

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

YAPILIŞ TARİFİ

1-Salataliklari soyup ortadan ikiye ayirin. iri çekirdekleri varsa çikarin, küçük parçalar halinde dograyip üzerine tuz serperek 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 pirsas

2 tepeleme yemek kasigi tereyag

4 orta boy domates

tuz

YAPILIS TARIFI

1-Fasulyeleri ayiklayip 4-5 saat soguk suyla islatin.Suyunu suzup 2 ½ litre sıcak suyla atese koyun.1 adet soğan, sarmisak ve buke garniyi katin.

2-Kereviz ve pirsayi kucuk parcalar halinde dograyip 1 kasik yagla kisik ates uzerinde pismeye birakin.Domatesin kabuklarini ve cekirdeklerini cikartip dogradiktan sonra karisima ekleyin.

3-Fasulye yumusayinca icinden sogan ve buke garniyi cikartip domatesli karisima katin.Sonra da pure makinasindan gecirin, tekrar atese koyup yeterince tuz katin.Servisten once yumurta sarisini 2-3 kasik corbayla alistirarak sulandirin ve kalan 1 kasik yagla birlikte corbaya katin. Yagda kizdirilmis ekmeklerle servis yapin.

Sogan orbasi - 3

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

3-4 adet sogan

2 yemek kasigi tereyagi veya margarin

2 kahve fincani silme un

Terbiyesi: 2 yumurta sarisi

½ lt süt (2 bardak)

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soganlari ayiklayip ortadan ikiye keserek ince yarim halkalar halinde dograyin.

2-Tereyagla beraber biraz kavurun. Un katip 2-3 dakika karistirin. Et suyu koyup 30 dakika yavas yavas kaynatin.

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

4-Çorbayi ya birer kisilik kaselere ya da büyük servis kasesine bosaltin. Üzerine rendelenmis peynir serpistirin. Firinda kizartip servis yapin.

Patates Çorbasi - 4

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

2 orta boy soğan

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 ay bardağı kasarpeyniri (rendelenmis)

1 ay kasığı kırmızıbiber

1 yemek kasığı kıyılmıs maydanoz

2-3 dilim bayat ekm

YAPILIŞ TARİFİ

1-Soganlari küçük parçalar halinde doğrayın, iki kasık yağla açık renkte kavurun. Un katin , iki üç dakika daha kavurun. Et suyu ile kusbasi doğranmis patatesleri, hindistancevizi ve tuz koyup yavas yavas kaynatarak 30 dakika pisirin.

2-Çorbayı baska bir kaba szn. Tekrar atese koyun. Terbiyesini yapın ve atesten indirin. Garnitryle servis yapın.

Garnitürün yapılışı: Yumurta akına kasar peyniri, kırmızıbiber ve maydanoz katin. Bu karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Kk kp seklinde kesip çorbayla servis yapın

Bezelye orbasi - 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 ayıklayip yıkadıktan sonra 4-5 saat suda bekletin.
2-Soğan ve havuçları küçük parçalara doğrayıp, yağla birlikte kısık ateşte 4-5 dakika börttürün. Un katin ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kısık ateşte bezelye ezilinceye kadar pisirin.
3-Çorbayı süzgeçten ezerek başka bir kaba aktarin. Tuz atip tekrar atese koyun. Sütü terbiyesini katin ve servis yaparken çorbanın üzerine birer kasik garnitürden serpin.

Garnitürün yapılışı: Unla yagi birlikte kiyin, yumurta, tuz katip biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayirin. Kalem çapında uzun bir çubuk yapin. 3 cm uzunlugunda verevine parçalara kesin. Azar azar kizdirilmis yaga atip pembe renkte kizartin.

Kirmizi Mercimek Çorbasi - 6

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu

1 büyük boy soğan

1 kahve fincani un

259 gr (bir bardak tepeleme) kirmizi mercimek

2 yemek kasigi tereyagi veya margarin

½ yemek kasigi tuz

Terbiyesi:1 bardak süt

2 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sogani ayiklayip küçük parçalar halinde dograyin. 2 kasik yagla kisik ateste 4-5 dakika kizartin. içine un koyup 1-2 dakika daha karistirin.

2-Ayiklayip yikadiginiz mercimegi, et suyu ile birlikte katin ve yavas yavas kaynatin.

3-Çorbayı süzgeçten geçirin. Tekrar atese koyun. Sütlü terbiyesini katin. Bir iki tasim kaynatip indirin. Kizarmis ekmekle servis yapin.

Sütlü terbiye: Eritilmis tereyag (1 yemek kasigi), un(1 yemek kasigi), süt(3 su bardagi) ve tuzu birbirine karistirin. Devamli karistirarak 5 dakika pisirin.

Not: sütlü terbiye yapilmis çorbalara limon katilmaz (limon sütü keser)

Yayla Çorbasi - 7

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

10 bardak et suyu

½ bardak piring

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 ay kasigi kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

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

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

4-orbanin zerine kirmizibiber ve nane katilmis yagi gezdirin

Tavuk orbasi (Sebzeli) - 8

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

10 bardak tavuk suyu

250 gr karisik sebze (kabak, fasulye, havuç)

1 tavuk ggs

1 yemek kasigi tereyagi

½ bardak un

1 bardak süt

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri kp 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 orbasi - 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 serpiştirerek 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

1çay bardagi un

1 bardak süt

1 yemek kasigi tepeleme tereyagi

Tuz, ½ çay kasigi kirmizibiber

Bir fiske hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

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

2-Bir tencerede yagi eritin ve mantarlari koyup birkaç dakika sote yapin. Et suyunu katip 10-15 dakika kaynatin.

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

Tarhana Çorbasi - 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 islatin.

2-Kiymayi yağla 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 yağla 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 soğan, 4-5 dis sarmisak, ½ limon kabugu ve tuz katin. Kaynamaya baslarken kopüğünü alin. iskembe yumusayana kadar, kisik ates üzerinde pisirin. (Etlar pisip de 3 litre et suyu kalinca 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 bulamaci azar azar katarak yediniz.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

Tarhanayi bir bardak et suyu veya su ile iyice karistirip 20 dakika kadar islatip, bekkletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamis et suyuna tarhanayi karistirarak ilave edin ve kaynatin.Küçük bir tencerede kiymayi tereyaginda 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabugunu soyduktan sonra çekirdeklerini çikartip ince ince dograyin ve tencereye ilave atin. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kiymayi çorbanin içine katin. On dakika kadar agir ateste pisirip servis yapin.

- 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 kaşığı soya yağı

1/2 lt hazır sebze suyu

4 dilim tost ekmeği

Tuz, karabiber

100 gr. rendelenmiş eski kaşar peyniri

Biraz maydanoz

Bir çorba kaşığı Amerikan soya unu

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari yıkayın. 1/4 lt. suda haşlayın. Soğan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde doğrayın. Sarımsağı ince doğrayın. 3 yemek kaşığı soya yağını bir tencerede ısıtın. Sebze ve sarımsağın yarısını içinde çevirin. Sulu mantarlari ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini dökerek 10 dk. kadar pisirin. Ekmeği küp şeklinde doğrayın. Soya yağını tavada ısıtın. Ekmekleri ve arta kalan

sarmisagi içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanın üstüne maydanoz serpistirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.

Domates Çorbası - 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 kısık ateste hafifçe çevrilir. Yavaşça süt ilave edilir. 1,5 litre kadar su ağır ağır karışımına ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta kabukları soyulmuş domatesler blender yardımıyla çekilir. Kaynamakta olan suya ilave edilir. 10 dakika kadar pısırılır. Çorba

ilindiktan sonra bir kez daha mixer yardimiyla boza kivamina getirilir.
Arzuva 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 (pirzolası) 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 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 pisirin. 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. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın

Etli Karışık Dolma - 19

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr kıyma

1 kg dolmalık biber

5 adet domates

1.5 kahve fincanı pirinç

1 çorba kasığı margarin

2 bas soğan

1 orba kasigi ayçiçek yağı

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin üst taraflarını kesin. Domateslerin içlerini kasıkla bosaltıp, çıkardığınız etli kısımları kıymaya karıştırın. entilmiş iki bas soğanı, yıkanmış pirinci, kıyılmış maydanozu, tuzu, biberi de kıymaya ekleyin.

Yarım fincan su ve bir çorba kasigi ayçiçek yağı ilavesiyle kıymayı yogurun. Su ve ayçiçek yağı dolmanın daha yumuşak ve gevşek olmasını sağlayacaktır. Biberleri ve domatesleri doldurun, margarin ve yarım bardak suyu katarak, piringler yumuşayınca kadar pisirin

Lahana sarması - 20

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 bardak haslanmış Amerikan Pirinci

7-8 adet haslanmış lahana yaprağı

250 gr. kıyma

1 büyük bas soğan
1 adet küp doğranmış domates
1/2 demet dereotu
1 adet limon
2 çorba kasığı zeytinyağı
2 çorba kasığı pastörize yoğurt
1 seker kasığı yenibahar ve karabiber
Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yemeklik doğradığınız soğanı ve kıymayı zeytinyağında kavurun. İçine dereotu, pirinç, domates, yenibahar, karabiber ve tuzunu ilave edip 5 dakika daha kavurun. Hazırladığımız bu içi lahanaya yapraklarının içine yerleştirip dolma şeklinde sarın. Fırın kabına dolmaları dizin ve 5 dakika fırınlayın. Yanında garnitür olarak yoğurt ve limon kullanarak servis yapabilirsiniz.

Pirinçli Soğan Dolması - 21

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 su bardagi pirinc

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

YAPILIŞ TARİFİ

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

Afiyet olsun...

Zeytinyagli pırasa dolmasi - 22

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci

Yarim kilo pırasa

1 adet havuç (dogranmis)

2 su bardagi yogurt

Yarim demet dereotu

1 adet patlıcan (kp seklinde dogranmis)

1 domates

2 seker kasigi kuru nane

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yeterince tuz ve kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Pirincin pismesi için 2.5 bardak su ile biraz haslayın. Bir tavada yagi kızdırıp patlıcan, pıri, dereotu, kuru nane, tuz ve kimyonu ekleyip 20 dakika kadar kavurun. Pıriler pisince hazırlanmis olan bu içten pırasaların içine doldurun, firina koymadan önce üzerlerine yogurt dökün sonra firin kabına dizin. 150 derece isitilmis firında 30 dakika kadar pisirin.

Servis tabagina alip domates, havuç ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Karides Sis - 23

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

20 adet iri karides

10 adet defne yapragi

5 küçük domates

6 adet yesil sivri biber

2 adet limon

1-2 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1. Karideslerin baslarini koparip kabuklarini ikartin. Sirtindaki siyah bagirsagi biagin ucuyla temizledikten sonra yikayip kurulayin.
2. Karideslere tuz, biber serpin; 1 limon suyu ile karistirarak 10 dakika bekletin. Bas ve kuyruklarini büküp yuvarlayarak sislere geçirin. Aralarina

yarim limon dilimi, yarim defne yapragi dörde bölünmüs domates ve yesil biber geçirmeyi unutmayin.

3. Karidesleri yağlayin ve çevirerek ateste pisirin. Sebze garnitürleri ve limon salçasıyla servis yapin.

Deve Tabani Baklava - 24

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 çay bardagi zeytinyagi

2 çay bardagi su

2-3 damla limon

Yeteri kadar un (Yumusak bir hamur için)

Açmak için :

1 paket nisasta

1 çay bardagi un

Içi için :

1 su bardagi çekilmis ceviz

Üzeri için :

250 gr tereyagi (kizdirilmis)

Serbeti için :

2 su bardagi seker

1 su bardagindan biraz fazla su

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagi, su ve limon suyunu karistirip içine unu azar azar ekleyin. Elle çirpin. Civik bir halde iken un katarak fazla sert olmayan bir hamur tutun. 20 dakika üzerine bez örtüp hamuru dinlendirin.

Hamurdan 12 adet cevizden biraz büyük bezeler koparin. Üzerine nisastali un karisimi serpin. Oklava ile çarsi yufkasindan biraz daha büyük olarak, nisastali un yardimi ile açin. Her bir yufkayi karsilikli kenarlarindan ortaya dogru dört bir kenarindan toplayin.(büzerek).

Ortadaki büzülmüs kisma ceviz koyup, uç kismindan ortaya dogru kapatın. Firin tepsisine yavaşça çevirin. Üzerine kizdirilmis tereyagini dökerek firina verin.

Pembelesince firindan alin. Kizginligi gittikten sonra ilindirilmis serbeti üzerine döküp servise sunun.

Beyin orbasi - 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. zerindeki zari çikartip suyla atese koyup haslayin. Soguduktan sonra findik byklgnde dograyin.

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

3-Terbiyesini hazirlayip çorbaya karistirin. zerine kiyilmis maydanoz serpin.

Borsch (Bors) orbasi - 26

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

3 lt et suyu(12 bardak)

500 gr haslanmış 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 doğrayın. Kiyilmiş sarmsak, 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 doğrayın.
- 3-Lahanayi kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haslayın. 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 yapragi, kırmızıbiber, doğranmış lahana ve tuz katip 30 dakika pisirin.
- 6-Defne yapragini, maydanoz demetini içinden çıkartın. Servis yaparken çorbanin üzerine birer kasik 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 kasigi tepeleme) tereyagi veya margarin

1 küçük boy havuç

1 küçük boy kereviz

1 küçük boy kabak 1 avuç taze fasulye

1 çay kasigi kirmizi biber-tuz

Terbiyesi: 1 ½ adet limon

3 adet yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayikalayip nohut büyüklüğünde dograyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve 2 çay kasigi tuz katarak yavas yavas kaynatip 30 dk pisirin.

