kısmını unun içine koyup una bulanana kadar poşeti sallayın.Daha sonra kızgın yağda kızartın.Tavukların miktarına göre aynı işlemi tekrarlayın.Dilerseniz patetes püresiyle ve ya kızartmasıyla servis yapabilirsiniz.

Karisik Mantar Salatasi - 2308

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

yarım kilo kadar mantar

200gr bezelye

200gr mısır

4 tane yeşil biber

2 tane kırmızı biber

1 tane havuç

limon

tuz

zeytinyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarların saplarını kesmeden bir kaç parçaya bölün.Yumşayana kadar küçük bir tencerede pişirin.Havuçları ince ince çubuk şeklinde doğrayıp bir tencerde haşlayın.Daha sonra

yeşil biberleri halka halka ,kırmızı biberleri dört parçaya bölüp doğrayın.Son olarak bütün malzemeleri birleştirip zeytinyağını,tuzunu limonunu ekleyin.

Kremalı Mercimek Çorbası - 2309

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250gr kırmızı mercimek

et suyu

2,5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

tereyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Önce mercimeği bir tencerede haşla.Ayrı bir tencerede bir miktar tereyağını erit,2 çorba kaşığı unu

ekle.Un pembemsi bir renk alana kadar kavur.Daha sonra sütü ilave et.Krema kıvamına gelince ocaktan al.Bu kremayı ve et suyunu daha önceden pişirdiğin mercimeğe ekle.Tuzunu ilave et.En son olarak çorbayı mikserle çırp.çorba krema kıvamına gelene kadar ocağın altı kısık kaynat.

Sütlü Düğün orbası - 2310

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr kuzu kuşbaşı

yarım kilo süt

4 orba kaşığı un

2,5 su bardağı et suyu

tereyağ

tuz

zerine;

kırmızı toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti kk bir tencerede kendi suyuyla pişirin.İyice piştikten sonra çok kk küpler halinde kesin(Etler bir bezelye tanesinin yarısı kadar olmalı).Ayrı bir tencerede tereyağını eritin.Unu ilave edip kavurun.Sonra sütü ve et suyunu ilave edin.çorba koyulaşana kadar kaynatın.Dibinin tutmaması için sürekli karıştırmalıyız.Kaynayan çorbaya daha önce böldüğünüz etleri ekleyip bir taşım daha kaynatın.

Çin salatası - 2311

Mutfak: Cin

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Istenilen miktarda Havuc,Soya filizi ve beyaz lahana Elma sirkesi

Soya sosu

Seker

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı ince ince kesin,soya filizleriyle birlikte birgun sirkeli sekerde bekletin.Miktar olarak ornegin bir bardak sirkeye biryemek kasigi sekerkoyun.Havuclari rendeleyin suzulmus soya filizi lahana ile karistirin.Icine biraz soya sosu ve toz kirmizi biber ekleyin.Afiyet olsun...

Dim Sum (Cin torbalari) - 2312

Mutfak: Cin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 adet

Hamur Malzemeleri

250 gr un

1 yumurta

1 yemek kasigi tuz

Su

Ic Malzemeleri

250 gram et ufak ufak kesilmis yada kiyma

5 adet kurumus mantar yada ufak dogranmis taze mantar 3-4 dilim taze ufak dogranmis zencefil

2 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru hazirlayin ve 30 dakika dinlendirin.Busirada etleri tavada biraz yag ile pisirin.Taze mantar kullanicaksaniz,zencefil ve minik dogranmis sarimsakla beraber etlere ekleyin ve pisirmeye devam edin.Kurumus mantar kullaniyorsaniz suda bekletin ve butun malzemeleri koyduktan sonra ekleyin.On dakika kadar pisirin ve ilinmaya birakin.

Ic malzemeleri hafif soguduktan sonra, hamurdan cevizden buyuk parcalar kopararak elinizde yuvarlayin ve bastirarak daire bicimine getirin.Hamurun icine bir yemek kasigi icmalzemedden

koyarak,hamuru torba gibi birlestirerek kapatın.Hamurlari koydugunuz kabin altini ispanak yapraklari ile kaplayarak benmari usulu ile pisirin.Fakat hamurlari koydugunuz kabin agzini mutlaka kapatın.Ayrica buharda pisirme makineniz varsa buharda pisirebilirsiniz.Yada kaynayan bir tencerenin uzerine,yine ispanak yapraklari serilmis bir tel koyup hamurlari bunun uzerine koyarakta pisirebilirsiniz.Afiyet olsun...

Chili Con Carne (meksika corbasi) - 2313

Mutfak: Meksika

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kilo dana eti

1 adet soğan

1 dis sarımsak

1/2 kg haslanmış meksika fasulyesi (kirmizi fasulye) yada konserve 4 adet domates yada 1kutu konserve kesilmiş domates 3 yemek kasigi yağ

2 bardak su

2 adet ince doğranmış acı kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Etler kusbasi seklinde doğranır yağda hafif çevrilir.Icine kup doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilerek besdakika daha sote edilir.Icine fasulye ve minik doğranmış domatesler ve su ilave edilir. Tuz biber ve tabasco ile isteğe göre tatlandırılır.15 dakika kısık ateste pisirilir.Afiyet olsun...

Patates cipsli tavuk - 2314

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet tavuk göğsu

3adet yumurta

1 paket patates cipsi

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuklar birkac parcaya ayrilir.Yumurtalar sut baharatlar ve ince kiyilmis maydanoz eklenerek cirpilir.Tavuklar once yumurtaya daha sonra kucuk parcalara ayrilmis cipslere bulanir.Bir borcama dizilir ve 180 derecelik firinda kizarincaya kadar pisirilir.Afiyet olsun...

Beyazsarap Soslu Somon Baligi - 2315

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet somon filetesu

1 kucuk sogan

1 adet limon

2 yemek kasigi un

1 cay bardagi beyaz sarap

1 cay bardagi krema

Az miktar margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Filetolar tuz biber ve yarim limon suyunda marine edilir.Sivi yagda 5

dakika her iki tarafida olmak uzere kizartilir. Kizaran baliklar tavadan alinarak sicak tutulur.Tavaya sirayla az miktarda margarin,ince dogranmis soganlar ve un eklenerek karistirilir.Daha sonra krema,sarap, baharatlar ve limonun diger yarısında eklenerek birkac dakika pisirilir.Baliklarla servis yapilir.

Afiyet olsun...

Sultan Köftesi - 2316

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Köfte için;

karabiber

kimyon

soğan

sarımsak

kaşar rendesi

iç için;

bir miktar mantar

hazır garnitür

sos için;

yağ

salça

YAPILIŞ TARİFİ

Önce köfteyi hazırlayalım.Geniş bir kapta kıymayı,baharatları,çok ince kıyılmış soğan ve sarımsağı karıştırın.Ayrı bir kapta garnitürü ve önceden haşlanmış mantarı karıştırın.Dilerseniz içine bir miktar da kaşar rendesi ekleyebilirsiniz.Daha sonra hazırlamış olduğunuz köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde bir parça koparın.Parmağınız ile köftenin içini açın ve hazırladığınız içten bir miktar koyun.Köfte hamuru bitene kadar aynı

işlemi tekrarlayın.Sonra köfteleri yağlanmış tepsiye dizip fırına atın.

Sos için bir tencereye yağ koyup salçayla kavurun.Üzerine 3 su bardağı su koyup kaynatın.Fırındaki köfteler pişmiş ise kaynayan sosu tepsiye boşaltın.Köftelerin üzerine kaşar rendesi koyup,kaşarlar eriyene kadar fırında bekletin.Sıcak olarak servis yapın.

Malezya yemegi - 2317

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

İç malzemesi için:

1 su bardagi yesil mercimek

1 adet sogan

3 adet tavuk gogsu

3 dis sarimsak

1 tatli kasigi kori

1 tatli kasigi karabiber

1 cay kasigi zencefil

1 cay kasigi zerdecal

1 cay kasigi kisnis

1 cay kasigi seker

2 adet yesil sogan

Hamuru icin:

1 su bardagi su

1 caykasigi kabartmatozu

1 cay kasigi pul biber

biraz karabiber tuz

aldigi kadar uc

YAPILIS TARIFI

Biraz sivi yagda kori guzelce kavrulur. Buyuk parcalar halinde dogranmis tavuklar ve sarimsak eklenir,biraz pisirildikten sonra buyuk dogranmis yesil sogan ve kuru sogan eklenir.Daha sonra tum baharatlar, haslanmis mercimek ve 1 su bardagi su koyularak pisirilir.

Buarada hamur malzemeleri karistirilarak yumusak bir hamur elde edilir.Hamur merdane ile acilir.Uzun seritler halinde kesilir.Bu seritler rulo haline getirilir,avuc icinde bastirilir ve minik yuvarlaklar sekline getirilir.

Yagda kizartilir ve yaglari suzulmesi icin mutfak pecetesinin uzerine koyulur.Tabaga bir kac tane yapilan ekmeklerden dizilir uzerine tavuklu malzemedan eklenir ve servis yapilir.Afiyet olsun...

Pazi corbasi (ekonomist usulu) :) - 2318

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bag pazi

9 su bardagi su

2 adet sogan

1 yemek kasigi un

3 yemek kasigi pirinc

2 yumurta sarisi

4 yemek kasigi yogurt

YAPILIS TARIFI

Pazi 2 su bardagi suda haslanir.Soganlar ince ince kesilir, yagda biraz kavrulur.Un eklenir biraz daha kavrulur ve uzerine 6 bardak su katilir.Pirinc de eklenerek kaynatilir.Buarada pazilar ince ince kiyilir, pazilarin kaydigi suyla beraber tencereye eklenir. Yumurta sarilari,yogurt ve 1 bardak su karistirilir. Corbaya eklenir.Bu sosu ilitarak sorbaya eklerseniz yogurdun ve yumurtanin kesmesini onlersiniz.Afiyet olsun...

Kizarmis karides - 2319

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg buyuk karides

1,5 subardagi un

1 cay kasigi kirmizi toz biber

1 su bardagi bira

aci sos, tuz karabiber

Sosu icin:

Birkac dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri ayıklayıp tuz, karabiber ve az miktarda una bulayın.Kalan unu, toz kırmızı biberi, birayi ve acılı sosu karıştırarak bir sos kıvamona getirin.

Karidesleri bu sosa bulayıp kızartın..

Biraz zeytin yağı,limon suyu,ince kesilmiş maydanoz ve ezilmiş sarımsağı karıştırarak ayrı bir sos elde edin ve bu sosla beraber servis yapın.Bu sosu tüm balık çeşitleriyle kullanabilirsiniz.Afiyet olsun...

Hamsi Kusu - 2320

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg taze (ya da tuzlanmış) hamsi

2 yemek kaşığı mısır un

1 su bardağı zeytinyağı

2 adet yumurta

maydanoz

taze soğan

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin kılçıklarını, balıkları iki parçaya ayırmadan dikkatlice çıkarın.

Taze soğan ve maydanozu çok ince kıyıp, tuzla ovun. Birbirlerine yapışmaları için biraz mısır unu serpiştirip tekrar karıştırın,biraz karabiber ekleyin. İki hamsiyi yanyana birleştirerek avucunuzun içine koyun, soğanlı

kaşımından ilave edin. Üzerine tekrar iki hamsi kapatın. Daha sonra avuç

içinde sıkıp, köfte biçimine getirin. Bu işlemi bütün hamsiler bitene dek tekrarlayın. Hepsini hazırlandıktan sonra, önce yumurtaya sonra mısır ununa bulayıp, tek tek kızgın yağda kızartın Sıcak

veya soğuk olarak mısır ekmeği ile servis yapın.Afiyet olsun...

Kolay acma - 2321

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bardak sivi yağ

6 yemek kasigi seker

3 cay kasigi tuz

1 adet yas maya

2 bardal ilik su (1 bardagi sut de olabilir)

aldigi kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

1 bardak suda maya genis bir kapta eritilir.Uzerine yağ,seker,tuz ve kalan 1 bardak su (yada sut) eklenir,karistirilir.Unda eklenerek yumusak bir hamur elde edilir.Hamurdan buyuk parcalar kopartilir.Avucta vuvarlanarak uzun bir serit elde edilir.Uclarindan tutularak biri saga biri sola olmak uzere dondurulur yani hamur burulur.Dugum atar sekilde acma sekli verilir,uclari asagi kivrilir.Hamur bitene kadar islem tekrarlanir.Uzerine yumurta sarisi surulur ve 2 saate yakin sicak bir ortamda bekletilir.(

balkonunuz varsa gunese koyabilirsiniz :) yada firinin yogurt ayarindada buislemleri yapabilirsiniz) 200 derecede uzeri kizarincaya kadar pisirilir.Firindan cikar cikmaz uzerine hafifce su serpilir ve uzeri bir bezle kapatilarak 5 10 dakika kadar dinlendirilir.Afiyet olsun...

Saray Kebabı - 2322

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet yufka

yarım kilo kuzu kuşbaşı

- 1 kutu garnitür
- 1 büyük soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- başemel sos için;
- 3 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı yağ
- kaşar peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Önce kebabın içini hazırlayalım.Bir tencereye bir miktar yağ koyun.Soğanı

çok ince kıyıp tencereye alın.Etleri ilave edip kendi suyuyla pişmeye bırakın.Etler iyice piştikten sonra salçayı ilave edin ve kavurun.Salçada kavrulduktan sonra garnitürü ilave edin.Daha sonra bir su bardağı su koyup kaynatın.İç suyunu iyice çekmiş olmalı.

Yufkaları üst üste serip dörde bölün.İki üçgen parçayı üst üste koyup,bir kaseye oturtun.İçine önceden hazırladığımız içten bir kepçe koyun.Yufkaların dışı sarkan uçlarını etlerin üzerine kapatın daha sonra ters çevirerek tepsiye koyun.

Sos için margarini eritin.Unu ilave edin.Un sararmaya başlayınca sütü ilave edin.Koyulaşana kadar karıştırın.Ateşten alarak yufkaların üzerine gezdirin.Kaşar rendesini de serpin ve fırına atıp kaşarlar eriyene kadar fırında tutun.

Kuru Fasulye Salatasi - 2323

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 300 gr kuru fasulye
- 250 gr dana jambon
- 4 adet patates
- 1 litre et suyu

az miktar taze fasulye,100 gr kadar

1 demek maydanoz

2 dis sarimsak

kekik tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulye yikanir,et suyunun icinde bir gece bekletilir. Ertesi gun fasulyeler bir buçuk saat bu et suyunda kaynatilir.Pisen fasulyeler kevgir yardimiyla et suyundan alinir ve elekten gecirilerek pure haline getirilir.Yada robottada bu islemi yapabilirsiniz.Patatesler haslanir,bunlarda pure haline getirilir.Jambon ufak kareler seklinde kesilerek biraz yagda sote edilir.Taze fasulyeler de haslanarak ufak ufak kesilir ve jambonlara eklenir.Sarimsak ve diger baharatlarda elenerek bir miktar kavrulur.Patates,fasulye ve jambonlu karisim karistirilir.Artan et suyundan bukarisima yavas yavas eklenerek bulamac haline getirilir.(hepsini eklemiyoruz).Uzeri ufak ufak kesilmis maydanozla kaplanarak servis yapilir.Afiyet olsun...

Zanzarelli (tavuksulu safranli corba 14yy) - 2324

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 dilim bayat ekmek yada 100 gr galete unu

200 gr parmesan

8 yumurta

2 litre tavuk suyu

Safran,tarcin, zencefil,muskat,karabiber,tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar cirpilir,icine rendelenmis ekmek (galete unu) ve peynir eklenerek karistirilir. Tavuk suyu icine safran atilarak ,su altin rengini alincaya kadar kaynatilir.Uzerinde olusan kopukler alinir ve hazirlanan karisim bir kerede dokulur.Kisik atete,suyu biraz azalana kadar pisirilir.

Atesten alinarak uzerine baharatlar eklenir ve servis yapilir.Afiyet olsun...

Un Kurabiyesi - 2325

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardağı un

1 adet oda sıcaklığında beklemiş margarin

3 yemek kaşığı budra şekeri

1 adet Vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içine; 3 su bardağı un, margarin, pudra şekeri ve vanilya konularak yoğurulur daha sonra hamurdan elde edeceğiniz bir su bardağı

ağzı kadar büyüklükte kurabiyeler yapın ve 175 dercelik ısıdaki fırına koyun, beyaz bir şekilde pişmesi gerekiyor pembeleşmeden fırından alın ve çıkınca biraz beklettikten sonra üzerine bolca pudra şekeri serpiştirin.

Hashasli Simit - 2326

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 paket oda sıcaklığında margarin

1 çorba kaşığı siviyağ

3-4 yemek kaşığı toz şeker

2 yumurta (1 yumurtanın sarısı ayrılacak üzeri için) Çok az tuz

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (yaklaşık 200-250 gr kadar)

Oğutulmuş haşhaş

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,sivi yağ,şeker ve yumurtayı güzelce karıştırın.Uzerine un ve kabartma tozunu ekleyerek

kulak memesi kivamında bir hamur elde edin.Hamurdanufak parçalar koparin simit sekli verin.Simitleri once yumurta sarısına daha sonrada hashasa bulayin. 200 derecede yaklasik 10 dakika kadar pisirin.Afiyet olsun...

Çilekli Kazandibi - 2327

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. çilek

500 gr. süt

1 kahve fincanı Hindistan cevizi

1 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı pirinç unu

1 çay bardağı nişasta

1 yumurta sarısı

1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye sütü, şekerini ve Hindistan cevizini koyarak kaynatın.

Pirinç unu, nişasta ve yumurta sarısını biraz sulandırarak çırpın. Yavaş

yavaş kaynayan süte ilave edin, kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Ateşe dayanıklı bir tepsiye pişirdiğiniz kazandibinden 2 kepçe dökerek her tarafına yayın. Tepsiyi, ocağın üzerine koyun. Muhallebinin altı kızarana kadar kısık ateşte tutun.

Çilekleri ayıklayıp, yıkayın. Küçük doğrayın. Tenceredeki kazandibine ilave edin, vanilyayı da ekledikten sonra karıştırın.

Çilekli kazandibini tepsideki karışımın üzerine dökün, soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra istediğiniz şekilde kesin, ters çevirerek servis tabağına alın. Yanında çilek dilimleriyle servis yapın.

Elmalı Gullac - 2328

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Yaprak Güllaç

4 Su Bardağı Süt

2 Su Bardağı Toz Şeker

1 kahve fincanı gül suyu

6 orta boy elma

2 kivi (Dilimlenmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Güllacı hazırlayın. Elmaların kabuklarını soyun ve rendeleyin.

Rendelenmiş elmayı tülbente koyun ve iyice sıkın. Elmanın hiç suyu kalmayınca içine pudra şekeri koyarak karıştırın.

Hazırladığınız püreyi güllaç yapraklarının arasına yerleştirerek bohça şeklinde kapatın.

Kapatılan güllaçları kıvrım tarafı alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizin. Dizme işlemi bitince üzerine iyice çekmesi için gülsuyu ve kalan şekerli sütü dökün.

Tabaktaki güllacı, üzerine sık sık kaşıkla sütü gezdirerek 30 dakika bekletin.

Mandalinalı Puding - 2329

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 Yaprak Jelatin

2 Mandalina

2,5 Küçük Kutu Süt Kreması

4-5 orba Kaşığı Tozşeker

2 Portakalın Suyu

Sütlü ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini 5 dakika suda bekletin. Mandalinaların kalın kabuklarını ve ince zarlarını soyun. Soyarken mandalinaların suyunu bir kasede biriktirmeye çalışın. Mandalina filetolarını uzunlamasına ikiye bölün. Süt kremasına mandalinaların suyunu, mandalinaları ve 1 çorba kaşığı tozşekeri ekleyip karıştırın.

Jelatini kısık ateşte eritin. Süt kremalı karışımdan 3 çorba kaşığı alıp jelatine ilave edin. Ardından jelatini süt kremalı karışıma ekleyip karıştırın.

Dikdörtgen şeklindeki bir kalıbın içine şeffaf bir folyo yayın. Kremalı

karışımı kalıba alıp buzdolabında 2 saat bekletin.

Kalan şekeri bir tencerede karıştırarak eritin. Portakal suyunu ekleyip koyulaşıncaya kadar 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Çikolatayı

rendeleyin.

Pudingi kalıptan çıkarın. Folyoyu üzerinden alın. Pudingi dilimleyip servis tabaklarına alın. Ses ve çikolata eşliğinde servis yapın.

Meyve Soslu Bavarua - 2330

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

4 adet yumurta

5 adet jelatin

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Mevsimine göre meyve (portakal, elma, kivi, muz, ananas) **YAPILIŞ TARİFİ**

Şeker, un, limon kabuğu rendesi, yumurta sarılarını bir tencereye koyup iyice karıştırın. Süt ilave ederek ateşe koyun. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Islatılmış jelatin yapraklarını koyup, eriyene kadar karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını bir fiske tuzla katı kar haline gelene kadar çırpın. Diğer kremaya hızlı hızlı karıştırarak ilave edin. soğuyunca içine küçük küçük doğranmış meyveler koyun. Yağlanmış toz şeker serpilmiş kalıba boşaltın.

Buzdolabında dondurup kalıbı sıcak suya koyun. Servis tabağına ters çevirin. Üzerine boza kıvamına getirilmiş herhangi bir meyve marmelatı

dökerek süsledikten sonra servise sunun.

Muhallebi - 2331

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 bardak süt

1 kahve fincanı nişasta

1 kahve fincanı pirinç unu

2 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

1 bardak su

Bir fiske tuz

Üstü için

1 kahve fincanı gülsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, şeker ve tuzu ateşte kaynatın. Nişasta ve pirinç ununu, 1 bardak suyla ezin ve kaynamakta olan süte azar azar katıp karıştırın. 15 dk kısık ateşte kaynatarak pişirin.

Muhallebiyi dibi düz bir kaba iki parmak yüksekliğinde boşaltın. İyice donduktan sonra, dört köşe parçalara bölün. Üzerine gülsuyu ve pudraşeker dökerek servis yapın.

Pembe Beyaz Tatlı - 2332

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Beyaz Tatlı Malzemesi

1 lt Süt

8 Yemek Kaşığı İrmik

8 Yemek Kaşığı Şeker

1 Kahve Fincanı Çekilmiş Ceviz yada Çam Fıstığı

Pembe Tatlı Malzemesi

1 Paket Çilek Aromalı Puding

3,5 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

İrmik, şeker ve sütü birlikte pişirin. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alın..

Ancak tencereyi ateşten almadan hemen önce cevizi ekleyip iyice karıştırın. Servis tabağına veya kadehlere boşaltın. Buzdolabında dinlendirin.

Çilek Aromalı Puding'i üzerindeki tarife göre sütle kayantın. Dolapta bekletilmiş tatlının üzerine dökün. servis yapana kadar bir süre daha buzdolabında bekletin.

Portekiz Sütlacı - 2333

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 litre süt

1 çay bardağı pirinç

1 çay bardağı file fındık

3 portakal kabuğunun rendesi

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı tarçın

1 çay bardağı antepfıstığı

2 su bardağ şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra 15 dakika kaynatan. Başka bir tencerede sütü kaynatıp, şekeri ilave ederek karıştırın.

Haşlanmış pirinç, file fındık, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve yeşil fıstığı ekleyerek kaynatın. Nişastayı suyla eritip, kaynamakta olan sütü

koyulaştırmak için karıştırarak ilave edin. Karışımı 10 dakika kaynatarak kaselere boşaltın.

Üzerlerine rende portakal kabuğu ve tarçın serpererek servis yapın.

Portekiz Usulü Salçalı Levrek - 2334

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1/2 bardak beyaz şarap
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 havuç
- 1 kg levrek, fileto haline getirilmiş
- 1 patates, iri boy
- 2 defne yaprağı
- 2 domates
- 2 soğan, büyük boy
- 3 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra porsiyon haline getirin. Hafif tuzlayıp çukurca bir tepsiye yerleştirin. Üzerine beyaz şarap, limon suyu ve 1 çorba kaşığı tereyağı ilave edip 15 dakika kendi buğusunda pişirin.

Diğer tarafta bir tencerede ince doğranmış soğanları, 2 çorba kaşığı

tereyağı ile kavurun. Sarardıktan Havuç ve patatesleri fındık büyüklüğünde, küp şeklinde doğrayıp kavrulan soğana karıştırın. Hep birlikte 10 dakika pişirdikten sonra içine salça, küçük doğranmış domates, un, 2 bardak su ve defne yapraklarını katıp iyice karıştırın. 10 dakika daha pişirin.

Salça yapılmak üzere pişirilen bu sebzeleri suyu ile tel süzgeçten geçirip bastırarak bir kaba süzün. Daha sonra hazırladığınız sosu balıkların üzerine döküp 10 dakika hep birlikte pişirin. Ilık servis yapın.

Portekiz Usulü Dilbalığı - 2335

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Dilbalığı 400 g;lık (temizlenip, fileto çıkarılmış) 10 adet Sana;dan Tadım 150 ml

Havuç (ince doğranmış) 1 adet

Knorr soğanlı çeşniyi 10 gr

su 1,25 lt

Sek beyaz şarap 250 ml

Buke garni 1 adet

Soğan (halkalarına ayrılmış) 4 adet

Konkase domates 850 g

Mantar (doğranmış)300 g

Körpe taze soğan (sadece yeşil kısmı doğranmış) 1 bağ

Knorr Aromat 1 çorba kş

Knorr Bağlayıcı Yemek Sosu 20 g

Maydanoz (ince kıyılmış)

5 çorba kş

YAPILIŞ TARİFİ

Dilbalığı filetoalarını ve kemiklerini yıkayıp, ayrı süzgeçlere çıkarın.

Tadım;ın 35 mililitresini bir tencerede eritin. Yağ kızınca havuçları

ve soğanlı çeşniyi ilave ederek üzerlerine bir kapak kapatıp, soğanlar şeffaflaşınca kadar pişirin.

Tencereye balık kemiklerini, suyu, şarabın yarısını ve buke garniyi ekleyin.

Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Üzerinde biriken kefi sürekli temizleyerek 20 dakika pişirin.

Bu arada bir tavada Tadım;ın 75 mililitresini eritin. Halka soğanları

ilave ederek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Konkase domatesi ve mantarları ekleyip karıştırarak 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, taze soğanların yeşil kısımlarını katın ve bir kenarda sıcak tutun.

Fırınımızı 180°C;ye getirip ısıtın. Tencerede kaynattığınız balık suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaçarolaya süzdürün. Yarısı kalıncaya kadar kaynatarak çektin.

Dilbalığı filetolarını aromata ile baharatlayın. Her birini rulo biçiminde sarıp, bir fırın kabına dik biçimde oturtun. Balık suyuna kalan şarabı katıp karıştırın ve dil balıklarının üzerlerine gezdirin. Balıkları fırına sürüp yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Fırından çıkan balıkların pişme suyunu bir kaba süzdürün. Balıkları ise kenarda sıcak tutun. Bağlayıcı yemek sosunu hazırlayın. Balığın pişme suyunu azar azar bu sosa yedirin. Kalan tadımı çırparak sosa yedirin. Tuzunu kontrol edin. Balıkların üzerlerine hazırladığınız domatesli mantarlı karışımı bölüştürün. Üzerlerini hazırladığınız sos ile kaplayın.

Salamandıraya sürün. 3-4 dakika gratine edip, ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Portekiz usulü Ciğer - 2336

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kuzu ciğeri

250 gr bacon

1 yemek kaşığı zeytinyağı

200 ml sek beyaz şarap

1 defne yaprağı

2 diş sarımsak

1 adet karanfil

6 adet karabiber tanesi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Şarap, defne yaprağı, kıyılmış sarımsak, karanfil ve karabiber tanelerinden bir sos hazırlayın. İnce ince dilimlediğiniz ciğerleri ara sıra karıştırarak 24

saat bu sosta dinlendirin. Ciğerleri kağıt havluda süzün; sosu da süzgeçten geçirin. Bacon'ları çok minik olmayan parçalara doğrayın ve orta ateşte, zeytinyağında kızartın. Ciğerleri ekleyip harlı ateşte çevirerek 5 dakika pişirin. Sıcaklığını muhafaza edecek bir kaba alın. Süzmüş olduğunuz sosu tencereye alıp harlı ateşte karıştırarak kaynatın. Sosu ciğerin üzerine döküp servis yapın.

- 2337

Kerevizli Tavuk Salatasi - 2338

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet kereviz

1 adet tavuk gogsu

2 dis sarimsak

1 su bardagi suzme yogurt

Yarim su bardagi mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri rendeleyin kararmamaları için hemen yogurt ve mayonezi ekleyin. Tavukları haslayın ufak ufak parçalayın ve karışımına katın. Sarımsakları rendeleyin, dere otlarını ince ince kıyın hazırlanan karışımına ekleyin. Afiyet olsun...

Şaka Şuka - 2339

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 büyük patlıcan

300 gr. dolmalık biber

100 gr. acı sivri biber

1 yumurta

½ kg. domates

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin hepsi küçük küçük doğranır, zeytinyağında kavrulur, patlıcan küçük kuşbaşı doğranıp biberin içine atılır. Kavrulur, domates rendelenip ilave edilir. 10 dakika döndürülür, ineceğine yakın

yumurta ilave edilip devamlı karıştırılarak iki dakika sonra indirilir. Soğuk veya sıcak olarak yenebilir. Afiyet olsun...

- 2340

Karnabahar Pane - 2341

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orta boy karnabahar

2 adet yumurt

1 su bardağı bira

1 su bardağı un

Tuz, kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharı tuzlu suda haşlayın. Sonra çiçek çiçek ayırın. Her bir çiçeği önce tuz karıştırılmış una sonra bira ile çırpılmış yumurtalara bulayıp kızgın yağa atıp kızartın. Yağını süzerek servis tabağına alın. Üzerine kırmızı biber serpin, ayrıca yanında sarmısaklı yoğurt verebilirsiniz. Afiyet olsun...

Zeytinyağlı Havuç Ezmesi - 2342

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ kg. havuç

½ su bardağı zeytinyağı

½ kg. yoğurt

2 diş sarımsak

1 avuç maydanoz yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç kazınıp rendelenir. Rendelenmiş havucla zeytinyağ kavrulur. Kapak örtülüp, hafif ateşte ara sıra karıştırılmak suretiyle pişirilir. Soğuyunca sarmısklı yoğurt karıştırılıp servis tabağına alınır. Maydanoz yaprakları ile süslenir. Afiyet olsun...

Ton Balıklı Domates Dolması - 2343

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 büyük domates

1 tatlı kaşığı tuz

500 gr. Ton balığı konservesi

2 tatlı kaşığı kapari (ince kıyılmış)

50 gr. (1/4) su bardağı mayonez

50 gr. (1/5) subardağı ekşi krema

1 kahve kaşığının ucuyla kırmızı biber

1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

1 yeşil salata (yaprakları yıkanıp suları silkelenmiş ve kıyılmış) **YAPILIŞ TARİFİ**

Keskin bir bıçakla domateslerin üst taraflarını kesip atınız. Tatlı kaşığıyla domateslerin içlerini çekirdekleriyle birlikte domatesleri delmemeye dikkat ederek temizleyiniz. Çıkardığınız domates içlerini çekirdekleriyle birlikte orta boy bir kaseye koyunuz. Oyulmuş domatesleri tuzlayıp bir kenara bırakınız. Ton balığı ve kaparileri kasedeki domates içlerine katıp çatalla iyice karıştırınız. Mayonez,acı krema ve kırmızı biberi ekleyip iyice karışana kadar karıştırmaya devam ediniz. Hazırladığınız karışımı oyulmuş

domateslere eşit ölçüde doldurup, üstlerine soğan serpererek süsleyiniz.

Doğranmış yeşil salatayı 6 ayrı tabağa böldükten sonra, her tabağın ortasına bir doldurulmuş domates yerleştiriniz. Hemen ya da buzdolabında dilediğiniz süre beklettikten sonra servis ediniz. Afiyet olsun...

Altın Krokotler - 2344

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 katı haşlanmış yumurta

60 gr. ince kıyılmış salam (dilediğiniz cesit)

150 gr. (½ su bardağı) tereyağ

1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı ketçap

2 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları boyuna ikiye bölünüz ve sarılarını çıkarıp orta büyüklükte bir kaseye koyunuz, beyazlarını bir kenara bırakınız. Yumurta sarılarına salamı, tereyağının yarısını, kıyılmış taze soğanı, kekiği, ketçabı, 1

yumurtayı, tuzu ve biberi katınız. Tahta bir kaşıkla karışımı pütürüksüz olana kadar karıştırıp ezerek kremamsı bir hale getiriniz. Karışımı yarım yumurta beyazlarının içine doldurup beyazları birleştiriniz. (Yarımların birbirine tam yapışması gerekmez.) İkinci yumurtayı küçük bir kasede çatalla çırpınız. Doldurulmuş yumurtaları önce çırpılmış yumurtada, sonra galeta ununda yuvarlayınız. Orta büyüklükte bir tavada kalan tereyağını

eritiniz; doldurulmuş yumurtaları tavaya yerleştirip 5 dakika, kızarana kadar, pişiriniz. Bir kevgirle yumurtaları tavadan alınız ve ısıtılmış bir tabağa dizip hemen servis ediniz. Afiyet olsun...

Pizzaci usulü Penne Rigate - 2345

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

350 gr.Penne Rigate (delikli makarna)

600 gr.taze domates

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 dis sarimsak

6 tane hamsi fileto(zeytinyagina yatirilmis)

20 gr. kapari

40 gr.siyah zeytin

100gr. kasarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri küp küp dograyin.Zeytinyagi ve sarimsaklari,kisik atesde kizdirin.(Bütün olarak sarimsaklari atin ve sonradan cikartin.Böylece aromasi hos lezzet verecektir.)Domates,kapari ve cekirdekleri cikartilmis zeytinleri,yag ile10 dk.pisirin.Tuz ve biberi ilave edin.hamsileri küçük küçük dograyip sosa ilave edin ve 1-2 dk.pisirin.Makarnayi haslayip süzün.Sosu makarnaya karistirin ve 2dk.daha pisirin.Soslu makarnayi önceden isitilmis tabaklara alin ve üzerine rendelenmis kasarpeyniri serpererek servis yapin.

mayonezli ezme patlıcan - 2346

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3-4 adet patlıcan

3-4 yemek kaşığı mayonez

5-6 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanlar ocakta iyice közlenir. Kabukları soyulduktan sonra bıçakla veya blender yardımıyla iyice ezilir. İçine dövülmüş sarımsak ve mayonez karıştırılır. Son derece kolay bir o kadar da hafif ve tadına bakanların beğendikleri bir tarif. (yazdığım için söylemiyorum) İstenirse ekmek üzerine sürülerek de yenilebilir.

Sarımsaklı Patlıcan - 2347

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2-3 adet bostan patlıcan

2 adet yumurta

4-5 diş sarımsak

2-3 adet domates

2 yemek kaşığı mayonez

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

bostan patlıcanlar yarım santim kalınlığında kesilir. Domatesler ince söğüş

doğranır. Sarımsaklar tuzla iyice dövülür. Yumurtalar iyice çırpılır.

Doğranmış patlıcanlar önce yumurtaya sonra sonra una bulanarak kızgın yağda kızartılır. Kızaran patlıcanın üzerine çok az ezilmiş sarımsak sürülür.

Üzerine bir çay kaşığı kadar mayonez sürülür . En üste söğüş doğranmış

bir dilim domates konur. Tüm patlıcanlar için aynı işlemler uygulanır.

Afiyet olsun

Viyana Kurabiyesi - 2348

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardağı un

50 gr çikolata

1 fincan hindistan cevizi

250 gr margarin

2 yumurta

1 su bardağı şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumuşamış margarini bir kapta parçalara bölerek yumurta, şeker ve kabartma tozunu ilave edin. Bu karışıma un yedirerek elle iyice yoğurun.

Ceviz büyüklüğündeki hamur parçasını başparmak uzunluğunda bir yuvarlak yapıp üzerine çatalla bastırarak yassı ve oval bir şekil verin.

Bisküvileri bir fırın tepsisine dizerek 180 derecede fırında 15 dakika kadar pişirin.

Soğutulmuş bisküvilerin birer ucunu 40-50 derece sıcaklıkta erittiğiniz çikolataya batırarak, hindistan cevizine bandırıp bir tepsiye dizin ve sogumaya bırakın.

Afiyet olsun...

Tavuklu Borek - 2349

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet milföy hamuru

500 gr piliç göğsü

200 gr mantar

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı süt

1 yumurta

1 soğan

1 fincan sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç göğüslerini kuşbaşı doğrayın, mantarları yıkayıp süzün ve findık büyüklüğünde parçalara kesin.

Kızgın tavaya sıvı yağ koyun ve incecik kestiğiniz soğanı ve piliç parçalarını ekledikten sonra 8-10 dakika karıştırarak kavurun. Mantarı ilave edip 8-10 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyin. Diğer yanda ayrı bir tencerede unu tereyağıyla pembeleşene kadar kavurun. Üzerine soğuk süt ekleyip karıştırın. 3-5

dakika kaynatın. Pişen tavukları hazırladığımız sosa karıştırın ve tuzunu, karabiberini kontrol edip sıcakta bekletin.

Fırını 200 derecede ısıtın ve milföy hamurlarını bir fırın tepsisine dizin.

Yumurtaı iyice çırpıp fırçayla hamurların üzerine sürdükten sonra hamurları fırında 20-25 dakika kızartın. Sıcak börekleri yandan ikiye ayırarak kesin. Alt kısmını servis tabağına yerleştirin ve üzerine bir porsiyonluk sıcak soslu tavuk dökün. Böreğin üst kısmını tavuklu için üzerine yerleştirin ve sıcak olarak servis edin.Afiyet olsun...

Korili Sebze Corbasi - 2350

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 fincan su

2 havuç

250 gr karnabahar

1 patates

1 soğan

1 adet bulyon tavuk suyu

1 tatlı kaşığı köri

Yarım çay kaşığı beyaz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle havucu, patatesi ve soğanı soyun ve diğer sebzelerle birlikte küçük küçük doğrayın. Kaynamış suyun içine, havuç, karnabahar, patates, soğan, bulyon, köri ve biberi koyun. Ocağı orta sıcaklığa getirin. Daha sonra içine kremayı ilave edip karıştırın. Yaklaşık 20 dakika kadar sebzeler yumuşayıncaaya kadar pişirin. Çorbanızı sıcak sıcak servis edin.Afiyet olsun...

Rus Salatasi - 2351

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 havuç

1 kereviz

2 patates

Yarım su bardağı bezelye

3 pancar

1 salatalık turşusu

1 çay bardağı zeytin

2 yumurta

1 su bardağı mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Havucu, patatesi ve kerevizi yıkayıp ayıklayın ve küçük küçük küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede su kaynatın ve suya önce havuçları, bir süre sonra patatesleri en son da kerevizleri atıp, yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan sebzeleri süzgeçle sudan alıp süzdürün. Bir kenarda beklemeye bırakın.

Sebzeler pişerken, başka bir tencerede bir bardak suya bir kaşık sirke katarak pancarları haşlayın. Haşlanıp yumuşayan pancarları sudan çıkarıp kabuklarını soyun. Bunları da aynı büyüklükte küp şeklinde doğradıktan sonra öteki sebzelerle karıştırın. Salatalık turşusunu çok ince kesin ve zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Başka bir kapta ise bezelyeler ve haşlayıp ezdiğiniz yumurtaları karıştırın. Daha sonra bütün malzemeleri bir kaba toplayın ve yarım bardak mayonezi hepsinin üstüne döküp karıştırın. Servis tabağına aldığınız Rus Salatası'nı

maydanoz ile süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun...

Fetta - 2352

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet piliç göğsü

1 çay bardağı badem (soyulmuş)

3 çorba kaşığı tahin

6 diş sarmısak

2 su bardağı pirinç

3 çay bardağı yoğurt

1 fincan sıvı yağ

1 adet yufka

1 fincan çam fıstığı

2 soğan

1 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir piliç göğsünü iki parçaya ayırıp, kızgın bir tavada sıvı yağla biraz kızartın. Başka bir tencerede doğranmış soğanları biraz sıvı yağla pembeleştirin ve bir litre (5 su bardağı) su ilave edin. Piliç parçalarını

tencerinin içine koyarak 20-25 dakika civarı kaynatarak pişirin. Bir diğer tencerede ise sade pilav pişirin. Yemeğin yoğurtlu sosunu hazırlamak için, sarmısakları temizleyip dövdükten sonra yoğurda katın. Tuz, limon suyu ve tahini ilave ettikten sonra iyice karıştırın.

Diğer bir yanda bir taşım kaynatıp haşladıktan sonra bademlerin kabuklarını soyup ikiye böldükten sonra tavada yakmadan, biraz kavurun.

Çam fıstıklarını da aynı şekilde biraz kavurun. Yufkayı ufak kare şeklinde (yada altı parçaya)kestikten sonra tavada biraz kızartın. Altı kişilik bir servis tabağına yufka parçalarını yayıp üzerine biraz tavuk suyu serpin, onun üzerine pilavı düzgünce yayın. Yoğurdu ekleyin. Yoğurdun üzerine sıcak tavukları yerleştirin ve en üste badem, fıstık ve maydanoz koyarak servis edin. Afiyet olsun...

Ürdün Pilavı - 2353

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 1 piliç
- 3 su bardağı pirinç
- 1 yufka
- 4 patates
- 2 soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı yenibahar

YAPILIŞ TARİFİ

Pilici temizledikten sonra 30 dakika kadar kaynatarak pişirin. Biraz soğuduktan sonra kemiklerini ayırıp kuşbaşı büyüklüğünde parçalara bölün. Pilicin suyunu ise pilav için saklayın.

Soğanları soyup incecik kıyın. Fırına girebilir bir tencereye tereyağını

koyup soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Üzerine dört su bardağı piliç

suyu ilave edin. İçine zerdeçal ile yenibaharı katın. Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün ve piliç suyuna ilave edin. Tuz atıp bir taşım kaynattıktan sonra kapağını kapatarak 200 derecede ısıtılmış fırına verip 20 dakika kadar pişirin.

Patatesleri soyup kuşbaşı doğrayın. Yıkayıp süzdükten sonra bol kızgın yağda veya sote usulü biraz kızarana kadar pişirin.

Oval firintepsisinin dibini yağlayın. Yufkayı içine düzgünce yayın. Tuzu ve karabiberi kattıktan sonra piliç etini, patatesi ve pilavı karıştırıp yufkanın içine doldurarak yufkanın kenarlarını pilavı kapatacak şekilde içe doğru örtün. Tencerenin kapağını kapatıp 150 derece ısıdaki fırına vererek 15-20

dakika daha pişirin. Fırından aldığımız pilavı alt-üst edip bir tepsiye çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun...

- 2354

Dressing - 2355

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 çay kaşığı hardal

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı sirke

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba, yumurta sarısı, hardal ve sirke koyun. Yağı telle karıştırarak yavaş yavaş yedirin. Tuz, karabiber ilave ettikten sonra salataların üzerine dökerek servis edebilirsiniz.afiyet olsun...

Favori Tavuk - 2356

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yemek kaşığı pirinç şarabı

1,5 yemek kaşığı oyster sos

2,5 yemek kaşığı nişasta

500 gr kemiksiz tavuk budu

1/4 fincan tavuk suyu

1 yemek kaşığı pirinç sirkesi

1 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı susam yağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

6 küçük kurutulmuş kırmızıbiber

1 yemek kaşığı doğranmış sarmısak

1 yemek kaşığı doğranmış zencefil

2 taze soğan

1/2 çay kaşığı biber salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç şarabı, oyster sosu ve 2 yemek kaşığı nişastayı büyükçe bir kapta karıştırın ve içine uzun ince doğradığınız tavuk etlerini atın. Etleri soslar içinde 10 dakika kadar marine edin.

Kırmızı biberleri uzun ince şekilde kesin. Yarım yemek kaşığı nişastayı ise bir yemek kaşığı suda ezin. Ardından taze soğanları 2 cm uzunluğunda doğrayın.

Wok ya da büyükçe bir tavayı yüksek ateşte ısıtın. Daha sonra yağı ekleyin ve tavada gezdirin. İçine kırmızı biberleri ekleyin. 10 saniye sonra tavukları ekleyin ve str-fry tekniğiyle yaklaşık 2 dakika pişirin. Sarmısak, zencefil, yeşil soğan ve salçayı ekledikten sonra 1 dakika daha pişirin. Son olarak nişasta suyu yemeğe ekleyin ve karıştırın. Yemeğin sosu koyulaştığında tavayı ocaktan alabilirsiniz. Yemeği servis tabağına aldıktan sonra üzerine yer fıstığı serpererek süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun...

Taze Soğanlı Çörekler - 2357

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardağı su

1/2 fincan tavuk suyu

2 yemek kaşığı soya sosu

1 çay kaşığı doğranmış sarmısak

1 çay kaşığı acı sos

1 fincan doğranmış taze soğan

2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı beyaz biber

1 çay kaşığı susam

Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaba unu koyun,üzerine suyu ve tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız hamuru 5 dakika pürüzsüz bir hal alıncaya kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru silindir şeklini alacak şekilde yuvarlayın ve 12 eşit parçaya bölün.(yada daha fazla büyüklüğünü ayarlayabilirsiniz)

Bu parçaları küçük kareler halinde açın. Dogranmis sarımsak,taze soğan,biber,tuz,susam ve aci sosu karıştırın.Hamurlarin icine birmiktar koyup, ikiye katlayarak bir üçgen elde edin. Kenarlarını açılmaması için iyice yapıştırın. Tüm hamurları üçgen haline getirince, orta ısıda ısınmış

kızgın yağdaki tavada kızartmaya başlayın. Çöreklerin her bir yanını

yaklaşık 2 – 3 dakika kızartın. Böreklerinizi soya sosuyla birlikte servis edebilirsiniz.Afiyet olsun...

- 2358

Hardalli kremali patates salatası - 2359

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 adet küçük taze patates

2 corba kasigi hardal

yarım kahve fincani zeytinyagi

2dis sarımsak

1 cay bardagi mayonez

1 cay bardagi cig krema

Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler kabuklariyla birlikte tuzlu suda haslanacak.Hardal ve zeytinyagi birbirine yedirilerek karistirilacak.

Haslanmmis ve sudan alınmis patateslerin üzerine dökülüp karistirilacak.Hardal ve zeytinyagında yarım saat bekletilecek.

Maydanozlar ince dogranip,sarimsaklar ezilecek ve mayonez,krema biraz tuz,karabiberle karisacak.Bu karisim hardal ve zeytinyaginda bekleyen patateslere ilave edilip,karistirilerek servis edilecek.

Yumurtalı Kıvırcık Salata - 2360

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Kıvırcık salata, ince doğranmış

1 demet taze soğan, doğranmış

4 katı yumurta beyazı, ince doğranmış süslemek için SOS:

4 sıcak katı yumurta sarısı

150 ml krema

1 çay kaşığı şeker

2 limonun suyu

tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Sıcak yumurta sarılarını biraz kaşık krema ile birlikte çatalla karıştırarak ezin. Şekerini, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin.

Malzeme iyice karışıp sos pütürlü olana dek çatalla çırpın Tuz ve biberle tatlandırın.

Doğranmış kıvırcığı büyük bir salata kabına koyun. Taze soğanları üstüne serpiştirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayılması için iyice karıştırın, ince doğranmış

yumurta beyazları ile süsleyip servis yapın.

Malhotalı Köfte - 2361

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 bardak kırmızı mercimek

1 bardak simit(koftelik bulgur)

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

2 tane kuru soğan

1/2 bardak sıvı yağ

2 demet maydanoz

250 gr. yeşil soğan

250 gr. yeşil sarımsak

Tuz ve kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı mercimek üzerine 2 parmak gelecek şekilde su ile ocağa konur.

İçerisine biraz tuz ve biber attıktan sonra pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın salçalar ilave edilir ve ateşi kısılarak simitle birlikte 2-3 dakika kadar pişirilir ve ocağın altı kapatılır. Kuru soğanlar incecik doğranır, yağda kızartılır, sonra altı kapatılır, kırmızı biber ilave edilir. Diğer taraftan sebzeler doğranır bir tarafa konur. Pişirilen kırmızı mercimek, simit karışımı, el girecek kadar soğuyunca 5 dakika yoğrulur. Yağ ve kızarmış

soğanlar bu harca katılarak karışana kadar tekrar yoğrulur. Daha sonra maydanoz, soğan ve sarımsaklar katılır, küçük sıklmalar şeklinde veya kaşıkla alınacak şekilde servis tabağına konur ve servise sunulur.

Yağlı Yumurtalı Köfte - 2362

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çay bardağı simit (köftelik bulgur)(kişi başına) 1 adet yumurta (her bardak için)

1 adet kuru soğan

500 gr. taze sarımsak (bardak başına bir adet sarımsak) 1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

kırmızıbiber,

karabiber,

tuz tereyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Simit (köftelik bulgur); incecik doğranmış soğan, domates ve biber salçası

kırmızıbiber, karabiber, tuz ile iyice yoğrulur. Bu arada yumurtalar tereyağı veya zeytinyağında omlet şeklinde pişirilir. Taze sarımsaklar incecik kıyılır. Yoğrulmuş köfteye sarımsaklar ilave edilir, iyice karıştırılır.

Bir kaşık yardımıyla küçük parçalara bölünen omlet yağlı köfteye ilave edilir ve köfte harmanlanarak karıştırılır. Yumurtaların ezilmemesine dikkat edilir. Kaşıkla yenecekse sıkılmadan, elle yenecekse çiğköfte büyüklüğünde elle hafifçe sıkılarak tabaklara konur. Üzeri yeşil nane, maydanoz, marul gibi sebzelerle süslenerek servis yapılır.

Yağlı Köfte - 2363

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. köftelik ince bulgur,

1 adet büyük baş soğan

1-2 adet domates,

4-5 diş sarımsak,

2 adet yeşilbiber,

2 adet taze kırmızı biber,

1 yemek kaşığı biber salçası,

1 yemek kaşığı d. salçası,

Yarım çay kaşığı karabiber,

Yarım çay kaşığı yenibahar,

Yarım ay kaşığı tarçın, yarım yemek kaşığı tatlı tozbiber, 1 yemek kaşığı sade yağ veya margarin,

Yarım ay bardağı zeytinyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

Yayvan bir kaba köftelik bulgur konur. Soğan, sarmısak, yeşil ve taze kırmızı biberler doğranır. Domateslerin kabuğu soyulur. Kúp kúp doğranır.

Bir kısmı köftenin üzerine atılır. Diğer malzeme (yağı hariç) ilave edilerek yoğurulur. Köfte yoğrulurken suyu çekildikçe domates ilave edilir.

Yumuşayıp yenecek gibi olunca, yağları ilave edilir (sonunda tuzu ve yumuŐaklıđı az bulunursa, su konarak kıvamlandırılır). Çiğ köfte gibi avuç

içinde sıkarak Şekil verilir. Marul-maydanoz tere-turp v.s. ile süslenerek servis yapılır

Omaç - 2364

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka ekmek (ufalanmış),

3 adet rendelenmiş domates,

3 adet yeşilbiber (ince doğranmış),

1 adet kuru soğan (ince doğranmış),

3 diş kuru sarımsak (ince doğranmış),

1 demet maydanoz (ince doğranmış),

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası,

1 tatlı kaşığı tuz,

1 tatlı kaşığı kırmızı biber,

50 gr. rendelenmiş Antep veya kaşar peyniri,

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı,

1 tatlı kaşığı karabiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek hariç bütün malzemeler karıştırılır. Ekmekler ilave edilir ve yavaş

yavaş yoğrulur, iyice karıştırılıp elle şekil verilir. Servis tabağına alınıp turşu ve ayranla servis yapılır.

Analı Kızlı - 2365

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

İçi:

250 gr. az yağlı kıyma,

2 adet ortaboy kıyılmış soğan,

1 tatlı kaşığı baharat,

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,

1 çay kaşığı tuz,

1 çay kaşığı karabiber,

Suyu:

Yarım tavuk veya 500 gr. kuşbaşı yağlı et,

1/2 bardak nohut,

1 yemek kaşığı domates salçası,

1 yemek kaşığı biber salçası,

1/2 limon, 1 yemek kaşığı tereyağı,

1 yemek kaşığı nane,

1 tatlı kaşığı tuz, Yeteri kadar su.

Köftesi:

500 gr. yağsız kıyma,

500 gr. simit,

2 tatlı kaşığı kırmızıbiber,

1 tatlı kaşığı tuz, 1 adet yumurta,

YAPILIŞ TARİFİ

Simit, yağsız kıyma, iki tatlı kaşığı kırmızı biber, bir tatlı kaşığı tuz, ince ince doğranmış bir küçük soğan, bir çay kaşığı kara biber ve bir yumurta birbirine katılarak iyice yoğrulur. Ayrı bir kaptaki içinin malzemesi kavrulur ve bir harç elde edilir. Yoğurulmuş köfteden pinpon topu kadar parçalar ayrılır, parmakla oyulur. İçine hazırlanmış iç harcından konularak yuvarlanır. Bunlara akıtma denir. Kalan köfte kiraz büyüklüğünde yuvarlanıp süzgeçte akıtmalarla birlikte su buharında haşlanır. Bir gece önceden ıslatılmış nohut, tavuk veya et, salçalar ve limon, tuz ilave edilip pişirilir (tavuk kemiklerinden ayrılıp temizlenir). Hazırlanan akıtma ve köfteler bu suyun içerisine atılıp birkaç dakika kaynatılır. Servis yapılırken üzerine nane ile ısıtılmış yağ dökülür

Alaca Çorba - 2366

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

kahve fincanı mercimek,

1 su bardağı dövme,

1 kahve fincanı nohut,

1 yemek kaşığı kırmızıbiber,

4 orta boy soğan,

1 yemek kaşığı tarhın,

2 yemek kaşığı tereyağı,

3-5 parça kırmızıbiber kuru veya taze,

1 yemek kaşığı domates salçası,

YAPILIŞ TARİFİ

Nohut ile dövme bir gün önceden ıslatılır. Dövme ve nohut yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine ayrı bir tencerede pişirilmiş mercimek ilave edilir.

Biraz piştikten sonra halka halka doğranmış soğanlar konur. Pişmesine yakın daha önceden haşlanmış kuru kırmızı biber eklenir içinin malzemeleri pişince ocaktan indirilir. Üzerine kızdırılmış yağda tarhın, kırmızı biber ve kara biber dökülüp servis yapılır.

Maş Çorbası - 2367

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardağı maş,

1 çay bardağı pirinç,

1 adet kurutulmuş kırmızıbiber,

1 adet orta boy kuru soğan,

1 yemek kaşığı salça,

1 yemek kaşığı kırmızıbiber,

2 yemek kaşığı kurutulmuş tarhın,

1 tatlı kaşığı tuz,

1 çay bardağı sıvı yağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Maş bir tencere içine konur. Üzerine 6 bardak su eklenerek ağzı kapatılıp kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığı zaman maşların dış kabukları

yüzüne çıkar. Yüzüne çıkan kabuklar bir kevgir ile alınır. Kalan 6 bardak su üzerine eklenir. Halka halinde doğranmış soğan çorbaya eklenir. Pirinç, salça, kurutulmuş kırmızı biber (Doğranmış) tuz eklenerek pirinçler açılıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta yağ ısıtılır. Soğuyunca kırmızı biber ve tarhın yağa eklenir ve çorbanın üzerine ilave edilir. Çorba servise hazırdır

Öz Çorbası - 2368

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı dövme,
1,5 su bardağı süzölmüş yoğurt,
1 tane tavuk budu veya göğsü,
1 yemek kaşığı yağ,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 çay kaşığı karabiber,
1 adet yumurta,

YAPILIŞ TARİFİ

Dövme yıkanıp bol su ile ocağa konulur. Bir taşım kaynayınca altı

söndürölerek bir gece bekletilir (Dövmelerin iyice açılması için). Ertesi gün tekrar ocağa konularak iyice pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta tavuk göğsü veya budu yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen tavuğun suyu süzgeçten geçirilmiş olan dövmenin üzerine boşaltılır. Tavuk etleri iyice didiklenerek çorbanın içine atılır. Süzölmüş yoğurdun içine yumurta kırılarak ayrı bir kaptaki iyice çırpılır. Kısık ateşte iyice ısınmaya kadar karıştırılır. İyice ısınan yoğurdun içine diğer tarafta yapılan çorba yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Pişen çorba ocaktan indirilir. Yağ

tavasında yağ iyice kızdırılır, içine kırmızı biber ilave edilerek çorbanın üzerine dökölür. Çorbanız servise hazırdır

Şirinli Çorba - 2369

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2,5 su bardağı pirinç,
12 su bardağı su,
2 su bardağı şeker,
12 yemek kaşığı pekmez,

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç suda açılıncaya kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra şekerini yavaş

yavaş karıştırılarak ilave edilir. Daha sonra pekmez konup bir iki taşım kaynatılır. Koyulaştıktan sonra ocaktan alınır. Servis yaparken üzeri ceviz veya fıstıkla süslenir.

Bulama orbası - 2370

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı dövme,

1,5 kg. yoğurt,

1 adet ortaboy patlıcan,

1 tutam yeşil nane,

2-3 adet yeşilbiber,

1 adet yumurta,

1 yemek kaşığı un,

Tuz,

Yeteri kadar su.

YAPILIş TARIğI

Bir tencerede yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır, bu karışıma ayrıncı kıvamı alınca kadar su ilave edilir, içine bir gece önceden ıslatılmış

dövme ilave edilip ocağı konur ve kaynayıncaya kadar hiç durmadan karıştırılır. (Kaynamaya başlayınca karıştırma bırakılır.) Diğer tarafta patlıcanlar ve yeşil biberler küçük küçük parmak şeklinde doğranır, nane yaprak yaprak parçalanır ve kaynamakta olan çorbanın içine ilave edilir.

Dövme ve içindeki sebzesi yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine isteğı göre yağıda kızdırılmış kırmızıbiber veya kuru nane dökülebilir. Ilık veya soğık olarak servis yapılır.

Katma orbası - 2371

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı dövme,
1 veya 1,5 kg. yoğurt,
3-4 diş sarımsak,
Kuru nane,
Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye bir gece önceden ıslatılmış dövme üzerine su ve tuzu ilave edilerek ocağa konur ve yumuşak pilav halini alıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta, iyice dövülmüş sarımsak yoğurdun içine konur ve yoğurt yavaş

yavaş içine 2 bardak ta su konarak katı bir ayran elde edilinceye kadar iyice çırpılır. Pişmiş olan dövme derince bir kabın içinde soğutulur, soğumuş olan dövme özleşinceye kadar yoğurulur (5 dk.), içine hazırlanmış

olan katı ayranı konup iyice karıştırılır. Çorbanın üzerine biraz kuru nane ekelenir ve soğuk soğuk servis yapılır.

Zeytin Böreği - 2372

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

500 gr. un,
25 gr. maya,
1 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı toz şeker,
1 çay bardağı su.

İç malzemesi:

250 gr. yeşil zeytin,

100 gr. kıyma,
Yarım bağ maydanoz,
3 adet taze soğan,
2 adet taze sarımsak,
50 gr. ceviz içi,
1 çay kaşığı kırmızı biber,
1 çay kaşığı tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinler ikiye bölünür, ceviz, soğan, maydanoz ve sarımsak ince ince doğranır. Kıyma bir tencerede yağ ile kavrulur ve bölünmüş zeytinler ilave edilerek hafif soldurulur. Daha sonra diğer malzemeler (soğan, sarımsak, ceviz içi, maydanoz, tuz ve karabiber) ilave edilir hafifçe örselenir ve bir harç hazırlanır

Hamur için verilen malzeme ile katıca bir hamur yoğurulup ufak bezeler alınır ve kahve fincanı şeklinde oklava veya elle açılır. Bu hamurun içine önceden hazırlanan harç konur, balık sırtı şeklinde kapatılır, 80 derece sıcaklıktaki fırında pişirilir. Börek servise hazırdır.

Afiyet olsun...

Pirinçli Börek (Pişi Böreği) - 2373

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için:

500 gr. un,
1/2 çay bardağı yoğurt,
1/2 çay bardağı zeytinyağı,
1/2 yumurta,
1/2 tatlı kaşığı pudraşekeri,

1/2 kahve kaşığı karbonat,

Çeyrek kahve fincanı sirke,

Tuz ve su.

Pilav için:

1 su bardağı pirinç,

150 gr. kıyma,

2 baş ortaboy soğan,

1 yemek kaşığı hasbir (safran),

Tuz, karabiber,

1/2 çay bardağı zeytinyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

PİLAVIN HAZIRLANIŞI:

Pirinçler ayıklanıp haşlanır. Ayrı bir kaptaki kıyma, tuz ve karabiber kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğanlar kıymanın içine konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu karışıma 2 bardak su konup kaynatılır.

Kaynayan suya hasbir ile haşlanan pirinç atılır ve pişirilir. Suyu çekmeye yakın altı kısılır, demlendirilir. Daha sonra altı kapatılarak soğumaya bırakılır.

HAMURUN HAZIRLANIŞI:

Verilen malzeme ile biraz katıca bir hamur yoğrulur. Bu hamurdan ufak bezeler alınıp oklava ile çay fincanı tabağı büyüklüğünde ve bıçak sırtı

kalınlığında açılır. İçine harç için yapılan pilavdan 1 yemek kaşığı konulur ve yarısına kadar yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları tencere kapağı gibi keskin kenarlı bir şeyle yuvarlanarak kesilir. Çatalla bastırılarak kenarlarına şekil verilir ve kızdırılmış yağa atılarak kızartılır. Börek sıcak sıcak servis yapılır

Şekerli Peynir Böreği - 2374

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

1 kg. un,

1 tutam tuz,

50 gr. yaş hamur mayası,

1 çay kaşığı tatlı soda,

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı, * Yeteri kadar su.

İç malzemesi:

1 kg. tuzsuz antep peyniri,

2 tane yumurta,

250 gr. şeker.

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için hazırlanan malzemeler karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilerek 25 dakika dinlendirilir. Diğer yandan şeker ve yumurtalar ilave edilip iyice karıştırılır ve bir harç elde edilir. Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde koparılır, merdane yardımıyla tezgahta tabak büyüklüğünde açılır ve hazırlanan harç ortasına konarak malzemesi görünecek şekilde kenarları kapatılır. Fırın tepsisine dizilip orta hararetle fırında pişirilir. Börek sıcak sıcak servise sunulur.

Antep Salatası - 2375

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet domates,

3 adet kuru soğan,

1 baş sarımsak,

1 bağ maydanoz,

3 adet yeşil biber,

1 adet limon,

1 adet salatalık turşusu,

Pulbiber, kuru nane, tuz, sumak ekşisi, nar pekmezi.

YAPILIŞ TARİFİ

Domates, kuru soğan, sarımsak, yeşil biber ince ince kıyılır. Maydanoz doğranır. İçine tuz, limon, biber, nane, sumak ekşisi, nar pekmezi ilave edilir ve servise sunulur

Soğuk Turşu - 2376

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 orta boy patlıcan,

1/2 kg. yeşil biber,

2 su bardağı kuru sumak ekşisi (dövülmemiş),

3-4 diş sarımsak,

Tuz ve nane,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanlar tepesinden dörde bölünerek küp şeklinde doğranır ve 5 dakika suda bekletilir. Ayrı bir kaba yeşil biberler doğranır. Diğer tarafta bir tencerede 1 veya 1.5 litre su kaynatılarak içine biberler ve suyu süzölmüş

patlıcanlar ilave edilir ve yumuşayınca kadar kaynatılır ve piştikten sonra suyu bir süzgeçte süzölür. Ayrı bir kap içersine kuru taneli sumak ekşisi ılık suda 5 dakika bekletilir, ekşisinin iyi çıkması için biraz ovulur, suyu ayrı bir kaba süzölür. Pişmiş olan patlıcan ve biber karışımı derince bir kaba konur üzerine, süzölmüş ekşili su ilave edilir. Sarımsaklar soyulduktan sonra az tuz katılarak iyice dövölür ve bu karışıma eklenir.

Turşunun tane tane olması istenirse kaşıkla karıştırılır, özleşmesi istenirse elle biraz ovularak karıştırılır. Servis için tabağa alındığında üzeri kuru nane ile süslenir ve soğuk olarak servise sunulur

Muhammara - 2377

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 bardak kırmızı biber,
1 bardak ceviz,
3-4 dilim kızarmış ekmek,
1 limon suyu ve yeterli su,
tuz, kimyon,
acı biber,
zeytinyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yarım bardak kırmızı biberin üzerine limon suyu ilave edilir. (Yeterli olmazsa su ile tamamlanır). Limon suyu bibere hem doğal rengini verir hem de acısını bir ölçüde almış olur. Kızarmış ekmek ile ceviz robotta çekilir ve bu karışım büyücek bir kasede limonlu biberle birleştirilir. Eğer biber acı ise, bu karışıma daha fazla kızarmış ekmek ilave edilir. Karışım koyu ise daha sonra su ilavesiyle macun haline getirilir ve tuz, gerekiyorsa acı biber, kimyon ve zeytinyağı ilave edilir. Dilim ekmeğin üzerine sürülerek servis yapılır

Kolay tiramisü - 2378

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket hazır yuvarlak kek (ikiye bölünmüş)
1 paket labne peyniri
1/2 litre süt
1-1,5 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nescafe
3 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, toz şeker ve un bir kaptaki kuyu muhallebi kıvamında pişirilir. Sıcakken içine labne peyniri konularak karıştırılır. 1 su bardağı ılık suda 1 çorba kaşığı nescafe eritilir ve kekin her iki tarafı da kahveli su ile iyice ıslatılır.

Kremanın yarısı kekin bir parçasına sürülür ve üzerine diğer yarısı kapatılır ve kalan krema her tarafına sürülür. Üzerine bir süzgeç yardımı ile kakao elenir.

Afiyet olsun...

Isirganotu yemegi - 2379

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo isirgan otu

250 gr kadar (az miktarda) ispanak yada pazi,sadece yapraklar 3-4 dis sarimsak

3 corba kasigi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Isirgan otlarini ellerinize eldiven gecirerek yıkayin.(eger topliycaksaniz mutlaka eldiven giyin) Genis bir tencereye isirgan otlarini, ispanaklari ve sarimsagi koyun.Uzerlerini bir iki parmak gecicek kadar su ilave edin ve orta ateste suyu biraz cekene kadar haslamaya birakin.Pismesine yakin icine misir unu ve tuz katarak karistirin. Ocaktan alip blenderdan gecirin ve tekrar atese koyun.Bir kac dakika daha pisirin.Buarada suyunu kontrol edin cok sulu olursa biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Tavuklu Semizotu - 2380

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet tavuk göğsü

1 bağ semizotu

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı sıvı yağ

2 diş sarımsak

2 adet domates

1 çay bardağı Bulgur

Yarım adet limonun suyu

2 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğüslerini küp küp kesin.Derin bir tencerede yağı kızdırıp, tavuk etlerini biraz pisirin.Kuru soğanı piyazlık doğrayın,tavuga ilave edip biraz soteleyin.Daha sonra içine doğranmış semizotlarını ve kıyılmış sarımsakları

ekleyip, semizotları sönene kadar kavurun.

En son olarak içine yıkanmış bulguru, limon suyunu, tavuk suyunu, kup kup doğranmış domatesi, kırmızı pul biberi, tuz- karabiberi ilave edip, pişirin.Pişen yemeği servis tabağına alıp, sıcak olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Meksika koftesi - 2381

Mutfak: Meksika

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr dana kıyma

250 gr koyun kıyması

1 yumurta

1 soğan

5 domates

1 dilim ekmek

1 diş sarmısak

1 ay kaşığı nane

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIş TARIğI

Bir kasede kıymaları, ufalanmış ekmeği, yumurta, tuz, karabiberi ve naneyi karıştırarak iyice yoğurun. Kıymadan ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Yağı derin bir tavaya koyup köfteleri kızartın. Delikli kepeyle kenara çıkarın. Soğanları tavaya atarak altın sarısı bir renk alana kadar kavurun. Diğer yanda domatesleri rendeleyin. Domates püresini ve sarmısağı soğanlara ekleyerek kapağını kapatıp, hafif ateşte 30 dakika pişirin. Tadına bakıp gerekirse tuz ve karabiber ekleyin. Köfteleri servis tabağına yerleştirip üstüne hazırladığınız sosu dökün **Kabak Salatası 1 - 2382**

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Kabak

Un

Tuz

Kızartma yağı

yogurt

Nane

Dereotu

Sarimsak

YAPILIş TARIğI

Kabakların kabulari bicagin keskin tarafıyla temizlenir.

Daha sonra rendelenir ve uzerine biraz tuz atilir.

Bir suzgecte 5 dakika kadar beklenir.

Sulanan kabagin suyu elle sikilir.

Icerisine 1 kabaga 1 kasik un gelecek sekilde un ilave edilir.

un Kabaga yedirilir.

Tavaya konulan yagda bu karisim kavrulur.

7-8 dakika yeterli.

Bir tabaga alina kabak soguyunca uzerine yogurt ,sarimsak, dereotu, nane karisimi eklenir.

(istenilirse mayanozde konulur)

Afiyet olsun...

Ozellikle Ordovr tabaklarına cok yakisan bir salatadır.

Balkabakli Arnavut Boregi - 2383

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur icin

Un

Tuz

Su

Sivi Yag

Ic malzeme

Balkabagi

Seker

YAPILIS TARIFI

Un Su tuz eklenerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edilir.

Ve hamur 20-30 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur portakal- mandalina buyuklugunde parcalara ayrilir ve oklavayla acilir. capi 15-20 cm olana kadar.

uzerine yag dokulur ve dinlendirilmeye birakilir. bu sekilde dinlenen hamur bir ortunun uzerinde elle sagindan solundan cekistirilerek cok rahat bir sekilde acilir.fazla yirtmamaya ozen gosterin ama yirtilmasida o kadar onemli degil. hamur zar gibi ince olur....

baska ir tarafta rendelenmis balkabagina seker ilave edilip guzelce karistirilir ve acilan hamurun uzerine serpilir.

ortunun karsilikli kenarlarindan tutulup hamur yuvarlanir ve bir tepsiye yuvarlak olacak sekilde konur.

yuksek sicaklikta pisirilir ve afiyetle yenir.

Zencefilli Patlıcan Ezmesi - 2384

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg patlıcan, sapları alınmış

175 ml yoğurt

1 diş sarmısak, ezilmiş

1 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı zencefil

1/2 çay kaşığı kimyon

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 200 C'ye ayarlayıp ısıtın. Patlıcanları bir çatala delin. Sonra 45-60

dak. bir kaşıkla bastırıldığında yumuşak olana dek pişirin.

Patlıcanları fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Boylamasına ikiye bölün ve hafifçe sıkarak acı suyunu akıtın. Kabuklarını soyup patlıcanın içini soğumaya bırakın.

Patlıcanları, yoğurdu, sarmısağı, şekerini, zencefili, kimyonu, tuz ve biberi blender'da karıştırın. 1 veya 2 kaseye koyup 2-3 saat buzdolabında tutun.

Servis etmeden önce maydanozla süsleyin

Ayvalı Humus - 2385

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr Nohut

500 gr Tahin

4-5 Diş Sarımsak

1 Adet Ekmek Ayvası

Yarım Limon Suyu

2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

2 çorba kaşığı bal

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutu bir gece önceden tuzlu suda bekletin. Ertesi gün düdüklü

tencerede 20 dakika veya normal tencerede yaklaşık 1 saat pişirin.

Tencereden aldıktan sonra kabuklarını ayırın. Blenderde veya çatalla iyice ezin.

Tahin, dövülmüş sarımsak, tuz, bir çorba kaşığı şeker, 1 çorba kaşığı

zeytinyağı ve limon suyunu ılık nohuta karıştırarak ekleyin.

Ayvanın kabuklatını soyup ince rendeleyin. Bir kapta 2 çorba kaşığı

zeytinyağında 10 dakika kadar öldürün. Tuz, pul biber, bal, 1 kaşık şeker ilave edip nohutların üzerine dökerek servis yapın.

Fasülye Bastısı - 2386

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kg. Kurufasulye

1/2 kg. Kuşbaşı Kuzu Eti

100 gr. Pastırma

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

2 Baş Soğan

Kırmızıbiber, Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları temizleyip yemeklik kıyın. Bir tencerenin içine tereyağını, kuzu etini ve soğanı koyup harlı ateşte soğanlar ve etler pembeleşinceye kadar kovurun.

Dilimlenmiş pastırmayı ilave edip 1 -2 dakika daha kavurmaya devam edin.

Akşamdan ıslatılmış kurufasülyeyi ekleyin. Tencereye yemeğin üstünü

örtecek kadar et suyu ve su koyun. Kırmızıbiber ve biraz şeker ilave edip karıştırdıktan sonra kapağı kapatıp orta hararetii ocakta suyunu çekinceye kadar pişirin. Yemeğin tuzunu ateşten indirmeye yakın atın.

Fırında Pastırmalı K. Fasulye - 2387

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gram kuru fasulye

2 adet soğan

Yarım cay bardağı

Mısırözü yağı

1çorba kasığı domates salçası

2adet sivri biber

50 gram pastırma

1 orba kasığı tereyağı

1 tatlı kasığı nane

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi haşlayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Yarım cay bardağı

sıvı yağı kızdırın. Soğanları içine atıp, kavurun. Üzerine 1 orba kasığı

domates salçası, 2 adet küçük doğranmı biberi ilave edin. Haşlanmış

fasulyeleri de tencereye alın.

Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte sebzeler suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan aldığımız tencereyi fırın kabına boşaltın. Pastırmayı

küçük küçük doğrayın, 1 çorba kasığı tereyağını eritin. Pastırmaları içine atıp kavurun.