2-Yagla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katip yedin. (Et suyunu katarken tencereyi atesten alin ve çok iyi karistirarak yedin. Aksi halde karisim pürtüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatip sebzeleri koyun.

3-Üç yumurta sarisini limon suyu ve suyla karistirip çorbaya katin. Üzerine kirmizibiber ekin.

Yumurtali Konsome - 28

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome

1 bardak süt 2 bütün yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

1-Yumurtaları bir kaba kırın. Telle karıştırarak sütü katın. Tuz, biber koyun.

2-4 adet krem karamel kalibına, ya da 15 cm. Çapında dibi düz bir kalıba bosaltın. içinde sıcak su bulunan bir tepsiye oturtun. Fırında 20 dakika pisirin.

3-Firından ve sudan çıkartıp soğutun.Kalıpları ters çevirip bosaltın. Pisen yumurtalı karışımı küp şeklinde döğrayın.

4-Yumurtalı garnitürü konsome kaselerine dağıtın. Üzerine sıcak konsome koyup servis yapın.

Sebzeli Konsome - 29

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 ½ lt (6 bardak) konsome

1 küçük kereviz ½ orta boy pirasa (beyaz kısmı)

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayıklayın, kibrit biçiminde ince uzun parçalar halinde doğrayın.Sıcak, tuzlu suya atıp 15-20 dakika haşlayın.Suyunu süzdükten sonra sıcak konsomeye katin.

Tel Sehriyeli Konsome - 30

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

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

100 gr tel sehriye

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sehriyeyi kaynar tuzlu suya atarak 10 dakika haslayın. Suyunu süzün, sıcak, konsomeye karıştırıp servis yapın.

Sogan Çorbasi 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 ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

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

2-Ekmek dilimlerine kasar peyniri serpiştirin ve firinda üzerlerini kızartın. Kare seklinde küçük parçalara doğrayın.

3-Çorbalari tabaklara bölüp üzerlerine ekmeklerden koyun ve kasarpeyniri serptikten sonra servis yapın

Sebzeli Balık Çorbası - 32

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 lt (8 bardak) balık suyu

1 orta boy soğan

1 küçük boy havuç

1 küçük boy kereviz

1 orta boy patates

1 yemek kasığı tuz 1 kahve fincanı pirinç

Terbiyesi: 2 yemek kasığı un

2 adet yumurta sarısı

½ kahve fincanı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

1-Sebzeleri ayıklayıp 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 kaptta un, yumurta sarisi, limon suyu, ½ bardak suyu bir telle çirpin.

Kaynamakta olan çorbaya karistirin, 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 kaynatin. Küçük parçalara kirlmis sehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin.

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

Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasim kaynatip indirin

Sehriye Çorbası (Domatesli) - 34

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (yaglı)

100 gr tel sehriye

3 orta boy domates

½ demet maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Domatesleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çıkarın ve kabukları kalacak biçimde, iri rendeden geçirin. Bir iki kasık et suyunun yağından koyup ateste yumusatin. Sonra kalan et suyunu ekleyin.

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

Pirinç Çorbası (Domatesli) - 35

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu veya su

¾ bardak pirinc

300 gr (3 orta boy) kırmızı olgun domates

7-8 sap maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkardıktan sonra kalın rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla atese koyun ve 5-10 dakika kaynatın.

2-Kalan et suyuyla temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katin. Kısık ateste pirinçler yumuşayana dek pisirin tuz katıp kıyılmış maydanoz serpin.

Pirinç Çorbası - 36

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 ½ lt. (10 bardak) et suyu

125 gr (3/4 bardak) piring

7-8 sap maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayip yıkayın. Et suyuyla atese koyun. Piringler pisinceye kadar yavas yavas kaynamasını sağlayın. Tuz katıp atesten indirmeden önce üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

Yesil Mercimek Çorbası - 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

Piring ¼ çay bardagi 25 gr

Tuz 2 tatli kasigi 12 gr

Yumurta 1 adet 50 gr

Süt 1 su bardagi 200 gr

Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr

Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gr

YAPILIŞ TARİFİ

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

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Pirinç 1/3 su bardagi 60 gram

Su 4 su bardagi 800 gram

Tuz 2 tatli kasigi 12 gram

Un 3 yemek kasigi 18 gram

Yogurt 1 2/3 su bardagi 360 gram

Yumurta 1 adet 50 gram

Margarin veya tereyagi

4 yemek kasigi 40 gram

Nane 1 ½ yemek kasigi 2 gram

YAPILIŞ TARİFİ

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

Ton Balikli Makarna - 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

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

Kaplanmıs Midye Tava - 40

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

50 adet midye içi

1 bardak un

1/ 2 bardak su

2 adet yumurta

2 ay kasigi tuz

1,5 bardak siviyaĝ

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 i midye

10 adet ince aga çubuk

1 bardak un

Tuz

1,5 bardak siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

1. Midye içlerini temizleyip yikadiktan sonra kurulayin. Tuz katilmis unun içinde altüst yapin ve karistirin.

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 ekmeğin içi, sarmsak ve sirkeyle yapılan taratorla servis yapın.

Kefal Fırında - 42

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

2 su bardağı su

1 demet maydanoz

2 diş karanfil

5 çorba kaşığı zeytinyağı

veya ayçiçek yağı

1 kg Kefal ayıklanıp

halka sek. doğranmış)

300 gr. soğan rendelenmiş

300 gr. domates rendelenmiş

2,5 çorba kaşığı limon suyu

1/2 çay kaşığı tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önceden firini 170 dereceye getirip, isitin. Bir kapta 2 su bardagi suyu, maydanoz ve karanfili koyup, su yari yariya çekinceye kadar kaynatin, süzdürün. Zeytinyagi ya da ayçiçek yagini ilave edip karistirin. Kefal baligi dilimlerini bir tepsiye dizin. Rendelenmis domates ve sogani baliklarin üzerine dökün.Maydanoz suyu zeytinyagi karisimini da baliklarin üzerine gezdirin. Tuz ve biberini serpin.Limon suyunu da dökün. Firinda baliklar pisinceye kadar yaklasik 15 dakika pisirin.Firindan alip önceden isitilmis tabaklarda servis yapin.

- 43

Lufer Izgara - 44

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Çorba kasigi ayçiçek yag

izgara telini yağlamak için

4 Adet orta boy lüfer

temizlenip, yıkandıktan sonra kurulanmış

30 gr un 4 çorba kasığı

Yarım çay kasığı tuz

Beyazbiber

2 Adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

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

Balıkların iyi pismesi isteniyorsa, balıkların her iki taraflarına da bıçakla birer çentik atın.Eğer az pismis isteniyorsa bu işlemi yapmayın.Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karıştırın.Limon suyundan 2 çorba kasığı 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 çorba k.) yağ

750 g levrek filetosu

150 5 parça halinde

1 limon (kabuğu soyulup, halka dilimlenmiş)

1 demet maydanoz yarısı ince kıyılmış, kalan yarısı dalları üzerinde bırakılmış)

2 defne yaprağı (5 parça halinde kesilmiş)

2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra halka doğranmış 1 sivribiber sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra 5 parça halinde kesilmiş) 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 kılçıklarının suda 20 dakika haşlanması ile elde edilmiş)

5 çorba k. krema (isteğe bağlı)

YAPILIŞ TARİFİ

2 orba kasigi yagi bir kapta eritin. Kalan bir çorba kasigi yagi kk parçalar halinde kesip buzdolabının buzluguna kaldırın. Levrek filetolarına limon, domates, sivribiber, dal maydanoz, defne yaprağı, tuz ve tane biberini ilave edin. Sarap, balık suyu ve kremasını da koyup, kabin üzerini örterek ağır ateşte 10-15 dakika pisirin. Levrekler pisince kabin kapasını açıp, balıkları bir paletle önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Bir kenarda sıcak olarak bekletin. Pisme suyunu kk bir tencereye aktarıp yarı yarıya çektirin. Kalan 1 orba kasigi soğutulmuş yagi kk parçalar halinde ektirdiğiniz sosa ilave edip, telle kuvvetlice çirparak yedin. İnce kıyılmış maydanozu da ilave edin. Bu sosu levreklerin üzerine gezdirin. Levrek bugulamayı sıcak olarak servis yapın

Afiyet Olsun

Uskumru Dolması - 46

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1.5 kg soğan
6 adet yumurta
3 kilo uskumru
2 su bardağı un
100 gr kus üzümü
200 gr ceviz içi
750 gr zeytinyağı
1 paket yenibahar
100 gr beyaz fıstık
2 su bardağı galeta unu
karabiber
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkların içlerini temizleyip, bol suda iyice yıkayın, kuyruk ve enselerinden kilçiklerini kirin. Etlerini yumusatarak kilçik ile beraber çıkarın. Etlerini kiyin, doğranmış soğan, beyaz fıstık ve zeytinyağı ile kavurun. Kiyilmiş etleri çekilmiş ceviz içi, kus üzümü, tuz biber, yenibahar ilave edip tekrar 15 dakika daha kavurup atesten alın, sogumaya bırakın. Bir adet limonun suyunu ilave edin. Hazırladığınız malzeme ile balıkları doldurun, önce una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulayıp, kızgın yağda kızartın. Soguduktan sonra servis yapın.

Ton Balikli Üçgenler - 47

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

1 adet yumurta

1 kutu misir konservesi

1/3 su bardagi sivi yag

1 çorba kasigi maydanoz, ince kiyilmis

1 adet (orta boy kutu) ton baligi konservesi

6 dilim tost ekmegi ya da beyaz ekmek dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Ton baligi ve misirin fazla yagini ve suyunu süzerek karistiralim. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyerek iyice karistiralim. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir bıçak 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 yağların süzülmesini sağlayalım. Diğer ğgenlerde ayni islemi uygulayarak servis yapalım.

Saraplı Balık - 48

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

MALZEMELER

2 kg levrek balığı

2 kg kırlangi balığı

1/2 kg karides

1.5 su bardağı balık suyu

3 su bardağı beyaz sarap

2 adet kereviz yaprağı

1 demet maydanoz

2 su bardağı su

2 avuç kaparı

1 orba kaşığı un

5 dilim ekmek

1 orba kaşığı İngiliz salçası (Worcestershire sauce)

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye sarap, su, kereviz yaprakları, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ile temizlenip, yıkadığınız balıkları koyun, kuvvetli ateşte pisirin. Diğer bir kaptaki karidesleri haslayın. Balık piştikten sonra etleri deri ve kemiklerinden ayırın, bir kaba düzgün bir şekilde yerleştirin. Üstüne pismis karidesleri ilave edin. Balığın içinde piştigi 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 pırdıktan sonra, kabuklarını çıkartıp, yarım parmak kalınlığında kesip, fırında kızarttığınız francala dilimlerini ile servis yapın.

Soslu Kılıç - 49

Mutfak: Cin

Süre: 30dk

MALZEMELER

zeytinyag

2 adet limon

100 gr kapari

400 gr kiliç baligi

200 gr yesil zeytin

10 adet defne yapragi

taze kara biber, çekilmis

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiliç baligini yıkayıp bir süçgeçte süzün. Sonra, keskin bir bıçak yardımıyla kiliçigini ve derisini yüzüp, çok ince dilimler halinde kesin ve geniş, düz bir tabaga sadece bir kat olmak kaydıyla dizin. Diğer yanda, bir katpa 4 yemek kasigi 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 haslayın.

Hasladıktan sonra havlu kagit üzerine alın (suyunu çekmesi için).

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

Firininizi 210 dereceye ayarlayın

Firina dayanikli bir kalibi yağlayıp,unlayın.

Kalibin dibine önce hazırladığınız hamurun birazını koyun, üzerine birkaç kabak dilimi ve somon dizin.

Sonra tekrar hamur, kabak dilimleri ve somon, malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Önceden ısıtılmış fırında benmari usulu 45 dakika pişirin

Sıcak veya ilik olarak servis yapın

Somon Muse - 51

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

600 gr somon balığı

2 adet yumurta ağı

taze kara biber

4 adet domates

kereviz yaprağı

yeşil soğan

zeytinyağı

roka

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Somonlari iyice yıkayıp, süzgeçten geçirin, sonra, mikser rendesinden geçirin. Diğer yanda yumurta aklarini hafifçe çirpip somonların üzerine dökün, 3 yemek kasigi zeytin yağ, biraz tuz, biber ve findik rendesini de katıp, iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı birer porsiyon halinde kaselere koyun. Sosu emmesi için buzdolabında 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 yağ

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 soğan (yemeklik dogranmis)

4 dis sarimsak (ince kiyilmis)

2 orta boy domates(küp dogranmis)

1/2 çay bardagi siviyağ

3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım ay bardağı siviyağda sogani ve sarimsağı kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kisik ateste kavurun. Domatesi ve baharatlarını ilave edip 4-5 dakika harlı ateste pisirin. İstediginiz garnitürle, sıcak olarak servis yapın.

Sebzeli Balık - 55

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak sivi yağ

10 sap maydanoz

1 soğan

2 havuç

2 patates

4 dil balığı

4 orba kasığı bezelye

Tuz, karabiber

2 kisilik

YAPILIŞ TARİFİ

Genişçe 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. Iine 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 soğan 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 ay bardagi beyaz sarap

sosu için:

5 dis sarımsak

4 yemek kasığı zeytinyağı

1/2 kg haslanmış patates

2 yemek kasığı 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 sarabı da ekleyin ve 15 dakika yüksek ateşte pisirin.