Fasulyelere ekleyin. Tuzum serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin, 1 tatlı kasığı nane ve 1 cay kasığı karabiberi ekleyip servis yapın.

Hindistan Usulü Mercimek - 2388

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr yeşil mercimek.

2 adet büyük soğan

3 adet domates

1 demet maydanoz

4 adet yumurta

Yarım ay kaşığı köri, yenibahar, karabiber, tarçın, dövülmüş kakule, kekik, biberiye

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 orba kaşığı sirke

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir gece önceden ayıkladığımız ve yıkadığımız mercimeği soğuk suda ıslatın.

Daha sonra kaynar tuzlu suda, yıkanmış 1 demet maydanozu ve suyunu süzdürdüğünüz mercimeği, haşlayıp süzdükten sonra bir kenara alın.

Yumurtaları kaynatın. Soğuk sudan geçirin. Kabuklarını soyup 4'e bölün.

Zeytinyağını tavada kızdırın. Çok ufak doğranmış soğanı kavurun. Kevgirle yağdan çıkarın ve bir kenarda bekletin. soğanı kavurduğunuz yağa süzgeçten geçirdiğiniz domates ezmesini koyun. Bütün baharatları ilave edip 15 dakika pişirin. Mercimekleri de ilave edip 10 dakika daha karıştırın.

Çukur bir servis tabağına alıp üzerine kızartılmış soğan koyun, sirke gezdirin. 4'e böldüğünüz yumurta ile süsleyerek servise sunun.

İşkembeli Nohut - 2389

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardağı Nohut

1/2 Kg İşkembe

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Adet Büyük Soğan

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

Su

1 Kase Manti

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığımız 1 su bardağı nohutu ve yarım kg işkembeyi ayrı

tencerelerde haşlayın. Küçük kesilmiş soğanı ekleyin. Pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından iri kareler şeklinde kesilmiş işkembeyi vel su bardağı haşlanmış

nohutu ilave edin.1 çorba kaşığı biber ve domates salçasını ekleyin.Bir-iki kez çevirdikten sonra,bir miktar su ilave edin.Tuzunu ayarlayın.

Su kaynamaya başlayınca 1 kase mantıyı ekleyin.Mantılar yumuşayınca dek pişirin.Sıcak olarak servis yapın.

Karışık Baklagil Yemeği - 2390

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Çay Fincanı Kurufasulye

1 Çay Fincanı Barbunya

2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

1 Soğan

2 Diş Sarmısak

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

2-3 Domates

1 Limon Suyu

1 Su Bardağı Su

Bir Tutam Kırmızıbiber

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1 Çay Kaşığı Karabiber

4-5 Dal Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulye ve barbunyayı bir gece soğuk suda bekletip süzün. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave ederek yüksek ateşte 10 dakika kadar kaynatın.

Soğanı ince ince kıyın, sarımsağı ezin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Sıvıyağı derin bir tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı

pembeleştirin. Baharatları ve salçayı ekleyip kavurun. Limon suyu, domates, 1 su bardağı su ve tuz ilave edin.

Kaynayınca fasulye ve barbunyayı ekleyin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Fasulye yumuşayıp suyunu çekince ateşten alın. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Mercimekli Pate - 2391

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 Su Bardağı Kırmızı Mercimek

2 Su Bardağı Kaynar Su

1 Soğan

2 Diş Sarımsak

1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

2 Dilim Ekmek

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

4-5 Dal Maydanoz

Bir Tutam Nane

1 Yumurta

4-5 Ceviz

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği kaynar suda 30 dakika pişirin. Pişmesine yakın karıştırmaya başlayın. Mercimekler suyunu çekip iyice dağılıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Soğan ve maydanozu ince ince kıyın, sarımsakları ezin, ekmeklerin içini çıkarıp ufalayın.

Sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Derin bir kaba alıp mercimek, ekmeği, kaşar peyniri, maydanoz, nane, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış dikdörtgen bir fırın kalıbına alıp üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Ceviz ve kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.

Solme - 2392

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye

Yarım kg patlıcan

2 adet kuru soğan

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı sirke

2 adet haşlanmış yumurta

10 adet zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Daha sonra haşlayıp süzün. Patlıcanı ateşte közleyin. Ayıklayıp, incecik kıyın. Soğanı piyazlık doğrayın. Tuz ile ovup sıkın.

Fasulye, patlıcan, soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, zeytinyağı ve sirkeyi karıştırın. Servis tabağına alın. Haşlanmış yumurtayı

dilimleyin. Zeytin ile süsleyin. Dilerseniz lavaş ekmeği ile servis yapın.

Sosisli Kırmızı Mercimek - 2393

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Su Bardağı Kırmızı Mercimek

4 Adet Sosis

50 gr Margarin

1 Adet Büyük Soğan

2 Diş Sarmısak(Doğranmış)

1 Kahve kaşığı Karabiber

Rendelenmiş Kaşar Peyniri

5 Bardak Et suyu veya Su

YAPILIş TARIğI

Et suyunu tencereye koyarak içine mercimek, soğan ve tuzunu koyarak 1

saat kaynatın. Mercimekleri süzerek alın. Soğanı atın. Margarini bir tavada kızdırıp sarmısakları 2-3 dakika kavurun. Sosisleri ilave ederek 5 dakika kızartın.

Isıya dayanıklı bir cam kaba veya güvece mercimeğin yarısını koyun.

Üstüne sosisleri yayın. Biber ektikten sonra mercimeğin kalanını ekleyin.

Mercimeklerin piştiği suyu katın. Üzerine kaşar rendesini serpererek fırında 45 dakika pişirin.

Bahar Pilavı - 2394

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1,5 su bardağı pirinc

2,5 su bardağı su

1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1/2 demet dereotu ince kıyılmış)

taze nane (ince kıyılmış)

1 adet kuru sogan

2 adet domates (rendelenmiş)

2 corba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet sogani zeytinyaginda kavurun, rendelenmiş domatesi ve soya sosunu ilave edin, kaynayınca, 2 bardak su ilave edin, su kaynadıktan sonra, iyice yıkanmış pirinci, ince ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze naneyi de ilave edin, önce 5 dakika yüksek ateşte, kaynasın, sonra çok hafif ateste 15 dakika daha pişirin, altını kapatın, 5 ~10 dakika demlendikten sonra servis yapın,

afiyet olsun...

Pudingli Sarma - 2395

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr margarin

1 su bardagi un

4,5 su bardagi sut

1 su bardagi toz seker

1 paket biskuvi

2 adet muz

YAPILIŞ TARİFİ

On hazırlık:Kare yada dikdörtgen fırın tepsisine streç film serilir ve 1 paket bisküvi robotta toz haline getirildikten sonra streç film üzerine tamamen yayılır.4,5 su bardagi sut ve 1 su bardagi tozseker ayrı bir kaptaki karıştırılır.

125 gr margarin tencereye konur ve eritilir 1 su bardagi un ilave edilir ve un kokusu cikana dek kavrulur.Tencereye sekerli sut karisimi yavas yavas ilave edilir(karistirilarak)Karistirmayi kesmeksizin koyu bir muhallebi olup kaynayınca ocaktan alinir ve mikserle 10 dk cirpilir.Hazirlamis oldugunumuz biskuvili tepsiye dokulur ve ıslak kasik yardimi ile duzeltilir.Hafif sogumaya birakilir.Soguyunca 2 esit parcaya kesilir.Her parcanin ortasina gelecek sekilde muz ve cevizler pay edilir.Streç film yardimi ile tek tek sarilir ve buzdolabında sogumaya birakilir.Arzuyla göre cikolata

sosu dokerek ve verevine keserek servis yapilir.

Afiyet olsun...

Safranli Istanbul Pilavi - 2396

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Bardak pirinc

125 gr. margarin

2,5 su bardagi tavuksuyu

2 kahve fincani badem

1 corba kasigi yesil fistic

1 adet haslanmis tavuk gögsü(küp küp dogranmis)

1 cay kasigi safran

25 gr. margarin

1 tatlli kasigi tuz

2-3 damla limoon suyu

YAPILIS TARIFI

Pirincin nisastasi giderilerek yikanir.125 gr. margarinde pirinler saydamlasana dek kavrulur.(Bu yöntem pilavin kokulu ve bir birine yapismamasini saglar.)Safran 2,5 su bardagi sicak tavuk suyunda eritilir.Sicak tavuk suyu pirince ilave olunur.Tuz,limon suyu ve kesme seker eklenip pilav pisirilir.Bir tavada 25 gr.margarin eritilir,Badem ile yesil fistic pembelesinceye kadar kavrulur.Haslanip dogranmis tavuk eti eklenip 2 dk. tavada cevrilir.Kavrulmus badem ve tavuk eti pisirmis oldugunuz safranli pilava eklenip, karistirilarak servise hazir edilir.

Soguk Yogurt Corbasi - 2397

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr yoğurt

3.5 su bardağı su

1 kahve fincanı pirinç

Yarım su bardağı su

3 dal taze sarımsak

8 dal taze soğan sapı

4 dal taze nane

2-3 dal dereotu

1 çay kaşığı kekik

3 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Taze sarımsakları temizleyip ince ince doğrayın. 3 taze soğan sapını

süsleme için ayırıp kalanları kıyın. Naneyi yaprak yaprak ayırın. Dereotunu temizleyip doğrayın.

Pirinci bol suda bir kaç kez yıkayıp süzün. Tencereye alıp yarım su bardağı

su ilave edin. Tuz serpip pirinçler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte haşlayın.

Yoğurdu derin bir kaba alın. Kekik ve 1 tutam tuz serpip mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. 3 bardak suyu ekleyip ayran kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.

Pirinç, zeytinyağı, sarımsak, nane yaprakları ve dereotunu çırpılmış

yoğurda ilave edip karıştırın. Servis kaselerine paylaşırıp ince taze soğan saplarıyla süsleyin. soğuk olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Kremali Patates Corbasi - 2398

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 patates
2 soğan
6 su bardağı su
15 gr margarin
100 ml süt kreması
1 tutam safran
2 kare milföy hamuru
3-4 dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup iri iri doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Maydanozu kıyın.

Margarini tencerede eritip soğanı soteleyin. Patatesleri ve suyu ilave edin.

Su kaynayınca ateşi kısıp patatesler yumuşayana kadar pişirin. Blenderle ezip tekrar ocağa alın. Safran, krema ve tuz ekleyip karıştırarak 2 dakika daha pişirin.

Yıldız, ay ve üçgen şekilli hamur kesme kalıplarıyla milföy hamurunun, her birinden 4 adet olmak üzere toplam 12 hamur kesin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp yıldız ve üçgen hamurlara susam, ay şeklindeki hamurlara çörek otu serpin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin.

Çorbayı kâselere paylaşırıp üzerini kıyılmış maydanoz ve şekilli milföylerle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın. Afiyet Olsun...

Milfoylu Sogan Corbasi - 2399

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr soğan
4 kare milföy hamuru
25 gr margarin

1 su bardağı beyaz şarap

6 su bardağı et suyu

3 dal maydanoz

3 dal dereotu

1 yumurta sarısı

YAPILIş TARIğI

Soğanları soyup ince ince doğrayın. Margarini tencerede eritin. Soğanı

ilave edip pembeleştirin. şarapla ıslatıp buharlaşıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Et suyunu ve tuzu ilave edip soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

Maydanoz ve dereotu dallarını mutfak ipliği ile bağlayıp kaynamakta olan çorbaya ekleyin. Tencereyi ateşten alıp yeşillik demetini çıkarın.çorbayı

ısıya dayanıklı servis kâselerine paylaştırın.

Milföy hamurunu unlanmış zemine alıp kâselerden biraz daha büyük olacak şekilde merdane ile açın. Hamurlarla kâselerin ağız kısmını kapatıp kenarlarını bastırarak yapıştırın. Hamurların üzerine fira ile yumurta sarısı

sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında hamurun üzeri altın rengini alana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Terbiyeli Kurufasulye Corbasi - 2400

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1.5 su bardağı kuru fasulye

2 soğan

2 orba kaşığı margarin

4 orba kaşığı domates püresi

8 su bardağı sıcak su

Tuz, kuru nane, pulbiber

Terbiyesi için:

Yarım su bardağı süt kreması

1 tatlı kaşığı hardal

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı un

2 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün. Fasulyenin yarısını ayırın. Kalan fasulyeleri robotta püre haline getirin.

Hardal kremasını hazırlamak için; süt kreması, hardal, sirke, un, bir tutam tuz ve yumurta sarısını derin bir kaseye alın. Krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın.

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı

pembeleştirin. Fasulye püresi, sıcak su, domates püresi ve ayırdığınız fasulyeleri ilave edip 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Çorba koyulaşmaya başlayınca hazırladığınız terbiyeyi ekleyerek karıştırın.

5 dakika daha pişirip ateşten alın. Servis kaselerine paylaşırıp nane ve pul biber serpin. Sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Köstebek Pasta - 2401

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Keki için

4 adet yumurta

1.5 su bardağı seker

1 su bardağından iki parmak az sıvı yağ

3 yemek kasığı kakao

3 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 pk.kabartma tozu

Kreması için:

1 kg süt

5 yemek kasığı un

1 su bardağı seker

1/4 paket margarin

1 paket vanilya

1 yemek kasığı hindistan cevizi

Uzerine

300 gr bitter cikolata

1 paket krema

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak muhallebiyi hazırlayın.Süt,un ve sekeri iyice karıştırın,daha sonra orta ateste karıştırarak kremayı oluşturun.Pistikten sonra icine margarin ve vanilyayı ekliyerek margarin eriyinceye kadar karıştırın.Daha sonra kremayı mikser yardımı ile bıçak dakika iyice çirpin.Cirptikten sonra hindistan cevizi ekleyin.

Kek icinse,yumurtaları kopuk kopuk olana kadar çirpin.Daha sonra sekeri yağı ve sütü ekleyip çirpmaya devam edin.Kabartma tozu ile karıştırdığınız un ve kakaoyu karışımına ekleyip biraz karıştırın.Hamurunuzu yuvarlak yağlanmış bir kaba dökün,kelepaceli bir kap olursa keki daha sonra daha kolay çıkartırsınız.Onceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.

Kek pistikten sonra keki sıcakken ortadan ikiye bölün.Ust kısmını yuvarlak derin bir kaba (salata kasesi yada borcam olabilir) döseyin.Kabın şeklini alması için kek mutlaka sıcak olmalı.Kekiniz çukur şekilde olacak.Bu çukur kekin icine muhallebinizden dökün.Fakat krema kekin üstünden tasmamalı.Kekin üstünde biraz boşluk olmalı.Kekten kestiginiz kalan alt kısmı,çukur şeklindeki kekin üzerine kapatın.Buzdolabında bir gün bekletin.

Servis yapacağınız zaman,çikolatayı benmari usulu ile eritip icine krema karıştırın ve biraz daha bu

sekilde isitin.Pastanizi dolaptan alip servis tabagina ters cevirin.Uzerine hazirlamis oldugunuz sosu dokun.Isterseniz cikolatali hazir sosta kullanabilir,yada kremaniza zevkinize gore meyve ekliyebilirsiniz.

Afiyet olsun...

beşamel soslu krep - 2402

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

KREP İÇİN:

1.5 SU BARDAGI SUT

" UN

2 YUMURTA

BİRER CIMDIK TUZ VE SEKER

HEPSINI PUTURSUZ OLUNCAYA KADAR CIRPIN

TEFLON TAVAYA BIR KEPCE DOKUP, ARKALI ONLU PISIRIN

2 ADET KEMİKSİZ TAVUK ETİNİ HAŞLAYIN, 250 GR MANTARI KAVURUN

BEŞAMEL SOS: 2 YEMEK KAŞIĞI UNU YAĞ İLE KAVURUN, ÜZERİNE

ÇORBA KIVAMINA GELİNCEYE KADAR SÜT EKLEYİN

YAPILIŞ TARİFİ

1 ADET KREBİN İCİNE DOLU 1 KASIK İC KOYUN, BOHCA SEKLİNİ VERİN, ÜZERİNDE KASAR RENDESİ İLE FIRINA VERİN

Börek çorbası2 - 2403

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı haşlanmış nohut

250 gr az yağlı kıyma

1 soğan

500 gr kemiksiz kuzu but

2 su bardağı un

1 kg yoğurt

2 yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Tencerede 1 kaşık tereyağını eritip kıymayı kavurun. Tuz, karabiber ve kırmızı tozbiber ilave edin. Birkaç

dakika daha kavurun. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kuzu etini kuşbaşı doğrayıp kavurun. Tuz serpip haşlanmış nohuda ekleyin. Üzerini geçinceye kadar sıcak su ekleyip pişirin.

Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. 1 yumurta, tuz ve azar azar ılık su ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın. Parçalardan birini çok ince olmayacak şekilde açıp kıymalı

malzemenin yarısını üzerine serpin ve yayın. Yufkayı oklavaya sarıp oklavayı çıkarın. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.

Rulo yufkayı 2 santimlik parçalar halinde kesin. Her bir parçayı üçgen şeklinde katlayıp kenarlarını bastırarak kapatın. Hazırladığınız mantıları etli nohuda ekleyip pişirip.

Yoğurt, tuz ve 1 yumurtayı çırpın. Çorbanın suyundan 1-2 kaşık ekleyip yoğurtlu karışımı azar azar çorbaya ilave edin. Naneyi 1 kaşık tereyağında kızdırıp üzerine gezdirin. Afiyet olsun...

Arabaşı - 2404

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 su bardağı tavuk suyu

1 limonun suyu

1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber

Tuz

Hamur malzemesi:

4 su bardağı un

3.5 su bardağı su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için; unu bir tencereye alın. Tuz serpip harmanlayın. 3.5 bardak soğuk suyu una azar azar ilave edip ezerek karıştırın. Karışımı fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakın.

Yarım bardak tavuk suyuna kırmızı tozbiber ekleyip karıştırın. Kalan tavuk suyunu kaynatın. Biberli su, 1 limonun suyu ve bir tutam tuz ekleyip karıştırın.

Hamuru küçük baklava dilimleri şeklinde kesip tavuk suyuna ilave edin.

Servis tabaklarına alıp sıcak olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Midye çorbası - 2405

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

200 gr ayıklanmış midye

25 gr margarin

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı süt kreması

3-4 dal maydanoz

6 su bardağı su

2 çorba kaşığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Suyu tencereye doldurup kaynatın. Midyeleri yıkayıp süzün ve kaynamakta olan suya ilave edin. Margarini oda ısısında yumuşatın. Maydanozu temizleyip kıyın.

Un, margarin ve süt kremasını ayrı bir kaptaki iyice çırpıp bulamaç haline getirin.

Tencereye unlu karışımı ekleyip tuz ve karabiber serpin. 25 dakika daha kaynatıp limon suyunu ekleyin. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Baharatlı Balkabağı Çorbası - 2406

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg doğranmış balkabağı

2 soğan

3 diş sarımsak

2 çorba kaşığı margarin

1 su bardağı süt kreması

2 çorba kaşığı hindistancevizi

1 tatlı kaşığı köri

Birer çay kaşığı kişniş, tarçın ve rendelenmiş zencefil 2 su bardağı su

1.5 su bardağı tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabağını yıkayıp tencereye alın. 2 bardak su ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanları kıyın, sarımsakları ezin.

Margarini tencerede eritip soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Ateşten alıp kabak, zencefil, tarçın, kişniş, hindistancevizi ve köriyi ilave ederek karıştırın. Blenderle ezerek püre haline getirin. Tavuk suyu ve tuz ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten alıp süt kremasını ekleyerek karıştırın.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Taze soğanın yeşil saplarını doğrayıp çorbanın üzerini süsleyin. Sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Salçalı Mantar Corbası - 2407

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr mantar

30 gr margarin

2 soğan

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı domates salçası

6 su bardağı sıcak et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Soğanları soyup kıyın.

Margarini tavada eritip soğanı pembeleştirin. Mantarı ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpin. Domates ve biber salçalarını 2 kaşık suyla karıştırıp mantara ekleyin.

Sıcak et suyunu döküp kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Çorbayı kâselere paylaşırıp sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Özel soslu ızgara balık - 2408

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 levrek

1 su bardağı sıvıyağ

2 defne yaprağı

Karabiber

Sos için:

6 domates

3 soğan

1 havuç

1 defne yaprağı

1 çay kaşığı kekik

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı un

1 tutam tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yıkayın. Sıvıyağ, defne yaprağı ve karabiberi geniş bir kaptaki karıştırın. Balıkları bu karışımın içinde yarım saat bekleterek marine edin.

Domatesleri ve soğanları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Havucu temizleyip ince ince rendeleyin. Sarımsakları soyup ezin.

Margarini eritip soğanı sote edin. Havuç, defne yaprağı, kekik ve sarımsağı ilave edip kavurun. Unu ekleyip pembeleştirin. Domatesi ilave edip pişirin. Tuz, karabiber ve şekeri serpin.

Balıkları marinattan süzerek alıp yağlanmış ızgaraya yerleştirin. İki taraflı

olarak 15-20 dakika pişirin. Servis tabağına alıp hazırladığımız sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Sebzeli kebab2 - 2409

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kuşbaşı et

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 soğan

2 sivribiber

3-4 domates

3 patlıcan

1 büyük patates

1 su bardağı sıcak su

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyup iri küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Patates, domates ve soğanların kabuklarını soyun. Soğan ve domatesleri küp küp kesin. Patates ve biberleri iri iri doğrayın.

Eti tencereye alıp suyunu salıncaya kadar pişirin. Yarım bardak sıcak su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Sıvıyağı ekleyip soğan ve biberleri etle birlikte kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Patates, patlıcan, tuz ve karabiber ekleyip kalan sıcak suyu ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Afiyet olsun...

Mantar soslu krepte köfte - 2410

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 soğan

1 yumurta

1'er çay kaşığı kekik, kimyon, karabiber

Tuz

Yarım bayat ekmek içi

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Krep için:

2 yumurta

Yarım su bardağı un

2.5 su bardağı süt

Yarım su bardağı kaşarpeyniri

50 gr margarin

1 ay kaşığı tuz

Mantar sos için:

200 gr kültür mantarı

2 soğan

2 sarımsak

25 gr margarin

Yarım su bardağı süt kreması

Tuz, pulbiber

Süsleme için:

YAPILIş TARIğI

Soğanı rendeleyin. Ekmeği ıslatıp ufalayın. Kıymaya soğan, ekmeç içi, tuz, yumurta, karabiber, kimyon ve kekiği ekleyip yoğurun. Eşit büyüklükte 12

köfte hazırlayın.

Krep malzemelerini blenderle çırpın. Orta boy teflon tavayı ısıtıp fındık kadar margarinle yağlayın. Krep hamurundan, ince bir kat oluşacak kadar tavaya döküp iki taraflı pişirin. Bu şekilde 12 krep hazırlayın.

Köfteleri sıvıyağda kızartın. Kreplerin ortasına birer köfte yerleştirip bohça şeklinde katlayın. Soğan saplarıyla bağlayıp kat yerleri altta kalacak şekilde fırın tepsisine dizin. 200 derecede 5 dakika fırınlayın.

Soğan ve sarımsakları kıyıp yağda pembeleştirin. Mantarları dilimleyin, tavaya ekleyip soteleyin. Tuz, pulbiber ve kremayı ilave edin. 5-6 dakika kadar pişirin. Krep bohçalarını mantar sos eşliğinde servis yapın. Afiyet olsun...

Karidesli Dip Sos - 2411

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr ayıklanmış karides

4 su bardağı su

1 limon

125 gr tereyağı

2 yumurta

2 çorba kaşığı mayonez

Birkaç damla Tabasco sosu

1 çay kaşığı kekik

Tuz, karabiber

Süsleme için:

1 yeşil elma

6 dilim tost ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Dört su bardağı suyu tencerede kaynatın. 1 limonun suyunu sıkıp kaynamakta olan suya ilave edin. Karidesleri ekleyip 4 dakika haşlayın.

Süzüp soğumaya bırakın. Robota alıp ezerek püre haline getirin.

Tereyağını oda ısısında yumuşatın. Hazırladığınız karides püresine ekleyip köpüklü bir krema kıvamına gelinceye kadar robotta 2 dakika karıştırın.

Karışımı derin bir kâseye alın.

Yumurtaları ayrı bir kâseye kırıp çırpın. Mayonez, tabasco sosu, tuz, karabiber ve kekiği ilave edip düzgün bir karışım oluncaya kadar çırpmaya devam edin.

Mayonezli sosu karides püresiyle karıştırıp buzlukta 2 saat bekletin.

Çözülünce küçük sos kaselerine alın. Ekmekleri kalp şeklinde kesip kızartın. Nane, ekmeğin ve elmanın dilimleriyle süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Beşamelli Deniz Ürünleri Güveç - 2412

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr dondurulmuş karides

250 gr dondurulmuş kalamar

6 mantar

2 soğan

3 sivribiber

2 çorba kaşığı limon suyu

2-3 dal maydanoz

2 domates

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

Tuz, karabiber

1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

Beşamel sos için:

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları temizleyip dilimleyin. Kararmaması için üzerine limon suyu gezdirin. Soğanları soyup kıyın. Biberleri temizleyip doğrayın. Maydanozu kıyın. Domatesleri soyup doğrayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Soğanı sote edin. Mantar, sivri biber ve domatesi ilave edip pişirin. Karides ve kalamarları ekleyip tuz ve karabiber serpin ve kısık ateşte pişirin.

Beşamel sos için; margarini tavada eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyin. Koyulaşıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Karidesli karışımı güveç kabına alın. Maydanozu serpip beşamel sosu gezdirin ve kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı

fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Peynir soslu kıyma rosto - 2413

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr dana kıyma

3 dilim bayat ekmek içi

1 çay bardağı süt

2 yumurta

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Yarım limon

2 soğan

5 sarımsak

2-3 dal maydanoz

Yarım su bardağı sıvıyağ

1er çay kaşığı kekik ve kimyon

Tuz, karabiber

Sos için:

100 gr otlu peynir

1 su bardağı süt kreması

1 tatlı kaşığı patates nişastası

Süslemek için:

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Taze sarımsakları temizleyip ince ince doğrayın. Maydanozu kıyın. Ekmek dilimlerini sütte ıslatıp elinizde sıkarak süzün. Limonun kabuğunu rendeleyin.

Kıymayı derin bir kaba alın. Ekmek içi, yumurta, kaşar peyniri, rendelenmiş limon kabuğu, soğan, sarımsak, maydanoz, tuz ve baharatları

ilave edip yoğurun. Elinizle toparlayıp rosto haline getirin.

Rulo köfteyi unlayıp kızgın yağda çevirerek kızartın. Fırın kalıbına yağlı

kağıt serip köfteyi yerleştirin. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Süt kremasına peynir ve nişasta ilave edin. Kısık ateşte peynir eriyinceye kadar karıştırarak pişirin. Köfteyi büyük servis tabağına alın, dilimleyip sosu üzerine gezdirin. Dereotu ile süsleyin. Afiyet olsun...

Biberli tavuk kavurma - 2414

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr tavuk kuşbaşı

1 soğan

1 salçalık kırmızıbiber

5 çarliston biber

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları ve sarımsakları temizleyip kıyın. Biberlerin çekirdekli kısımlarını

temizleyip ince şeritler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup iri iri doğrayın.

Tavuk etlerini teflon tavaya alıp etler suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Zeytinyağı, kıyılmış soğan ve sarımsakları ekleyip soteleyin.

Biber, domates, tuz, karabiber ve kekik ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı

olarak ara sıra karıştırıp 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Papaz Yahnisi2 - 2415

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr kemiksiz dana eti

25-30 adet arpacık soğan

10-12 diş sarımsak

Yarım su bardağı sıvıyağ

3 su bardağı sıcak su

10-12 mantar

6 çorba kaşığı kırmızı şarap veya sirke

Yarım limonun suyu

1 çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı kırmızı tozbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti kuşbaşı doğrayın. Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyun. Mantarları

ovalayarak temizleyip dilimleyin. Kararmalarını önlemek için limonlu suda bekletin.

Tencerede sıvıyağı kızdırın. Eti ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak rengi dönene kadar kavurun. Soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kadar sote edin.

Etler hafif yumuşayınca ve soğan ile sarımsaklar pembeleşince sıcak suyu ve şarabı ilave edin. Etler

yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kapağı

kapalı olarak pişirin.

Mantarları süzüp etlere ekleyin. Tarçın, kırmızı tozbiber, karabiber ve tuzla tatlandırıp 10-15 dakika daha pişirin. Ateşten alıp maydanozla süsleyin ve servis yapın. Afiyet olsun...

Milföyde biftek - 2416

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 dilim biftek

5 kare milföy

4-5 mantar

1 sivribiber

2 çorba kaşığı doğranmış domates

Tuz, karabiber

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Biftekleri teflon tavada yağsız olarak suyunu salıncaya kadar orta ateşte iki taraflı pişirin. Tuz serpin ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

Mantarları yıkayıp kurulayın ve küçük küçük doğrayın. Bir tavada margarini eritip mantarları soteleyin. Sivribiberi ince doğrayıp ekleyin.

Tuz, karabiber ve domatesi ilave edip suyunu çekene kadar pişirin.

Milföyleri merdane ile biraz açarak büyütün. Ortalarına 1 dilim biftek, 1-2

kaşık mantarlı karışım ekleyip bohça şeklinde sararak kapatın. Hamurun birleşme yeri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin.

Kalan kare milföyü, ucu şekilli hamur kesici ile yarım santimlik şeritler halinde kesin. Hamur bohçalarının üzerine çapraz olarak yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı

fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Haşlanmış taze patates ve havuç

ile sıcak olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Patatesli rulo et - 2417

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 dilim dana bonfile

3 adet patates

1.5 su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı sıcak su

2 çorba kaşığı domates salçası

Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri yarım su bardağı sıvıyağ ile yağlayıp 30 dakika bekletin.

Patatesleri soyup yıkayın. Elma dilimi şeklinde doğrayıp 1 su bardağı

sıvıyağda kızartın. Kevgirle yağdan süzerek çıkarıp başka bir kaba alın.

Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber ve kekik serpip harmanlayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Bonfile dilimlerinin üzerine birer dilim kızarmış patates yerleştirip rulo şeklinde sarın. Ruloları fırın tepsisine dizin. Salçayı sıcak suda ezip tepsiye dökün. Fırında 30 dakika pişirin.

Kıyılmış dereotu serpip servis yapın.Afiyet olsun...

Kaşarlı biftek - 2418

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 dilim biftek

5 domates

3 kare dilim kaşarpeynir

3 sivribiber

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2-3 dal fesleğen

Tuz, karabiber

Marinat için:

2 çay bardağı sirke

1 çay bardağı zeytinyağı

4 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Sarımsakları soyup ince dilimleyin. Sirke, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kâseye alıp karıştırın. Biftekleri bu karışıma ilave edip üzerini alüminyum folyo ile kapatın ve buzdolabında 6-7 saat bekletin.

Kaşarpeynirini üçgen dilimler halinde kesin.

İki domatesi ince halkalar şeklinde dilimleyin. Kalan domatesleri soyup rendeleyin. Sivribiberlerin çekirdeklerini temizleyip uzunlamasına ince şeritler halinde kesin. Fesleğeni kıyın.

Etləri marinatın içinden alıp teflon tavada arada bir çevirerek iki tarafını

kızartın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip her birinin üzerine birer dilim domates ve kaşarpeyniri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı

fırında 5-6 dakika pişirin.

Etləri kızarttığınız tavaya sos için sıvıyağ, rendelenmiş domates, fesleğen ve 1 tutam tuz ve karabiber ilave edin. Koyu bir salça kıvamını alıncaya kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Etləri servis tabağına alın. Üzerini ince şeritler halinde kesilmiş sivribiberlerle süsleyin. Fesleğenli domatesli sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Hamsi Diblesi - 2419

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg hamsi

Yarım demet kara lahana

1 su bardağı pirinç

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

1 kahve fincanı sıvıyağ

2 soğan

1 kahve fincanı su

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp süzgece alın. Lahana

yıkayıp süzün ve çok ince şeritler halinde doğrayın. Pirinci yıkayıp süzgece alın. Soğanları soyup küp küp doğrayın.

Lahananın bir kısmını tencerenin dibine döşeyin. Pirinç, soğan ve hamsileri ekleyin. Üzerine kalan lahanayı yayın. Su ve sıvıyağ ekleyip kapağı kapalı

olarak yüksek ateşte 10-12 dakika pişirin. Tuz serpip karıştırın ve ocağı

kısın. Tereyağını kızdırıp üzerine gezdirin ve kısık ateşte 10 dakika demlendirin.

Maydanozu yıkayıp kuyun. Tuz, karabiber, nane ve maydanozu tencereye ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Hachee Parmentier - 2420

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr kıyma

150 gr kaşarpeyniri (rendelenmiş)

1 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı süt

3 soğan

7 patates

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı soyduktan sonra ince ince kıyın ve bir tencerede tereyağı ile kavurun. Kıymayı ilave ettikten sonra 6 -10 dakika kadar kavurarak pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip yemeği bir köşede bekletin.Diğer bir yanda ise patatesleri soyduktan sonra yıkayıp yeteri kadar tuz ilave ederek iyice pişene kadar 25 -30 dakika haşlayın. Hemen süzüp ezin ve iki su bardağı sıcak süt ilave ederek patates püresi elde edin.

30 cm çapında bir fırın tepsisini yağladıktan sonra, içine pürenin yarısını

koyup eşit şekilde yayın. Ardından kıymalı içi düzgünce yayın ve üzerine kalan püreyi koyun. En üste kaşar peyniri rendesi serpin. 200 derecede ısıtılmış fırına vererek 15 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak salata ile servis yapın.Afiyet olsun...

Sekerli Örgü - 2421

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg un

500 gr margarin

4 yumurta

1 su bardağı süt

1 maya

1 kabartma tozu

2 yemek kasığı seker

YAPILIŞ TARİFİ

Ilık sütte mayayı ekleyin ve biraz bekleyin. Diğer malzemeleride ekleyip yogurun. Hamurdan küçük parçalar koparin ve küçük belikler yapıp toz şekere batirin. Unlanmış tepsiye dizin. Üzeri pembelesinceye kadar fırında pişirin. AFIYET OLSUN!

Ciabatta (İtalyan Ekmegi) - 2422

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Ön Hamur için

1/8 Kave kasigi Kuru Maya

2 Yemek Kasigi Sıcak Su

80 Gramm Su

135 Gramm Un

Hamur

1/2 Kavekasigi Kurumaya

2 Yemekkasigi Sıcak Su

160 Gramm Su (Odasicakligi)

1 Yemekkasigi Zeytinyagi

270 Gramm Un

1 1/2 Kavekasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bu Ekmegin tadi çok güzel. Bir Ekmek Tasin üstünde pişirilmesi lazım.

Ön hamur için bir küçük kap alın. Mayayı ve sıcak suyu karıştırın ve 5

dakika kenara koyun.

Baska bir Kaba Unu Suyu ve hazırladığımız Mayakarışımı koyarak tahta kasık ile iyice karıştırın . Kabin üstünü kapatıp bir fazla sıcak olmayan odada 12-24 Saat bırakın.

Ekmek için ertesi gün küçük bir Kaba Maya ve sıcak süt karıştırılır 5 dakika beklenir.

Unu Ön hamuru Su Zeytinyagi ve süt maya karisimi bir kabta mixerlen hafif derecede karistirilir. Hersey karistiktan sonra orta dercede devam 3

dak. karistirin. Ve simdi yavasca tuz dökülerek 4 dak.devam karistirin.

Simdi Hamuru yagli bir kaba koyun. Hamur okadar yumsakki elile yoguramazsiniz. Kabin üstünü kapatın ve 1 1/2 Saat bekletin.

Tepsiye Hamur kagidinin üstüne un serpin. Masanın üstüne un serpin hamuru üstüne koyun ve 2 parcaya bölün. bir Hamur bir tepsinin üstüne konur. Hamuru Dörtgen sekile getirin ve unlanmis parmak ile hamurun üstünden delikler acin. Ve bir hafif ıslak mutfak beziylen hamurun üstünü

örtün. yine birbucuk saat bekletin. Hamuru Firina koymadan 45 dak. önce ac. 220C. Ve 20 dak pisirin.Afiyet olsun..

Üçgen Pasta - 2423

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

18 adet petibör bisküvi

1/2 litre süt

1,5 su bardağı toz şeker.

3 tepeleme yemek kaşığı un

250 gr yumuşak margarin

1 adet vanilya

2 adet muz veya çekirdeksiz tane zm

YAPILIş TARIğI

Süt şeker ve un koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Arasına karıştırılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra içine margarin katılarak mikserle krem haline gelinceye kadar mikserle çırpılır ve vanilya katılır.

Diğer tarafta bisküviler sütle ıslatılarak bir naylon üzerine dizilir (3x7 Eni 3 bisküvi, boyu 7 veya 6 bisküvi olacak şekilde) orta sıradaki bisküvinin üzerine muhallebiden kunalarak üzerine arzu edilen meyva konulur. Naylon yardımı ile üçgen hale getirilir ve üzerine artan muhallebi sürülür üzerine naylon kapatılarak buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir.

Afiyet olsun

Doğaba - 2424

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 su bardağı aşurelik buğday

750 gr kemikli et (kol veya kaburga)

500 gr süzme yoğurt

1 yumurta

1 orba kaşığı un

2 orba kaşığı tereyağı

Nane, kekik, kırmızı pulbiber

Tuz

Köfte malzemesi:

500 gr kıyma

1 su bardağı pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün yıkayıp süzün. Orta boy bir tencerenin yarısına kadar su doldurun. Buğdayı ve kemikli eti ilave edip kısık ateşte pişirin.

Köfte için;

pirinci 1-2 saat ıslatın. Süzüp robottan geçirin. Kıyma, tuz ve baharat ekleyip yoğurun. Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ıslatarak yuvarlayın.

Süzme yoğurdu bir kaba alın. Yumurta ve unu ekleyip çırpın. Biraz su ekleyip boza kıvamında bir karışım elde edin.

Yoğurtlu karışımı etli buğdaya ilave edin. Kaynamaya başlayınca köfteleri ekleyip pişirin. Tencereyi ocaktan alın.

Tavada 2 kaşık tereyağını kızdırın. Tuz ve baharat ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.

Soğani - 2425

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 iri soğan

500 gr kıyma

1 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1.5 çorba kaşığı biber salçası

1.5 çorba kaşığı domates salçası

Karabiber, kırmızı pulbiber

1 su bardağı tane sumak

Tuz, nane, kekik, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanların alt kısımlarını biraz kesip kabuklarını soyun. Bütün olarak sıcak suda haşlayıp süzgece alın. Hafif sıkıp katlarını ayırın. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Sumağı sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.

Tavada tereyağı ve sıvıyağı kızdırın. Salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın. Kıyma ve pirinci ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız iç malzemeyle soğanları (veya kurutulmuş biber ve patlıcanları) doldurup geniş bir tencereye dizin. Sumak suyunu ekleyin. Su kaynayıncaya kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın

Kıris - 2426

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kemikli et

2 büyük kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvıyağ

3 çorba kaşığı domates salçası

1 su bardağı besni üzümü

1 su bardağı nohut

1 su bardağı ceviz içi

1 su bardağı sumak

Nane, kekik

Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

İçli köfte malzemesi:

500 gr orta yağlı kıyma

2 su bardağı pirinç

Tuz

İç malzemesi:

500 gr kıyma

1 soğan

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Nane, kekik, kimyon

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohudu, 2 su bardağı pirinci ve ceviz içini akşamdan ayrı kaplarda ıslatın.

Ertesi gün nohutun suyunu değiştirip haşlayın. Üzümü bol suyla yıkayıp 1

saat suda bekletin. 1 su bardağı sumacı 3-4 bardak kaynar suda 15

dakika bekletip suyunu süzün. Bir tencerede kemikli eti pişirin.

İç malzeme için; soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Tavada sıvıyağı

kızdırıp kavurun. Kıyma ve baharatları ilave edip kavurmaya devam edin.

Ceviz içini ekleyip tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

İçli köfte için; pirinci robottan geçirin. Kıyma ve tuz ilave edip yoğurun.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi ıslatıp parçaları yuvarlayın. Baş parmağınızla ortasını çevirerek açın.

Hazırladığınız iç malzemeden 1 kaşık koyup köfteyi kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.

İki soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Büyük bir tencerede tereyağı ve sıvıyağı kızdırıp soğanı kavurun. 3 kaşık domates salçasını ekleyip karıştırın.

Tencereye sırasıyla, tuz, baharat, sumak suyu, kemikli et, nohut ve ceviz içini ilave edin. Su

kaynayınca köfteleri ve üzümü ekleyin. Kısık ateşte 1

saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Lalaped - 2427

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 çorba kaşığı yoğurt

4 yumurta

1 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Bir tutam tuz

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı çekilmiş ceviz içi

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Şerbet için:

1.5 su bardağı tozşeker

1.5 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Yoğurdu derin bir kaba alın. Yumurta, süt, tereyağı ve bir tutam tuz ekleyip çırpın. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp yoğurtlu karışıma ilave edin ve hızla karıştırın.

Derin bir tavada sıvıyağı kızdırın. Karışımdan kaşık kaşık dökerek kızartın.

Lokmaları tencereye alıp soğutun.

Şerbet için şeker ve suyu kaynatın. Soğumuş lokmaların üzerine sıcak şerbeti dökün. Şerbeti çekince

servis tabaklarına alın. Çekilmiş ceviz içi serpip servis yapın.

Akdeniz usulü basamelli lazanya - 2428

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. lazanya(1paket)

300 gr. doğranmış biftek

1 kalın dilim dana jambonu

4 domates

1 soğan

1 havuc

1kereviz sapi

1 kekik filizi

2 dis sarımsak

3 sap maydanoz

1et suyu tableti

1 yemek kasigi salca

1 bardak kırmızı sarap

2 yemek kasigi zeytinyagi

4 yemek kasigi taze krema

tuz,karabiber

Basamel sosu için:

50 gr. tereyagi

2 yemek kasigi un

1/4 litre s

üzerine:

YAPILIŞ TARİFİ

Havuc,sogan,sarimsak,kereviz ve dana jambonunu robotta kiyin.Bifteyi zeytinyaginda 5 dk. pisirin.Sonra sebze- jambon karisimini ekleyin,iyice karistiriin.tuz,biber ekleyin ve 5 dk.pisirin.Icine 1 bardak kirmizi sarabi ve bir bardak et suyunu dökün.(1 tablet et suyunu yaklasik 1-1,5 litre suda eritin)Kisik atesde bir 10 dk.daha pisirin.Domatesleri soyun kabaca dograyin ve salca,maydanoz,kekikle birlikte sosa ekleyin.Arada sirada az az et suyu ilave ederek 1 saat kaynatin.Kremayi dökün ve kremamsi bir kivam elde edene kadar kaynatin.Sicak tutun.Kisik atesde erimis yag üzerine unu koyarak kavurun ve kaynar sütü icine döküp ,cirparak koyulasana dek pisirerek beyaz sosu hazirlayin.Yaglanmis bir tepsiye 1

tabaka lasanya yerlestirin.Üzerine 1 kat et sosu ,diger lasanya kati üzerine basamel sos ,rende parmesan koyun.Bunu bütün icerikler bitene kadar tekrarlayin.Bolca konulmus parmesan katiyla bitirin.Elektirikli firinda orta hararete 45 dk. gazli firinda 30 dk, pisirin.Afiyet olsun...

Mısır mücver - 2429

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

Tuz, karabiber

Yarım su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1.5 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

1 çorba kasesi konserve mısır tanesi

25 gr tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, tuz ve karabiberi bir kasede çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin.

Rendelenmiş kaşarpeyniri ve mısır tanelerini unlu karışıma ilave edip karıştırın. Tereyağı ve sıvıyağı

tavaya alıp kızdırın. Mısırlı harçtan birer çorba kaşığı dolusu alıp tavaya dökün. Kaşığın tersi ile hafifçe bastırıp üzerlerini düzleyin. Her iki tarafını kızartın.

Müçverleri kâğıt havlu üzerine alıp yağın süzdürün. Ilık servis yapın.Afiyet olsun...

Sebzeli menemen - 2430

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 pırasa

8-10 ıspanak yaprağı

200 gr domates

40 gr tereyağı

6 yumurta

1 demet maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasaları temizleyip ince ince doğrayın. Ispanak yapraklarını temizleyip kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Maydanozu temizleyip kıyın.

Bir tavada tereyağını kızdırıp pırasayı kavurun. Küp doğranmış domatesi ekleyip kavurmaya devam edin. Ispanağı ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Yumurtaları üzerine kırıp tuz serpin. Tahta kaşıkla hafifçe karıştırıp 5 dakika pişirin.

Menemenin üzerine maydanozu serpiştirip sıcak olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Patlıcan köftesi - 2431

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 patlıcan

1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 su bardağı un

4 orba kaşığı margarin

2 yumurta

Yarım demet maydanoz

1 limonun suyu

1 kahve fincanı süt

YAPILIş TARIğI

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu ve tuzlu suda bekletin.

Maydanozu yıkayıp kıyın.

2 kaşık margarini tavada eritip unun yarısını ilave edin. Sürekli karıştırarak orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Kaşar peyniri, maydanoz ve tuz ekleyip karıştırın. Patlıcanları süzüp bütün olarak beşamel sosa ilave edin. İyice yoğurarak macun haline getirin.

Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Karışım yeterince katılaşınca buzdolabından çıkarın. Küçük parçalar koparıp parmak uzunluğunda yassı köfteler hazırlayın. Kalan unu düz bir tabağa alın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Kalan margarini tavada kızdırın.

Hazırladığınız patlıcan köftelerini önce una sonra yumurtaya bulayıp iki taraflı kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.Afiyet olsun...

Peynirli ıspanak köftesi - 2432

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg ıspanak

4 dilim beyaz peynir

2 orba kaşığı margarin

2 dilim bayat ekmek içi

1 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı

galeta unu

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

2 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları ayıklayıp bol suyla yıkayın. Tencereye alıp kısık ateşte kendi suyu ile yumuşayınca kadar pişirin. İyice süzüp küçük küçük doğrayın.

Ekmek içini sütte bekletip sıkın.

Geniş bir tavada 1 kaşık margarini eritip ıspanağı ekleyin. Bir tutam tuz ilave edip birkaç dakika kavurun. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Ekmek içi, galeta unu, kaşar peyniri ve yumurtaları ekleyip yoğurun. Köfte harcını 8

eşit parçaya ayırın. Her birini avuç içinde yuvarlayıp hafifçe yassılaştırın ve ortasını çukurlaştırın. Hazırladığınız ıspanak köftelerini yağlanmış fırın kalıbına dizin.

Beyaz peynir dilimlerinden küçük bir çay bardağının ağzıyla daire şeklinde küçük parçalar kesin. Ispanak köftelerinin çukur kısımlarına birer parça peynir yerleştirin. 1 kaşık margarini küçük bir tavada eritip peynirli köftelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Tozbiber serpip sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Fırında brokolili omlet - 2433

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr brokoli

3 soğan

7-8 mantar

8 siyah zeytin

8 yeşil zeytin

100 gr dilpeyniri

6 kiraz domates

Yarım su bardağı süt kreması

3 dal maydanoz

3 çorba kaşığı sıvıyağ

6 yumurta

Tuz, karabiber

Süsleme için:

YAPILIŞ TARİFİ

Brokoliyi temizleyip çiçek çiçek ayırın. Soğanları soyup kıyın. Mantarları

temizleyip dilimleyin ve kararmaması için limonlu suda bekletin.

Maydanozu temizleyip kıyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Dilpeynirini küp küp doğrayın. Domatesleri yıkayıp ortadan ikiye kesin.

Sıvıyağı tavada ısıtıp soğanı pembeleştirin. Mantar, brokoli ve zeytinleri ekleyip 2 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp domates, 1 tutam tuz ve karabiberi ekleyin.

Yumurtaları bir kâseye kırın. Krema, maydanoz, peynir ve 1 tutam tuz ilave edip karıştırın.

Brokoli ve mantarlı karışımı yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın. Yuvarlak fırın kalıbını yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp 5 dakika daha pişirin.

Kalıbı fırından alıp soğumaya bırakın. Omleti servis tabağına alıp zeytin ve domateslerle süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Midyeli Lahana Sarması - 2434

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 büyük lahana

100 adet midye içi

1.5 su bardağı pirinç

6 soğan

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı kuşüzümü

3 su bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı tozşeker

2 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana yapraklarını tuzlu suda hafif yumuşayınca kadar haşlayıp süzgece alın. Midyeleri 15 dakika suda bekletip süzün. Soğanları kıyın. Kuş

üzümünü ılık suda bekletip süzün.

Tavada sıvıyağ ile yarım bardak zeytinyağını kızdırıp soğanı sote edin.

Fıstık ve midyeleri ilave edin. Midye suyunu salıp çekince pirinci ekleyip 10

dakika karıştırarak kavurun.

İki bardak sıcak su, kuşüzümü ve tozşekeri ekleyip suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp yenibahar, tuz, tarçın ve karabiberi ilave edin. Harmanlayıp soğumaya bırakın.

Midyeli harcı lahana yapraklarına paylaşırıp sarın ve sarmaları tencereye dizin. 1 bardak sıcak su ekleyip pişirin. Ateşten alıp üzerine kalan zeytinyağını gezdirin ve soğumaya bırakın.

Afiyet olsun...

Kerevizli lahana bohçası - 2435

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 küçük kereviz

6 iri lahana yaprağı

Yarım limonun suyu

2 ay bardağı zeytinyağı

2 soğan

1.5 ay bardağı dolmalık pirinç

1 kesme şeker

1 orba kaşığı kuşüzümü

1 orba kaşığı dolmalık fıstık

1 su bardağı su

1 ay kaşığı sumak

1 orba kaşığı limon suyu

6-7 maydanoz sapı

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri soyup ortadan ikiye kesin ve içlerini oyup kararmaması için limonlu suda bekletin. Lahana yapraklarını kaynar tuzlu suya atıp çıkarın ve süzgece alın. Soğanları soyup kıyın.

Bir ay bardağı zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı pembeleştirin. Pirinci ekleyip kavurun. Şeker, kuşüzümü, dolmalık fıstık, tuz ve karabiber serpip yarım çay bardağı sıcak su ilave edin. Pirinçler diri kıvamda yumuşayıncaya kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.

Kerevizleri süzün ve içlerini pirinçli karışımla doldurun. Lahana yapraklarını

açıp her birinin ortasına bir kereviz dolması yerleştirin ve lahanayı bohça şeklinde sarıp ağız kısmını maydanoz saplarıyla bağlayın.

Lahana bohçalarını tencereye dizip sıcak suyu ilave edin. Kalan zeytinyağı, limon suyu, tuz ve sumağı ekleyin. Su kaynayınca ateşi kısın ve sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.

Servis tabağına alıp servis yapın.Afiyet olsun...

Kağıtta patates turtası - 2436

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr taze patates

4 domates

3 taze soğan

4 yeşil zeytin

4 siyah zeytin

Yarım demet maydanoz

6 çorba kaşığı sıvıyağ

4 çorba kaşığı galeta unu

5 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup ince halkalar halinde dilimleyin ve kararmaması için tuzlu suda bekletin. Soğanları temizleyip kıyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Domatesleri dilimleyin.

Patatesleri süzüp kâğıt havlu üzerine alın. Galeta unu, kaşarpeynir, kekik, tuz ve karabiberi bir kâseye alıp karıştırın. Maydanozu kıyıp karışıma ekleyin ve karıştırın.

Kalıbı yağlı kâğıtla kaplayıp patatesleri dizin. Sırasıyla peynirli karışım, domates, soğan ve zeytinleri ekleyin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürüp peynirli karışımla tamamlayın.

Üzerine sıvıyağ gezdirip yağlı kâğıtla kapatın ve önceden ısıtılmış 180

dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Kâğıdı alıp 3-4 dakika daha pişirin ve fırından alın. Dilimleyerek sıcak servis yapın. Afiyet olsun...

Akdeniz tavaşı - 2437

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr kabak

250 gr mantar

2 orta boy soğan

1 diş sarımsak

4 çorba kaşığı soya yağı

4-5 domates

3 çorba kaşığı beyaz şarap

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı limon suyu

1 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve mantarları temizleyip enine dilimleyin. Mantarları limonlu suda bekletin ve süzün. Soğan ve sarımsağı temizleyip kıyın. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın.

Bir tencerede soya yağını kızdırıp soğan ve sarımsağı soteleyin. Kabak, domates, mantar, şarap, soya sosu, limon suyu, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kabaklar suyunu salınca ateşi kısın. 15-20 dakika kapağı kapalı

olarak pişirin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapın.Afiyet olsun...

Sebze graten - 2438

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr burgu makarna

3 çorba kaşığı soya yağı

1 küçük patlıcan

1 orta boy kabak

4 domates

150 gr Mozzarella peyniri

Tuz, karabiber

Sos için:

1 çay kaşığı soya unu

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı 1 kaşık soya yağı ilave edilmiş bol tuzlu suda haşlayıp süzün.

Patlıcan, kabak ve domatesi temizleyin. Patlıcanı tuzlu suda bekletip sıkın ve kağıt havlu ile suyunu alın. Sebzeleri ve peyniri enine dilimleyin.

İki kaşık soya yağını tavada kızdırıp kabak ve patlıcanları soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Sos için 2 kaşık soya sosunu bir tavada kızdırın. Unu ilave edip kavurun.

Domates salçasını 1 kaşık suyla ezip ekleyin ve karıştırın. Karabiber ve pulbiberle tatlandırın.

Bir tencereye ortası boş kalacak şekilde patlıcan, peynir, domates ve kabak sıralamasıyla sebzeleri hafifçe üst üste gelecek şekilde dizin.

Makarnayı sebzelerin ortasına yerleştirin ve üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Afiyet olsun...

Zeytinyağlı Soğan Dolması - 2439

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet

1su bardağı pirinc

2 domates

1 salatalık

100 gr mantar

1 sivri biber

1 kırmızı salçalık biber

2 dal taze soğan

3-4 dal maydanoz

2 çorba kaşığı soya yağı

1 çorba kaşığı sirke

2-3 diş sarımsak

3-4 marul yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Tavada zeytinyağını ısıtıp pirinci hafifçe kavurun. Dereotunu kıyıp nane, tuz, kimyon ve kuş üzümü ile birlikte pirince ekleyin. Yarım bardak suyu ilave edip karıştırın. Yüksek ateşte suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin.

Soğanların kabuklarını soyun. Üstlerini kapak şeklinde kesip kaynar suda 2-3 dakika haşlayın ve süzün. Soğuyunca içlerini çıkarıp hazırladığınız iç

pilavı soğanlara doldurun. Tencereye dizip 1 bardak su ilave edin. Orta ateşte 15 dakika pişirip soğumaya bırakın.

Soğan dolmalarını servis tabağına alın. Domates ve limon dilimleri ile süsleyip soğuk olarak servis yapın. Afiyet olsun...

Naneli bezelye püresi - 2440

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

300 gr iç bezelye

2 yumurta

Yarım su bardağı süt kreması

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

1 tutam tarçın

3-4 dal nane

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

İç bezelyeyi tuzlu suda haşlayıp süzün. 2 çorba kaşığı kadarını ayırıp bezelyeyi robotta ezerek püre haline getirin. 2 yumurta, süt kreması, kaşarpeynir, tarçın ve tuz ekleyip karıştırın.

Krem karamel kalıplarının içlerini 1 kaşık zeytinyağı ile yağlayın.

Hazırladığınız bezelyeli püreyi paylaştırarak kalıplara boşaltın.

Kalıpların üzerini alüminyum folyoyla kapatıp önceden ısıtılmış 180

dereceye ayarlı fırında benmari usulü 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

Püreyi servis tabağına çıkarın. Limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış nane, tuz ve karabiberi karıştırıp pürelerin üzerine gezdirin. Bezelye ve taze nane ile süsleyin. Afiyet olsun...

Domates soslu tavuk şiş köfte - 2441

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr tavuk kıyması

2 taze soğan

2 diş sarımsak

4-5 dal maydanoz

1'er çay kaşığı kekik, kimyon, pulbiber, mercanköşk 1 yumurta

2 çorba kaşığı mısır unu

2 çorba kaşığı galeta unu

1 yumurta

1 su bardağı sıvıyağ

1 yumurta sarısı

Tuz

Sos için:

6 domates

2 taze soğan

4-5 dal maydanoz

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı balsamik sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Köfte harcı için; taze soğanları temizleyip incecik doğrayın. Sarımsakları

soyup ezin. Maydanozu temizleyip kıyın.

Kıymayı derin bir kaba alın. Yumurta, maydanoz, galeta unu, soğan, sarımsak, kekik, kimyon, pulbiber, mercanköşk, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurun.

Köfte hamurdan 8 parça koparın. Uzun köfteler Şeklinde öp Şişlere tutturun. Yumurta sarısı ve mısır ununa bulayıp kızgın sıvıyağda kızartın.

Kâğıt havlu üzerine alın.

Sos için; domatesleri soyup doğrayın. Maydanozu kıyın. Taze soğanları

doğrayın. Yağ, sirke, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Köfteleri hazırladığınız sos eşliğinde servis yapın.Afiyet olsun...

Kıymalı ve patlıcanlı fırın mücver - 2442

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg patlıcan

300 gr kıyma

3 soğan

50 gr margarin

3 dal maydanoz

3 dal dereotu

2 orba kaşığı yoğurt

1 orba kaşığı un

4 yumurta

Yarım ay kaşığı karbonat

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları soyup fırında hafif közleyin ve küçük küçük doğrayın. Soğanları ve maydanozu temizleyip kıyın.

Margarini tencerede eritip soğanı kavurun. Kıymayı ilave edip suyunu çekinceye kadar karıştırarak kavurun.Patlıcan, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpıp un, karbonat ve yoğurdu ilave edin.

Malzemeleri mikserle çırpın. Patlıcanlı harca ilave edip karıştırın ve yağlanmış fırın kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı

fırında 15-20 dakika pişirin. Dilimleyip dereotu eşliğinde sıcak ya da ılık olarak servis yapın.Afiyet olsun...

Közlenmiş sebze salatası - 2443

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 patlıcan

1 dolmalık sarıbiber

1 dolmalık kırmızıbiber

3 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı sirke

3 diş sarımsak

1 ay kaşığı kırmızı tozbiber

1 orba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 tutam tozşeker

5-6 Çekirdeksiz siyah zeytin

YAPILIş TARIğI

Patlıcanları yarım cm kalınlığında dilimleyin. Tuzlu suda bekletip acısını alın ve yıkayın. Patlıcan dilimlerini teflon tavada yağsız olarak iki taraflı

közleyin. Sarımsakları soyup ezin.

Sarı ve kırmızı dolmalık biberleri temizleyip közleyin. Kabuklarını soyup kalın şeritler halinde doğrayın. Patlıcan ve biberleri renklerine göre değişimli olarak salata kâsesine yerleştirin. Zeytinleri serpiştirin.

Zeytinyağı, sirke, sarımsak, limon kabuğu, kırmızı tozbiber, 1 tutam tozşeker ve tuzu bir kâsede karıştırıp yarım saat bekletin. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip servis yapın. Afiyet olsun...

Bezelyeli yumurta salatası - 2444

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 iri patates

6 yumurta

1 su bardağı haşlanmış bezelye

5 orba kaşığı haşlanmış tane mısır

4 taze soğan

1 demet maydanoz

3 orba kaşığı kıyılmış dereotu

Sos için:

Yarım su bardağı yoğurt

100 gr krem peynir

5 orba kaşığı mayonez

1 orba kaşığı toz hardal

Yarım ay kaşığı toz kişniş

Yarım ay kaşığı kimyon

YAPILIş TARİFİ

Patatesleri haşlayıp suyunu süzün. Kabuklarını soyup kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Yumurtaları haşlayıp kabuklarını soyun. Halka halka dilimleyin.

Taze soğanları ve maydanozu temizleyip kıyın.

Sos için; yoğurt, krem peynir, mayonez, hardal, toz kişniş ve kimyonu bir kâsede çırpın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Patates, i bezelye, mısır, taze soğan ve maydanozu salata kâsesinde harmanlayın. Yumurta dilimlerini salata tabağının kenarlarına dizin. Hazırladığımız sosu salatanın üzerine gezdirin. Dereotu serpip servis yapın.Afiyet olsun...

Sotelenmiş sebze salatası - 2445

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg taze küçük patates

400 gr taze fasulye

250 gr kiraz domates

5-6 diş sarımsak

8 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı beyaz şarap sirkesi

5-6 dilimlenmiş siyah zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Taze fasulyeleri temizleyip 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Haşlayıp suyunu süzün. Domatesleri yıkayıp süzün ve ortadan ikiye kesin.

Sarımsakları soyup ezin. Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Halka halka dilimleyin.

Dört kaşık zeytinyağını tavada ısıtın. Patatesleri ekleyip 5-6 dakika soteleyin. Taze fasulyeleri ve sarımsağı ilave edip 5 dakika daha soteleyin.

Domatesleri ekleyip 1 dakika sonra tavayı ocaktan indirin.

Salatayı geniş bir tabağa alın. Kalan zeytinyağı ve şarap sirkesini küçük bir kâsede karıştırıp üzerine gezdirin. Dilimlenmiş siyah zeytinle süsleyip servis yapın. Afiyet olsun...

Mayonezli kabak salatası - 2446

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 kabak

4 taze soğan

3 dal dereotu

1 çay bardağı mayonez

1 çay bardağı yoğurt

3 çorba kaşığı çekilmiş ceviziçi

1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyip iri iri rendeleyin. Teflon tavada hafif pembeleştirin.

Salata tabağına alın. Taze soğanları ve dereotunu temizleyip kıyın, kabağa ekleyip karıştırın.

Mayonez ve yoğurdu bir kapta karıştırın. Ceviz ve tuz ekleyip iyice çırpın.

Mayonezli sosu sebzelerin üzerine gezdirip yayın. Üzerine pulbiber serpip servis yapın. Afiyet

olsun...

Elmalı Karışık Salata - 2447

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 patates

1 tutam safran

1 ekşi elma

6 kornişon turşu

6 dilim salam

2 yumurta

2-3 dal dereotu

2 çorba kaşığı balsamik sirke

Yarım limonun suyu

3 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup küp küp doğrayın. tutam safran ilave edilmiş kaynar suda haşlayın. Elmaları soyup ince dilimler halinde doğrayın ve kararmaması için limonlu suda bekletin. Turşu ve salamları uzun şeritler halinde dilimleyin. Dereotunu kıyın. Yumurtaları katı haşlayın. Kabuklarını

soyup halka halka dilimleyin.

Sirke, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kâsede karıştırın.

Patatesleri süzüp elma, turşu ve salamla birlikte bir kaba alıp harmanlayın.

Üzerine yumurta dilimlerini yerleştirip sirkeli karışımı gezdirin. Dereotunu serpiştirip servis yapın.

Afiyet olsun...

Zeytinli patates salatası - 2448

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg patates

3 yumurta sarısı

1 demet dereotu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp haşlayın. Kabuklarını soyup ezerek püre haline getirin.

Yumurta sarılarını ilave edip karıştırın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Zeytinleri dilimleyin.

Hazırladığınız patates pürelili karışımı pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar çırpın. Dereotunu yıkayıp ince kıyın. Patatesli yumurtalı karışıma ilave edip iyice karıştırın.

Yuvarlak ve derin bir kalıbın içini streç folyo ile kaplayın. Zeytin dilimlerini, kaseinin dibini ve kenarlarını kaplayacak şekilde aralıksız olarak dizin.

Püreyi zeytinleri bozmadan kaseye kaşık kaşık dökün ve bastırın.

Buzdolabında bekletin. Kaseyi düz servis tabağına ters çevirerek salatayı

çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.Afiyet olsun...

Kırmızı salata - 2449

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr haşlanmış barbunya

5 küçük kırmızı turp

3 kiraz domates

1 kırmızı soğan

2 yaprak kırmızı lahana

Sos için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Turpları temizleyip yuvarlak dilimleyin. Domatesleri dörde bölün. Soğanları

soyup piyazlık doğrayın. Kırmızı lahana yapraklarını ince şeritler halinde kesin ve üzerine tuz serpip 15 dakika bekletin.

Sos için; zeytinyağı, limon suyu, sirke, hardal, tuz ve kırmızı tozbiberi bir kâsede çırpın.

Barbunyayı salata kâsesine alın. Hazırladığımız lahana, turp, soğan ve domatesleri ilave edin. Üzerine sosu gezdirip harmanlayın ve servis yapın.Afiyet olsun...

Acılı fındık ezmesi - 2450

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 su bardağı ince çekilmiş fındık

Yarım bayat ekmek içi

3 diş sarımsak

Yarım su bardağı fındık yağı

250 gr beyaz peynir

1.5 çay kaşığı nane

1.5 çay kaşığı köfte baharı

2 orba kaşığı domates salçası

1 orba kaşığı pulbiber

1 ay kaşığı kimyon

YAPILIş TARİFİ

Sarımsakları soyup ezin. Beyaz peyniri ufalayın. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın.

ekilmiş fındık, sarımsak, ekmek içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pulbiber ve kimyonu bir kapta iyice karıştırıp yoğurun. Fındık yağını azar azar ekleyip tekrar yoğurun. Ezmeyi servis tabağına alın. Üzerini çatalla şekillendirip servis yapın. Afiyet olsun...

Susamlı Brokoli Salatası - 2451

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gr brokoli

2 haşlanmış yumurta sarısı

1 iri domates

2 sivribiber

2 orba kaşığı susam

1 orba kaşığı soya yağı

Tuz

Sos için:

1 tatlı kaşığı soya sosu

3 orba kaşığı soya yağı

3 orba kaşığı sirke

1 ay kaşığı hardal

YAPILIş TARİFİ

Yumurta sarılarını elinizle ufalayın. Brokoliyi yıkayıp tuzlu suda hafif haşlayın ve süzün. Domatesi temizleyip küp küp doğrayın. Biberleri temizleyip enine kesin. Tüm malzemeyi derin bir salata kasesine alıp harmanlayın.

Sos için soya sosu, soya yağı, sirke, hardal ve karabiberi bir kapta karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.

Susamı 1 kaşık soya yağında kavurun. Salataya ilave edin. 5 dakika dinlendirip servis yapın.

Afiyet olsun...

Ançuezli ıspanak salatası - 2452

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr ançuez

2 çorba kaşığı kavrulmuş susam

2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan veya eski kaşarpeyniri 3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

4 dilim ekmek

400 gr ıspanak yaprağı

Sos için:

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı soya sosu

1 çay kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı susam yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Ançuezleri susam ve peynirle karıştırın. Sarımsakları temizleyip kıyın 3

kaşık zeytinyağını tavada ısıtın. Sarımsağı yağda pembeleştirin. Ekmek dilimlerini sarımsaklı yağda

kızartın.

Ispanakları yıkayıp süzün ve iri parçalar halinde doğrayın. Salata sosu için gerekli malzemelerini tavada karıştırıp ısıtın. Ekmek dilimlerini servis tabaklarına koyup üzerine ıspanağı bölüştürün. Ançüzeli karışımı serpip salata sosunu ıspanakların üzerine gezdirin. Hemen servis yapın. Afiyet olsun...

Rokalı kalamar salatası - 2453

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg dondurulmuş kalamar

6 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı kekik

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı biberiye

Kızartmak için sıvıyağ

1 demet roka

3 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Kalamarları süzgece alıp buzu çözülmüncye kadar bekletin. Rokayı

temizleyip bol suda yıkayın. Suyu süzöldükten sonra kağıt havlu üzerine alarak kurulayın. Roka yapraklarını iri parçalar halinde doğrayın.

Maydanoz, sirke, kekik, sarımsak ve biberiyeyi blenderden geçirin.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Kalamarları önce una, ardından maydanozlu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartın.

Roka yapraklarını servis tabaklarına paylaşdırıp üzerine kızarmış

kalamarları ilave edin. Kiraz domatesleri ikiye kesip salatayı süsleyin. Tuz ve karabiber serpıp servis yapın. Afiyet olsun...

Mantarlı Pirinç Salatası - 2454

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarım su bardağı Amerikan pirinci

2 domates

1 salatalık

100 gr mantar

1 sivri biber

1 kırmızı salçalık biber

2 dal taze soğan

3-4 dal maydanoz

2 çorba kaşığı soya yağı

1 çorba kaşığı sirke

2-3 diş sarımsak

3-4 marul yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayıp haşlayın ve süzün. Domatesleri dilimleyin. Mantarı

temizleyip dilimleyin. Limonlu suda haşlayıp süzün. Sivri biber ve salçalık kırmızı biberi uzun şeritler halinde doğrayın. Taze soğan ve maydanozu temizleyip kıyın. Sarımsağı ezin. Hazırladığımız malzemeleri derin bir kaba alın. Pirinci ekleyip harmanlayın.

Bir kasede soya yağı, sirke, sarımsak ve tuzu karıştırıp salatanın sosunu hazırlayın.

Marul yapraklarını yıkayıp süzün ve salata tabağına yerleştirin. Pirinçli salatayı üzerine yayın ve hazırladığımız sosu gezdirin. Salatalığı halka halka dilimleyip tabağın kenarını süsleyin. 5 dakika dinlendirip servis yapın.Afiyet olsun...

Havuclu patates salatasi - 2455

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet patates

4 adet havuc

2 su bardagi yogurt

1 cay bardagi mayonez

1 yemek kasigi salca

Tuz pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayin,pure haline getirin.Havuclari rendeleyip,birkac kasik sivi yagda biraz soteleyin.

Patatesleri bir derin bir kaba aktarin,uzerine havuclari yayin.Mayonez ve yogurdu karistirarak havuclarin uzerine dokun.En uste salca ve pul biberli yag yaparak,yogurdun uzerinde gezdirin.Maydanozla susleyin.Afiyet olsun...

Somonlu Kremali Patates Çorbası - 2456

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg patates

1 adet sogan

2,5 bardak su

2 corba kasigi un

150 gr somon filetosu

Az miktar margarin ve safran

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince ince dograyin ve margarinin icinde biraz kavurun,unu ekleyin.Patatesleri kup kup dograyarak soganlarin uzerine ekledikten sonra,suyu dokun.15 dakika kadar pisirin.

Pisen corbayi ocaktan alip mikser ile pure haline getirin.Tuz karabiber ve safranla tatlandirin. Somon filetolarini ufak kareler seklinde keserek corbaya ekleyin ve yaklasik 5 dakika daha kaynatin.

Afiyet olsun...

Kremali Pirasa Corbasi - 2457

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg pirasa

75 gr margarin

3 yemek kasigi un

5 corba kasigi krema

1 lt su

Tuz karabiber

YAPILIS TARIFI

Pirasalari ince ince kesin ve yagda kavrun.Uzerine un ilave ederek biraz daha yagda cevrin ve su ekleyin.Biraz kaynadiktan sonra tuz ve karabiber ile tatlandirin.Karistirarak kremayida ekleyin ve 10 dakika daha pisirin.Kizarmis ekmek parcalari ile servis yapin.Afiyet olsun...

Kremali Kabak Corbasi - 2458

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kabak

1 adet sogan

4 yemek kasigi margarin

2,5 su bardagi su

4 corba kasigi krema

2 dilim tost ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince ince dograyarak,2 yemek kasigi yagin icinde sote edin.Uzerine ufak kareler seklince kesilmis kabaklari ekleyin ve soganlarla beraber birmiktar daha sote edin.3 yemek kasigi kremayi,tuz,karabiberi ve suyuda ekleyerek 15 dakika pisirin.Atesten alarak blendr ile pure haline getirin.

Bu arada kareler seklinde kesin ve kalan yagda kizartin.1 yemek kasigi krema ile birlikte,corbayi suslemekte kullanin.Afiyet olsun...

Peynirli Jambonlu Krep (palatschinken) - 2459

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 cay bardagi un

1,5 cay bardagi sut

1 cay kasigi tuz

16 adet dana jambon

8 adet tost peyniri

Kizartmak icin yag

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta,sut,un ve tuz iyice cirpilir.Yapismaz tavaya yag eklenir ve karisimdan kepce yaridimi ile alinarak,tavaya ince bir kat seklinde dokulur.

Krebin bir yuzu pistikten sonra ters cevirilir ve pisen yuze iki adet jambon,bir adet peynir konarak kapatilir,biraz daha pisirilir.Karisim bitene kadar islem tekrarlanir.(karisimdan sekiz adet krep cikmaktadir) Afiyet olsun...

Ispanakli Cannelloni - 2460

Mutfak: Italya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için:

250 gr un

2 yumurta

4 corba kasigi zeytin yagi

tuz

Ici için:

1/2 kg ispanak

100 gr dana jambon

1 adet sogan

Tuz karabiber

Besamel sos için:

2 corba kasigi margarin

1 kahve fincani un

2,5 su bardagi sut

hindistan cevizi

Rendelenmis kasar peyniri(yada parmesan)

YAPILIS TARIFI

Butun hamur malzemelerini karistirarak hamuru elde edin.Hamurdan dort parca ayirin ve en az yarim saat dinlenmeye birakin.

Soganlari ince ince dograyip soteleyin.Uzerine seritler halinde dogranmis jambonu ve ispanagi ilave edin.Bir miktar su ekleyerek ispanaklar pisip suyunu cekene kadar pisirin.Tuz ve biber ile tatlandirin.

Hazirladiginiz hamurdan 10 x 15 cm lik parcalar kesin.Icine hazirladiginiz ispanakli karisimdan koyup rulo seklinde sarin.Hazirladiginiz rulolari firin tepsisine dizin.

Besamel sos icin,once yagi tavada eritip un ile kavurun.Surekli karistirarak sutu ekleyin.Tuz karabiber ve hindistan cevizi ile tatlandirin.

Besamel sosu hazirlamis oldugunuz rulolarin uzerine dokun ve en uste peyniri serpin.Onceden isitilmis firinda yarim saat kadar pisirin.Afiyet olsun...

Sarimsakli karidesli makarna - 2461

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

12 adet taze yada dondurulmus ortaboy karides

300 gr spagetti

4 dis sarimsak

1 demek maydanoz

2 corba kasigi margarin

YAPILIS TARIFI

Makarnayi tuzlu suda al dente(cok pismemis bir kivamda) olacak sekilde haslayin ve suzun.Sarimsak ve maydanozlari ince ince dograyarak,yagda biraz soteleyin ve makarnaya ekleyin.

Buarada karidesleri sarimsak ve yagin icinde biraz soteledikten sonra makarnanin uzerine yerlestirerek servis yapin.Afiyet olsun...

Pizza - 2462

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr un

1/4 lt su

4 corba kasigi yag

1 kutu dogranmis domates konservesi

100 gr mozzarella peyniri

50 gr Salam,sucuk,sohis...

1 dilimlenmis domates

istege gore mantar,misir,biber...

kekik, tuz

YAPILIS TARIFI

Unu tuz ile karistirin.Mayayi birmiktar ilik suyun icinde cozerek,yag ve arta kalan su ile unun icine ekleyin.Karistirarak hamuru olusturun.Iki parcaya ayirdiginiz hamuru sicak bir ortamda en az bir saat bekletin.

Hamuru ellerinizle acararak yuvarlak bir sekil verin.Uzerine ilk olarak dogranmis domatesleri,istege gore malzemeyi ve peynirleri ekleyin ve kekik serpin.Onceden isitilmis firinda, 250 derecede 15 dakika kadar pisirin.Afiyet olsun...

Mantar soslu Tagliatelle - 2463

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr Tagliatelle (bant makarna)

1 corba kasigi margarin

1 adet ufak sogan

250 gr mantar

5 kasik krema

Tuz karabiber

bir miktar maydanoz

YAPILIS TARIFI

Makarnayi al dente (fazla pismemis) kivaminda haslayin,suzun ve sicak tutun.

Sosu icin soganlari ve mantarlari ince ince kup seklinde dograyin.Margarinin icinde biraz soteleyin.Kremayi tuzu ve karabiberi ekleyin.Tabaga aldiginiz makarnanin uzerine sostan dokun,maydanozlarla susleyerek servis yapin.Afiyet olsun...

Domates Soslu Midye - 2464

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 kg Midye

1 adet sogan

3 dis sarimsak

1 kutu dogranmis domates konservesi

YAPILIS TARIFI

Midyeleri guzelce yıkayıp temizleyin.Bes dakika kadar suyun icinde haslayin,haslandiktan sonra hala kapali olanlar varsa onlari atin.

Sos icin soganlari ve sarimsagi kup kup dograyarak soteleyin.Domatesleri,tuzu karabiberi ekleyip birmiktar daha sote islemine devam edin. Eger sos cok sulu olursa biraz fazla pisirerek suyunu cektirin.Midyelerin uzerine sosu dokerek servis yapin.

Afiyet olsun...

Chicken Wings(ozel tarif) :) - 2465

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet kanat

50ml soya sosu

50ml yag

2 yemek kasigi sirke

1 cay kasigi tabassco

2 dis sarimsak

1 yemek kasigi seker

bir miktar rendelenmis zencefil,biraz karabiber

Sos icin

Mayonez,ketcap,hardal ve kori

YAPILIS TARIFI

Soya sosu,yag,sirke,tabassco,sarimsak,seker ve ve baharatlari guzelce karistirin.Kanatlari bu sosta marine edin.En az uc saat bekletin.Daha sonra 200 derecelik bir firinda kizartin.

Sos icin mayonez,ketcap,hardal ve bol koriyi karistirin.Patates kizarmasi ve hazirladiginiz sos ile,kanatlari servis yapin.Afiyet olsun...

Cin usulu biftek sote - 2466

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr biftek

1 adet sogan

2 adet havuc

100 gr bambu

100 gr soya filizi

100 gr bezelye

100 ml soya sosu

yag,tuz,karabiber

YAPILIS TARIFI

Etleri ve havuclari seritler halinde,soganlari da kup kup kesin.Etleri wokun icinde yag ile biraz soteleyin ve butun sebzeleri wokun icine atin,biraz pisirin.Tuz karabiber ekleyerek tatlandirin.Pilav ile servis yapin.Afiyet olsun...

Renkli salata - 2467

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet kabak

2 adet havuc

2 dis sarimsak

yeteri kadar yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve havucu rendeleyiniz.Daha sonra tavaya aliniz iki yemek kasigi sivi yag ekleyip karistirip,biraz pisirin. Daha sonra yogurda ezdiginiz sarimsagi karistirin , yaptiginiz karisim soguduktan sonra hazirladiginiz yogurtla karistiri. Uzerine nane ve pul biber ekleyip servis yapin.
AFIYET

OLSUN

Gercek Cordon Bleu - 2468

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet dana schnitzel

4 adet dana jambon

4 dilim peynir (kasar peyniri olabilir yada tost peyniri) 2 yumurta

Tuz, un,yag ve galete unu

YAPILIŞ TARİFİ

Schnitzelleri doverek inceltin ve tuzlayin.Icine bir adet peynir ve jambondan koyun.Ust uste katlayin,tutturmak icin kurdan kullanabilir yada bicagin arkasi ile etin kernarlarına vurabilirsiniz.Her bir schnitzel icin ayni islemi yapin.

Daha sonra schnitzelleri once una sonra yumurtaya en sonda galete ununa bulayarak kizartin.Patates ve salata ile servis yapin.Afiyet olsun...

Kuzu etli kuskus - 2469

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr kusbasi kuzu eti

250 gr kuskus

1 adet sogan

2 yemek kasigi salca

50 gr bezelye

2 adet patates

4 adet havuc

1 bardak su

Bir miktar dogranmis maydanoz

Tuz karabiber

1 dis sarimsak ve ezilmis ufak aci kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etlerini tuz,sarimsak ve kirmizi biber ile karistirarak,kup kup kesilmis soganlarla soteleyin. Salcayi ve 1 bardak suyu ekleyin.Kup kup kesilmis patates,havuc ve bezelyeleride etlere ekleyerek40 dakika kadar soteleyin.Maydanozu da ilave edip kuskus ile servis yapin.Afiyet olsun...

Korili tavuk gogsu - 2470

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr kemiksiz ve derisiz tavuk gogsu

50 gr bambu

3 yemek kasigi soya sosu

1 yemek kasigi un

1 yemek kasigi kori

200 gr spagetticubuk makarna

yag

YAPILIS TARIFI

Tavuk gogsunu kup kup kesin ve soya sosunda 10 dakika kadar bekletin.Daha sonra etlerini suzun(soyasosunu dokmeyin) wokun icinde soteleyin.Tavuklar kizarmaya basladiginda bambulari katarak bir miktar daha sotelemeye devam edin.

Arta kalan soya sosuna un ve koriyi katarak karistirin ve tavuk etlerine ekleyerek 5 dakika daha pisirin.Makarna ile servis yapin.Afiyet olsun...

Beyaz sarapli tavuk - 2471

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr kemiksiz derisiz tavuk gogsu

1 adet ufak sogan

3 yemek kasigi un

1/4 lt beyaz sarap

Tuz,karabiber ve biberiye

YAPILIS TARIFI

Tavuk gogusleri tuz biber ve biberiye ile karistirin ve kirmizi renk alana kadar kizartin,tavadan alin.

Buarada soganlari kup kup kesin tavada un ile sote edin,uzerine surekli karistirarak sarabi ekleyin.Tavuk etlerininide karisima katarak,tuz ve biberle tatlandirin.Salata ve pilavla servis yapin.Afiyet olsun...

Italyan usulu biftek - 2472

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet kalın biftek(herbiri yaklaşık 200 gr ağırlığında) 1 adet domates

1 paket mozzarella

8 yaprak feslegen

Tuz karabiber ve yağ

Patates için:

6 adet patates

5 yemek kasığı krema

1 yumurta

125 gr rendelenmiş peynir (kasar yada parmesan)

YAPILIŞ TARİFİ

Bifteklerin her iki tarafını tuzlayıp biberleyin,kızgın yağda yalnızca birkez(!) çevirmek üzere 5 dakika kadar kızartın.Etleri tavadan alıp,herbir etin üzerine,bir adet domates dilimi,bir adet mozzarella dilimi ve iki yaprak feslegen yerleştirin. Etleri bir fırın tepsisine alın ve peynirler kızarana kadar,yaklaşık 5 dakika pişirin.

Patatesleri biraz haslayın.Haslanan patatesleri soyun ve ince ince kesin,fırın tepsisine dizin.Krema,yumurta,tuz ve karabiberi karıştırın patateslerin üzerine dokun.Daha sonra patateslerin üzerine arta kalan peyniri dizin.Onceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.Afiyet olsun...

Pirincli Kuskonmazlı Pirzola - 2473

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kuskonmaz

1 adet soğan

1 su bardağı gr pirinç

1 diş sarımsak

2 su bardağı et suyu

8 adet pirzola

3 yemek kaşığı tarçın

Tuz, karabiber, şeker, limon suyu ve zeytin yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzoları tuz, karabiber ve tarçının içinde 1 saat bekleterek marine edin.

Kuskonmazları temizleyin (saplarını atmayın süslemekte kullanabilirsiniz). Ufak ufak kesin tuz, şeker ve limon suyu katılmış suda haşlayın.

Soğanı ince ince doğrayın, yağda soteleyin ve pirinçleri ekleyip kavurun. Üzerine et suyunu ilave edin. İçine ezilmiş sarımsağı ve haşlanmış süzülmuş kuskonmazları ilave ederek 30 dakika kadar pişirin. Bu arada tencerenin kapagını kapatmayın ve kuskonmazların suyunu dokmeyin eğer su yeterli gelmiyorsa kuskonmazların suyunu kullanabilirsiniz.

Pirzoları kızartın. Hazırladığınız pilavla servis yapın. Ayrıca kuskonmaz saplarını kızartarak, süslemede kullanın. Afiyet olsun...

Mantarlı Hindi Sote - 2474

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr kusbasi hindi eti

1 adet soğan

1/2 kg mantar

250 ml krema

1 yemek kasigi un

Bir miktar maydanoz

Tuz karabiber ve yag

YAPILIS TARIFI

Hindi etleri tuz ve biber ile karistirilarak sotelenir.Tavadan alinir ve kup kup kesilmis soganlar ve mantarlar tavaya eklenerek 10 dakika sotelenir.Tuz ve karabiberle tatlandirilir. Kremanın icine un ve maydanoz eklenerek karistirilir ve tavaya eklenir.Son olarakta etler tavaya eklenir ve 10 dakika kadar daha pisirilir.Afiyet olsun...

Kabak uzerinde hindi sarmasi - 2475

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet hindi schnitzel

4 dilim dana jambon

4 dilim kasar

2 adet kabak

1 dis sarimsak

1 adet biber

Tuz,karabiber yag

2 adet kurdan

YAPILIS TARIFI

Hindischnitzelleri doverek inceltin,tuz ve karabiberle tatlandirip, arasina bir adet jambon ve bir adet peynir koyarak rulo seklinde sarin,kurdan ile tutturun.

Hazirladiginiz rulolari biraz kizartin,tavadan alin.Kabaklari dilim dilim kesin,biraz sote edin.Uzerine kesilmis sarimsak ve kup kup dogranmis biberi ekleyerek soteleme islemine devam edin.Sebzelere biraz su ilave ederek,hindirulolarini tencerenin icine koyun.20 dakika kadar tencerenin kapagini kapatarak pisirin.

Pistikten sonra tencerenin kapagini acin ve fazla suyun buharlasmasi icin bir miktar daha pisirmeye birakin.Pilav ile servis yapabilirsiniz.Afiyet olsun...

Kirmizi sarap soslu biftek - 2476

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Et icin:

1 kg biftek

1 adet sogan

2 yemek kasigi salca

250 ml kirmizi sarap

250 ml su

Margarin,sivi yag,tuz ve un

Ispanakli Garnitur icin:

Yarim kg ispanak

250 gr mantar

100 gram kasar peyniri

Tuz ve karabiber

YAPILIS TARIFI

Etlere tuz ve karabiber serpererek,kizgin yagda kizartin.Pistikten sonra etleri tavadan alin.Ince ince dogradiginiz soganlari etlerden arta kalan yagda soteleyin.Uzerine un ve salcayi ekleyerek karistirin.Su ve kirmizi sarabida katin.Etleri tencerenin icine tekrar yerlestirin ve tencerenin kapagini kapatın.Kisik ateste iki saat kadar agir agir pisirin.

Ispanaklari haslanmis suda birkac dakika bekletin.Daha sonra suzup hemen buzlu suyun icine atin.Mantarlari ince ince dograyin,margarinde soteleyin,tuz ve biber ekleyin.Ispanaklari ikiye ayirin.Ilk olarak ispanaklari firin tepsisine koyun.Uzerine mantarli karisimdan ekleyin,tekrar ispanakla kapatın.En uste kasar peyniri serpin.220 derecede 30 dakika kadar pisirin.

Etleri hazirladiginiz ispanak ve patates puresi ile servis yapin.Afiyet olsun...

Kizarmis patates ile et rulolari - 2477

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 adet dana schnitzel

4 dilim dana jambon

1 adet havuc

1 adet salatalik tursusu

1 adet sogan

250 ml et suyu

4 yemek kasigi un

Tuz karabiber yag

125 lt krema

kurdan

Patates icin:

6 adet patates

125 lt sut

1 adet yumurta

125 gr rende kasar

Tuz karabiber

YAPILIS TARIFI

Schnitzelleri dovun,tuz ve karabiber serpin.Arasina iki dilim jambon yerlestirin.Havuc,sogan ve salatalik tursunu ince ince keserek etin arasina koyun ve rulo sekline getirin,kurdanla tutturun.Unun icinde yuvarlayin.

Etleri bir tavada kızartın.Daha sonra tencereye alarak üzerine et suyunu ilave edin.Tencerenin kapagini kapatarak yaklasik 40 dakika kadar kisik ateste pisirin.

Pisen etleri tencereden alın. Krema ve 3 yemek kasigi unu tencereye ekleyin karistirin.Biraz pisirin,boylece sosu yapmis olursunuz.

Patates icin:

Patatesleri ince ince kesin.Derin bir firin tepsisine koyun.Sut,yumurta,tuz ve karabiberi karistirarak patateslerin uzerine dokun.En uste kasar peynirini ekleyin.180 derecelik onceden isitilmis firinda 30 dakika kadar pisirin. Hazirlamis oldugunuz etlerle beraber servis yapin.Afiyet olsun...

Patatesli etli ekmek - 2478

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg Patates

100 gr un

3 corba kasigi margarin

1 yumurta

100 gr jambon yada fume et

1 adet sogan

kizarmak icin yag

tuz

Tartar sos icin

1 adet yumurta sarisi

biraz yag

1 adet salatalik tursusu

Kiyilmis biraz maydanoz ve dereotu

biraz krema

tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun,bikac parcaya bolun ve haslayin.Pisen patatesleri catalla ezin,yalniz cok inceltmeyin.Patatesleri un,2 yemek kasigi margarin,yumurta ve biraz tuz ile karistirarak hamuru hazirlayin.

Sogan ve jambonlari ufak ufak dograyin ve 1 yemek kasigi margarinde soteleyin.Hazirladiginiz hamuru ince acin ve su bardagi ile yuvarlaklar cikartin.Bir yuvarlagin icine hazirladiginiz karisimdan koyun ve baska bir yuvarlak hamurla kapatın.Hamur bitene kadar islemi tekrarlayin ve kizgin yagda kizartin.Tarotor sos ve salata ile servis yapin.Afiyet olsun...

Tartar sos:

Yumurta sarisini tuz ile iyice cirpin,icine sizdirarak zeytin yagini dokun ve mayonez yapin.(yada hazir mayonez kullanabilirsiniz) .Icine kiyilmis maydonoz dereotu,salatalik tursusu,krema,tuz ve karabiberi koyarak karistirin.

Sebzeli Risotto - 2479

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr pirinc

2 yemek kasigi margarin

1 adet sogan

1/2 lt et suyu

2 adet havuc

1 cay bardagi fasulye

1 cay bardagi bezelye

2 adet kirmizi biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince ince dograyin,yagda soteleyin ve pirinci ekleyerek kavurun.Biraz kavurduktan sonra uzerine et suyunu ilave edin.

Havuc,biber ve fasulyeleri kucuk kucuk kesip pirince ekleyin.30 dakika kadar pisirin.Afiyet olsun...

Ahududulu Yogurtlu Pasta - 2480

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur icin

4 adet yumurta

60 gr seker

1 cay kasigi vanilya

60 gr un

cok az tuz

Kremasi icin

250 gr yogurt

1 yemek kasigi vanilya

125 gr ahududu

3 adet yaprak jelatin

1 adet limonun suyu

YAPILIS TARIFI

Yumurtalarin sari ve beyazlarini ayirin.Yumurta beyazlarini cok az tuz ile kar gibi olana kadar cirpin.Yumurta sarilarinida seker ve vanilya ile guzelce cirpin,unu ekleyip karistirin.Yumurta beyazlarini karisima yavasca ekleyin.Firin tepsisine yagli kagit serin hamuru guzelce yayin.200

derecede 10 dakika pisirin.

Buarada jelatini biraz suyun icinde yumusatin.Limon suyu ile pisirin,karisimi ilitin.Yogurt,ahududu ve sekeri karistirin ve jelatinli karisimi yogurda ekleyin.

Pisirmis oldugunuz keke hazirlamis oldugunuz kremayi yayarak rulo haline getirin. En az iki saat buzdolabinda bekletin.Afiyet olsun...

Ratatouille - 2481

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet soğan

2 adet kabak

1 adet patlıcan

4 adet domates

1 adet kırmızı biber

2 diş sarımsak

tuz,karabiber,yag,kekik ve biraz tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Butun sebzeler kup seklinde kesilir.Sıra ile soğan,kabak,patlıcan ve biber biraz yağda sotelenir ve domatesler eklenir.Ezilmiş sarımsak ve baharatlarda katılarak 5 10 dakika kadar sotelemeye devam edilir.Sarımsaklı ekmekle servis yapılır.Afiyet olsun...

Hollandez Soslu Kuskonmaz - 2482

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg kuskonmaz (yeşil yada beyaz)

1 adet yumurta sarısı

Yarım çay bardağı beyaz sarap

Tuz,şeker,limonsuyu,yag

1 dilim ekmeç

YAPILIŞ TARİFİ

Kuskonmazları temizleyin.Seker,limon suyu ve bir miktar suyu karistirarak icinde bekletin.Daha sonra tuzlu suda,icine ekmek dilimini atarak (aci olmasini onlemek icin)15-20 dakika kadar pisirin.

Buarada yumurta sarisina,sarabi,tuzu, karabiberi ve biraz yagi ekleyip karistirin.Kuskonmazlarla servis yapin.Afiyet olsun...

Sarimsakli Baget - 2483

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet baget ekmek

2 kasik margarin

4 dis sarimsak

1 yemek kasigi rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Baget ekmegini tamam kesilmiycek sekilde uzerinde dilimler kesin.Yumusamis yagi,kekigi,ezilmis sarimsagi,kasar peynirini ve tuzu karistirarak,her bir dilimin icine bolca surun.180 derecedelik firinda pisirin.Afiyet olsun...

Sosisli milföy börek - 2484

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket kare milföy hamuru

500 gr kokteyl sosis

YAPILIŞ TARİFİ

1 Milföy hamurlarını merdaneyle 2.5 mm kalınlığında olacak şekilde inceltip sosisleri saracak ve biraz uzun olacak şekilde kesin.

2 Her bir milföy parçasının ortasına 1 sosis koyup rulo şeklinde sarın.

Uçlarını şeker kağıdı şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Çilek Soslu Profiterol - 2485

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur malzemesi

1 çay bardağı margarin

3 yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı su

Krema için

5 yumurta sarısı

1.5 kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı un

2 su bardağı süt

1 su bardağı süt kreması

1 portakal

Üzeri için

1 kahve fincanı çilek sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve suyu derin bir tavaya alıp yağ eriyinceye kadar ısıtın.

Kaynamaya başlayınca ateşten alın. Unu azar azar ilave ederek karıştırın.

Pürüzsüz bir karışım elde edince tekrar ateşe alın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte

pişirin. Hamur koyulaşınca düz bir tepsiye döküp soğutun.

Hamuru derin bir kaseye alın. Yumurtaları birer birer ekleyip iyice karıştırın. Düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp unlayın. Hamuru ceviz büyüklüğünde, en az 2 cm aralıklarla tepsiye sıkın. (Yaklaşık 40 top olacaktır.) Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Toplar kabarıncaya fırından çıkarın ve ince bir şiş batırarak içlerindeki havayı alın. Tekrar fırına yerleştirip 5 dakika daha pişirin. Pembeleşince çıkarıp soğumaya bırakın.

Portakalın kabuğunu rendeleyin. Sütü ve portakal kabuğu rendesini derin bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarıları ve tozşekeri derin bir kasede iyice çırpın. Unu ekleyip pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Kaynar sütü azar azar ilave ederek mikserle çırpın. Karışımı tencereye alın ve koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp tencerenin kapağını

kapatın, soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra kremayı ilave edip karıştırın.

Hamur toplarını keskin bir bıçakla enine ikiye kesin. İçlerine krema doldurup servis tabağına dizin. Üzerlerine çilek sosu gezdirip servis yapın.

Renkli Omlet - 2486

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 çorba kaşığı tereyağı

1 yeşil biber

1 kırmızı biber

1 havuç

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba yumurtaları kırıp tuz ilave ederek çırpın. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince şeritler halinde doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin.

Tereyağını tavada eritin. Sebzeleri ilave edip hafifçe soteleyin. Çırpılmış

yumurtayı ekleyip tavayı hafif sallayarak karışımın yayılmasını sağlayın.

Tavanın kapağını kapatıp pişirin. Altı hafif kızarıncı omleti çevirin. Bir kaç

dakika daha pişirip tavayı ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Pirinç-mercimek çorbası - 2487

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 yemek kaşığı kırmızı mercimek

1/2 yemek kaşığı pirinç

1, 1/4 su bardağı su

1 çay kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimek, pirinç ayıklanır, yıkanır ve kaynamakta olan suya salınır.

Yumuşayınca kadar pişirilir, yağ eklenir. Çorba, pirinç yerine bulgur konarak da yapılabilir

Elma ve şeftali suyu ve püresi - 2488

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet orta büyüklükte elma, şeftali

Yapılış Tarifi

Meyveler yıkanır, kabukları soyulur. Katı meyve suyu sıkma aleti varsa suyu çıkarılır. Yoksa rendelenir ve temiz bir tülbentten süzülür.

Meyve püre yapılacaksa, cam rende ile rendelenir. Meyve rendesi ince, ezme şeklinde olmalıdır.

YAPILIŞ TARİFİ

Meyveler yıkanır, kabukları soyulur. Katı meyve suyu sıkma aleti varsa suyu çıkarılır. Yoksa rendelenir ve temiz bir tülbentten süzülür. Meyve püre yapılacaksa, cam rende ile rendelenir. Meyve

rendesi ince, ezme şeklinde olmalıdır.

Nohut ve kuru fasulye ezmezi - 2489

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yemek kaşığı nohut veya fasulye

1 çay kaşığı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Nohut, fasulye ayıklanır, yıkanır ve 8-10 saat süreyle ıslatılır. Islatma suyu dökülür. Yumuşayan nohut ve fasulyenin kabukları soyulur. Üzerini 1-2

parmak geçecek kadar su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen nohut, fasulye haşlama suyu içinde çatala ezilir. Haşlama suyu dökülmez **Yumurtalı Muhallebi - 2490**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Pirinç unu 2/3 su bardağı

Süt 5 su bardağı

Şeker 1/3 su bardağı

Vanilya 1 tatlı kaşığı

Yumurta 2 adet

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç ununu sütle ez, hep aynı yöne karıştırarak 10 dakik kadar pişir.

Şekeri koy, 1-2 rdakika daha pişir, orcağı kapat, vanilyayı ekle, karıştır.

3/4ünü servis kaselerine boşalt. Yumurtaların beyazlarını ayır, karıştırıcıda çırp. Kar haline gelince yumurta sarısı ile birlikte kalan muhallebiye ekle, karıştır. Bu karışımı servis kaselerindeki muhallebinin üzerine paylaşır. Tepsiyeye sıcak su soy, kaselerisuyun içine oturt, üstten ısıtılmış fırında

üzerleri pembeleşinceye kadar 7-8 dakika tut. Buzdolabına koyun ve soğuyunca servis yapın.

Kakaolu Dondurma - 2491

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Süt 5 su bardağı

Şeker 1, 1/4 su bardağı

Yumurta 5 adet

Nişasta 1 yemek kaşığı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların sarısını ve akını ayır, sarısını bir kaba koy, şeker ve nişasta ekle, karıştır. Kaynar sütü dök, karıştırarak bir taşım kaynat, ateşten al, kakaoyu ekle, karıştır, savurarak soğut, yayvan bir kaba dök, derin dondurucuda soğumaya bırak

Kaymak Dondurma - 2492

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Süt 5 su bardağı

Şeker 1 su bardağı

Salep 1 tatlı kaşığı

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü kaynat, salebi şekerle karıştır, sütü ekle ve 5 dakika karıştırarak kaynat. Arada kepçe ile savura savura soğut, yayvan bir kaba dök, derin dondurucuda veya buzdolabın buzlüğünde soğumaya al.

Yaş Günü Pastası - 2493

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Pandispanya için:

Yumurta 6adet

Un 1, 3/5 su bardağı

Şeker 1 su bardağı

Vanilya 1/2 paket

Limon kabuğu rendesi 1 yemek kaşığı

Kreması için:

Süt 2, 1/2 su bardağı

Şeker 1 su bardağı

Un 3/4 su bardağı

Yumuşak margarin 2 yemek kaşığı

Yumurta 3 adet

Kakao 2 yemek kaşığı

Vanilya 1 paket

Limon kabuğu rendesi 1 tatlı kaşığı

Portakal kabuğu rendesi 1 tatlı kaşığı

Süt (pandispanyayı

ıslatmak için) 1 çay bardağı

Fındık (çekilmiş) 1 su bardağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kalıbı (20-25 cm çapta) yağla, un serpip çırpılarak her tarafını unla, unu bir kaba ele, vanilya ve limon kabuğu rendesini tahta kaşıkla karıştır.

Yumurtaları büyük bir kaseye kır. Özel mikser kasesi varsa onu kullan.

Şekeri az az ekleyerek koyulaşınca dek çırp. Unu ekle, tahta kaşıkla köpüğü gidermeden yavaşça karıştır. Kalıba dök, önceden ısıtılmış orta sıcaklıkta fırında pembeleşinceye kadar pişir. Kürdan gibi bir çöp batırıldığında yapışmıyorsa pandispanya pişmiş demektir. Pandispanya pişerken bir tencereye yumurtaları kır, ve çırp, şeker ve unu koy, iyice karıştır, sütü ısıt, yumurtaları karışıma yavaş yavaş karıştırarak dök, hafif ateşte karıştırarak koyulaşınca dek pişir. Vanilya, limon ve portakal kabuğu rendesini kat karıştır. Kremanın 1/4'ünü ayır, kalanına kakoyu kat, iyice karıştır, ateşten al. Pişen pandispanyayı enine iki parçaya ayır, bir parçayı geniş yuvarlak servis tabağına yerleştir, üzerine ılık süt serperek ıslat. Diğer parçayı da sütle ıslat, kakaolu kremanın 1/3'ünü servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yay, diğer parçayı onun üzerine yerleştir, kalan kremayı bir spatula ile pandispanyanın kenarına ve üzerine sür, kenarlarına çekilmiş fındık yapıştır. Beyaz kremayı sıkma torbasına doldur ve pastanın üzerine sıkarak süsle. Özel sıkma torbası yoksa bir kağıt huni şekline getirilip krema doldurularak pasta süslenebilir. Hazırlanan pastayı buzdolabına sürün.

Patatesli Meze - 2494

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 Gr.Patates

1 Yumurta Sarısı

2 Kasık Tereyağı

2 Yemek Kasığı Krema

2 Adet Havuç

1 Adet Pirasa

1 Cay Kasığı Hardal

1 Tatlı Kasığı Hindistan Cevizi

½ Demet Taze Sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkadıktan sonra kaynar suda haslayıp soyun. Krema, yumurta sarısı ve tereyağı ekleyip karıştırın. Üzerine tuz, biber, hardal ve hindistan cevizi serperek harmanlayın. Pirasa ve havuçları küp şeklinde doğrayarak tuzlu suda haslayın, suyunu süzün. Taze soğan ve maydanozu ince kiyin.

Hepsini patatesli karışımına ekleyip, tekrar karıştırın. Meze olarak ya da kanepeler için kullanabilirsiniz. Afiyet olsun

Etimek Salatasi - 2495

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Paket Etimek

2 Su Bardagi Yogurt

1 Su Bardagi Mayonez

2 Su Bardagi Süt

2 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Mayonez, yogurt ve sarimsagi bir kasede karistirin. Etimekleri süte batirin, her iki tarafinin da yumusamasini bekleyin. Dikdörtgen bir kaliba Etimekleri dizin. Mayonezli karisimin 1/3 ini üzerlerine dökün. Tekrar bir sıra Etimek dizin ve üzerine karisimi yayın. Yumurtalari haslayip sarilarini ezerek ince kiyilmis maydanozla karistirin. Etimekli mayonezin üstünü bu karisimla süsleyin, tursu dilimleri koyarak servis yapin.Afiyet olsun...

Mayonezli Peynirli Kanepes - 2496

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ Fincan Süt

3 Kasik Mayonez

2 Kibrit Kutusu kadar Beyazpeynir

2 Tatli Kasigi Salca

1-2 Ad.Salatalik Tursusu

1 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Peyniri catalla iyice ezin. Mayonez, salca, cok ince kiyilmis salatalik tursusu ve ince kiyilmis kati yumurta ekleyip karistirin. Yavas yavas süt ekleyerek yedirin. Tuz ve karabiberini istege gore ayarlayin. Karisim sandviclere sürerek servis yapin.Afiyet olsun...

Kralice Salatasi - 2497

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Orta Boy Kereviz

2 Adet Tavuk Bonfile

4 Yemek Kasigi Yogurt

6 Yemek Kasigi Mayonez

2 Dis Sarmisak

1 Cay Bardagi Kiyilmis Ceviz

1 Yemek Kasigi Ketchup

YAPILIS TARIFI

Tavuk bonfileyi az su ile haslayin. Sogutup , kck parcalara ayirin. Cukur bir kapta yogurt, mayonez, ketchup, tuz ve dvlms sarmisagi iyice karistirin. Kerevizi soyup hemen rendeleyin. Karisima ilave edin. Kiyilmis cevizi, ve tavuklari salataya ekleyip karistirin. Servis tabagina alin. Üzerini tursu, yesil zeytin ile süsleyip servis yapin.Afiyet olsun...

Italyan Sosu - 2498

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

½ Bardak Limon Suyu

½ Bardak Su

1 Caykasigi Tuz

1 Dis Sarimsak (rende)

1 Corba Kasigi Tozseker

YAPILIS TARIFI

Tum malzemeleri karistirim ve salatalarinizda kullanin.Afiyet olsun...

Avokado Sosu - 2499

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Bardak Yogurt

1-2 Ad. Avokado (olgun)

1 Limon Suyu

½ Caykasigi Tuz

1-2 Dis Sarimsak

YAPILIS TARIFI

Malzemeleri iyice karistirin. Yesil salata üzerine gezdirin.Afiyet olsun...

Peynirli Patlican - 2500

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 Adet Patlican

1 Kutu Labne Peynir

1 Kutu Ton Baligi

2 Adet Yesil Sogan

Tuz, Karabiber

Kızartmak İcin Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kızdırılmış siviyağda kızartıp servis tabagina alın. Soganlari ve kirmizi biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton baligini karistirip, sogan ve kirmizi biberleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlicanlarin ortalarini doldurun. Biraz dinlendirip servis yapin.

Preşes Salatasi - 2501

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 Adet Havuc

1 Adet Yesil Elma

3 Yemek Kasigi Yogurt

2 Yemek Kasigi Mayonez

1 Dis Sarmisak

1 Cay Bardagi Findak Veya Ceviz

2 Yemek Kasigi Zeytinyagi

1 Cay Kasigi Kirmizi Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuclari kaziyip rendeleyin. Elmayi soyup rendeleyin. Yogurt, mayonez, dövülmüş sarmisak, iri dövülmüş findik veya ceviz ilave edip karistirin.

Kornison tursulari ince dograyip karisima ilave edin. Karistirip, servis tabagina koyun. Yag ve kirmizi pulbiberi kızdirip, salatanin üzerine gezdirip, servis yapin. Afiyet olsun...

Patatesli Çig Köfte - 2502

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5-6 Patates

1 Bardak Ince Bulgur

3-4 Sivri Biber

1 Demet Taze Sogan

Yarım Demet Maydanoz

Kırmızı Biber

Kimyon

2 Cay Bardagi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler haslanir,kabuklari soyulur ve catalla ezerek pure haline getirilir.

Genis bir kap uzerine suzgec yerlestirilir.Bulgur bu suzgece konur.Uzerinden kaynar su dokulur. Bir kapak ortup bir saat kadar bekletilir. Sonra sismis bulgur, pure, ince kiyilmis biber, taze sogan, maydanoz, ve geri kalan malzeme karistirilip yogrulur. Kofte sekli verilip yesillik uzerine dizilerek servis yapilir.Afiyet olsun...

Korili Patates Salatası - 2503

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4-5 Patates

1 Kuru Sogan

1-2 Corba Kasigi Mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler haslanir, soyularak kucuk dogranir. Sogan dogranip tuzlanir, suyu cikartilir. Sogan, sicak patates, bol kori karistirilir, ustü kapatilarak bir sure bekletilir. Soguduktan sonra mayonez karistirilarak servis yapilir.Afiyet olsun...

Yoğurtlu Yeşilmercimek Çorbası - 2504

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 Su Bardagi Yesil Mercimek

3 Corba Kasigi Yogurt

1 Adet Kuru Sogan

2 Corba Kasigi Arpa Sehriye

Tuz-Nane

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimege 6 su bardagi su ilave edin. Kabugu soyulmus bütün sogani da tencereye atarak yarim saat pisirin.Mercimek yumusayinca ocagi kapatın.

Ilindiktan sonra sogani cikarip yogurdu ekleyin. Ocagi acararak corbaya sürekli karistirip yogurdu karisima yedirin. Kaynadiginda tuz ve arpa sehriyeyi ekleyin, atesi kisip 15 dakika pisirin. Bir tavada tereyagini eritin, nane ilave edin. Naneli yagi corbanin üzerine döküp, bir kez karistirarak servis yapin.Afiyet olsun...

Brüksel Lahanası Çorbası 2 - 2505

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Kg. Brüksel Lahanası

150 Gr. Sogan

1 Kasik tereyagi

50 ml.Beyaz Sarap

800 ml.Sebze Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanaların diplerini haç seklinde çizdikten sonra tuzlu suda 12 dak.

haslayın, soguk suya tutun. Soganlari ince kiyin, kizgin yagda çevirin.

Beyaz sarap katıp, santi ve sebze suyu ilave edin. 7-8 Dak.kaynatin. Tuz ve karabiber ekleyin. Lahanaların 100 gramini ayirip, kalanini çorbaya ekleyin ve blenderden geçirin. Ayirdiginiz lahanalari çorbanin üzerine kiyarak koyun ve servis yapin .Afiyet olsun...

Yoğurtlu Avokado Çorbası - 2506

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 Gr. Süzme Yogurt

1 Sogan-1 Dis Sarimsak

20 Gr. Tereyagi

400 ml.Tavuk Suyu

200 Gr. Domates-1 Avokado

4 Kasik Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan ve sarimsagi ince kiyarak kizgin yagda çevirin, tavuk suyu ile kaynatin.Avkadoyu soyup, yarisini enlemesine dilimleyin ve 1 kasik limon suyu ile karistirin. Kalan avokadoyu 3 kasik limon suyu ile püre haline getirin, yumurta sarisi ve yogurt ekleyin. Sicak tavuk suyu ile sulandirip çorbaya katin. Tuz, kirmizi biber ekleyin. Küp dogranmis domates ve misirlari ilave edin. Üzerine ince dilimlenmis avokado koyarak servis yapin.Afiyet olsun...

- 2507

Yoğurtlu Bulgur Köfte - 2508

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr.kiyma

6 patates
3 bardak sivi yag
1 sogan
5 bardak ince bulgur
4 bardak yogurt
Sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgur, un ve tuz karistirilir. Azar azar su ekleyerek yogurulur. Küçük yuvarlaklar yapilir, 6 Bardak su kaynatilip, köfteler 15-20 dakika haslanarak tabaga alinir. Sarimsakli yogurt hazirlanir, köftelerin üzerine dökülür. Tereyagi-kirmizibiber ve nane karisimi kizdirilir, üzerine gezdirilir.

Afiyet olsun...

Çiçek böreği - 2509

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka
2 Adet Yumurta Akı
150 gr Beyaz Peynir
1/2 Demet Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkaları düz ve temiz bir zemine üst üste dizelim. Bir su bardağı ile keserek yuvarlaklar çıkaralım.

Küçük bir kaptaki yumurtaların aklarını beyaz peyniri, ince kıyılmış yarım demet maydanozu karıştıralım.

5 adet yuvarlak yufka parçasını alalım. Her yuvarlağın orta yerine peynirli harçtan bir miktar koyalım ve üst üste dizelim. En Üstteki yuvarlağın üzerini boş bırakalım. Yuvarlak parçaların orta yerine parmağımız ile bastıralım.

Çiçek şeklini alan parçaların bütünlüğünü bozmadan bol, kızgın yağda kızartalım. Fazla yağın

süzme için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkaralım. Sıcak olarak servis yapalım.

Çökeleli Biberli çörek - 2510

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur Malzemesi

8 Su Bardağı Un

1 Kibrit Kutusu Büyüklüğünde Yaş Maya

1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

1 Tatlı Kaşığı Tozşeker

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yeterince Su

Üstünün Malzemesi

2 Soğan

1/2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

250 gr Çökelek

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1/2 Su Bardağı Susam

YAPILIŞ TARİFİ

Yaş mayayı ılık suda ezin. Unun ortasını açarak maya, tuz, şeker ve sıvıyağı ilave edin. Azar azar ılık su ekleyerek hamur yoğurun.

Mayalanması için 45 dakika bekletin.

Soğanları küçük küçük doğrayıp sıvıyağda hafifçe kavurun. Biber salçasını

ekleyip yağda 1-2 dakika ezin. Ocağı kapatıp çökelek, kimyon, kekik, kavrulmuş susam ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Mayalanan hamuru hafif unlu zemine alın. Kullanacağınız tepsi büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Hamurun üzerine harcı

eşit miktarda yayın. Elinizi sıvıyağa batırarak hafif hafif harcın üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirin.

Kaşarlı bayat Ekmek Böreği - 2511

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

5 Su Bardağı Un

Yeterince Su

Tuz

İçi İçin

1/2 Paket Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmeği küçük küpler halinde doğrayıp tuzlu suda haşlayın ve süzün.

Fırın kalıbını yağlayıp bir sıra kaşar peyniri rendesi serpin ve üzerini kaplayacak kadar ekmek yerleştirin. * Bir kat peynir rendesi bir kat ekmek şeklinde malzemeyi kat kat döşeyin. Son olarak peynir rendesini serpin.

Üzerine eritilmiş margarini gezdirin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Kol Böreği - 2512

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 4 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Nişasta
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Sıvıyağ
- 1/2 Su Bardağı Yoğurt
- 1 ay Kaşığı Karbonat
- 1 Yumurta
- 250 gr Margarin
- 2 orba Kaşığı Sirke
- İ Malzemesi
- 300 gr Kıyma
- 3 orba Kaşığı Sıvıyağ
- 4 Soğan

YAPILIş TARIğI

Çukur bir kaba yumurtayı kırın. Süt sıvıyağ, yoğurt, karbonat ve sirkeyi ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamurun yumuşaklığını sağlamak için gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz.

Hazırladığınız hamurdan 20 eşit büyüklükte hamur parçası koparın.

Üzerlerini nemli bezle örterek 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta soğanları küp şeklinde doğrayın. Tencerede yağı kızdırıp soğanları kavurun. Kıymayı ilave ederek kısık ateşte kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

Hamur bezelerini nişasta serpererek tabak büyüklüğünde açın. On hamuru aralarına nişasta serpererek st üste yerleştirin. Ve yine nişasta serpererek merdaneyle açabildiğiniz kadar inceltin. Aynı işlemi diğer on beze için de gerçekleştirin. Açılmış iki yuvarlak hamuru ortadan ikiye kesin. Düz kenarlara uzunlamasına harç malzemesini yayın. Hamuru rulo şeklinde sarın. Diğer hamurlar için de aynı işlemi tekrarlayın. Hamur rulolarını

gevşek bir şekilde yuvarlayarak tepsiye yerleştirin.

Hamurların üzerine eritilip soğutulmuş margarin dökün. Bıçakla dilimleyin.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızartın Sıcak olarak servis yapın.

Acebekli Bulgur orbası - 2513

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 su bardağı Bulgur

4 litre Et suyu

1/2 su bardağı Tane acebek

Yeterince Tuz

1,5 orba kaşığı Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Geceden ıslanmış acebekler et suyuna atılıp kaynatılır. Acebekler pişince bulgur da tencereye dökülür. Bulgur açılınca altı söndürülür. Yağ kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir.

Ayran orbası - 2514

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

AŞurelik bulgur 1/2su bardağı

Su 7 su bardağı

Un 1,5 orba kaşığı

Yoğurt 2 su bardağı

Taze soğanın yeşil kısmı 1 demet

KıŐniŐ (aş oyu) 1-2 sap

Dereotu 1 demet

Tereyağı 50 gr.

YAPILIŞ TARİFİ

Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve 7 su bardağı suda, orta hararetteki ateşte, 1 saat pişirin. 1,5 çorba kaşığı unu az suyla ezin ve haşladığınız buğdaylı suya ekleyin. 2 su bardağı yoğurdu, 1,5 su bardağı su ile robotta karıştırın, tuz ekleyin, çorbaya karıştırın. Karıştırarak kaynama noktasına gelmesini bekleyin ve ocaktan alın çünkü çorba kaynarsa kesilebilir. 50 gr.

tereyağında, ince ince doğranmış soğanın yeşil kısımları ve dereotunu hafifçe kavurup çorbanın üzerine dökün. Kişniş otunu kullananlar için dereotu gerekmez. Kişniş çorbaya ayrı bir tat verir

Bakla Çorbası - 2515

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Taze bakla 250 gr.

Dereotu Yarım demet

Un 2 çorba kaşığı

Limon Yarım adet

Yumurta 1 adet

Yoğurt 1 su bardağı

Tereyağı 2 çorba kaşığı

Kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Baklalar ayıklanıp yıkanır. Yarım santim eninde kıyıldıktan sonra limonlu suya konur. Yarım saat sonra süzgeçle süzülür. Tencereye konur, üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı konup hafifçe kavrulur. Kaseye yumurta, yoğurt ve un konur. Çatalla iyice çırpılır. Sonra baklaların üzerine ilave edilir. Üzerine 10 bardak su konur. Karıştırılarak kaynatılır. Koyulaşınca, yeterince tuz konup, ateşten alınır. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Arzu edildiği kadar kırmızıbiber kızdırılır. Sonra çorbanın üzerine dökülür. Kıyılmış

dereotu serpidikten sonra servis yapılır.

- 2516

Çılbır - 2517

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 yumurta

1 kaşık tereyağı

1.5 su bardağı yoğurt

3 diş sarımsak

1 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Yayvan ve derin olmayan bir tencereye bol su koyarak kaynatın. İçine bir kaşık tuz ve sirke atın. Kaynayan suyun içine yumurtaları, dağılmamalarına özen göstererek çok yakından kırın.

Beyazları tamamen pişince kevgirle süzerek, sarıları dağılmadan servis tabağına çıkarın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biberi tereyağında kızdırın. Hazırlanan sosu servis tabağının üzerinde gezdirin

- 2518

Etimekli Şeftali - 2519

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket etimek

1/2 su bardağı ılık süt

1 küçük kutu krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bir paket etimeki 1/2 su bardağı ılık sütle çok yumuşamayacak şekilde ıslatın. 1 kutu kremayı etimekler üzerinde gezdirin. 4 adet şeftaliyi ince ince dilimleyin.

Yanyana 3-4 tanesini etimek üzerine dizin. Bir kaç saat buzdolabında bekletin. Pasta soğuduğunda servis yapın.

Ev kebabı - 2520

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gram yağsız kuzu eti

1 su bardağı süzme yoğurt

2 küçük pide

3 kaşık tereyağı

Tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti döner gibi ince ince kasabınıza kıydırın. Teflon tavaya hafif yağ sürerek etlerin her iki tarafını kızartın. Tuz ve karabiber serpin.

Pideleri kuşbaşı doğrayarak iki kaşık yağda kavurun. Servis tabağına çıkartın. Üzerine az su ile ezilmiş süzme yoğurdu dökün. Yoğurdun üzerine kızarmış ekmeği dizin. En üste kırmızı biberli tereyağı gezdirerek servis yapın.

Fasulyeli dilimler - 2521

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye

2 tatlı kaşığı domates salçası

4 diş sarımsak

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, kırmızı toz biber, kekik

Kızarmış tost ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış fasulyeleri çatalla ezin. Dövmüş sarımsakları, salçayı, zeytinyağını, istediğiniz miktarda kekik, tuz ve kırmızı biberi ilave edin.

Malzemeler özleşene kadar ezerek karıştırın.

Kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine serpin ve sıcakken servis yapın

Fasulye Ezmesi - 2522

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 su bardağı haşlanmış fasulye

2 çorba kaşığı tahin

1 kahve fincanı zeytin yağı

2 diş dövülmüş sarımsak

1/2 limon suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış fasulyeyi robottan geçirin. Yağı, sarımsak, tahin, limonsuyu ve tuzu koyup karıştırın. Servis tabağına alın. Maydanozla süsleyip servis yapın.

Fasulyeli Kabak - 2523

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet kabak

2 çorba kaşığı haşlanmış fasulye

1 adet domates

1 orta boy soğan

1 orba kaşığı sıvı yağ

YAPILIş TARİFİ

3 adet kabağı 10 dakika haşlayın. Uzunlamasına ikiye kesin. 2 çorba kaşığı fasulyeyi robottan geçirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Kabakların zerine sürün.

zerine domates dilimleri ve halka doğranmış soğan koyun. zerinde 1

orba kaşığı sıvıyağ gezdiren. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin

Ispanak tarator - 2524

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram ıspanak

1 havuç (haşlanmış)

3 diş sarımsak

1 su bardağı süzme yoğurt

YAPILIş TARİFİ

Ispanak yapraklarını temizleyip haşlayın. İnce ince kıyın. Haşlanmış

havucu rendeleyin ve ıspanakla karıştırın. Süzme yoğurdu sarımsak, tuz ve biber ekleyerek ezin. Ispanakları karıştırarak servis tabağına alın. Pul biber ve maydanozla süsleyin.

Ispanaklı yumurta - 2525

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kilo temizlenmiş ve doğranmış ıspanak

1 ince kıyılmış orta boy soğan

4 yumurta

1/2 çorba kaşığı tereyağ veya margarin

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

YAPILIş TARİFİ

Yıkanmış ıspanakları, soğanla birlikte 1.5 su bardağı kaynayan suyun içine atın. Suyunu çekince tuz, karabiber, kırmızı biber ve tereyağını koyup karıştırın. 3-4 dakika kısık ateşte bekletin.

Üzerine yumurtaları kırın ve hafif ateşte pişirin **Semizotu Salatası - 2526**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kilo semizotu

1 su bardağı yoğurt

1 orba kaşığı çekilmiş ceviz

2 diş sarımsak

1 adet domates

YAPILIş TARİFİ

Semizotunu iyice yıkayarak ayırın. Sarımsağı döverek yoğurtla karıştırın.

Domatesin kabuklarını soyup küçük doğrayın. Domatesleri, sarımsaklı

yoğurdu, tuz, karabiber, dövölmüş cevizi semiz otu yapraklarıyla karıştırın.

Servis tabağına alarak üzerine kırmızı biber ve ceviz serpin.

Afiyet olsun...

Patatesli Sigara Böreği - 2527

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamuru:

42 gr yasmaya

1 kg un

1 tatli kasigi tozseker

Tuz ve yeterince su

Iç malzeme:

Yarim kg haslanmis patates

tuzot,karabiber,kirmizi tatli toz biber,pul biber Ara malzeme:

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için gerekli olan malzemeler karistirilerek yumusak bir hamur elde edilir.Ve dinlenmeye birakilir.

Haslanmis patates ve baharatlar karistirilerek ezilir.

Margarin eritilip iliaya birakilir.

Dinlene hamurdan limon buyuklugunde parcalar koparilip bezeler hazirlanir.Her beze servis tabak buyuklugunde acilir ve3'er 3'er yaglanip ustuste konur ve buzdolabinin buzluk kismina konur(amac margarinin donmasi).Butun bezeler bu sekilde yapildiktan sonra margarini donan 3

luler alinir ve unsuz zeminde acilir kalan margarinden uzerine fircala ile surulur ve sigara boregi yapilacak sekilde kesilir.Genis kisimlara iç konur , kenarlari bukulerek sarilir ve unlanmis tepsiye dizilir.15-20 dk bekleyen boreklerin uzerine yumurta sarisi surulur arzuya gore susam veya corek otu atilir ve soguk firinda kizartilir(200 derece)..Istege bagli olarak sicak yada ilik servis yapilir.AFIYET OLSUN!

Peynirli Kuru Poğaç - 2528

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 bardak un

5 orba kaşığı margarın

2 adet yumurta sarısı

1 adet yumurta akı

1/2 demet maydanoz

150 gr. beyaz peynir

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını havuz gibi açın ve yumurta sarılarını, margarını, tuzu ve azar azar olmak üzere 5 çorba kaşığı soğuk suyu ilave edin ve bunları

hamur yapın.

Elde edilen hamurun üstüne iki elle basarak ovun, yuvarlayın, 30 santim kadar uzattıktan sonra bunu 8 eşit parçaya kesin ve kesilen her bir parçayı

önce top gibi yuvarlayarak sonra da üstlerine bastırarak yassılttıktan sonra içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralayın. Üzerine hafif nemli bir bez örterek yarım saat kadar dinlendirin

Yarım saat sonra bunları teker teker alarak alt ve üstlerini hafifçe unlayın ve her unlanmış hamurun üstüne avuçla bastırarak bunlara aşığı yukarı

bir çay bardağı çapında yuvarlak şekil verin. Sonra ortalarına çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış maydanoz katılmış beyaz peynir koyun ve hamurların bir uçlarını içlerin üzerine kapayın, diğer uçlarıyla birleştirin ve iki ucun üstlerini hafifçe bastırarak hamurların her iki uçlarını

birbirlerine yapıştırın. Sonra da bunları içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Hamurların üstlerine bir fırça ile yumurta sarısı

sürdükten sonra orta kuvvetteki fırında 30 dakika pişirin ve tabağa alarak servis yapın.

Yumuşak Poğaa - 2529

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket yumuşatılmış margarın

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

Kibrit kutusu kadar yağ maya

Aldığı kadar un

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzeme yoğurulup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.

Kk parçalar halinde alıp avuç içinde açın. İçine ne malzeme istiyorsanız koyun ve ters çevirerek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı

sürerek fırında çok kurutmada n pişirin

Sementa - 2530

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 ay bardağı un

1 ay bardağı toz şeker

1 ay bardağı ceviz

3 Elma (küp şeklinde doğranmış)

Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve şekeri iyice çırpın.Ceviz, tarçın, un ve kabartma tozunu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Son olarak elmaları katıp önceden ısıttığınız fırına sürün.

Kolay Pasta - 2531

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Savoyer bisküvi

Vanilyalı puding

YAPILIŞ TARİFİ

Savoyer bisküvilerini kilitli kek kalıbının dibine ve kenarlarına da dikine olarak dizin. Hazır paketlerde aldığımız vanilyalı pudingi hazırlayın. Dizilmiş

olan savoyerlerin üzerine pudingi bir kat dökün. Tekrar bir sıra daha savoyer döşeyin ve tekrar puding dökün.

Kalıbın derinliğine ve isteğe göre kat sayısını ayarlayın, ancak en üstte puding koyun. Kenarlardaki savoyerleri pastanın üzerine kıvırın. En üste de çikolata sosu dökerek servis yapın.

Muzlu Tatl - 2532

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Muz (kişi sayısına göre)

Tereyağ

Muz likörü

Konyak

YAPILIŞ TARİFİ

Muzları boyuna ikiye bölün. Hafif tereyağında muz likörü ve konyakla kızartın. Servis için küçük tabaklarda yanında dondurma ile ikram edin **Elmalı Tatl - 2533**

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

3 ay bardağı un

1,5 çay bardağı Şeker

1 ay bardağı yoğurt

1 ay bardağı sıvı yağ

1 paket hamur kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaları dilimleyip yağlanmış fırın kabının dibine döşeyin. Üzerine Şeker serpin. Diğer malzemelerden hazırladığınız karışımı elmaların üzerine dökün. Fırında pişirdikten sonra soğutun ve ters çevirerek servis yapın.

Üzerine de dilermeniz tarçın veya krem Şanti koyun.

Portakallı Kurabiye - 2534

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet iri portakal

1 paket margarin

1 su bardağı Şeker

1 paket hamur kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Portakalı tamamen rendeleyin. ekirdeklerini atın. Diğer malzemeleri ilave edip yoğurun, ancak hamur çok yumuşak bir kıvamda olmalı. Yuvarlak Şekil vererek yağlanmış tepsiye dizin, üzerlerine yumurta sarısı ve isterseniz susam koyun. Altın sarısı olunca fırından alın.

ikolatalı Beze - 2535

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr. ince kıyılmış sütsüz çikolata

2 adet yumurta akı

1/2 bardağı toz şeker

1 1/4 mısır gevreği

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırını 160 dereceye getirin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın.Şekeri ekleyip eriyene kadar karıştırın.Bir kaşıkla mısır gevreği ve çikolatayı da ekleyip malzemelerin iyice bütünleşmesini sağlayın.Bu karışımdan iki tepeleme tatlı kaşığı kadar alın ve tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.25 dakika kadar beze çıtır çıtır olana kadar pişirin.Fırından çıkarıp bezeler sıcakken üzerine şekerli toz kakaodan serpin.Soğuduğunda servis yapın.

Elmalı Çörek - 2536

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy elma (kabukları soyulup rendelenmiş) ¼ 250 gr.lık paket margarin

2 su bardağı un

¼ su bardağı şeker

3 yumurta

½ su bardağı süt

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı limon suyu

1 kahve kaşığı hindistan cevizi rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızın sıcaklığını 230 da dereceye getirin. Çörek tepsisini yağlayın. Büyük bir kaseye un, tuz, kabartma tozu, şeker, tarçın ve hindistan cevizi rendesini koyun. Başka bir kasede yumurtaları açık bir renk alana kadar çırpın. Eritilmiş margarini,sütü ve limon suyunu katıp iyice karıştırın.

Büyük kasedeki unlu karışıma bu karışımı hemen ekleyip karıştırın. En son olarak elmaları ekleyin. Elde ettiğimiz bu karışımı çörek tepsisine döküp fırında 15 dakika kadar (ortalarına batırılan bıçak temiz çıkana kadar) pişirin. Çörekleri fırından çıkarıp servis yapın.

Bademli Elma - 2537

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 iri elma (kabukları soyulmuş ve ortaları çıkarılmış) 2 su bardağı su

½ tatlı kaşığı tarçın

¼ tatlı kaşığı toz karanfil

1 çorba kaşığı tereyağ

250 gr. toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Şekeri su içinde hafif ateşte eritin. Ateşi yükselterek 5 dakika kadar kaynatın. Elmaları ekleyerek ateşi kısın. Tencere kapağını kapatarak elmalar yumuşayıncaya kadar yavaş yavaş pişirin.

Fırınınızı orta sıcaklığa (180 derece) getirin.Elmaları ısıya dayanıklı bir kaba çıkarın. Tarçın, karanfil ve yağı tenceredeki şuruba katarak koyulaşıncaya kadar pişirin.Koyulaşan şurubu elmaların ortasına dökün.

Bademleri elmaların üzerine saplayın. 15 dakika, bademler kahverengileşene kadar fırında pişirin. Çok soğuk olarak krema ile servis yapın.

Vindaloo - 2538

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 caykasigi kimyon tohumu (cumin)

2-3 kuru kirmizi chili biber (red chillies)

1 caykasigi karabiber tohumu (black peppercorns)

1 caykasigi cardamom (kabukluysa, kabuklarini soy) 2 cm tarcin kabugu (cinnamon)
1.5 caykasigi siyah hardal tohumu (black mustard seed) 1 caykasigi cemenotu tohumu (funegreek)
5 corbakasigi beyaz sirke (white wine vinegar)
1-2 caykasigi tuz
1 kesme esmer seker (light brown sugar)
10 corbakasigi bitkisel siviyyag (vegetable oil)
175-200 gr. ince ince yarim halka dogranmis sogan 225 ml su
900 gr. parca et
2.5 cm taze zencefil soyulmus ve kabaca kiyilmis (ginger) ufak bir bas soyulmus ve dislere ayrilmis sarimsak (whole head of garlic) 1 corbakasigi kisnis tohumu(coriander)

YAPILIS TARIFI

kimyon tohumu, kirmizi chili biberleri, karabiberleri, tarcin kabugunu, cardamon'u, siyah hardal cekirdeklerini, cemenotu tohumlarinin hepsini kahve ya da baharat ogutucusunde ogutun. bunlari bir kaseye koyun.

Sirke, tuz ve sekeri ekleyin. Karistirin ve bir yana koyun.

Orta ateste bi tavada yagi isitin, soganlari koyun ve soganlar kahvelesip gevsek hale gelene kadar karistirarak kizartin. Sonra soganlari alip blender'a koyun, uzerine 2-3 corbakasigi su ekleyerek soganlari pure haline getirin. Sonra bu pureyi kenardaki kasedeki baharatlara ekleyin ve karistirin. Bu Vindaloo karisimidir.

Kagit havlu ile parca etleri kurulayin ve eger varsa buyuk yag kisimlarini ayiklayin.

Blender'a zencefil ve sarimsaklari koyun. 2-3 corbakasigi su ekleyin ve yumussak bir kivama gelene kadar blender'dan gecirin.

Tavadaki yagi tekrar orta ve yuksek arasi ateste isitin. Sonra et parcalarini koyarak butun yanlari kahvelesene kadar orta derecede kizartin. Etlari bi kaseye alin ve butun hepsini bu sekilde kizartin. Simdi sarimsak ve zencefil karisimini ayni tavaya koyun. kisik ateste bir kac saniye karistirin.

buna kisnis tohumu ve zerdecil'i ekleyin ve bir kac saniye daha tavada karistirin. Sonra etleri ekleyin ve ayni zamanda vindaloo karisimiyla beraber toplanmis olabilecek suyu ve 225 ml su ilave edin. Kaynatin.

Ustunu kapatın ve agir agir 1 saat boyunca ya da etler lif lif ayrilana kadar kaynamaya birakin.

Afiyet olsun :)

- 2539

Fırında Zeytinyağlı Pırasa - 2540

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. pırasa

2 adet soğan

1 ay bardağı zeytinyağı

1 adet limonun suyu

2 adet biber

1 adet kesme Şeker

1 su bardağı pirinç

Kırmızıbiber

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasaları uzunlamasına incecik kıyın. Soğanı piyazlık doğrayın. Bir tencereye zeytinyağı koyarak pırasa ve soğanları 5 dakika kavurun.

Biberleri incecik doğrayıp, tuz ve Şekerle birlikte tencereye ilave edin.

Kendi suyuyla 10 dakika pişirin. Sonra pirinç ve bir buçuk su bardağı suyu ilave edin. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Kırmızıbiber, karabiber ve tuz ilave edin sonra karıştırıp fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine limon suyu gezdirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

Ançuez Sosu - 2541

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

900 ml. beşamel sos

3-4 çorba kaşığı ançuez esansı (veya 2 çorba kaşığı ançuez ezmesi) 50 gr. yağ

100 ml. krema

taze çekilmiş karabiber

toz kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sıcak beşamel sosa ançuez esansını veya ezmesini ekleyip karıştırın. Yağı

ve kremayı ilave edip, karıştırın. Tuz ve karabiberini kontrol edin. Biraz toz kırmızıbiber katarak sosu tamamlayın. İnce bir süzgeçten geçirip süzün.

Avcı Sosu - 2542

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 gr. yağ

200 gr. mantar (dilimlenmiş)

50 gr. arpacık soğanı (ince kıyılmış)

250 gr. çiğ konkase domates

1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu

200 ml. sek beyaz şarap

1 lt. dömi glas

taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı derin bir tavada eritin. Mantarları atıp biraz sote edin. Arpacık soğanlarını ilave edin ve 2-3 dakika kısık ateşte pişirin. Çiğ konkase domatesi, tarhun otunu ve beyaz şarabı katın. Tavadaki karışımı yarı

yarıya kalıncaya kadar çektirin. Dömi glası ilave edin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin. Oluşan kefi alın. Tuz ve karabiberini ilave edin.

Barbekü Sosu - 2543

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50 gr. tereyağ

50 gr. zeytinyağ

50 gr. sirke

500 gr. domates ketçabı

1 adet rendelenmiş limon kabuğu

1 adet worcester sos

3 diş beyaz biber(Cayenne Biberi)

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzemeyi bir kabın içine koyup yağı eriyene kadar karıştırın, daha sonra kısık ateşte sosu kaynamaya bırakın. Beş on dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.

Çemen Sosu - 2544

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. çemen tozu

100 gr. sarımsak

80 gr. karışık baharat

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba toz çemen koyup üzerine 2 parmak geçecek kadar soğuk su dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı bir gün kenarda dinlendirin.

Ertesi gün kaptaki suyun fazlasını alın ve içine dövülmüş sarımsak ve karışık baharatları ilave edin. Çemen sosu hazırlanmıştır.

Bu sos Anadolunun bazı yörelerinde kızarmış ekmeğin üzerine sürülerek kahvaltıda yenilir.

Krem Sos - 2545

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

800 ml. beşamel sos

50 gr. yağ

200 ml. krema

beyazbiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sıcak beşamel sosa yağ ve kremayı ekleyin. İyice karıştırın. Sosu kaynatmadan ısıtın. Tuz ve biberini kontrol edin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün.

Mayonez Sosu - 2546

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta sarısı

2 çay kaşığı sirke

1/2 çay kaşığı tuz

Beyaz biber

1/4 çay kaşığı hardal

1 su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarısı, sirke, tuz, beyazbiber ve hardalı paslanmaz çelik, porselen ya da cam bir kaptaki tercihen telle yada bir spatulayla iyice karıştırın.

Zeytinyağını bir sicim gibi akıtıp, telle sürekli çırparak yada tahta spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar yedirin. Kalan zeytinyağını telle sürekli çırpmaya devam ederek bitinceye kadar sosa devam edin. Kaynar suyu ilave edip iyice karıştırın, tuz ve karabiberini kontrol edin.

Napoliten Sos - 2547

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50 gr. yağ

400 gr. konkase domates

4 diş sarımsak

2 adet çarliston biber (ince dilimlenmiş)

100 ml. dömi glass

500 m. domates suyu

maydanoz (ince kıyılmış)

taze çekilmiş karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı tencerede eritin. Konkase domatesleri ilave edip karıştırın. Sarmısağı

ve çarliston biberleri ekleyerek pişirin. Dömi glas ve domates sosunu ekleyin. Tuz ve karabiberini koyun. Bir taşım kaynatıp altını kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alın ve üzerine maydanoz serpiştirin.

Kıymalı Pırasa - 2548

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1000 gr. pırasa

250 gr. kıyma

1 adet soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

3 çorba kaşığı margarin

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş soğan ile kıymayı

koyup, kıyma suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kıymalara domates salçası ile tuz da ilave edin ve kısık bir ateşte 5 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

Diğer taraftan da pırasanın püsküllü baş taraflarını kestikten sonra üst iki kabuğunu soyun ve beyaz taraflarından olmak üzere pırasaları birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atın.

Sonra bir tencereye 1 çorba kaşığı margarin ile pırasaları iyici süzölmüş

olarak koyun ve tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika kadar buğulayın.

Daha sonra pırasaların üzerine daha önce hazırladığınız kıymayla tamamen kapayın. Üzerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek aşağı

yukarı 1 saat kadar pişirin ve daha sonra bir tabağa alıp servis yapın.

Ispanak Sarması - 2549

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ıspanak

2 çorba kaşığı margarin

3 soğan

2 kahve fincanı pirinç

250 gr kıyma

Maydanoz, dereotu, nane

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları yıkayın. Saplarını kesip, kaynar suda 1 dakika haşlayın ve suyunu süzün. 1 kaşık margarinle, doğranmış soğanları hafif kavurun.

Yarım bardak su ekleyip, pişirin. Soğan suyu çekince, ocağı kapatın. Tuz ve karabiber ekleyin. İnce kıyılmış maydanoz, nane, dereotunu, yıkanmış

pirinci ve kıymayı ilave edip, karıştırın. Ispanakların üzerine birer kaşık koyup sarın. Ispanak yaprağı konulmuş tencereye dizip, üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Üzerine bir tabak kapatıp, pişirin.

- 2550

- 2551

Ispanaklı Kek - 2552

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250-500grıspanak

3 yumurta

2 su bardağı şeker

1 su bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu,vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları haşlayıp, suyunu elinizle sıkarak süzün ve püre haline gelecek şekilde robottan geçirin. Ayrı bir kaptaki yumurta ve şekerini çırpın. sıvı yağ

ve ispanak püresini ekleyin. vanilya, kabartma tozu ve unu katıp karıştırın.

Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına hamuru döküp önceden ısıtılmış orta hararetli (170-180 derece) fırında üzeri kabarana dekpişirin **Mantarlı Keyif - 2553**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10/15 küçük mantar

2 sivri biber

3 domates

2 kuru soğan

1 ç. kasığı salça

arzuya göre acı (sambal)

çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

İlk önce zeytinyağı tavaya döküyoruz

küçük doğradığımız soğanları hemen içine katıyoruz küçük doğradığımız biberleri ekliyoruz

renkleri donduğunda küçük doğradığımız mantarları ilave ediyoruz domatesin kabuğunu soyup rendeliyoruz içine

.biraz kavurduktan sonra salçayı, sambalı ve tuz ekleyerek 5/10 dk. hafif ateşte bekliyoruz

ve servis yapıyoruz

Mantarlı Tarak Graten - 2554

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Mantarları, yağın yarısıyla arada karıştırarak börttürün; suyunu salınca soğan ve sarmısağı koyup kısa sürede pişirin.

Bu mantarlı karışımı, bir kaba alın. Ilık hale gelince 2 yemek kaşığı

tereyağıyla tarak içlerini, kıyılmış maydanozu, ekmek içini, tuz ve karabiberi katıp iyice karıştırın.

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan="2"><center>Kaynak: Diger</center>

Et Fondüsü - 2555

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg bonfile yağı temizlenip küçük doğranmış

Kaklonun yarısına gelecek yükseklikte sıvı ve katıyağ, eşit ölçüde Çeşitli soslar(isteğinize bağlı

YAPILIŞ TARİFİ

Fondü tenceresinde önce yağı kızdırın. Masadaki ispirto ocağına oturtun.

Kuşbaşı etleri, ya küçük çanaklar içinde, ya da yemek tabaklarının bir kenarına koyup bölüştürün. (etlerin kanı, daha önce akıtılmış olmalıdır.

Etlerin bir ikisini çatallara geçirip devamlı kızgın olan yağa batırın. (Etin pişme süresi isteğe bağlıdır)

Pişen etleri yağdan çıkartıp çeşitli soslara batırıp afiyetle yiyin.

Terbiyeli Bonfile - 2556

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 kg. antrikot

100 gr. barbekü sosu

30 gr. ketçap

20 gr. hardal

20 gr. hardal sosu

10 gr. zencefil

50 gr. mısır özü yağı

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Antrikotları 220 gr.lık parçalar halinde kesin.

Küçük bir kabın içerisinde tüm tatlandırıcı malzemeleri ve etleri karıştırın.

2-3 saat buzdolabında bekletin.

Etlerin her iki tarafını da orta pişmiş derecesine gelene kadar pişirin.

Etlerinizi barbecü sosu ve krema ile servis edin.

Zırbaç - 2557

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 koyun ve keçi paçası

10 diş sarımsak

1 gr. zerde

2 1/2 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Paçaları iyice yıkayıp temizleyin ve ateşte üzerlerindeki kılları alazlayın. Bu paçaları 8 bardak su, tuz ve karabiber ile kaynatıp pişirin. Paçalar pişince kemiklerinden ayırın ve suyunu süzün

Ayıklanmış paçaları zerde ile tekrar tencereye koyun ve bir sefer kaynatın.

Bu arada sarımsakları iyice dövün ve sirke ile karıştırın. Zırbacı ateşten indirin ve bu sirkeli sarımsakla karıştırın.

Sıcakken kaplara boşaltılıp soğumaya bırakın. Servisten önce bu kaseleri ılık suda hafif ısıtın ve tabaklara başaşağı çevirerek koyun ve servis yapın.

NOT: Zırbaç ateşten indirildikten sonra sıcak da servis yapılabilir fakat soğuk zırbaçın görünümü çok daha iştah açıcıdır.

Süt Kuzusu Kağıt Kebabı - 2558

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. süt kuzusu

1 adet kuzu karaciğeri

4 adet böbrek

10 adet yeşil soğan

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

3 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı kekik

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu karaciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğrayın. Kuzu böbreğini de üstündeki yağlarıyla birlikte dörde bölün.

Yeşil soğanları yıkayıp birer santim uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Birer demet maydanoz ve dereotunu ince kıyın.

Büyükçe bir sahana, kemikli olarak irice kuşbaşı kesilmiş süt kuzusunu ve karaciğeri, böbrekleri koyun. İçine yeşil soğanı, dereotunu, maydanozu, kekiği, karabiber ve tuzu da koyarak harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırın.

Sonra bu karışık etleri, üst üste yayılmış ve üstüne 3 çorba kaşığı

margarin sıvanmış yağlı kağıdın üzerine alın, kağıdın yanlarını etlerin üzerine çevirerek sardırın ve dört köşe bir paket yaparak ipe sıkıca bağlayın.

Paketin üstünü su ile ıslattıktan sonra, bir tepsiye yerleştirin. Tepsiyi kızgınca bir fırına koyarak 1,5-2 saat arasında pişirin. Sonra paketi fırından alarak üst kısmını bir makasla kesip atın, alt kısmını da bir tabağa oturtun ve servis yapın. (Fırında yağlı kağıdın yanmaması için paketi arada bir ıslatmalısınız.)

- 2559

- 2560

Kuru Sebze Kavurması - 2561

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kase yeşil fasulye kurusu

1 kase domates kurusu

1 kase yeşil biber kurusu

1 adet kuru soğan

3 yemek kasığı siyah

Yarıyemek kasığı salça(biber salçasında olabilir)

Tuz, karabiber

4 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle kuru sebzeler haslanir ve soguk sudan gecirilir.Teflon bir tavaya siviyağ konur ve sogus dogranmis soğan eklenir ve sotelenir,salça ilave edilir.Ardından haslanip küçük dogranan domates kurusu eklenir ve bi muddet karistirilerek kavrulur.Domatesler hafif renk degistirince biber ve fasulye kurulari eklenir.5-10 dk da bunlar kavrulur ve suyu eklenir.Kara biber ve tuz ekleyip kaynamaya birakilir.Suyunu ceken harca yumurtalar tek tek kirilir ve hafif karistirilir.Agzi kapatilip az daha ocakta tutulur ve alti kapatilir.Sicak servis yapilir.

AFİYET OLSUN!

Tahin Findıklı Sarmalar - 2562

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg dan 1 bardağı eksik un

42 gr yas maya

1 yumurtanın beyazi

Tuz,seker,su

İç malzeme:

Tahin

Tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle hamur malzemelerinden hafif sekerli yumusak bir hamur yapilir ve 10dk dinlenmeye birakilir.Dinlenen hamurdan irice bezeler yapilir ve un yardimi ile ince açilir.Istege bagli olarak tahin yayilir toz seker serpilir ve uzerine findiklar bol miktarda serpilir ve sarilir ve dort parmak eninde kesilir ve unlanmis tepsiye dizilir.Tum bezeler bu sekilde yapilir.Uzerlerine yumurta sarisi surulur ve 180 dere firinda pisirilir.Kizaran rulolar soguyunca servis yapilir

.Afiyet olsun.!

- 2563

Çin Böreği (2) - 2564

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet soğan

250 gr kıyma

1 çay bardağı ince bulgur

1 ay bardağı ceviz içi

1 demet maydanoz

1 ay kaşığı pul biber

1 ay kaşığı dolma baharı

3 adet yufka

2 yumurta

Sıvı yağ

Galetu unu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru, 1 su bardağı sıcak su ile ıslatın. Soğanı kp küp doğrayın. 2

orba kaşığı sıvı yağ ile soğan ve kıymayı kavurun. Bulgur, kıyılmış

maydanoz, pul biber, dolma baharı, tuz ve dvlmş cevizi kıymaya ekleyip, karıştırın. Yufkaları düzgün zemin üzerine serin. Her birini 8 üçgen parça şeklinde kesin. Her parçanın geniş tarafına kıymalı karışımdan koyup, sigara böreği gibi sarın. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartın.

Naneli Patlıcan orbası - 2565

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo patlıcan 500 gram sebze suyu

100 gram doğranmış soğan

15 gram doğranmış sarımsak

100 gram zeytinyağı

200 gram patates

Tuz, karabiber.