Karidesleri bol suda yıkayın ve temizleyin. Sebze suyunun içine atın ve yaklaşık 5 dakika pisirin. Süzün ve soğumaya 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 baligi

20 adet asma yapragi

2-3 adet kuru sogan

limon

tuz

maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle bir tabagin içine soganlari yarim halka seklinde dograyalim, limon suyu, tuz, maydanoz ve yagi ekleyelim. Sardalye baliginin isterseniz kilçiklerini çıkarın. Asma yapragından 1 adet, sardalye baligından bir adet içine koyunuz, hazırladığımız malzemeden koyup sararak tepsiye dizip 20-25 dakika pisirip bol soganlı 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 kasigi 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 kıydıktan 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 birleştirerek paket haline getirin.

Firin tepsisini yaglayin ve paketleri yanyana dizin. Firini 250 dereceye isitip tepsiyi firina sürün. 30-40 dakika pisirin. Paketleri açtikten sonra balıkları servis tabagina alip üzerine limon sikarak servis yapin. Kalkan veya kiliç balıkları da aynı yöntemle pisirilebilir.

Kuzu kaburga dolmasi - 60

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 su bardagi elma suyunda haslanmis Amerikan Pirinci

3 kg. kuzu kaburgasi (pirzolası) bütün olarak

Tuz ve toz karabiber

Dolma İçi:

1 su bardagi dogranmis kereviz basi

1 çay bardagi dogranmis soğan

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 ay 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 tereyağını eritin. Kereviz ve soğanı orta ateste pisirin. 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. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

Karisik Dolma - 61

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

12 adet dolmalık biber

2 adet patlıcan

2 adet domates

8-10 adet soğan

350 gr. pirinç

1 kahve fincanı üzüm

1 kahve fincanı fıstık

2 çorba kasığı seker

Yarım paket tarçın

Yarım paket yenibahar

1 demet nane

2 bardak Ayçiçek,yağı

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

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 yikadiktan 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 baharatları ilave ederek 2 su bardağı su ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar biraz pisirin. Sogumaya bırakın. Bu arada hasladığınız lahanaların ortalarındaki sert kısımlarını keserek sarmaya hazır hale getirin. Lahanaları dilediğiniz büyüklükte keserek hazırladığınız içle sararak düdüklüye dizip 1 su bardağı 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 TARİFİ

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

Zeytinyagli Dolma - 64

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 bardak pirinç için : 4 orta boy soğan

1 su bardagi zeytinyagi

50 gram dolmalik fistic

50 gram üzüm

1 tatli kasigi yenibahar

1 çay kasigi tuz

1 ay kasigi kekik

1 ay kasigi kuru nane

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

veya 1 kilo pazinin yapragi

3 adet kesmeseker

YAPILIŞ TARİFİ

Yag tencereye konur. Ince kiyilmis sogan ve 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. Ilindiktan sonra tencereden alinip servis tabagina konulur.

Not: Servis tabagina alinan dolmalarin daha lezzetli ve parlak grүнmesi için yarim limonun suyu bir kahve fincani zeytinyagi ile irpilip dolmanin üzerine gezdirebilir. Limon dilimleriyle süslenebilir

Yumurta Dolması - 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 yumurtayı kati olarak kaynatıp, kabuklarını soyun ve ikiser parçaya bölüp, içlerinden sarılarını çıkarın. Tuz, karabiber ve maydanozu ile iyice karıştırıp, karışımı tekrar yumurta beyazlarının içine yerleştirin. Kalan bir yumurtayı kırıp iyice çirpin. Su, tuz ve un ilave edip, boza kıvamında bir hamur elde edin. Yumurtaları bu hamura bulayıp kızgın yağda kızartın.

Tahinli lahana dolmasi - 66

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 adet orta boy lahana (tuzlu suda haslanmis)

2 su bardagi pirinc

2 adet domates (küp küp ince olarak dogranmis)

2 adet yesil biber (ince dogranmis)

1 çay bardagi zeytinyagi

1 yemek kasigi kirmizi biber

1 tatli kasigi karabiber

Yairm demet maydanoz (ince dogranmis)

Yairm su bardagi tahin

1 tutam tuz

Sos İçin :

1 çay bardagi tahin

1 su bardagi yogurt

2 limon suyu

5-6 dis sarimsak (dövülmüs)

1 çay kasigi nane

1 çay kasigi kirmizi biber

1 tutam tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayıp süzün. Domates, soğan, yeşil biber, maydanoz, tahin, zeytinyağı ve baharatları karıştırarak iyice harmanlayın. Lahana için 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 kıymalı pazi dolması - 67

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

100 gr Soya eti (ılık su içinde en az 20 dakika bekletilmiş)

1 kg pazi yaprağı, haslanmış

1 su bardağı 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 sogan, 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 sogan, soya kiymasi, piringç, 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 yapraklarına harci sarin, tencereye dizin. Kalan soya yagini domates salçasi ve 1.5 su bardagi sicak suyla karistirip, dolmalarin üzerine dökün. Piringçler pisene kadar kisik ateste kaynatin. Yogurtla birlikte servis yapin

Pirinçli sogan dolmasi - 68

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 su bardagi Amerikan Pirinci

Yarım su bardagi su

2 çorba kasigi soya yagi

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

1 fincan tavuk suyu

1 dis sarimsak

1-2 demet dereotu

Yeterince tuz ve kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

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

isteğe göre haslanmış kusbasi et, salam ya da sosis

dereotu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların iki basi kesilir. İçi çıkarılır. Tuzlu suda yenecek kıvama gelene kadar haslanır. Pisince firina dayanikli kaba yerlestirilir. Peynir rendesi, süt, dereotu, istenilen tür eti karistirip kabakların içini doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi serpip üstü yukari gelecek biçimde firina verin.

Peynir eriyince sicak servis yapin...

Pazi sarmasi - 70

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg pazi

500 gr az yağlı kıyma

1 adet orta boy soğan

1 çorba kasığı salça

1 kase pirinç

½ demet maydanoz

1 çorba kasığı zeytinyağı

karabiber

kırmızı biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarını az tuzlu suda haslayın ve süzün.

Kıymayı rendelenmiş soğan, salça, pirinç ve baharatlar ile iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı pazi yapraklarının içerisine koyarak sarın.

Tencerenin içerisine yerleştirip yağlı ve salçalı suda pisirin.

Yaprakların açılmaması için tencerenin içine yerleştirdikten 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 bardagi az yagli kasar rende

½ demet maydanoz veya feslegen

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayin,

Micro dalga firinda 4 dakika yada normal firinda yumusayincaya kadar pisirin,

Domateslerin kabuklarini soyun, küp seklinde dograyin,

Tuz ve karabiber ilave edin,

Bir kabin içerisinde ince ince dogranmis maydanoz yada feslegen ve kasar peyniri ile karistirin.

Patatesleri firindan çikartin, biraz soguduktan sonra st kismindan küçük bir kapak açarak bir kasik yardimi ile içini bosaltin,

Patates içini domatesli karisima ilve edin, iyice karistirin.

Hazirladiginiz karisimi patateslerin içine doldurun ve 1-2 dakika peynirler eriyene kadar tekrar firinlayin.

Sicak olarak servis yapin

Misirli biber dolmasi - 72

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 su bardagi Amerikan Pirinci

8 adet büyük boy dolma biber

1-1/4 çay kasigi 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 soğan

1 ay bardagi çekilmis ceviz içi

100 gr. Dogranmis yesil aci biber

1/2 çay kasigi toz kimyon

50 gr. Kasar peyniri (istege bagli)

YAPILIS 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 oarak bir kenarda bekletin. Bir kabin içinde piriç, fasulye, misir, soğan, ceviz, aci biber, kimyon ve 1 çay kasigi tuzu iyice karistirin. Biberlerin içini piriç 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 doğranmış

3-4 yemek kasığı salça

125 gr margarin

1 kutu yoğurt

karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini ilitip, yumuşatın. Bütün malzemeyi bir kapta karıştırın ve etlere iyice yedirin. Sıvanmış et parçalarını tencereye koyun ve artan malzemeyi etlerin üzerlerine dökün. Ağır ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirin. İki bardak su ilave edin, malzemeler suyu çekinceye dek pişirin. Yanında pilav ile servis yapın.

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

YAPILIŞ TARİFİ

Eti serit serit dograyin.

Yesil biberleri yıkayin,uzunlamasına 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 piring ile servis yapabilirsiniz.

Salçalı Uskumru - 76

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1.5 kg uskumru balığı

7 çorba kasığı tereyağ

3 adet defne yaprağı

3 su bardağı su

1 adet kereviz

4 adet domates

1 adet soğan

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 hararetli ateşte sebzeler pisinceye dek kaynatın, ince delikli bir süzgeçten geçirip, balıkların üzerine

bosaltın. Maydanozu kiyip, üzerlerine serpin. Her bir balığın üzerine yarım limon dilimi koyun. Orta hararetli firında 40-45 dakika kadar pisirip, 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 baligi tartar - 78

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg taze somon baligi

2 adet limon

Zeytin yag

Maydonoz

Bir çorba kasigi kapari (istege bagli olarak)

Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

.Balikçiniza somonun filetolarini ayirtin

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

Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon

suju,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin.

Tost ekmeklerini kızartın, hazırladığınız karisimi üzerine koyup servis yapın.

Somon balığı - 79

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 adet somon balığı

YAPILIŞ TARİFİ

Somon balığını önce uzunlamasına ikiye daha sonra da dörde bölün. Geniş bir tavada tereyağ eritin. Somonlar çok kısık ateşte ağır ağır pisirilir.

Piserken tavanın üzerine kapak konulması gereklidir ki buharıyla güzel koksun. Sıcak servis yapılır

Sirkeli karides - 80

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 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 siviyağ

3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

tuz

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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

Yuvarlama - 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 kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı tereyağı

½ çay kaşığı nane

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç ıslatılıp yıkadıktan sonra robottan geçirin Ardından pirinç çiğ köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sıvı yağ ile yağlayın. Hamurdan küçük parçalar kopararak nohut iriliğinde yuvarlayın. Yuvarlama işlemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 tasım kaynatıp süzgece boşaltın. Eti, ara ara köpüğünü alarak haslayın ve haslanmış nohutu ekleyin. Et yumuşayınca, yuvarlamaları ekleyin. Yoğurdu mikserde bir yumurtayla çirpin. Yavaş

yavas karistirarak yemege yedirin. Üzerine 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 TARİFİ

Kuzu kapamalari güzelce yıkayin. Bir tavada yagi kizdirin, kizan yagda kuzu kapama parçalarini esit derecede kizartin. Kizartiginiz parçalari çelik yayvan bir tencereye dizin. Bir tarafta güzelce yikanmis yesil sogan ve marulu ince ince kiyin. Kuzu kapamalari kizartiginiz yagda (yag fazla

olmasin) soteleyin. Sotelediginiz yesillikleri diger tarafa aldiginiz kuzu kapamalarin üzerine yayın. 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 çorba kasigi tereyagi ya da margarin

Yarim çay bardagi sirke

5 su bardagi sicak su

1 tatli kasigi tarçin

1 tatli kasigi yenibahar

1 tatli kasigi kimyon

1 paket et suyu tableti

YAPILIŞ TARİFİ

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

Bu arada arpacak soğanlari ve sarimsaklari soyup bekletelim.

Etler suyunu iyice çektiğinde soğanlari ve sarimsaklari tencereye ilave edelim dogramadan bütün olarak.

Üzerine tuzunu,kimyonunu,tarçinini,yenibaharini ve sirkesini ilave edip 5 dakika daha kavuralim.

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

YAPILIŞ TARİFİ

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

Buhara Pilavi - 85

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

3 bardak piringç

2 orta boy sogan

3 orta boy havuç

1 bardak iç badem

500 gr kusbasi dogranmis koyun eti

3 orta boy havuç

5 yemek kasigi tereyag veya sade yag

100 gr tel sehriye

100 gr kuru kayisi

Tuz-biber-yenibahar

1 adet yufka

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkadıktan sonra sıcak suda 30 dk bekletin. Bademi sıcak suya koyun ve kabuklarını çıkartın.

İnce doğranmış soğanı ve bademleri, 3 kasık yağla birlikte açık pembe kavurun. Rendelenmiş havuç, kusbasi doğranmış etleri de katın. Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin. Kısık ateşte 45 dk pisirin. Alan yağın içinde sehriyeyi pembe renkte kavurun. Suyu süzölmös pirinci, küçük parçalar halinde doğranmış kayisilari ve sehriyeyi etli karısına katın. 3 bardak sıcak su ekleyin. Kısık ateşte suyunu çektirin.

Uygun bir tencereyi önce yağlayın, sonra yufkayı yerleştirin. Pisen pilavi içine bosaltın. Kenardaki yufkaları üzerine kapatın. Yufka kızarıncaya dek fırında pisirin. Bir tabaga ters çevirip servis yapın

Yaprak Dolması (Etli) - 86

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr salamura veya taze yaprak

250 gr koyun kiyması

3 orta boy soğan

1 kahve fincanı pirinç

1/2 demet maydanoz

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

1 yemek kasığı domates ezmesi

YAPILIŞ TARİFİ

Salamura yaprakların tuzunu çıkarmak için birkaç kere yıkayın. Kaynamış suda 3-4 dk haşlayın.