Nane püresi için:

100 gram nane,

50 gram yağ.

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmuş patlıcan ve patatesler, yağda sarımsakla birlikte 20 dakika kavrulur. Sebze suyu da ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Tuz ve karabiberi eklendikten sonra, karışım blenderdan geçirilir. Ardından nane püresi ilave edilip servis edilir.

El Gazpacho - 2566

Mutfak: İspanya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet yeşil biber

4 adet domates

1 adet soğan

3diş sarımsak

1 çay kaşığı beyaz şarap

2çorba kaşığı limon suyu

1 adet yeşil soğan

Yarım salatalık

Yarım havuç

4 kaşık yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Yeşil biber, domates, soğan ve sarımsak ufak parçalar halinde kesildikten sonra blenderdan geçirilir. Tuz, biber, limon suyu ve şarap eklenir. Eğer gerekirse içine su da ilave edilir. Bir süzgeçten içinde hiçbir parçacık kalmayacak şekilde süzülür. Buzdolabında bir gece soğutulur. Soğutulmuş

tabakta üzerine kıyılmış yeşil soğan, incecik kesilmiş salatalık ve havuç ile yoğurt eklenerek servis edilir.

Afiyet olsun...

Soğuk Azeri Çorbası - 2567

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Bir kilo yoğurt

İki yemek kaşığı süzme yoğurt

Yarım demet pazı

Yarım su bardağı haşlanmış hedik (çiğ buğday) veya buğday Bir fincan mısırözü veya sızma zeytinyağ

Taze nane ve dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

İki çeşit yoğurt iyice çırpılır. İçine haşlanmış ve ince kıyılmış pazılar, haşlanmış hedik ve ince ince doğranmış dereotu, nane, tuz ve yağ eklenir.

Soğuduktan sonra servis yaparken üzeri nane ve dereotu ile süslenir.

Soğuk Keşkek Çorbası - 2568

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gram dövülmüş keşkeklik buğday

Bir büyük soğan

250 gram nohut

Yarım demet maydanoz

Yarım demet nane

300 gram yoğurt

50-60 gram zeytinyağı

2 kilo et suyu

2 kilo su

Yeter miktarda tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslatılan buğday ve nohut, sabah iyice yıkanır. Bir tencerede, ince kıyım soğan, zeytinyağı ile kavrulur. İçine et suyu ve buğdaylar eklenir. Bir saat kadar kaynatılır. Bu arada ayrı bir tencerede nohut haşlanır. Suyu süzöldükten sonra buğday karışımının içine eklenir. Yoğurt iyice çırpılarak, içine ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edildikten sonra, buğday ve nohut karışımının içine yavaş yavaş karıştırılır. orba, kaynatılmadan ocaktan indirilip soğutulularak servis edilir. Bu orba kışın sıcak olarak da servis edilebilir.

- 2569

Midyeli Pilav - 2570

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 adet rendelenmiş domates

2 adet tatlı kırmızı biber

1 adet kuru soğan

250 gram temizlenmiş Midye

2 su bardağı yasemin pirinci

2 su bardağı su,

tuz ve

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Teflon bir tencereye koyduğunuz zeytinyağında kúp kúp doğradığımız soğanları kavurun. Sonra kúçük doğradığımız biberleri tencereye atın ve birkaç dakika pişirin. Domatesleri de koyup bir dakika kadar pişirin. Pirinci ekleyin. Pirincin ardından en son midyeleri koyun ve su, tuz ve karabiberi ekleyip orta ateşte pişirin. Kaynayınca altını kısın ve 15 dakika daha pişirin. Kapağını hiç açmadan 15-20 dakika demlenmeye bırakın.

Ton Balıklı Dip - 2571

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 kutu konserve tonbalığı

1 adet kúçük kuru soğan

2-3 adet kúçük salatalık turşusu

4 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı hardal,

1/2 limonun suyu

1 tatlı kaşığı karışık baharat (çeşni)

Kraker ya da kızarmış ekmek

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içine ton balıklarını, yağını süzerek koyun ve çatalla iyice parçalayın. Soğanı ve salatalık turşularını minik minik doğradıktan sonra bunları tonbalığının üzerine ekleyin ve çatalla karıştırmaya devam edin.

Mayonez, hardal ve limon suyunu da ekledikten sonra, çatalla kıvamlı bir hale gelene kadar karıştırın. İstedığiniz kadar çeşni ekleyin. Daha sonra bir kaba koyup yanında kraker ya da kızarmış ekmeklerle servis edin.

Mantarlı Patates Sarması - 2572

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. patates

2 adet yumurta

Tuz, karabiber

3 su bardağı un

İçi için

1/2 kg. mantar

2 adet soğan

1/2 demet maydanoz

2 çorba kaşığı margarin

Tuz, karabiber

1/2 çay bardağı çiğ krema

1/2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Pateteslerin kabuklarını soyup tuzlu suda, yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Suyunu süzün. Çatalla ezerek püre haline getirin. Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yoğurarak katı bir hamur halinde getirin.

Mantarları ufak doğrayın.

Kremayı limon suyuyla karıştırın.

Margarini eritin. Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirin.

Mantarı ilave edin suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip soğumaya bırakın.

Patates hamurunu 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı, unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ile 18 cm. çapında açın. Üzerine limonlu krema sürün. Mantarlı içten koyup, kenarlarını kapatarak, sigara böreği şeklinde sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Patates sarmalarını yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirin. Kalan tereyağını böreklerin üzerine sürün.

175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Ispanaklı ılbr - 2573

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 g ıspanak (ayıklanıp, bol suda bir kaç kez yıkandıktan sonra süzölmüş)

60 g (4 çorba k.) Sana

1 1/2 ay k. tuz, taze çekilmiş karabiber

5 yumurta

1 1/4 litre (5 su bardağı) su

125 ml (1/2 su bardağı) sirke

300 g yoğurt sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları hazırlamak için bir tencereye yarıya kadar su koyup, tuzu ekledikten sonra kaynatın. Su kaynayınca, ıspanakları katıp, 3-4 dakika haşlayın. Bu sürenin sonunda ıspanağı tencereden alıp, kevgire aktarın.

zerinden soğuk su geçirin. Sonra haşlanmış ıspanağı bir top gibi sıkarak suyunu szn. Bir başka tencereye Sana'nın 2 çorba kaşığını koyup, orta ateşte eritin. Yağ kızınca haşlanmış ıspanağı ekleyip, çatalla karıştıarak ısıtın. 1/2 çay k. tuz ve biberini katın. Ispanak ısınınca tencereyi ateşten alıp, ıspanağı sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Yumurtaları poşe edin.

Önceden ısıtılmış tabaklara ıspanağı eşit miktarlarda yerleştirin. Üzerlerine yine delikli kaşıkla alınarak süzdürülmüş yumurtaları koyun. Yoğurt sosunu en üste kaşıkla gezdirin.

Kk bir sahanda kalan 2 çorba kaşığı Sana'yı orta ateşte eritin. Yağ

kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırin. Biberli yağı yoğurt sosunun üzerine gezdirip, ıspanaklı ılbrı sıcak olarak servis yapın.

Elmalı Kek - 2574

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta
1 su bardagi tozseker
1 su bardagi sut
1 su bardagi sivi yag
1 adet kabartma tozu
Yeteri kadar un
4 adet elma

YAPILIŞ TARİFİ

On hazirlik:Elmalar soyulur ve ince dilimlenir.

Yumurtalar ve seker bir kapta iyice cirpilir.Sivi yag , sut eklenir ve karistirmaya devam edilir.Un yavas yavas elenerek ilave edilirken kabartma tozuda unla beraber elenerek eklenir.Normal kek kivamini aldiginda yaglanmis tepsiye dokulur.Uzerine onceden dilimledigimiz elmalar dizilir,ezilmis findik serpilir ve soguk firina konur ve 180 de pisirilir.AFIYET OLSUN!

Yoğurtlu Pancar Salatası - 2575

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Pancar 1000 gr.
Sirke 275 ml.
Sarmısak 4 diş
Fesleğen 3 çorba kaşığı
Yağ - Hardal Karışımı 60 ml.
Yoğurt 250 ml.
Krema 1 çorba kaşığı

Taze Soğan (ince doğranmış) 3 çorba kaşığı

Beyazbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancarların saplarını ayıklayıp, yıkayın. İri küp biçiminde doğrayın.

Pancarları alacak büyüklükte bir tencereye 1,5 lt. su koyun, 200 ml. sirke ve 2 diş sarmısak katıp bir taşım kaynatın. Pancarları kaynayan suya atın ve 30 dk. süreyle haşlayın.

Ufak bir kasede; sirke, sarmısak ve fesleğeni karıştırın. Önce yağ - hardal karışımını ekleyip harmanlayın. Sonra yoğurt, krema, taze soğan ve beyazbiberi sırasıyla ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız sosu, pancarların üzerine döküp iyice karıştırın. Serin bir yerde 20 dakika kadar bekletip, servis yapın

Şehriyeli Karidesli Salata - 2576

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 su bardağı tel şehriye

3 diş sarmısak

1 adet dolmalık biber

2 adet orta boy kırmızı biber

1 adet tavuk bulyon

250 gr. haşlanmış ayıklanmış karides

1 adet orta boy atom salata

1 çay bardağı sıvı yağ

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatın. Tuz ekleyin. Şehriyeyi ilave edip 5 dakika haşladıktan sonra, suyunu süzün.

Sarmısakları, küçük doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince kıyın.

Bir tencereye sıvı yağ koyun, tavuk bulyonu ekleyip yağda eritin. Karides, sarmısak ve biberi ekleyip 1 dakika sote edin.

Atom salatayı yıkayıp, 1 cm. kalınlığında kıydıktan sonra karidesli karışıma ilave edin. Tuz, karabiber ve soya sosunu ekleyip harmanlayın ve kapaklı

cam fırın kabına koyun. Sosunu iyice çekmesi için 2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

Susamlı Ispanak Salatası - 2577

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Tavuk Suyu 200 ml.

Susam 1,5 çorba kaşığı

Ispanak (temizlenmiş) 750 gr.

Tahin 1,5 çorba kaşığı

Soya Sosu 2,5 çorba kaşığı

Limon - Sirke karışımı 30 ml.

Zencefil kökü (ince kıyılmış) 1,5 çay kaşığı

Mantar (yıkayıp ince dilimlenmiş) 250 gr.

Domates (kabuksuz, ince dilimlenmiş) 2 adet

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk suyunu ufak bir tencereye koyup, sadece 2 çorba kaşığı kalana kadar (yaklaşık 7 dakika) kaynatın.

Bu araa susamları bir tavaya koyarak, altın sarısı renk alana kadar (yaklaşık 3 dakika) orta ateşte kızartın. Tavayı ateşten alın.

İspanakları 3 dakika, diri kalacak biçimde haşlayın.

sosu hazırlamak için tahini bir kasede, tavuk suyu soya sosu, limon - sirke karışımı ve zencefille birlikte çırpılarak karıştırın.

Geniş bir salata kasesine ıspanak yaprakları ve mantarları koyun.

Dilimlenmiş domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin.Sosu üzerlerine döküp, biraz daha karabiber serpip iyice harmanlayın. Tabaklara ıspanak yapraklarını döşeyip, salatayı ıspanak yaprakları üzerine yerleştirin.

Susamları da serptikten sonra servis yapın.

Testi Kebabı - 2578

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

,5 kilo orta yağlı koyun eti

60 kadar ceviz büyüklüğünde soğan

2 kaşık yağ

Yarım kaşık salça

2 büyük domates

Yeterince tuz

Uzerine kimyon, kara-biber

YAPILIŞ TARİFİ

Et kuşbaşı doğranır, yıkanır ve suyu süzülür.

Bir çömleğe (Bu yemeğe mahsus Burdur’da özel yapılmış

çömlekler vardır, şöyle ki: Altları su testisi gibi, ağzı beş parmak kadar genişlikte olur) evvela et ve yağ konur. Yanmış mangal kömürünün ortasındaki kömürler yan taraflara alınmak üzere aralanır. Aralanan kısma testi oturtulur. Kömür közleri testinin etrafında testiye degecek şekilde kalır. Zaman zaman testinin iki kulpundan tutularak içindeki etler silkelenmek suretiyle hareket ettirilir; bu testinin içindeki etlerin eşit pişmesini sağlar.

Etlerin suyu çekilip, kavrulmaya başlamasıyla üzerine altmış kadar ayıklanmış soğan, salça, doğranmış domates ve tuz konur, karışması için silkelenir.

Testinin ağzı bir bezle bağlanır, etrafı hamurla sıvanır. Yine ateşe konur.

Ateşte (etrafı yanmış kömür, ortası küllü ateş üzerinde) elli altmış dakika kadar, zaman zaman silkelemek suretiyle pişirilir. Ateşten alınarak yirmi dakika kadar öylece bekletilir. Testinin hamurla sıvanan ağzı açılır, servis tabaklarına alınır, üzerine kimyon ve karabiber serpilir.

Patlıcan Reçeli - 2579

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kilo parmak uzunluğunda körpe patlıcan

8 bardak şeker

3 bardak su (şekerin üzerine basacak kadar)

1 tatlı kaşığı limon tuzu

10-15 kadar karanfil Nohut kadar şap.

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanların incecik kabukları tamamen alınır. Soyulanlar hemen suya atılır. Patlıcanların soyulma işlemi bittikten sonra sudan çıkarılır. Suyu iyice süzülür. Tekrar su içerisinde yumuşayınca kadar haşlanır, yıkanır ve suyu yine iyice süzülür.

Şekerin üzerine basacak kadar (3 bardak) su konur. Kaynatılır ve köpükleri alınır. İçerisine patlıcanlar atılır. Kaynamaya bırakılır. Sonra nohut kadar şap atılır. Yine kaynatmaya devam edilir. Bir tabak üzerine damlatılan damlalar şeklini bozmayıp top halde durursa reçel olmuş

demektir. Bundan sonra limon tuzu atılır, bir iki taşım daha kaynatılır, ocaktan indirilir.

Soğuduktan sonra bazı patlıcanlara karanfiller saplanır. Karanfil kokusu hepsine geçer, bu da reçele güzel bir çeşni ve koku sağlar. Kavanozlara doldurulup kapağı kapatılarak muhafaza edilir.

Zeytin Soslu Fener Balığı - 2580

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet fener balığı

150 gram biberli yeşil zeytin

4 di° sarımsak

1 demet maydanoz

½ su bardağı sıvı yağ

½ çay bardağı limon suyu

½ çay bardağı su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu ince kıyın. Sarmısağı doğrayın. Zeytinleri halkalar halinde kesin. Yağı tavada kızdırıp önce sarmısağı, sonra maydanoz ve kırmızı

biberi tavada çevirin. Balıkları ekleyip kızgın yağda kavurun. Balıklar kavrulunca zeytinleri ekleyin. 1 ila 2 dakika sonra tuz ekin. Limon suyu ile suyu karıştırıp tavaya dökün. 2 dakika sonra ateşten alın.

Uskumru Tava (İngiliz) - 2581

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg uskumru

2-3 çorba kaşığı beyaz un

2 çorba kaşığı tereyağı

4 adet patates

sıvı yağ (kızartma için, yeterince)

1 çorba kaşığı limon suyu

tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Uskumruları karnını yarmak suretiyle temizleyin. Kafalarını kesip atın.

Kalan balıkları fileto çıkararak kılçığından ayırın. Çok keskin bir bıçak marifetiyle karın kılçıklarını karın zarı ile birlikte temizleyin. Yan tüzgeçlerini de kesin.

Tavada tereyağını kızdırıp eritin ve kızdırın. Balık filetolarını una bulayın; fazla unu silkeleyerek giderin. Tavada her iki yüzünü kızartın.

Patatesleri soyup parmak patates halinde doğrayın. Kızgın sıvı yağda kızartın.

Balıkları tabaklara dağıtıp üzerlerine az miktarda limon suyu ilave edin.

Patateslerle birlikte sıcak servis yapın.

Trieste - 2582

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu 160 gramlık ton-klasik

1 paket çubuk makarna

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağ veya margarin

3 çorba kaşığı mantar konservesi

½ su bardağı beyaz şarap

½ su bardağı su

2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Kevgire alıp süzün.

Bir başka tencerede 2 çorba kaşığı yağ ile ince doğranmış soğanı

pembeleşinceye kadar kavurun. İçine mantarları atın. Şarap ve suyu ilave edin. Mantarlar pişince iyice didiklenmiş ton balığını ilave edin. Karıştırıp ateşten indirin. Karabiber ilave edip haşlanmış makarna ile karıştırın.

Üzerine maydanoz serpin

Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Midyeli Makarna - 2583

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

60 adet midye (ayıklanmış)

3 adet kuru soğan (iri)

4 adet domates (iri)

4 diş sarmısak

1 su bardağı sıcak su

½ kilo paket fiyonk makarna

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede sıvı yağı kızdırın. Soğanı doğrayıp tencereye ilave edin ve yumuşayıncaya kadar pişirin. Sarmısakları küçük doğrayın, onu da ilave edin. Domatesleri de doğrayıp soğanlara ilave edin. Kapağını kapatıp domatesler yumuşayana kadar pişirin. Yumuşamış domatesleri bir çatal veya tahta kaşık yardımıyla iyice ezin. Midyeleri de tencereye koyun ve pişirin. Midyeleri dışarı, ayrı bir kaba alıp içlerini ayıklayın. Tuzunu ve karabiberini serpip karıştırın.

Makarnaları ilave edin. 1 bardak sıcak suyu da ilave edip karıştırın.

Kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Zaman zaman makarnanın suyunu kontrol edin. Eğer makarnalar pişmeden çekmişse azar azar su ilave edin.

Sıcak servis yapın.

Thai K r l  Kalamar - 2584

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 adet kalamar

1 su bardağı zeytinyağı

1  orba kaşığı köri

4 di  sarımsak

Terbiye için:

1  orba kaşığı soda

1  orba kaşığı  eker

½ limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Balık ınıza kalamarları temizletip kılıçlarını çıkartın. Kalamarların  zerine soda,  eker ve limon karışımını dökerek yoğurun. Suyu ilave edip en az 6

saat bekletin. Sonra tekrar yıkayın. Kalamarların önce bacaklarını ayırın ve sonra gövdeyi tek tarafından keserek açın. Keskin bir bıçakla üzerini çizin ve kenarlarını  entikleyin. Bir kaba alın.

Başka bir kapta zeytinyağı ve köriyi karıştırın. Sarmısakları ayıklayıp dövdükten sonra bu karışıma ilave edin. Kalamarların gövde ve bacaklarını

bu sosa yatırıp yaklaşık 30 dakika bekletin.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın ve kalamarları hafif ateşte pişirin.

Sıcak servis yapın.

Sardalya Soslu Spagetti - 2585

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gram sardalya balığı

1 paket çubuk makarna

1 adet kuru soğan

1 adet iri domates

2 çorba kaşığı tereyağ veya margarin

½ çay bardağı beyaz şarap

½ çay bardağı su

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Kevgire alıp süzün.

Bir tavada 2 çorba kaşığı yağ ile ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. İçine küçük doğranmış domatesleri atın. Şarap ve suyu ilave edin.

Sardalyaları kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirin. Tavaya ilave edip pişirin.

Makarnaları tencereye alıp üzerine tavada hazırladığımız sardalyalı sosu ilave edin ve hafif ateşte 5 dakika pişirin.

Sıcak servis yapın.

Sicilya Usulü Sardalya - 2586

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gram sardalya

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

1 su bardağı ufalanmış ekmek içi

3 orba kaşığı kuş üzüümü

3 orba kaşığı am fıstığı

2 orba kaşığı kaşar rendesi

1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz

3 adet defne yaprağı

1 adet limon

1 orba kaşığı Şeker

5 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı sirke

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyaları kafalarını koparınız ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz.

Üstündeki pulları da parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz.

Kıyılmış soğan ile sarmısağı zeytinyağda sote ediniz. Üzüüm, amfıstığı ve iki kaşık ayırarak eklemek için ilave ediniz. Birkaç dakika kavurup soğumaya bırakın. Şekerin yarısını, maydanoz, peynir ve baharatı ilave ediniz.

Karışımı balık fileto üstüne bolca koyunuz ve üstünü diğer bir fileto ile kapatınız. Bu işlemi filetolar bitene kadar tekrarlayınız. Filetoları hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz ve balıkların üstüne bir çorba kaşığı yağ

gezdiniz. 200oC’a ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

İspanyol Usulü Sardalya - 2587

Mutfak: İspanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gram sardalya

4 diş sarımsak

½ demet maydanoz

½ su bardağı galeta unu

50 gram tereyağ

Sıvı yağ

karabiber

kırmızı biber

tuz

YAPILIş TARİFİ

Sardalyaları kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz.

Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirip kapatınız.

Maydanozları ince kıyınız ve sarmısakları çok küçük parçalar halinde kesiniz. Tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz ve sarmısağı iyice karıştırınız. Balıkları bu karışıma bulayınız.

Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayıp balıkları diziniz. Artan karışımı balıkların üzerine serpiniz. Tereyağını fındık büyüklüğünde parçalara bölüp balıkların üzerine serpiştiriniz. Fırını 180oC'a ısıtıp tepsiyi yerleştiriniz.

Balıkları yaklaşık 25 dakika pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

Portakallı Somon - 2588

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet kılçiksız somon fileto

2 adet ince doğranmış pırasa

2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi (beyazı hariç) 2 adet ince dilimlenmiş portakal

2 portakalın suyu

2 adet ince doğranmış havuç

2 tatlı kaşığı nişasta

Sıvı yağ

Tarhun (isteğe bağlı)

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları sıvı yağ ile hafifçe kavurun. Pırasayı ekleyin. Sebzeler yumuşayınca derisi çıkarılmış portakal dilimlerini ekleyin. Tarhun, tuz, biber, portakal suyu ve kabuk rendesini de ekleyip, biraz su ile erittiğiniz nişastayı katın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın.

Balıkları tuzlayıp biberleyin ve 20 dakika kadar dinlendirin. Ayrı bir tavada sıvı yağı kızdırıp balıkların önce bir yüzünü, sonra diğer yüzünü pişirin.

Sosla birlikte servis yapın.

Sıcak servis yapın.

- 2589

Levrek Amandine - 2590

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet levrek fileto (kılçıksız)

4 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

3 çorba kaşığı un

100 gr badem

1 adet limon

sıvı yağ

4 orba kaşığı beyaz şarap

YAPILIş TARİFİ

Levrek filetoları tuzlayıp karabiberleyin. Oda sıcaklığında 20 dakika kadar bekletin. Önce una sonra yumurtaya bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın.

Ayrı bir tavada dövölmüş bademleri kavurun. İçine limon suyu ilave edin.

şarap ve kremayı da ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Levrekleri tabağa koyup bu karışımı e°it miktarlarda üzerlerine dökün.

Haşlanmış patatesle birlikte sıcak olarak servis yapın.

Krema Soslu Levrek - 2591

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet levrek fileto

2 adet kuru soğan

2 adet küçük havuç

3 adet taze soğan

1 su bardağı beyaz şarap

1 ay bardağı su

1 adet limonun suyu

Sıvı yağ

1 tatlı kaşığı nişasta

2 orba kaşığı krema (isteğe bağlı)

Tarhun (isteğe bağlı)

Tuz

YAPILIş TARİFİ

Soğanları ve havuçları çok ince kıyın ve sıvı yağ ile tavada yumuşayıncaya kadar kavurun. Üzerine şarabı ilave edip buharlaşmaya başlayıncaya kadar pişirin. Bilahare su ve limon suyunu katın. Tuz, biber ve tarhununu ilave ettikten sonra balıkları sosun içine yerleştirin ve kapağını kapatıp 15

dakika orta ateşte pişirin. Balıkları alıp karışıma krema ve nişastayı ekleyip karıştırın. Bilahare balıkları iade edip 5 dakika daha pişirin.

Sıcak servis yapın.

Salçalı Köfte - 2592

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kıyma

4 dilim bayat ekmek veya tost ekmeği

1 yumurta

Maydanoz

tuz

kimyon

karabiber

kırmızıbiber

sos için;

4 yemek kaşığı salça

3-4 diş sarımsak

2-3 su bardağı su

süsleme için rendelenmiş kaşar

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmekleri ıslatıp, sıkın. Kıyma, ekmekler, kimyon, kırmızıbiber, karabiber ve kıyılmış maydanozu yoğurun. İsterseniz tavada, isterseniz fritözde 160 derecede 4-5 dak. kadar kızartın. Bu arada salçayı

sulandırıp dövülmüş veya rendelenmiş sarımsıklarla karıştırın. Suyu bol tutun, çok koyu kıvamda olmasın. Hafif kaynamaya başlarken köfteleri sosun içine atın. 10-15 dak kadar, zevkinize göre pişirin. Bu arada köfteler sosu içine çekecektir. Tabaklara alıp, üzerine çok az da sosundan döküp, rendelenmiş kaşar da serpererek servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun

patlican sarmasi - 2593

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 tane patlican (uzun)

250 gr kiyma

1 soğan (iri)

2 dis sarımsak

1/2 kırmızı dolmalık biber

2 uzun biber

baharatlar

tuz

salca

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanları yıkayıp ince uzun kesin ve sonra bir tavanın içine biraz sıvı yağ katıp kızartın (kurumiyacak) sonra yağdan alıp yağını süzmeye bırakın.

ici:

kiymenin içine soğanı ve sarımsakları rendeleyin ve sonra kırmızı dolmalık biberi ve uzun yeşil biberi ince ince küp şeklinde kiyin (ya da robottan geçirin) içine tuz baharat ve salcayı katın.

sogmus olan patlicanların içine yuvarlanmış ince harçları koyup sarın ve sonra bir ayrı tavanın içine salcayı kızartıp patlicanların üstüne dokun (sarmanın üstüne bir tabak koyarsanız dağılmasın) ve biraz da su ve tuz katın karıştırmadan altı kısık şekilde pişirin

sıcak sıcak servis yapın

afiyet olsun

Kanton Usulü Karides - 2594

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

40- 50 adet karides (cimcime)

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 çorba kaşığı mısır unu

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı üzüm sirkesi

Tuz

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı zencefil

YAPILIŞ TARİFİ

Tane karabiberi havanda dövün. Zencefil ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın.

Yumurtaları, bir tanesinin beyazını ayırarak kırın, soya sosu ile karıştırın.

Aynı karışıma hazırladığınız baharatı da ekleyip tekrar karıştırın.

Ayırdığınız yumurta beyazına mısır ununu ekleyip karıştırın. Karidesleri ayıklayıp karışıma katın. 20 dakika kadar dinlendirin.

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Karidesleri yağda kızartın. Kızarmış karidesleri kenara alıp aynı yağa yumurtalı karışımı dökün. Pişmeye başlarken karidesleri ilave edin.

Sıcak servis yapın. Servis yaparken tabağa garnitür olarak haşlanmış

brokkoli ve doğranmış taze soğan koyabilirsiniz.

- 2595

Kakavya - 2596

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg balık (karışık)

4 adet patates (orta büyüklükte)

4 adet kuru soğan (orta büyüklükte)

4 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı garnitür

su

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun ve derince bir tencerenin dibine yerleştirin. Soğanları da dış kabuklarını çıkarmak suretiyle soyun ve iki bölüp patateslerin üstüne yerleştirin. Temizlenmiş balıkları üstüne dizin. Kararınca tuz ve karabiber serpin. Bir çay bardağı zeytinyağı ve üzerlerini bir parmak kaplıyacak kadar su ilave edin.

Su kaynadıktan sonra kısık ateşte ve tencerenin kapağını kapatarak10

dakika daha pişirin.

Suyunu tencerede bırakıp balıkları ve sebzelerin tamamını dışarı alın.

Soğumayacak bir kapta bekletin. Kalan suya garnitür ilave edin. Eğer su miktarı az gelirse biraz daha su koyun. 1 çay bardağı garnitür ilave edip tekrar kaynatın.

İki değişik yemeğiniz, çorba ve balık hazırdır. Sıcak servis yapınız.

Ispanaklı Balık Kavurma - 2597

Mutfak: Cin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg beyaz etli balık

1 demet ıspanak

½ çay bardağı sıvı yağ

½ çay bardağı soya fasulyesi

2 diş sarımsak

1 demet yeşil soğan

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı pirinç şarabı

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı susam yağı

1 çay kaşığı toz zencefil

1 çay kaşığı kişniş

1 çay kaşığı tane karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoları kuşbaşı tarzında şişlik olarak doğrayın. Tuzlayıp yarım saat kadar marine edin.

Havanda kişniş ve tane karabiberi sırasıyla dövün, toz zencefil ve karabiberi ilave edip karıştırın.

Soğan ve sarmısakları soyduktan sonra ince doğrayın.

Derince bir tavada sıvı yağı kızdırın. Balıklarla birlikte soğanları ilave edin.

Soya sosunu, soya fasulyelerini ve pirinç şarabını koyduktan sonra 1-2

dakika karıştırın. Toz şekeri ve susam yağını ilave edip kapağını kapayın ve pişmeye bırakın. Sonra bir kenara alıp soğumayacak tarzda bekletin.

Aynı kabın içinde sarmısakları, rengi kahverengilreşmeye başlayana kadar soteleyin. Doğranmış ıspanakları ilave edin, kapağını kapayıp pişmeye bırakın.

Tabakların yarısına balık, diğer yarısına ıspanak koyup sıcak servis yapın.

Domatesli Fener Balığı - 2598

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg fener balığı fileto

1 küçük kutu ançuez

½ çorba kaşığı biberiye

½ çorba kaşığı tarhun

3 çorba kaşığı limon suyu

2 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

5 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası (tatlı)

1 kutu soyulmuş domates konservesi

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Fener balığını balıkçınıza ayıklatıp fileto çıkartınız.Üzerine limon suyu sürünüz, tuz ve karabiber serpip biberiye yapraklarını saplayıp 20 dakika kadar marine ediniz.

Ancuez filetoalarını 2 santim boyunda kesiniz.

Sarmısakları soyduktan sonra eziniz. Soğanları da ince dilimler halinde doğrayınız. Sıvı yağı tavada kızdırıp soğan ve sarmısağı yumuşayana kadar soteleyiniz. Domates salçası ve pul biberi ekleyip sotelemeye devam ediniz.

Süzülmüş domates konservesini de tavaya ekleyiniz. Devamlı surette bie çatal yardımıyla ezerek püre haline getiriniz. Tuz, karabiber ve tarhununu ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişiriniz.

Fırın kabına hazırlamış olduğunuz sosun yarısını döküp ortasına filetoyu, etrafına da ançuezleri yerleştiriniz. Kalan sos ve yağı da üzerine döküp daha önceden 160-180oC#a ısıttığınız fırında 40 dakika fırınlayınız.

Balığı tabaklara dağıttıktan sonra, tepsida kalan sosu da eşit olarak balıkların yanlarına koyup sıcak servis yapınız

Dijon Usulü Balık Pane - 2599

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet beyaz etli balık dileto (dondurulmuş mezgit veya sudak fileto olabilir)

¼ su bardağı mayonez (yağsız))

2 çorba kaşığı parmesan peyniri rendesi

1 çorba kaşığı hardal (tercihan Dijon hardalı)

1 çorba kaşığı karaturp rendesi

1 çorba kaşığı limon suyu

½ su bardağı ufalanmış bayat ekmeğin içi

1 çorba kaşığı eritilmiş margarin

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir kaptaki mayonezi 1 çorba kaşığı parmesan peyniri rendesi, karaturp rendesi, limon suyu, margarin ve ufalanmış bayat ekmeğin yarısı

ile iyice karıştırın.

Filetoları hafif yağladığınız fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. Hazırladığınız sosu balıkların üstünü kaplıyacak tarzda sürün. Kalan parmesan peyniri rendesini ve ufalanmış ekmek içlerini karıştırıp balıkların üstüne serpin.

180oC'a ısıttığımız fırına balıkları sürün ve 15 ila 20 dakika pişirin.

Deniz Ürünleri Pilavı - 2600

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gram midye içi

100 gram karides

100 gram kırlangıç balığı

100 gram ahtapot

2 diş sarmısak

1 adet kuru soğan (küçük)

1 kahve fincanı zeytinyağı

½ çay bardağı beyaz şarap

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı balık suyu (tarife bakınız)

1 çay kaşığı zerdeçal

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kırlangıç balığını haşlayınız dışarı alıp deri ve kılçıklarını ayıklayınız. Etlerini irice parçalara bölünüz. Balık suyunun bir bardağını ileride kullanılmak üzere kenara ayırınız. Kalan suda karidesleri 4-5 dakika haşlayıp kevgire alınız. Soğuk su ile yıkadıktan sonra kabuklarını ayıklayınız ve iri parçalara bölünüz. Kalan suda ahtapot ile midye içlerini haşlayınız. Ahtapotu da iri parçalara

bölünüz.

Derince bir kapta zeytinyağını kızdırıp içinde ince doğranmış soğan ile doğranmış sarmısakları yumuşayınca kadar pişiriniz. Pirinci ilave edip çevirerek pişirmeye devam ediniz. Karışıma ayırdığımız balık suyunu, ayıkladığımız balık ve deniz ürünlerini, zerdeçalı, tuz ve karabiberi katıp çok hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam ediniz.

Sıcak servis yapınız.

Kraliçe Bohçası - 2601

Mutfak: İspanya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 çorba kaşığı tereyağı

½ adet kuru soğan

5 adet iri kültür mantarı

½ küçük havuç

½ adet kereviz

5-6 adet karides

1 adet küçük levrek

1 adet küçük somon

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı karabiber

2 çorba kaşığı beyaz şarap

2 çorba kaşığı krema

2-3 sap maydanoz

2 adet yufka

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını tava eritip küçük kestiğiniz soğanları ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Zar şeklinde

kesilmiş sebzeleri ve onun üzerine ince dilimler halinde kesilmiş balıkları ve karidesleri ilave edin. Tuzunu ve karabiberini kayup birkaç dakika soteleyin. Beyaz şarabı, kremayı ve ince doğranmış maydanozları ilave edin.

Yufkaları 20x20 cm büyüklüğünde kesin. Hazırladığınız harcı bohça şeklinde kapatın. Bol kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzmek üzere kağıt havlu üzerine alın.

Sıcak servis yapın.

Bouillabaisse - 2602

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet değişik balık (1 adet iskorpit, 1 adet kırlangıç, 1 adet çipura, 1 adet uskumru)

2 adet kuru soğan

2 adet domates

4 adet patates

½ çay bardağı zeytinyağı

½ çay bardağı beyaz şarap

1 çay kaşığı safran

1 çay bardağı su

4-5 adet defne yaprağı

4 diş sarımsak

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları balıkçınızdan temizlenmiş olarak alın. Tekrar yıkadıktan sonra tuz ve karabiberleyip 20 dakika marine edin.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Halkalar halinde doğranmış soğanı, dövülmüş sarımsağı, defne yapraklarını ilave edip soğanlar yumuşayınca kadar kavurun. Domatesleri doğrayıp sosa katın ve

tumuşayana kadar pişirin. Yumuşayınca çatal yardımıyla ezerek püre haline getirin.

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra halkalar halinde doğrayın. Büyük bir kabın altına patateslerin tamamını dizin. Üstüne balıkları bütün olarak ve yanyana koyun. Üzerine safranı serpin. Tavada hazırladığımız sosun tamamını balıkların üstüne yayın. Su ve şarabı ilave edin. Kapağını kapatıp orta hararetli ateşte pişirin. Suyunu çekip balıklar yumuşayınca pişmiş demektir.

Sosu tencerede bırakıp balıkları alın ve eşit olarak taksim edin. Sosları da yanlarına koyup sıcak servis yapın.

Not:

Beşamel Soslu Balık - 2603

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Mezgit fileto (dondurulmuş-Superfresh)

Sıvı yağ

Su

500 gram erişte

Margarin

Ketçap

tuz, karabiber, köri

Beşamel sos için:

2 çorba kaşığı tereyağ

½ su bardağı un

1 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Tereyağına unu ilave edin. Un sararmaya başladığında sütü azar azar ilave edin.

Topaklanmaması için sürekli karıştırarak pişirin.

Çözölmüş mezzit filetoları yuvarlayarak uçlarını açılmaması için birer kürdanla tutturun. Üzerlerine bir fırça ile sıvı yağ sürün, tuz ve karabiber serpin ve tepsiye dizin. Az su ilave edip tepsinin üstünü alüminyum folyo ile kaplayın. Orta hararetle fırında 30 dakika pişirin.

Tepsiyi fırından alıp üzerindeki folyoyu ve balıklardaki kürdanları çıkarın.

Beşamel sosu balıkların üzerine gezdirin ve tekrar fırına verin. Beşamel sos pişene kadar bekletin.

Erişteyi suda haşlayıp kevgirde süzün. Tencereye alıp az tereyağ ile tadlandırın. Pişerken ketçap ilave edin.

Sevis tabaklarına erişteyi yayvan olarak yerleştirin ve üzerlerine soslu balık filetoları yerleştirip sıcak servis yapın.

Kremalı fesleğenli makarna - 2604

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Herhangi cesit makarna:500gr(spagetti hariç)

Çiğ krema:200ml

Taze fesleğen:30 ad yaprak

Tere yağ:70 gr

Sıvı ayçiçek yağı: 45ml

Mozerella veya beyaz peyniri:175 gr

Tuz:35 gr

Bulyon et:15 gr

Karabiber:10 gr

sarımsak:10 gr (beş diş)

YAPILIŞ TARİFİ

Makarna haşlandıktan sonra süzdürölüp bir süzgeç yardımıyla iyice soğutulmalıdırki makarnada birbirine yapışma olmasın. Tencerede tere yağını eritip çiğ kremamızı ekleyelim mümkünse

tenceremiz büyük olsun kremayı pişirelim 10 dakika kremamız kaynadıktan sonra peynirimizi ufalayıp kremayla karıştıralım. 5 dakika pişirip peynirleri eritelim.

Sosumuzu yakalayalım sırasıyla tuz,karabiber,et bulyon,sarımsak katıp bir miktar kaynatalım. Kaynadıktan sonra yapacağımız işlemler son noktalarıdır kaynayan kremayı makarnaya yedirelim yarısından daha fazlasını çekene kadar makarnamıza fesleğeni ekleyelim fesleğeni ekledikten sonra makarnamızın altını kapatalım takribi 5-10 dakika dinlendirin. Tabağa servis yaparken taze fesleğeni koymayı unutmayalım.

Afiyet olsun...

Piliç Festival - 2605

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Tavuk fleto:3 ad(derisiz ve kemiksiz)

Mantar:350 gr

Çarliston biber:200 gr

Sivri biber:100 gr

Domates:250 gr(konkase)

Kaşar:100 gr

Süt:250 ml

Un: 200 gr

Su: 250 ml

Köri:15 gr

Karabiber:20 gr

Tuz:35 gr

Tavuk bulyon:15 gr

Kırmızı pul biber:10 gr

Tereyağ:200 gr

Yumurta:2 ad(130 gr)

Soğan:150 gr

Sıvı yağ: 75 ml

YAPILIŞ TARİFİ

Tavukları ızgaralık açalım. Fırında 15 dakika pisirelim(170c) İç harcının yapılışı:

Soğanları ince doğrayıp 75 gr tereyağla soğanlar sarısı olana dek kavuralım.Sonra piyaz doğranmış mantarları atıp kavurmaya devam edelim,biberlerimizi atalım tencereye sırasıyla baharatları atalım ve kısık ateşte 10 dk kaynatalım. 10 dk da dinlendirelim.

Beşamel sos yapımı:

50 ml sıvı yağla unumuzu kavuralım fazla değil 8-9 dk sonra 75 gr tereyağını atıp eriyene kadar kavuralım sırasıyla süt ve su ekleyip iyice çırpalım topak olmasın. Kısık ateşte karıştırarak kıvamı tutturun tuz ve biraz bulyon atabilirsiniz .Damak zevkinize göre beşamel sos soğuduktan sonra iki yumurtayı sosa yedirelim ve soğutalım.

Domates Sos yapımı:

50 gr salçamızı kalan 25 ml sıvı yağımız ve 25 gr tereyağla kavuralım 2

bardak su ekleyip kaynatalım biraz tuz ve az bulyon ekleyelim ve 15

dakika kaynatalım bu sosta hazır.

Şimdi son nokta:

Fırın tepsisine tavukları dizelim ve üstne harcımızı ekleyelim ve beşamel sosu üstüne krema torbası yada kepçeyle kaplama yapalım.

Beşamalin üstünede kaşar ekleyelim ve yaptığımız domates sosla 15 dk fırınlatalım. Afiyet olsun...

Mayalı Bohça - 2606

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

42 gr yasmaya

2 su bardagi sut

1 su bardagi sivi yag

1 yemek kasigi tozseker

2 yumurta aki(sarisi uzeri için)

Tuz,alabildigi kadar un

İç malzeme:

Beyaz peynir,maydanoz,istege bagli karabiber ve kirmizi pul biber Ustu için:

YAPILIŞ TARİFİ

Verilen hamur malzemeleri sirasiyla genis bir kaba konulur ve yavas yavas eklenen unla ele hafif yapisan bir hamur elde edilir.Ustu ortulerek 15-20 dk dinlenmeye birakilir.Dinlenen hamurdan iri ceviz buyuklugunde hamurlar kopartilir ve beze yapilir.İçine iç koyabilecek sekilde az bastirilir ve iç konur pogca sekli verilir ve unlanmis tepsiye aralikli dizilir.Yumurta sarisi surulur,corek otu ve susam serpilir .Birazda tepside mayasinin gelmesi beklenir.180 derece firinda pismeye birakilir.Kizaran pogcalar firindan alindiginda nemli bez ile ustulur.Iliyinca servis yapilir.AFIYET

OLSUN!

Lokumlu Kurabiye - 2607

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg fıstıklı lokum

125 gr margarin

1 kutu krema

pura şekerı

un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, krema ve un ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın.

Hazırladığınız hamuru ikiye bölüp, orta kalınlıkta açın. Açılmış hamurlardan birinin üzerine lokumları dizin ve üzerine diğer hamuru kapatın. Bir bardağın ağzı ile ufak ufak kesin. Önceden ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

Girne Köfte - 2608

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Kıyma:500 gr

Galetu unu:200 gr

Yumurta:1 ad

Soğan:1 orta boy (rende)

Karabiber:15

Kırmızı pul biber:10 gr

Kimyon:10 gr

Tuz:25 gr

Havuç:2 ad orta boy

Kaşar:200 gr

Patates:4 ad haşlamalık

Salça:75 gr

Tereyağ:50 gr

Domates:2 ad (konkase)ve jülyen doğranmış

Bulyon:10 gr

Süt:200 ml

YAPILIŞ TARİFİ

Kıymamızı normal köfte haline getirelim. Bu köfteleri sandal şekline getirdikten sonra 15 dakika fırında pişirelim. İç harcını havuçları

rendeleyelim 25 gr tereyağla soteleyelim kara biber kırmızı pul biber bulyon ekleyip soteleyelim 10 dakika yeterli orta ateşte. Patatesleri haşlayıp püre yapalım.

Domates sos: domatesleri 25 gr tereyağla soteleyelim ve 50 gr salçayla kavuralım ve biraz tuz ekliyelim ve 15 dakika kaynatalım sosumuz hazırdır.

Son nokta:

köftelerimizi içine yaptığımız harcı koyalım onun üstüne patates püresine kreme torbası yada kaşık yardımıyla koyalım pürenin üstüne kaşarlarımızıda serpelim ve domates sosuyla 20 pişirelim servise hazırdır.

AFİYET OLSUN...

Balıklı Enginar Fricasse - 2609

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet ayıklanmış ve dondurulmuş enginar

250 gram taze karides (donmu° ta olabilir)

2 adet mezgit fileto (donmu°-superfresh)

3 bardak su

1 adet limon

1 çay kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

100 gram tereyağı

2 adet defne yaprağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

10 adet mantar

2 diş sarımsak

1 demet maydanoz

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarları bir tencereye alıp üzerine 3 bardak su, 1 adet limonun suyunu, 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı şekeri ilave edip yumuşayana kadar pişirin. Suyunu süzdükten sonra sıvı yağ ile hafif yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Bir tavada tereyağını eritin. Ayıklanmış ve iri parçalar halinde kesilmiş

karidesleri ilave edip 3 dakika kavurun. Mezgit filetoları kuşbaşı

büyükliğünde doğrayıp ilave edin. 3 dakika kadar sonra defne yapraklarını, sirkeyi, dövülmüş sarmısakları, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Orta hararetli ateşte tahta kaşıkla devamlı çevirerek pişirin. Piştikten sonra defne yapraklarını çıkarın.

Mantarları küçük parçalar halinde doğrayıp haşlayın. Haşlanmış ve doğranmış mantarları eşit miktarlarda enginarların üzerine koyun. Üzerine hazırladığınız karidesli ve balıklı harcı yerleştirin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki (160-180oC) fırında 5 dakika pişirin.

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis yapın.

Balık Graten - 2610

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

½ kg sudak veya mezgit fileto

4 adet patates (orta büyüklükte)

250 gram brokkoli

4 çorba kaşığı limon suyu

250 gram krema

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tatlı hardal

1 ay kaşığı toz zencefil

tuz

karabiber

sıvı yağ (kabı yağlamak için az miktarda)

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup ince dilimler halinde doğrayın. Brokkoliyi saplarından ayırın ve saplarını dilimleyin. Her ikisini ayrı olarak haşlayın ve sonra soğuk su duŐuna sokun.

Balık filetoları 2 cm genişliğinde Şeritler halinde enine kesin, tuz ve karabiber serpip 20 dakika kadar dinlendirin.

Krema, yumurta, hardal, limon suyu ve zencefili karıştırın.

Isıya dayanıklı yayvan bir kabı sıvı yağ ile hafifce yağlayın. Dibine, her sırayı tuzlayarak iki sıra patates halkalarını dizin. Üzerine bir sıra balık fileto ve bir sıra brokkoli dōŐeyin. Üzerine kremalı karışımı dōkün.

180oC’a ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

Balık Adago - 2611

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg fener balığı veya mezzit fileto

½ çorba kasesi üzüm sirkesi

1/3 çorba kasesi soya sosu

1 orba kaşığı toz karabiber

10 ila 12 adet tane karabiber

2 adet defne yaprağı

4 diş sarımsak

tuz

sıvı yağ (kızartma için)

YAPILIş TARIğI

Balık filetoyu yıkadıktan sonra orta büyüklükte parçalara ayırıp derince bir kaba alınız. Başka bir kapta sirke ile soya sosunu karıştırıp balıkların üstüne dökünüz. Dövülmüş sarımsak, toz karabiber, tane karabiber, tuz ve defne yapraklarını ilave edip 25-30 dakika kadar dinlendiriniz. Sonra karışımı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtınız ve bir kenara alınız.

Bir tavada sıvı yağı kızdırınız. Balıkları karışımdan alıp yağda kızdırınız.

Kızarıncaya sosun yarısını ilave ediniz. Karışım buharlaşmaya ve koyu bir kıvam almaya başlayıncaya kadar devam ediniz.

Sıcak olarak kızarmış parmak patates (pommes frites) ve pilav ile birlikte servis yapınız.

Baharatlı Balık - 2612

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet levrek(küçük boy-yaklaşık 300 gram/adet)

3 adet soğan (orta boy)

2.5 fincan zeytinyağı

½ bardak limon suyu

1 demet maydanoz

5 diş sarımsak

1 su bardağı tahin

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Tuz

Karabiber

Yeni bahar

Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Levreklerin üstünü çizirin, içini ve üstünü limonlayıp, tuzlayıp 15 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Bilahare levrekleri yağlanmış tepsiye dizip 160-180oC'a ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Sonra balıkların derisini ve kılçıklarını ayıplayıp çok küçük parçalara doğrayın.

Çok ince doğranmış soğanları yağda kavurun (yakmayın). İnce doğranmış

maydanoz ile ince döğülmüş sarmısağı ilave edip kavurmaya devam edin.Kavrulmuş karışıma limon suyu, tahin, dövülmüş ceviz, karabiber, bolca yenibahar ve kararınca tuz ilave edin. Karışımı bir kaba alıp balık etini ilave edin ve iyice karıştırın. Düz tabaklara balık şekli vererek yerleştirin.

Soğuk servis yapılır.

Alabalık- Çin usulü - 2613

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet alabalık (yaklaşık 1 kg)

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 demet taze soğan

10 adet mantar

1 parça taze zencefil (1/2 kibrit kutusu büyüklüğünde) 1 adet yeşil sivri biber (küçük boy)

2 çorba kaşığı soya sosu

2 çorba kaşığı beyaz şarap

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı boylamasına fileto çıkarın. Her iki yanını tuz ve karabiberleyip 20

dakika kadar dinlendirin.

Balıkların tamamını alabilecek ve üstünü kapabilecek büyüklükte alüminyum folyoyu fırın tepsisine serin. Hafif yağlayıp balık filetoalarını

yerleştirin. Bu arada fırını 180oC'a ısıtın.

Bir tavada yağı kızdırın. Taze soğanı yaklaşık 2.5 cm boyunda doğrayın, sonra her parçayı boylamasına dörde bölün. Yeşil birerin kapağını kesin, çekirdek yuvalarını çıkarıp,aynen soğanlar gibi, 2.5 cm boyunda ince şeritler halinde doğrayın. Mantarları da büyüklüklerine göre ikiye veya dörde bölün. Zencefil küçük parçalar halinde doğrayın. Tamamını tavaya koyun, şarap ve soya sosunu da ilave edip 5 dakika kadar çevirerek kızartın.

Karışımı folyadaki balıkların üzerine eşit tarzda dökün, folyonun üstünü ve kenarlarını kapatıp fırında 45 dakika pişirin.

Folyolardan çıkarıp tabaklara alın ve sıcak servis yapın.

Kuzu Etli Acılı Çorba - 2614

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg. kuzu kol

2 litre su (10 su bardağı su)

4 tane acı kuru kırmızı sivri biber

2 çorba kaşığı tepeleme un

2 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tepeleme domates sal?ısı

1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kolu, 10 bardak su ile tuzu ilave ederek, bir taşım kaynattıktan sonra 1.5 saat süreyle kısık ateşte pişir. Ayrı bir tencerede unu tereyağı ile pembeleştir, salçasını da ilave et, bir iki dakika çevir, bir kenara al.

Haşladığın kuzu kolun suyunu süzektan geçir, kavurduğun unlu sosun üzerine yavaş yavaş tel ile

çırparak topak topak olmayacak şekilde yedir.

Kuzu etlerini küp şeklinde doğra ve karışıma ilave et. Kuru acı biberleri içine at, harlı ateşte 2 dakika süreyle kaynattıktan sonra 45 dakika olabildiğince kısık ateşte pişir.

Lahana Strudeli - 2615

Mutfak: İspanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 küçük lahananın dış yaprakları

1 soğan

25 gr tereyağı

350 gr kıyma

4 yemek kaşığı galeta unu

200 gr İri rendelenmiş kaşar

1 fincan haşlanmış barbunya

Tuz, biber, kimyon

Hamur için:

2 bardaktan biraz az Un (250 gr)

2 yumurta

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 su bardağı sıcak Su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yumurtalardan birinin sarısını ayırıp diğer tüm malzemeyi karıştırarak yoğurun. 1 saat kadar şeffaf folyoya sarıp buzdolabında bekletin.

Lahananın dışta kalan büyük yapraklarını ayırın. Ayıklayıp sert kısımlarını

atın. Büyükçe bir kapta haşlayın (Haşlama suyuna yarım fincan sirke ve 1

kaşık şeker koyarsanız tadı daha hoş olacaktır).

Soğanı kp küp kesip tereyağında kızartın. Kıyma, tuz, biber, ve kimyonu koyup pişirin. Daha sonra barbunyalarla karıştırın.

Hamurdan küçük bir parçayı süslemek için ayırıp kalanını tek parça olarak açın. İçine galeta unu ve kaşar peyniri serpin. Haşlanmış lahanaları

hamurun üzerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde, iki kat olarak dizin. zerine kıymalı karışımı dökün. Rulo yapın.

Yağlanmış tepsiye koyun. Üzerini ayırdığımız hamurla süsleyip yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derece ısıttığımız fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Dilimleyerek yanında domates sosu ile servis yapın.

Hasan Paça Köftesi - 2616

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 patates

3 ince dilim bayat ekmek, ıslatılıp sıkılmış

2 soğan, ince doğranmış

2 yumurta

tuz, karabiber

500 g kıyma

¼ bardak süt

1 orba kaşığı tereyağı

1 orba kaşığı sıvıyağ

2 orba kaşığı salça

1,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayın.

Islatılıp sıkılmış ekmek içini, ince doğranmış soğanı, 1 yumurtayı, 2 tatlı

kaşığı tuz ve karabiberi kıymayla birlikte 2-3 dakika yoğurun. 12 parçaya bölüp yuvarlayın ve ortalarını elinizle bastırarak çukur tabak şekli verin.

Tepsiyi sıvıyağ ile yağlayıp köfteleri dizin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin.

Süt ve tereyağını birlikte ısıtıp haşlanmış patatesle birlikte iyice ezin. Kalan tuz ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Püreyi kaşıkla köftelerin üzerine bölüştürün.

Salça ile suyu ezip kaynayana dek ısıtın. Köftelerin aralarından tepsiye döküp fırında 10 dakika daha pişirin.

Kayseri Köftesi - 2617

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr patates

1,5 çorba kaşığı yağ

500 gr kıyma

1 adet soğan

3 ince dilim bayat ekmek

1/4 bardak süt

1 yumurta

1 demet maydanoz

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı yenibahar

2 domates

Sos için:

1 su bardağı sıcak su

3 kaşığ salça

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup 1 cm kalınlıkta dilimleyin. Yağlanmış bir tavaya dizin.

Ağzını kapatıp rengi dönecek kadar kızartın. Bir tarafa bırakın.

Ekmek dilimlerini süte batırarak yumuşatın, daha sonra da iyice sıkıp derince bir kabın içerisine koyun. Bu kaba kıymayı rendelenmiş soğanı, yumurtayı, incecik kıyılmış maydanozu, ve baharatları koyup iyice karıştırıp, yoğurun. Karışımı 12 parçaya ayırın. Yuvarlak ve yassı köfteler yapın. Et köftelerinin boyutlarını patateslerin boyutlarına göre ayarlayın.

Patateslerin üzerine dizin. Et köftelerinin üzerine dilimlediğiniz domatesleri koyun.

Orta hararetli fırında 30 dakika pişirin. Salçayı suda eritip köftelerin üzerine gezdirin. Tekrar fırına sürüp 10 dakika daha pişirin. Fırından alıp maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.

Fasulye Kavurması, - 2618

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

/2 kg. yeşil fasulye,

2 adet kuru soğan,

3 adet domates,

2 adet yumurta,

3 yemek kaşığı tereyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp, yarım cm. kalınlığında kıyın. Kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Tereyağında kavurun. Domatesi rendeleyip ilave edin. Domates kavrulunca tuz ve karabiber ekleyin.

Yumurtaları kırıp, hafif karıştırın. Fasulyeleri ekleyip, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirip, sıcak servis yapın.

Mayalı Örgü - 2619

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

42 gr yas maya

2 su bardagi sut

2 çay bardagi siviyag

2 yumurtanın aki(sarisi uzerine)

7 yemek kasigi toz seker

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Maya,sut,siviyag,yumurta aklari,tuz ve seker genis bir kaba konulup karistirilir.Un ilave edilir ve yogrulur.Hafif ele yapismasi lazim hamurun egerki sert olmussa elinizi sute veya suya batirarak yogurma islemine devam edin.Yogrulan hamuru 15-20 dk dinlendirin(hafif mayasi gelmesi için)Dinlenen hamurdan minik parcalar kopartarak uzun seritler elde edin ve 3 seritle orgu yapin ve unlanmis tepsiye aralikli dizin. Yumurta sarisini orgulerin ustune sur ve 15-20 dk bekletin ve 180 derecede firinda pisirin.Firindan alinan orgulerin uzerine nemli bez ortulur ve iliyinca servis yapilir.

AFİYET OLSUN!

Fırın Torbasında Sebzeli Tavuk - 2620

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Büyük boy fırın torbası

4 adet tavuk kalça

2 adet kabak

2 orta boy soğan

2 iri domates

4 adet küçük taze patates

1 çay kaşığı un

4 çorba kaşığı kekik

1 çay kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı sarmısaklı tuz-ot

(yoksa bir çorba kaşığı tuz ve 4 diş sarmısak)

YAPILIŞ TARİFİ

Fırın 180 dereceye kadar ısıtılır. Bu arada, fırın torbasının içine bir çay kaşığı un dökülür. Yıkanmış tavuk kalçalar, fırın torbasına atılır.

Domatesler dörde bölünür. Soğanın kabukları soyulup dörde bölünür. Patates kabukları ile (çok iyi yıkanır) ikiye bölünür. Kabak soyulup dörde bölünür. Kekik, pulbiber, sarmısaklı tuz ot (yoksa tuz ve sarmısak) hep birlikte fırın torbasına atılır. Fırın torbasının ağzı sıkıca kapatılır ve kürdanla yukarı tarafından 10 adet delik delinir. Isıtılmış fırına konulur.

45dakika-1 saat pişer. Hiç su ilave etmeyin zaten, içerideki malzeme ve tavuklar suyunu bolca salar.

Ahtapot Izgara - 2621

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet ahtapot

YAPILIŞ TARİFİ

Taze ve yeni yakalanmış ahtapot taşlara vurularak yumuşatılır. Bu işlem sırasında ahtapot köpük salmaya başlar ve köpükler bitene kadar bu işleme devam edilir. Yumuşatılmış ahtapot birkaç gün güneşte kurumaya bırakılır.

Mangalda mangal kömürü yakılarak kor haline getirilir. Mangala yerleştirilen tel ızgaranın üzerine ahtapot konularak kızartılır. Kızartılmış

ahtapot bilahare küçük parçalara doğranarak kırmızı soğan eşliğinde meze olarak sunulur.

Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Meyvalı Deniz Salatası - 2622

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

15 adet küçük karides(haşlanmış ve soyulmuş)

1 adet kırlangıç(küçük boy- 200 gram civarı)

3 yaprak marul

1 yaprak kırmızı lahanaya

1 adet iri kırmızı turp

1 adet elma (golden veya starking)

1 adet armut

1 adet limonun suyu

Zeytinyağı (sızma)

3 çorba kaşığı "French Salad Dressing"

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine şeritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları

boyuna ikiye bölüp aynı şekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin. Elmayı soyun ve küçük küplere bölüp salataya ekleyin. Armutu da aynen elma gibi doğrayıp salataya ilave edin.

Karidesleri dörde bölün ve salataya ilave edin.

Kırlangıç balığını, içine bir çorba kaşığı sirke ilave edilmiş tuzlu suda haşlayın. Dışarı alıp kabuklarını ve kılçıklarını ayıklayın. Küçük parçalara bölüp salataya ilave edin.

Salataya limon suyunu, "French Salad Dressing"i, tuzu ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırın.

Soğuk servis yapın

Karides Yahnili Makarna - 2623

Mutfak: İspanya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr. karides

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı un

½ bardak sıcak su

3 adet domates

½ demet maydanoz

175 gram makarna (spagetti)

Sıvı yağ

2 çorba kaşığı kırmızı şarap

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru soğanı ince dilimleyin. Maydanozu doğrayın. Domatesi küçük küpler halinde kesin.

Tavada sıvı yağı kızdırın. Çiğden soyduğunuz karidesleri tavada soğanlarla birlikte kavurun. Üzerine un serpip tuz, biber ve domatesleri ekleyin.

Domatesler yumuşayınca şarabı ekleyin. Sıcak su ve maydanozuda ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Makarnaları tuzlu suda haşladıktan sonra kevgirde süzün. Tabaklara koyduktan sonra üzerlerine karides yahniyi taksim ederek servis yapın.

Sıcak servis yapın.

Tarama - 2624

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar- is°lenmemi° tarama) 3 dilim kuru ekmek

½ limonun suyu

1 adet kuru soğan (küçük boy)

2 diş sarmısak

½ çay bardağı zeytinyağı

su

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru ekmek dilimlerinin içlerini avuçlarınızın içiyle ufalayın. Yeterince su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Balık yumurtaları ile birlikte bir kaba alın.

Soğanı rendeleyin, suyu ile birlikte kaba ilave edin. Sarmısağı da ezip kaba koyun. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım haline gelen kadar çırpın (Bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Zeytinyağını

çok yavaş ilave ederek çırpıma devam edin. Karışım homojen bir hale geldikten sonra tabağa alıp etrafını zeytinlerle süsleyin.

Sıcak balık yemeklerinin yanında soğuk servis yapın.

Alsas Salatası - 2625

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet patates

2 adet yumurta

150 gram aterina (gümüş balığı)

1 adet pancar turşusu

5 adet kornişon ("0" numara hıyar turşusu) 1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı üzüm sirkesi

1 çorba kaşığı beyaz şarap

1 çorba kaşığı kapari turşusu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşladıktan soyunuz ve püre haline getirip derince bir kaba alınız.

Gümüş balıklarını haşlayıp fileto çıkarınız.

Zeytinyağı, tuz, sirke ve beyaz şarabın yarısı ile patates püresine ilave edip karıştırınız. Gümüş balığının filetolarını da ekleyiniz ve dikkatli bir şekilde, balıklar parçalanmadan karıştırınız.

Karışımı tabağa alınız. Üzerini dilimlenmiş pancar turşusu, kornişon ve kapariler ile süsleyiniz. Sirke ve şarabın kalanını ilave ediniz.

Füme Balık Tabağı - 2626

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 dilim somon füme

1 dilim mersin füme

1 dilim lakerda

4 adet sardalya tuzlama

4 sap dereotu

2 adet salatalık

2 adet domates

4 adet marul yaprağı

4 ince dilim rokfor peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yaprağı ile birlikte tabakların ortasına koyun.

Füme dilimleri dörde bölüp rolü yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş

salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin.

Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

Tavuklu Patlican - 2627

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo tavuk gogsu

6 patlican

3 domates

4 sivri biber

3 dis sarimsak

1-2 kuru sogan

karabiber

kirmizi biber

tuz

kizartmak icin sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca kesip 1 parmak kalinliginda yuvarlak olarak kesip tuzlu suda bekletip,kizgin yagda kizartiyoruz. Kagit pecetede fazla yaglarinin gitmesi icin bekletiyoruz. Tavuk gogsunu kucuk kupler halinde kesip,kendi yaginda suyu cekinceye kadar kavuruyoruz. Kup kup dogradigimiz soganlari ,

sarimsagi

ve kestigimiz

biberleri ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Biber ve soganlar diriligini kaybettiginde kup dogranmis domatesleride ekleyip pisirmeye devam ediyoruz.

karabiber, kirmizi biber ve tuzu ekleyip dinlenmeye birakiyoruz.

Bir borcama kizaran patlicanlarin yarisini 1 kat dosuyoruz. Arasina hazirladigimiz tavuk icini

koyup ustune kalan patlicanlari ekliyoruz. Patlicanlarin ustune domates dilimleriyle susleyip..

yarim bardaktan fazla su ekleyip

firina veriyoruz. Yaklasik 20 dakika 180 -200 derece firinda pisirip servise hazir hale geliyor...Afiyet olsun!

Lumpia (Vietnam boregi) - 2628

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

lumpia hamuru,yoksa yufka

2 tam parca tavuk gogsu

1 kilo soya filizi

5 orta boy havuc

5 pirasa

2 orta kuru sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu kendi suyunda pisirin,pistikten sonra ince ince tiftin.Havucu rendeleyin,suyunu alin.Pirasayi cok ince kiyin,4-5 kere sicak suda bekletin.maksat pirasenin diriligi almak ve bir miktar pismesini saglamak.

Soya filizini ayiklayabilirsiniz,ama ayiklamasanizda cok farketmiyor.Tavaya cok az sivi yag koyun ve soganlari pembelestirin,soya filizinde ekleyip bir sure diriligini alin.

Bu islemler bittikten sonra tum malzemeyi birbirine ekleyin.Lumpia hamurunun kenarina malzemedden koyun ve sigara boregi sarar gibi sarin.Kapatirken hamurun kenarina yumurtanin beyazini surun ve kapatın.

Bol sivi yagda kizartip lumpialarinizi servise hazir hale getirin.

Afiyet olsun...

Sutlu Revani - 2629

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

yarim paket margarin

1 litre sut

1 bardak irmik

1 bardak toz seker

1 vanilya

YAPILIS TARIFI

Malzemenin hepsini bir tencerede kisik ateste bir cirpici yardimiyla muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin. Kaynamasina yakin lapa gibi olacaktir, panik yapmayin. Servis yapacaginiz kalibi suyla islatin, yapismasini onlemek icin. Pisen karisimi kaliba dokun ve soguduktan sonra buzdolabinda servis icin bekletin. Servis yaparken uzerine tarcin ekleyebilirsiniz. Afiyet olsun...

Tarif denenmistir.

Rulo Borek - 2630

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi sivi yag

1 bardak yogurt

2 yumurta(1 yumurtanin sarisini ayir,ustune surulecek) 1 kabartma tozu

tuz

un

karabiber

kirmizi biber

10 orta boy haslanmis ezilmis patates

YAPILIS TARIFI

Yag, yumurta, kabartma tozu, yogurt ,tuz, un 'dan hamur yapilir.

Hamurdan bir avuc alinip tezgahta bir merdane yardimiyla yarim cm kalinliginda yuvarlak olarak acilir. Icine hazirladigimiz patetesli harc konur ve yuvarlanip rulo haline getirilir. Rulo esit olarak 3 yada 4 parcaya kesilir ve tepsiye dizilir.islem kalan hamurada uygulandıktan sonra ustlerine yumurta sarisi surulur susam corek otu serpilip firinda 185 derecede pisirilir.

Afiyet olsun!!!

Tarif denenmistir.

- 2631

Krem Santili kek - 2632

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 su bardagi un

1 su bardagfi seker

5 yumurta

1 kabartma tozu

1 vanilya

surubu:3 su bardagi seker

3 su bardagi su

limonun ceyregi

YAPILIS TARIFI

Seker, yumurta, un ,kabartma tozu, vanilya dan hamur elde edilir.Hamur yaglanmis kaliba dokulerek 180 derecede pambesinceye kadar pisirilir.Bir kurdan yardimiyla kontrol edebilirsiniz.

Kek firindan cikince kalibinda sogumaya birakilir, kek soguduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesilir. Bir parcasi keki pisirdigimiz kaba geri koyulur ve ustune krem santimiz eklenir (tup krem santi kullananlar icin 1

tup yeterli. Evde yapilan paket krem santilerden ise istege gore 1 yada 2

paket yapilabilir) Kekin diger yarisi ustune kapatilir.

Soguk surup kekin ustune dokulur. Buzdolabinda sogumaya birakilir.

Soguk olarak servis yapilir!!

Tarif denenmistir.

Hindistan cevizli biskuvili toplar - 2633

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 paket petibor biskuvi

yarim su bardagi sut(ilik olsun)

1 cay kasigi nescafe

2 yemek kasigi kakao

yarim paket margarin(oda sicakliginda)

yarim bardak seker

1 vanilya

1 yumurta

hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Sut, nescafe, kakao, margarin, seker, vanilya, yumurta ocakta kisik ateste cirpilarak puding kivamina gelinceye kadar pisirilir. Derin bir kapta ufaladigimiz biskuvilerin ustune sicakken dokulur.

Harmanlayip 5 -10

dakika dinlenmeye birakinki biskuviler sosu iyice icine ceksin. Ceviz buyuklugunde (daha kucuk yada daha buyuk parcalar almak istedigize zevkinize kalmis) parcalar alinip avuc icinde yuvarlanip top sekli verilir(harc elinize mutlaka bulasacaktır ve top sekli vermenizi engelliyecektir.Elinizi yıkayıp isleme devam edin.) Yaptiginiz toplari hindistan cevizine bulayin ve birkez daha sekil verin. Ve servise hazir.Afiyet olsun...

- 2634

Sezar salatasi - 2635

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

atom göbek

marul

kıvırcık

tere

roka

maydonoz

lolorosso(kıvırcığın renklisi)

sos için:

Krema:200ml

dere otu: 1ad

kekik: 10gr

sirke:5ml

limon suyu: 15ml

hardal: 1 çay kaşığı

nar ekşisi: 1 tatlı kaşığı

yoğurt: 100gr

nane 10gr

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle yeşilliklere bıçak vurulmaz kesinlikle elimizle iri parçalar halinde kopartıyoruz.

Sos yapımı: verilen malzemelerin hepsini karıştırıp salata tabağına aldığımız yeşilliklerin üzerine döküyoruz. Afiyet olsun...

Hashaslı Pogça - 2636

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

42 gr yas maya

1 su bardağı siviyağ+margin karisimi

2 su bardağı sut

1 ay bardağı toz seker

2 yumurtanın beyazi(sarisi ustune)

1,5 yemek kasigi tuz

Aldigi kadar un

I malzemesi:

1 buyuk çorba kasesi hashas

Yarim cay bardağı siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Verilen hamur malzemeleri genic bir kabin içine alinir ve yumusak bir hamur elde edene kadar un eklenerek yogrulur.20-25 dk bekletilir(ustu kapali olcak)Dinlenen hamuru once ikiye bolelim.Tekrar bir parcayi iki esit parcaya bolelim ve çok ince olmayacak sekilde acalim(acarken fazla un kullanmayiniz) İç malzeme yani hashas,seker ve siviyağı karistirip acilan hamurun her yerine gelecek sekilde surelim ve rulo yapalim,diger parcayida ayni sekilde yapalim.3 parmak eninde keselim.Basta ayirdigimiz buyuk hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar kopartip bezeler hazirlayalim.Hazirladigimiz bezeleri elimde acip arasina kesilen rulodan koyup hafif bastiralim.Butun hamur bu sekilde yapilir ve unlanmis tepsiye dizilir.Mayasi gelene kadar bekletilir ve yumurta sarisi surulup 180

derecede pisirilir.Cikan pogcaların uzerine nemli bez ortulur ve soguyunca servis yapilir.

Afiyet olsun...

Baharat soslu mısırlı antre - 2637

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 pırasa

250 gr konserve mısır

1 yumurta

1 yumurta akı

Yarım su bardağı süt

4 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı toz maya

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı galeta unu

Tuz, biber

Sos için:

Yarım su bardağı tavuk suyu

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba kaşığı hardal

1 orba kaşığı limon suyu

Yarım orba kaşığı sirke

2 orba kaşığı karışık baharat

YAPILIş TARIğI

Sos için gereken malzemeleri bir kavanoza alıp ağzını kapatın ve çalkalayıp buzdolabına koyun. Pırasaları temizleyip halkalar halinde doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp pırasayı ekleyin ve orta ateşte 5-6

dakika sote edin.

*Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurta, yumurta akı, süt, un, maya, mısır ve peyniri derin bir kapta karıştırın. Sufle kalıbını hafifçe yağlayıp galeta unu serpin. Mısırlı karışımın yarısını kalıba dökün.

*Mısırlı karışımın üzerine pırasayı ilave edin. Kalan karışımı üzerine ekleyip önceden ısıtılmış fırında benmari usulü yaklaşık 40 dakika pişirin.

Benmariden alıp tekrar fırına vererek 20 dakika daha pişirin.

*Kalıbı fırından alıp soğumaya bırakın. Turtayı düz bir servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Hazırladığınız kavanozdaki baharatlı sosu dolaptan alıp tekrar çalkalayın ve mısırlı turtanın üzerine kaşık kaşık gezdiren servis yapın.

Mercimekli Kabak - 2638

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek

5 kabak

2 orta boy soğan

1.5 su bardağı su

2 orba kaşığı domates salçası

Yarım kahve fincanı zeytinyağı

4 diş sarımsak

3-4 orba kaşığı limon suyu

YAPILIş TARİFİ

* Mercimeği akşamdan ıslatın. Yıkayıp süzün. Soğanları soyup küp küp doğrayın. Kabakları temizleyip iri küpler halinde doğrayın.

* Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın.

Mercimek ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayıncı kabakları

ekleyip 30 dakika pişirin. Tuz serpip karıştırın.

* Sarımsakları soyup ezin. Limon suyu ve sarımsağı bir kaptı karıştırıp yemeğe ilave edin. Tencereyi ocaktan alıp servis yapın.

Palamut Köftesi - 2639

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 palamut

3 soğan

2 orta boy patates

Yarım demet maydanoz

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

1 kahve fincanı kuşüzümü

2 yumurta

1 orba kaşığı yenibahar

1 orba kaşığı un

Kızartma için sıvıyağ

Galetta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Palamutu temizleyin. İyice yıkayıp süzgece alın. Soğanları soyun. 1 bütün soğan ve balığı tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Balığı süzgece alıp soğutun.

Derisini, siyah kısımlarını ve kılçıklarını ayıklayın. Beyaz etleri bir kaba alıp didikleyin.

Kalan 2 soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Patatesleri haşlayıp soyun ve rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın.

Soğan, patates, maydanoz, fıstık, kuşüzümü, 2 yumurta, 1 kaşık un, tuz, yenibahar ve karabiberi balığa ekleyip yoğurun. Elinizle uzun köfteler hazırlayın. Galeta ununa bulayıp sıvıyağda kızartın. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Mantarli ve biberli hindi şiş - 2640

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr hindi göğüs eti

Yarım demet maydanoz

1 dolmalık sarıbiber

1 salçalık kırmızıbiber

6 diş sarımsak

4 büyük boy kültür mantarı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

* Hindi etlerini dövüp inceltin. İki parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. Maydanozu temizleyip kıyın. Biberleri temizleyip kalın şeritler halinde kesin. Mantarları temizleyip boyuna ortadan ikiye kesin.

Sarımsakları soyun.

* Zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kaptan ırıp hndi etlerinin üzerine fırçayla sürün. Kıyılmış maydanozu üzerlerine serpiştirip rulo Şeklinde sarın. öp Şişlere, hndi sarma, mantar, biber ve sarımsak sıralamasıyla dizin. Izgarada pişirip sıcak olarak servis yapın.

Yoğurt soslu ve cevizli saray köftesi - 2641

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

600 gr köftelik dana kıyma

1 kahve fincanı su

2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi

4 yumurta

1 su bardağı çekilmiş ceviz

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı un

Kızartma için:

1 su bardağı zeytinyağı

Dereotlu yoğurt sos için:

300 gr süzme yoğurt

YAPILIş TARİFİ

* Kıymayı tencereye alıp suyu ekleyin. Orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

* Yumurtaları bir kaba kırıp ırıpın. Kıymaya ekmek içi, yumurta, ceviz, dolmalık fıstık, karabiber ve tuz ekleyip yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Köfteleri una bulayın. Eleğe alıp sallayarak üzerlerindeki fazla unu silkeleyin.

* Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Köfteleri ekleyip tavayı arada bir sallayarak kızartın. Köfteleri

kevgirle alıp kâğıt havluüzerine çıkarın.

* Dereotlu yoğurt sos için; dereotunu temizleyip kıyın. Yoğurda dereotunu ekleyip çırpın. Köfteleri servis tabaklarına paylaşırıp üzerine yoğurt sosu gezdirin ve servis yapın.

Tantuni Türk Usulü - 2642

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr dana eti

Sıvıyağ

Kırmızı tozbiber

6 lavaş ekmeği

Tuz

Garnitür malzemesi:

4 domates

2 soğan

1 demet maydanoz

Sumak

YAPILIŞ TARİFİ

Sinir ve yağları alınmış eti kuşbaşı doğrayın ve satırla kıyın. Eti tencereye alıp az su ilave ederek haşlayın.

Sacı ocağın üzerinde kızdırıp çok az sıvıyağ ile yağlayın. Eti sacın bir köşesine alın. Tahta spatula ile azar azar ortaya çekip kavurun. Üzerine çok az sıvıyağ gezdirin. Kırmızı tozbiber ve tuz serpip karıştırın.

Garnitür için, maydanozu temizleyip kıyın. Domatesi soyup küp küp doğrayın. Soğanı temizleyip piyazlık doğrayın. Soğana sumak ilave edip bir kapta karıştırın.

Eti lavaşın üzerine şerit şeklinde yerleştirin. Garnitür malzemelerini etin kenarına yerleştirip sıkıca dürüm yapın.

Afiyet olsun...

Çesnili Kofte Sosu - 2643

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 yemek kasigi domates salcasi

1 tatli kasigi kekik

1 cay kasigi karabiber

1 tatli kasigi pulbiber

2 dis sarimsak

1 tutam maydanoz

1/2 su bardagi sivi yag

1/2 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Yagda salca kavrulur.Icine baharatlar eklenir.Bir miktar daha kavrulduktan sonra su eklenip biraz kaynatilir.Sicak olarak kofte ile servis yapilir.Afiyet olsun...

Beykoz Kebabı - 2644

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Karniyarıklık patlıcan: 8ad

Kuşbaşı et: 500gr (ufak ufak doğramış)

Soğan: 200gr

tuz: 15gr

karabiber: 10gr

bolyon: 10gr

kırmızı pul biber: 10gr

maydanoz: 40gr

beşamel sos

un: 100gr

süt: 100ml

su: 100ml

tuz: 15gr

yumurta: 1 ad

bulyon: 10gr

kaşar 100gr

domates sos

salça: 100gr

tuz: 10gr

tereyağ: 50gr

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları normal karnı yarık gibi yपालım kızartalım. Kusbasını kavurup sağanımızla iyice pişirelim, iç malzememizi hazırlayalım. Besamel sosumuzu yapıp hazırlayalım.

Domates sosumuzu hazırlayalım. Simdi su işlemlerimi yपालım, karnı yarıkları tepsimize dizelim ve iç malzemelerimizi dolduralım ve onun üstüne besamel koyalım besamelin üstüne kaşar ekleyip domates sosumuzla 20 dk fırınlatalım. AFIYET OSUN...

Kremalı ve mısırlı pilav - 2645

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı baldo pirinç

4 su bardağı su

100 gr konserve mısır tanesi

100 gr konserve bezelye

3 orba kaşığı sıvıyağ

Yarım su bardağı süt kreması

YAPILIŞ TARİFİ

* Pirinci tuzlu ve limonlu sıcak suda yarım saat bekletin. Bol suyla yıkayıp szn.

* Bezelye ve mısırın suyunu szn. 1 kaşığ yağı teflon tavada kızdırıp bezelye ve mısırını ilave edip soteleyin. Yarım bardak suyu ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Kremayı ekleyip karıştırın ve ateşten alın.

* Kalan sıvıyağı bir tencerede ısıtıp pirinci hafif kavurun. Tuz ve kalan 3.5

bardak suyu ilave edip kapağını kapatın. Kaynayınca ateşı kısıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Hazırladığınız kremalı sosu pilava ilave edip karıştırın. Üzerini kâğıt havlu ile örtüp 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Sodalı ve Mantarlı Pilav - 2646

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç

2.5 su bardağı su

Yarım su bardağı soda

200 gr mantar

1 soğan

1 ay kaşığı köri

Yarım ay kaşığı safran

2 dal fesleğen

2 orba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

2 orba kaşığı margarin

YAPILIş TARIğI

Pirinci tuzlu ve limonlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Bol suyla yıkayıp süzün. Soğanı soyup kıyın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Fesleğeni kıyın.

Margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Mantarı ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Pirinci ekleyin. Suyu ve sodayı ilave edip kapağını kapatın. Su kaynayıncaya ateşi kısıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Köri, fesleğen ve safranı ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp üzerine kâğıt havlu örtüp kapağını kapatın.10

dakika dinlendirip servis yapın.

- 2647

- 2648

- 2649

Kaşar peynirli pirzola - 2650

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg koyun pirzolası

4 yumurta

50 gr kasar peyniri

200 gr yağ

1 ay fincanı un

2 ay fincanı galeta tozu

tuz

YAPILIş TARIğI

Önce pirzolari tuzlayip biberleyin.

Yumurtalari bir kaba kirin içine rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.

Galeta tozunu düz bir tabaga koyun.

Pirzolari önce una, sonra yumurtaya daha sonrada galetaya bulayip kızdırılmış yağda kızartin.

Kagit yayılmış bir tabagi alın.

Etrafina kızarmış patates, maydanoz koyarak süsleyin ve sıcak servis yapin.

Afiyet olsun.

Zeytinyağlı Bakla - 2651

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg bakla

yarım bardak zeytinyagi

2 adet soğan

yarım demek dere otu

1 kasık seker

limon

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Baklaları bol su ile yıkayın.

2-Sonra kilçiklerini bıçakla incecik çıkarın.

3-Zeytinyagini bir tencereye koyup kızdırin.

4-Baklaları azar azar atıp karıştırın.

5-Sonra kalın halkalar halinde bir soğan doğrayın.

6Şeker su limon ilave edip agzini kapatip pisirin.

7-Atesten alip üzerine kiyilmis dereotu serpin.

Eger isterseniz yogurtlada servis yapabilirsiniz

Afiyet olsun...

- 2652

Zeytinyağlı Enginar Dolması - 2653

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet enginar

200 gr pirinç

1 adet limon

4 adet soğan

1 bardak zeytinyagi

1 kasik un

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari temizleyip hazirlayin soğanlari ufak ufak dograyin daha sonra pririnç tuz ve dereotu ilave edin.

Yayvan bir tencereye dizip üzerine kafi derecede su ve limon suyu koyup enginar yumusayincaya kadar pisirin kabinda sogutup servis yapin. Afiyet olsun...

- 2654

Seftali Receli - 2655

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet iri yarma seftali

1 buçuk kg toz seker

4 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Seftalileri soyduktan sonra ortadan bölün.

daha sonra dilimleyin.

Diger yandan su ile sekeri tencerede kaynatın. Surup haline gelince, dogranmis seftalileri katip kisik ateste kaynatın.

Reçel koyulasipta kivama gelince iki çorba kasigi limonu ilave edin.

Bir tasim kaynadiktan sonra atesten alin.

Afiyet olsun...

Çaylı Kek - 2656

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yumurta

1,5 su bardağı tozşeker

3 su bardağı un

1 su bardağı demli çay

1 su bardağı sıvıyağ (fındık yağı,ayçiçek yağı gb...) 1 paket kabartma tozu

yarım limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve şekerini iyice çırpın.Üzerine ,çay,kakao,sıvıyağı ekleyip yavaşça tahta kaşıkla karıştırın.Karışımın üzerine unu eleyip koyun,unun ortasına parmağınızla bir çukur açın kabartma tozunu çukura dökün, üzerine yarım limon suyunu ilave edin,iyice köpürene kadar bekleyin.Malzemeleri en son yavaşça tahta kaşıkla tekrar karıştırın.Kek yalibını yağlayıp unladıktan sonra 180 dereceli fırında 45 dak. pişirin.

Afiyet olsun...

- 2657

- 2658

Et suyu çorba - 2659

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Tranç et: 500gr

Havuç: 1ad

Kabak: 1ad

Patates: 1ad

Soğan: 1ad

Dereotu: 1ad

Maydonoz: 1ad

Kereviz: 1ad

Tereyağ: 75gr

tuz: yok

baharat: yok

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri iyice yıkayıp 180c fırınlatalım 30 dk

Sebzeleri iyice yıkayalım tarım ilaçları çocuklarda bağırsak enfeksiyonu yapar.

Tencereye yağı ekleyip etleri kavurmaya başlayalım 25-30 dk kavuralım.

Ardından bütün sebzeleri ekleyip kavuralım dereotu, maydonoz dahil.

Suyu ekleyip kaynatalım etler pişene sebzeler parçalanıncaya kadar. Et ve sebze piştikten sonra temiz

tencereye suyunu süzelim ve sebze ve et dahil blendırdan çekelim tencerede kaynattığımız suya tekrar döküp bir taşım kaynatalım.Ozleştikten sonra altını kapatalım. AFIYET OLSUN...

Soğuk Sandöviç - 2660

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Baget ekmeği:2ad

Peynir:8ad(piramit Şeklinde)

Kaşar:8ad(piramit Şeklinde)

Salam:12dilim

Domates:20 yuvarlak dilim(3domates)

Salatalık:2ad(jülyen)

Salatalık turşu:8ad(jülyen)

Kıvırcık:8ad yaprak(iri yaprak)

Mayonez:100gr

Ketçap:50gr

YAPILIŞ TARİFİ

Baget ekmeklerimizi kenarlarını keselim uçları sert olur.

Ekmeklerimizi tam ortasından değilde biraz daha üstten keselim.

Sandöviç sosunuzu ketçapla mayonezi karıştıralım ve ekmeklerimize sürelim.

Sonra kıvırcıkları,domatesleri ve salamları dizelim. İki peynir iki kaşar olarak sıralayalım ,sonra bir salatalık bir salatalık turşusunu eğişik bir şekilde dizelim.

AFİYET OLSUN...

Yumurta Dolması - 2661

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yumurta: 8ad

Zeytin ezmesi

Dereotu: 1ad

Salatalık turşusu: 50gr

Kaşar peynir: 100gr

Karabiber: 10gr

Kırmızı pul biber: 10gr

tereyağ: 25gr

Tuz: 10gr

YAPILIŞ TARİFİ

Yunurtalarımızı 8-10 dakika arasında haşlayalım.

Haşladıktan sonra ortadan ikiye bölüp sarılarını kırmadan çıkaralım dereotunu ince ince kıyalım turşularımızı minik minik doğruyalım sırasıyla bütün malzemeyi karıştırlım.

Kaşar ve tere yağı hariç.

yaptığımız yumurtaları tepsiye dizelim harcımızı krema torbasıyla yumurtaların içine sıkalım üstlerine kaşar ekleyelim bolca ve minnacık minnacık üstlerine tere yağ parçaları birkalım 8 dakika fırınlayalım servis edelim. AFİYET OLSUN...

Ekşi Elmalı Kısır - 2662

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

İnce bulgur: 500gr

Ekşi elma: 2ad

Salatalık turşusu

Maydonoz: 1ad

Yeşil soğan: 1 demet

Kırmızı soğan: 1ad

Kırmızı pul biber: 25gr

Karabiber: 15gr

tuz: 25

Sıvı yağ: 10ml

Su: 1lt(ılık su)

Nar ekşisi: 100ml

YAPILIŞ TARİFİ

İnce bulgurumuzu ıslayalım 20dk dinlendirelim.

Elamalarımızı soyalım limonlu suyun içine atalım kararmasın.

Maydonoz, yeşil soğan, kuru soğan, salatalık turşumuzu doğrayalım.

Kısırımızı sıvı yağla yoğurmaya başlayalım sonra nar ekşisiyle yoğuralım baharatlarımızı atıp yoğuralım, en son yeşilliklerimizi atıp karıştıralım. Bu işlemlerin en sonunda elmamızı süzüp kısırımızla karıştıralım servis edelim.

AFİYET OLSUN...

Kabak Kalye - 2663

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Kabak: 500gr(jülyen)

Havuç: 200gr(jülyen)

Soğan: 400gr(piyaz doğranmış)

Pirnç: 80gr

Sızma zeytin yağı:250ml

Tuz:35gr

Portakal suyu:1 bardak(naturel)

Şeker:25gr

Yağlı kağıt

YAPILIŞ TARİFİ

Doğranmış soğanımızı tencereimizin dibine yerleştirelim onun üstüne havuçlarımızı , sonra kabaklarımızı ve şekerimizi ekleyelim.

Tuzumuzu sıvı yağımızı ve bir miktar su ekledikten sonra bir bardak portakal suyu ekleyip üzerlerine yağlı kağıdı örtüp tabağı ters çevirip üstne koyalım ve tekrar yağlı kağıdı serip tencerenin kapağını kapatalım ve çok ama çok kısık ateşte 45 dakika pişirelim.

Soğuduktan sonra dolaba atın ve iyice soğuduktan sonra yağlı kağıtları

alıp bol limon sıkıp yiye bilirsiniz. AFİYET OLSUN...

Lİght Pilav - 2664

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Pirinç:320gr

Havuç:1ad

Bezelye:100gr

Mısır:50gr

Salatalık Turşusu:50gr

tuz:diyet tuz olmaz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçleri,havuçlari,misiri ve bezelyeyi haşlayalım.

Salatalıkları ve havuçlari julyen doğrayalım.Malzemeleri süzdürüp sogutalım.Hepsini karistirip bol

limonla servis yapalim.

AFİYET OLSUN...

Sandal Kebabı - 2665

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Kabak:5ad(dolmalık)

Kıyma:250gr

Domates:2ad

Sivri biber:10ad

Maydonoz:1dem

Karabiber:15gr

Kırmızı pul biber:15

Tuz:25

Bulyon:10gr

Salça:25gr

Tereyağ:75gr

Un:100gr

Su:100ml

Süt:100ml

Yumurta:1ad

Kaşar:100gr

Soğan:1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklarımızı ikiye bölüp 10 dakika haşlayalım.

Kaşık yardımıyla iç lerini oyalım.

Ve karnıyarık içi hazırlar gibi icinin hazırlayalım ve sadece domates ve biber ekliyelim.

Beşamal sos yapalım ve domates sosumuzu hazırlıyalım.

Kabaklarımızı tepsiye dizelim ve içine içimizi doldurup, üstüne beşamal sosumuzu krema torbasıyla sıkalım,domates sosumuzu ekleyip kaşarlarımızı üstüne serpelim.

15-20dk fırında pisirelim ve çıktıktan sonra dereotumuzu ince kıyıp üstlerine serpip servis edin.
AFİYET OLSUN...

Zeytin Yağlı Biber Dolma - 2666

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Dolmalık biber: 10 ad(orta boy)

Pirinç: 400gr

Soğan: 600gr

Zeytin yağı: 400ml

Karabiber: 25

Tarçın: 25gr

Yeni bahar: 20gr

Şeker: 50gr

Tuz: 70gr

Kuş üzümü: 50gr

Dolma fıstığı: 50gr

Domates: 2ad(kapak için)

YAPILIŞ TARİFİ

Dolmalarımızı açalım ve iyi yıkayalım.

Soğanlarımızı piyazlık doğrayıp 200ml yağla kavurmaya başlayalım en az bir saat kısık ateşte kavurmanız lazım soğanlar olsun ve altından daha sarı olsun.Soğanlar kavrulduktan sonra pirincimizi ekleyelim 15

dakika soğanların suyunu çekene kadar kavuralım bu arada unutmayalım 600ml kadar sıcak suya ihtiyacımız var.Kuş üzümlemizi ılık suyla ıslatıp şişirelim.

Dolma fıstıklarımızıda aynı işlemi uygulayalım ama dolma fıstığını ayrı bir tavada kavuralım kahverengi bir renk alana kadar sırasıyla baharatlarımızı ekleyip birazdaha kavuralım.Seker olduğu için tenceremize pirinçler yapışır korkmayın normaldir. Artık suyunuda verip ağızını

kapatalım kısa bir süre kaynatalım.Yarım saat dinlendirelim dolma fıstıklarını iç soğuduktan sonra atalım.

Dolma içimiz soğuduktan sonra maydonozlarımızı ince ince doğrayıp karıştıralım ve çigden kalan 200ml yağımızın 100ml içine karıştıralım ve dolmalarımızı dolduralım domateslerden yapılan kapakları da koyalım ve bir tepsiye dizelim.

Dolmanın serbetini hazırlayalım 1lt suya kalan yağımızı 100ml biraz tuz biraz şeker ekleyip kaynatıp tepsiye dizdiğimiz dolmarın üzerine dökelim ve ağız kapalı bir şekilde 25-30 dak fırında kaynatalım ve sonra ağızını açım 15 dk açık fırında pişirelim kızartalım. AFIYET OLSUN...

3 Peyirli Rıotto - 2667

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Basmati pirinci:480gr

Zeytin yağı

Permasan peyniri: 100gr

Hellim peyniri: 100gr

Gravyer peyniri: 100gr

Tavuksuyu: 1lt

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Basmati pirincimizi sadece yıkıyoruz. Tenceremize bir miktar zeytin yağımızı ekleyelim ve pirincimizi hafif ateşte kavuralım 10-15 dakika kavurduktan sonra yavaş yavaş tavuk suyumuzu yediriyoruz. Buraya dikkat edelim suyu yavaş yavaş kepçe yardımıyla yedirip karıştırıyoruz 1lt tavuk suyunu yedirdikten sonra kapatmaya yakın peynirlerimizden bir parça ayırarak peynirlerimizi ekleyerek biraz pişirelim.

Isıyıya dayanıklı kaselere pilavımızı dağıtalım porselen olursa daha iyi olur ve kalan peynirlerimizi üstlerine ekliyerek pilavımızı

fırınlayalım. 160c 4-5 dakika ve çıkaralım üstlerine isterseniz çeri domatesiyle süsleyip servis edebilirsiniz. AFIYET OLSUN...

- 2668

Kunta Kinte - 2669

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardağı süt

2 su bardağı tozşeker

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

250 gr margarin

SÜSLEME İÇİN

Hindistancevizi rendesi

ARZUNUZA GÖRE

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Margarini küçük tavaya alıp eritin. Soğumasını

bekleyin.

Bir kasede yumurta, tozşeker, süt, kakao ve vanilyayı iyice çırpın. Şeker eridikten sonra soğumuş olan margarini karışıma ekleyin.

Elde ettiğiniz karışımdan bir su bardağı kadarını kenara ayırın. Un ve kabartma tozunu harmanlayın. Elekten geçirerek karışıma ilave edin.

Fırına dayanıklı yuvarlak bir kabı yağlayın. Hamuru içine boşaltıp üstünü düzeltin.

Kabı fırına verip 30 dakika kadar pişirin.

Piştirme süresi fırının çeşidine göre değişebilir. Bundan dolayı keki sürekli kontrol edin. Kekin pişip pişmediğini anlamak için içine bir kürdan batırın.

Kürdan temizse kek pişmiş demektir.

Pişmiş olan keki fırından alın ve soğuması için oda sıcaklığında bekletin.

Kek ılıkken kenara ayırdığınız kremayı bir fırça yardımıyla üzerine eşit olarak sürün. Son olarak Hindistancevizi rendesini serpip soğuk olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Brandy'li ve elmalı tavuk - 2670

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50 gr tereyağı

2 kırmızı elma

4 parça kemiksiz tavuk göğsü

4 çorba kaşığı brandy

1 çorba kaşığı Dijon hardalı

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların kabuğunu soymadan çekirdekli kısımlarını sebze oyacağı ile çıkarıp yuvarlak dilimleyin. Tereyağını tavada eritip elma dilimlerini ekleyin ve altın sarısı renk alıncaya kadar çevirerek pişirin.

Elma dilimlerini tavadan alıp ılık kalacak şekilde muhafaza edin.

Aynı tavaya tavuk etlerini ilave edip altı sarısı renk alıncaya kadar iki taraflı kızartın. Etin üzerine brandy'i ilave edin. 2-3 dakika sonra krema ve hardalı ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tavuk etlerini kızarmış elma dilimleri eşliğinde servis yapın.Afiyet olsun...

Cabbanni Sauce - 2671

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

6 Çorba kaşığı limon suyu

1 Tatlı kaşığı kekik

1 Tatlı kaşığı biberiye

2 Diş sarmısak

1/2 su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmısağı ince ince kıyın Diğer malzemelerle karıştırıp zeytinyağını ekleyin.

Köfteli Balkan Makarnası - 2672

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr mantı makarna,

350 gr kuzu kıyma,

1 yumurta sarısı,

1 yemek kaşığı köfte baharı,

3 yemek kaşığı zeytinyağı,

- 1 adet soğan,
- 1 diş sarmısak,
- 2 adet domates,
- 2 yemek kaşığı domates salçası,
- 25 gr tereyağı,
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz.

YAPILIş TARIğI

İnce kıyılmış soğan, sarmısak ve maydanozları, baharatı, yumurta sarısını

kıyma ile yoğurun ve 3 cm çapında toplar oluşturun. Sığ bir tencerede kızdırılmış zeytinyağında köfteleri kızartın. Kuşbaşı doğradığınız domatesleri, salçayı ve kıyılmış maydanozları tencereye ekleyin ve kısık ateşte, 20 dakika pişirin. 10-12 dakika süreyle haşladığınız makarnayı, eritilmiş tereyağı ile karıştırıp servis tabaklarına alın. Üzerine, hazırladığınız soslu köfteleri ekleyerek servis yapın.

Cezerye - 2673

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1 kg havuç
- 2 paket ezilmiş kakolu biskuvi
- 2 portakal kabugu rendesi
- 1 su bardağı dovulmuş ceviz veya fındık
- 1 su bardağı toz seker
- 2 paket vanilya

YAPILIş TARIğI

Havuçları soyup rendeleyelim 1 su bardağı sekeri ilave edip kisik ateste kendi suyunu cekene dek pisirelim(amac havuçların yumusaması)Pisen havuçları sogumaya birakalım.Soguyan havuca hindistan cevizi hariç tüm malzemeleri katıp yoguralım.Kare veya dikdortgen tepsiye bu karisimi

yayalim ve islatilmis bicak ile kuçuk dikdortgenler seklinde kesip hindistan cevizine bulayalim.Arzuya gore minik toplarda yapabilirsiniz.Afiyet olsun!

Salçalı kurabiye - 2674

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

250 gr margarin

1 su bardagi rende kasar

2 çay kasigi tatli toz kirmizi biber

2 çay kasigi tuz

1 yemek kasigi salça

1 çorba kasigi limon suyu

1 paket kabatma tozu

Aldigi kadar un

Ust malzeme:

150 gr beyaz peynir

1 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için gerekli malzemeler genis bir kap içine konulur ve yumusak bir hamur elde edene dek yavas yavas un ilave edilir(kulak memesi yumusakliginda)Diğer tarafta yumurtanın beyazi,peynir ve maydanoz karistirilir.Yogrulan hamur 2 ye bolunup un yardimi ile yarim santim kalinliginda acilir ve kuçuk kareler seklinde kesip unlanmis tepsiye dizilir(diğer parçayida ayni sekilde yapalim)Karelerin uzerine yumurta sarisi surup hazirladigimiz içten koyalim ve 180 derece firinda pisirelim.Iliyinca veya soguyunca servis yapalim.Afiyet olsun!

Peynirli çıtır bisküvi - 2675

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı süt

250 gr. margarin

1 tatlı kaşığı tuz

50 gr. kaşar peyniri rendesi

Çörek otu, susam

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeler bir kaptaki karıştırılır. Yavaş yavaş un ilave edilir. (Bir yumurta sarısı üzerine sürmek için ayrılır). Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Tepsiye yarım cm. kalınlığında yayılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Çörek otu ve susam serpilir. Karelere kesilip 180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...

Fileminyon - 2676

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 dilim bonfile

6 dilim tost ekmeği

1 yemek kaşığı salça

4 adet domates

1 adet soğan

2 adet çarliston biber

2 yemek kaşığı margarin

250 gr mantar

6 dilim çedar peyniri

1 yemek kaşığı tuzot

1 çay kaşığı kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Tost ekmeklerini zeytinyağında hafifçe kızartın. 1 su bardağı suda salçayı eritip kekik ve tuzotu katın. Fırın tepsisine ekmekleri dizin. Etleri de aynı yağda kızartın. Ekmeklerin üzerine yerleştirin. Soğanı piyazlık doğrayın.

Margarinde kavurup ince doğranmış biber ve küp doğranmış domatesi ekleyin. Kıyılmış mantarları ve unu ilave edin. İyice karıştırıp pişirin. Bu sosu etlerin üzerine dökün. Üzerlerini peynir dilimleri ile kaplayın. 200

derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.

Afiyet olsun...

Güne bakan - 2677

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet kemiksiz, dövülmüş tavuk göğsü

500 gr. ıspanak

1 adet havuç

2 adet soğan

4 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı elma sirkesi

4 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

İnceltilip, dövülmüş tavuk göğüslerini tuzlayıp, biberleyin. Yağlanmış

kalıplara yerleştirin. İspanağı ayıklayıp, yıkayıp, ince ince doğrayın. Soğanı

ince ince kıyıp, 2 yemek kaşığı sıvı yağla kavurun. Tavuk etlerini yerleştirdiğiniz kalıpların içine ıspanakları pay edin. Her kalıbın içine birer yumurta kırın. 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı elma sirkesi, tuz ve karabiberle sos hazırlayın. Hazırladığınız sosu kaselerin üzerine gezdirin.

Havuçları kibrit çöpü inceliğinde kesip, yumurtanın etrafına dizin. 180°C

ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirip, servis yapın.Afiyet olsun...

Davet kesesi - 2678

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. kuşbaşı tavuk göğsü,

3 adet yufka,

2 adet soğan,

4 adet domates,

5 adet sivri biber,

1 adet patates,

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı ince kıyın. Domatesleri küp doğrayın. Yeşil biberleri kıyın. Patatesi kuşbaşı doğrayın. Tencereye yağı alın. Tavukları ilave edin. Biraz kavrulunca soğan ve biberleri ilave edin. Kavrulunca patatesi ve domatesi ilave ederek, 1 su bardağı su ekleyip pişirin. İnmesine yakın köri, tuz ve soya sosunu katın. 4 parçaya böldüğünüz yufkaların içine 2-3 kaşık tavuklu harçtan koyup ağzını bir kese gibi büzüp folyo kağıdı ile sarın.

Üzerine biraz sıvı yağ sürün. 180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.Afiyet olsun...

Yerfistikli pilic ve soğan kızartması - 2679

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet tavuk göğüs bonfile

150 gr. yerfıstığı

4 yemek kaşığı sıvıyağ

2 tatlı kaşığı hardal

Tuz, karabiber

Kızartmak için sıvıyağ

Soğan Kızartması İçin:

3 adet iri soğan

1 çay bardağı un

1 çay bardağı soda

1 çay bardağı nişasta

2 yemek kaşığı ketçap

YAPILIŞ TARİFİ

Yerfıstığını ayıklayıp, iri dövün. Sıvıyağ, hardal, karabiber ve tuzu karıştırın. Bonfileleri bu sosa batırıp, yer fıstığına bulayıp, sıvıyağda kızartın. Soğanları ayıklayıp, enine yuvarlak halkalar halinde kesin. Halka halka ayırın. Un, soda, nişasta, ketçap ve tuzu iyice çırpın. Halka soğanları

önce una, sonra bulamaca bulayıp, sıvıyağda kızartın. Tavukların yanında servis yapın.Afiyet olsun...

Tavuk pacasi - 2680

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

1 su bardağı un

3 diş sarmısak

1 limon suyu

1/2 fincan sirke

1 adet kemikli tavuk göğsü

3 yemek kaşığı margarin

1/2su bardağı haşlanmış nohut

Kırmızı toz biber

1 litre tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kemikli tavuk göğsünü 1 litre su ile haşlayın. Kemik ve derisini ayırıp iri parçalara bölün. Bir kasede yumurtalar, un, dövülmüş sarmısak, limon suyu ve sirkeyi karıştırın. 1 yemek kaşığı tereyağa tavuk suyunu katarak beşamel sos kıvamında orta ateşli ocakta karıştırarak pişirin . Akşamdan ıslatıp haşladığınız nohutları ekleyin. 1-2 taşım kaynatın ve ateşten alın.

Kalan tereyağını kızdırın. Tozbiberi ekleyin. Paçayı servis tabağına alıp üzerine tavuk etlerini serin. Tereyağını gezdirip servis yapın.Afiyet olsun....

Firinda besamel soslu hindili krep - 2681

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Beşamel sos malzemeleri:

1 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

4 yemek kaşığı kaşar rendesi

Harç malzemeleri:

250 gr hindi göğüs eti

3 adet domates

2 adet yeşil biber

1 su bardağı bezelye

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Krep malzemeleri:

2 su bardağı un

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yumurta, süt ve tuzu karıştırıp boza kıvamında bir karışım elde edin.

Karışımdan bir kepçe alıp çok az yağla ısıtılmış teflon tavada arkalı önlü

pişirin. Haşlanmış hindi etini az yağda soteleyin. Zar şeklinde doğranmış

domates, yeşil biber ve bezelyeyi ilave ederek 10 dakika kısık ateşte pişirin. Tuz ve biberi ekleyin. Kreplerin ortasına hazırladığınız harçtan koyup, rulo şeklinde sarın. Margarini eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyip boza kıvamında sos hazırlayın. Tuz ve biberi ekleyin. Krepleri hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine beşamel sosu boşaltın. Kaşar rendesi serpererek 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun...

Misirli hindili straganof - 2682

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr hindi straganof

4 dal taze soğan

2 yemek kaşığı soya sosu

4 adet çarliston biber

2 adet kırmızı biber

1 kutu haşlanmış mısır

1 çay kaşığı zencefil

4 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve biberleri uzunlamasına ince dilimleyin. Sıvı yağı tavada kızdırın.

Soğan ve zencefili ilave edip 2 dakika çevirin. Hindileri ve biberleri ekleyip karıştırarak 5 dakika çevirin. Soya sosu mısırları ve tuzu ekleyip 2-3

dakika daha kavurun. Servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.Afiyet olsun...

Kolay tavuklu iclikofte - 2683

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Dış malzemesi:

1/2 kg ince bulgur

250 gr hindi bonfile

2 adet haşlanmış patates

Tuz-karabiber

İç Malzemesi:

1 kg hindi bonfile

4 adet soğan

1 kase dövülmüş ceviz

5 yemek kaşığı tereyağ

Karabiber,tuz,kırmızı pul biber

1/2 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

İçini hazırlamak için; hindi bonfileyi kıyma yapmak için robottan geçirin.

Soğanı ince kıyın. 3 yemek kaşığı tereyağında soğanı kavurup ekleyin.

Kıyma kavrulunca dövülmüş ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızı pul biber katıp karıştırın.

Bulguru kaynar 1 su bardağı su ile ıslatın. Patesleri rendeleyip hindi etini çekin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp yoğurun. Hamuru 2 parçaya bölün.

Yağlanmış fırın kabına yayın. Arasına harcı yayıp üzerine kalan hamuru yayıp minik yağlar koyarak 180 derece ısıtılmış fırında kızartın.

Afiyet olsun...

Reyhanli bulgur pilavi - 2684

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı kalın bulgur

4 su bardağı et suyu

3 yemek kaşığı tereyağı

2 adet soğan

2 adet domates

2 adet çarliston biber

1 su bardağı nohut

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı kuru reyhan

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı, çarliston biberi ince kıyın. Sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesi doğrayıp ilave edin. Kavrulunca bulguru katın. 1-2

dakika kavurun. Nohutu akşamdan ıslatıp, haşlayıp süzün. Bulgura nohutları ilave edin. Et suyu, karabiber, tuz ekleyip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Demlenmeye bırakın. Tereyağını

tavada kızdırıp, üzerine dökün. Reyhan katıp karıştırın. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Bohçada pilav - 2685

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kase ayıklanmış, haşlanmış tavuk eti

1 su bardağı pirinç

1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

1 yemek kaşığı kuş üzümü

1 çay kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı tereyağ

1 tatlı kaşığı tozşeker

2-3 adet yufka

Tuz, karabiber

1 su bardağı tavuk suyu

1 adet havuç

YAPILIŞ TARİFİ

Dolmalık fıstığı, pirinci ve kuş üzümünü tereyağında kavurun. Havucu rendeleyip ilave edin. 1.5 bardak su ilave edip, pilav gibi pişirin. Tavuk etlerini ilave edin. Yufkaları dört parçaya bölün. Bir kase içine yerleştirip, içine yeteri kadar pilav doldurup, katlayın. Yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerlerine biraz yağ sürün. Orta hararetli fırında pişirin. Piştikten sonra tavuk suyunu böreğin üzerine kaşıkla serpin. Böreği sıcak ama kapatılmış

fırında 5-10 dakika suyunu çekinceye kadar bekletin. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Ramazan Pilavi - 2686

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı dolma fıstık

2 yemek kaşığı İzmir üzümü

7-8 adet kuru kayısı

2 adet havuç

1/2 kg kuşbaşı hindi eti

1 çay bardağı nohut

4 yemek kaşığı tereyağ

1 adet soğan

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçleri kaynar tuzlu suda yarım saat bekletip yıkayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Hindi etini 2 su bardağı suda haşlayın. Havucu kazıyıp kibrit çöpü

şeklinde kıyın. Nohutu akşamdan ıslatıp haşlayıp süzün. Kayısıları 4

parçaya bölün. Tereyağının yarısını tencereye alıp eritin. Soğan ve fıstıkları

kavurup havuçları ekleyin. Biraz kavrulunca üzerine haşlanmış nohutları, üzüm ve kayısıları ekleyin. Etleri ilave edin. Karabiber ve tuzotla tatlandırın. Pirinci üzerine yayın. Üzerine 3,5 su bardağı hindi suyunu ekleyip hiç karıştırmadan pişirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün.

Tabağa ters çevirip sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Azeri pilavi - 2687

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 500 gr hindi but
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 adet kuru soğan
- 300 gr kuru mürdüm eriği
- 200 gr kuru kayısı
- 100 gr kuru çekirdeksiz üzüm
- 50 gr badem
- 50 gr şam fıstığı
- 3.5 su bardağı tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi düdüklü tencerede üstünü örtecek kadar su doldurup 15 dakika haşlayın. Hindiyi süzüp etlerini iri parçalar halinde ayırın. Pirinci ayıklayıp kaynar tuzlu suda 20 dakika bekletin. Soğanı rendeleyip bir tencerede 2

yemek kaşığı margarinle kavurun. Süzölmüş pirinci ilave ederek pirinci 2-3

dakika kavurun. Kaynar hindi suyunu ilave edip 15-20 dakika pişirin. Pilavı

demlenmeye bırakın. Hindi etlerini pilavın içine atarak karıştırın. Kayısı ve mürdüm eriğini küçük parçalara bölüp 10 dakika ılık suda beklettikten sonra süzün. İki yemek kaşığı yağı tencerede eritin. Şam fıstık ve bademleri biraz kavurun. Kayısı, üzüm ve erikleri ekleyip 2 dakika daha kavurun. Demlenen pilavı servis tabağına yerleştirip üstüne kavurduğumuz kuru yemişleri dökün. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Portakal Reçeli - 2688

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Portakal: 1kg

Şeker: 1.250gr

Limon: 1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Portakallarımızı kabuklarını kabak çizeceğiyle çizip yarım saat suda bekletiyoruz eger kabak çizeceği yoksa streç'leri kesmek için tırtıllı

şeritleriyle de çize bilirsiniz.

Portakallarının kabukları acımsı tattedir acımsı tadı kabuklarını çizerek ve suda bekleterek hepsini olmasada büyük bir kısmını yok etmiş oluruz.

Portakallarımızı kabuğuyla doğrayalım küp,küp.

Doğradığımız portakalları 250gr şekerle karıştırıp sulanması

için yarım saat bekletelim.

Yarım saat geçtikten sonra portakallarımızı tencereye koyup şekeri ilave edip kapalı bir tencerede kaynatalım bir saat kadar.

Unutmayalım arasıra tencerenin kapağını açıp köğüklerimizi alalım reçelemizin rengini bozar.

Reçelimizi kaynattıktan sonra kapağı kapalı bir şekilde bir gün bekletelim.

Tekrar kaynatalım neden çünkü portakal çabuk özleşmez ve sulu bir kıvamı olur.

Reçelimiz soğuduktan sonra kavonozumuzun kuru olmasına dikkat edelim şekerlenme yapabilir.

Kavonozumuzun kapağını kaynayan suya atıp bir kaç dakika kaynatalım.

Kapağımızı kurularıp hemen kapatalım ve ters çevirip güneş almayan yerde en az on gün dinlendirelim.

AFİYET OLSUN...

Vişne Reçeli - 2689

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Vişne: 1kg

Şeker: 1.150gr

Limon: 1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Vişnelerimizin çekirdeklerini çıkartalım.

Vişnelerimizi bir kaba koyup 150gr şekeri ekleyip yarım saat sulanması bekleyelim.

Vişnelerimiz sulandıktan sonra tenceremize koyup şekeri ilave edip ağzı açık şekilde kaynatalım bir, birbuçuk saat kadar ve sık,sık köpüğünü alalım reçelimizin rengi bozulmasın.

kaynayıp soğuduktan sonra kavonozumuzun kuru olmasına dikkat edelim.

Kavonozumuzun kapağını kaynar suda bir kaç dakika kaynatıp kurulayıp hemen kapatalım ve ters çevirip güneş görmeyen bir yerde en az on beş gün dinlendirelim.

Afiyet olsun...

Orjinal Adana Kebabı - 2690

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yağsız dana bonfile: 1kg

Kuyruk yağı: 100gr

Kuzu boşluğu: 100gr

Karabiber

İsot

Tuz

Soğan: 2ad

YAPILIŞ TARİFİ

Dana bonfile,kuruk yağı,kuzu boşluğu'nu kasaptan alırken hepsini geniş kıyma aynasında çektin.

Çektirdiğiniz kıymayı baharatlarını atıp yarım saat çiğ köfte yoğurur gibi yoğurun ve buzdolabında bir gün bekletin.

Soğanımızı rendeleyelim ve maydonozlarımızı ince,ince kıyalım soğanla maydonozu karıştırıp onuda birgün bekletelim.

Kıymamızı dolaptan çıkarıp soğan ve maydonozu tülbent yardımıyla süzdürelim ve kıymamıza katalım ve yarım saat yoğurup dolapta dinlendirelim soğuyana kadar.

Şişe takarken şilerimizi sıvı yağla yağlayıp mangalın üstünde ısıtıp etlerimizi takalım. Neden etlerimiz daha rahat tutsun diye.

Etlerimizi şişe takarken ellerimizi yağ yada suyla ısatalım etimiz elimize yapışmasın ve ayrıca şişe takarken etimizi parçalamayalım.

Elimize aldığımız şişi sol elimizle tutup sağ elimizi parmak ucuyla şişin üstüne koyalım ve şiş avumuzun içine oturduğu zaman dörtm parmağımızla yukardan aşaiğıya etimizi şişe yayalım.

AFİYET OLSUN...

Sebzeli Tekerlek Makarna - 2691

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Doğranmış 1 orta boy soğan,

1 dal dilimlenmiş kereviz yaprağı,

2 diş dövölmüş sarımsak,

1 çorba kaşığı margarin veya tereyağı,

1 kg soyulup doğranmış olgun domates, 1

su bardağı dilimlenmiş taze mantar,

1/2 su bardağı doğranmış yeşil biber,

1 tatlı kaşığı kurutulmuş toz adaçayı,

1/2 tatlı kaşığı şeker,

1/4 tatlı kaşığı tuz,

1/8 tatlı kaşığı biber,

1 cm kalınlığında dilimlenmiş

1 küçük kabak,

250 gr bamyak makarna.

YAPILIŞ TARİFİ

Sos için; geniş bir tencerede soğan, kereviz ve sarmısağı, yağda yumuşayınca dek çevirin. Domatesleri, mantarları, yeşil biberi, adaçayını, şekeri, tuzu ve biberi ekleyip, kaynamaya başlayınca dek karıştırın. Altını kısıp, 40 dakika kadar, kapağını kapatmadan pişmeye bırakın. Kabakları ekleyip, yaklaşık 5 dakika kadar, kabak yumuşayınca dek pişirmeye devam edin. Bamyak makarnayı haşlayıp süzün ve sosla karıştırarak servis yapın.

Biftekli Çubuk Makarna - 2692

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

225 gr kemiksiz dana lop et,

115 gr çubuk makarna,

1 çorba kaşığı sıvı yağ,

doğranmış 1 orta boy soğan,

450 gr doğranmış domates,

250 gr doğranmış yeşil fasulye,

100 gr dilimlenmiş mantar,

85 gr (1/3 su bardağı) domates salçası,

1/2 tatlı kaşığı dövülmüş rezene tohumu (istenirse), 1/4 tatlı kaşığı biber,

1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, birkaç dal dereotu (istenirse).

YAPILIŞ TARİFİ

Eti hafif dondurun, yağlarını temizleyin ve liflerin yönünde, lokmalık ince seritler halinde doğrayın. Makarnayı tarife göre pişirin, süzün ve ilik olarak bekletin. Sos için; yağı geniş bir tavada ve orta ateşte ısıtıp, eti ve soğanları ekleyin. Et kahverengilesinceye dek (2-3 dakika) karıştırarak kavurun. Domates, fasulye, mantar, salça, rezene ve biberi ekleyin.

Kaynamaya başlayınca altını kısip, kapagını kapatmadan (7-8 dakika) koyulasana dek, arada bir karıştırarak pişirin. Peyniri ekleyin. Tabaga aldığınız makarnaların üzerine sosu dökerek servis yapın. İstenirse üzerine biraz daha kasar peyniri serpilebilir.

Cöp Kebap - 2693

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Kofte için:

Yarım kg kıyma

1 adet iri kuru soğan

1 yumurta

Yarım bayat ekmek

Tuz, karabiber, yeni bahar, kırmızı pul biber, kofte baharı Yarım demet maydanoz

Diğer malzemeler:

2 adet patlıcan

2 domates

2 taze yeşil biber

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı acı biber salçası

Kızartmak için:

Sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

On hazırlık olarak ekmekleri su dolu bir kaptaki bekletip yumuşamasını sağlayalım. Patlıcanları yol yol

soyduktan sonra uzunlamasına ince dilimler kesip tuzlu suda bekletelim. Ayri bir kaba sogani rendeleyelim ve kofte için gerekli olan tum malzemeleri katalim(ekmeklerinde suyunu SIKIP ilave edelim)Kofte kivamina gelene dek yoguralim.Patlicanlarin içine sigacak sekilde koftelere sekil verelim(yuvarlak veya uzun)Patlicanlarin suyunu kagit havlu ile alip kizgin yagda hafif kizartalim ve tekrar kagit havlu uzerine alalim(yagini cekmesi için)Ardindan kofteleri hafif kizartalim.Kizaran patlicanlarin genis kismine birer kofte koyup saralim,kurdana once dogranmis domates,biber saplayip patlicanli ruloyu tutturalim.butun malzemeler ayni sekilde yapilir ve tepsiye dizilir.Artan kofte olursa tepsiye onlarida dizebiliriz.Kuçuk bir kapta salcayi suyla ezip koftelerin uzerine gezdirelim.Arzuyla gore suyunu ayarlayalim ve 200

derecede pismeye birakalim.25-30 dk sonra firindan alip sicak servis yapalim.

Afiyet olsun...

Çekirdekli Susamlı Shnitzel - 2694

Mutfak: Meksika

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Tavuk fleto:4ad

Çekirdek içi:100gr

Susam:100gr

Galetta unu:100gr

Buğday unu:100gr

Yumurta:3ad

Sarımsak:3diş(dövülmüş)

Toz biber:15gr

Karabiber:10gr

Kırmızı pul biber:15gr

Tuz:25gr

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk fletolarımızı ızgaralık açalım.

Yumurtamızı çırpalım ve baharatlarımızı hepsini içine atalım.

Çekirdek ve susamlarımızı,galeta unumuzu karıştıralım.

Tavuklarımızı suya sokup una batıralım ve sonrası yumurtaya batıralım ve hazırladığımız pane harcına bulayıp pişirelim.

AFİYET OLSUN...

Havuçlu revani - 2695

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta

3 turk kahve fincani yogurt

2 turk kahve fincani toz seker

1 turk kahve fincani sivi yag

3 turk kahve fincani irmik

1 vanilya

3,5 turk kahve fincani un

1 havuç rendesi

1 kabartma tozu

Surubu:

2,5 su bardagi seker

3 su bardagi su

1/4 limon

YAPILIş TARIğI

Yumurta ve toz seker çirpma teli ile iyice cirpilir ve yogurt,siviyag,irmik,vanilya ,rendenin ince kısmıyla rendelenmis havuç

ilave edilir.Un ve kabartma tozu ilave edilip iyice karıstırdıktan sonra yağlanmış tepsiye dokulur.180 derecede pısrılır.Kek iliyınca soguk surup uzerine gezdirilir.Uzerine hindistan cevizi serpilir ve arzuya gore dilimlenir yada bardak yardimi ile kesilerek servis yapilir.

Surubu:Su ,seker ve limondan koyu olmayan bir surup hazirlanir.

Afiyet olsun

Tavuklu zarf böregi - 2696

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yufka

3 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı tavuk suyu

İç Malzemeleri:

1 adet tavuk göğsü

100 gr. ceviz içi

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta 3 yumurta ve sıvı yağı boza kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Yufkalardan birini tezgaha yayın.

Yumurtalı karışımla ıslatın. İkinci yufkayı serin. Yumurtalı karışımla ıslatın.

Üçüncü yufkayı da serin ve üzerine yine yumurtalı karışım sürün. Yufkanın kenarlarını ortada birleştirerek kare şekli verin. İç için tavuğu haşlayın.

Etleri küçük parçalara bölün. Kıyılmış ceviz, tuz ve karabiberle harmanlayın. Kare haline gelen yufkanın üzerine tavuklu harcı yayın.

Karşılıklı dört köşeyi üst üste bindirmeden ortada birleştirerek zarf şekli verin. Tepsiye yerleştirerek keskin bir bıçakla kat yerlerinden üçgen parçalara bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu

serpin. Isıtılmış

170°C fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis yapın.

Afiyet olsun...

- 2697

- 2698

Selanik gevregi - 2699

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı ceviz

2 çay kaşığı anason

1/2 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeleri karıştırarak bir hamur yoğurun. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru düzgünce yayın. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 1 cm kalınlığında dilimler yapın. Dilimleri ters düz edip tekrar fırına verin. Gevrekleşinceye kadar tutup fırından çıkarın.

Afiyet olsun...

Çig börek - 2700

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 kahve fincanı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı sirke

Tuz

2 su bardağı sıvıyağ

İçi için :

1/2 kg. yağsız dana kıyma

1 adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı rendeleyip tuz ve karabiberle iyice karıştırın. 1 kahve fincanı su ilave edin. Unun ortasını açıp yoğurt, zeytinyağı, yumurta, sirke ve tuzu ilave edip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp 20 dakika dinlendirin. Unlu hamur tahtası üzerinde 18-20 cm. çapında açın. Açtığınız yuvarlak hamurun bir tarafına kıymalı harçtan ilave edip diğer tarafı ile kapatın. Kenarını ruletle çıkartın. Kızdırılmış sıvıyağda her iki tarafını

kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Pırasalı Mısır Unu Ekmeği - 2701

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3-4 adet pırasa

2 adet patates

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvıyağ

1/2 demet maydanoz

100 gr beyaz peynir

1 paket kabartma tozu

2 su bardağı mısır unu

2 yemek kaşığı tuzot

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasaları çenterek doğrayın. Patatesleri soyup zar şeklinde doğrayın.

Maydanozu ince kıyın. Karıştırma kabına 1 yumurta ve 1 yumurta beyazını

alın ve tuz ekleyerek çırpın. Sıvıyağ ve yoğurdu ekleyerek çırpmaya devam edin. Pırasayı, maydanozu, ezilmiş peyniri, kırmızı pul biberi, kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Mısır ununu da ekleyip kek kıvamında bir hamur yapın. Fırın tepsisini yağlayıp, un serpin. Hamuru tepsiye boşaltıp üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Afiyet olsun...

Viyana Şinitzel - 2702

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

İnce dana bonfile:4ad

Yumurta:2ad

Kremşanti:39gr

Un:100gr

Galetu unu:150gr

Tereyağı:80gr

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Dana bonfilemizi et dövüceği yardımıyla inceltip açalım.

İnceltikten sonra tuz ve karabiberleyip marine edelim.

Yumurtalarımızı kremşanti ile çırpalım.

Etlerimizi önce una sonra kremşantili karışımımıza ve en son galeta unumuza pane yapalım.

Dana şinitzellerimizi tavamızda erittiğimiz 20gr tereyağıyla iki tarafını çıtır şekilde kızartalım.

ve kıvrımlı olması için yağı arasına gezdirelim.

Kağıt havluda yağını emdirip 50c fırında sıcak tutunuz.

AFİYET OLSUN...

Domates Soslu Bukle Makarna - 2703

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

350 gr dana kıyma,

doğranmış 1 büyük soğan (1 su bardağı),

2 diş ezilmiş sarımsak,

800 gr soyulmuş doğranmış domates,

birkaç adet defne yaprağı,

1/2 tatlı kaşığı şeker,

1/4 tatlı kaşığı tuz,

1/8 tatlı kaşığı biber,

250 gr bukle makarna,

1/2 su bardağı süt,

2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz,

YAPILIŞ TARİFİ

Sos için;

geniş bir tencerede et, soğan ve sarımsağı kavurup yağını süzün.

Domatesleri, defne yapraklarını, şekeri, tuzu ve biberi ekleyin. Kaynayınca altını kısın. Kapağı açık olarak, yaklaşık 40 dakika kadar karıştırarak, suyunu çekinceye dek pişirin. O sırada makarnayı tarife göre pişirin ve süzüp kenarda ılık olarak bekletin. Sütü, yavaş yavaş dökerek sosa katın ve karıştırarak iyice ısınmasını sağlayın. Ateşten indirip maydanozu ekleyin. Makarnayı ayrı ayrı tabaklara bölüştürün ya da büyük bir tabağa alın. Üzerine sosu gezdirip, dilerseniz biberiye filizleri ile süsleyerek servis yapın.

Peynir Soslu Burgu Makarna - 2704

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr burgu makarna,

2 orta boy verev doğranmış havuç,

irice doğranmış 1 küçük kabak,

dörde bölünmüş

1 su bardağı taze mantar,

2 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı,

2 çorba kaşığı un,

1 su bardağı süt,

1/4 su bardağı su,

3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri.

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı tarife uygun olarak haşlayıp süzün. Sos için; orta boy bir tencerede havuç, kabak ve mantarları yağda çevirin. Sebzeler yumuşayınca unu ekleyin, daha sonra sütü boşaltın ve orta ateşte, karıştırarak, koyulaşıp baloncuklar yapana dek bekleyin, suyu ekleyin ve tekrar kaynama noktasına gelince ateşten indirin. Peyniri ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. İsteğe göre tuz ve biber atıp,

ayrı ayrı

tabaklardaki veya büyük bir servis tabağındaki makarnanın üzerine dökün.

Biberli Devekuşu Bifteği - 2705

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1.5 kg devekuşu eti (yarım kilosu dilimlenmiş)

3 yemek kaşığı soya sosu

yeteri kadar taze kara biber

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı yemeklik yağ

4 tane yeşil biber

1 tane kırmızı biber

150gr. Dilimlenmiş mantar

6 tane yeşil soğan

yarım fincan et suyu

1 yemek kaşığı mısır nişastası

2 tane domates

yarım fincan iç edilmiş fındık

isteğe göre tatlandırıcı baharatlar

YAPILIŞ TARİFİ

Daha önceden dilimlenmiş ve kısmen dondurulmuş devekuşu eti (yarım kilo)ile soya sosunu karıştırın. Damak tadına göre taze karabiber ilave edin. Bu karışımı yaklaşık 2 saat buzdolabında soğutmak üzere buzdolabına koyun. Sonra 1 yemek kaşığı yağ ile sarımsağı ve istediğiniz tür baharatları karıştırarak kızartın. Hemen sonra diğer eti (1kg.) ekleyin.

Et kahverengileşene dek kızartın(yaklaşık 4dak.). Etleri kızartma kabından alıp başka bir kaba koyun. Kızartma kabına biberleri,mantarları,soğanları ekleyin. Sebze karışımı kıvama gelene kadar kızartın. Başka bir kaba aldığımız eti sebze karışımının üzerine atın.

Yaklaşık 2 dakika kızartın. Başka bir kapta daha önce buzdolabına koyduğumuz karışımı et suyu ve

mısır nişasta ile karıştırın. Bu karışımı

pişmekte olan etin üzerine atın. Biraz karıştırdıktan sonra domatesi üzerine atın ve tencerenin kapağını kapatarak 2dak. pişirin.

Bifteği servis tabağına alın. Üstünü iç edilmiş fındık ile süsleyin. İsteğe göre pilavla beraber servis edin.

Pesto Sos - 2706

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Dolmalık fıstık: 80gr

Sarımsak: 10diş

Fesleğen: 1 demet

Zeytin yağı: 200ml

Permesan peyniri: 200gr

YAPILIŞ TARİFİ

Dolama fıstığını altın sarısı olana dek kavuralım.

Sarımsakları ayıklayıp dövelim fesleğen ve yarım çay kaşığı

tuz ile tüm malzemeyi blender yardımıyla pure yapalım susam büyüklüğünde.

Kaşarımızı ve zeytin yağını ekleyelim sosumuz hazır.

AFİYET OLSUN...

Tavuklu Börek - 2707

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet tavuk göğüsü

3 Adet yufka

500 gr. yoğurt

4 diş sarımsak

1 çorba kaşığı margarin

1 çarba tatlı kaşığı pul biber

3 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

3 su bardağı su ile tavuk göğüsünü haşlıyoruz,pişirim süresi tavuğun pişmesiyle orantılı,tavuk göğüsü piştikten sonra didikliyoruz ve isteğe göre tuz ve karabiberi ilave ediyoruz.Bir fırın tepsisine 1,5 yufkayı seriyoruz arasına yaptığımız hercı ekleyip kalan yufkayla üzerini kapatıyoruz.(içine başka hiçbir malzeme eklemiyoruz)200 derece fırında üzeri ve altı

kızarana kadar pişiriyoruz.Piştikten sonra soğuk olan tavuk suyundan ortalama 1,5 bardak üzerine döküyoruz,her tarafi ıslanacak şekilde.Son olarak üzerin serımsaklı yoğurt ekleyip kızdırdığım yağla biberi yoğurdun üzerine döküp servis yapıyoruz.Afiyet olsun:)

Türkish Mini Pizza - 2708

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Un: 1kg

Yağ:375gr(pasta ve börek yağı)

Yumurta:5ad(birini üstüne sürmek için ayırın)

Su:225ml

Maya:35gr

Şeker:60gr

Tuz:30gr

İsteğe göre iç malzeme

Ketçap

YAPILIŞ TARİFİ

Tezgahımıza unu eleyelim ve ay kırteri gibi açalım.

Yağımızı yoğurup dinlendirelim oda sıcaklığında

Sırsıyla unumuza malzemelerimizi koyalım

İyice yoğuralım ve 30 dak dinlendirelim.

Hamurumuz dinlendikten sonra eşit parçalara bölelelim.

Avucumuz hamur parçalarından alalım ve tezgahımızın üstünde dairesel hareketlerle yuvarlıyalım pürüz ve çatlak olmamasına itina gösterlim.

Hamurlarımızı toplar haline getirdikten sonra 30 dak üzeri kapalı şekilde dinlendirelim.

Hamur garçaları dinlendiği zaman hamurların üstüne dört parmağımızla bastırıp yuvarlak ve ince daire yapalım.

Fırça yardımıyla ketçabımızı sürelim.

Çimdik yardımıyla malzemelerimize saplayalım.

Hamurlarımızı elimize alıp üç parmağımızı birleştirip bastırarak kenarların kıvrırıp ve ahamurlarımızı açalım.

Yağlanmış tepsimize dizelim.

Üsalerine yumurtalarımızı sürelim.

180c fırınımızda pişirelim.

AFİYET OLSUN...

Kestaneli Kuru Fasulye - 2709

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kuru fasulye:500gr(bir kaç saat önceden ıslamaız yeter.) Kestane:250gr

Kuşbaşı:250gr

Soğan:2ad(orta boy)

Domates:2ad

Biber:150gr

Tuz

Karabiber

Bulyon

Kırmızı pul biber

Sıvı yağ:50ml

Tereyağ:50ml

YAPILIŞ TARİFİ

Isaltığımız kuru fasulyeleri yıkayıp orta ateşte kaynatalım.

Soğanlarımızı doğrayalım kestanelerimizi soyup ılık suda 15 dakika bekletip kabukları rahat soyulur.

Margarinimizi tencerede kızdıralım etlerimizi kavuralım.

Etler kanını bırakıp çekinceye kadar kavuralım sonra soğanlarımızı

kavurmaya başlayalım soğanlarımız iyice kavrulduktan sonra kestanelerimizi ekleyelim yaklaşık 10 dak kavuralım ve salçamızı ekleyelim kavuralım su ekleyip bir taşım kaynatıp yemeğin kefi(köpüklerini) alalım haşladığımız fasulyeyi ekleyip bir taşım kaynadıktan sonra keflerini alalım ve en son pişmeye yakın baharatları atıp ve domates biberi atınız ve kısık ateşe alıp piştikten sonra ağzı kapalı kısa süre kaynatalım.

AFİYET OLSUN...

Şef Türlüsü - 2710

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Taze fasulye:500gr

Kabak:1ad

Patlıcan:2ad

Havuç: 1ad

Patates: 2ad

Kuzu kemikli: 250gr

Salça

Sıvıyağ: 50ml

Margarin: 50gr

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Maydonoz

Dere otu

Soğan: 2ad

Kereviz yaprağı

Fesleğen

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kemikli etimizi haşlayalım ve içine biraz tuz karabiber kabuklu patate, havuç, maydonoz, soğan, dere otu, kereviz yaprağı, fesleğen, varsa kırmızı Şarap ekleyip kaynatalım

Tenceremize soğanlarımızla beraber fasüyelerimizi atıp kavuralım.

Daha sonra havularımızı atıp kavurmaya başlayalım, Havulardan sonra salçamızı ekleyip kavuralım bu zaman sure içersinde etimiz pişmiş olur ve süzdürüp etlerimizi ayırdıktan sonra suyu atmayalım tencerede kaynaya dursun sebzeler artık öp.

Ve etsuyunu ekleyelim ve etlerimizi atıp kaynamaya bırakalım.

Kuşbaşı doğradığımız kabak ve patlıcanı kızartalım tork havluya koyup yağlarını ektirelim.

Fasulye ve havuç piştikten sonra tuzunu ve baharatlarını ayarlayalım ve kaynatıp kefini alalım.

Sonra fırın kabımıza dökelim yemeğimizi üstne sırasıyla kabak, patlıcan

,domates,biber ekleyip fırınlayalım.

AFİYET OLSUN...

Sultan Pilavı - 2711

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Luks baldo pirinç:500gr

Kuzu kemikli:250gr

Dolma fitiği:80gr

Antep fıstığı:80gr

Badem:80gr

Safran:1gr

Gülsuyu:25ml

Teryağı:75gr

Sıvı yağ:75gr

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Etlerimizi havuç,patates,soğan,maydonoz,dereotu,kereviz yaprağı, feslaeğenle kaynatalım

Pirinçlerimizi yarım saat tuzlu ılık suda bekletelim.

Badem,antep fıstığı,dolamlık fitiğimizi ılık suda bekletelim ve kabuklarını soyalım.

Safranımızı gül suyuyla açalım.

Pirinçlerimizi çok iyi yıkamamız lazım yıkadığımız su şeffalanana dek nişastasının akması gerekir.

Tenceremize yağımızı ekleyip badem,dolma fıstığını,antep fıstığını

kavuralım ve pirincimizi ekleyip devam edelim.

Pişmiş olan etlerimizi suyu ayırıp kaynatalım ve etlerimizi tavada sote edelim. Pirincimiz altın sarısı renk alığında tuzumuzu ve karabiberimizi atalım safran ve et suyumuzu ekleyip pişirelim yaklaşık 4.5 bardak etsuyu eker iyice kısık ateşte pişirip yarım saat dinledirelim. Pilavımızı büyük kayık tabağına alıp etlerimizi üstüne koyarak servis yapalım.

AFİYET OLSUN...

Zeytin Yağlı Barbunya Pilaki - 2712

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Barbunya:500gr

Zeytin yağı: 150ml

Soğan:200gr

Patates:2ad(minik kp)

Havuç:(minik kp)

5 dis sarımsak

Tuz, seker

Salça:75gr

YAPILIş TARIğI

Barbunyalarımızı bir gün önceden ıslatalım ve iyice yıkıyalım.

Soğanlarımızı minik minik doğruyalım ve z.y kavuralım tamamıyla altın sarısı oluncaya kadar ve havularımızı,ekleyelim ve salçamızı, suyumuzu

ekleyip ağır ateşte kaynatalım.

Bu arada barbunyalarımızı ayrı bi tencerede kaybatalım ve piştikten sonra üzerine sıcak su dökelim pilakimizin rengi bozulmasın. Barbunyalar piştikten sonra yaptığımız pilaki sosuna atalım ve kaynatalım ardından patatesleri attıktan sonra bir taşım kaynatıp altı kapatalım.

Hızlı suğutma yapmamız gerekir tenceremizi buz kalıbının üstne oturtup yavaş yavaş karıştıırarak soğutalım.

AFİYET OLSUN...

- 2713

Kremalı Dere otlı Sos - 2714

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yumurta:2ad(sarısı)

Tuz:35gr

Limonsuyu: 15ml

Sarımsak:2diş

Krema: 100ml

Dere otu: 1ad

Zeytin yağı: 200ml

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarısını ve limonsuyu,dövölmüş sarımsağı iyice çırpın.

Ve yumurta sarısına yavaşça zeytin yağına yedirin ve mayonez elde edin.

Ve kremayı ilave edin mayoneze çırparak havalandırın ve kabartın ve dere otunu ilave edip servis edin.

AFİYET OLSUN...

Sarımsak Sos - 2715

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Sarımsak:6diş

Ekmek içi:2dilim

Sivri biber:2ad

Kırmızı sivri acı biber:2ad

Yumurta:2ad(sarısı)

Safran:1gr

YAPILIŞ TARİFİ

Sarımsakları dövelim bayat ekmek içimizi ıslatalım.

Biberlerimizi ayıklayıp güre haline getirelim.

Ve tüm karışım malzemelerimi bir kapta toplayıp krema haline gelene kadar karıştıralım.

AFİYET OLSUN...

Patates sos - 2716

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Patates:500gr

Sarımsak:4diş

Z.Yağı:250ml

Yumurta:3ad(sarısı)

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerimizi kabuklu haşlayalım ve püre haline getirelim Sarımsaklarımızı dövelim.

Ve patatesle sarımsağı karıştırıp dinlendirelim.

Dinlendikten sonra tüm malzemeyi birleştirelim pürüzsüz olana dek karıştıralım.

AFİYET OLSUN...

Bahçe Salata - 2717

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Domates:2ad

Göbek:1ad

Salatalık:2ad

Havuç:2ad

Roka:1ad

Tere:1ad

Fesleğen:20yaprak

Krema:100ml

Nane:20gr

Sarımsak

Maydonoz:1ad

Limon:1ad

Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalık malzemelerimi söğüş yarım aybiçiminde doğruyoruz.

Göbeğimiz, maydonozumuza,tere,rokamızıa elle iri parçalar halinde koparıyoruz.

Ve bütün sebzeleri harman ediyoruz.

Sosumuzu sarımsakları dövüp kremayla çırpıyoruz ve nanemizi ekleyip biraz sirke biraz limon saltamızın üstüne döküp afiyetle yiyebilirsiniz.

AFİYET OLSUN...

Karper peynirli kurabiye - 2718

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

7 tane karper peyniri

250 gr oda sicakliginda bekletilmis margarin

Yarim cay bardagi sivi yag

4 yemek kasigi(tepeleme) pudra sekeri

2 çorba kasigi kakao(arzuya gore azaltilip cogaltilabilinir) 2 çorba kasigi ince cekilmis findik veya ceviz

1 paket kabartma tozu

1 fiske tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Butun malzemeler (karper peynirlerinin paketi cikartilir ve eklenir) genis bir kab içine alinir ve elle iyice yogrulur.Yavas yavas un ilave edilir.Elimizi ve yogurma kabini birakacak sertlige geldigi an un ilave etmeyi birakalim.Yani yumusak bir hamur olacak.Yogruilan hamurdan buyuk parçalar alip uzunlamasına rulolar yapalim ve iki parmak eninde verevine keselim.Tepsiye dizelim.(tepsiyi yaglamaniza veya unlamaniza gerek yok)Butun hamuru bu sekilde yapalim.Istege bagli olarak yuvarlak minik toplar seklindedede yapabilirsiniz.180 derecede ustü sertlesinceye dek pisirelim(sade yaparsaniz hafif pembelesinceye kadar pisirin)Firindan alinan kurabiyeler soguduktan sonra bol pudra sekeri ile ortulerek servis yapilir.Afiyet olsun!

Kolali Tavuk - 2719

Mutfak: Cin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5-6 adet tavuk bacagi (baget)

1 bardak kola

4 corba kasigi soya sosu (mümkünse koyu kivamli)

5 dis sarimsak

3 adet soğan

2 corba kasığı sıvı yağ

Tuz

Kekik

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sıvı yağ bir tavada kızdırılır ve tavuk bacakları 5 dakika kadar kavrulur.

Tavuklar hafif sararınca, küp halinde doğranmış soğanlar eklenir ve kavurmaya devam edilir. Bir müddet sonra ince kıyılmış sarımsaklar eklenir ve kavurma işlemi devam eder. Daha sonra soya sosu eklenir ve bir bardak kola bu karışıma boca edilir. Tuz, kekik ve karabiber ilave edilir.

Kisik ateste tavuklar kolayca çekene kadar 30-40 dk. pisirilir. Afiyet olsun...

Değiş tokuş kurabiyesi - 2720

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. yumuşak margarin

1 su bardağı pudra şekeri

3 yumurta sarısı

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı kakao

4.5 su bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasına yumuşak margarin, pudra şekeri, yumurta sarıları, vanilya koyup yoğurun. Hamurun birazı ayrılıp kakao katılıp yoğrulur. Merdane ile yarım cm. kalınlığında açılır. Tırtıllı kalıpla kesilir. Ortaları küçük bir kalıpla kesilip, kakaolu hamurdan yerleştirilip, yağlanmış tepsiye dizilir. Isıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Afiyet olsun.

Mahlepli kek - 2721

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

2.5 su bardağı un

1 kahve fincanı kuru üzüm

125 gr. margarin

2 yemek kaşığı mahlep

2 su bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

1/2 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağı eritip soğutun. Üzümleri unlayın. Soğumuş

yağı, yoğurdu, mahlebi katın. Unu, kabartma tozunu, üzümleri ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180°C ısıtılmış

fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine pudra şekeri eleyin.

Afiyet olsun.

Cikolatali bisküvi - 2722

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. margarin

1 su bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3,5 su bardağı un

100 gr. sütsüz ikolata

YAPILIş TARİFİ

Yumurta, yumuşamış margarin, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırın. Yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.

Hamuru düz bir zeminde, yarım cm. kalınlığında açın. Bir rende veya şekilli bir aletle şekil verin. 5 cm. eninde, 15 cm. boyunda kesin.

Yağlanmış tepsiye dizin. 180°C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çikolatayı

benmari usulü eritin. Soğumuş bisküvilerin üzerini çikolata ile süsleyin.

Çikolata donduktan sonra servis yapın.

Afiyet olsun.

Portakal soslu kek - 2723

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

7 orba kaşığı tozşeker

7 orba kaşığı un

1 ay kaşığı kabartma tozu

1 portakal kabuğunun rendesi ve suyu

Sosu için:

2 portakal suyu

1 portakal kabuğu rendesi

5 yemek kaşığı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Sarıları tozşeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpıp, un ve kabartma tozunu eleyin. Portakalın suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyin.

Hamura ilave edin. Yağlanmış kalıba döküp, 180°C ısıtılmış fırında, 20-25

dakika pişirin. Kek fırından çıkınca, kalıptan çıkartın. 2 portakal suyu, 1

portakal kabuğu rendesi ve şekerini kaynatıp, sıcakken kekin üzerine gezdirin.

Afiyet olsun.

Kremalı havuçlu pasta - 2724

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

2 bardak rende havuç

2 bardak tozşeker

2 bardak un

1 bardak dövülmüş ceviz

125 gr. margarin

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

Kreması İçin:

1/2 kg. süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı pirinç unu

1 bardak tozşeker

100 gr. margarin

YAPILIŞ TARİFİ

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

Afiyet olsun.

Şekerli kurabiye - 2725

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr. margarin

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

1 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

4-5 kaşık marmelat

İri kıyılmış antep fıstığı veya fındık

Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların birinin akını ayırın. Margarini eritip soğutun. Yoğurma kabında margarin, yumurtalar, yoğurt, tozşeker ve kabartma tozunu karıştırın. Aldığı kadar un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Tezgahı unlayın. Hamuru merdane ile 1 cm. kalınlığında açın. Bir bardakla kesin. Ortasını minik kalıpla oyun. Üzerine yumurta beyazı sürüp, tozşekere batırıp,

yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısılı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Soğutun. Aralarına marmelat sürüp yapıştırın. Etrafını bıçakla hafif marmelatlayın. İri kıyılmış fındık veya antep fıstığına bulayıp, servis yapın.

Afiyet olsun.

Marmelatli düğme bisküvi - 2726

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. yumuşak margarin

2 adet yumurta

150 gr. pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

1 fincan su

1 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık

YAPILIş TARIğI

Fıstık ve marmelat hariç tüm malzemelerle bir hamur yapın. Hamuru rulo haline getirip, fıstığa bulayın. 1 cm. eninde kesip, yağlanmış tepsiye dizin.

Ortalarına fındık kadar marmelat koyup, 180°C ısıtılmış fırında pişirin.

Afiyet olsun.

Çilekli turta - 2727

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

6 kaşık tozşeker

7 kaşık un

125 gr. margarin

1/2 limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

1 paket kabartma tozu

1 komposto kasesi ilek

1/2 kase dvlmş ceviz

Kreması İçin:

1 adet yumurta

6 kaşık tozşeker

6 kaşık un

1/2 kg. süt

100 gr. margarin

1 paket vanilya

YAPILIş TARIğI

3 yumurta ile tozşeker iyice çırpılır. Limon suyu, limon kabuğu rendesi, erimiş margarin, un ve kabartma tozu karıştırılır. Yağlanmış turta kalıbına dökülür. 180°C ısıtılmış fırında pişirilir. Krema malzemeleri yağ hariç iyice karıştırılıp, pişirilir. Ateşten alınıp, margarin ilave edilip, biraz çırpılır.

Turtanın zerine sürülür. zeri ilekle süslenir. Biraz dolapta dinlendirilip, servis yapılır.

Afiyet olsun.

Damalı kurabiye - 2728

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr. margarin

2 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı kakao

YAPILIş TARIğI

Çukur bir kapta, oda ısısında bekletilmiş margarin, pudra şekeri, yumurta, vanilya, kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Aldığı kadar un ekleyip katı

olmayan bir hamur hazırlayın. Hamurun 1/3'ünü ayırın. Kakao ilave edip, tekrar yoğurun. Beyaz hamuru merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. Diğer hamurlardan 1 parmak kalınlığında rulo çubuklar hazırlayın. Bir beyaz, bir kakaolu çubuk üst üste koyun. Beyaz hamuru üzerine sarıp, bıçakla 1 cm.

eninde kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180°C ısıtılmış fırında pembe renkte pişirin.

Afiyet olsun.

Elmalı ballı turta - 2729

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

6 kaşık tozşeker

8 kaşık un

125 gr. margarin

1 limon kabuğu rendesi

1/2 limon suyu

1 paket kabartma tozu

3 adet elma

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarılarını beyazından ayırın. Beyazına bir fiske tuz ekli mikserle kar haline getirin. Başka bir kaptaki yumurta sarılarını şekerle çırpın. Un, erimiş soğutulmuş margarin, yumurta beyazını ilave edin. Limon suyu, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini katın. Dibi tırtıklı yağlanmış bir pasta kalıbına soyulmuş dilimlenmiş elmaları dekoratif olarak yerleştirin.

Üzerine bir yemek kaşığı balı gezdirin. Çırttığınız hamuru üzerine dökün.

180°C ısıtılmış fırında kapağını açmadan kızarana kadar pişirin. Fırından alıp servis tabağına ters çevirin. Kalan balı sıcakken üzerine gezdirin.

Soğuyunca servis yapın.

Afiyet olsun.