Soğanları ince ince çentim. Kıyma, kiyilmiş dereotu, maydanoz, domates ezmesi, yıkanmış pirinç, tuz, karabiber ve 1/2 bardak su katıp hepsini karıştırın.

Büyük yaprakları ortadan ikiye bölün. Sap ve orta damarını çıkartın. 1 tatlı kasığı içten koyup sararak ufak dolmalar yapın. Tencerenin içine bir kat yaprak döseyin ve üzerine dolmaları yerleştirin. Dolmaların seviyesinde su ve 2 kasık yağ koyun. Üstünü de artan yapraklarla kapatın. Kapagini

kapatip önce hizli sonra da kisik ateste pisirin. Sarmisakli ya da sade yogurtla servis yapin.

Türlü Güveç (Etlı) - 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 bamya

4 adet yesilbiber

1/2 bardak sivi yağ

3 orta boy domates

2 yemek kasigi margarin veya tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmis sogan ve 2 kasik yagla atese koyun.
Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.

Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serpererek 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 patlıcanları, doğranmış domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5 bardak su katıp üzeri kapalı olarak kısık ateste hafif pistikten sonra biraz da fırında pisirin.

Pirasa Fırın - 88

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1,5 kg pirasa

250 gr kiyma

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

Pirasaları 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 pirasaları ve yeterli tuz katıp arada karıştırarak 20-25 dk pisirin. Biraz sıcak su ekleyin ve suyunu çekene dek pisirin.

Pirasayı, bir fırın kabına boşaltın ve üzerine çirpilmis yumurtayı dökün. Rendelenmiş kasarpeyniri serperek fırında kızartın

Brüksel Lahana Li Pilav - 89

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 bardak piring

2 bardak et suyu

250 gr brüksel lahanası

3 yemek kasigi tereyagi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayıp ayıklayın, sıcak tuzlu suda 30 dk bekletin.

Pilav tenceresine 2 bardak et suyu, 2 yemek kasigi yağ ve biraz tuz koyup kaynatın. Suyu süzölmüs pirinci katip kisik ateste suyunu çekirin. 30 dk demlendirin.

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

Resimde göröldüğü 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 bardagi süt

1,5 su bardagi un

2 adet yumurta

1 çay kasigi baking powder

1 çay kasigi tuz

3 yemek kasigi siviyağ (kızartmak için)

İçi; 1/2 ölçü pazi kavurması

YAPILIŞ TARİFİ

1. Süt, un, yumurta, baking powder ve tuzu bir kapta 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 kasik pazi kavurmasi koyup rulo halinde sarin ve firin kabina yerlestirin. Üzerlerine firçayla yag sürüp kasarpeyniri serpin ve firinda hafifçe kızartin.

Pazi Kavurmasi - 91

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 kg pazi (1 veya 2 demet)

3 orta boy soğan

1 kahve fincani ayçiçek yagi

1 yemek kasigi margarin

Tuz-karabiber

1 kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

1. Pazilarin kalin saplarini kesin, yaprak yaprak yıkayin. Bir tencereye yerlestirip üzerine 1 bardak sicak su ekleyin ve 1 tatli kasigi tuz koyun.

Kapali olarak 10 dk haslayin. Suyunu süzüp irice dograyin.

2.Ince dogranmis soganlarla yagi, kisik ateste 10 dk börttürün. Kiyilmis paziyi katin, karistirarak altüst yapin; 1 kahve fincani su, tuz, karabiber ve seker koyup kapali olarak 10 dk pisirin. Suyunu çekince atesten indirin.

Imambayildi - 92

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

5 orta boy patlican

3 orta boy sogan

3 iri domates (kabuklari soyulup dogranmis)

3 yesil biber (dogranmis)

3 dis sarimsak

½ su bardagi zeytinyag

1 kesme seker

½ demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup uç kisimlarinda 2 'ser cm. kalacak sekilde ortalarindan biçakla yarin. Tuzlu suda yarim saat bekletin.

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

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

Patlicanlari yarik tarafindan esit olarak paylastirdiginiz harçla doldurun. 1,5 su bardagi suyu ve harcin suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Soguk olarak servis yapin.

Karisik Sebze Izgara - 93

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. havuç

400 gr. karnibahar

400 gr. patlican
250 gr. soğan
250 gr. domates
200 gr. pesto sos
200 gr. sebze tatlandırıcıları
20 gr. zeytinyağı
10 gr. feslegen yaprakları
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm sebzeleri soyun ve hepsini ince ince doğrayın. Tüm sebzeleri tuz biber zeytinyağı ve feslegen ile 10 dakika marine edin.

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

Karniyarik - 94

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet orta boy patlican

2 adet soğan

3 adet domates

250 gr. kıyma

1/3 bardak çiçek yağı

2 çorba kasığı margarin

1 bardak et suyu

1/2 demet maydanoz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanları alaca soyup ortalarından ikiye ayırın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarım saat bekletin. Patlicanları 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 patlicanları hafif pembemsi bir renk alana kadar kızartın.

Diğer bir tavada 2 çorba kasığı 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 alinca, 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 pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozlar serpererek servis yapın

Kıymalı Pirasa - 95

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1000 gr. pirasa

250 gr. kıyma

1 adet soğan

1 çorba kasığı domates salçası

3 çorba kasığı margarin

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kasigi margarin, kk kesilmis soğan ile kiymayı koyup, kiyma suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıstırarak kavurun. Kavrulmus 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 st iki kabuğunu soyun ve beyaz taraflarından olmak üzere pırasaları birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atin.

Sonra bir tencereye 1 çorba kasigi margarin ile pırasaları iyici szlms olarak koyun ve tencerenin kapasını kapatıp 20 dakika kadar bugulayın.

Daha sonra pırasaların üzerine daha önce hazırladığınız kiymayla tamamen kapayın. zerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek asagi yukari 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 yıkanmış iç kabukları çıkmış kuru baklayı, dörde bölünmüş soğanları, zeytinyağını, toz şekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatın ve baklalar iyice pıstpe dağılır gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateste yaklaşık 2 saat pismeye bırakın.

Pisince baklaları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar atese oturtarak bir tasım daha kaynattıktan sonra hemen tabaga dökün. 2 saat bir kenara bırakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasığı zeytinyağı gezdirin ve yanında limonla servis yapın

Karniyarik - 97

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

6 adet orta boy patlican

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

Patlicanları alaca soyup ortalarından ikiye ayırın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarım saat bekletin. Patlicanları 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

seklinde dograyin. Bir tavada çiçek yagini kizdirip bir bezle kuruladiginiz patlicanlari hafif pembemsi bir renk alana kadar kizartin.

Diger bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soğanlari 1-2 dakika kavurun. Kiymanın 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kiymalar suyunu salip da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alinca, atesten alin ve tuz, karabiber ile kiymanın geri kalanini ilave edip karistirin. Bu karisimi yarilmis patlicanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.

Patlicanlari bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sicak et suyunu üzerlerine döküp firinda veya ates üzerinde 20 dakika kadar pisirin. Üzerine kiyilmis maydanozlar serpererek servis yapin.

- 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 fincanı zeytinyağı

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyin ve haslayıp soğumaya 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 yağ da üzerine gezdirip servis yapın

Patates Köftesi - 101

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

500 gr. patates

1 çorba kasigi margarin

1 adet yumurta

Un

1 adet rendelenmis soğan

1/4 su bardagi ufalanmis ekmek içi

1 bardak galeta unu

Kizartma yagi

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup yumusayincaya kadar haslayin. Suyunu iyice süzüp, margarini ekleyin ve ezerek püre haline getirin. Yumurtayi, tuzu, karabiberi, soğanı ve ufalanmis ekmek içini ekleyip iyice yogurun.

Elinizi unlayarak yogurdugunuz karisima irice köfte sekli verin. Bir kaseye galete ununu bosaltin. Köftelerin her iki yüzünü galeta ununa bulayin ve genişçe bir tepsiye dizerek bir saat kadar buzdolabinda bekletin.

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

Fasulye Ezmeli Dilimler - 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 yıkayın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 1 gece bu şekilde bekletin. Sonra suyunu dökün ve fasulyeleri bir tencereye aktarın. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Yumusayana dek haslayın. Suyunu süzdükten sonra bir kaba aktarın ve çatalla ezin.

Sarimsakların kabuğunu soyduktan sonra iyice dövün ve fasulyelerin üzerine ekleyin. Salçayı, zeytinyağını, kekigi, kırmızıbiberi ve tuzu ilave edin

Malzemeleri ezerek karıştırın ve kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Üstlerine rendelenmiş kasar dilimlerini serpererek ezme sıcakken servis yapın.

Begendili kebab - 103

Mutfak: Et Yemekleri

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 1/2 su bardagi süt

1 orba kasigi un

2 adet patlican

2 orba kasigi tereyagi

tuz

3 orba kasigi rendelenmis kasar peyniri

1 adet soğan

1 orba kasigi salça

1 orba kasigi tereyagi

500 gr kusbasından daha iri doğranmış dana yada kuzu eti

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendleyin. sikarak suyunu ıkarin. Etleri bir kaba koyun ve soğan rendesi ile suyunu üzerine dökün ve karistirin. 5-6 saat buzdolabında bekletin. Tencerede bir çorba kasigi tereyagini kizdirin. Etleri kendi suyunu birakip çekene kadar kavurun. Salçayi suda ezin ve biraz tuzla birlikte tencereye dökün. Et yumusayana kadar pisirin.

Patlicanlari ocakta közleyin. Kabuklarini soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sonra sikarak suyunu ikartin. Küçük bir tencerede tereyagin bir kasigini kizdirin. unu ekleyip, sararana kadar kavurun. Atesten alip patlicanlarla karistirin. Tuzunu ayarlayin sonra döverek püre haline getirin. Kalan tereyagini ve kasar peyniri rendesini de ekleyin. En son olarak da sütü ilave edin iyice karistirin. Tabaga önce bu preden koyun üzerine de

etten ve etin kendi sosundan koyun. Arzu ederseniz tabagin kenarinda izgara da pisirilmis sivri biber ve domates dilimleri de servis edebilirsiniz.

Besamelli Nuar - 104

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet nuar

1 çorba kasigi margarin

400 gr cheddar peyniri

250 gr dana jambon

2 çorba kasigi un

4 adet domates

600 gr mantar

1 adet soğan

kekik

sarmisak

karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

Biberli Biftek - 105

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

500 gr biftek

4 çorba kasigi zeytinyag

2 adet dolmalik kirmizi biber

2 adet yesil dolmalik biber

2 adet sari dolmalik biber

3 dis sarmisak

1 demet maydanoz

1 bas sogan

kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri yıkayıp, saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince uzun boylamasına doğrayın. İki çorba kasığı zeytinyağı kızdırıp, içine küçük doğranmış soğanları atın, sararmaya başlayınca, dövülmüş sarımsak 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

Sarımsak

Tuz

Karabiber

Sigir eti suyu 500 ml

Kirmizi sarap 100 ml

Hazir et sosu 25 ml

Domates püresi 25 gr

Dilimlenmis mantar 360 gr

Misir unu 30 gr

Taze krema 100 gr

Amerikan pirinci 500 gr

YAPILIŞ TARİFİ

Biftek filetosu seritlerini yagda kavurun. Kiyilmis soğanları ilave edin ve yari seffaf olana kadar kızartın. Kiyilmis sarmisak, tuz ve biber ilave edin. Kirmizi sarap, et suyu, et sosu ve domates püresi ilave edin. Kaynatin ve orta ateste pisirin. Mantarları 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 sogan

2 adet orta boy kabuklari soyulup ince kiyilmis domates

½ çay kasigi un

1 bag kiyilmis maydanoz

tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir tencereye tereyaginin yarisini koyup kizdirin. Sogani ekleyin bir kere karistirin, mantari ilave edin ve 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir kere karistirip beyaz sarabi da ilave edin. Sarabin yarisindan fazlasini kaynatarak çektirip domatesi ilave edin. Domatesler birakacagi suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Sicak olarak muhafaza edin. Sigir filetolarini tuzlayip biberleyip bir tavada ortadan hizli ateste rafine yagi ile üçer dakika alt üst pisirip bir güvece veya servis tabagina

ıkarın. 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 böbregi

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 dograyin. Sirkeli suda yıkayin ve süzün. Saoganlari halka halinde dogradiktan sonra yagi bir tavada yakmadan eritin. Sogan ve böbrekleri içine atin. Sürekli karistirarak soteleyin. Böbreklerin rengi dönünce domatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tavayi sürekli silkeleyerek ve oynatarak bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pisirmeyi sürdürün. Sonra atesten alin, kimyon ve matdanozu ekleyin.

Bütün kuzu pirzolası persiye - 109

Mutfak: Fransiz

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet bütün bir yan kuzu pirzolası

1 dis sarimsak

bir tutam karabiber

tuz

2 kahve fincani rafine yagi

1 dis ezilmis sarimsak

1 su bardagi kalburdan geçmiş ekmek içi

1 çorba kasigi toz hardal

1 kahve fincani beyaz sarap yada su

2 orba kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün pirzolayi tuzlayip biberleyin, kendi büyüklüğünde bir tepsiye koyup üzerine rafine yagini döküp ortadan hizli firina sürün. Zaman zaman tepsideki yagindan alip üzerine dökerek 35-45 dakika pisirip firindan çıkarin. Baska bir tepsiye koyun. Hardali beyaz sarap veya su ile koyu bir bulamaç kivaminda ezin. Küçük bir firça ile bu bulamacı pirzolanin üzerine sürün. Ekmek için sarimsak ve maydanoz ile karistirip hardalli pirzolanin üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kasik tepsideki yagindan serpip firina sürün. Üzeri kızarincaya kadar 5-8 dakika kızartip firindan çıkarin. Bir servis tabagina dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayagini kızartip döküp servis edin.

Cafe Di Paris - 110

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

1/2 kg dana strogonof veya ince seritler halinde kesilmis biftek

1 ay bardagi zeytinyagi

1 ay bardagi kirmizi sarap

200 ml'lik 1 paket krema (yaklasik 1 su bardagi)

2-3 dis dvlms sarmisak

1.5 yemek kasigi toz parmesan peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Strogonof veya biftekler zeytinyagi ve sarap karisiminda en az 6 saat bekletilir. Bekletilmis etler kizgin tavada harli ateste arkasi n güzelce pisene kadar kizartilir. Baska bir kapta krema, sarmisak, parmesan peyniri, tuz ve karabiber bir tasim kaynatilir (yaklasik 3 dakika). Bu karisima kizartilmis etler eklenererek 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 dvlms biftek

250 gr mantar

1 adet domates

1 adet soğan

2 dilim taze kasar

1 ay kasigi kekik

1 ay kasigi karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Etlar az yağlı tavada çok az kızartılır. Folyo kağıtlarına konur, etleri aldığınız tavada mantarlar öldürölür, daha sonra mantarlar da folyaya aldığınız etlerin üzerine dökölür, soğan ve domates yuvarlak olarak dilimlenir ve mantarların üzerine konur. Baharatlar eklenir ve bir dilim taze kasarda konulduktan sonra, folyonun ağı kapatılır ve fırına verilir.

175-200 derecede, 30 dk. fırında pisirilir. Folyoyla beraber servis yapılır.

Arzu edilirse yanına patetes püresi koyabilirsiniz.

oban Kavurma - 112

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 kg kusbasi kuzu eti

3 adet soğan

1 tatlı kaşığı kekik

3 adet çarliston biber

1 çay kaşığı karabiber

2 diş sarımsak

½ çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

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

Kekik 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 çiğ krema
25 gr tereyağ
1 çorba kasığı siviyağ
1 çay fincanı beyaz sarap
25 gr un
sıcak 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 kızdırin. Eskaloplari hafif una bulayıp yağda hafifçe kızartın. Üzerlerine sıcak et suyu, sarap ve krema

ilave edip tencerenin kapagini kapatin. 45-50 dakika hafif ateste pisirin,
kürdanlari çikarip servis yapin.

Dana eskalopu kordon blö - 114

Mutfak: Fransiz

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 kisilik

8 adet dana biftegi

2 kahve fincani rafine yagi

1 çorba kasigi tereyagi

4 çorba kasigi un

3 adet küçük bir kapta hafifçe çirpilmis yumurta

1 su bardagi galeta unu

4 dilim biçak sirti kalinliginda gravyer peyniri

4 dilim biçak sirti kalinliginda jambon

tuz

bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Biftekleri 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 kirip hafif çirpin. Biftekleri önce una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın. Bir tavada rafine yağını koyun ve kızdırin. 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 sarmisak

2-3 adet tane karabiber

Yarim demet maydanoz

1 orba kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Gögüs tarafından alacaginiz 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 pisirin. Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçları da parmak uzunluğunda hazırlayın, margarini dörde bölünmüş soğanla birlikte ete katin. Oda sıcaklığında 12 bardak su ve karabiber tanelerini ilave edin. Kısık ateşte sebze yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40 dakika daha pisirin.

Dana Pikatası Savora - 117

Mutfak: Fransız

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 kisilik

16 parça dana eti

bir tutam karabiber

tuz

2 kahve fincani rafine yagi

2 kahve fincani beyaz sarap

1 ay kasigi toz hardal

2 tatli kasigi tereyagi

4 orba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri biçak sirti kalinliginda dövüp, tuzlayin ve biberleyin. Sonra hafif una bulayin. Bir tavaya rafine yagini koyup kizdirin etleri ilave edin. Birer ikiser dakika alt 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.

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

6 adet dana pirzola

3/4 su bardagi piring

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 piring koyup bir tepsiye yerlestin. Su, bira, domates suyu ve baharatları beraberce karistirip bir sos olusturun, bunu pirzolarla piringlerin üzerine dökün. Daha sonra tepsiyi alüminyum folya ile örtüp, firinda 45 dakika kadar pisirin .

Pirzolarin üzerine kiyilmis yesilbiberleri koyun, daha sonra rendelenmis kasar peynirini gezdirin. Folyoyu yeniden kapatarak 8-10 dakika kadar daha pisirin.

Dana Rosto - 119

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2.5 kg dana rosto

1 su bardagi et suyu

2 soğan, kiyilmis

1 kereviz,kiyilmis

1 defne yapragi

1 dis sarmisak, kiyilmis

1 su bardagi bira

10 kisilik

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeleri beraberce yogurup, karistirin. Bu karisimi dana rostonun üzerine döküp yaklasik sekiz saat kadar buzdolabinda saklayin.

Daha sonra eti bir kabin içine koyup 4 saat kadar pisirip servis yapin.

Tavuklu pirinçli salata - 120

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1/2 su bardagi haslanmis Amerikan Pirinci

2 adet haslanmis tavuk gögsü

1 adet göbek salata

2 adet turp

1 adet haslanmis yumurta sarisi

2 yemek kasigi soya yagi

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğüslerini didikleyin ve derin bir kaseye alın. İçine ince doğradığınız göbek salatayı, halka halka doğradığınız soğanı ve turpları, tuzu, limon suyunu, yağı ekleyip iyice karıştırın. Salatayı servis tabagina alıp 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 çıkarılmış)

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 kesilmis (süslemesi için)

YAPILIŞ TARİFİ

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

biber, misir, küçük dogranmis dolmalik biber, sogan ve pulbiberi genis bir kaseye alin ve kanstirin. Limon suyu, yag ve sarmisagi ayri bir yerde çirpin, karisima ilave edin. Servis yapmadan önce peyniri ekleyip ve hafifçe karistirin. Domates dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

Yaz meyvasi salatasi - 122

Mutfak: Amerikan

Süre: 20

MALZEMELER

2 bardak haslanmis Amerikan pirinci

200 gr çilek

2 adet kivi

200 gr çekirdeksiz üzüm

Yarim bardak ananas

2 çorba kasigi ananas suyu

1 muz

2 çorba kasigi yagsiz yogurt

1 çorba kasigi bal

Marul yapraklari

YAPILIŞ TARİFİ

Meyvalari dilimleyerek genis bir kase içine koyun. Küçük bir kase içinde ananas suyu, yogurt ve bali karistirin. Pirinci ve balli karisimi meyva kasesine ilave ederek hafifçe karistirin. Marul yapraklari üzerinde servis yapin.

- 123

Kuzu Basi Pilav - 124

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2-3 kuzu basi

4 yemek kasigi tereyagi veya margarin

2 bardak piring

3 bardak et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu baslarini temizleyip yikadiktan sonra bol suyla haslayin. Sudan çıkartip tuz ve karabiber ekin. Bir tencerede yagi eritin ve kuzu baslarini

evirerek kızartın. 3 bardak bas suyundan katıp yıkanmış ve sıcak suda bekletilmiş pirinci koyun, kısık ateşte suyunu çektirin. Baslarla birlikte servis yapın.

Cıgerli Pilav - 125

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 bardak piriç

3 bardak su ve et suyu

4 yemek kaşığı tereyağı

1 kuzu karacıgeri

1 kahve fincanı fıstık

1 kahve fincanı kusüzümü

YAPILIŞ TARİFİ

Cıgerin zarını çıkartıp fıstık büyüklüğünde doğrayın. Yağın içinde kavurun. Fıstık ve üzüm katıp 3-4 dk daha karıştırın.

Sıcak et suyu ve su, tuz ve karabiber koyun. Su kaynayınca pirinci salın.
Bir iki tasım kaynayınca kısık ateste suyunu çektirin. 30 dk demlendirin.

Beyinli Pilav - 126

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 bardak piriç

4 bardak et suyu

1 sigir veya 2 adet koyun beyni

3 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynayan et suyuna zari çıkarilip kp biçiminde doğranmis beyinleri katin.

Tuz, karabiber, yağ ve yıkanmis pirinci de koyup kısık ateste pisirin. 30 dk demlendirip servis yapın

Bas Etli Pilav - 127

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 bardak piring

1 koyun basi

1 soğan 1 havuç

2 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun basini temizleyip yıkayın. Dogranmis havuç, dörde bölünmüş soğan 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. Ayikladiginiz basin etlerini içine atin. Kaynayınca ayiklayip yıkadiginiz 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 yağ 1

bas sarmsak

1 bas soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Iskembeyi temizleyip yıkayın. Bol suyla atese koyun. Kaynamaya baslarken köpüğünü alın. Bir bas ayıklanmamış sarmsak, soyulmuş 1 bas soğan ve yarım limon kabuğu katıp yavaş yavaş kaynatarak pisirin.

Nohutu aksamdan tuzlu suda bekletin ve biraz haslayın. Soğanları incecik doğrayın ve 2 kasık yağla börttürün. Domates salçası, 4-5 bardak iskembe suyu (kafi gelmezse sıcak su ekleyin)katin. Küçük parçalar halinde doğradığınız iskembeleri, haslanmış nohudu koyup kısık ateste pisirin. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber atın, 1-2 bardak suyu kalınca atesten indirin.

Nohutlu Paa Yahnisi - 129

Mutfak: Türk

Süre: 1,5saat

MALZEMELER

1 bardak nohut

10 adet koyun paasi

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 kaziyarak tüylerini temizleyin. Tirnak arasını kesip yağ torbasını çıkartın. Satırla vurarak ortalarından kirin (pisirken iliklerin suya çıkması için). Iyice yıkayıp bol suyla atese koyun. Kaynamaya başlayınca köpüklerini alın. Iine soyulmuş bir bas soğan, soyulmuş limon kabuğu koyup kısik ateste pisirin.

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

Portakalli Kuzu Cigeri - 130

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

150 gr. kuzu cigeri

1 dis sarmisak

2 ay kasigi yag

1 adet portakal

Dilediginiz sebzeler

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

Hindi Arnavut 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 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.

- 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 makinasindan 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 parçalarinin ortalarına ciger köftelerini koy, gömlegi bohça

seklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayı çirp, sarmaların üzerine sür. Gömleğin ıslatma suyunu ısıt, tepsiye dök. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 40-45 dakika pişir.

Cigerli Kağıt Kebabi - 134

Mutfak: Türk

Süre: 120dk

MALZEMELER

750 gr süt kuzusu

1 adet kuzu cigeri

3 adet kuzu böbreği

9 adet yeşil soğan

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

2 yemek kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı kekik

Tuz-karabiber

1 adet yağlı kağıt

YAPILIŞ TARİFİ

Eti ve cigeri irice kusbasi büyüklüğünde doğrayın. 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 sıcak firina sürün. 1-1,5 saat pisirin. Kebabi, kagidin içinde sogutmadan servis yapin.

- 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 piring
1/2 yemek kasigi tuz
1/2 yemek kasigi toz seker
1 bardak su
2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasaların yesil kısımlarını kesip dışlarını bir iki kat soyup çıkartın.
Yikadıktan sonra yarım parmak uzunluğunda doğrayın. Sogan ve havuçları da ayıklayıp doğrayın.

Düdüklü tencereye ayıkladığınız sebzeleri koyun. Tuz, seker , zeytinyagi ve 1 bardak su katin. Yikanmış pirinci serpin. Kapagini kapatip düdük öttükten sonra atesi kisin ve 10 dk pisirin. Ilik hale gelince, tencerenin düdügünü çıkartip kapagini açın ve servis tabagina bosaltın. Üzerine kiyilmis maydanoz serpin ve limonla servis yapın

Patlican Dolmasi (Peynirli) - 137

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

3 adet bostan patlicani

Tuz

2 adet kirmizi dolmalu biber

3 domates

2 orta boy soğan

200 gr dilimlenmiş kasar peyniri

1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

3 diş sarımsak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri uzunlamasına ikiye bölerek çekirdeklerini çıkartarak uzun seritler halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla kısık ateşte yumuşamasını sağlayın. bir kaba çıkartın. Aynı yağın içinde kıyılmış soğanları börttürün.

Patlicanların saplarını kesip yarım parmak eninde uzun dilimlere bölün.

Üstüne biraz tuz serpişerek 30 dk bekletin.

Kızartma tavasında yağ kızdırın. Suyu sıkılmış patlicanları atarak açık renkte kızartın ve kağıt peçete üzerine çıkartın.

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 cikartip, biçakla kiyarak una katin. Azar azar süt
koyarak karistirin. 5-10 dk pisirin. Tuz, karabiber ve kasarpeyniri katin.
Salçali et ya da domatesli piliç yaninda servis yapin.

- 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 rendeleyin

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 tenceden 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 serpererek yarım saat bekletin. Yıkadıktan sonra peçeteye 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 Pirinçli - 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 yağı

1 tatli kasigi tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

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

Incecik dogranmis sogan, biber ve rendelenmis domatesi yagla birlikte bir tencerede börttürün. Patlican, piringç, 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 1cm kalinliginda uzunlamasına dograyin. Üzerine tuz serperek süzgeçte yarım saat bekletin,yıkayıp temiz bir bezle kurulayın. Bol yağda kızartıp süzgece çıkartın.