Kırmızı kafesli turta - 2730

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

10 yemek kaşığı un

125 gr. margarin

3 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tozşeker

Üzeri için:

200 gr. labne peynir

1/2 demet maydanoz

6-7 adet kornişon turşu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları tuzla çırpın. Yoğurt, erimiş, soğutulmuş margarin, un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. Yağlanmış tart kalıbına döküp, 180°C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Maydanozu ince

kıyın. Turşuyu ince doğrayın. Labne peynir ile iyice karıştırın. Turtanın üzerini kaplayın.

Kırmızı biberleri ince şeritler halinde kesip, kafes şeklinde dekore edin.

Biraz dinlendirip, dilimleyerek servis yapın.

Afiyet olsun.

Pastırmalı tart - 2731

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr margarin

3 adet patates

2 yumurta sarısı

Aldığı kadar un

1/2 demet dereotu

150 gr pastırma

2 yemek kaşığı haşhaş

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi haşlayıp püre haline getirin. 1 yumurta sarısı, ince kıyılmış

dereotu, erimiş margarin, tuzu karıştırın. Unu ekleyip hamuru yoğurun.

Hamurun yarısını yağlanmış tart kalıbına döşeyin. Pastırmaları arasına dizin. Üzerine kalan hamuru döşeyin. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş

serpin. 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

Fıstıklı fındık kurabiye - 2732

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr margarin

1 yemek kaşığı nescafe

4 yemek kaşığı pudra şekeri

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı süt

4 -5 yemek kaşığı kıyılmış fıstık

Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Nescafeyi süt içinde ezin. Yumurta beyazı ve sarısını ayırın. Yoğurma kabına yumurta sarıları, yumuşamış margarin, kabartma tozu, pudra şekerini koyup karıştırın. Nescafeli sütü ilave edin. Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar yuvarlayıp önce çırpılmış yumurta beyazına sonra fıstığa bulayın.

Yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

Çikolatalı cevizli çıtırlar - 2733

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

100 gr margarin

100 gr bitter çikolata

1.5 su bardağı esmer un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini ve çikolatayı küçük bir kapta karıştırarak kısık ateşte eritin.

Yumurtaları şekerle birlikte mikserle iyice çırpın. ikolatalı karışımdan 4

orba kaşığı içine ekleyin. Unu içine eleyip karıştırın. Kalan ikolatanın içine iri kıyılmış cevizi ekleyin. Kk bir fırın tepsisine yağlı kağıt ile kaplayın. Karışımı dökün. ikolatalı cevizli karışımı üzerine yayıp 200°C

ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından hemen çıkarınca sertleşmeden dilimlere ayırıp soğumaya bırakın.

Afiyet Olsun

Soya filizli enginar salata - 2734

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Enginar - 40 gram

Soya Filizi - 15 gram

Roka - 70 gram

Slice Parmesan - 15 gram

Cherry Domates - 20 gram

Mısır - 15 gram

Zeytinyağı - 5 gram

YAPILIş TARIFI

Roka, zeytinyağı, limon ve tuzu marineleyip tabağa alın.

Rokaların zerine balzamik ile marinelemiş soya filizi ve enginar kalplerini dizin.

Tabağın üzerini ince dilimlenmiş parmesan peyniri, tane mısır ve cherry domates ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Mozarella domates kulesi - 2735

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Mozarella - 80 gram

Domates - 100 gram

Fesleğen Pesto - 20 gram

Sarı Biber - 10 gram

Kırmızı Biber - 10 gram

Salatalık - 5 gram

Meskulen - 5 gram

Yağ-Limon Sos - 5 gram

Çapata Ekmek - 5 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri halka halka dilimleyip, pesto sos ile marineleyin.

Domates ve mozarellaları, bir dilim domates, bir dilim mozarella olarak kule şeklinde üst üste dizin.

Garnitür olarak; meskulen, salatalık ve şerit halinde kesilmiş sarı-kırmızı

biberleri zeytinyağı ve limon ile marineleyerek tabağa yerleştirin.

Üst üste dizilmiş olan domates ve mozarellaları yeşilliklerin üzerine yerleştirildikten sonra, çapata ekmek ve zeytin tapenade ile servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Ispanakli jumbo karidesler - 2736

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet jumbo karides

200 gr. ıspanak

½ adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 ay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesleri ayıklayıp uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Tavaya zeytinyağını koyup karidesleri tuz ve karabiber ile birkaç dakika soteleyin.

Başka bir tavada zeytinyağında kuru soğanı rengi sararıncaya kadar kavurun. Ardından ıspanakları, ince doğranmış sarımsağı ve kırmızı pul biberleri ilave edip ıspanaklar diriliğini kaybedinceye kadar soteleyin.

ıspanaklar pişince soğutmadan tabağı alın. Yanlarına da karidesleri ilave edip sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Peynirli topak - 2737

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr margarin(eritilmemis)

1 su bardağı sut

1 ay kasığı limon suyu

1 ay kasığı karbonat

1 yemek kasığı(silme) tuz

4,5 su bardağı un

i için:

Beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,sut,limon suyu,tuz,karbonat bir kaba alinir ve karistirilir.Un ilave edilir ve yogrulur.Elinizi birakan bir hamur elde edeceksiniz.(unu yavas yavas ekleyin belki fazla gelebilir belkide az gelebilir ilave yapabilirsiniz)Yogruilan hamurun uzerine nemli bez ortup bir gece buzdolabinda bekletelim.Bekleyen hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar koparim elimizde acip icine peynir koyup yuvarlayalim.butun hamuru bu sekilde yapalim.Unlanmis tepsiye kucuk toplari dizelim(uzerine bastirmayalim)Uzerlerine yumurta sarisi surup 180 derecede pismeye birakalim.Firindan alinan peynirli topaklari soguyunca servis yapalim.Afiyet olsun!

Susam tatlisi - 2738

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çay bardagi irmik

1 çay bardagi hindistan cevizi

1 yemek kasigi margarin

1 yemek kasigi sivi yag

1 çay kasigi maya

1 su bardagi un

Simitleri bulamak için susam

Surubu:

1,5 su bardagi toz seker

1,5 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Irmik,hindistan cevizi,margarin;sivi yag,maya ve un bir kaba alinaraka karistirilir ve un ilave edilir.Elde edilen hamurdan çok kucuk olmayan simitler yapip susama bulayin ve tepsiye dizin(yaglamaya yada unlamaya gerek yok)180 derece de pisir.

Surup:Seke,su ve limon dan fazla koyu olmayan bir surup yapalim.

Pisen ve iliyan simitlerin uzerine ilik serbeti gezdirelim.Surubunu cekince servis e hazirdir.Afiyet olsun!

Et bohçası (steak trioli) - 2739

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tranç et açılmış kişi başı 250 gr.

Mantar,kurusogan,çarliston biber,domates,tuz,karabiber,tazenane tazekaşar peyniri,kekik.(dilediginiz miktarda)

YAPILIŞ TARİFİ

Et bohça gibi açılır, içine tüm malzemeler kavruarak yerleştirilir.

Et sarılır ve dağılmayacak şekilde dövülerek sıvı yağa yatırılır.

3/4 saat buzdolabında dinlendirilir ve ızgarada pişirilip isteğe göre garnitur ile servis edilir.

Servis esnasında tereyağı (10gr) etin üstüne konulur.

Afiyet olsun.

Pizza Hamuru hazırlama - 2740

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak ilik su

1 yemek kasigi kuru aktif maya (pakmaya)

1 yemek kasigi bal

1/4 bardak sivi yag (zeytin yagi daha lezzetli yapıyor!) 1/2 cay kasigi tuz

3 1/2 bardak un

YAPILIŞ TARİFİ

ilik suya bal ve tuz eklenir. Bal suyun icinde tamamen cozulene kadar karistirilir. yaklasik 20 saniye.icine mayayi ilave edip 5 saniye kadar daha karistirilir. Daha sonra icine 1 bardak un ilave edilip iyice karistirilir.

Mayanın kabarmasını beklemeyen unu ilave edilir . Daha sonra kalan unuda bu karışımı ilave edip güzelde yoğrulur. (Hamurun sert olmamasına dikkat edelim. Elimizi yormadan yoğurulabilecek olmalı.) Daha sonra bu hamurumuzu unlanmış tezgaha alalım ve burada 1-2 dakika daha yoğuralım. Bu hamurumuzun kabarması için gereken bir işlem.

Sonra hamurumuzu plastik bir torbaya koyalım ve bir kaba koyup ağzını bir bezle ortup ilik bir yerde dinlendirmeye bırakalım. 45 dakika sonra hamurumuz kabarmış olacaktır.Bu aşamada hamurumuzu tekrar yoğuralım ve ikinci bir kez kabarması için yine dinlendirelim. Bu işlemi 3

kez tekrarlayabiliriz. Bu şekilde hamurumuz tamamen olgunlaşmış olacak.

(bu hamur istenirse derin dondurucuda saklanabilir). Artık pizza hamurunu istediğiniz capta acabilirsiniz.

Afiyet olsun.

- 2741

Kuru patlıcan dolması(diyet) - 2742

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 adet kurutulmuş dolmalık patlıcan

200 gr yeşil mercimek

100 gr iri bulgur

2 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)

1 çay bardağı nar ekşisi

4 diş dövülmüş sarımsak

100 gr biber salçası (damak zevkinize göre acı veya tatlısını

kullanabilirsiniz)

1 çorba kaşığı nane

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru patlıcanları sıcak suya atarak birkaç dakika kaynatıp yumuşamalarını

bekleyin.

Diğer yanda mercimekleri hafif diri kalacak şekilde haşlayıp suyunu süzün.

Daha sonra mercimekler de dahil tüm malzemeyi derin bir kapta karıştırarak dolmanın içini hazırlayın. Yumuşayan patlıcanların içine hazırladığınız harcı doldurun (patlıcanları doldururken üstten iki parmak boşluk kalacak şekilde doldurun; aksi halde iç malzemesi dağılabilir).

Ağızlarını sıkıca kapatıp sığ bir tencereye dizin. Dolmaların dağılmaması

için üstlerine bir tabak da kapatabilirsiniz. Derince bir kapta iki kaşık salçayı sıcak suyla karıştırıp dolmaların üstüne ilave edin ve kısık ateşte 30

dakika kadar pişirin. Dolmanızı sıcak sıcak yoğurtla ya da soğutup limonla servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Tavuklu light karnıyarık - 2743

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 orta boy patlıcan (ortalama 800 gr)

500 gr tavuk göğsü

100 gr yeşil biber

1 kg domates

2 adet kuru soğan

Tuz, karabiber, kekik, nane

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları saplarını kesmeden yıkayıp kurulayın. Karınlarına boylamasına çizerek fırında yumuşayıncaya kadar 10-15 dakika kadar pişirin.

Diğer bir tarafta ince yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağda pembeleşinceye kadar pişirin. İçine küçük kuşbaşı halinde doğranmış

tavukları ilave edip tavuklar pişene kadar çevirin. Biberlerin dört tanesini ve domateslerin birini

ayırın. Biberleri ince halkalar halinde doğrayıp domateslerinin kalanı rendeleyin. Tavuklar rengini değiştirince doğranmış

biberleri ve rendelediğiniz domatesleri, tuz ve baharatları ekleyip karnıyarığın içini hazırlayın.

Ocaktan aldığınız harcı fırından çıkardığınız patlıcanların içine doldurun, kalan sosu da üstlerine dökün. Ayırdığınız biberleri ve domatesleri dilimleyerek patlıcanların üstünü süsleyin. Yemeğinizi 180 derecede ısıtılmış fırında, 20 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

Bademli tavuk - 2744

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

200 gr tavuk göğsü (ince şeritler halinde dilimlenmiş) 1 tane havuç (ince ve yuvarlak kesilmiş)

4 tane taze soğan (yalnızca yeşil kısımları kullanılacak) 50 gr kayın mantarı

50 gr soyulmuş badem

2 orba kaşığı istiridye sosu

4 orba kaşığı mısır nişastası

1 ay kaşığı karbonat

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 orba kaşığı şeker

2 diş ezilmiş sarımsak

Tuz

YAPILIş TARIğI

İnce şeritler halinde kesilmiş tavuk etleri, 2 çorba kaşığı nişasta, bir tutam beyaz biber ve karbonat ilave edilerek yaklaşık bir saat marine edilir.

Diğer bir yanda da bademler sıcak suya konarak bekletilir.

Daha sonra wok'a ya da derince bir teflon tavaya sıvı yağ konarak marine edilmiş tavuk etleri pişirilir ve tavadan başka bir süzgece alınarak yağı

süzülür.

Başka bir tavaya dövülmüş sarımsak, havuç, mantar ve tavuklar atılır.

Üzerlerine 1 kepçe sıcak su ile birlikte ıstiridye sosu, tuz ve şeker ilave edilerek birkaç dakika çevrilir. 2 çorba kaşığı nişasta 1 kepçe sıcak suyla karıştırılarak yemeğe konur. Bir taşım ocakta pişirildikten sonra taze soğan ve bademler yemeğe eklenir ve servise hazır hale gelir.

Afiyet olsun.

Mısırlı enginar salatası - 2745

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet temizlenmiş enginar

200 gr mısır

½ demet taze soğan

½ demet maydanoz

2 diş dövülmüş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenip yıkanmış enginarları ince uzun halde dilimleyin. Derince bir kasede 2 limonun suyunu, zeytinyağını, tuz ve sarımsakları karıştırıp enginarları da ekleyin. Kabın ağzını kapatıp enginarları birkaç saat bu sosta bekletin. Ancak sosun enginarların üstünü tamamen örtmesi gerekiyor, aksi halde enginarlar kararabilir. Bunu önlemek için arada bir kaptakileri karıştırmak yeterli.

Enginarlar zeytinyağlı ve sarımsaklı sosta marine olurken, mısırı kaynar suda haşlayıp salata kasesine alın. Taze soğanları ve maydanozları çok ince kıyıp mısırlara ilave edin. Enginarlar sosun içinde bekleyip yumuşayınca onları da salataya katın ve zeytinyağlı-limonlu sostan üzerine bir kaşık gezdirin. Salatınız servise hazırdır.

Afiyet olsun.

Marinier usulü midye - 2746

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40 adet temizlenmiş kabuklu midye

1 bardak beyaz sek şarap

1 adet kereviz sapı

1/2 ince doğranmış soğan

2 diş ince doğranmış sarımsak

50 gr ince doğranmış maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Midyelerin kabukları fırçalanarak temizlenir. Tencereye sıra ile; midyeler, beyaz şarap, soğan, sarımsak, kereviz sapı, tuz ve beyaz biber eklenir.

Yaklaşık 7 dakika midyelerin ağızları açılana kadar pişirilir ve en son maydanoz eklenerek servise hazır hale gelir.

Afiyet olsun.

Beşamel soslu mantarlı sote - 2747

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4-5 adet orta boy patates

1 su bardağı haşlanmış bezelye

1 orta boy soğan

2 adet küp küp doğranmış domates

2 diş sarımsak

1 adet kırmızı biber

4-5 adet sivribiber

1/2 kilo mantar

1 yemek kaşığı soya sosu

tuz

1/2 su bardağı kaşar rendesi

karabiber

pulbiber

Beşamel sosu:

2 bardak süt

2 yemek kaşığı un

1/2 su bardağı yağ

1 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler küp küp doğranıp karabiber serpilerek tavada pempeleşinceye kadar kızartılır.

Ayrı bir yerde soğan yağda kavrulur.Sonra doğranmış biberler katılır.Limonlu suda bekletilen enlemesine doğranmış mantarlarda ilave edilir.Biraz kavurduktan sonra domatesler ,soya sosu ve baharatlar katılır.Borcam tepsiye bu karışım aktarılır,patatesler,bezelyeler katılır.

Beşamel sos için yağda un kavrulur.Yavaşça süt katılır.En son yumurta kırılır.Borcamdaki karışımın üzerine dökülüp üzerine kaşar rendelenir.200

derecedeki fırında 25 dakika pişirilir.Afiyet olsun.

Hindistancevizli kurabiye - 2748

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket margarin

1/2 su bardağı hindistancevizi

1/2 su bardağı ceviz veya fındık

1 su bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

YAPILIş TARIğI

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin ve yumurtanın sarısı,diğer malzemeler ve aldığı kadar un ile yoğrularak hamur yapılır.Hamurdan ceviz byklgnde parçalar kopartılıp avuç içinde yuvarlanır.Kurabiyeler önce yumurta akına sonra hindistan cevizine batırılıp tepsiye dizilir ve orta sıcaklıktaki (175-180 derece) fırında hafif pembe pişirilir.

Afiyet olsun.

Kıymalı kır pidesi - 2749

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur Malzemeleri:

5 su bardağı un (500 gr)

1 su bardağı süt

1/4 paket margarin

1 orba kaşığı kuru maya

1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1 adet yumurta

2 ay kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 çay bardağı ılık su veya süt (mayayı eritmek için) 1 adet yumurta sarısı (zerine sürmek için)

İ malzemeleri:

250 gr. kıyma

1 adet orta boy soğan

1 adet orta boy domates

Tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Maya, tozşeker, ılık su veya süt ile birlikte eritilir. Unun ortası açılır ve bu mayalı sıvı ortaya dökülür. 10 dakika beklenir. Diğer malzemeler ilave edilerek hamur yoğrulur ve üzeri örtülerek sıcak bir yerde 20-25 dakika kabarmaya bırakılır. Bu sırada hamurun yüzeyi düzgün olmalıdır. Arada sırada hamura yumrukla bastırarak gaz çıkışı sağlanır. Hamura parmakla bastırıldığında parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır.

Kısa sürede iz yok oluyorsa mayalanma işlemi tamamlanmamıştır.

Yeterince mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır ve orta incelikte açılır. Bütün malzemelerin çiğden karıştırılmasıyla hazırlanan içten bir miktar konur ve hamurun kenarları içine doğru çevrilerek pide şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilen hamurlar 45 dakika dinlendirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.

Afiyet olsun.

Patates topları - 2750

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet orta boy patates,

6 kaşık mayonez,

1 adet taze soğan,

2 diş sarımsak,

Kırmızı pul biber, karabiber, tuz,

1 adet havuç,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler ezilecek kıvama kadar haşlanır, mayonez ilave edildikten sonra püre haline getirilir. Soğan çok ince kıyılır, sarımsak ezilir, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz püreye ilave edilir ve yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir. Havuç robotta rendelenir veya çok küçük parçalara bölünür. Maydanoz da robotta kıyılır. Patates toplarının yarısının üstü

maydanoz, kalan yarısının üstü de havuç ile kaplanır. Servis tabağına turuncu ve yeşil minik toplar halinde yerleştirilir ve servis yapılır.

Afiyet olsun.

Tahinli kurabiye - 2751

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardağı un

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı tahin

200 gr margarin

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

1 yumurta (akını ayırın)

YAPILIŞ TARİFİ

Şekerle tahini iyice karıştırın. Üzerine oda sıcaklığında yumuşatılmış

margarini, vanilyayı, 1 yumurta sarısını da ekleyin, 4 su bardağı un ilavesiyle katıca bir hamur hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın.

Üzerine yumurta akı sürerek dövülmüş cevizle batırın. 175 derecede 15-25

dakika pişirin.

Afiyet olsun.

Lahana tursulu tavuklu pilav - 2752

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet tavuk butu

3 su bardağı pirinç

1/2 kg lahana turşusu

1 çay bardağı sıvı yağ

1 adet soğan

2 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butları haşlanır. Ayrı bir tencerede sıvı yağla soğan kavrulur, ince kıyılmış lahana turşusu ilave edilir. Beraber kavrularak su ile pişirilir. Tuzlu ve sıcak suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinç ilave edilir, hep beraber biraz kavrulur. Fırın tepsisine boşaltılır. Butlar üzerine yerleştirilir.

Karabiberli 4 bardak tavuk suyu ilave edilir. Butların üzerine toz kırmızı

biber sürülerek fırına verilir. Ortalama yarım saat kadar pişirilir. Bu arada üsteki pirinçlerin kurumaması için arada bir karıştırılır.

Afiyet olsun.

Corn flakes tatlısı - 2753

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. sade corn flakes

2 yemek kaşığı bal

5 adet karamelli çikolata

1 avuç ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Çikolatalar tencerede eritilir. Bal ve cevizler de ilave edilip karıştırıldıktan sonra corn flakesler ilave edilip karışım corn flakeslere hızlıca yedirilir.

Ateşin altı kapatılır. Küçük bir kahve fincanı su ile ıslatılıp, karışım fincana doldurulup sıkıştırılır. Ters çevrilerek fincandan servis tabağına dizilir.

Karışım bitinceye kadar bu işlem devam eder (soğumadan hızlıca yapılabilirse fincandan daha kolay

çıkartılabilir). Hepsi tabağa alınıp soğuduktan sonra üzerlerine hazır çikolata sosu dökülerek servis yapılır.

Afiyet olsun.

Atom köfte - 2754

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. köftelik yağsız dana kıyma

(2 kere çekilmiş)

1 soğan rendesi

2 kaşık un

4 kaşık galeta unu

2 adet yumurta

Yarım demet maydanoz

2-3 dilim bayat ekmek

1 kıvırcık salata

Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Kıyma, soğan, 1 yumurta, maydanoz, baharatlar, tuz ve ekmek içi karıştırılıp yoğrulur. Biraz bekletilir. Haşlanmış yumurtalar soyulup, una bulanır (kaymaması için). Yoğrulan kıyma portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır. Elle açılır. İçine haşlanmış yumurta konur ve her tarafı

kapanacak şekilde yuvarlanıp, yumurta şekli verilir. Hepsi bu şekilde hazırlanır. Köfteler una bulanır. Ayrı bir kapta 1 yumurtaya bir tutam tuz atılır ve çırpılır. Unlanan köfteler yumurtaya bulanır. Sonra galeta ununa bulanıp, yağda kızartılır. Kıvırcık salatının yaprakları servis tabağına dizilir. Ortalarına birer köfte konur ve servis yapılır.

Afiyet olsun.

Cemenli Borek - 2755

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 adet yufka

1 çay bardağı su

1 çorba kaşığı çemen

2 çorba kaşığı ceviz içi

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çay bardağı suyu sıvı yağ ile karıştırın. Yarısını yufkaların arasına, kalanını da üzerine sürün. Ardından yufkaları 6 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Tüm şeritleri ortalarından ikiye bölün. Bir kapta çemeni, peyniri ve ceviz içlerini karıştırın. Hazırlanan bu harcı kesilen şerit parçalara bölün ve yufkaları muska şeklinde katlayın. Tepsiyeye dizin ve 200° ısıllı fırında yeteri kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Fırında Sebze - 2756

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 adet orta boy kabak

2 adet orta boy patlıcan

2 adet orta boy patates

2 adet orta boy domates

3 çorba kaşığı sıvıyağ

4-5 adet sivri biber

2 adet orta boy soğan

200 gr kıyma

4-5 diş sarmısak

1 orba kaşığı salça

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı olarak soyun ve dilim dilim keserek tuzlu suya atın.

Yaklaşık 25-30 dakika kadar suyun içinde bekletin. Bu arada patates, domates ve kabakları da dilimleyin. Patlıcanları sudan çıkardıktan sonra kurulayın ve tavaya sıvıyağı dökün, yağı kızdırın. Sırası ile patatesleri, kabakları, patlıcanları ve sivri biberleri hafifçe kızartın. Soğanları küp küp doğrayın ve sonra bir tencereye yaklaşık 3 çorba kaşığı sıvıyağ, soğanları, sarmısakları, tuzu, karabiberi ve kıymayı koyup kavurun. En son salçayı da ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kavurma süresinin yeterli geldiğini gördüğünüzde 2 su bardağı suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Fırın kabına önce kabakları ve ardından patatesleri dilimleyin. Üzerine kıymalı harcın yarısını yayın ve sonra da patlıcanları ve sivri biberleri dilimleyin. En üste de yine dilimlenmiş domatesleri dizin. Üzerine de kalan kıymalı harcı

koyun. Sebzelerin üzerini kapatacak kadar su ekleyip, kabın üzerini alüminyum folyo ile sararak fırına koyun. Sebzeler yumuşayana kadar 200° ısıllı fırında pişirin.

Afiyet Olsun...

Limnlu Sorbe - 2757

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Limon:2ad

Toz şeker:200gr

Su:500ml

Yumurta akı:1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Limonların beyaz kısmını almadan Kabuklarını soyun.

Sularını sıkın.

Bir kaorolada,şekeri,suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız.

Ateşten alıp ılınmaya bırakınız.

Eğerki şeker termo metreniz varsa soguttugunuz şeker karışımın 18-20c olması gerekir.

Limon suyunu ve yumurta akını çırparak ilave edin. İyice karışmalarını sağlayın.

Karışımı ince bir süzgeçten geçiriniz. Dondurup servis ediniz.

Afiyet olsun.

Donat (Donut) - 2758

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Un:500gr

Tuz

Margarin:60gr

Maya:30gr

Toz şeker:

Süt:225ml(37c)

Yumurta: 1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu ılık bir yoğurma kabına ekleyin.

Yağı parçalar halinde ilave edip yoğurarak ekmek kırıntısı halinde bir hamur yapınız.

Ortasını havuz biçiminde açıp mayayı ve şekerini ekleyin.

Ilık sütten biraz ekleyip maya ve şekerini çözünüz.

Maya ve şeker eriyince yumurtayı çırpıp kalan süt ile beraber hamurun ortasına ilave edin.

Ekmek kırıntısı halindeki hamuru ortasındaki sıvıyı yedirin ve yumuşak ve kabının kenarlarına yapışmayacak şekilde bir hamur elde ediniz ve nemli bir bez örtüp iki katı oluncaya kadar dinlendirin.

Kabarmış hamuru tekrar yoğurup 16 eşit parçaya bölelim.

Parçaladığımız hamurları avucumuzda yoğuralım.

Ve topak halindeki hamurlarımızı tekrar dinlendirip iki katı oluncaya kadar dinlendirin .

Firitözünüzü 165 dereceye getirip ısıtın. Mayalanan hamurlarımızı

altın sarısı renk alıncaya kadar 10-12 dakika kızartın ve tork havuluya serip yağın çekmesini bütünü bu donatlarımıza aynı işlemi uygulayın.

Marmelatlarımızı ağzına düz duyu takılmış bir sıkma torbasına doldurun. Donatların ortasına girerek marmelatlarımızı sıkalım.

Üzerine bol tarçınla toz şeker serperek servis ediniz.

AFİYET OLSUN...

Bulgur Köftesi - 2759

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr kıyma

1 paket köftelik bulgur

1 adet soğan

6 adet patates

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayın, sıcakken ezip, içine bulgur dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Ilındığında içine kıyma, kimyon, karabiber, ince doğranmış soğan ve tuz ilave edip yoğurun. Köfte şeklinde hazırlayıp, yağda kızartın. Üzerine sarmısaklı yoğurt döküp, servis yapın.

Afiyet olsun...

- 2760

- 2761

Kıymalı Oymac Corbası - 2762

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı un

150 gr.kıyma

1 adet soğan

1 adet domates

3 su bardağı et suyu

2 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaba koyun.Üzerine su ilave edip sert bir hamur yapın.Avuçlarınız arasında ovalayarak küçük hamur parçaları elde edin.Derin bir tencerede yağı ve soğanı kavurun.Domates ve baharatlarla birlikte et suyunu da ekleyin.Hazırladığınız hamurları da çorbanın içine atıp 5 dk.kadar kaynatın.Üzerine nane ve biber yakıp çorbanın üzerine dökün.

Afiyet olsun.

Susamli minik simitler - 2763

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yemek kasigi yogurt

1 paket(250 gr) oda sicakliginda bekletilmis margarin Yarim çay bardagi toz seker

1 tatli kasigi tuz

1 yumurtanın sarısı(beyazi uzeri için)

1 paket kabartma tozu

Aladigi kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurt,margarin,seker,tuz,yumurta sarisi bir kaba konur ve karistirilir.Biraz un ilave edilir , karistirmedan uzerine kabartma tozu eklenir ,yogurmaya baslanir ve yavas yavas un ilave edilerek yumusak bir hamur elde edilir.(kulak memesi yumusakliginda olacak)Hamurun ustunu nemli bir bezle orterek buzdolabinda 15 dk bekletelim.Dinlenen hamurdan küçük parçalar alip minik simitler yapip önce yumurta akina daha sonra susama bulayip yağlanmış tepsiye dizelim.Tüm hamuru bu işlemde gecirelim ve 180 derecede hafif pembelesinceye dek pisirelim.Firindan alınan minik simitler soguyunca servis yapalım.Afiyet olsun!

Elmalı Yalanci Tavuk Göğsü - 2764

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

275 gr margarin

1 su bardagi un

1 kg sut

1,5 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

1 adet sade sakiz

2-3 adet elma

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini tencereye koyalım ve eritelim unu ekleyip un kokusu gidene kadar karistirarak kavuralım.Ayrı bir kaptaki sut ve seker karistirilir ve kavurulmuş una(karistirmayi hiç kesmeksizin) yavas yavas ilave edilir.Sakiz eklenir ve koyu bir muhallebi oluncaya kadar karistirilerek pisirilir.Koyulastiktan sonra altı kapatılır ve mikserle 10 dk cirpilir ve vanilya eklenip 10 dk daha cirpmaya devam edilir.Kare yada dikdörtgen firin tepsisine soyulmuş ve ince dilimlenmiş elmalar dizilir uzerine tarçın serpilir ve uzerine muhallebi boca edilir.Ustu hindistan cevizi ile suslenir ve

buzdolabında sogumaya bırakılır.Soguyunca dilimlenip servis yapılır.Afiyet olsun!

- 2765

Gazozlu kek - 2766

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 şişe meyvalı gazoz

5 adet yumurta

2 bardak şeker

3 bardak un

1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kek kalıbını margarinle yağlayın. Üzerine un serpin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurtalar ve şekeri koyu krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un ve bir şişe gazozu koyup bir kaptayavaşça karıştırın. Kalıba boşaltıp 35-40 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

Bulgurlu hamburger - 2767

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr (3/4 su bardağı) bulgur (köftelik)

500 gr yağsız ve sinirsiz dana kıyması

2 diş sarmısak

tuz, karabiber

1 çay kaşığı toz hardal

1/2 demet maydonoz

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin

5 adet hamburger ekmeği

Garnitür İçin

5 orta boy domates

100 gr (1 orta boy) soğan

ketçap

hardal

acıbiber sosu (isteğe bağlı)

5 adet orta boy kornişon turşu

YAPILIş TARIğI

İlk olarak sarmısağı ve maydanozu ince kıyın; garnitür için ise domatesleri ve kornişon turşuyu dilimleyin; soğanı küçük küpler halinde kesin; kıvırcık salata yapraklarını yıkayıp kuruladıktan sonra doğrayın.

Bulguru küçük bir tencereye koyup, üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, bulguru 30 dakika şişmeye bırakın. Bu sürenin sonunda bir süzgeçten geçirin. Süzgeçte kalan bulguru da ellerinizle sıkarak, kalan suyu atın. Bir kapta bulguru, kıymayı, sarmısağı, tuz, biber, toz hardal ve kıyılmış maydanozu iyice yoğurun.

Bu harcı 10 parçaya bölerek her birini ekmeklerin boyuna uygun bir yassı

köfte haline getirin. Sana'yı bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca hamburgerleri tavaya koyup, birkez alt st ederek, yaklaşık 7-8 dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadat pişirin. Hamburger ekmeklerini ikiye kesip, ısıtın. Köfteleri ekmeklerin içlerine yerleştirin.

Domates, soğan, ketçap, hardal, acıbiber sosu (isteğe bağlı) da ekmegin icine ekleyin. Kornişon turşu ve kıvırcık salata yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.

Afiyet olsun.

Visne soslu cheese cake - 2768

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

45 Adet Petibör bisküvi

125 gr. margarin

1 bardak ceviz içi (çekilmiş)

3 yemek kaşığı bal

1 paket labne peynir

1 paket toz krem şanti

1 bardak süt

1/2 paket limonlu jöle

2 su bardağı su

Sos için:

1/2 paket donmuş vişne

2 yemek kaşığı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin eritilir. Bisküviler elle kırılır. Margarin, bal, ceviz ve bisküviler karıştırılıp (robotta da çekilebilir) bir kelepçeli kalıbın tabanına bastırılarak yayılır. Önce süt ve kremşanti çırpılır. Ardından labne peynir karisima eklenir ve çırpılır. Bu karışım bisküvinin üzerine dökülerek buzdolabına konur.

Bu arada 1/2 paket jöle 1 su bardağı kaynar su ile eritilip, üzerine 1 su bardağı soğuk su eklenir. Jöle biraz koyulaşması için bir kenarda bekletilir.

Bu esnada vişne (robotta çekilir), şeker ve nişasta bir tencerede pişirilir ve soğumaya bırakılır. Buzdolabında iyice donmuş kremanın üzerine soğumuş

jöle dökülür ve tekrar buzdolabına konur. Jöle donduktan sonra dilimlenen pasta vişne sosu ile servis yapılır.

Afiyet olsun.

Spagetti ve et topları - 2769

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1 paket 0 numara spagetti makarna,
- 1 adet kuru soğan,
- 2 diş sarımsak,
- 2 yemek kaşığı margarin,
- 2 yemek kaşığı domates salçası,
- 2 tatlı kaşığı şeker,
- 2 bardak su,
- 300 gr kıyma,
- Karabiber, tuz, çok az kimyon, kırmızı biber,
- 1 demet maydanoz,
- 200 gr kaşar peyniri.

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnalar haşlanır. Daha sonra kıyma, tuz, karabiberle yoğrulur. Küçük toplar yapılır (fındıkla ceviz arası büyüklükte). Bir tencerede margarin eritilir. İçine rendelenmiş soğan katılır. Kararmadan kavrulur. İçine salça, sarımsak, şeker, su, karabiber, kimyon, kırmızı biber katılır. Bir miktar su eklenerek kaynatılır. Kaynayan sos içine et topları atılır. Birlikte bir süre daha pişirilir. Sos fazla duru olmamalıdır. Kayık şeklinde büyük bir servis tabağı ısıtılır. Tabağın yan tarafına haşlanmış makarnalar koyulur. Diğer tarafına soslu köfteler koyulur. Makarna ile köftelerin ortası biraz boş bırakılır. Kıyılmış maydanoz makarnanın yanına tabak boyunca konulur.

Maydanozla köfteler arasına da rendelenmiş kaşar peyniri konur ve servis yapılır.

Afiyet olsun.

Afiyet olsun.

Sıkıcık Çorbası - 2770

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardağı ince bulgur

1 ay bardağı tarhana

7 Su bardağı su

1/2 çorba kaşığı kuru nane

1 Soğan

2 orba kaşığı salça

1/2 çay kaşığı sıvı yağ

1 Yumurta

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgurun zerine 1 bardak sıcak su ekleyin. Suyu çektikten sonra tarhana, yumurta, tuz, karabiber ve naneyi ilave edip iyice yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Soğanı soyup rendeleyin. Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı

pembeleştirin. Salça ve 6 bardak suyu ilave edip kaynatın. Köfteleri ekleyip 10 dakika pişirin. Servis kaselerine paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun.

Tosunum böregi - 2771

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardağı su

1 su bardağı sıvıyağ

1/2 limon suyu

Aldığı kadar un

Tuz

İç Malzeme için :

1/2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

1/2 su bardağı çekilmiş haşhaş

YAPILIŞ TARİFİ

Su, sıvıyağ, limon suyu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. Hamuru ılık bir ortamda 1 saat dinlendirin

Hamuru her 20 dakikada bir olmak üzere 3 kez yoğurun. Hamuru yarım cm kalınlığında açın. Üzerine haşhaş sürüp 4 x 4 cm 'lik kareler kesin.

Karelerin üzerine haşlanmış mercimeği paylaşırıp rulo şeklinde sarın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Afiyet olsun.

Sade Omlet - 2772

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 adet yumurta

1 yemek kaşığı tuz-biraz karabiber 6 yemek kaşığı süt veya su **YAPILIŞ TARİFİ**

1. Kalın dipli bir tavada yağı yakmadan kızdırın (teflon veya çelik tavada iyi sonuç alınır).

2. Yumurtaları bir kaba kırıp biraz çırpın; süt, tuz ve biber katın. Karışımı

tavaya boşaltın. Yumurta sertleşmeye başlayınca, tavayı sapından tutarak sallayın. Omletin dibi pembeleşip tavadan kurtulunca, tahta veya plastik bir ıspatula yardımıyla iki kenarını ortaya doğru üst üste kavuşturun ve servis tabağına aktarın.

3. Omleti üçe bölerek servis yapın.

Afiyet olsun..

Tazefasulyeli spaghetti - 2773

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram Tazu Yesil Fasulye

1 Paket cubuk makarna

yarim bas sogan

2 tane domates

1 kasik salca

ceyrek su bardagi zeytin yagi

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

ilk once cubuk makarnalarimizi bir tencerede haslayip suzdukden sonra birazcik soguk su gezdirip sogutmaya birakiyoruz. Sonra bir tavaya ceyrek su bardagi zeytin yagimizi koyup kizdirdikdan sonra ince ince dogranmis soganimizi icine atip pembelestiriyoruz, salcamizi tumuzu ve karabiberimizi ekleyip, kirip temizledigimiz tazeyesil fasulyelerimizi kavurmaya basliyoruz,kavururken kesinlikle altini kismiyoruz. Bu sekilde tazeyesil fasulyelerimiz bir nevi kizarimis oluyor iyice kizardikdan sonra orta ateste ustü kapali pisiriyoruz

Pisirilip kavurlukdan sonra kapagi acik bir sekilde kabuklari kesilmis domateslerimizi icine atip karistirarak (ezmeden)pisirmeye devam ediyoruz. iyice kavurulduktan sonra istege gore kirmizi pul biber atabiliriz.Pisen tazeyesil fasulyerlerimizin icine makarnamizi bosaltip kisik atesde biraz daha kavurduktan sonra servise hazirdir.

Afiyet olsun.

Italyan Usulu Fırınlanmış Mantı - 2774

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Mantı:450gr

Sıvı yağ:35gr

Cremafraiche:100gr

Galeta unu:75gr

Kuru fesleğen:10gr

Kuru kekik:10gr

Kuru biberiye:10gr

İtalyan sos

Domates:410gr(konkase)

Kırmızı soğan:1ad

Dolmalık biber:1ad

Taze kekik:7-8 (yaprak)

Taze fesleğen:12-13(yaprak)

Dolma fıstığı:30gr

Sarımsak:4diş(kabuklarıyla dövülmüş)

Balsamic sirke: 5gr

Şeker:20gr

Sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Mantımızı haşlayalım(mantımızda oluşan köpük gidene kadar pişirelim kıvamı budur) Mantımız piştikten sonra süzdürelim ve soğutalım. Bu arada tepsilerimizi yağlayalım ve matılarımızın üstüne creme fraiche sürelim.

Galete ununu ve baharatları karıştırıp üzerlerine serpelim.

Sos malzemelerini blendır'da çekelim 15-20sn.

Mantımızı 200c fırınlayalım 13 dakika.

Kaseler porsiyonladığımız mantılarımıza sosumuzu üzerine döküp servis ediniz.

AFİYET OLSUN...

Yerfıstığı Soslu Yengeç Böreği - 2775

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Lahana: 100gr(julyen)

Havuç: 100gr(ince kıyılmış)

Soya Filizi: 50gr

Taze soğan: 100gr(julyen)

Yengeç eti: 115gr

Pirinç sirkesi: 10gr

Soya sosu: 10gr

Yufka: 10ad(20x20)ebadında keşilmiş

Yumurta akı: 1ad

Sos

Yer fıstığı: 40(ezmesi)

Pirinç sirkesi: 13gr

Soya sosu: 10gr

Yeşil Soğan: 1ad(sadece yeşil kısmı doğranmış)

Susam yağı: 10gr

YAPILIŞ TARİFİ

Sötuar tavada az sıvı yağla lahanalarımızı marine ettikten sonra kızgın tavamızda soteleyelim havuç,soya filizi ve yeşil soğanı ekleyip 1

dakika soteleyelim.

Yengeç eti, sirke ve soya sosunu ekledikten sonra et iyice ısınana dek 30

sn kadar kavurun ateşten alıp buz dolabında bekletin.

Fırınımızı 200c getirin.

Böreği hazırlamak için yufkayı bir ucu size doğru olacak şekilde düz bir zemine yayın. Hazırladığımız iç malzemeden 25-30gr kadar yufkanın yarısına gelecek kadar yayın. Yufkanın size yakın olan ucu harcın üzerine kapatın. Diğer yufka kenarlarını çırpılmış yumurta aklarıyla sıvayın. İki yanını hafifçe kapayın.

Yufkaları rulo şeklinde sarın üstte kalan yufka ucuna yumurta sürüp kapatın. Böreklerin üstüne çok az sıvı yağ döküp 25-30 dakika fırında kızartın nar gibi olana dek.

Sos için:

Bütün malzemelerimizi bir kapta iyice karıştırıp böreklerimizin yanında servis yapıyoruz.

AFİYET OLSUN...

Somonlu Makarna Salatası - 2776

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Penne makarna:300gr

Hardal sos:50gr

Worcestershire sos:20gr

Kuşkonmaz:300gr

Somon balığı:200gr(salamura ve fleto)

Biber: 1ad(küp doğranmış)

Soğan: 1ad(ince kıyılmış)

Sos

Lor peynir:75gr

Limon: 1ad(suyu)

Acı biber sosu:3damla

Dere otu: 1/2(ince kıyılmış)

Domates: 15(çeri domates)

Salatalık: 3ad

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haşlayın süzdürün soğutun.

Hardal sosu makarnayla karıştırıp bir yerde bekletin.

Buharlı pişiricide kuş konmazaları pişirin ve küçük parçalar halinde doğrayın.

Soman balığınızı bir kaba koyun. Diğer salata malzemelerini ekleyip güzelce karıştırın.

Dereotu dışındaki sos malzemeleri blendırda püre yapınız.

Dereotunu sos malzemesine ekleyip güzelce karıştırın.

Soso balıkların üzerine döküp harmanlıyalım.

Üzerini örtüp buz dolabına koyalım.

Çeri domateslerimizi ortadan ikiye bölelim, salatalıkları doğruyalım.

Somon salatasını tabağımızın ortasına koyup kenarlarını domates ve salatalıkla süsleyin.

AFİYET OLSUN...

Permasan Peynirli Ve Karabiberli Salata Sosu - 2777

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yoğurt: 75gr

Mayonez: 35gr

Permasan Peyniri: 100gr

Maydonoz: 1ad

Taze kekik: 10gr

Mercanköşk: 10gr

Sarımsak: 3diş

Tuz: 15gr

Karabiber: 15gr taze çekilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Maydonozlarımızı ince ince doğrayalım.

Bütün malzememizi mayonez tenceresine koyup 15-20 dakika aralıksız çırpalım ve ağzını kapatıp hava almıcak şekilde dolapta saklayalım. 4-5 gün sosu dolapta saklaya bilirsiniz.

Afiyet olsun.

Rahıyalı Tavuk - 2778

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tavuk fileto: 900gr

Zetın yağı: 25gr

Soğan: 1ad(ince doğranmış)

Toz zencefil: 10gr

Sarımsak: 3diş(dövülmüş)

Un: 15gr

Domates: 2ad(küp doğramış)

Tane karabiber: 8-10

Karanfil: 6diş

Tarçın: 1çubuk

Worcestershire: 10gr

Patates: 2ad(kabuklu)

Havuç: 3ad(küp doğranmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuklarımızı kuş başı doğrayalım. Orta boy tencerede yağı kızdıralım.

Soğan,sarımsak,zencefii ekliyerek 3dakika soteleyin.

Unu ekleyin topaklaşmaması için karıştırın.

Domatesleri ekleyin 2dak soteleyin.

Küçük bir tülbent keseye karabiber,karanfil,tarçını koyun kesenin ağzını

bağlayın.

Bu keseyi,tavuk bir miktar su ekleyip Worcestershire sosu ile soğanların üzerine ekleyin. Karıştırarak 20 dakika pişirin.

Patates,havuç,ve bezelyeyi ilave edin 30-35 dakika üzeri kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirin. Tülbent keseyi çıkartın.

AFİYET OLSUN...

Muz likörü - 2779

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kokulu muz

yarım lt brandy

450 gr toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Muzları iyice yıkayınız. Kabuklarını soyup bir kavanoza yerleştiriniz.

Üzerine kadar brandy koyup kavanozun ağzını sıkıca kapayınız. Kavanozu serin bir yerde, dört-beş gün bekletiniz. Bu beklemenin sonunda kavanozu bir süzgeçe boşaltıp brandy süzerek alınız. Toz

şekerini, su içinde koyu kıvamda oluncaya kadar, kaynatarak eritiniz. Şekeri soğutup, brandy ile karıştırınız. Muz esansını bu karışımın içine katınız. Şişeleri yıkayıp kurulayınız. Ağzlarına bir huni koyunuz. Huninin içine bir tutam pamuk koyup, yaptığınız brandy şeker karışımını buraya dökünüz. Pamuk, bir filtre görevi görecektir. Şişelere süzdüğünüz muz likörünü şişelerin ağzını

sıkıca kapatıp mayalanmaya bırakınız. Yaptığınız likör bir iki ay süre bekledikten sonra ikram edilecek duruma gelecektir.

Vişne likörü - 2780

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg vişne

300 g toz şeker

300 g etil alkol

2 lt içme suyu

1 adet çubuk tarçın

1 adet muskat

4-5 adet karanfil

4-5 adet kakule

YAPILIŞ TARİFİ

Vişne iyice yıkanır. Saplarıyla birlikte cam bir kavanoza konur. Alkol ve baharatlar ilave edilir. Şeker, sıcak suda eritilerek kavanoza ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Güneş ve ışık almayan bir yerde 2,5 ay saklanır.

Açılacağı zaman üzerine 1 kadeh kaliteli konyak ilave edilir.

Böğürtlen likörü - 2781

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg böğürtlen

300 g toz şeker

300 g etil alkol

2 lt içme suyu

1 adet çubuk tarçın

1 adet muskat

4-5 adet karanfil

4-5 adet kakule

1 g amber

YAPILIŞ TARİFİ

Böğürtlen iyice ayıklanır ve yıkanır. Cam bir kavanoza konur. Alkol ve baharatlar ilave edilir. Şeker, sıcak suda eritilerek kavanoza ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Güneş ve ışık almayan bir yerde 2,5 ay saklanır.

Açılacağı zaman üzerine 1 kadeh kaliteli konyak ilave edilir.

Ahududu likörü - 2782

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg ahududu

300 g toz şeker

300 g etil alkol

2 lt içme suyu

1 adet çubuk tarçın

1 adet muskat

4-5 adet karanfil

4-5 adet kakule

1 g amber

YAPILIŞ TARİFİ

Ahududu iyice yıkanır. Saplarıyla birlikte cam bir kavanoza konur. Alkol ve baharatlar ilave edilir. Şeker, sıcak suda eritilerek kavanoza ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Güneş ve ışık almayan bir yerde 2,5 ay saklanır.

Açılacağı zaman üzerine 1 kadeh kaliteli konyak ilave edilir.

Pruva Kokteyli - 2783

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Bacardi:4cl

Batıda de coco:3cl

Ananas suyu:5cl

Blue Curacuo

YAPILIŞ TARİFİ

Butün malzemeleri bardakta karıştırıp kivi parçalarıyla servis ediniz.

Kızılcık likörü - 2784

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kıızılcık

300 g toz şeker

300 g etil alkol

2 lt içme suyu

1 adet çubuk tarçın

1 adet muskat

4-5 adet karanfil

4-5 adet kakule

YAPILIŞ TARİFİ

Kızılıcıklar iyice yıkanır ve cam bir kavanoza konur. Alkol ve baharatlar ilave edilir. Şeker, sıcak suda eritilerek kavanoza ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Güneş ve ışık almayan bir yerde 2,5 ay saklanır. Açılacağı zaman üzerine 1 kadeh kaliteli konyak ilave edilir.

Süt likörü - 2785

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg pastörize süt

yarım kilo toz şeker

1 adet çubuk vanilya

1 avuç rende hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzeme, cam bir kavanoza konur, mutfaktave oda sıcaklığında saklanır. Kavanoz, kapağı açılmadan hergün altüst edilir. 20 gün sonra likör, içilmeye hazır hale gelir.

İstakoz Limon Soslu - 2786

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet irice istakoz

12 bardak su

3 yemek kaşığı dolusu tuz

1/ 2 kahve fincanı sirke

Limon salçası:

2 adet limon

1 çay bardağı zeytinyağı

1/ 2 demet maydanoz (kıyılmış)

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

- Büyücek bir tencereye tuz, su ve sirkeyi koyun. Akar suyun altında sudan geçirilmiş olan istakozu, kaynayan suya sırtüstü yatırın. Uzunluğuna göre pişirin.

- Istakozu çıkartıp soğutun. Özel ıstakoz makinası veya keskin bir bıçakla önce kısıkaçları ve ayakları gövdeden ayırın. Baş ve gövde kısmını da karın bölümünden ayırın. Göğsünün içinde yumurta varsa çıkartıp bir kaba alın.

Biraz zeytinyağı, toz hardal, limon suyu ve sirke katarak tahta kaşıkla iyice karıştırıp ezerek ıstakoz sosu yapın.

- Istakozun etlerini kabuklarının içerisinden özenle çıkartın. Kısıkaçları

kırarak etleri ayırın. Düzenle kesilmiş etleri, uzun bir servis tabağına yerleştirin. Verilen ölçülere göre limon salçası hazırlayın. Istakozu limon salçası veya ıstakoz sosuyla servis yapınız.

AFİYET OLSUN...

- 2787

Domateste Amerikan salatası - 2788

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kase bezelye(konserve)

2 adet havuç(haslanmis)

2 adet patates(haslanmis)

1 kase mayonez

6-7 adet kornison tursu

5 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kup kup dogranarak haslanmış olan patates ve havuç suyunu iyice suzerek ayrı bir kaba alınir.Soguyan patates ve havuca bezelyeler

,mayonez ve minik dogranmis kornison tursular ilave edilerek karistirilir.Arzuya gore az tuz,kirmizi pul biberde eklenebilir.Domatesler ortadan ikiye kesilerek içleri bosaltilir.Servis tabagina koydugumuzda duzgün durabilmesi için domateslerin altından hafif kesilir.Ve içi mayonezli karisim ile doldurulur.Uzerine istege bagli olarak içli yesil zeytinler minik dogranip kenarlarına dizilir.(siyah zeytinde kullanabilirsiniz)Maydanozla susleyerek soguk servis yapilir.Afiyet olsun!

Kırmızı biber salatası - 2789

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet etli kırmızı biber

1/2 demet dere otu

1/2 demet maydanoz

1 orta boy soğan

1/2 çay bardağı sıvı yağ 4 diş sarmısak

1 adet limon

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Onceden ısınan fırında biberleri kabukları soyuluncaya kadar bekletiyoruz.Bu arada ince ince doğradığımız soğanımızı çok az sıvı yağ

ilave ederek yumuşayana kadar kavuruyoruz, soğumaya bırakıyoruz.

Biberlerimizin kabuklarını soyup ince ince doğradıktan sonra kavurduğumuz soğanı derin bir kapta üzerine ekliyoruz. Diğer tarafta bir kaseye sarmısaklarımızı dövdükten sonra üzerine limon ve sıvı yağ ekleyip çırpıyoruz üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydonozumuzu ekliyoruz iyice karıştırdıktan sonra biber ve soğanlı karışıma ilave edip üzerine yeteri kadar tuzu karabiberi ve pulbiberi ekleyip karıştırıyoruz. Kayık servis tabağına alıp servis yapabiliriz.

Afiyet olsun.

- 2790

- 2791

Yoğurt soslu börek - 2792

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Un

Su

Yağ

Tuz Kabartma Tozu

Sarmısak

Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Un ile suyu hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın. içine çok az yağ, kabartma tozu ilave edin ve iyice yoğurun. Kendi damak tadınıza göre tuz ilave edin. Fırında, üstü nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Geniş bir kaba börekten irili ufaklı parçalar bölüp koyun. Diğer tarafta, yoğurdu koyu bir ayran kıvamına getirin, içerisine dövülmüş sarmısak ekleyin Ayranı

parçalara bölünmüş böreğin üzerine dökün. Tereyağını hafif yanacak kadar kızartın, isteğe göre pul biberde ilave edilebilir. Erimiş tereyağını da, son olarak ayranlanmış böreğin üzerine dökün.

Afiyet olsun.

Espanyol sos - 2793

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 kg küçük kırılmış sığır kemiği

300 gram margarin

150 gram havuç

150 gram Soğan

1 Diş sarımsak

1 Bağ maydanoz

200 gram domates salçası

175 gram un

YAPILIŞ TARİFİ

Kemikler yağda kızartılır.Soğan,havuç ve un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur.Salça ve 5 lt su ilave edilir.Maydanoz ve sarımsakda konarak 4-5 saat kaynatılır.Eksildikçe suyu tamamlanır.Süzgeçten süzülür diğer sosların yapımında kullanılır.

Demi glace sos - 2794

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 lt espanyol sos

1/2 lt et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Espanyol sos ve et suyu birlikte kaynatılıp, içine beyaz şarap ilave edilir.Servise hazırdır.Diğer sosların yapımında kullanılır.

Körili Sos - 2795

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 litrelik
75 g margarin
30 g kori
50 g un
10 g sogantozu
5 g sarimsak tozu
50 g domates püresi
1 adet et bulyon
50 g elma (ince doğranmış)
10 g toz hindistan cevizi
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tavada yagi eritin. Köri ve unu ilave edip, sarı meyane gibi pişirin. Soğan ve sarımsak tozunu, domates püresini katıp, iyice karıştırın. Et suyunu azar azar ekleyin. İyice karıştırıp, bir taşım kaynatın.

Oluşan kefi alın. Elma ve toz hindistan cevizini karıştırarak ilave edin. Sosu kısık ateşte 45 dakika pişirin. Oluştukça kefini alın. Tuz ve karabiberini kontrol edin.

Vinegret Sos - 2796

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 litre
200 ml sirke
700 ml zeytinyağı
75 gram ince kıyılmış soğan

50 gram ince kıyılmış kapari

az tuz ve karabiber

1/4 Kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta sirke ve zeytinyağını karıştırınız.Sırasıyla her biri ince kıyılmış olan soğan,kapari ve maydanozu karıştırarak,tuz,karabiber ve toz hardalı ilave edip sosu tamamlayın.Servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Şehriyeli peynir köftecikleri - 2797

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

15 g margarin

15 g un

40 ml sut

125 g Taze kaşar peyniri (rendelenmiş)

Taze çekilmiş beyazbiber

1/4 çay kasigi Hintcevizi

kızartmak için:

Sivi yag

60 g un

2 adet yumurta (çırpılmış)

90 g Tel şehriye

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede eritin. Unu katıp sürekli karıştırarak bir meyane hazırlayın. Meyaneyi un kokusu gidinceye kadar pişirin. Meyaneye azar azar sütü ilave edip yedin. Bir taşım kaynatın. Ateşi iyice kısın.

Rendelenmiş kaşar peynirini katıp karıştırın. Beyazbiberi ve hintcevizini ilave edin.

Karışımı çok kısık ateşte peynir hafif eriyinceye kadar karıştırarak pişirip tencereyi ateşten alın. İlinmaya bırakın. İlinmiş karışımı 10 eşit parçaya bölün. Ufak parçalar halinde tencereden alıp elinizle yuvarlayarak şekil verin.

Yagi bir fritöz ya da kızartma tenceresinde kızdırın. Peynir köfteliklerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya ve en son olarak da şehriyeye bulayarak, yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Afiyet olsun.

Dana pate - 2798

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 g dana eti

200 g kuru soğan

200 g elma

2 çorba kaşığı aycicek yağı

3 adet defne yaprağı

15 ml konyak

15 ml kırmızı şarap

200 ml ciğ krema

20 g tuz

2 g sarımsak tozu

1 çay kaşığı beyazbiber

100 g bonfile

4 yaprak jelatin (eritilmiş)

Yaprak hamuru için:

500 g un

10 g tuz

2 adet yumurta

150 g margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Hamurun malzemelerini bir kaptay yoğurun. Pürüzsüz dokulu yumuşak bir hamur hazırlayın.

Dana etlerini zarlarından ayırdıktan sonra kuşbaşı doğrayın. Kuru soğanı

ve elmayı ince ince doğradıktan sonra 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında sote edin. Kuşbaşı doğranmış dana etinin yarısını ilave edin, 5 dakika sote ettikten sonra defne yaprağı, konyak ve kırmızı şarabı ilave edin. 2 dakika daha sote ettikten sonra ocaktan alıp soğutun ve kalan çiğ dana etleri ile birlikte mikserde iyice püre haline getirin. Kremayı, tuzu, sarımsak tozunu, tuzunu ve biberi ilave edin.

Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayın. Hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısını kalıba yerleştirin. Hazırladığımız harcın yarısını kalıbın altına yerleştirin.

Bonfile parçalarını parmak şeklinde kesin ve az tuz ile tuzlayıp kalıbın ortasına yerleştirin. Kalan harcı üzerine ilave edin ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin. Kalan hamuru üzerine kapatıp iki delik açın.

5 dakika dinlendirdikten sonra 170°C'de, fırında 40 dakika pişirin.

Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini açılan deliklerden içine dökün. Jelatinin dolapta donmasını sağlayın ve servis yapın.

Minestrone - 2799

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy pirasa.

1 adet orta boy soğan soyulup dörde bölünecek

2 sap kereviz yaprağı

2 yemek kasığı yağ

2 yemek kasığı silme un

1 litre tavuk suyu

2 adet soyulmuş havuç.

4 adet soyulmus domates

200g dogranmis jambon

25g sehriye

YAPILIS TARIFI

Kereviz, sogan ve pirasa robotta kiyilir. Dogranan malzeme kizgin yagda yumusayana kadar kizartilir. Bu malzeme unla karistirilir. Bu malzemeye tavuk suyu yavas yavas yedirilerek ilave edilip karistirilir. Havuclar rendelenir. Domates ince kiyilir. Havuc, domates, jambon ve sehriye corbaya ilave edilir. Sebzeler pisinceye kadar yavas ateste karistirilerek kaynatilir. Permesan peyniri ile servis yapilir

Afiyet olsun.

Bahama adası - 2800

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 cl kivi şurubu

1 cl muz şurubu

1 adet muz

1 adet kivi

1 cl limon suyu

5 cl portakal suyu

YAPILIS TARIFI

Kivi şurubu, muz şurubu, portakal suyu ve limon suyunu derin bir kaba alın. Kivi ve muz ilave edin. 5 adet buz katıp, mikserden geçirin.

Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın. (1 kişilik) Afiyet olsun.

Pina Colada - 2801

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 su bardağı ananas suyu

1/2 su bardağı hindistan cevizi(coconat)kreması yada suyu **YAPILIŞ TARİFİ**

Tamami bir blendere konur ve yaklaşık 45 saniye karıştırılır. Gerekirse karışıma yarım bardak rom eklenebilir. Karışım bardaklara boşaltıldıktan sonra süs olarak üstüne ananas parçacıkları ve/veya kiraz reçeli eklenebilir.

Afiyet olsun.

Tuzlu buzlu - 2802

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Tuz

Buz

Votka

Maden sodası

YAPILIŞ TARİFİ

Buz, bir bez icinde dövulerek parcalanir. Servis bardagina konarak icerisine arzu edilen ölçude votka doldurulur, icine 1 caykasigi tuz atilir, yarim limonsuyu eklendikten sonro tuz eriyene kadar karistirilir. Icine maden sodasi eklenerek servis yapilir.

Afiyet olsun.

Portakal Serbeti - 2803

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1kg portakal

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir sürahiye 2 bardak şekeri koyun. 1 kg. portakalın suyunu sıkın. Şekerle karıştırın. Limon suyunu da ekleyip karıştırın ve 15 dakika buzdolabında bekletin. Sonra süzün ve bardaklara boşaltın. Portakal dilimleriyle servis yapın.

Afiyet olsun.

Citrine - 2804

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 cl hindistancevizi kreması

6 cl portakal suyu

6 cl greyfurt suyu

2 cl seker şurubu

YAPILIŞ TARİFİ

Muzu doğradıktan sonra blendırdan geçirin. Hindistancevizi kreması, portakal suyu, greyfurt suyu ve seker şurubunu ekleyin. Shaker'da karıştırıp soğuttuktan sonra, bardağa doldurarak servis yapın. (1 kişilik) Afiyet olsun.

Çilekli cool - 2805

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr kokulu çilek

1/2 su bardağı toz seker

1,5 su bardağı su

4su bardağı limonata

1 dilim

limon

Buz

YAPILIŞ TARİFİ

Çilekleri dilimleyin. Bastırarak kevgirden geçirin. Suyunu bir kapta toplayın. Üzerine tozşeker ve ılınmış bir buçuk su bardağı suyu ekleyin.

İyice karıştırın. Önceden hazırladığımız limonata ile karıştırıp, buzdolabında 1 saat bekletin. Servisten hemen önce, buzu plastik bir kapta havan tokmağıyla döverek ufalayın. Bardaklara eşit olarak paylaşın. Dilerseniz votkayı da katıp, bardağın kenarını limon dilimi ile süsleyerek servis yapın.

Afiyet olsun.

Dondurmalı seftali kokteyli - 2806

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet seftali suyu

2 top Hindistancevizli dondurma

1 tatlı kaşığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Şeftalileri yıkayın. 4 küp buzu blendırdan geçirin. Şeftalilerin suyunu sıkıp, 1 top hindistancevizli dondurma ile birlikte buzlara ekleyin. Bardağa doldurup, kalan 1 top dondurmayı koyun. Üzerine 1 tatlı kaşığı krema ilave ederek servis yapın. (1 kişilik)

Afiyet olsun.

Karpuzlu cool - 2807

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg karpuz

1/2 su bardağı tozseker

1,5 su bardağı su

4 su bardağı limonata

2 dal nane

1 ay kaşığı tarcin

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Karpuzu dilimleyin. ekirdeklerini çıkarıp, bastırarak kevgirden geçirin.

Suyunu bir kapta toplayın. Naneyi incecik kıyın. Karpuz suyuna tozseker, ılınmış bir buçuk su bardağı su ve diğer malzemeyi ekleyin. İyice karıştırın.

Önceden hazırladığınız limonata ile karıştırıp, 1 saat buzdolabında bekletin.

Kırılmış buzla karıştırıp, bardaklara alın. Bardakları da limon dilimleri ile süsleyin.

Afiyet olsun.

Kunta kinte iceceği - 2808

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 cl kakao Şurubu

3 cl süt

1 cl hindistancevizi Şurubu

1 ay kaşığı bal

Rendelenmiş bitter ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Kakao Şurubu, süt ve hindistancevizi Şurubunu buzla birlikte mikserden geçirin. Daha sonra 1 çay

kaşığı balı ilave edin. İyice köpürtün. Bardağa döküp üzerine rendelenmiş çikolata serperek servis yapın. Not: Bardağa döküldükten sonra nektarı dibe çöktüğü için, üzerinde köpüklü bir görüntü

oluşacaktır. (1 kişilik)

Afiyet olsun.

Çilek likörü - 2809

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 su bardağı votka

1/2 kg çilek

3/4 su bardağı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Çilekleri ezip bir kaba koyun. Üzerine cini döküp, karıştırın. Şeker ve hindistancevizi rendesini ilave edip iyice karıştırmaya devam edin. Bu karışımı bir kavanoza koyup, kavanozun kapağını kapatın. Karışımı sıcak bir ortamda yaklaşık iki ay dinlendirin. Daha sonra kavanozun kapağını

açtığınızda içindeki karışımı ince bir tülbet vasıtası ile süzün. Tülbetin üzerinde kalan atıp, likörü diğer bir kavanoza aktarın.

Afiyet olsun.

Şıra - 2810

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1,5-2 kg üzüm

1/2 - 1 su bardağı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Üzümleri iyice yıkadıktan sonra saplarından kopartıp bir kevgire koyun.

Kevgirde birikerek suları süzülen üzümleri, çekirdeklerini kırmamaya özen göstererek iyice ezip sularını çıkartın. Elde edilen bu sulu posanın üzerine alabildiğince sıcak su koyarak 1 gün kadar bir süre öylece bekletin.

Yaklaşık 1 gün sonra fermante olmuş üzüm suyunu bir tülbentten süzerek posasını alın. Arta kalan üzüm suyuna çok az miktarda toz şekeri ilave ederek tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Ardından şişelere dökerek soğutup servise hazır hale getirin.

Afiyet olsun.

Boza - 2811

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 kg pilavlık bulgur

150 gr ekmek mayası

2 çay kaşığı tarcin

400-500 gr toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp, yıkayıp bol suda bulamaç gibi oluncaya kadar kaynatın.

Yoğurt mayalar gibi tencerenin üstünü örtüp bir gece kendi sıcaklığında dinlendirin. Ertesi günü sık bir elekten tahta kaşıkla ezerek geçirin. Aynı

kaba sulandırılmış ekmek mayasını katın. Arzunuza göre toz şekerini de ilave edip iyice yedirerek karıştırın. Tekrar sık elekten geçirip, cam sürahi veya büyük kavanoza bu karışımı koyun. Karisim 4-5 gün içinde ekşiyip boza halini alır.

Bardaklara koyduktan sonra üzerlerine biraz tarçın, birkaç sıra leblebi ilave edip servis yapın.

Afiyet olsun.

Balık koftesi - 2812

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1 kg torik veya palamut
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 2 bas kuru soğan
- 1 çay bardağı un
- 3 yumurta
- 7-8 dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

İyice temizlenmiş balığı 2 ye bolunmuş soğanla birlikte tuz ve bir miktar karabiber ekleyerek yeterince suda 30 dk haslayın. İyice pismiş olan balıkları çıkarıp etlerini ayıralım. Islatılmış ve suyu sikilmiş ekmek içini rendelenmiş bir soğanı, 1 yumurtayı, tuzunu, karabiberini, kiyilmiş maydanozu ekleyip iyice karıştırarak yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elimizde köfte şekli verelim. Kalan iki yumurtayı cirpalım. Yaptığımız köfteleri önce una daha sonra yumurtaya bulayarak sivi yağda kızartalım. Sıcak olarak servis yapalım. Afiyet olsun!

Tavuklu makarna salatası - 2813

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 su bardağı makarna
- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı haslanmış mısır
- 1 su bardağı mayonez
- 2 diş sarımsak
- 6-7 yemek kaşığı haslanmış bezelye
- 1/2 demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

On hazirlik olarak makarnalar tuzlu suda haslanir ve suzulduktan sonra sogumaya birakilir.Tavuklarda az suda haslanip suzulur ve kuçuk parcalara bolunerek sogumaya birakilir.Mayonezden 3 yemek kasigi suslemek için ayiralim.Kalan mayonezi bir kaseye alalim.İçine dovulmus sarmisak,havuç,misir,bezelye,ince kiyilmis dereotu,tavugu ekleyip karistiralim.Soguyan makarnalari ekleyip karistiralim ve servis tabagina alip mayonez ve dereoyu ile susleyelim.Afiyet olsun!

- 2814

- 2815

- 2816

irmikli yaş pasta - 2817

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg süt

11 yemek kaşığı şeker

9 yemek kaşığı irmik

YAPILIŞ TARİFİ

Süt,şeker,irmik muhallebi gibi pişirilir.Cam kabın içi su ile ıslatılıp muhallebinin yarısı dökülür.Kakaolu büsküviler iki sıra halinde dizilir.Kalan muhallebiyide döküp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ters çevrilerek pasta gibi dilimlenir.

Afiyet olsun.

Misir salatası - 2818

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 Misir tanecikleri konservesi

1/2 Limon

1 kutu ton balığı konservesi -ya da- tavuk parçaları

-istenilen miktarda- tuz

3 orba kaşığı yoğurt

5-6gr nane

YAPILIŞ TARİFİ

Ton balığının yağını/suyunu iyice süzdükten sonra bıçak ya da atal yardımıyla küçük parçacıklara ayrılır. Mısır taneciklerini de süzdükten sonra ton balığıyla karıştırılır. Uzerine limon dökülür. Bir yandan yoğurtla nane karıştırılıp az miktarda yağ dökülür. Elde edilen sos hazırlanan salataya eklenir.

Afiyet olsun...

- 2819

- 2820

Tavuklu Krep - 2821

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

harcı için:

yarım kilo tavuk göğüsü

4-5 adet domates

6-7 adet dolmalık biber

750 gr mantar

2 adet kuru soğan

kırmızı pul biber

karabiber

zeytinyağ

tuz

biraz rendelenmiş kaşar peyniri

krep hamuru için:

4 yumurta

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Teflon tavaya zeytinyağı konulur ve halka halka doğranmış soğanlar eklenir ve biraz tuz konulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca ince şeritler halinde doğranmış biberler eklenir. Biberler biraz kavrulduktan sonra küp küp doğranmış domatesler eklenir. malzeme suyunu biraz çektikten sonra ince ince doğranmış mantarlar eklenir ve iyice suyunu çekene kadar malzeme pişmeye bırakılır.

Başka bir tavada kuşbaşı doğranmış tavuk etleri biraz yağda çevrildikten sonra kendi suyunda pişmeye bırakılır ve biraz kırmızı pul biber eklenir. Malzemeler pişerken krep hamuru hazırlanmaya başlanır. Un büyükçe bir kase nin içine elenir ortası havuz biçiminde açılıp yumurtalar ve tuz eklenir ve hafifçe çırpılır. sonra bir tahta kaşık yardımıyla süt yavaş

yavaş eklenerek un yumurta birbirine yedirilir ve buzdolobına kaldırılır. Malzemeler piştikten sonra kreplerin yapımına geçilir. Teflon tavaya biraz yağ akıttıktan sonra birer kepçe dökülerek krepler pişirilir. Pişen kreplerin içine mantarlı tavuklu harç eklenerek rulo yapılır ve bir fırın kabına konulur üzerine bol kaşar peyniri konulduktan sonra fırına verilir ve kaşar peyniri pembeleşince fırından alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun

Domates receli - 2822

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg erik domates

7 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon tuzu

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kireçli suyun hazırlanışı: 12 su bardağı suya yumurta büyüklüğünde sonmemiş kireç konur ve eritilir. 5 saat bekleyen kireçli suyun kireci dibine çokunçe yuzundeki su alınır.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartıp kireçli suda 3 saat bekletelim. 3 saat sonra kireçli suyun içinden çıkartılan domatesler 2-3

defa normal su ile yıkanır. Tencereye su, seker konulur ve koyulasıncaya kadar kaynatılır. Koyulasan serbete domatesler eklenir biraz kaynadıktan sonra limon tuzu ilave edilir. Koyulasıncaya kadar kaynatılır. Koyulasan recel ocaktan alınır ve vanilya eklenir. Soguyunca kavanozlara doldurulur.

Afiyet olsun.

Krema - 2823

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak sut

1 su bardağı toz seker

4 yumurta sarısı

1 türk kahve fincanı pirinc unu

Yarım türk kahve fincanı nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Sutu ve sekerin yarisini tencereye koyup kaynatalım. Kalan seker, yumurta sarıları ve vanilyayı iyice cirparak pîrinc ununu ve nisastayı ekleyelim ve iyice karıstıralım. Kaynayan sutten biraz alarak karısimi kaynar sute alistıralım ve kaynayan sute ince ince akıtarak karıstıralım. Koyulasan kremayı küçük kaselere alıp uzereine arzuya göre hindistan cevizi veya ezilmiş fındıkla susleyelim. Soguyunca servis yapalım.

Afiyet olsun.

- 2824

Lokum kek - 2825

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yemek kasigi süt

3 yemek kasigi zeytinyag

3 tane yumurta

15 yemek kasigi un

12 yemek kasigi seker

1kahve kasigi kabartma tozu

cikolotasi icin:

250 gr siyah cikolata

500 gr sut

YAPILIS TARIFI

Butun malzemeyi karistirip bir tepsiye dökün üstünü tam kizartmayin kürdana yapismiyorsa pismis demektir.Küçük kare halinde kesin sonra sütümüzü margarini bir tencerede eritin. Kare halideki keklerimizi cikolata sosuna batirip hindistancevizine batirin.

Afiyet olsun.

Midye tava - 2826

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

36 adet iç midye

1 bardak un

1 bardak kızartma yağı

1 adet limon

2 adet yumurta

2 orba kaşığı margarin

1 kck bira

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları bir delikli süzgeçe kırıp aklarını altındaki kaba akıtın. Süzgeçte kalan sarılarını ayrı bir kaba alın.

Bir tencereye unu koyup ortasına çukur açın ve 1 bardak bira, margarin ve 2 adet yumurta sarısı koyarak karıştırın.

Sonra kenara ayırdığınız yumurta aklarına bir tutam tuz serpin ve telle köpürene kadar düğün ve bunları biralı hamura ilave edip iyice karıştırın.

Diğer taraftan bir tavada 1 bardak sıvı yağı iyice kızdırın ve midyeleri teker teker önce bir tabak içindeki una hafifçe bulayıp, sonra biralı hamura batırarak kızgın yağın içine atın.

Midyeler kabarıp her iki tarafları da kızarıncaya delikli bir kepçe ile yağını

iyice süzerek servis tabağına alın ve üzeri sıcakken tuzlayıp tarator sosu ile servis yapın.

Afiyet olsun.

Midye Dolma - 2827

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

15 adet midye

2 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı toz seker

1,5 su bardağı sıcak su

1 çay bardağı zeytin yağı

1 adet limon

Önceden hazırlanmış zeytinyağlı dolma harcı

YAPILIŞ TARİFİ

Midyelerin kabuklarını tel bir fırça ile temizleyin ve bol suda yıkayın.

Midyelerin kabuklarını bir bıçak yardımı ile açın ve içlerindeki sakalımsı

kısımlarını kesip temizleyin. Bol suda yıkayıp süzölmeye bırakın.