Domatesleri ortalarından ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın; tencereye koyup içine sarımsak, kıyılmış maydanoz, kekik ve zeytinyağı katın. Domateslerin suyu çıkana 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 patlıcanları da üzerine yerleştirin. Üstüne kasarpeyniri serpip fırında kızartın.

- 144

Hindi Kağıt Kebabi - 145

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

500 gr. Hindi But Kusbasi

20 adet arpacık soğan

50 gr. Tereyağ

2 adet kabak
2 adet patates
2 adet havuç
1 ay bardagi bezelye
1/2 tatli kasigi nane
1/2 bag dereotu
1 ay kasigi kekik
1 adet yagli kagit

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini 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 Sütli 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 içersine alip zeytinyagi, süt, krema, dereotu, soğan suyu, dövülmüs sarmisak ve bütün baharatlar ile harmanlayin. Marinatladiginiz hindi dilimli filetolari buzdolabinizda en az 20 dakika dinlendirip izgarada veya tavada pisirin. Süt ve krema hindi

izgaraniza mükemmel bir lezzet ve yumusaklik kazandiracaktır. Yaninda patates kızartması , pilav ,Pinar Ketçap, Pinar Mayonez veya kekik ile lezzetlendirilmiş 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 kasığı Un

75 gr. Tereyağ

1 adet defne yaprağı

İri marul yaprakları

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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

Soya Soslu Hindi Bonfile - 149

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 adet Hindi Bonfile

2 çay bardagi soya sos

100 gr. Tereyagi

2 adet taze sogan

1 çorba kasigi pul biber

2 orba kasigi elma sirkesi

5 dis sarmisak

2 orba kasigi zeytinyagi

1 orba kasigi misir nisastasi

1 ay kasigi zencefil

YAPILIŞ TARİFİ

Ufak bir tavada zeytinyagında ince kiyilmis sarmisakları ve taze soğanı soteleyip elma sirkesini ilave edin. Kısa bir süre sirkeyi çektirip soya sosu ilave edip pul biber ve zencefilini ilave edip lezzetlendirin. Misir nisastasını 1 çay bardağı suyun içinde eritip kaynayan sosa ekleyerek arzu ettiğiniz kıvamda sosu hazırlayın. Soya sosu yoğun miktarda tuz içerdiği için lezzetini kontrol edip gerek görürseniz tuz ilave edin. Sosunuz hazır olduğunda hindi bonfileleri dilimleyip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Tereyağını tavada eritip hindi bonfilelerinin her iki yüzünü kızartıp son anda soya sosu ilave edip 1 dakika kadar hızlı ateşte pisirin. Hazır olan bonfileleri arzu ettiğiniz 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 soğan

1 çorba kasigi domates salçası

1/2 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi kirmizi toz biber

1 çay kasigi karabiber

1 çay kasigi kekik

1 çay kasigi kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

adet soğanı rendeleyip elinizle sıkarak suyunu alın. Hindi biftekleri soğan suyu ve diğer malzemeler ile harmanlayıp buzdolabında en az 20 dakika kadar dinlendirin. Eğer bu marinadı 4 saatten fazla dinlendirecekseniz soğan suyu kullanmayın. Aksi takdirde soğan suyu bu süreden sonra hoş olmayan bir tat ve görünüme neden olur. Domateslerin sap kısımlarını alarak ortadan ikiye bölün. Soğanı ise soyup 4 halka olacak şekilde kesip

hazilayin. Hindi biftekleri tercihen izgarada veya tavada pisirin. Domates, sivri biber ve halka soğanları da izgarada pisirip kekik ve tuz ile lezzetlendirin. Arzu ederseniz soğanlara pisme esnasında kimyon ilave edebilirsiniz. Hindi biftekleri ve garnitürleri servis tabagina uygun bir şekilde dizip tercihen yanında pilav ile servis edebilirsiniz.

Soya Soslu Hindi Göğsü - 151

Mutfak: Fransız

Süre: 30dk

MALZEMELER

120 gr. Hindi Fileto

10 gr. Krema

10 gr. Tereyağı

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 kızartması, haslanmış sebzeler, ketçap ve mayonez ile servis yapın.

Hindi Kapama - 153

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

parça Hindi But Firinlik

10 gr. Un

20 gr. Yogurt

120 gr. Tereyağı

2 adet patates, 2 adet havuç

8 adet arpacık soğan

60 gr. çiğköyüğü

30 gr. et suyu

1 adet yumurta sarısı

1 buket sebze (Maydanoz sapı, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz)

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta yogurt, yumurta sarisi ve unu karistirip bir bulamaç elde edin. Kapamalik Hindileri önce çiçekyaginda ciz biz yapin, sonra bir kapta haslayin. Pismesine yakin sebze buketini ekleyin. Çukur bir kapta önce margarini eritin, et suyu katin ve daha sonra kapamalik etleri ilave edin. Hazirlamis oldugunuz bulamaci bu karisimla birlestirip, tuz ve karabiber ekleyin. Hindi Kapamaniz servise hazır.

Kestaneli Hindi Dolmasi - 154

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4-5 gr. `lik Bütün Hindi

4 yemek kasigi tereyagi

2 adet kuru sogan

1 kg. kestane

Iç Pilav:

500 gr. pirinç

200 gr. tereyagi

Ince dogranmis Hindi Cigeri

50 gr. antepfistigi

50 gr. kusüzümü

2 adet dogranmis kuru sogan
Tuz, karabiber Yenibahar Tarçin
1 demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

Brokolili Hindi - 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 soğan
1 kutu misir konservesi
1 adet limon
1/2 çay kasigi tuz
1 ay kasigi kuru kekik
1/4 çay kasigi gütölmüs beyaz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Limon kabuklarini rendeledikten sonra, limonun suyunu sikin. Limon suyunu, kekigi ve tuzu, limon kabugu rendesine ekleyip karistirin. Hindi pirzolarini dilimler halinde kesin, limon karisimine ekleyip, 30 dk. bekleyin. Brokoli saplarini kesip atin. ieklerinin her birini de küçük saplar kalacak sekilde ayirin. Kalan brokoli saplarini soyduktan sonra çaprazlamasına parçalara ayirin. Ve bir kenarda bekletin. Brokolinin saplarini suya atip 1 dk. pisirin. Brokoli çiçeklerini de ekleyip 2 dk. daha pisirin. Süzgeçten geçirin, soguk suyla alkalayin. Misir nisastasina tavuk suyunu ekleyerek nisasta eriyene dek karistirin. Bir kenarda

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

Mantar Soslu Hindi - 156

Mutfak: Fransiz

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 hindi baget

10-15 mantar

3 sivribiber

4 domates

2 sogan

2 orba kasigi sivi yag

yarim su bardagi su

tuz, karabiber

Marinat İçin:

1 ay bardagi zeytinyagi

1 ay kasigi kekik

1 ay kasigi hardal

1 ay kasigi karabiber, pulbiber

4-5 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Marinati hazilamak için sarimsaklari soyup ezin. Zeytinyagi, sarimsak, kekik, hardal, pulbiber, karabiber, ve tuu büyük bir kasede karistirin. Hindi butlarini karisimin içine yerlestirip yarim saat marine edin. Mantarlari iyice 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 tarafli 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 sarmsak

2 orba kasigi margarin

yarim kg kusbasi hindi

400 gr mantar

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani yarim ay seklinde, sivri biberleri halka halka, domatesleri ise küp küp dograyin. Mantarlari da dilimleyin. Sarmisaklarin kabugunu ayiklayip dograyin. Tencere margarini koyup biraz erittikten sonra yarim kg hindiyi katun.Hindileri kendi suyuyla 5 dk kavurun. Sonrasinda soğan, sarmsak 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 yapacaginiz 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 yaklaşık bir saat bekletin. Hamuru esit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayın. Her toptan bir yufka açın. Yufkalari eritilmis tereyagi ve zeytinyagi karisimiyla yağlayip, içlerine ceviz içi serpistirin.

Yufkalari rulo yapin. Bir ucundan baslayarak daire biçiminde yuvarlayip gül

sekli verin. Hafif yaglanmis tepsiye dizerek önceden isitilmis firinda 45 dakika pisirin. Ayranla birlikte sicak olarak servis yapin.

Ananasli Tavuk - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu iri parçalar halinde bölün, ananas suyu limon suyu tuz ilave edip 1 saat suda bekletin. Yag kızdırıp ve tavugu hafifçe kızartın. 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 parçalarını galeta ununa batirip tereyagında kızartın. Büyük bir tabaga safranli pilav koyu. Üzerine pismis tavuk parçalarını dizip, sosu dökün. Ananas ve portakal dilimleri ile süsleyip servis yapın.

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 gögüs kisimlari

1 çay kasigi tuz

taze çekilmiş karabiber

30 gr. (2 çorba kasigi margarin)

2 çorba kasigi krema

1 çorba kasigi kiyilmis maydonoz

75 gr. iç bezelye (haslanmis)

75 gr. havuç (küçük küpler halinde kesilip, haslanmis)

500 ml (2 su bardagi) Morney sos

YAPILIŞ TARİFİ

Harci hazirlamak için tavuklarin gögüs etlerini 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. Dinlenmis hamuru merdaneyle yaklasik 1/2 santim

kalinliginda açip, bir tart kalibinin içine döseyin. Kenarda tasan kisimlari,

siyirarak alin. Piserken hamurun kabarmamasi için hamuru en az bes alti

yerinden çatalla delin. Harci kalibin içine döseyip, üzerine Morney sosu

dökün. Tavuklu payi, önceden isitilmiş firina sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kızarıncaya kadar 180 dereceli önceden isitilmiş firında pisirin. Kalibin içinde hemen servis yapın.

Sebzeli ve Soyalı 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

pisirin. Soya sosunu katip, harli ateste 3-4 dakika sik sik karistirarak pisirin. Tavuk etini, beyazbiberi ve bali ilave edip 3-4 dakika daha yine sik sik karistirarak pisirin. Sebzeli ve soyali pilici önceden isitilmis tabaklara aktarin. Sicak olarak servis yapin.

Sebzeli Tavuk Köftesi - 162

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

600 gr. piliç kiymasi

1 adet soğan

2 dis sarmisak

1 adet yumurta

1 adet kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç kiymasini, ince kiyilmis soğan, sarmisak ve yumurta ile yogurun.

Daha sonra, ceviz iriliginde parçalar koparip, elinizde yuvarlayin.

Tencereye yeterli miktarda su alip kaynatin. Köfteleri kaynayan suya atip,

pisirin. Bu sirada havuç ve kabagi da kibrit çöpü inceliginde dograyip, tencereye alin. Tüm malzemeler pisince, un ve limonun suyunu tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayip, servis yapin.

- 163

Polo Tavuk But - 164

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

4 adet tavuk budu

2 orba kasigi tereyagi

1 adet tavuk suyu bulyon

Nisasta

4 adet patates

2 ay bardagi süt

Tuz, su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk butlarının üzerindeki deriyi çıkarın. Butları boyuna bir bıçak yardımıyla kesin. Kemikleri çıkarın. Tek parça halindeki butları kızdırılmış tereyağında kızartın. Ardından kirdiginiz tavuk kemiklerini tereyağında 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 kasığı tereyağını ekleyin. İyi karıştırın. Tuz ile tatlandırın. Servis tabağınatavuk budu ve püreyi yerleştirin. Etin üzerine tavuk suyu sostan gezdirin. Sıcak servis yapın.

Ispanaklı Piliç Sarması - 165

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 piliç göğsü, derisi, kemigi çıkarılmış

1 piliç butu

1 kg. ispanak

1/2 bardak kasar peyniri rendesi

100 gr. tereyagi
3 soğan, ince kiyilmis
3 dis sarımsak, dövülmüs
2 çorba kasigi çam fıstığı
tuz
karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç gögsünü ortadan ikiye ayirip parçaları iki naylon folyo parçası arasına yerleştirin. Eti döverek yassılın. Piliç butunun kemigini ve derisini ayirin. Ispanagi üç kez yıkayıp ayıklayın. Fırinınızı 200° C#8217;de isitin. Ispanagin yarısını piliç butu, tuz, karabiber, kasar peyniri ile birlikte mutfak robotunda çekin. Yassıltığınız göğüs etlerinin üzerine robotta çektiğiniz harci paylastirin. Rulo sekinde sarin. (Sonra çıkarmak üzere ipe bağlayabilir veya kürdanla tutturabilirsiniz.) Tereyaginin yarısını bir tavada kızdırin. Piliç sarmalarının her tarafını pembelesene kadar kızartın, fırın tepsisine alın. 10 dakika fırınlayın. Kalan tereyagini kalın dipli bir tavada eritin. Soğan 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 ayıklanmış bamya

4 tane domates, büyük doğranmış

3 çorba kasığı margarin

1/2 su bardağı su

2 çorba kasığı limon suyu

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pilici temizleyip ufak parçalara bölerek bir tencerede margarini ilave edin.

Domatesleri etin üzerine yayın. Tuzunu ve biberini ilave edip 15, 20 dakika

orta sıcaklıkta pisirin. Bamyaları da tavugun üzerine yayın. Yarım bardak

su ekleyerek yumuşayınca kadar orta sıcaklıkta 20 dakika pisirin. Limon

suyunuda ilave edin 5 dakika daha kaynatıp, servis yapın.

Enginarli Piliç Salatasi - 167

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

6 parça Diyet Gögüs

750 ml. kaynar su

750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmis)

250 ml. beyaz sarap

150 gr. mayonez

150 gr. yogurt

2 çay kasigi sarmisak (dövülmüs)

Tuz, Maydanoz veya Dereotu

4 adet bütün enginar

YAPILIŞ TARİFİ

Diyet gögüsleri ufak lokmalar halinde dograyin. Dogranmis göbek enginarlari kaynar suyun içine atip, hizli ateste yaklasik 5-7 dk. yumusayana kadar pisirin. Daha sonra enginarlari sudan çikarip hafif tuzlayin ve üzerini kapatarak sogumaya birakin. Yogurt ve dövülmüs

sarmisagi çirpip mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari karistirin ve bu karisimi mayonez ile harmanlayin. Servisi haslanmis bütün enginarların içinde veya porsiyonluk kümeler halinde yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

Enginarli Piliç Salatasi - 168

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20

MALZEMELER

6 parça Diyet Gögüs

750 ml. kaynar su

750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmis)

250 ml. beyaz sarap

150 gr. mayonez

150 gr. yogurt

2 çay kasigi sarmisak (dövülmüs)

Tuz, Maydanoz veya Dereotu

4 adet bütün enginar

YAPILIŞ TARİFİ

Diyet göğüsleri ufak lokmalar halinde doğrayın. Doğranmış göbek enginarları kaynar suyun içine atıp, hızlı ateşte yaklaşık 5-7 dk. yumuşayana kadar pisirin. Daha sonra enginarları sudan çıkarıp hafif tuzlayın ve üzerini kapatarak soğumaya bırakın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı çirpi mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari 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 yaprağı

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

Elenmis un, yumurta, tuz, yag, yeterince su ile baklava hamuru yogrulur.

Yufkalar açilir, ayri bir yerde üst üste konur. Baklava yapılacak tepsi yağlanır, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kisimler varsa

biçakla tepsiye göre kesilir. İlk yufka üzerine yag serpilir veya elle sürülür.

Böylece yufkaların yarisi yağlanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar

daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce

yayilir. Kalan yufkalar da yağlanarak tamamlanir. (Kenarlardan artan

parçalar kenar çıktıkça baklava yufkalarının arasına yerlestirilir) kalan yag

isitilerek en üstten dökülür. Onbes dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin

bir biçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildigi biçimde

kesilir. Keserken biçak öne dogru çekilmez, bastirilarak ve sol elin

parmaklari kesilen baklavaya yakin tutularak kesilir. Baklavalarin kesilmesi

tamamlaninca üzerine yag gezdirilir, orta sicakliktaki bir firina verilir, üzeri

kizarincaya kadar pisirilir. Baklava firina verildigi zaman bes bardak seker, üç bardak su ile kaynatilir, üzerinden köpükler alinir, atilir. Sonra bir kasik limon suyu katilir, tekrar kaynatilir ve sogumaya birakilir. Firindan çikan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlisi dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatilir. Surubu çekinceye kadar kapali tutulur.

Misir Gevrekli Kremali Hindi - 172

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 paket Hindi Kemiksiz üst but

1 tatli kasigi köri

1 çay kasigi karabiber

1 kutu 200 ml Sivi Krem Santi- Süt Kremasi

1 su bardagi misir gevregi

Yarim su bardagi rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi butlari iri butlari iri parçalar halinde keserek köri, karabiber ve tuzla iyice harmanlayin. Kare ya da dikdörtgen cam firin tepsisine butlari,

sekillerini düzelterek yerlestin. Üzerine 200 ml. Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni gezdin. Önceden isitilmis 200 derece firinda 15 dakika pisirin. Firindan alip üzerlerine misir gevreklerini serpin. Rendelenmis kasar peynirini gezdin. Firina 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 Çöp Sis

1 çorba kasigi Yogurt

1 çorba 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 TARİFİ

Hindi but sisleri sivi yag, yogurt, domates salçasi, pul biber, kirmizi toz biber, kimyon, kekik, karabiber, sogan suyu ve dvlms 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 bulgurularin üstünü örtecek kadar kaynar hindi suyu ilave edip kisik ateste pisirin. Meyhane pilavini dinlenmeye alip üstüne taze kiyilmis maydanozu serpip karistirin. Hazirladiginiz hindi sisleri izgarada veya tavada pisirip yaninda meyhane pilavi, roka yapraklari, limon ve turp dilimleri , izgara edilmis domates ve biber ile servis yapin.

Hindi Çoban Kavurma - 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 TARİFİ

Genis bir tavada tereyagini eritip arpacik soğanlar, sarmisak ve defne yapragini soteleyin. Hindi fileto kusbasilari tavaya ilave edip hizli ateste renk alincaya kadar kavurun. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip kusbasi dogradiktan sonra tavaya ilave edin. Etler suyunu çektiginde kusbasi dogranmis kültür mantarlarini ilave edin. Mantarlar suyunu çektiginde kabugu soyulup kusabasi dogranmis domatesleri ve bütün baharatlari tavaya atip lezzetlendirin. Hindi çoban kavurmanız 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 şeker

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, şeker, soya sosu, tuz, karabiber, sirke ve domates salçasını robotun ana haznesinde karıştırın. İnceltmiş 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 çay kasığı pul biber

1 çay kasığı tuz

1 çay kasığı öğütülmüş karabiber

1/2 su bardağı un (75 gr.)

2 yumurta (çirpilmis)

1 su bardağı galeta unu (125 gr.)

Kızartma yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi göğüs parçalarını döverek inceltin. Kimyon, toz kırmızıbiber, tuz,

karabiber ve kırmızı pul biberi bir kabin içerisinde karıştırın. Baharat

karisimini hindilerin iki yüzüne de serpin ve 30 dk. kadar bekletin. Un, çirpilmis yumurta ve galeta ununu ayri ayri yayvan ve sig kaplara koyun. Baharatla kaplanmış hindi göğüs parçalarını, önce una daha sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayın. Tavada 2-3 çorba kasigi yagi kızdırın ve hindi göğüslerini üst üste gelmeyecek şekilde dizin. Yüksek ateste 3 dk. kadar kızartın. Spatula ile göğüslerin öbür yüzlerini çevirin ve aynı şekilde pisirin. Pismis sinitzellerinizi, ısıya dayanıklı bir kaba alın ve fırında sıcak tutun. Diğer göğüslere de aynı işlemi uygulayın. Sinitzellerinizi, limon dilimleri ve maydanozla süsleyin. Fritözde kızarttığınız taze patateslerle servis yapın.

Hindili Tart - 178

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

6 çorba kasigi margarin (90 gr.)

1/3 su bardagi un (50 gr.)

1 çay kasigi kekik

2 çay kasigi karabiber

2 çay kasigi tuz

1 su bardagi süt (250 ml.)

1 su bardagından biraz fazla tavuk suyu (300 ml.)

3 su bardagi sote edilmiş, küp doğranmış hindi göğsü (600 gr.)

4 su bardagi donmuş karışık garnitür (veya 1/2 kilo havuç, tane bezelye ve patates)

1 su bardagından biraz fazla tane mısır

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

1 çay kasigi tuz

1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerinden unu, tuzu ve margarini robotun ana haznesine koyun; robotun düğmesini saga çevirerek 15 kere çalıştırıp durdurun. 3 çorba kasigi su koyarak, 5 defa daha çalıştırıp durdurun. 2 çorba kasigi su ekleyip 3 kere daha robotu çalıştırın. Hamur toplanıyorsa robottan alın.

Dagiliyorsa azar azar su ekleyerek robotu kısa aralıklarla birkaç kez daha çalıştırın. Hazırladığınız hamuru merdaneyle açın. Yemeginizi, daha sonra servis yaparken kullanacağınız yuvarlak, kenarlari yüksek servis tabagini açmış olduğunuz hamurun üzerine kapayın. Etrafini bir bıçakla kesin.

Kestiginiz hamur parçasini etrafından 6 mm. daha küçültün. Hamurunuzun üzerinde sekilli 5 adet boşluk açın. Önceden 230 °C isittiginiz firinda hafifçe kızarana kadar (9-11 dk.) pisirin. Bir tencerede yagi eritin. Un, kekik, karabiber, tuz ekleyin ve karışiminiz pütürsüz kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Kaynayan karışima yavas yavas süt ve tavuk

suyunu ekleyin, koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Hazirlamis oldugunuz bu sosa hindi ve sebzeleri de ekleyin ve sebzeler yumusayincaya kadar 10-15 dk. pisirin. Hindi, sebze ve sos karisiminizi servis tabagina alin. Önceden pisirdiginiz hamuru, hindi, sebze ve sos karisiminin üzerini kapatacak sekilde yerlestirin.

Hardal Soslu Tavuk - 179

Mutfak: Fransiz

Süre: 45 dk

MALZEMELER

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

2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.)

2 çorba kasigi tereyagi veya margarin (30gr.)

2 çorba kasigi hardal (20 gr.)

6 grisini

1 su bardagi galeta unu (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

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

Zeytinli Tavuk - 180

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.)

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

3 büyük kuru soğan (yarim halka seklinde kesilmiş)

1 çorba kasigi toz zencefil

4 dis sarmisak

1 çay kasigi toz kirmizibiber

1 çorba kasigi domates salçası

1 su bardagi tavuk suyu (250 ml.)

1 tutam safran (1 çorba kasigi sicak suda islatin)

5 taze soğan

15-20 adet siyah ve yeşil zeytin

1/2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir tencere veya tavada zeytinyağını kızdırın ve tavuğu, iki tarafı da hafifçe kızarıncaya kadar kızartın. Kuru soğan, zencefil, toz kırmızıbiber, salça, tuz ve karabiber ekleyip, orta ateşte kızartmaya devam edin. 1 çorba kasığı suda ıslatılmış safran, domates salçası ve tavuk suyunu tenceredeki tavuğa ilave edin. Orta ateşte 30 dk. kadar üstü kapalı olarak pisirin. Kiyilmiş taze soğanları ekleyin, tavuk iyice pisene ve sos suyunu (1/2 su bardağı kalacak şekilde) çekinceye kadar (15 dk.) pisirin. Zeytinleri ve limon suyunu ilave edip 5 dk. daha pisirin. Tavuğu tencereden alın, servis tabağına yerleştirin ve zeytinli sosu üzerine dökerek servis yapın.

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 çikartip, su ile islatip, iyice sikiniz. Derin bir kabin içine tavuk kiymasini, rendelenmis sogani, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiginiz yumurtayi, dogranmis kasari, sikilmis sarimsagi, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harci kivamina gelince sekil verip, tabaga aliniz. Tavada sivi margarini kizdirip, tavuk köftelerini kizartiniz. Kizaran köfteleri, servis tabagina aliniz. Sosu için: Taze soganlari ince ince kiyiniz. Ufak bir tavada sivi margarini kizdirip, taze

soganlari ve kirmizi pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazirladiginiz sosu, kizaran köftelerin üzerine döküp, sicak olarak servis ediniz.

Katami - 182

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

- 1 tavuk
- 1 su bardagi piring
- 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 piring ve tuz ilave edilerek hafif ateste piringler 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, yıkayiniz. Düzgün sekil veriniz. Üzerini limon ve tuzla güzelce ovunuz. Yağlanmış bir firin tepsisine pilici koyup, birkaç yerine yag ve 1 fincan kadar da su, tuz koyup, tepsiyi firinin orta gözüne koyunuz. Ara sira çevirerek ve kaptaki yağlı sudan kasik kasik pilicin üzerine dökerek piliç yumusayip, kizarincaya kadar firinda tutunuz. Pisince firindan alip, çeşitli garnitürlerle servis yapiniz

Kestane Pilavli Hindi - 184

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 adet hindi

2 kasik tereyag

2 kasik salça

tuz, karabiber

Pilavi için: 2 bardak pirinç

250 gr. kestane

2 kasik yag

4 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi iyice temizlenir. Üzerine karabiber, salça ve yag karistirilip iyice sürülür. Firin tepsisine konularak 6-7 saat kadar hafif isida kizartilir.

Kizaran hindi servis tabagina alinir etrafina pilav konulur pilavin üstüne de kestaneler konularak servis yapilir. Kestaneli pilavin yapilisi: Kestaneler dagitilmadan haslanir. Kabuklari soyulup ikiye kesilir. 2 bardak pirinç, 4 bardak su ve iki kasik yag ile pilav hazirlanir. Pilav suyunu çekince dogranmis kestaneler pilavin üstüne dökülerek beraberce demlendirilir.

Firinda Hindi Kizartmasi - 185

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 adet hindi

2 adet soğan

2 adet havuç

2 kasik tereyag

2 kasik salça

YAPILIŞ TARİFİ

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

Soya Soslu Hindi - 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 salçası

1 kahve fincani sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi doğranmış hindi eti, soya sosu, dövülmüş sarmisak, tuz ve karabiberi cam bir kaseye koyup, iyice karıştırın. Üzerini seffaf folyo ile kapatıp, buzdolabında 3-4 saat bekletin. Tereyagini bir tencerede hafif kızdırın. İnce doğranmış soğan, kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış domates, küçük kesilmiş biber ve mantar ile domates salçasını ekleyip sos suyunu çekene kadar 10 dakika pisirin. Ocaktan alıp, ilinmesi için bekletin.

Buzdolabında beklettiginiz hindi etini kızdırılmış sivi yağda ara sıra karıştırarak kavurun. Et yumuşadığında hazırladığınız domatesli sosu ekleyip 5-10 dakika pisirin. Soya soslu hindi soteyi, üzerini kiyilmiş maydanozla süsleyip servis yapın.