Hazırladığınız dolma içi ile midyelerin içini doldurun. Kabukları elinizle bastırarak sıkıca kapanmalarını sağlayın.

Soğanları irice doğrayın ve midyeleri pişireceğiniz tencerenin dibine döşeyin. Islatılmış yağlı kağıdı soğanların üzerine kapatın. Midyeleri yağlı

kağıdın üzerine yerleştirin. Tuz, toz şeker, sıcak su ve zeytinyağını

midyelerin üzerine serptikten sonra limon dilimlerini yerleştirin ve en üste de ıslatılmış yağlı kağıt örtüp ağırlık yapması için bir tabak koyun.

Tencerenin kapağını kapatıp harlı ateşte bir taşım kaynattıktan sonra ateşin altını kısın ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Tencerenin içindeki su çekilip, midyelerin kabukları da açılmaya başladığı zaman tencereyi ateşten alın. Kapağını açmadan tencereyi soğumaya bırakın. Midye dolmalarını limon dilimleri ve dereotu ile servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Lakerda - 2828

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1.5 kilo balık

iri taneli, tursuluk veya "gıda sanayii" turu, iyotsuz Defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Balık temizlenmemis olarak satın alınır. Çok keskin bir bicakla kafasi ve kuyruğu kesilip ayrılır. Govde kalınca dilimlere kesilir. (Etin dagilmadan kesilebilmesi için balığı kesmeden önce yarım saat kadar buzlukta tutmak yararlı olabilir.) Dilimler iyice yıkanır. Belkemigin icindeki ve cevresindeki delikler iyice temizlenir.Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı

kalmamalıdır.

Derince bir kaba yogun tuzlu su hazirlanir ve temizlenmis dilimler bu tuzlu su icinde buzdolabinda 24 saat bekletilir. Daha sonra bu dilimler yıkanır ve suzuluur.

Kavanozun dibine yarım santim kadar tuz konur. Bir balık dilimi alınır ve üzerine bir miktar karabiber çekirdeği ile defne yaprağı konur. Dilim kavanozun içindeki tuzun üzerine konur. Daha sonra diğer dilimler de benzer şekilde tuzun üzerine yerleştirilir. Bir seviye balık dilimleri ile örtülünce bunun üzerine yine yarım santim kalınlığında tuz konur. Bu şekilde bütün dilimler, aralarında tuz katmanları olacak şekilde kavanozun içine istif edilir. En üstte de 1-2 santim kalınlığında tuz konur.

Ertesi gün, kavanozun içinde balığın suyunun olduğu görülür. İki gün sonra kavanozun içinde biriken su en üst sıra balığın seviyesine çıkmamışsa gereğinden fazla tuz kullanılmış demektir. Aksine oluşan su tuzun hepsini eritmişse gereğinden az tuz kullanılmış demektir.

Kavanoz bir 10 gün kadar bekletilir. Artık lakerda oluşmuştur. İhtiyac oldukça üstteki balık dilimleri alınır ve derince bir kaptaki tatlı suyun içinde, buzdolabında 24 saat bekletilir. (Tuzunun iyice gitmesinden emin olmak için bu suyu zaman zaman değiştirmek gerekebilir.) Daha sonra balık diliminin derisi soyulur, parçalara bölünerek tabağa konur, zeytinyağı ve limon ile servis yapılır.

Afiyet olsun.

Tahinli tavuk - 2829

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 - 5 adet parça tavuk

4 yemek kaşığı tahin

2 yemek kaşığı pekmez

1 adet limonun suyu

1 adet portakalın suyu

3 - 4 adet dövülmüş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Tahini, pekmezi, limon ve portakal suyu ile sarımsağı iyice karıştırın.

Tavuk parçalarını bu karışıma bulayın. 1 saat kadar bekletin. 200C fırında yarım saat pişirin.

Afiyet olsun.

Körili patates salatası - 2830

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4-5 adet patates

1 adet kuru soğan

2-3 corba kasığı mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler haslanır, soyularak küçük doğranır. Soğan doğranıp tuzlanır, suyu sıkılır. Soğan, sıcak patates, bol keri karıştırılır, üstü kapatılarak bir süre bekletilir. Soğuduktan sonra mayonez karıştırılarak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Pratik fındıklı cheese cake - 2831

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 paket yulafli bisküvi

2 yemek kaşığı margarin (oda sıcaklığında yumuşamış) Yarım su bardağı fındık (dövmüş)

3 adet yumurta

2 paket labne peyniri (yani tuzsuz eritilmiş beyaz peyniri) 1 su bardağı hazır çiğ krema

YAPILIŞ TARİFİ

Yulafli bisküviyi blenderdan geçirerek, un haline getirelim. Oda sıcaklığında yumuşamış margarinle karıştıralım ve yoğuralım. Hazırladığımız bu hamuru 20-25 cm çapındaki bir kalıba yayalım. Daha sonra buzdolabına koyarak bekletelim.

Diğer yandan, fındıkları havanda dövelim. Başka geniş bir kaptaki dövmüş

fındıkları, 2 paket labne peyniriyle, 3 adet yumurtanın sarısını iyice karıştıralım. Ayrı bir kaptaki ise yumurta aklarını kar gibi oluncaya kadar çırpalım. Sonra peynirli karışımı, yumurta aklarını ve kremayı karıştıralım.

Bu karışımı buzdolabından çıkardığımız bisküvi hamurunun üzerine yayalım. Tekrar buzdolabına koyalım. Mümkünse 1 gece beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

Afiyet olsun.

Sodalı yufka böreği - 2832

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet yufka

2 şişe soda (maden suyu)

3 adet yumurta

1 su bardağı margarin (eritilmiş-soğutulmuş)

2 su bardağı rende beyaz peynir veya lor peyniri

1 demet maydanoz (çok ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle yağlanmış bir fırın tepsisine 1 kat yufkayı buruşturarak serelim.

Üzerine eritilmiş margarinden 1 yemek kaşığı kadar gezdirelim. Tekrar yufka serelim. Tekrar yağ gezdirelim. Ortadaki yufkanın üzerine ezilmiş

beyaz peynirle karıştırdığımız maydanozu serpiştirelim.

Diğer yufkaları da aralarını yağlayarak tepsiye serelim. Keskin bir bıçak yardımıyla yufkayı kare kare dilimleyelim.

Derin bir kasenin içinde yumurtaları çırpıp, soda ya da maden suyunu üzerine ekleyelim.

Şimdi yumurtalı soda karışımını böreğin üzerine gezdirip, en az yarım saat bekletelim.

Sonra da böreğimizi 10 dakika önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında altı ve üstü pembeleşene dek en az 25 dakika kızartalım. Sonra da böreğimizi sıcak sıcak servis yapalım.

Afiyet olsun...

Ekşili Arap Corbası - 2833

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardağı kırmızı mercimek

Yarım su bardağı pirinç

2 adet limonun suyu

Yarım su bardağı haşlanmış nohut

6 diş sarmısak

1 yemek kaşığı kuru nane

1 çay bardağı sıvıyağı

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak ıspanakları iyice yıkayalım ve suyunu süzdürelim. Sonra yapraklarını küçük küçük doğrayalım. Mercimek ve pirinci bir tencerede, yeterli tuz ve üzerine çıkacak kadar su ilave ederek kaynatalım.

Kaynamaya başladığı zaman haşlanmış nohutları ilave edelim. Diğer yandan limonların suyunu sıkıp, sarmısakları havanda dövelim. Mercimek ve nohut, pirinç iyice yumuşadığında doğradığımız ıspanak yapraklarını

ilave edelim. 12-15 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip, tencerinin altını kapatalım. Bir tavaya sıvıyağı koyalım ve dövülmüş

sarmısakları sararana dek kavuralım. İçine bir yemek kaşığı kuru nane ekleyip, ateşten alalım. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirelim ve çorbamızı sıcak sıcak servise sunalım.

Afiyet olsun...

Çerkez Çorbası - 2834

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr. kuşbaşı kuzu ya da koyun eti

3 adet taze mısır

Yarım kg. taze yeşil fasulye

2 adet kuru soğan

4 yemek kaşığı margarin

2 adet küçük kırmızı acı biber

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuşbaşı etleri, üzerini örtecek kadar su ilavesiyle orta ısıdaki ateşte haşlanmaya bırakalım.

Haşlanan etlerin üzerine tanelenmiş taze mısır ve en fazla 2-3 santim boyunda bıçakla doğranmış taze yeşil fasulyeleri ekleyelim.

Çorbamızın kıvamında olması için 1,5 su bardağı sıcak su da ilave edebiliriz. Tuzunu da katarak pişmeye bırakalım.

Bu arada bir tavaya yağ koyalım. Yağ erir erimez yarım ay şeklinde ama çok ince kıyılmış soğanları ekleyerek rengi hafif kahverengileşinceye kadar kavuralım. Üzerine kırmızı toz biber ekleyip, soğanlı sosumuzun altını

kapatalım.

Mısırlar ve yeşil fasulyeler iyice yumuşayıp yenebilecek kıvama geldiğinde çorba pişmiş demektir. Pişen çorbanın üzerine yukarıda hazırladığımız soğanlı sosu gezdirelim ve servise sunalım.

Afiyet olsun.

Mısırlı bezelyeli kuskus salatası - 2835

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket kuskus makarna (haşlanmış)

1 su bardağı mısır (haşlanmış)

1 su bardağı bezelye (haşlanmış)

5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

1 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış kuskus makranya, haşlanmış mısır ve haşlanmış bezelyeyi katıp, sızma zeytinyağı ile limon suyunu ilave edin ve iyice karıştırıp, servis tabağına alın ve servis yapın.

Afiyet olsun.

Üzümlü Beyazlahana Salatası - 2836

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 top ufak boy beyaz lahana

Yarım su bardağı süt

Tuz

Sos malzemesi:

3 yemek kaşığı mayonez

5 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

En ufak boydan bir top beyaz lahanayı çok ince ince kıyalım ve derin karıştırma kabına koyup üzerine yarım su bardağı sütle bir tatlı kaşığı tuz atıp elimizle iyice ovalayıp, ezelim.

Sosu hazırlamak için,mayonez ile yoğurdu karıştırıp, içine sirke ve kuş

üzümü katıp, çatalla iyice çırpalım.Sonra da bir servis tabağına yayalım.

Hazırladığımız sosu, lahananın üzerine gezdirip, hafifçe karıştırıp, servise sunalım.

Afiyet olsun...

Ananashlı yangec salatası - 2837

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr. veya 2 su bardağı dolusu yengeç

1 yemek kaşığı sıvıyağ

1 diş sarmısak (üç bölünmüş)

2 yemek kaşığı limon suyu

1 adet kesme şeker

1 dal yeşil soğan (çok ince kıyılmış)

3 dal taze nane

3 dal taze fesleğen

1 yemek kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle bir bütün ananası ortadan boylamasına ikiye bölüp içini ufak küp parçalar halinde çıkaralım.

Bu arada yengeci tuzlu suda 10-12 dakika haşlayıp içinin etlerini çıkaralım.

Ya da dondurulmuş yengeci küp doğrayalım.

Tavamızı kısık ateşe oturtup, yağı koyalım. Sarmısakları ekleyip, sararıncaya kadar 2-3 dakika soteleyelim. Sonra sarmısakları çıkarıp atalım. Çünkü önemli olan sarmısağın aromasını yağa bırakmasını

sağlamaktır. Sonra altını söndürelim.

Daha sonra bu yağın içine sıcakken şekeri atıp eritelim. Hemen limon suyu, yeşil soğan, nane, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip, tahta kaşıkla iyice karıştıralım.

Bir kabın içinde bekleyen küp doğranmış yengeçlerimizi de ekleyip, en son küp doğradığımız ananas parçalarıyla karıştıralım.

Önceden içini oyduğumuz ananas kabuklarının içine bu karışımı yerleştirip, servise sunalım.

Afiyet olsun.

Karakız pastası (kolay yaş pasta) - 2838

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

2,5 fincan toz şeker

1 paket kabartma tozu

3 fincan un

Yarım çay bardağı sıvıyağı

2 tatlı kaşığı kakao

Üzeri için gerekli olan malzemeler:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Kekin üzerini ıslatmak için:

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle derin bir karıştırma kabının içinde; 4 adet yumurta ile 2,5 fincan toz şekeri mikserin orta devriyle ya da çatalla iyice çırpalım.

Sonra sıvıyağı ekleyerek çırpmaya devam edelim. 1 paket kabartma tozu ve 3 fincan unu, iki tatlı kaşığı kakao ile beraber ilave edip, mikserle çırpmaya devam edelim. Kare veya dikdörtgen orta boy bir fırın kabının içini yumuşamış margarinle yağlayıp, hazırladığımız karışımı dökeceğiz.

175 derecede en az 30 dakika pişirelim. Kekimizi fırından çıkarır çıkarmaz üzerini sütle ıslatalım. Bir kenarda bekletelim.

Diğer yandan, 1 su bardağı sütü ve 1 paket krem şantiyi de çırpıp, ıslattığımız kekin üzerine dökelim. Ve buzdolabına koyalım. Krem şanti iyice sertleşinceye kadar 2-3 saat kadar bekletelim. Çıkarıp, servise sunalım. Eğer krem şantinin üzeri çatlamaya başlamışsa bu görünümü

kapatmak için bir yemek kaşığı kakaoyu serpiştirebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Yer elmalı makarna sosu - 2839

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

3-4 adet yer elması (soyulup, rendelenmiş)

2 adet orta boy domates (tavla zarı formunda küp küp doğranmış) Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyağını tavaya aktaralım ve kızar kızarmaz rende yer elmalarını

ekleyip, 2 dakika kadar kavuralım. Hemen domatesleri ilave edip, 2-3

dakika pişirelim. Üzerine ceviz, tuz ve karabiberi koyup, yaklaşık 1 dakika daha pişirip ocaktan alalım.

Sonra da süzülen makarnayla karıştırıp, arzu ederseniz yarım su bardağı

rende parmesan ya da kaşar peyniri ile servise sunalım.

Afiyet olsun.

Sosis için terbiye sosu - 2840

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yemek kaşığı portakal marmeladı (veya kayısı marmeladı, hiçbiri yoksa 1 yemek kaşığı bal)

2 yemek kaşığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıda yazılı tüm malzemeler derin bir karıştırma kabının içine koyulup, çatalla çırpılır.

Sosislerin iki başına, bir bıçağın ucuyla artı işaret yapın ki uçları gül gibi açılsın. Sosisleri kabın

içine aktararak, her taraflarının sosla iyice kaplanmasını sağlayın.

Pişirmeden 15-20 dakika önce sosa yatırmanız kafi olacaktır.

İster yağsız tavada, ister fırın ızgarada, isterseniz barbeküde kömür ateşinde, çevirerek 4-5 dakika kadar kızartın.Servise sunun...

Afiyet olsun.

Salmohero - 2841

Mutfak: İspanya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet orta boy havuç (çok ince rendelenecek)

Yarım su bardağı iç badem (çok ince çekilecek)

1 adet büyük boy kuru soğan (yemeklik ince kıyılacak) 3 diş sarmısak (dövülecek)

1 dilim bayat ekmek (ıslatılacak)

1 adet orta boy domates (tavla zarı şeklinde küp doğranacak) 1 adet yeşil sivri biber (ince halka şeklinde dilimlenecek) Süslemek İçin;

2 adet haşlanmış katı yumurta

Sos İçin;

Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

3 yemek kaşığı sirke

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle havuçları rendenin en ince gözünde rendeleyelim. Kabukları

soyulmuş iç bademi çok incecik dövelim ya da çekelim.

Şimdi de bir mutfak robotunun içine doğranmış kuru soğan, dövülmüş

sarmısak, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek, ince kıyılmış domates ve biber koyarak 1-2 dakika kadar çekelim. Çok ince taneli bir karışım elde edelim.

Sonra içine sos malzemeleri olan zeytinyağı, sirke, tuz, karabiberi ekleyerek, tekrar robotto 1 dakika kadar çekelim.

Öte yandan derin bir karıştırma kabının içinde rende havuç ve çekilmiş

bademleri karıştıralım. Üzerine robotta hazırladığımız sosu gezdirerek iyice harmanlayalım. Servis tabağına düzgünce yerleştirilip, dilimlenmiş katı

yumurtalarla süsleme yapalım ve servise sunalım.

Afiyet olsun.

Soya Filizi Çorbası - 2842

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket (200 gr.) soya filizi

1 adet patates

3 yemek kaşığı pirinç

3 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

Yarım limonun suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Su tencerede kaynarken patatesi soyup, yıkayalım, rendeleyelim. Pirinci de ayıklayıp, yıkayalım ve her ikisini kaynayan suya atalım. 15 dakika pişirip, soya fasulyesini katalım. Soya filizleri pişince çorbanın meyanesini hazırlayalım. Bir tavada yağı eritem ve un ekleyerek, sararıncaya dek kavuralım. Çorbaya katalım, 10 dakika daha pişirip, ocağı kapatalım. İkinci bir sos hazırlayalım. Yumurta ile limon suyunu iyice çırpıp, çorbaya karıştıralım. Tuzunu ve karabiberini ekleyip sıcak sıcak servis yapalım.

Afiyet olsun...

Balıklı sebzeli muska böreği - 2843

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet hazır yufka

Yufka sosu için:

3 adet yumurta

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Böreğin iç harcı için:

1 su bardağı ıspanak

2 diş sarmısak

1 adet domates

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Boreğin harcını hazırlamak için orta boy bir tavaya yağı koyalım, erir erimez sarmısak ve ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurmaya başlayalım. Soğanlar hafif sararmaya başladığında hemen ufak kuşbaşı

doğranmış balıkları koyup, en az 5-6 dakika kavuralım. Üzerine ince kıyılmış ıspanak ve domatesi ekleyip tuz ve karabiberini serpiştirelim. Hep beraber 7-8 dakika daha pişirip, harcın altını söndürelim.

Şimdi artık böreği yapmak üzere birinci yufkayı tezgahın üzerine serelim.

Üzerine bir tasın içinde çırpıp hazırladığımız yufka sosunun yarısını

gezdirelim. Mümkünse pasta fırçası ile her tarafına dağıtalım. Sonra yufkaların kenarlarını içe katlayarak bir kare yufka elde edelim. Bu kare yufkayı 10-12 santimlik şeritler halinde keselim. Balıklı harcımızdan bir yemek kaşığı koyarak muska yani üçgen şeklinde saralım. Eğer böyle yapamazsanız, kenarlarını içe katlayarak kalın sigara böreği formunda da hazırlayabilirsiniz. Aynı işlemi öbür yufkaya da uygulayalım. Bütün böreklerin üzerine artan harcımızdan sürelim. Ya da isterseniz ayrıca yumurta çırpıp üzerlerine sürebilirsiniz. Fırın tepsimizi yağlayıp, aralıklı

olarak böreklerimizi dizelim. Şimdi fırınımızı 175 dereceye ayarlayıp, orta gözüne yerleştirdiğimiz börekleri 25 dakika kadar pişirip, sıcak olarak servise sunalım.

Afiyet olsun.

Nar ekşili tavuklu bulgur pilavı - 2844

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı pilavlık iri bulgur

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

5-6 adet orta boy kuru soğan

4-5 adet yeşil sivri biber

4-5 adet orta boy domates

1 yemek kaşığı biber salçası

4 su bardağı tavuk suyu ya da sade su

Ayrıca:

1 kahve fincanı nar ekşisi

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce bütün bir tavuğu ya da tavuk butlarını haşlayalım. Sonra suyunu ayırıp, tavukları ufak parçalara ayıralım.Öte yandan geniş bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyalım. Yağ erir erimez, çok ince yemeklik doğranmış soğanlarla yine ince halkalar halinde dilimlediğimiz yeşil biberleri kavurmaya başlayalım. Soğanlar sararmaya başladığında rendelenmiş domateslerle beraber biber salçasını da tencereye ilave edip, 2-3 dakika daha kavuralım. Şimdi artık pilavın suyunu varsa et suyunu aktarabiliriz. Su kaynamaya başladığında hemen yıkanmış, süzölmüş

bulgur, nar ekşisi ile kimyon, tuz ve karabiberi de tencereye ekleyelim.

Bu arada bir kenarda bekleyen didiklenmiş tavuklarımızı da katalım ve şöyle bir-iki kez karıştırıp, pişmeye bırakalım.

Baktınız ki, pilav suyunu çekiyor hemen altını kısıp, 5-6 dakika daha pişmesine izin verip, sonra da ateşten alın. Sakın ağzını açmayın ve en az 15-20 dakika pilavın dinlenip, demlenmesini bekleyin. Sonra kapağını açıp, bir tahta kaşıkla çok hafif ve dikkatli bir şekilde pilavı karıştırıp, alt üst edin. Yani havalandırın. Şimdi artık pilav servise hazırdır. Yanına beyaz ya da mor soğan, üzerine de kırmızı pul biber çok yakışacaktır.

Afiyet olsun.

Kalorimetre

Kalori Hesapla

Ölçüler

Fasulye ezme salatası - 2845

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kase kuru fasulye

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı kırmızı biber

5-6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 kase kuru fasulyeyi akşamdan soğuk suyla ıslatin. Ertesi sabah suyunu süzelim ve bir tencerede üzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle haşlayalım. Fasulyeler iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Sonra robotta veya çatala iyice ezelim. Üzerine tuz, karabiber, kırmızı biber ve zeytinyağı ile çırparak hazırladığımız sosumuzu gezdirelim. En son olarak ince kıydığımız maydanozlarla süsleyerek servise sunalım.

Afiyet olsun.

Devils food cake - 2846

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1. aşama:

110 gr. bitter çikolata

125 gr. hazır çiğ krema

175 gr. kahverengi toz şeker

2. aşama:

300 gr. un

1 çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı kakao

1 çay kaşığı karbonat

3. aşama:

115 gr. yağ (oda sıcaklığında yumuşamış)

200 gr. toz şeker

2 adet büyük boy yumurta

1 paket vanilya

175 gr. su

Kekin üstüne ve arası için:

140 gr. bitter çikolata

140 gr. sütlü çikolata

225 gr. hazır çiğ krema

YAPILIŞ TARIĞI

1.aşamada, orta boy bir tencerenin içine 110 gr. bitter çikolatayı, kremayı

ve kahverengi toz Şekeri koyarak, kısık ateşte ocağın üstünde eritelim.

Ama erir erimez “kaynatmadan” altını söndürün ve bir kenara alın.

2.aşamada unu, tuzu, kakaoyu ve karbonatı beraberce bir kaba eleyelim.

3.aşamada ise yumuşamış yağı mikserle krema gibi oluncaya kadar çırpalım. Sonra zerine Şekeri ekleyelim ve karıştıralım. Yumurta sarılarını

teker teker, vanilyayla beraber katalım. Şimdi içine ikinci aşamada hazırladığımız unlu karışımı kaşık kaşık koyarak karıştıralım (gerekirse yavaş yavaş suyu da ekleyin). Sıra geldi 1. aŐamadaki çikolatalı karışımı

hepsinin içine eklemeye. 175 dereceye önceden ayarlanmış ve ısıtılmış

fırında iki ayrı 23-25 cm çapındaki pasta kalıplarına bu hamuru paylaŐtıralım. Sonra da 30 dakika kadar pişirelim. Fırından alalım, beş

dakika daha pastaları soğutup, kalıplarını çıkaralım.

Şimdi de pastanın üstüne ve aralarına süreceğimiz krema için; bitter ve sütlü çikolatayı parçalayarak bir cezvenin içinde eritelim. Eriyen ikolataları ateşten alıp, kremayı içine ekleyelim. Birinci kekin üstüne ve etrafına bu karışımdan bir miktar koyalım ve spatula ile her tarafına yayalım. Sonra da ikinci keki üzerine koyup, kekin kenarlarını ve üstünü

de çikolatalı karışım ile iyice kaplayalım.

Buzdolabında 1 saat kadar bekletip, dilimleyerek servise sunalım.

Afiyet olsun.

Badu AŞı - 2847

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek

1 ay bardağı pilavlık bulgur

2 su bardağı enine ince doğranmış taze fasulye

3 adet domates

3 adet yeşil biber

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

6 su bardağı et suyu veya 3 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma 2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIş TARIğI

Bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağını bırakın, ince doğranmış soğanları

hafifçe kavurun, sararınca salça, kavrulmuş kıyma, ince doğranmış yeşil biber, küp doğranmış domatesi katın, kaşıkla çevirin. Et suyu ilave edin.

Kaynayınca suyun içine mercimek, bulgur, fasulye, tuz ekleyerek pişinceye kadar kaynatın. Sebze orbası kıvamında olması gerekir. stne kızdırılmış

tereyağına katılan reyhan, kırmızı toz biber gezdirerek servise sunun.

Afiyet olsun.

Helle Aşı - 2848

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 ay bardağı pirinç

Tepeleme 2 yemek kaşığı un

1 kase doğranmış Urfa peyniri

1 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayın, bir tencereye koyup, bol suda haşlayın. Haşlarken üzerine 1 su bardağı suda ezilmiş unu yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Bozadan daha cıvık kıvamda bir çorba olması gerekmektedir. Pirinçler iyice piştikten sonra içine peynirleri katarak, 1-2 taşım daha kaynatıp, altını söndürün.

Çorbanın üzerine kırmızı biberli kızgın tereyağı dökerek servise sunun.

Afiyet olsun.

Yavan yaprak içi - 2849

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı ince doğranmış yeşil soğan

Yarım su bardağı ince doğranmış maydanoz

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede tereyağı eritilir, su, tuz ve karabiber ilave edilir. Su kaynayınca bulgur katılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sulu kıvamdaki bulgur servis tabağına alınır, üzerine ince kıyılmış maydanoz, ince kıyılmış yeşil soğan ilave edilir. Taze haşlanmış asma yaprağıyla yenir.

Afiyet olsun.

Baduç kavurması - 2850

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg. taze fasulye (yöresel adı badu)

1 adet iri kuru soğan

2 adet yeşil biber

3 adet domates

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

İnce doğranmış soğan geniş bir tencereye koyulan yağda iyice sararana dek kavrulur. Doğranmış yeşil biber rendelenmiş domates, tuz, karabiber ilave edilir. Kaynamaya başlayınca enlemesine 1-1,5 cm eninde doğranmış

yeşil fasulyeler eklenir. Fasulyeler iyice yumuşayıp, pişince yumurtalar üzerine kırılır ve karıştırılır. Yumurtalar da pişince sıcak olarak servise sunulur.

Afiyet olsun.

Hasirde - 2851

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yemek kaşığı buğday nişastası

2 su bardağı su

5 yemek kaşığı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Nişasta soğuk suda iyice ezildikten sonra ateşe konulur, karıőtıra karıőtıra pişirilir. Kaynayınca Şeker katılır. Muhallebiden az koyu hale gelinceye kadar pişirilir. Servis tabağına boőalttıktan sonra üzerine kaşığın tersiyle iz yapılarak kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.

Afiyet olsun.

Kaygana - 2852

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 çay kaşığı buğday nişastası

1 fiske tuz

3 yemek kaşığı süzme bal veya şerbet

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kabın içine kırılan yumurta iyice çatalla çırpılır. Nişasta ve tuz eklenerek çırpmaya devam edilir. Tavada eriyen ve kızan yağa omlet gibi dökerek iki yüzü kızartılır, servis tabağına alındıktan sonra üstüne bal veya şerbet dökülür.

Afiyet olsun.

İç - 2853

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur

6 adet iri boy domates

4 adet sivri biber

1 adet kuru soğan

6-7 adet taze yeşil soğan

½ demet maydanoz

½ demet taze reyhan

1 yemek kaşığı salça

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgur ılık suyla yıkanarak 1-2 saat bekletilir, kabarması ve şişmesi sağlanır. Salça, kabukları soyularak küp doğranmış domatesler, küp doğranmış kuru soğan ve kıyma konularak yoğrulur. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, yeşil biber, reyhan ilave edilerek az yoğrulur. Soğuk su katılarak sulandırılır. İsteğe göre haşlanmış taze yaprak, haşlanmış lahanaya veya lahanaya turşusu ile yenilir.

Afiyet olsun.

Tırhut - 2854

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çay bardağı pilavlık bulgur

1 çay bardağı kavrulmuş erişte

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye koyulan margarin eriyince ince kıyılmış soğanlar kavrulur, salça ve kıyma eklenir. 6 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca bulgur katılır, bulgur yumuşayınca eriştesi katılarak 10 dakika daha pişirilir (çorba kıvamında). Üstüne kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber dökülerek servis yapılır.

Afiyet olsun.

Sarığın burma - 2855

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

10 avuç un

10 yemek kaşığı erimiş tereyağı

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

½ su bardağı ılık su

Nişasta, un (açmak için)

Şurubu için;

5 su bardağı şeker

5 su bardağı un

2-3 damla limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir karıştırma kabının içinde tüm malzeme iyice yoğrulur, 1 saat kadar dinlendirilir. 10 adet beze yapılır. Her bir beze un ve nişasta karışımı

ile ince açılarak, üstüne ceviz serpilir. Oklavanın iki yanından ortaya doğru hamur büzülür, oklavayı çekerek hamur tepsiye dizilir. Üstüne bol kızgın yağ dökülür. Kızgın fırında kızartıldıktan sonra yağı süzülür. Soğuyunca şurup ılık olarak dökülür.

Afiyet olsun.

Fetir yağlaması - 2856

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6-8 adet kuru yufka

2 su bardağı süt

1,5 su bardağı şeker

3 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye süt, Şeker ve tereyağı koyularak bir taşım kaynatın.

Öte yandan kenarları yüksekçe bir tepsinin içine ‘fetir’ de denilen kuru yufkaları gelişigüzel doğrayarak yerleştirin.

Sıcak sütlü karışımı yufkaların üzerine gezdirip, 20-25 dakika kadar yufkaların sütü çekip, kabarmasını bekleyin ve servise sunun.

Arzu ederseniz fetir yağlamasının üzerine dvlmş ceviz ya da fındıkii de serpiştirebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Gendime Pilavı - 2857

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı aşurelik buğday (Gendime veya yarma da denir) 1 su bardağı beyaz kuru fasülye (Şeker fasülyesi) 500 gr. kuşbaşı kuzu eti

2 adet kuru soğan

1 ay kaşığı tuz

Yarım ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı kırmızı pul biber

2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir gece önceden aşurelik buğday ve Şeker faslyesini aynı kap içinde bol soğuk suyla ıslatın.

Ertesi sabah yıkayıp, szdrdğnş aşurelik buğday ve faslyeyi bir tencereye, üzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle pişmeye bırakın. Asla tuz atmayın çünkü sertleşir. İyice pişen aşurelik buğday ve faslyeyi süzdürün bir kenarda beklemeye alın.

Bir tencereye kuşbaşı etleri koyun, yağı ekleyin ve sürekli karıştırarak 7-8

dakika kadar soteleyin.

İnce kıyılmış soğanlara baharatları ekleyip, 5-6 dakika süresince kavurmaya devam edin.

3 su bardağı suyu ilave edip, pişirmeye bırakın. Su kaynamaya başlayınca buğday ve fasülyeyi ekleyip, orta hararetle ateşte pilavı pişirin. Pilav suyunu çekince, kısık ateşte 7-8 dakika gibi pişirip, altını söndürün ve demlenmeye bırakın.

20-25 dakika demlenen ve dinlenen pilavı tahta kaşıkla ezmeden karıştırıp, havalandırın ve servise sunalım.

Afiyet olsun.

Bulgurlu Ispanak Corbasi - 2858

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg ıspanak

1 adet iri boy kuru soğan

3-4 yemek kaşığı az yağlı kıyma

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 su bardağı bulgur

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce ıspanakları yıkayıp, ince ince doğrayın ve bir kenarda bekletin.

Bir tencerede yağı eritin, soğan ve kıymayı birlikte ilave ederek kavurmaya başlayın.

Kıymanın rengi dönünce ve soğanlar iyice sararmaya başlayınca salça ekleyerek tahta kaşıkla kavurmaya devam edin.

Sonra üzerine 6-7 su bardağı su ekleyin.

Su kaynamaya başlayınca bulgur ve ıspanakları içine aktarıp, tuzu ve karabiberi ekleyerek orta ısıdaki ateşte pişirmeye bırakın.

Servis yaparken üzerine kırmızı pulbiber serpiştirebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Dovmec - 2859

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4-5 dilim bayat ekmek

2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmekleri kuşbaşı et formunda doğrayın.

Bir tavaya yağı koyup, erir erimez ekmekleri içine atıp 8-10 dakika kadar karıştırarak kızartın.

İki adet çırpılmış yumurtayı ekmeklerin üzerine gezdirerek, birlikte çevrilmek suretiyle 7-8 dakika daha kavurun.

Sıcak sıcak servise çayla beraber sunabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Hingel - 2860

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Mantı hamuru için;

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

Yarım su bardağı su

Üzerinin harcı için;

250 gr. orta yağlı kıyma

2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıda verilen malzemeler, greyfurt büyüklüğünde tek bir beze-pazı içindir.

Yine derin bir karıştırma kabının içine önce yumurtayı kırın, suyu ekleyin ve tuzla beraber unu da aktarın.

Hamur iyice toplanıp, pürüzsüz bir hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamurun kulak memesinden biraz daha sert bir kıvamda olması gerekir.

Yoğrulan hamuru 30 dakika kadar dinlendirip, üzerine un sepererek bir tahta hamur sinisi üzerinde 40-45 cm çapında, 10 tane defter yaprağı

kalınlığında bir yufka şeklinde açın.

Temiz bir sofraya bezi üzerine serdiğiniz yufkayı 10-15 dakika kadar, kurumaya ve havalandırmaya bırakın.

Tekrar tahta hamur sinisinin üzerine aldığınız yufkayı, yaklaşık 5 cm eninde şeritler halinde kesin.

Sonra bu şeritleri üstüste koyarak, kenar uzunluğu 3-3,5 santimlik eşkenar üçgenler yani nuska şeklinde hamurlar kesin.

Tencereye 7-8 su bardağı su koyup, 1 tatlı kaşığı da tuz ekleyin.

Su kaynayınca nuska şeklindeki mantıları içine atarak 10-12 dakika kadar haşlayın ve makarna gibi süzdürün.

Bir tavada kıymayı kendi yağıyla, rengi koyu kahverengileşinceye kadar uzun süre kavurun.

Kavurduğunuz kıymayı mantıların üzerine aktarın.

Bir başka tavada ise tereyağını eritin, kuru nane ekleyerek 3-4 dakika pişirin.

En son aşamada bu nanele kızgın yağı kıymalı mantının üzerine gezdirip, servise sunun.

Afiyet olsun...

Kuzu doldurması - 2861

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet bütün ufak kuzu

10 litre su

Pilav Malzemesi

5 kg. pirinç

2-3 su bardağı kuşüzümü

2 su bardağı çam fıstık

2 yemek kaşığı karabiber

Kuzunun üstüne sürmek için;

3-4 su bardağı yoğurt

1 su bardağı dolusu domates salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Önce kuzuyu bütün halde bir güzel yıkayıp, içini ve dışını iyice temizleyin.

Sonra bir kazanın içine bütün halde koyup, suyu ekleyin ve pişmeye bırakın.

Kuzunun etinin rengi dönüp, pişmeye başladığı anda kazanın içinden kuzuyu çıkarıp, büyükçe bir bakır sininin üzerine alın.

Kuzunun kazanda kalan suyundan 10 bardak kadar ayırıp, geri kalan suyun içine pirinci, çam fıstığını, tuz ve karabiberini ekleyin.

Pilav iyice suyunu çekip, diri bir kıvama gelince (ama tam pişmemiş

olacak) altını söndürün.

Soğuyan kuzunun içini açın ve pişirdiğiniz diri pilavı kepçeyle kuzunun içine doldurun.

Beyaz kalın iplikle kuzunun karnını, dikiş diker gibi sıkıca dikiş.

Bir derin kabın içinde yoğurt ve domates salçasını karıştırıp, kuzunun tüm yüzeyine sürün.

Fırına dayanıklı bakır sininin içine kuzuyu yerleştirin ve ayırdığınız kuzunun haşlama suyunu da bu siniye dökün. 175 dereceye ayarlı, orta ısıdaki bir fırında 2-2,5 saat pişirin.

Ara sıra kuzunun pişip pişmediğini kontrol edin. Suyu çok eksilirse ılık su ilave edin. Kuzunun üstü

nar gibi kızarmalı.

Pişen kuzudan, ucu keskin bıçakla parçalar kesin çıkarın, yanına da pilavından koyarak servise sunun.

Afiyet olsun.

Ayvalı et - 2862

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kemikli kuzu veya kuzu kuşbaşı et

3 orta boy ayva

3 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı ince ince doğrayın. Tereyağını tencereye koyup, eritin. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Kemikli parça etleri soğana ekleyip, suyunu salıncaya kadar pişirin. Etlerin üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edip, etler yumuşayınca kadar pişirin. Ayvaların kabuklarını soyup ikiye kesin.

Çekirdekli kısımlarını

çıkartıp, iri iri doğrayın ve tencereye ekleyin.

Bir yemek kaşığı kadar toz şekeri ilave edip, ayvalar yumuşayınca kadar orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin, sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun.

Ispanak borani - 2863

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. ince doğranmış ıspanak veya pazı veya pancar 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)

4 su bardağı süzme yoğurt

4 diş dövülmüş sarmısak

2 yemek kaşığı tereyağı

Sos için;

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

İspanak (pazıyı veya pancarı) önce yıkayıp, bir parmak kalınlığında ince ince kıyın. Bir tencereye 4-5 su bardağı su ekleyip, 1 tatlı kaşığı tuz serpin. Su kaynayınca sebzeyi 10 dakika kadar haşlayıp, süzün.

Soğuyunca elinizle sıkarak portakal büyüklüğünde toplar yapın. Bir tavaya yağı koyup ince kıyılmış soğanları ekleyip, kavurmaya başlayın. Soğanlar sararınca ıspanakları ekleyin. Bir başka kaptaki yoğurt ve dövülmüş

sarmısağı karıştırın. 5-6 dakika kadar kavrulan ıspanakların altını

söndürüp, servis tabağına alın. Üzerine sarmısaklı yoğurdu ilave edin.

Öte yandan ufak bir tavada yağı etirip, kırmızı pul biberle 1-2 dakika pişirin. Yoğurtlu ıspanak yemeğinin üzerine sıcak yağı gezdirip, servis yapın.

Afiyet olsun.

Turşulu dolma - 2864

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Köfte Harcı için;

1 su bardağı iri köftelik bulgur

1 su bardağı pilavlık bulgur

2 su bardağı sıcak su

3 yemek kaşığı un

1 ay kaşığı kırmızı toz biber

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

orba harcı için;

4-5 yemek kaşığı et kavurması

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet iri soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

4-5 adet patates

3-4 su bardağı dolusu doğranmış lahana turşusu

7-8 su bardağı su

YAPILIş TARIğI

Öncelikle köfte harcını hazırlamak üzere derin bir karıştırma kabının içine bulgurları koyun. Üzerine sıcak suyu ekleyerek 15-20 dakika kadar bulgurların iyice şişerek kabarmasını ve yumuşamasını bekleyin.

Daha sonra yumuşayan bulgurun üzerine un ve tuzla beraber baharatları

da ilave edip, bir güzel sıkıca yoğurun.

Hamurdan yeşil erik büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayıp, bir tepsinin içine dizin ve bir kenara bırakın.

Köfteleri yaparken elinizi sık sık içi su dolu kabın içine daldırın. Böylece köfte harcı elinize yapışmaz.

Öte yanda soğanları incecik doğrayın, patatesleri soyup, kuşbaşı et şeklinde doğrayın.

Yemeği pişireceğiniz tencereyi ateşin üzerine oturtup, yağı ve et kavurmasını içine ekleyip karıştırmaya başlayın.

Kavurmanın yağı erir erimez ince kıyılmış soğanları ekleyip, biber salçasını

da katıp hep birlikte kavurmaya devam edin.

Soğanların rengi iyice sararmaya başladığında kuşbaşı doğranmış patates ve yine kuşbaşı formunda kıyılmış lahana turşusunu ilave edip, yemeğin suyunu verin.

Yemeğin suyu kaynamaya başladığında tuzunu katıp, bulgur köftelerini içine ekleyin.

Yaklaşık 20-25 dakika sonra bulgur köfteleri iyice yumuşayıp, yenebilecek kıvama geldiğinde yemeğin altını söndürüp, sıcak sıcak servis yapın.

Afiyet olsun.

Mercimekli bulgur pilavı - 2865

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı yeşil mercimek

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

2 su bardağı pilavlık iri bulgur

1 adet iri boy kuru soğan

Sos için;

2-3 diş sarmısak

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği bol suyla yıkayıp, süzdürün. Üzerine 1-2 parmak geçecek kadar su ilavesiyle haşlanmaya bırakın.

Mercimek hafifçe yumuşamaya başladığında altını söndürüp, süzdürün ve bir kenarda bekletin.

Bu arada pilavı pişireceğiniz tencerenin içine yağı aktarın ve yemeklik çok ince kıyılmış soğanları da ekleyerek kavurun.

Soğanlar sarardığında 2,5 su bardağı suyu ekleyin.

Su kaynayınca tuz ve karabiberin yanısıra bulguru ve haşlanmış mercimeği de ilave edin.

Pilav suyunu çeker çekmez altını kısıp, 8-10 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

Afiyet olsun.

Pilavın kapağını hiç açmadan en az 15-20 dakika demlenmeye, dinlenmeye bırakın.

Öte yandan sosu hazırlamak için ufak bir tavada yağı eritip, dövülmüş

sarmısakları 2-3 dakika kavurup, demlenen ve dinlenen pilavın üzerine ekleyip, pilavı bir güzel karıştırıp, havalandırın.

Sonra da sıcakken servis yapın.

ispanyol usulu soğuk çorba - 2866

Mutfak: İspanya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

yoğurt 1/2 kg

domates 3 adet

salatalık 2 adet

sivri biber 3 adet

taze nane 5-6 yaprak

su, kırmızı pul biber,tuz

YAPILIŞ TARİFİ

yoğur, salatalık(kabuklarını soymadan) ve kabukları soyulmuş domatesleri blender' a atın yavaş yavaş karışımın kıvamına göre su ekleyin. ufak ufak doğranmış biberleri ve diğer malzemeleride katıp blender' dan geçirin.

soğuk olarak servis yapın

Akdeniz Soslu Spagetti - 2867

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Spagetti

4-5 adet domates

0,5 kg mantar

5 adet yeşil biber

1 adet soğan

100 gr salatalık turşusu

50 gr dolma zeytin

1 kaşık salça

2 diş sarımsak

tuz-biber-kekik-fesleğen-kimyon

rendelenmiş kaşar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

1- Makarna bol tuzlu suda haşlanır.

2- Sos tavaşına çok az sıvı yağ konur. İnce kesilmiş soğan, biber, turşu ve zeytin yumuşayıncaya kadar kavrulur. Üzerine mantarlar ilave edilir.

Suyunu çekinceye kadar pişirilir.

3- Rendelenmiş domates, salça ve dövülmüş sarımsak, tavaya ilave edilir.

4- Baharatlar ilave edilir.

5- Bir tavaya sosun suyundan alınır, tereğayı ile çevirilir. Süzülen makarna bu karışıma ilave edilir.

6- Servis tabağına alınan makarnanın üzerine sos dökülür. Rendelenmiş

kaşar ve ince kıyılmış maydonoz ile servis edilir.

Sosisli Volavan - 2868

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet sosis,

2 adet domates,

2 adet sivri biber,

1 tatlı kaşığı salça,

1 çay kaşığı hardal,

1 çorba kaşığı sıvıyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

İçini Hazırlamak İçin:

Sosisleri halka şeklinde doğrayın. Domatesleri küp şeklinde doğrayın.

Biberleri ince kıyın. Biberleri sıvıyağda kavurup, sosisleri ekleyin. Biraz kavrulunca salça, hardal, domatesleri ekleyip biraz su ilavesiyle pişirin.

Suyu koyulaştığında kekik, tuz, karabiber ekleyip ateşten alın. Milföy kaselerinin içine karışımdan doldurup, kaşar rendesi serpip, fırında peynirler eriyinceye kadar 3 dakika pişirip servis yapın.

Milföy hamurlarını su bardağı ile keserek 12 adet daire çıkarın. Yuvarlak hamurlardan 6 tanesinin ortasını daha küçük bir bardak ile keserek halka şekline getirin. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Daire şeklindeki hamurları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine halka şeklindeki hamurları

koyun. Üzerine çatalla birkaç delik açın. Önceden 200°C ısıtılmış fırında hamurlar kase şeklini alıncaya kadar pişirin

Peynirli Tontişler - 2869

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

20 adet milföy hamuru,

300 gr. beyaz peynir,

1/2 demet maydanoz,

1 adet yumurta,

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu ince kıyın. Beyaz peynir ve yumurta ile iyice karıştırın. Milföy hamurlarını düz zemine yayın. Hamurları su bardağı ile yuvarlaklar çıkararak kesin.

Yarısının içine peynirli

harç koyun. Diğer yuvarlakları üzerine kapatın. Kenarlarını çatalla bastırın.

Kızgın bol

sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Sıcak servis yapın **Patatesli Topkek - 2870**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet orta boy patates,

1 su bardağı yoğurt,

1.5 su bardağı + 3 yemek kaşığı un,

1 su bardağı sıvı yağ,

2 adet yumurta,

1 paket kabartma tozu,

Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup, küp şeklinde doğrayın. Yoğurt, yağ, un, yumurta ve kabartma tozunu karıştırıp, patatesleri ekleyin. Tuz, kırmızı pulbiber, karabiberi ilave edip, yağlanmış

kalıplara boşaltın. Üzerine

çörekotu serpip orta ısıllı fırında 20-25 dakika pişirin.

Tel Kadayıf Böreği - 2871

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr. tel kadayıf,

250 gr. pastırma,

150 gr. dil peyniri,

150 gr. taze kaşar peyniri,

125 gr. margarin,

3 adet yumurta,

3 su bardağı süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yağlanmış bir fırın kabına kadayıfın yarısını döşeyin. Üzerine pastırma ve dil peynirini dizin.

Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Kadayıfın diğer yarısını

üzerine döşeyin. Süt ve

yumurtayı çırpın. Erimiş yağı ilave edin. Kadayıfın üzerine gezdirip biraz dinlendirdikten sonra

180°C fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

Tavuklu Gül Böreği - 2872

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yufka,

1 adet tavuk göğsü,

1 tatlı kaşığı tuz.

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı,
- 2 yemek kaşığı susam.

Sosu İçin:

- 1,5 su bardağı tavuk suyu,
- 1 su bardağı süt,
- 1 adet yumurta,
- 5 yemek kaşığı sıvıyağ,
- 2 yemek kaşığı un,
- Tuz, karabiber,
- 1 çay bardağı su,
- 125 gr. margarin.

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsünü tuz ekleyip üzerini örtünceye kadar su ilavesiyle haşlayın.

Ayıklayıp didikleyin. Sıvıyağda unu hafif kavurup süt ve tavuk suyunu ilave edin. Tavukları, karabiberi katın. Yumurtayı ilave edip karıştırın. Yufkaları

dörde bölüp, su ve margarin karışımı ile yağlayın. Uç kısmına tavuklu harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları kendi etrafında döndürüp gül şekli verin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine bir miktar su ve yumurta sarısı sürüp susam ekin.

200°C'lik fırında kızartın.

Zeytinli, Anasonlu Çörek - 2873

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

Aldığı kadar un

1 yemek kaşığı anason

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtanın sarısını üzerine sürmek için ayırın. Anason, zeytin ezmesi hariç

tüm malzemeleri karıştırıp yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine bir tatlı kaşığı zeytin ezmesi koyup yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerini bıçakla çarpı halinde kesin.

Yumurta sarısı sürüp anason serpin. 200°C'lik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Mantarlı Tepsi Böreği - 2874

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet yufka,

750 gr mantar,

4 adet kuru soğan,

½ su bardağı sıvıyağ,

1 su bardağı süt,

2 yemek kaşığı yoğurt,

3 adet yumurta,

1 yemek kaşığı tuzot,

2 yemek kaşığı çörek otu.

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı yemeklik doğrayın. 3 yemek kaşığı sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Mantarları ince kıyıp soğana ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayırın. Süt, kalan sıvı yağ, yumurtalar ve yoğurdu iyice çirpin. Yağlanmış

fırın tepsisini yufkayı bir kat serin. Karışımdan fırçayla sürün. 3 yufkayı

tekrarlayın. Üzerine mantarları yayın. Kalan yufkaları karışımı sürerek bitirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ekin. Önceden ısıtılmış 200

derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Yufka Sepetinde Hindi Salatası - 2875

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka,

1 göbek salata

250 gr hindi stroganof

8-10 adet kırmızı turp

3 yemek kaşığı konserve mısır

1 limon suyu

1 kase mayonez

2 yemek kaşığı krema

1 tatlı kaşığı hardal

Tuzot

- 1 su bardağı sıvıyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkaları 4'e katlayıp, ortasına bir kase koyarak bıçakla yuvarlaklar kesin.

Sıvıyağı tavada kızdırıp 3 adeti üst üste koyarak ortasına bir kepçe ile bastırarak çanak şeklinde kızartıp kağıt havlu üzerine koyun. Diğer yufkalarada aynı işlemi uygulayıp 3 porsiyon hazırlayın. Stroganof etleri minik doğrayın. Tencereye alıp üzerine az su ilave ederek haşlayıp suyunu çekirin. Göbek salatayı ince kıyın. Turpları ince doğrayın. Mayonez, krema hardal, limon suyunu iyice karıştırın. Servis tabağının altına biraz salata yayın. Üzerine yufka sepeti yerleştirin. Bir kasede salatalar, mısırlar, turplar ve hindi stroganofları tuzlayıp karıştırın. Yufka sepetin içine iyice yerleştirip üzerlerine sos gezdirin. Üzerine top mozerella rendeleyip servis yapın.

Sosisli Ekmek Böreği - 2876

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet ekmek hamuru

150 gr tereyağı

1 adet kuru soğan

5 adet sosis

1 yemek kaşığı biber salçası

1 çay bardağı ceviz

1 adet yumurta

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek hamurlarını yoğurma kabına alıp yumuşamış tereyağı ile iyice yoğurun. Sosisleri robotta kıyın. Soğanı doğrayıp sıvı yağda kavurup sosisleri ve biber salçasını ekleyin. Tuzot ve pul biberi ekleyip dövülmüş

cevizi katın. Hamuru yarım cm kalınlığında dikdörtgen açın. Hamurun üzerine sosisli harcı yayın. Rulo şeklinde sarın. Ortası delikli kek kalıbını

yağlayıp unlayın. Hamuru rulo şeklinde kalıba yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200-220 °C fırında kızarana kadar pişirin.

Kalıptan çıkarıp dilimleyip servis yapın.

Susamlı Bonbon - 2877

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8yaprak milföy hamuru

1 yumurta sarısı

3 yemek kaşığı susam

1 kase küp şeklinde doğranmış sucuk

6 yemek kaşığı rende kaşar peyniri

Tuzot

YAPILIŞ TARİFİ

Bir Kapta doğranmış sucuk, kaşar peyniri, tuzotu ve ketçabı karıştırın.

Milföy hamurlarının her birine birer yemek kaşığı sucuklu, peynirli ve ketçaplı harçtan koyun. Sigara böreği şeklinde yuvarlayın. Her iki ucunu bonbon şekeri kağıdı gibi bükerek kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 °C ısıtılmış fırında 30

dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Aysenin Bohcasi - 2878

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı pilavlık bulgur

yarım kilo kuzu kusbasi

1 tane orta boy sogan

1 yemek kasigi tereyagi

3 su bardagi su

tuz.karabiber

maydanoz

YAPILIS TARIFI

3 su brd.su mercimek ile haslanir, tencereye bulgur ilave edilip kisik ateste pisirilir.Ayri tavada et kavrulurak suyu cektirilir, tuz ve karabiber ilave edilir. Baska bir tavada tereyag eritilir kup dogranmis sogan kavrulur pembelesince pilavin uzerine dokulerek karistirmeden dinlendirilir iliyan pilav servis tabagina konan bazlamanin ortasina iki,uc yemek kasigi konur.Uzerine et ve tekrar pilav eklenir.Bazlama bohca seklinde kapatilarak maydanoz sapi ustune batirilarak sabitlenir. Ayran ile servis yapilir.

Afiyet olsun.

Iran Pilavi - 2879

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1.5 su bardagi pirinc(basmati,yasemin)

su

tuz

toz safran

YAPILIS TARIFI

Pirinc bir tencereye konur ve uzerine su ve tuz eklenir. Kaynamaya birakilir(pirinler ne cok yumusak nede cok sert olacak). Bu asamaya gelindiginde piriçler suzular ve yikanir.

Tencereye biraz yag konur ve pirinçler ilave edilir. Iki kasik suda erittigimiz safran pilava atilir ve icine ince ince dogradigimiz bir tutam dereotu ilave edilir ve karistirilir.

Afiyet olsun...

Reçelli Kurabiye - 2880

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr oda ısısında bekletilmiş margarin

4 yumurta

1 çay bardağı sıviyag

1 su bardağı toz seker

4 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 kg un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,sıviyag,yumurta,tozseker,vanilya,kabartma tozu geniş bir kap içinde karıştırılır.Unu yavaş yavaş ilave edelim.Ne çok kati nede yagını kusacak kadar yumusak olmayacak bir hamur yapalım.Kurabiye makinesi ile şekil verelim ve yağlanmamış tepsiye dizelim.180 derecelik fırında hafif pembelesinceye dek pisirelim.Pisen kurabiyeleri fırından alıp sogumaya bırakalım.Soguyan kurabiyelerin yarısının üzerine recel surup kalan recelsiz kurabiyeleri üzerine kapatalım ve servis tabagina alalım.

Afiyet olsun...

Kasarlı Susamlı Rulolar - 2881

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr oda ısısında beklemiş margarin

250 gr kasar peynir rendesi

1 yumurta aki

1 ay kasigi toz seker

1,5 çay kasigi tuz

1 yemek kasigi limon suyu

1 paket kabartma tozu

3 su bardagi un

YAPILIS TARIFI

Margarin,kasar rendesini,yumurta akini ,sekeri, tuzu,limon suyunu genis bir kapta karistiririm.Kabartma tozunu ilave edip unu ekleyelim.Cok sert olmayan yagini kusmayan bir hamur elde edelim.Ustunu nemli bir bezle ortup buzdolabinda 15 dk bekletelim.Dinlenen hamuru 4 esit parcaya bolelim.Un ve merdane yardimi ile servis tabagi buyuklugunde acalim.Sigara boregi misali 8 esit parcaya bolelim.Genis kisimdan baslayip uca dogru sararak rulolarimizi yapalim.Susama batirarak yagsiz ve unsuz tepsiye dizelim.Butun hamuru bu sekilde yapalim ve 180

derecede hafif pembelesinceye dek pisirelim.Pisen rulolari iliyinca servis tabagina alip servise sunalim.

Afiyet olsun...

Patatesli Ay oregi - 2882

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur için:

1,5 su bardagi erimis margarin

1 su bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

2 ay kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ii için:

4 adet haslanmis patates

150 gr beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerini karıştırıp yavas yavas unu ilave edelim ,yagini kumayan ve sert olmayan bir hamur elde edelim.Ustunu nemli bir bezle örtüp buzdolabında 15-20 dk bekletelim.

İçi:Haslanmış patates,beyaz peynir ve yumurta akini iyice ezerek karıstıralım.

Dinlenen hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopartıp çok ince olmaksızın açalım.İçine içi koyup rulo yapıp ay şekli verelim unlanmış tepsiye dizelim.Butun hamuru bu şekilde yapıp üzerine yumurta sarısı surup 180 derecede pisirelim.Pisen corekleri iliyınca servis yapalım.

Afiyet olsun...

Balsemik Soslu Salata Sosu - 2883

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet soğan(ortaboy)

150gr mayonez

1 çay bardağı balsemik sirke

yarım çay bardağı üzüm sirkesi

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle soğanlar piyaz şekilkde doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur.Daha sonra kavrulan soğanlar blendırda üzüm ve balsemik sirke ile birlikte çekilir.Elde edilen karışıma mayonez ilave edilerek karıştırılır.Tuzu ve biberle tatlandırılır.

Afiyet olsun...

Amazon Soslu Tavuk - 2884

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8-10 adet kemiksiz tavuk kalça şiş veya tavuk pırzola 2 diş sarmısak (dövülmüş)

½ çay bardağı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı zencefil ve köri

Ayrıca;

2 yemek kaşığı tahin

2 yemek kaşığı pekmez

3 yemek kaşığı nar ekşisi yoksa 3 yemek kaşığı sirke ya da buna eşit miktarda limon suyu

Üzeri için;

1 demet çok ince kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce geniş ve derin bir tava hatta arsa WOK tavayı orta ısıllı ateşin üzerine oturtalım. Hemen içine sıvıyağı aktaralım ve dövülmüş sarmısakları atalım.

Bir tahta kaşıkla karıştırarak 1 dakika kadar soteleyelim ve tavuklarımızı

ekleyelim. Yine karıştır, çevire 8-10 dakika kadar tavukları pişirelim.

Sonra da tuz ve diğer baharatları ekleyip, 1-2 dakika da bu şekilde pişirelim. Öte yandan bir ufak kâsenin içinde tahin, pekmez ve nar ekşisini bir çatala karıştırıp, çırpalım. Hazırladığımız bu sosu tavadaki tavukların üzerine ilave edip, 7-8 dakika kadar pişirelim. Ocaktan alınca henüz sıcakken üzerine ince kıyılmış maydonuzu serpiştirip, sıcak olarak servise sunalım. Pilav veya makarna ile servis yapalım.

Afiyet olsun...

Domatesli Kuşkonmazlı Makarna - 2885

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket penne makarna veya burgu makarna

7-8 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

7-8 adet kuşkonmaz(yesil yada beyaz)

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet orta boy kuru soğan

2 adet orta boy domates

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

Yarım su bardağı rende parmesan peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle derin ve geniş ağızlı bir tencereye 7-8 bardak suyu koyup, kaynamaya bırakalım. İçine tuzu da ekleyelim. Su kaynamaya başlar başlamaz makarnalarımızı ilave edip, 8-10 dakika süresince, ara sıra karıştırarak pişirelim. Sonra da süzdürüp, bir kenarda beklemeye alalım.

Öte yanda sosumuzu yapmak üzere derin ve geniş bir tavaya tereyağı ve zeytinyağını koyalım. Yağımız erir erimez,tavla zarı kadar küçük doğradığımız soğanı katıp, rengi sararıncaya dek kavuralım. Bir taraftan da kuşkonmazları iki santim büyüklüğünde doğrayıp, sararan soğanların üzerine ekleyelim. Domateslerin ise kabuğunu soyup, yine tavla zarı kadar ince dilimleyip, hemen kuşkonmazlarla beraber ilave edelim. 2-3 dakika daha kavurup, tuz, karabiber, fesleğeni atalım ve 2-3 dakika sonra sosun altını karıştırıp, en son olarak da peynirimizi ekleyip, makarnaları ezmeden iyice harmanlayalım.

Dilerseniz yarım demet maydanozla susleyip, servise sunabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Sebzeli Bulet - 2886

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4-5 adet hazır milföy hamuru

Üzerine sürmek için:

1 adet yumurtanın sarısı (çırpılmış)

İç harcı için:

1 adet küçük boy kabak

1 adet küçük boy havuç

1 çay bardağı konserve bezelye

(Ya da tüm bu malzemelerin yerine 1 kutu garnitür konservesi kullanabilirsiniz)

Sosun malzemesi:

1,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un (tam dolu olmasın)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce iç harcımızı hazırlayalım. Bunun için kabak ve havucu soyduktan sonra tavla zarı formunda küp küp doğuralım.

Bir ufak tencereye 2 su bardağı sıcak su koyup, kaynayınca havuç ve kabağı atıp, 7-8 dakika kadar haşlayıp, altını kapatalım. Süzüp, zaten pişmiş olan konserve bezelyeyle karıştırıp, bir kenarda bekletelim. Ya da garnitür konservesi de kullanabilirsiniz. O zaman haşlamaya gerek kalmaz.

İkinci aşama da çok çabuk bir biçimde beşamel sosu hazırlayalım. Ufak bir tavaya tereyağı koyalım, yağ erir erimez unu ekleyip, sararıncaya kadar 11,5 dakika karıştırarak kavuralım. Hemen sütü, tuzu ve karabiberi ekleyip, karıştırarak kaynayınca kadar pişirelim. Sos kaynadıktan sonra 1 dakika daha bekleyip, altını söndürelim. Böylece hazırladığımız sosun içine sebzeli karışımı aktaralım ve

karıştırıp, bir kenarda bekletelim.

Öte yandan milföy hamurlarını paketinden çıkarıp tam ortadan ikiye bölelim. Her bir parçanın üzerine çırpılmış yumurtadan sürelim. Ama milföy hamurlarının buzu çözülmüş olmalı. Bu arada fırını 175 dereceye ayarlayıp, içi hafifçe yağlanmış tepsiye milföyleri aralıklı olarak dizip fırına yerleştirelim. Milföylerin üzeri altın sarısı gibi kızardığında yani yaklaşık 20-25 dakika sonra fırını kapatıp, milföyleri çıkaralım. İlnmasını bekleyip kabaran milföyleri bir bıçakla tam ortadan keselim ama dibinden koparmayın. Her bir milföyün içine bir yemek kaşığı kadar beşamel soslu sebzeden yerleştirin. Servise ılık olarak sunun. Eğer çok soğuduysa, milföylerin üzerine çok az kaşar rendesi koyup, 4-5 dakika fırına sokup çıkarabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Karamelize Muz Tatlısı - 2887

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet orta boy muz

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı viski veya kanyak

Yanında servis yapmak için:

YAPILIŞ TARİFİ

Oldukça geniş bir .tavayı ocağın üzerine oturtalım ve içine tereyağını

koyup, erimeye bırakalım. Bu arada muzlarımızı hemen soyup bir kesme tahtasının üzerine koyalım ve uzunlamasına kestığımız muzları, eriyip, hafifçe kızgınlaşmaya başlayan tavanın içine sıra sıra oturtalım. Üzerlerine toz şekeri serpiştirip, 3-4 dakika kızartma yapar gibi bekleyelim. Ancak bu sürenin sonunda hemen viski ya da kanyağı muzların üzerine dökelim.

(ama hemen kafamızı ocaktan geriye turalım. Çünkü içinde yüksek alkol olan viski ya da kanyak hemen alev alacaktır. Aslında aşçılıkta bu işe

“flambe” deniliyor. Tavayı sallayın zaten alev hemen sönecektir). Tavayı ocaktan alıp, içinde iyice karamelize olmuş muzları

sıcakken bir servis tabağına aktarın. Yanına dadondurmaları koyarak servisinizi yapın.

Afiyet olsun...

- 2888

Kırmızı Pancar Çorbası - 2889

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 küçük soğan

400 gr lahana

700 gr kırmızı pancar

1 limon

3 çorba kaşığı sıvıyağ

2 litre et suyu

2 defne yaprağı

Yarım tatlı kaşığı kimyon

2 çorba kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

1 demet maydanoz

300 gr süt kreması

4 dilim esmer ekmek

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Lahanaı ayıklayıp temizleyin. Sert kısımlarını kesip yapraklarını ince ince doğrayın. Kırmızı pancarı soyup (bu esnada eldiven kullanmanız önerilir) rendeleyin. Limonu yıkayın ve kabuğundan büyük bir parça kesin.

Büyük bir tencerede yağı kızdırıp soğanları hafifçe kavurun. Lahanaı da ilave ederek kavurmaya devam edin. Tencereye kırmızı pancar, limon kabuğu, defne yaprağı, kimyon ve sirkeyi ilave edip

kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ateşten alın. Buzdolabında bir gece bekletin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ince ince doğrayın. Süt kremasını çırpıp büyük bir kaseye alın. Ekmeği küçük küpler halinde kesip margarinde kızartın.

Çorbayı ısıtın. Limon kabuğunu çıkartıp tuz ve karabiberle tekrar tatlandırın. Maydanozu serpip süt kreması veya kıtırlarla servis yapın.

Karışık Sebzeli Pilav - 2890

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr taze fasulye

Karabiber

1 diş sarmısak

2 - 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım demet taze soğan

6 adet bebek mısır (konserve)

200 gr hindi füme jambonu

Birer kırmızı ve sarı dolmalık biber

150 gr dondurulmuş bezelye

100 ml et suyu

125 gr pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçle pilavı hazırlayın. Taze fasulyeyi yıkayıp keserek üçe bölün.

Biberleri ikiye bölüp çekirdeklerini temizleyin. Küçük küçük doğrayın.

Sarmısağı soyup presten geçirin. Taze soğanı temizleyin. Yıkayıp halka halka doğrayın. Mısırların suyunu süzüp uzunlamasına ikiye bölün. Hindi fümeyi şerit şerit kesin.

Yağı tavada kızdırın. Taze fasulye, biber, sarmısak, taze soğan ve bezelyeyi kavurup et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Üzerini kapatıp 2 dakika orta ateşte pişmeye bırakın. Hindi şeritlerini tavaya alıp sebzeleri 3 - 4 dakika daha pişirin. Pilavı sebzelerle karıştırıp servis tabağına alın.

Afiyet olsun...

- 2891

Patatesli Börölce - 2892

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr küçük patates

600 gr dana eti

300 gr havuç

300 gr börölce

3 çorba kaşığı sıvıyağ

400 ml et suyu

100 gr süt kreması

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Eti temizleyip kuşbaşı doğrayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Havucu soyup dilimleyin. Börölceyi yıkayıp ayıklayın. Küçük küçük doğrayın.

Yağı tavada kızdırın. Kuşbaşı eti güzelce kızartıp tavanın içinden alın ve sıcak kalacak şekilde bekletin. Havuç ve börölceyi tavaya alıp 3 - 4 dakika kavurun. Et suyunu ve süt kremasını ekleyin. 10 dakika pişmeye bırakın.

Etleri tekrar tavaya ekleyin.

Patateslerin suyunu süzün. Biraz soğumalarını bekleyip kabuklarını soyun.

Patatesi etli börölceye bütün olarak ilave edip tamamını 3 dakika kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Soslu Dilbalığı - 2893

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 dilbalığı filetosu

3 orba kaşığı limon suyu

2 kereviz, 1 domates

1 büyük demet dereotu

1 orba kaşığı margarin

3 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz , Karabiber

Sosu için:

150 ml et suyu

50 ml üzüm sirkesi

2 tatlı kaşığı nane

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları yıkayıp temizledikten sonra tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın.

Kerevizi yıkayıp kabuklarını soyun ve uzun kalın şeritler halinde doğrayın.

Domatesleri kaynar sudan geçirin, soğuk suyla durulayıp kabuklarını

soyun. ekirdeklerini temizleyip etli kısmını doğrayın. Dereotunu yıkayın.

Bir tutamını kenara ayırıp geri kalan kısmını doğrayın.

Sos için et suyunu sirke ve nane ile bir tencerede karıştırıp 10 dakika kapağını kapatmadan pişirin. Bu arada kerevizi margarinde kızartın. İçine bir miktar su ilave edip kerevizi 10 dakika daha pişirin. İçine doğranmış

domatesleri ilave edin. Tuz, karabiber ve dereotunun yarısını ilave edip tatlandırın. Pişen kerevizi sıcak olarak muhafaza edin.

Bir tavada yağı kızdırın. Balık filetoalarını 5-6 dakika kızartın.

Sosu tuz ve karabiberle tatlandırın. İçine yoğurt ve dereotunun geri kalan kısmını ilave edin ve karıştırın. Balığı sebze ve sosla birlikte servis edin.

Afiyet olsun...

Elmalı ve Pastırmalı Roka Salatası - 2894

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 limon suyu

5 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı elma sirkesi

2 kırmızı ekşi elma

1 demet roka

150 gr çemensiz pastırma (dilim)

Tane karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Limon suyu, 2 çorba kaşığı yağ ve sirke ile bir marinat hazırlayın. Elmaları

yıkayın, dörde bölün ve çekirdeklerini ayıklayın. Her bir parçayı tekrar çok ince dilimler halinde kesin ve marinata ilave edin. Rokayı yıkayıp ayıkladıktan sonra salata kaselerine dağıtın.

Aralarına pastırmaları yerleştirip üzerine tane karabiber serpin. Elma dilimlerini marinattan çıkarıp salataya ilave edin. Salatanın üzerine marinat ve zeytin yağını gezdirin. İnce dilimler halinde kestiğiniz ve ufaladığınız kaşar peynirini salatanın üzerine serpin.

Afiyet olsun.

Meyve Şişleri - 2895

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket vanilya

150 gr tozşeker

50 gr margarin

150 gr labne peyniri

200 gr süt kreması

1 tatlı kaşığı instant kahve

1 kg meyve (örneğin; ananas, kayısı, çilek, muz)

8 metal şiş

Alüminyum kaplar için yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Vanilyalı kahve sosu için şekeri margarin ile birlikte kısık ateşte karıştırarak karamelize edin. Vanilya, labne, süt kreması ve kahveyi ilave edip kaynatarak karıştırın. Ardından ağzı kapalı bir kapta buzdolabında bekletin.

Meyveleri yıkayıp temizleyin veya soyun. 2 - 3 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Limon suyunu meyvelerin üzerine serpin ve değişmeli olarak şişlere dizin. Buzdolabında bekletin.

Servis yapacağınıza yakın şişleri hafif yağlanmış alüminyum kapların içinde mangalda yada fırın ızgarada 5 dakika pişirin.

Salatalık Tursusu - 2896

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 kg küçük salatalık

1 su bardağı üzüm sirkesi

10 diş sarımsak

5 adet kereviz yaprağı

alabildiği kadar su

kaya tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Yıkanmış salatalıkları kavanoza yerleştirin. Kabukları soyulmuş sarımsakları, üzüm sirkesini, tuzu ve alabildiği kadar suyu iyice karıştırıp kavanozun içine boşaltın.

Kereviz yapraklarını yerleştirip kavanozun kapagini sıkıca kapatın. 2-3

hafta sonra tursu yeniceğe hale gelir.

Afiyet olsun...

Biber Tursusu - 2897

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500gr acı küçük biber

10 diş sarımsak

1, su bardağı üzüm sirkesi

5 adet kereviz yaprağı

5 dal maydanoz

Kaya tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Yıkanmış biberleri tursu kavanozuna güzelce yerleştirin.

Kabukları soyulmuş sarımsakları, üzüm sirkesini ve tuzu karıştırın.

Kavonozun alabilecegi kadar su ilave edip biberlerin üzerine dökün.

Kereviz ve maydanoz yapraklarını yerleştirdikten sonra kavonozun kapagini sıkıca kapatın (iki hafta yeterlidir).

Afiyet olsun...

Kırmızı Biber Tursusu - 2898

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg salçalık kırmızı biber

1 su bardağı üzüm sirkesi

10 diş sarımsak

kaya tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Yıkayıp kuruladığınız kırmızı biberleri önceden isittığınız fırında közleyin.

Soguduktan sonra kabuklarını soyup, bütün halinde kavanoza yerleştirin.

Sarımsakları,tuzu ve sirkeyi iyice karıştırıp biberlerin üzerine dökün.

Zeytinyağını ilave edip kavonozun kapagini sıkıca kapatın.

Afiyet olsun...

Karışık Tursu - 2899

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet kırmızı biber

5 adet yeşil domates

3 adet havuç

1 kg lahana

5 adet sivri biber

1,5 su bardagi üzüm sirkesi

10 dis sarmisak

alabildigi kadar su

kaya tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari temizleyip halka seklinde dograyin.

Lahanayi dograyip yıkayin.

Yikanmis sivribiberlerle birlikte bütün sebzeleri kavanoza yerlestirin.

Sirke, tuz, sarmisak ve suyu iyice karistirip sebzelerin üzerine dökün.

Farkli bir lezzet yakalamak istiyorsaniz defne ve kereviz yapragi koyabilirsiniz.Kavanozun agzini sikica kapatip kuru ve serin bir yerde muhafaza edin.

Afiyet olsun...

Hurmalı Baklava - 2900

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet milföy hamuru,

250 gr. hurma,

100 gr. ceviz,

2 su bardağı toz şeker,

1,5 su bardağı su,

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurlarını 4 eşit kare parçaya bölün. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, cevizle birlikte

robotta çekin. Her milföy parçasının üzerine birer tatlı kaşığı hurmalı iç koyup, bohça şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 180°C fırında kızartın. Toz şekerle suyu kaynatıp şurup hazırlayın. Soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine döküp soğuyunca servis yapın.

- 2901

Kestaneli Baklava - 2902

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg. milföy hamuru,

25-30 adet kestane şekeri,

2,5 su bardağı tozşeker,

1,5 su bardağı su,

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sıcak Sarap - 2903

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 sise kırmızı sarap

2 adet kırmızı elma kabugu

2 adet portakal kabugu

1 adet limon kabugu

1 adet tarcin cubugu

4 adet karanfil

YAPILIŞ TARİFİ

Tum malzemeyi tencereye koyun ve pisirin.Kesinlikle kaynatmayın!

Sicak olarak servis yapin.Dilerseniz icine portakal dilimi ilave edebilirsiniz.

Afiyet olsun...

- 2904

- 2905

Yunan Usulü Fırında Karides - 2906

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr ayıklanmis karides

4 dis sarimsak

3 adet sivri biber

4 adet domates

Yarim cay bardagi beyaz sarap

2 corba kasigi beyaz peynir

Maydanoz,kekik,tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagda kiyilmis sarimsak,sivri biber ve domatesler sotelenir ve pisirilir.Icine karabiber,kekik,kiyilmis maydanoz,peynir ve istege gore tuz eklenir.

Baska bir tavada,bir miktar yag ile karidesler sotelenir.Icine beyaz sarap eklenir.Onceden hazirlamis oldugumuz karisimla karistirilir.Uzerine bir miktar daha beyaz peynir serpilir ve 200 derece firinda pisirilir.

Afiyet olsun...

- 2907

- 2908

- 2909

- 2910

- 2911

- 2912

- 2913

- 2914

- 2915

- 2916

- 2917

Vişne Kompostosu - 2918

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1kg vişne

2,5 litre su

2 veya 2,5 su bardağı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Vişnelerin saplarını kopartıp yıkayın. Suyunu koyup bir taşım kaynatın.Sekerini ve limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın.

Soğutup kaselere alın. Bir parça buz ile servis yapın.

Afiyet olsun...

- 2919

Hamur Kizartması - 2920

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 su bardağı un

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağından biraz az zeytinyağı

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım paket kabartma tozu

Bir miktar su (en fazla 1 çay bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için gereken malzemeleri karıştırın. Suyu azar azar ekleyerek kıvamını tutturun. Hamurdan ufak parçalar alın ve elinizle biraz bastırı

n.Hamurları kızdırılmış yağda her iki tarafı da pembeleşene kadar kızartıp sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

- 2921

Etimekli Tatlı - 2922

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı seker

2 su bardağı su

1 paket etimek

3 kasık nisasta

1 paket kremsanti

1 lt sut

YAPILIŞ TARİFİ

Etirmekleri dikdörtgen bir borcama dizin. 2 su bardağı toz şekeri karamelize edin. 2 su bardağı kaynar suyu tencereye ekleyin ve bu karışımı sıcakken etimeklerin üzerine dökün. Sütü ve un ile muhallebiyi hazırlayın. Etimeklerin üzerine sürün. Krem şanti hazırlayın, en üst kata da bu krem şantiyi sürün. .Buzdolabında soguttuktan sonra servis yapın.

Afiyet olsun...

Ton Balıklı Pizza - 2923

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 paket pizza hamuru (Marketlerde bulunur)

Üst malzeme için:

2 soğan

4 diş sarmısak

370 gr doğranmış domates

3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Tuz

Karabiber

2 kutu ton balığı

50 gr çekirdeksiz siyah zeytin

200 gr rendelenmiş kaşar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Pizza hamurlarını paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Fırını 225

dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Soğan ve sarmısağı soyun. Soğanları halka halka, sarmısağı ise küp küp doğrayın. Ton balığının

suyunu süzüp parçalara ayırın.Domatesi parmesan peyniriyle karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Zeytinleri yıkayın.

Hamurları fırın tepsisine yerleştirip domatesi ikiye bölerek üzerlerine sürün. Ardından malzemeyi yayın. Üzerlerine kaşar peynirini serpin.

Pizzaları fırında 20 dakika pişirin. Servis yapmadan önce fesleğen ile süsleyin.

Afiyet olsun...

Soğanlı,Fındıklı Ekmek - 2924

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

25 tatlı kaşığı tozşeker

100 gr kıyılmış fındık

Folyo ve tepsiyi yağlamak için çok az yağ

bir miktar un

750 gr kepek unu

1 küp yaş maya (42 gr)

150 gr mayalı hamur

1 tatlı kaşığı tuz

100 gr kavrulmuş soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Önce 4 tatlı kaşığı şekeri yağsız, yapışmayan bir tavada orta ateşte karıştırmadan eritin. Ardından fındıkları ilave edin. Folyo kağıdını yağlayın.

Fındıkları kağıda döküp soğumaya bırakın.

Unu büyük bir kaba alın. Ortasına bir çukur açın. Yaş mayayı çukurun içine ufalayın ve yaklaşık 5 çorba kaşığı ılık su ve artan şekerle karıştırın.

Üzerini kapatıp 15 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Una 400 - 500

ml ılık su ve tuz ekleyip yoğurun. Fındık, soğan, 1 tatlı kaşığı kekik ilave edip biraz daha yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlenmeye bırakın.

İki dikdörtgen (yaklaşık 25 cm uzunluğunda) kek kalıbını yağlayın.

Hamuru içine düzgünce yerleştirin. En üste bıçakla çizgiler çizerek şekil verin. 30 dakika daha bu şekilde bekletin. Üzerlerine çok az un ve kekik serpin.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Ekmekleri 60 dakika kadar pişirin. Fırına ayrıca ısıya dayanıklı bir kapta su yerleştirin. Böylece ekmekler pişerken kurumaz. Pişmiş ekmekleri tepside alıp soğumaya bırakın. Ardından ince ince dilimleyin.

Afiyet olsun...

Domatesli,Zeytinli Ekmek - 2925

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 gr zeytinyağında bekletilmiş kurutulmuş domates 1 tatlı kaşığı tuz

100 gr çekirdeksiz halka halka doğranmış siyah zeytin 500 gr un

2 dal biberiye (veya 1 tatlı kaşığı kuru biberiye) 1 küp yaş maya (42 gr)

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin yağını süzün. Zeytinyağından 2 çorba kaşığı kadar ayırın.

Domatesleri doğrayın. Zeytinleri yıkayın. Taze biberiyeyi yıkayıp kurulayın.

Bir daldaki biberiyeleri doğrayın.

Unu büyük bir kaba alın. Ortasına bir çukur açın. Çukura 150 ml ılık su dökün. Yaş mayayı çukura ufalayıp çatalla karıştırın. 15 dakika dinlendirin.

Ardından tümünü karıştırıp 250 ml ılık su daha ilave edin. Hamura tuzu, domatesleri, domatesli zeytinyağını, zeytini ve biberiyeyi ilave edip 10

dakika yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerine biraz un serpin. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Fırın tepsisine bir miktar un serpin. Hamurdan yaklaşık 30 cm uzun ve 10 cm kalın) 2 ekmek şekillendirin. Üzerlerine çok az su serpin ve her birine yarımşar

dal biberiye ve diğer kuru baharatlardan serpin.

Ekmekleri 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra soğumasını bekleyin.

Afiyet olsun...

Peynir Kremalı Zeytinli Ekmek - 2926

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

325 gr un

Yarım küp yaş maya

Yarım tatlı kaşığı tozşeker

75 ml zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

75 gr çekirdekleri ayıklanmış zeytin

Krema için:

200 gr labne peyniri

3 çorba kaşığı süt kreması

Yarım tatlı kaşığı nane

YAPILIŞ TARİFİ

Unu derin bir kaba alıp ortasına bir çukur açın. Maya, 100 ml ılık su ve şekeri küçük bir kasede karıştırın. Ardından çukurun içine dökün. Üzerine un serpin. Kabın üzerine bir bez örterek 15 dakika ılık bir ortamda bekletin.

Bekleme süresinin ardından kaba yağ ve tuz ekleyip karışımı pütürsüz bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun.

Tekrar üzerini örterek 40 dakika dinlendirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 50 gr zeytini kıyın.

1 tatlı kaşığı una bulayıp hamura ekleyin. Hamuru yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabının içine yerleştirin. Kalan zeytinleri üzerine bastırarak hamura gömün. Fırına verip 30 dakika kadar pişirin.

Krema için peynir ve süt kreması karıştırın. Tuz, nane ve fesleğenle tatlandırın. Zeytinli ekmeği peynirli krema eşliğinde servis yapın.

Afiyet olsun...

Vanilyalı Waffle - 2927

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 çorba kaşığı tereyağı

250 ml tam yağlı süt

160 gr un

3 paket vanilya

4 yumurta

3 - 4 adet sert elma

2 - 3 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı tozşeker

4 çorba kaşığı elma suyu

1 çorba kaşığı pudra şekeri

ayrıca:

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritip süt, un, vanilya ve yumurtalarla karıştırın. Waffle' ın yumuşak olmasını istiyorsanız yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın.Yumurta aklarını köpürüncüye kadar çırpın ve en son olarak karışıma ilave edin.

Waffle ızgaralarını yağlayın. Arka arkaya altın sarısı renginde waffle pişirin.

Bu arada elmaları soyup dörde bölüp çekirdeklerini ayıklayın ve dilimleyin.

Dilimlere limon suyu damlatın.

Şekeri bir tavada kahverengileşince kadar pişirin. Şeker erirken karıştırmayın. Kalan tereyağı, elma ve elma suyunu ilave edin. Şeker tamamıyla eriyince kadar dikkatlice ve yavaşça karıştırın. Elmalar ve şeker tamamen harmanlanana kadar karıştırmayı sürdürün.

Vanilyalı waffel' lara pudra şekeri serpin ve elmalarla birlikte servis yapın.

Afiyet olsun...

Tarçın ve Şekerli Elma Kızartması - 2928

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 çorba kaşığı tereyağı

2 yumurta

140 gr un

2 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı yağ

800 gr elma

2 limon suyu

60 gr pudra şekeri

3 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı kanyak

2 çorba kaşığı şeker (100 gr)

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağı yumuşaması için dışarıda bekletin. Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayırın. Yumurta sarılarını un, süt, tuz, yağ ve yumuşak tereyağı

ile karıştırıp 30 dakika dinlendirin.

Elmaları soyun. Çekirdeklerini çıkarın ve eşit 1 cm kalınlığında dilimler şeklinde doğrayın.

Üzerlerinde limon suyu gezdirin.

Pudra şekerini 1 tatlı kaşığı tarçın ve kanyakla karıştırın. Elma dilimlerini içinde gezdirin. Geri kalan tarçın ve şekeri karıştırıp bir kenarda bekletin.

Yumurta beyazlarını köpük halini alana dek çırpın ve hamurla karıştırın. Bir tavada yağı kızdırın. Elma dilimlerini hamura bulayıp kızgın yağda kızartın.

Kızarttığınız elmaları kağıt havlunun üzerinde bekletip yağını çektirin. Son olarak elma dilimlerinin üzerine tarçın ve şeker serpin.

Afiyet olsun...

Kaiserschmarren (Kayzerin karmaşası) - 2929

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 yumurta

1 paket vanilya

200 gr un

400 ml süt

Tuz

1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Bir tutam tarçın

Bir miktar margarin

60 gr kuru üzüm

2 - 3 çorba kaşığı tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta sarısını vanilya, un, süt, tuz, portakal kabuğu ve tarçınla karıştırın. Karışımı 15 dakika dinlendirin.

Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çırpın. Ardından hamura ekleyin.

Yapışmaz bir tavada bir miktar margarin eritin. Hamuru porsiyonlar halinde tavada pişirin. Alt kısmı piştikten sonra üst kısmı da pişirin ve omletleri bir çatal yardımıyla parçalara ayırın. Son olarak kuru üzümü

ekleyip pişirmeye devam edin. Hazır olan tatlıları soğumamaları için önceden ısıtılmış fırında bekletebilirsiniz.

Hamuru pişirme işlemi sona erdikten sonra tavada şekeri hafifçe kavurun.

Tatlıları tavaya ekleyip şekerle kısa bir süre daha pişirin.

Tatlıyı servis tabaklarına alıp üzerine pudraşekeri serptikten sonra servis yapın.

Afiyet olsun...

Cevizli,Sarmisakli Ekmekler - 2930

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Ceyrek ekmek içi

2 diş sarmısak

50 gr. ceviz

1 tatlı kaşığı zeytin yağı

Bir buçuk tatlı kaşığı salça

Bir çay kaşığı kimyon

Bir çay kaşığı ince taneli pul biber

İki kibrit kutusu kadar beyaz peynir

Peynirin tuz oranına göre gerekirse az tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Eğer peynir yeterince tuzlu değilse sarmısaklar dövülürken az miktarda tuz ilave edilir. Aynı havan içine ceviz içi eklenir ve dövülerek sarmısakla karıştırılır. Hafif nemlendirilmiş ekmek içi ve peynir ilave edilip diğer malzemelerde (kimyon+salça+pul biber+yağ)karışıma eklenir. Krema gibi hal alınca minik ekmek dilimleri ya da 4 parçaya bölünmüş tost ekmekleri üstüne sürülüp servis yapılır.

Afiyet olsun...

- 2931

Gulas (Saraplı) - 2932

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. Dana eti (buyuk parcalar)

1 orta boy sogan

2 olgun domates

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi domates salcası

yarim cay bardagi kirmizi sarap

1 adet kirmizi et biber

karabiber, tuz

1 yemek kasigi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ince kiyilmis soganlar zeytin yaginda sararinca un eklenir. Dana eti ve daha sonra rende domates, salca eklenip 10 dk. pişirilirBiber cekirdekleri alınarak buyuk kupler halinde dogranir ve ete eklenir. Son olarak kirmizi sarap, karabiber ve tuzu da ekleyerek yaklaşıik 1 saat , yani etler iyice pisene kadar, (ara ara karistirmek sureti ile) kisik ateste pisirilir.

Afiyet olsun...

Misirli Ton Baligi Salatasi - 2933

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 kutu orta boy ton baligi (yagda)

1 kutu orta boy tatli misir

YAPILIS TARIFI

Ton baliginin yagini süzerek bir kaba koyunuz, üzerine suyunu suzdugunuz misirlari ve mayonezi ekleyip karitiriniz. Mezeniz hazir.

Afiyet olsun...

Erikli Gratin (Firinda) - 2934

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. Labne Peynir

10 gr. Tereyag

20 gr. Kedi Dili

450 gr. Murdum Erik

30 gr. Samfistigi

4 Yumurta

1 Limon: Suyu ve kabugu

60 gr. Pudra sekeri

1 cay kasigi tarcin

yarim yemek kasigi nisasta

2 yumurta aki

uzerine serpmek icin pudra sekeri

YAPILIS TARIFI

Labneyi tulbentin icinde suzulmeye birakiniz. 29 cm capinda bir cam kalibi yaglayiniz. Kedi dillerini cok ince ezerek kaliba eşit bir sekilde dagitiniz.

Murdum erigini ortadan ikiye bolerek cekirdeklerini cikariniz ve ince seritler halinde kesiniz. Samfistiklerini cok fazla ince olmayacak sekilde dovunuz. Yumurtalari ayiriniz ve yumurta sarisini;

limon kabugu + suyu, pudra sekeri ve tarcin ile mikserle cirpiniz. Nisasta ve labneyi ekleyerek karistiriniz. Yumurta sarisini kopuk olana kadar cirpin ve karisima yavasca ekleyiniz. Karisimi kaba dokun ve üzerine erikleri daire seklinde diziniz.

Uzerine fistiklari serpin. Onceden isitilmis firinda (220 c - alttan 2 katta) 20 - 30 dk. pişirin

Biraz ilindiktan sonra uzerine pudra sekeri serpin ve ilik olarak servis yapin.

Afiyet olsun...

Sürpriz Kurabiye - 2935

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

200gr margarin

1su bardağı pudra şekerı

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2yemek kaşığı sıvı yağ

3-4 kaşık krem çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin şeker yumurta ve diğer malzemeleri sırayla koyup güzel bir hamur yapıyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıyoruz ve ortasına 1çay kaşığı çikolata koyup yuvarlıyoruz. 180C de beyazkalacak şekilde pişiriyoruz.

Afiyet olsun...

- 2936

Kagit Kebap(Lahmi Lé Varka) - 2937

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr (kıyma)dana eti.

1 demet maydonoz.

3 adet taze yeşil sarmısak.

1 domates

2 kırmızı biber.

iki çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmısağın yeşil sapları dahil,maydonoz ve 1 adet biber çok ince kıyılır.Et,karabiber(çok önemli-olmazsa olmaz),tuzla iyice yoğrulur..

Yağlı bir kağıt(salça sürülmüş bir gazete kağıdı bile olur) üzerine pizza gibi (kalın olmayacak şekilde) açılır.Uzerine pişirilmesi için küp şeklinde kesilmiş derisiz domates ve 1 kırmızı biberle fırına atılır.

Afiyet olsun...

- 2938

İşkembe Dolması - 2939

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 adet işkembe

250 gr. kıyma

Yarım kilo pirinç

Yarım kilo soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanlar küçük küçük doğranır. Pirinç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır. İşkembeler, peçeteden biraz daha küçük karelere şeklinde kesiliri. Her birinin içine hazırlanan harçtan 1 yemek kaşığı kadar konulur. Bohça şekline getirilip, yorgan iğnesi ve ipliği ile dikilir. Bütün işkembeler doldurulduktan sonra tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilip, 40-60 dakika pişirilir, üzerine bolca kimyon dökülerek yenir.

Afiyet olsun...

Sarımsaklı Köfte - 2940

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. bulgur

2 su bardağı un

1 su bardağı irmik

2 yumurta

1 yemek kaşığı biber salçası

1 baş sarmısak

3 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgur ile irmik ıslatılıp, yoğrulur. İçine yumurtalar kırılır, en son da un ilave edilerek iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Ortasına parmak ile bastılır.

Kaynamış suya bir tutam tuz, bir tutam limon tuzu atılır ve köfteler ilave edilir. İyice kaynadıktan sonra suyu süzülür. Dövmüş sarmısak ile rendelenmiş domatesler, yağ ve salça ile kavrulur. Kavurulan bu sos, köftelerin üzerine gezdirilir. Kıyılmış maydonozla süslenerek servis yapılır.

Afiyet olsun...

Hurma Tatlısı - 2941

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 bardak un

1 bardağı su veya maden sodası

1 bardak erimiş tereyağı veya margarin

1 adet yumurta

4 bardak toz şeker

1 ay kaşığı tuz

Yarım limon

YAPILIş TARIğI

Unu bir kaba koyup, içine yumurtayı, yağı, maden sodasını ve tuzu katıp iyice yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince, ceviz büyüklüğünde yuvarlak hamur parçaları haline getirilir. Yuvarlak hamur parçalarına pürtüklü bir şekil vermek için, tel süzgecin üzerine konur.Kızgın yağın içine atılır, pembeleşince kevgir kaşıkla alıp çukur bir kaba aktarılır.

Diğer tarafta bir tencereye şeker konur, üzerine örtecek kadar su ve yarım limonun suyu ilave edilir.Kısık ateşte ağdalı bir sıvı haline gelene kadar pişirilir. Ateşten alınır, içine kızarmış hurmaları atıp 10-15 dakika bekletilir.

Servis tabağına alıp servis yapılır.

Afiyet olsun...

Dırdır Kebabı - 2942

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg koyun kuşbaşı

3 orba kaşığı tereyağı

4 orba kaşığı zeytinyağı

2 ay bardağı et suyu

3 tatlı kaşığı sirke

4 adet domates

1 tutam mercanköşk

YAPILIŞ TARİFİ

Bir cezvede sirke ve bir tutam mercan köşkü 1 saat bekletin. Mercanköşk sirkeyi emip, cezvede 2 kaşık sirke kalana kadar kaynatıp soğumaya bırakın.

Et parçalarını una bulayın. Tereyağı ve zeytinyağı karışımını bir tavada kızdırın. Una bulanmış et parçalarını ilave edip etler nar rengini alıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurun.

Etlerin üzerine daha önce hazırladığımız mercan köşklü sirkeyi gezdirin.

Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın. Et suyu ilave edin.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayarak etlere ekleyin. Tavanın kapağını kapatarak etler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Ocağı kapatıp bir süre dinlemeye bırakın.

Dırdır kebabını servis pirinç pilavıyla tabağına alın. İnce kıyılmış

maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

İshakiye - 2943

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardağı Süt

1 kahve fincanı margarin

1 kahve fincanı tereyağı

1,5 su bardağı pirinçunu

1 çay bardağı badem

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağı ve margarini helva yapımına uygun geniş ve derin bir tavada eritin. Pirinçununu ilave

ederek tahta kaşıkla sürekli karıştırın.

Tozşekeri 2 su bardağı sıcak süte ilave edip eritin. Sürekli karıştırmak suretiyle kavrulmakta olan pirinç ununa azar azar ekleyin. Kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Soyulmuş bademleri ilave edip helva kıvamına gelene kadar sürekli karıştırın. Kıvamına gelince ateşten alıp soğumaya bırakın. Ilınınca derin ve çukur bir kaseye boşaltıp üzerinden bastırarak sıkıştırın. Kaseyi ters çevirerek helvayı servis tabağına alın. Üzerini ve çevresini bademlerle dekore edip soğuk olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Halep Çorbası - 2944

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet patates

1 adet havuç

2 adet şalgam

1/2 demet maydanoz

2 kahve fincanı kırık pirinç

2 adet yumurta

1 adet

karnabahar

6 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet limon

1 kahve fincanı un

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup şalgamları yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayın.

Havucu temizleyip ince kıyın. Pirinci yıkayıp suyunu süzün.

Et suyunu güvece dökün. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edip orta ateşte pişirin. Sırasıyla havuç, şalgam, patates, karnabahar ve kıyılmış

maydanozu eldeyip pişirmeye devam edin.

Pişince tamamını süzgeçten geçirip bir kaseye alın. Tereyağını güveçte eritip unu azar azar ilave ederek tahta kaşıkla yedin. Süzgeçten geçirdiğiniz çorbayı güvece boşaltıp tuz ve biber ekin. Ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın.

Yumurtaları bir tutam tuz ve limon suyu ile birlikte çorbayı alabilecek büyüklükte bir tencerede çırpın. Çırpıma devam ederek güveçteki kaynar çorbayı azar azar terbiyeye ilave edin. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Kuzu Sultan - 2945

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet

kuzu kol

3-4 parça kuzu eti

2 çay kaşığı kekik

2 çay kaşığı tuz

Milföy hamuru

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

2 adet domates

1 su bardağı et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu kolunu kemiklerinden ayırın. İyice açıp döverek genişletin. İçine kemiksiz, parça kuzu etlerini,

tuz ve kekiği koyup rulo yapın. Milföy hamurunu ruloyu kaplayacak büyüklükte açıp hazırladığımız ruloyu sarın.

Orta ısılı fırına verip pişirin.

Rendelenmiş domatesleri eritilmiş tereyağında kavurun. 1 kaşık un ilave edip bir kaç kez karıştırın. Et suyunu ve defne yapraklarını ilave edip 1-2

taşım kaynatın. Kızarmış hamurlu eti fırından alıp dilimleyin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirip patates püresi eşliğinde servis yapın.

Afiyet olsun...

Muhallebili Tel Kadayif - 2946

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg tel kadayif

2 kahve fincanı tereyağı

4 su bardağı süt

10 kahve fincanı toz şeker

2 kahve fincanı pirinç unu

2 kahve fincanı nişasta

2 adet

yumurta sarısı

1 kahve kaşığı tuz

1 çay fincanı portakal kabuğu reçeli

1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayifin dörtte birini ayırın. 28 cm. çapındaki tepsinin içini ve kenarlarını

yağlayın. Kalan kadayıfı tepsinin kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin.

Sütü 6 kahve fincanı tozşeker ve tuz ile birlikte tencerede kaynatın. Pirinç

ununu ve nişastayı yarım su bardağı suda eriterek bulamaç haline getirip kaynamakta olan süte ekleyin. Koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Yumurta sarılarını çırparak portakal reçeliyle karıştırıp muhallebiye ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 5

dakika bekletin ve tepsideki kadayıfın üzerine boşaltarak yayın. Tepsinin dışına taşmış olan kadayıfları muhallebinin üzerine katlayarak çevirin.

Ayrırdığınız kadayıfı da muhallebinin üzerine kapattıktan sonra soğuması

için yaklaşık bir saat kadar bekletin.

Kalan tereyağını küçük parçalar halinde kadayıfın üzerine serpiştirin. Fırına verip 40-45 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta şerbet için su, 4 kahve fincanı şeker ve limon suyunu kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca kadayıfın üzerine gezdirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Afiyet olsun...

Sultan Aziz Böreği - 2947

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr lor peyniri

3 çorba kaşığı tereyağı

100 gr kaşar peyniri

1 kg ıspanak

1 demet

maydanoz

1 diş sarımsak

1 tutam mercanköşk

7 adet yumurta

8 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı krema

3,5 su bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açıp tuz ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını

ilave edin. Hamuru yoğurup biri daha büyük 20 eşit parçaya bölün.

Hepsini tek tek yuvarlayıp bir tabağa dizin ve üzerini nemli bezle örtün.

İspanakları temizleyip tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzüp ince ince doğrayın. Bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı

koyup ıspanak, doğranmış maydanoz ve sarımsağı ilave edin. Hızlı ateşte 5 dakika kavurun. Ateşten alıp üzerine kaşar rendesi, mercanköşk, tuz ve karabiber serpiştirip karıştırın. Lor peynirini ezip tel süzgeçten geçirin. Bir tutam tuz ve 2 çorba kaşığı krema ilave ederek karıştırın.

Bezelerden birini ince bir yufka halinde açıp yağlanmış fırın tepsisine serin. Üzerine fırçayla zeytinyağı sürün. 9 adet yufkayı aynı işlemi tekrarlayarak kat kat döşeyin. Son katın üzerine ıspanaklı karışımı dökerek spatula ile yayın. Üzerini bir yufka ile örtüp yağ sürün ve lor peynirli karışımı spatula ile yayarak döşeyin.

İyice yıkanıp kurulanmış bir yumurtanın sivri uunu batırarak lor peynirli karışımın üzerine birisi ortada diğerleri çevresinde olmak üzere 7 tane çukur açın. Üzerine bir yufka serip yağ sürün. Aynı yumurtayı kullanarak bu kez yufkanın üzerinden bastırarak çukurları belirginleştirin. Yumurtaları

tek tek bu çukurlara kırın. Ancak her yumurtanın kabuğunda kalan beyazını ortadaki çukura akıtın. Böylece yanlardaki çukurlarda yumurta sarıları, ortadaki çukurda ise akları olacak.

Yumurtaların üzerine kalan erimiş tereyağını gezdirip yufka ile örtün.

Üzerini yağlayıp kalan tüm hamur bezelerini açıp yufkaları aynı şekilde kat kat döşeyin. Büyük olan hamur bezesini ise bırakın. İri hamur bezesini tepsinin dışına taşacak büyüklükte açın. Tepsinin üzerine kapatıp dışına taşan fazlalıkları bıçakla kesin. Kenarlarını alta kıvrın. Üzerine bıçak ucu ile dekoratif desenler çizip artan yufkalarla saç örgü deseni yaparak süsleyin. ırpılmış yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış kızgın fırına verin. 1 saat kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Tekke Kebabı - 2948

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

900 gr kuşbaşı koyun eti

6 çorba kaşığı tereyağı

5 adet

kurusoğan

4 adet domates

3 su bardağı su

1 paket kuskus

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmuş domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. 2 adet soğanı ince ince kıyın veya rendeleyin. 3 çorba kaşığı tereyağını eritip soğanı

pembeleşinceye kadar kavurun. Eti ilave edin. Kendi suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Domatesleri ekleyin. Arada bir karıştırmak suretiyle suyunu çekinceye kadar pişirin. Sıcak su, tuz ve karabiber ilave edip kısık ateşte et yumuşayınca kadar pişirin.

Diğer tarafta 3 adet kurusoğanı rendeleyip 3 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Kuskusları ilave edip 3-4 dakika karıştırın. 1,5 su bardağı su, tuz ve karabiber ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Sonra çok kısık ateşe alıp kapağı kapalı olarak bir kaç dakika demlenmeye bırakın.

Servis tabağına kuskusu alıp üzerine de eti yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Terkib-i Çeşmi Şir (Aslan Gözü Helvası) - 2949

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 su bardağı süt

4 su bardağı süzme bal

4 su bardağı pirinçunu

2 su bardağı tuzsuz tereyağı

2 su bardağı badem içi

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü bir tencerede, balı da başka bir tencerede kısık ateşte kaynatın.

Sütün kesilmemesine balın da ağdalanmamasına dikkat edin. Kaynamış

sütü ve balı sıcaklıklarını korumaları için çok kısık ateşte bekletin. Dibi yuvarlak, yayvan bir tencerede tereyağını eritin.Erittiğiniz yağa pirinç

ununu ekleyerek bir süre karıştırın. Kıvamına geldiğinde sıcak sütü ve sıcak balı azar azar dökerek karıştırmaya devam edin. Koyu bir hamur haline getirin. Hamur, çektiği yağı bırakmaya başlayıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Piştikten sonra helvayı içi yağlanmış bir bakır tepsiye alın ve elinizle düzelterek yayın. Helva soğuyunca dilimleyip servis tabağına alın. Helva dilimlerinin üzerine birer parça kaymak yerleştirin. Bademlerle süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Sucuk Yapımı - 2950

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1kg koyun etin

25 gr tuz

15 gr karabiber

10 gr kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Sucuk, dövme veya alelade olarak yapılır. Sucuk için koyun eti tercih edilir. Etin yağlı (lop), but kısımlarından parçalar kesmeli, sinir ve zarlarını

ıkarmalı. Et kıyma makinesinden iki defa çekildikten sonra kullanılmalıdır.

Yahut dövme sucuk yapılacaksa, havana koymalı, pestil olmayıncaya kadar dövmelidir. Baharat, tuz, sarımsak vesaireyi dövme etle karıştırıp iyice yoğurmalı ve bir gece bırakmalıdır.

Ertesi gün, tekrar elden geçirip bir daha yoğurduktan sonra, et makinesine takılan bumar hunisi yardımıyla yapma başlanır. Tedarik edilen temiz ve kokusuz koyun bagirsaklarına, içinde boş hava kabarcıkları kalmıyacak surette dikkatle doldurulur. Uygun boylarda, mesela 30 - 40 santimetrede bagirsaklar boğulur ve iki uçları sicimle bağlanır.İtinalı sucukların imalinde her dizi sucuğu ayrı ayrı kaynar suya batırıp hemen çıkarmalı ve bezle iyice kurulamalıdır. Ve halka sucukları ayrı ayrı bezlere sarmalıdır.Ertesi gün, tekrar açıp sucukların üzerlerini silmeli ve yine tülbentlerini sararak serin bir yere asmalıdır. Böylece, arada kontrol ederek ve bezleri değiştirerek üç dört gün bırakmalı.

Sonra, uygun yükseklikte sıırıklara, karınlarından asmalı ve ara sıra dislari zeytin yağıyla yağlamalıdır. Uçlarına kadar kuruduktan sonra, sıırıklardan alınıp içerde yüksek yerlere asarak kıvamını buluncaya kadar kurumalarına devam ettirmelidir.

Viyana Ezmesi - 2951

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr lor peyniri veya 350 gr beyaz peynir

200 gr tereyağı

2 Avuç dolusu kapari

1 çorba kaşığı hardal

1 büyük kuru soğan

2 çorba kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kırmızı pul biber hafif acılı

Az miktarda tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru Soğanı çok ince doğrayın. Oda ısısındaki tereyağı ve peynirle güzelce çatal yardımı ile ezin. Homojen bir ezme haline gelince içine ince kıyılmış

kapariyi, kimyonu, hardalı ,kırmızı biberi tuzu koyarak tekrar iyice harmanlayın. Gerekiyorsa bira ile inceltin.

Afiyet olsun...

Tayland Usulü Karides Çorbası - 2952

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

150 gr karides orta boy

200 gr krema

200 gr süt

100 gr hindistan cevizi rendesi

5 ufak arpacak soğanı

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı toz şeker

Acı pul biber (isot olabilir)

10 adet tane karabiber

1 limon kabuğu rendesi

25 gr. tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Karidesler çiğken kabuklarını ayıklayın.Krema ve sütü bir tencereye koyarak bir kaşık yardımı ile birbirine yedirin ve içine hindistan cevizi rendesini de koyarak tuzla birlikte bir taşım kaynatın.Ateşten alın ve 30

dakika dinlendirin.

Arpacık soğanlarını ve sarımsağı çok ince doğrayın.Dinlenmiş hindistan cevizli süt karışımını ince süzğüden geçirerek bir tencereye alın.Süzgece kalan hindistan cevizlerinin üzerine elinizle basarak iyice süzülmesini sağlayın.Kişniş,Soya Sos,şeker,acı pul biber,karabiber tanelerini de süte katın.Atesi açın ve

ince kıyılmış soğanı ve sarımsağı da katarak çorbayı kaynamadan yaklaşık 10 dakika pişmeye bırakın.

Bundan sonra karidesleri de katın ve 10 dakika daha hafif ateşte tutun.Diğer yandan küp halinde doğranmış beyaz ekmekleri pembeleşene kadar tereyağında kızartın ve çorba üzerine serpeleyin.

Afiyet olsun...

Meksika Karması - 2953

Mutfak: Meksika

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1,5 bardak kuru barbunya (yada meksika fasulyesi) 1/2 bardak köftelik bulgur

1,5 su bardağı domates suyu (1 kutu konserve yaklaşık 400 gr.) 4 diş çok ince kıyılmış sarımsak

1 çorba kaşığı biber salçası

3 orta boy soğan (200 gr. kadar)

1/2 orta boy kereviz

3 orta boy havuç

1/2 litre et suyu

1/2 su bardağı tane haşlanmış mısır

2 defne yaprağı

1 çorba kaşığı kimyon

Tuz, karabiber, acı kırmızı biber (isot olabilir) **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri bir gece önceden önce bol suya ıslayın. Ertesi gün yeterince suda haşlayın.Düdüklüde 15 dakika, normal tencerede yumuşayınca kadar.

Haşlama suyunu dökün. Domates suyunu bir taşım kaynatın ve yarısını

köftelik bulgurun üzerine dökerek şişmeye bırakın.

Zeytinyağını tencereye koyduktan sonra kızdırın ve ince kıyılmış soğanı

kavurun. Salçayı da bir miktar soğanla kavurduktan sonra; çok ince kıyılmış sarımsak ,tavla zarı iriliğinde doğranmış havuç ve kerevizi, defne yaprağını da ilave ederek 2 bardak dolusu suyunu koyun ve sebzeler yumuşayınca kadar haşlayın.Sebzeler kafi derecede pişince daha önceden hazırlanmış fasulyeler, bulgur, kalan domates suyu, mısır tanelerini yemeğe ilave edin. Kimyon, tuz, karabiber ve acı kırmızı pul biberini unutmayın. Bir iki dakika kaynatıp ateşten alın.

Servis tabaklarında yemek üzerine rende kaşar veya parmesan peyniri ilavesi ayrı bir lezzet katar.

Afiyet olsun...

Acılı Tayland Pilavı - 2954

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr uzun taneli pirinç (jasmin)

200 gr.yağsız dana

1 büyük soğan

1 diş sarmısak

4 çorba kaşığı zeytinyağı

200 gr karides

2 domates

3 adet kuru kırmızı biber

250 gr taze soğan

3 yumurta

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Jasmin pirincini bol suda tane tane pişene kadar haşlayıp, süzerek soğumaya bırakın. Dana etini kalem kalınlığında (yaklaşık 3-4 cm.) soğanı

yemeklik doğrayıp, sarmısağı dövün. Zeyinyağını büyükçe bir tencerede veya wok da kızdırıp sarmısak ve soğanları yakmadan kavurarak, etleri ilave edin.Etler yumuşayana kadar kavurmaya

devam ederken, daha önce haşlanmış ve kabukları soyulmuş karidesleri de katıp, 5 dakika kadar beraber kavurun. Kabukları ve çekirdekleri alınmış domatesleri tavla zarı

iriliğinde doğrayın. Acı kırmızı biberleri sıcak suya yatırıp yumuşatın ve çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde doğrayın.

Soğumuş pirinç dahil bütün malzemeyi tencereye alıp, karıştırarak ısıtın. 3

yumurtayı beyazı ile birlikte karıştırarak ayrı bir tavada omlet gibi pişirip ve katılaştınca, küçük parçalara bölerek bunu da tencereye ilave edin.

Maydanozla birlikte ince kıyılmış taze soğanı da katın. Soğanları

ölmeyecek kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapınız.

Afiyet olsun..

Meksikalı - 2955

Mutfak: Meksika

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

50ml: tek80ml

20ml: bindallı likörü

10ml: cointreau

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeyi yarısına kadar buzdolu shaker içine koyup çalkalayın.

Uzun ince bardakta meyvalarla süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Portakal Esintisi - 2956

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: beyaz şarap

20ml:kahve likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeleri içi buzdolu shaker'da çalkalayıp, buzla servis yapın.

Afiyet olsun...

Altın Tat - 2957

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

20ml: altın likörü

10ml: kayısı likörü

40ml: kahve likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Yarısı buz dolu shaker içine kremşanti hariç bütün malzemeyi koyup karıştırılın. Ayaklı bardağa doldurup kremşantiyi bir kaşık yardımıyla fazla karıştırmadan içine katalın.

Afiyet olsun...

Güneyli - 2958

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: cin

30ml: vişne suyu

20ml: bindallı likörü

Tonik

YAPILIŞ TARİFİ

Nane yaprağını önceden soğutulmuş bardağın dibine koyup üzerine tonik hariç bütün malzemeyi

dolduralım.Üzerine tonik ekleyip kırmızı meyvelerle süsleyelim.

Afiyet olsun...

Beyaz inci - 2959

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: konyak

20ml: yumurta likörü

10ml: muz likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeyi buz dolu shaker içine doldurup karıştırın ve üzerine palmiye şeklinde kesilmiş elmayla servis edin.

Afiyet olsun...

Zümrüt - 2960

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: armanyak

20ml: nane likörü

10ml: mavi curaçao

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeyi buzdolu shaker içine doldurup şampanya hariç karıştırın ince uzun bardağa doldurup,uzerine şampanya ekleyin.

Afiyet olsun...

Gün Batımı - 2961

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

20ml: muz likörü

40ml: kanyak

20ml: ananas suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Şampanya haricinde bütün malzemeyi buz dolu shaker içinde karıştırın.

Ayaklı bir bardağa doldurup üzerini şampanyayla tamamlayın.

Afiyet olsun...

Mavi Düş - 2962

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: muz suyu

70ml: süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yarisına kadar buz dolu shaker içinde muz ve sütü doldurup karıştırın.

Üzerine karıştırmadan mavi curaçao ekleyip servis edin.

Afiyet olsun...

Akdeniz - 2963

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: cin

20ml: beğendik likörü

10ml: martnin dry

YAPILIŞ TARİFİ

Yarisına kadar buz dolu shaker içine tüm malzemeyi doldurup karıştırın meyveyle süsleyip servis edin.

Afiyet olsun...

Yaz Güneşi - 2964

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

40ml: votka

30ml: southern comfort

60ml: ananas suyu

20ml: muz likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Buz dolu shaker içine tüm malzemeyi doldurup karıştırın. Büyük bir bardakla servis edin.

Afiyet olsun...

Hint Usulü Havuç - 2965

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı tereyağı

3/4 çay kaşığı kimyon

1/2 kg havuç

1 ay kaşığı zencefil

1 kahve fincanı kıyılmış yeşil biber

1 ay kaşığı kişniş

1/4 çay kaşığı safran

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,tereyagi ve kimyonu bir dakika kadar kavurunuz.Daha sonra serit seklinde doğranmış havucu ve diğer malzemeleri ekleyerek soteleyiniz.

Afiyet olsun

Bonfile (Versuva Usulü) - 2966

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg bonfile

1 orba kaşığı sıvı yağ

16 dilim burger peynir

300 gr tost jambonu

1 bardak kırmızı şarap

Çok az suda eritilmiş 2 adet etsuyu tableti

1 kutu krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileyi bütün olarak eğer tencereye sığmıyor ise ortadan ikiye bölerek 1

orba kaşığı sıvı yağla her tarafı adeta kahvrenđi olana kadar kavurunuz.

Ateş kuvvetli olmalı, ancak bonfilenin içi pişmemelidir. Bonfile içi hafif pembe renkte ve biraz kanlı kalabilir.

Kızartma bittikten sonra bonfile tencereden alınarak ılımaya bırakılır. Ilımış

bonfile çok keskin bir bıcak ile 1 cm kalınlığında yuvarlak parçalara bölünür. Yaklaşık 15-16 parça çıkar ve her parçanın ağırlığı 100 gr civarında olur. Servis esnasında her bir tabağa iki parça konulacağı

varsayılmıştır.

Dilinmiş bonfileleri hafif yağlanmış büyükçe bir firin kabına diziniz. Her bir et parçasının üzerine etin büyüklüğüne göre ikiye katlayarak veya katlamayarak burger peynirini ve tost jambonunu koyunuz. Alttan üste sırası Bonfile, Peynir ve Jambondur.

Daha önce bonfileyi kızarttığımız tencereye 1 bardak kırmızı şarabı 2

tabletle yapılmış et suyunu ilave ederek kaynatınız. Şarabın suyu bir miktar uçtuktan sonra ateşin altını kısınız ve baharatları ilave ediniz. Başka bir kapta çırparak katıştırdığınız kremayı da tencereye koyunuz, sadece bir taşım kaynatınız.

Hazırladığınız bu sosu kaptaki bonfilelerin üzerine dökünüz ve kremalı

bonfileleri 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika tutunuz.

Afiyet olsun...

Bortsch Borç Çorbası - 2967

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 lt et suyu (2 Tablet Et Suyu olabilir)

2 büyük pancar

2 büyük soğan

250 gr kadar lahana

2 orta boy patates

1 orta boy kereviz

1 havuç

3 çorba kasığı domates salçası

50 gr margarin

3 defne yaprağı

Bir demet maydanoz sapı

4 – 5 diş sarmısak

1 tatlı kasığı toz seker

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Servis esnasında yoğurt veya ekşi krema

YAPILIş TARIğI

2 litre et suyunu veya içine 2 et suyu tableti koyduğunuz çorba suyunu kaynamaya bırakız ve kaynayınca söndürünüz.

Pancarların kabuklarını soyunuz ve kibrit çöpü inceliğinde doğrayınız.

Pancarları cam bir kaseye alınız. Plastik kaplar pancar rengine boyanır.

Tuzla dövölmüş ve macun haline gelmiş sarmısakları pancarlara katınız ve bir miktar ovaladıktan sonra bir kenara ayırınız.

Soğan ince intiniz ve yağ ile kavurunuz. Soğanlar ölünce içine domates salçası ilave ediniz, salça kokusunun yok olması için bir miktar daha soğanlarla beraber kavurmaya devam ediniz.

şimdi pancarları ilave ediniz, ateşin altını kısınız pancarlar yumuşak bir hal alana kadar pişiriniz. Fazla kavurmayınız, pancarlar daha sonra çorba ile de pişeceği için çok yumuşak olur.

Hazırlamış olduğumuz et suyunu bu soğanlı, salçalı, pancar kavurmasına ilave ediniz. şimdi küp halinde doğranmış havuç, kereviz, patates (Biraz büyükçe), doğranmış Lahana, Defne Yapradı, şeker, bağlanmış maydanoz sapı çorbaya ilave ediniz.

Sebzeler yumuşak bir hal alana kadar kaynamaya bırakınız. orba pişince maydanoz sapı ve Defne Yapraklarını servisten önce çıkarınız. Ekşi Krema veya iyice çırpılmış Yogurtla beraber servis yapılır ve her tabaga konan bir veya iki çorba kaşığı yogurt ,corbaya özel bir lezzet verir.

Afiyet olsun…

Jambonlu Patates - 2968

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 iri patates

150 gr fme jambon "Tavla zarı iriliğinde doğranmış"

2 orba kasığı zeytinyağı

1 orta boy kuru soğan

1 diş sarmısak

2 olgun domates

Yarım demet Maydanoz

1 limon kabuğu rende

YAPILIş TARIğI

Tuz ve bir parça limon kabuğu katılmış suda patatesleri haşlayınız.

Zeytinyağına kızınca rende soğan ve jambonlar katılır ve çok az kavurduktan sonra ince doğranmış sarmısak, kabukları soyulmuş

ekirdekleri çıkarılmış ufak kesilmış domates ilave ediniz.

10 dakika kadar kavurmaya devam ediniz ve bu karışımın üzerine dilimler halinde doğranmış haşlanmış patatesleri diziniz, tuz ve karabiber ilavesinden sonra kısık ateşte kapağı kapalı 10 dakika daha pişiriniz .

Tencere ateşten alınmadan önce maydanozu varsa fesleğeni ilave ediniz.Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun...

Emense - 2969

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

600 gr Bonfile

1 orta boy soğan

1 orba kaşığı tereyağı

300 gr Mantar

1 orba kaşığı un

4 orba kaşığı sıvı yağ

1/8 litre beyaz şarap

2 orba kaşığı krema

YAPILIş TARIğI

Bonfileyi kuk parmak inceliğinde parçalara bölünüz. Sıvı yağı kızdırıp bonfilelerin her tarafı pembelesinceye kadar kavurunuz. Kavrulmuş eti tavadan ayrı bir yere alınız,bu sefer aynı yağ içinde ince ince doğranmis soğanı, yaprak halinde doğranmiş mantarları kavurunuz.

şarabı ilave ettikten sonra kısık ateşte kremayı tuz ve karabiberini de koyunuz.Hafifçe kaynamaya başlayınca tereyağını ilave ettikten sonra elekten geçirerek unuda katınız.Koyu kıvamda bir sos elde edilmiş olur.

Buna kenara ayırdığımız etleri katarak bir taşım pişiriniz ve sıcak servis ediniz.

Afiyet olsun...

Osso Buco ala Milanese(Milano usulü incik) - 2970

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 dana incik kemikleri çıkarılmış

1 orta boy soğan

4 diş sarmısak

1 orta boy kereviz

1 orba kasığı un

Tuz ,karabiber

1 ay kasığı mercanköşk

2 orba kasığı ayçiçeği yağı

50 gr tereyağı

1 ay bardağı beyaz şarap

Ufak parça limon kabuğu ,defne yaprağı

3/4 litre Et suyu

Yeterince Muskat

YAPILIş TARIĞI

Soğan sarmısak çok küçük parçalar halinde ,kerevizi küp şeklinde doğrayınız. Un, tuz, mercanköşk,karabiber birbirine karıştırılır ve incikler bu karışıma bulanır.

Fazla un İncikler sallanarak atılır. Ayçiçek yağı fırına dayanıklı ve kapaklı

bir kapta kızdırılır. Soğan, sarmısak ve kereviz öldürülür ve bu karışıma inciklerde konur. Her iki tarafı pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavurma kabına limon kabuğu, defne yaprağı, şarap ilave edilir. şarap suyunu çekince et suyu konur ve 200 derece ısıtılmış fırına kapaklı olarak sürülür.

Arada sırada et suyu inciklerin üzerinde gezdirilir.Pişme süresi bir buçuk saatdir. Etler pişince sıcağa alınır et suyu szgden geçirilir. Tereyağı

eritilerek yarım kahve kaşığı muskat sosa katılır. Servis tabağına alınmış

İnciklerin zerine sos dökülür.Safranlı pilavla servis edilir.

Afiyet olsun...

Patlıcan Kzleme - 2971

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet kemer patlıcan

Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

1 kahve fincanı balsamic sirke

5-6 yaprak adaçayı

1 kahve kaşığı kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kemer patlıcanları alaca soyunuz. Ortadan ikiye bölünüz. Kılıçlamasına 1

cm kalınlığında paraçalara ayırınız. Bol tuzlu su içinde yarım saat dinlendiriniz. Siyah renkli acı suyunu döküp güzelce yıkayınız ve kurulayınız.

Kızdırılmış tost makinesine patlıcanları diziniz ve yumuşayıp yol yol yanana kadar kızartınız. Kızarmış parçaları servis yapılacak kare veya dikdörtgen kaba alınız. Derinlik fazla olmamalıdır.

Üzerine zeytinyağını Balsamik sirkeyi ve baharatlarıda koyarak en az dört saat dinlendiriniz. Arada bir altüst ediniz.

Taze fesleğen ile süsleyerek servis yapınız.

Afiyet olsun...

Barbekü Sos - 2972

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 gr Ketchup

1 çorba kaşığı seker

1 çorba kaşığı pekmez

2 çorba kaşığı rende soğan

2 çorba kaşığı worschster sos

2 çorba kaşığı chili powder

1 tatlı kaşığı sarımsak tozu

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı zencefil

1 tatlı kaşığı hardal tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Butun malzemeyi karıştırınız. Sos koyu ise elma sirkesi ile inceltilebilir. Ara ara ızgara yapılan et

üzerine pişene kadar fırça ile sürülür.Izgara ete çok özel bir lezzet verir.

Afiyet olsun...

Chutney Sos - 2973

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 ml elma sirkesi

125 gr toz seker

2 çorba kaşığı pekmez

1/2 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı chili powder

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı karanfil

1/2 çay kaşığı kişniş

1 çay kaşığı zencefil

2 diş ezilmiş sarımsak

Yarım kg fındık iriliğinde doğranmış elma

250 gr seftali ceviz iriliğinde doğranmış

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün bu malzemeyi kısık ateşte arada bir karıştırarak bir saat pişiriniz.

Soğuyunca cam bir kavanoza alıp buzdolabına kaldırınız. Bir yıl müddetle lezzetinden hiç bir şey kaybetmeden durur.

Izgara et, tavuk ve sosislerin yanına veya üstüne sos olarak konur. Sos soğuk olarak servis yapılır.

Afiyet olsun...

Paelya - 2974

Mutfak: Ispanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet tavuk yaklaşık 1200 gr

2 orta boy soğan

5 diş sarmısak

5 kırmızı olgun domates

1 kahve fincanı zeytinyağı

1,5 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

300 gr yasmin pirinci

1 litre etsuyu yada 2 tablet etsuyu

2 çay kaşığı safran

250 gr beyaz etli balık filetesu

200 gr istakoz,konserve olabilir

250 gr midye kabuksuz iç

1 kahve fincanı donmuş bezelye

3/4 su bardağı beyaz şarap

15 adet çekirdeksiz yeşil zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğu kemikli olarak 8 parçaya ayırınız. Yıkayıp kurulayınız. Soğanı, sarmısağı, kabuğu soyulmuş domatesleri 6 şar parçaya bölüp hazırlayınız.

Parçalara ayrılmış tavuğu zeytinyağında her tarafı pembe pembe olana kadar paelya tavaında

kızartınız. (Kenarı yüksekçe kapaklı 24 cm çapında bir tava) Tuzlayıp biberleyiniz.

Aynı tavaya Soğanı sarmısağı ve pirinci de katarak kavurmaya devam ediniz. Soğanlar ölünce 1 litre Et suyunu ilave ediniz. Safranıda koyunuz ve kapağı kapalı olarak hafif ateşte pişiriniz.

15 dakika tutunuz.

Balığı 8-10 parçaya bölünüz. Balık parçalarını, ufak hale getirilen istakozu, midyeleri, domatesleri, pirinçleri kırmadan hafifçe karıştırarak ilave ediniz.

zerine şarabı da koyduktan sonra çok kısık ateşte 15 dakika daha kapalı

kapak tutunuz. Çok az zeytin yağında sosisleri iyice kızarttıktan sonra pişmiş olan paelye tavaının üzerine yarıya bölünmüş zeytinlerle beraber yayınız. Paelya pişirildiğı tava ile servise hazırdır.

Afiyet olsun...

Ispanak Püre (Viyana Usulü) - 2975

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg taze ıspanak

40 gr tereyağı

1 orta boy soğan rende

30 gr un

1 bardak süt veya et suyu tableti

1 demet maydanoz

2 diş sarmısak

YAPILIş TARIğI

Ispanakların saplarını kesiniz ve yapraklarını bir kaç su iyice yıkayınız ve tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayınız.

Haşlanmış ıspanakları mümkün olduğunca ince kıyınız veya blenderden geçiriniz. Tereyağını eritiniz ve rende soğanı katıp öldürünüz. Unuda katıp kavurduktan sonra ateşi kısınız ve karıştırmaya ara vermeden süt veya et suyunu azar azar katınız.

Koyuca bir beşamel elde ediniz. Bu karışıma iyice dövülmüş macun haline gelmiş sarmısağı, tuzu ve karabiberi ilave ediniz. Son olarak çok ince doğranmış bir demet maydanozu da hazırladığımız beşamel sosuna yediriniz.

Artık beşamel ile Ispanak püresinin karıştırma zamanı gelmiştir.

Her ikisini iyice karıştırıp ateşte bir taşım tıkırdatın.

Afiyet olsun...

Mor Lahana (Viyana Usulü) - 2976

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet orta boy mor lahana

2 orta boy kuru soğan

50 gr argarin

1,5 kahve fincanı sirke

1 dolu çorba kaşığı tarcın

2 dolu çorba kaşığı toz seker

1 çorba kaşığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı ince ince kıyınız. Yaprakların ortasındaki kalın damarları

çıkarınız.Lahana elyafi 3 - 5 cm uzunluğunda olmalıdır. Kıyılmış lahanaları

delikli bir kevgire koyunuz ve üzerine kaynar su ilave ederek bir kaç

dakika içinde bırakınız. Çıkan mor suyu dökünüz.

2 kuru soğanı mümkün olduğunca ince kiyiniz. Rende yapmayınız.

Margarinde yakmadan kavurunuz. Kaynar sudan geçen ve süzülen mor lahanayı kavrulmuş soğanın üzerine koyunuz. 10 dakika kadar hiç su ilave etmeden kavurmaya devam ediniz. Yavaş yavaş kendi suyunu bırakacaktır.

Kavrulmuş lahana üzerine sirkeyi, tuz karabiber şeker ve tarçını ilave ediniz, üzerini örtecek kadar sıcak su da katarak pişmeye bırakınız.

Eğer bir tatlı kaşığı avrupa kimyon "Kümmel" koyarsanız yurtdışındaki tadı

elde edersiniz. Kümmel Mısır çarşısında satılmaktadır. Bu kimyon tat olarak bizim kullandığımız kimyona benzemez. Bu garnide de yerli kimyon kullanılamaz.

Eğer lahana pişmiş olduğu halde hala sulu ise üzerine elekten geçirerek un serpiniz. Bu lahana sosunu koyulaştıracaktır.

Suyu kafi ise un katmayınız.Sıcak servis edilir. Izgara et/tavuk, az soslu et yemekleri bilhassa sosis yanında verilebilir.

Afiyet olsun...

Tavuk Dolması (Viyana Usulü) - 2977

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg büyüklüğünde bir tavuk(Ciğerinin ve yüreğinin olması tercih edilir) 70 gr margarin

4 dilim bayat ekmek

Ekmekleri ıslatacak kadar süt

1 demet maydanoz

1 kalın kabuklu limon

2 yumurta

Muskat (Mısır Çarşısından veya baharatçılardan temin edilebilir) **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk ciğerini ve yüreğini kıyma makinesinden geçiriniz veya çok ince kıyınız. Ufalanmış sütte yumuşatılmış ekmeği, kıyılmış bir demet maydanozu, yarım kahve kaşığı toz halinde muskatı tuzu ve karabiberi ve margarinin yarısını katınız. Limon kabuğu rendesini ve yumurtaları da koyduktan sonra iyice karıştırınız. Bu harcı tütsülenmiş yıkanmış içi temizlenmiş tavuğun içine doldurunuz.

Tavuğun boyun kısmını ve gerisini harc dışarı çıkmayacak şekilde dikiniz.

Kalan margarini ufak parçalar halinde fırın kabına yerleştirilmiş tavuğun üzerine koyunuz. 200 derece ısıtılmış fırının orta kısmına üstü açık olarak sürünüz. Arada sırada suyu, kurumaması için tavuk

üzerine gezdiriniz. Tavuk pembe pembe olmalıdır.

Afiyet olsun...

Taze Fasulye (Viyana Usulü) - 2978

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

800 gr fasulye

1 demet dereotu

Yeterince et suyu

125 gr Çiğ Krema

Tuz karabiber

1 çorba kaşığı sirke

Beşamel sos için:

40 gr margarin

40 gr un

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yıkadıktan sonra kenar kılçıklarını alınız ve 1,5 cm boyunda parçalara doğrayınız. Tuzlu suda yumşak hale gelene kadar haşlayınız ve süzünüz.

Rende soğan, margarin ve un ile beşamel salçasını hazırlayınız. İnceltmeyi sütle değil etsuyu ile yapınız. (Tablet et suları kullanılabilir) İnce kıyılmış

dereotunu da ilave ediniz. Beşamel boza kıvamında iken içine fasulyeleri ve sirkeyi de koyunuz. Çiğ krema tuz karabiber ilavesinden sonra bir taşım kaynatınız. Ve ateşten alınız.

İstenirse bir diş ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir. Sosun sulu olmamasına dikkat ediniz. Sıcak servis yapınız.

Afiyet olsun...

Laz boregi - 2979

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 adet yufka

4 adet yumurta

8 su bardagi sut

2 paket vanilya

3 su bardagi kiyilmis findik içi

5 su bardagi toz seker

2 paket bugday nisastasi

5 cay bardagi eritilmis tereyagi

1 su bardagi su

Serbeti:

5 su bardagi su

5 su bardagi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

On hazirlik:Serbet malzemeleriyle koyu olmayan bir serbet elde edelim ve sogumaya birakalim.

Sutu sekeri bir tencereye alip kaynatalim.Ayri bir kapta bugday nisastasi,yumurta,vanilya ve suyu karistiralim.Bu karisimi kaynayan sute yavas yavas ve karistirarak ilave edelim.Ve koyu bir muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirelim.Yaglanmis tepsiye teker teker ustü yaglanmis 5 yufkayi dizelim(ustuste)Hazirladigimiz muhallebiyi soguduktan sonra yufkalarin uzerine boca edelim.Kiyilmis findigi serpestirelim.Kalan 5 yufkayida digerleri gibi tek tek yaglayarak muhallebinin uzerine dizelim.Istege bagli sekilde keserek 180 de uzeri kizarincaya kadar pisirelim.Firindan aldigimiz boregi sogumaya birakalim.Soguduktan sonra soguk serbeti uzerine gezdirelim.Serbetini cektigi zamanda servise sunalim.Afiyet olsun.

Sadrazam Usulü Kuzu Kavurma - 2980

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kavurma için

750 gr kuzu eti

250 gr arpacık soğan

2 adet domates

10 diş sarımsak

3 adet sivri biber

tuz, karabiber, kimyon, kekik, kakule(7gr)

hamur için

1/2 kg milfoylu hamuru

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri tencereye alıp, üzerine tuz serpilir ve etler suyunu çekinceye kadar kapagi kapalı olarak pisirilir. Önce orta, sonra kısık ateşte sürekli karıştırılarak etler iyice yumuşayınca kadar kavrulur ve ayrı bir tabağa alınır.

Etlerin piştiği tencereye arpacık soğanları ilave edip 3-4 dakika kavrulur.

Domatesler soyulup, sivri biberler küçük küçük doğranır ve kavrulmakta olan soğanlara eklenir. Et ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır.

Kavrulunca ateşten alınır. Prnc mis tereyağında kavrulur, havuç temizlenip küp küp doğranır. Havuç, tarçın, kuzu uzumu, magi etsuyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte kapagi kapalı olarak pisirilir. Ateşten alınıp üzerine kâğıt havlu örtülerek dinlendirilir. Milfoylu hamuru yarım santimden biraz ince acılır.

Hamurun çevresinden ince seritler kesilerek alabildiğince düzgün ve yuvarlak bir şekilde elde edilir. Dibi yuvarlak bir tencerenin içine hamur kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirilir. Üzerine bir sıra pilav, değimsimli olarak doldurulur. Sarkan hamurlar pilavın üzerine kapatılır. Tencere fırın tepsisine ters çevrilerek üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılan 180 dereceye ayarlı fırında nar gibi kızarıncaya kadar pisirilir.

Afiyet olsun...

Cevizli Sebze Salatası - 2981

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet kabak

1 adet patates

2 adet havuç

1 çay bardağı ceviz

zeytinyağı

yoğurt

sarımsak ve tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba 1 adet patatesi 2 adet kabağı ve 2 adet havucu çiğ olarak rendeleyin.Tencereye çok az zeytinyağı koyup kısık ateşte tüm rendelediğiniz sebzeleri de ilave ederek kendi suyuyla pişirin.

Piştikten sonra soğumaya bırakın.Sebzeler soğuduktan sonra tuz sarımsaklı yoğurt ile karıştırıp iri kıyılmış cevizde ekleyerek servis yapabilirsiniz.Arzu edilirse üzerine kıyılmış dereotu veya maydanoz da ilave edilebilir.

Afiyet olsun...

Pazılı Kaygana - 2982

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bağ pazı,

2 orta boy kuru soğan,

1 tutam tuz,

mısır unu,

2 kaşık buğday unu,

2 adet yumurta,

zeytinyağı,

nane, maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pazılar yıkanır, ince ince doğranır, yine ince doğranmış kuru soğanlar tuz ile ovulur, süzgece konur ve üzerine su gezdirilir. Sıkılarak başka bir kaba alınır. Nane, maydanoz, yumurta katılır ve mısır unu ile karışım tavada dağılmayacak şekilde kıvama getirilir. Bir miktarda buğday unu katılır.

Tavaya dökülen zeytinyağı kızdırılır 1 cm. kalınlığında tavanın içini kaplayacak şekilde tahta kaşıkla yayılır, kısık ateşte pişirilir. Tava kapağı

ile çevrilerek pişmeyen yönüde pişirilir, soğuk veya sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet olsun...

Trabzon Burmalısı - 2983

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

1/2 çay bardağı yoğurt

2 su bardağı su

alacağı kadar un

1/2 kg kavrulmuş-dövülmüş fındık

1/2 kg nişasta

1 kg toz şeker

6 bardak su (şerbet için)

yarım limon suyu (şerbet için)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yumurta, su, yoğurt ve zeytinyağı karıştırılıp un katılıp en az 15

dakika yoğrulur. (kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olacak). Hamur yapılır, daha sonra hamur ceviz büyüklüğünde yumaklar haline getirilip 2

saat dinlendirilir. Dinlenen hamur tahta sofrta üzerinde açılır. Açılan hamur ikiye katlanır, içine dövülmüş fındık serpilir. Geniş yerinden çubuğa sarılır ve elle hafif büzülür. Çubuktan çıktıktan sonra istenilen büyüklükte kesilir, tepsiye dizilir. Tereyağı eritilip üzerine dağlanır. Kızgın fırında hafifçe pembeleşinceye adar pişirilir. Soğuduktan sonra hazırlanan sıcak şerbetle ballandırılır. Soğuk olarak servise sunulur.

Afiyet olsun...

Trabzon Kıymalı - 2984

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

350 gr. Hamur,

200 gr. Orta yağlı kıyma,

bir miktar soğan,

maydanoz,

YAPILIŞ TARİFİ

Yuvarlak şekilde (değermi) açılan hamur içine hazırlanan kıyma ve malzemesi konularak çiğ olarak fırında pişirilir. Pişirme anında kıyma birkaç kez karıştırılır. Arzuya göre yumurta ve az yağ konulabilir.

Trabzon Peynirli - 2985

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

350 gr hamur

70 gr Trabzon peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Peynir bir gün önceden doğranır, rendeye vurulur ve bir miktar su karıştırılarak dinlenmeye bırakılır. Un, tuz ve maya karıştırılarak ekmek hamurundan daha gevşek hamur elde edilir. 350 gr.lık kesilerek şekillendirilir. Hamur tahta üzerinde dinlendirilir. Fırın 200 derece sıcaklığında hazırlanır. Yine ayrı bir tahta üzerinde kayık şeklinde hazırlanan hamur içine peynir konulur ve üzerine fırça ile su veya un bulamacı sürülerek fırına sürülür. Pişince içine tere yağı konularak servis yapılır.

Afiyet olsun...

Turşu Kavurması - 2986

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Büyük yemek tabağı turşu (ozellikle fasulye ve kiraz kullanilir) 6 iri soğan,

YAPILIŞ TARİFİ

Turşular akşamdan tuzunun çıkması için suya koyulur. Sonra doğranır.

Soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçte süzdürülmüş

turşular ilave edilir. Kısık ateşte yarım saat pişirilir ve servis yapılır.

Afiyet olsun...

Zırıkta(Kabarcık) - 2987

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı buğday unu

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce un ile su karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Yoğurt, yumurta ilave edilerek bulamaç iyice

çırpılır. Bu bulamaç akıcı bir kıvam alınca, önce bir tavaya zeytinyağı dökülür. Yağ kızdıktan sonra bu bulamaçtan yemek kaşığı ile yağın içine kaşık kaşık ayrı ayrı dökülür. Hamurların her iki yüzü kızartılır. Bir başka kapta yapılmış ve soğutulmuş balı bu kızaran hamurların üzerine diğer bir kaba alarak dökeriz. Bu tertip hamurlar bitinceye kadar sürdürülür. Eğer hazır bal yoksa hamurların üstüne toz şeker dökülerek yenir.

Afiyet olsun...

Pazı Pilakisi - 2988

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bağ pazı

1 su bardağı pirinç

3 baş soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tutam nane

10 adet tuzlu hamsi

YAPILIŞ TARİFİ

Pazılar ayıklanıp ince ince doğranacak ve soğanlar doğranıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulacak. İnce doğranmış pazılara kavruşan soğanlar ilave edilecek, tencere kapağı kapatılıp kısık ateşte bir müddet haşlanacak, yıkanmış pirinç ilave edilerek çok az su katılacak. Kılçıkları

ayıklanan hamsiler didikilenip ilave edilecek. Piştikten sonra nanesi koyulup karıştırılacak. Soğuk olarak servis yapılır, çay veya salata ile yenilebilir.

Afiyet olsun...

Zeytinyagli İç Baklali Enginar - 2989

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet ayıklanmis enginar

1 adet kuru sogan

1 adet limon

4 yemek kasigi zeytinyag

200 gr iç bakla(taze)

1/4 demet dereotu

1 tatli kasigi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Limon sikilir ve yarisi 2 su bardagi su ile karistirilerek enginarlarin kararmamasi için limonlu suda bekletilir.Sogani soyup yemeklik dograyalim.Enginarlari tencereye dizelim ve iç baklayi,sogani,kalan limon suyunu,tuzu,toz sekeri,zeytinyagini,2 su bardagi suyu ilave edip kapagini kapatarak harli ateste kaynatin.Kaynayan yemegin altini kisip agir ateste 35 dk daha pismeye birakin.Pistikten sonra sogumaya birakin.Enginarlar soguyunca servis tabagina alip iç baklaları enginarlarin ortalarına doldurun.Ince kiyilmis dere otu ile susleyip servise sunun.

Afiyet olsun...

Sebzeli Volovan - 2990

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet volovan

1 adet kabak

1 küçük konserve misir

2 corba kasigi konserve bezelye

1 adet havuç

2 adet domates

8 adet arpacik sogan

1/2 demet dereotu

1 küçük paket krema

2 çorba kasığı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye sivi yağı koyup hafif kızdırılır ve soyulmuş arpacık soğanları ekleyelim. Soğanlar saydamlaşmaya kadar kavuralım. Saydamlaşan soğanlara kup kup doğranmış kabakları, misiri, bezelyeyi ve kabukları soyulmuş kup kup doğranmış domatesleri ekleyelim. 2 dk sotelendikten sonra 1 kahve fincanı su ilave edip orta ateşte suyunu çekene kadar pisirelim. Suyunu çektikten sonra atesten alıp kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve kremayla tatlandırılır. Volovanları isiya dayanıklı tepsiye dizip içlerine sebze karışımları doldurulur. 200 derece ısıtılmış fırında 5-10 dk tutulur. Üzerini dere otu ile süsleyip servis yapılır.

Afiyet olsun...

Berliner - 2991

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr un

25 gr süt

50 gr margarin

40 gr tozşeker

25 gr yasmaya

2 adet yumurta

7 gr tuz

Kızartmak için:

Sivi yağ

Süslemek için:

Kayısı marmelatı

Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba un konulur ,ortasi acilir , butun malzemeler konularak yogrulur ve yumusak bir hamur elde edilir.Ustu nemli bir bezle ortulerek 5

dk dinlenmeye birakilir.Dinlenen hamurdan yumurta iriliginde parcalar kopartilip yuvarlanip unlanmis bir bezin uzerine dizilir.20-30 dk uzeri nemli bezle ortulerek mayalanmaya birakilir.Mayalanan hamurlari orta ateste ki yagin icine atilir.Her iki tarafi kizarinca kagit havlu uzerine alinir sogumaya birakilir.Soguyan berlinerlerin icine pasta enjekturunun ince ve uzun parçasi ile marmelat enjekte edilir.Uzerine pudra sekeri serpip eritilmis cikolata ile uzerini kaplayalim ve servis tabagina alalim.

Afiyet olsun...

Kalamar Dolması - 2992

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

14 adet ufak kalamar (yaklaşık 750 gr.)

1 adet büyük soğan

1 adet küçük yeşil biber

1 adet büyük ve olgun domates

1/2 demet dereotu

6 çorba kaşığı zeytinyağı

125 gr pirinç

1/4 lt su

1 tatlı kaşığı karbonat

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kalamarın hazırlanışı: Bir gece öncesinden, kalamarları kesiniz.

Başlarındaki sert ve püsküllü kısmı çıkartarak bir kenara koyunuz. Sonra içlerini boşaltınız, etin

içindeki saydam kıkırdağı ve dışındaki mor zarı

alınız. Bir kase içinde, kalamarların üzerini karbonatlı suyla örtünüz ve 3 saat bekleyiniz.

Dolma harcını hazırlamak için bir tencerede, zeytinyağında doğranmış

soğanı pembeleştiriniz. Pirinci ekledikten sonra, 5 dakika karıştırarak pişiriniz. Kıyılmış domates ve yeşil biberi içine atınız, tuz ve karabiber serpiniz. Sonra içine suyun yarısını dökünüz, tencerenin kapağını kapatınız ve suyunu yarı yarıya çekinceye kadar pişiriniz. Kıyılmış dereotunu ekleyiniz. Kalamarların içini bu harçla doldurunuz ve üzerlerini daha önce ayırmış olduğunuz püsküllü başlarıyla kapatınız. Bir tencerede, kalan suyu ekleyerek kapağını kapatınız ve hafif ateşte 30 dakika kadar, gerekirse su ilave ederek, pişiriniz. Soğuk servis ediniz, fakat sakın buzdolabına koymayınız.

Afiyet olsun...

Zeytin Reçeli - 2993

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg yeşil dolgu kokteyl zeytin

750 gr toz şeker

1 adet portakal kabuğu

3-4 tane karanfil

1/2 limon suyu

1/2 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Salamurada işlendikten sonra çekirdeği alınıp satışa sunulan dolgu kokteyl zeytinlerden bir kavanoz alınız. Zeytinleri çıkarıp, kırmamaya özen göstererek içini boşaltınız. Bir tencere içinde zeytinleri sıcak su ile haşlayınız. Bir başka tencere içinde, şekerini 1/2 su bardağı su ile kaynatınız.

Elma soyar gibi soyduğunuz portakalın kabuklarını ve karanfilleri ekleyiniz.

İnce köpük kaynamaya başlayınca önceden süzüp kuruladığınız zeytinleri katınız ve limon suyunu dökünüz. Kıvamına bakarak 12-15 dakika daha kaynatınız.

Afiyet olsun...

- 2994

Antepfıstıklı Kurabiye - 2995

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

125g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı yoğurt

iç malzemesi:

1 yemek kaşığı fındık ezmesi

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, şeker ve şekerli vanilini iyice çirpın. Daha sonra un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp yoğurda ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar mikserin ile iyice çirpın.

Hamuru alıp yoğurun ve 0,5 cm kalınlığında dört köşe olacak şekilde merdane ile açın. Fındık ezmesi ve fıstığı karıştırıp macun yapın. Bunu hamura sürün,sürdükten sonra sıkıca sarıp rulo yapın.

Buzdolabında 3

saat dinlendirip 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin ve önceden ısıtılmış 160C fırında 10-15 dakika pişirin.

Fırından alınca tepside çıkarılmadan soğutun.

Afiyet olsun...

Nişastalı Kurabiye - 2996

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr mısır nişastası

1 paket yumuşatılmış margarin

1 su bardağı şeker

2 yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpın.Sırayla yumuşak margarini, nişastayı,vanilya, kabartma tozu ve unu koyup yoğurun.Hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın unlanmış tepsiye dizin.

160 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Konserve Bezelye Salatası - 2997

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kutu konserve:

bezelye,misir,kırmızı fasulye

Kara lahana

1 tane soğan

biraz maydonoz

tursuluk salata(kucuk)

1 tane taze kirmizi biber

YAPILIS TARIFI

Konservelik butun malzemeler suzgece koyup yikanir ve kenara konur.

Diger malzemeler kucuk kucuk dogranir, sadece kara lahana dograndiktan sonra biraz rengi gidene kadar yikanir ve suzgece konur. Butun malzemeler genis bir tabaga alinir, biraz zeytin yagi, limon suyu, tuz, pul biber, isterseniz karabiber de ekleyebilirsiniz. Karistirip servis yapin.

Afiyet olsun...

- 2998

Elma Sekeri - 2999

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet kirmizi elma

2 su bardagi tozseker

YAPILIS TARIFI

Oncelikle elmalar yikanir ve kurulanir. Saplari kivirilarak kopartilir. Renkli cubuklar elma saplarinin bulundugu yere batirilir. Toz sekeri ve suyu kucuk bir tencereye konulur. Orta ateste seker eritilir ve koyulasmasi için 10-15

dk kaynatilir. Koyulasan surub atesten alinir ve uzerinde olusan kabarciklar yokolana kadar bekletilir. Hazirladigimiz elmalari teker teker suruba batiralim ve fazlasini tencerenin kenarina siyiralim. Butun elmalari ayni islemden gecirelim ve yagli kagit bulunan tepsiye dizelim. Buzdolabina tepsiyle beraber elmalari koyalik ve 10 dk sonra elma sekerlerimiz hazirdir.

Afiyet olsun...

Mayonezli Havuç Salatasi - 3000

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet havuç

1 ay bardağı mayonez

1 su bardağı suzme yogurt

2 dis sarmisak

1 adet orta boy marul

1 turk kahve fincani siviyağ

1 orba kasığı limon suyu

Tuz ,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle havuçlar iyice yikanir ve kabukları kazinir.Rendenin ince kısmi ile rendelenir havuçlar.Ayrı bir kaptayogurt,mayonez,dovulmuş sarmisak,siviyağ,limon suyu,tuzu karıstıralım.Bu sosa havuçları ilave edelim ve iyice karıstıralım.Servis tabağına yikanip kurulanana marullar dizilir ve mayonezli havuç salatası marulların ortasına bosaltılır.Uzerine kırmızı pul biber ve kıyılmış maydanoz serpilir.

Afiyet olsun...