Biberli Hindi Sarması - 188

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 adet hindi göğüs fileto

2 adet közlenmiş kırmızı dolmalık biber (konserve)

5-6 sap maydanoz

2 diş sarımsak

tuz, karabiber

1 çorba kasığı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi fileto larını ezerek yassılaştırın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Közlenmiş biber, dövülmüş sarımsak, kiyilmiş maydanoz, tuz ve karabiberi

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

Mayonezli Salata Sosu - 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 soğan

1 yemek kasigi zeytinyagi

Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzemeler parçalayıcı robota (rondo) konulur ve püre olana kadar karıştırılır. Hem snitzelin yanında, 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 (haslanmis)

250 gr mantar

Tuz-karabiber Üstü için:

1 tatli kasigi domates salçasi

1 çay kasigi toz seker

1 tatli kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç 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 karistirip yemegin üzerine gezdirin. Servisten önce, 200 derece isitilmis elektrikli firinda, 20 dk hafif pembe renkte kizartin

Kiev Usulü Tavuk - 192

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60 dk

MALZEMELER

8 adet tavuk gögsü (derisi ve kemikleri çıkarilip hafifçe yassiltilmis)

1/ 2 bardak tereyagi

1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

1 adet dövülmüs karanfil

1 yemek kasigi kiyilmis sarmisak

Biraz tuz ve karabiber

1/ 2 bardak un

2 yumurta (çirpilmis)

Galetu unu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğüslerini yagli kagit arasinda döverek inceltin.

Tereyagini bir kasede karistirarak yumusatin. Kiyilmis maydanoz, karanfil, sarmisak, tuz ve karabiber katin ve sekiz esit kisma bölün.

Tavuk gögüslerinin içine resimde görüldüğü gibi bu içten koyup rulo biçiminde sarin; buzdolabinda bekletin.

Tavuk sarmalarini önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayin. Varsa, derin kizartma kabinin süzgecine yerlestirip kizgin yaga sokarak ya da kizartma tavasinda kizartin. Kizartilan tavuklari kagit üzerine çıkartin. Servis zamanina kadar sicak firinda bekletin.

Floransa Usulü Tavuk - 193

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet tavuk gögsü (derisi ve kemigi çıkarilmis)

5 yemek kasigi un

1/ 2 bardak parmesan peyniri veya rendelenmis kasarpeyniri

1/ 2 bardak beyaz galeta unu

2 çay kasigi tuz- biraz karabiber

2 yumurta (1 yemek kasigi suyla çirpilmis)

1/ 2 bardak sivi yag

1 kg ispanak

1,5 yemek kasigi limon suyu-süslemek için limon dilimleri

250 gr dilimlenmiş mantar

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

İspanakları ayıklayıp yıkayın biraz tuz serpererek kapalı bir tencerede hafifçe haşlayın. Suyunu süzüp ince ince kiyin. İspanak püresini bir servis tabağına alın ve üzerine de limon suyu gezdirin.

Kızaran tavukları ispanağın üzerine yerleştirin. Dilimlenmiş mantarları eritilmiş 1 kasık yağın içinde 4-5 dakika sote yapın. Tuz ve karabiber serpin. Mantarları ispanağın üzerine serpistirin. Tavukların arasına limon dilimleri yerleştirip servis yapın

Kagitta Tavuk Göğsü - 194

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

6 adet tavuk gögsü (kemigi ve derisi çikarilmis)

2 yemek kasigi limon suyu

3 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 bardak tavuk suyu

1/ 2 bardak sek beyaz sarap

1 yumurta sarisi

Tuz-karabiber-

bir fiske tarçin-

bir fiske hindistancevizi

150 gr kiyilmis mantar

1 tatli kasigi kiyilmis sogan

YAPILIŞ TARİFİ

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

Küçük bir tencerede 1 kasik yagi eritin. Un katip tahta kasikla 2 dakika karistirin. Atesten alip içine azar azar tavuk suyunu yedin. Tekrar atese koyun, kaynamaya baslarken sarabi ve çirpilmis yumurtayi katin; sos kati

hale gelene dek karistirmaya devam edin. Atesten indirin. Tuz, karabiber ve diger baharatla kiyilmis mantar ve sogani da kremaya karistirin. Tavuk etlerini saracak büyüklükte 6 adet alüminyum folyo kesin ve içlerini eritilmis yagla yaglayin. Tavuklari yerlestirin ve üzerilerine sosu blstrn. Folyoyu zerine sararak 6 küçük paket hazirlayin. Sonra da firin tepsisine siralayip 30-40 dakika firinda pisirin.

Çerkez Tavuğu - 195

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 ince tavuk

1 bas sogan

1 bas havuç

3 su bardagi dolusu i ceviz

3c büyük dilim bayat ekmek

Tuz-kirmizi biber

1-2 dis sarmisak

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 pisirin. Atesten indirin ve ilimaya bırakın.

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

Cevizleri bir kere et makinasında çekin. Ekmeklerin kabuklarını çıkartıp islatin ve suyunu sıkarak azar azar çekilmiş cevize katin. 1-2 diş dövülmüş sarmsak, 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 tabagina yerleştirin. Üzerini de kalan salçayla kapatın. Ceviz yağı gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

Saksi kebabı - 196

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

2 adet patlican,
500gr tavuk göğsü,
1 adet soğan...
1 adet sivri biber,
karabiber,
tuz,
kirmizibiber,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 pisirilir

Etlü Güvec - 197

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 katip üzeri kapali olarak kisik ateste hafif pistikten sonra biraz da firinda pisirin.

Patlicanli Istim Kebabi - 198

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

1 kg kuzu eti (Kemiksiz iri kusbasi dogranmis)

2 orta boy soğan

2 orta boy domates

1 yemek kasigi margarin

Tuz-karabiber

4 adet iri kemer patlican

3 adet dolmalik biber

1 bardak ayçiçek yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye dogranmis soğanlari, yikanmis kuzu etiyle 1 kasik yag koyup arada karistirarak suyunu çektirin. Kabuklari ve ekirdeleri ikartilarak

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 etin üstüne kapatın ve çevirerek fırın tepsisine

yerlestin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmiş dolmalık

biber yerlestin, bir kürdan batırın. Etin sosunu üzerine 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 orba kasigi bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

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

Soganli Dana Boeuf Miriton - 200

Mutfak: Fransiz

Süre: 40 dk

MALZEMELER

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

2 okba 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 soğanlari 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 kisa bir süre kavurun. Unu ilave edip çig un kokusunu atincaya kadar kavurduktan sonra etlerin üzerine 2 parmak su ekleyin. Etlar kaynamaya basladiginda atesi kisiga alip pisirmeye birakin. Bademleri kaynar suda kisa bir süre hasladiktan sonra soguk su ile sogutup kabuklarini alin. Ufak bir tavada tereyagi ile kabugu soyulmus bademleri hafif kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kuru kayisilari dograyip sicak suyun içinde bir süre dinlendirin. Pisme kivamina gelen dana etlerini, kayisilari ve ince seritler halinde dogranmis taze sogani ve tuzu ilave edin. Saray Usulü Dana Mahmudiye pistiginde yarim saat

dinlendirin. Bu esnada bir tavada tereyagini kizdirip kirmizi toz biberi ilave edin.

Terbiyeli Süt Kuzu Kapama - 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 sogan

1 marul veya kivircik salata 1 demet dereotu

1 demet maydanoz

1 çorba kasigi tuz

1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için)

1 orba kasigi Un

1/2 limonun suyu

Terbiye için

YAPILIŞ TARİFİ

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

Orman Kebabi - 203

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

800 gr. dana eti (kusbasi dogranmis)

90 gr. (6 çorba kasigi) Tereyag

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

3 orta boy domates(kabuklari soyulup çekirdekleri çikarilmis ve iri kusbasi dogranmis)

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 bölünmüs)

1 büyük havuç(kazinip iri parçalar halinde dogranmis)

1/2 su bardagi iç bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede orta ateste tereyagi kızdırın. Etlari koyup pembelesene kadar ara ara karistirarak sote edin. Soğanlari ekleyip 5 dk. daha pisirdikten sonra domates ve domates salçasini ekleyin. Tenceredeki malzemeyi 20 dk. süreyle dibinin tutmaması için ara sıra karistirarak suyunu çekene kadar pisirin. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapagini kapatarak 30 dk. daha pisirin. Havuç, patates ve bezelyeyi

ekleyin. 30-40 dk. daha pisin. Kekigi ekleyip karistirarak 5 dk. daha ateste tuttuktan sonra tencereyi atesten alin. Orman kebabinizi isitilmis bir servis tabagina aktarip servise sunun.

Parmesan Peynirli Dana Eti - 204

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

4 parça dana pirzolası

4 yemek kasigi zeytinyagi

Ince ince dogranmis 1 küçük kirmizi biber

1 orta boy kiyilmis soğan

1 ince dogranmis kereviz kökü

1 çay kasigi 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,

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. Pirzolari önce una, sonra yumurtaya ardindan

ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsiye dizdiginiz

bifteklerle 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.

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

800gr. bonfile

200 gr. mantar

100 gr. kasar

300 gr. domates

100 gr. sivri biber

50 gr. sucuk

50 gr. çam fistigi

2 çorba kasigi sivi yag

2 adet ince ince dogranmis sogan

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

Kasar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çıkartip servise sunun.

Sedef Bonfile - 206

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

4 parça bonfile

200 gr. haslanmış fasulye

150 gr. margarin

2 çorba kasığı un

300 gr. süt

1 çay kasığı tuz

1 çay kasığı hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri kus yuvası şeklinde ızgarada pisirin. Besamel sos için kızgın yağın üzerine unu ilave edip kavurun. Bu işlem bitince üzerine süt, karabiber, tuz ve hindistan cevizi de ekleyip bir müddet daha pisirin. Sonra kus yuvası bonfilelerin içine haslanmış fasulyeyi yerleştirerek, besamel sosunu ilave edin. Yeşil fındık, 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

başladiginizda önce kuzu etlerini kusbasi doğrayın. Bir tencerede

tereyagini 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 katın. Karıştırıp üzerine 1/2 lt.

su koyup kaynatin. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapagini kapatın ve 20 dk. pisirin. Baska bir kapta bir gece önceden islattiginiz nohutlari yumusayana dek kaynatin. Suyunu süzerek alip, etin üzerine katin. Dogranmis ve çekirdekleri ayiklanmis tatli biberleri de yemege ekledikten sonra eger gerekiyorsa tüm karisimin üzerine bir miktar daha sicak su dökün. Kapagini kapatip 35-40 dk. daha pisirin ve tuzunu serpin. Sucuklari kabugunu 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

Çorba kasigi margarin

1 bas ince dogranmis iri

1 çorba kasigi salça

1 tatli kasigi Un

1 tatli kasigi tuz

1 lt. su

2 adet orta boy domates (kabuksuz ve ince dogranmis)

2 tatli kasigi

sogan

Sarimsak Sos

Baharat torbasi

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

BEGENDI icin

6 adet çekirdeksiz iri kemer patlicani

2 çorba kasigi tepeleme dolu yag

5 kahve fincani Un (150 gr.)

1 1/2 su bardagi Süt

1/2 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi bir tencereye koyup kizdirin ve etleri ekleyin. Birakacagi suyu çekip pembe bir renk alincaya kadar 10 dk. kavurun. Ardindan sogani koyup 2 dk. salcasini koyup 1 dk. daha kavurun, karisima unu ekleyin. Iyice karistirip baharat torbasi, tuzu ve suyuyla birlikte agir ateste 15 ila 20 dk. pisirin. Ayri bir kapta Begendi'yi de hazirlayin. Oval bir güvece etleri bosaltin, etin yari seviyesine kadar salçasini koyun. Üzerine ince dilimlenmis kasar peynirlerini dizin. Sonra üzerine begendiyi dökerek firina

sürün. 5 ila 6 dk. firinda kaynatmadan bekletip çıkarın. Üzerine 2 veya 3 kasık kızarmış tereyağı dökün. Hünkar Begendiniz servise hazır

BEGENDI

Patlıcanları yıkayın. Sonra bıçağın burnu ile hafifçe delin. Kömür izgarası, gazlı veya elektrikli ocak üzerinde patlıcanları çevirerek hamur gibi oluncaya dek pisirin. Limonlu suyun içinde soyun. Bir tencerede erittığınız yağa unu ekleyip bir yumurta çırpma teli ile karıştırın. 3 ila 4 dk. orta ateşte kavurun. 5 dk. sonra hafif soğuyunca kaynar sütle ağır ateşte 3 dk. iyice karıştırın. Patlıcanları sıkıp 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 Soğan

1/4 Demet Maydanoz

3 Dis Sarmisak

Tuz ve Köfte Baharati

Sebzesi:

5 Adet Patlican (ince ve uzun)

4 Sivri Biber

Suyu icin: Et Suyu ve Salca

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kiyimayi, yumurtayi ve baharatlari ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir. Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir. Biberlerde 4 ' e bölünür. Hepsi teker teker kizgin yagda kizartilir, kagit havluya konarak fazla yagini cekmesi icin birakilir. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazirlanir. Ardinan bir Köfteyi bir kizartilmis patlican dilimine sarilir ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanin üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu sekilde hazirladiktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karisimi dökülür ve yaklasik 1/2 Saat firinda pisirilir

- 211

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, zedeleden 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 iple 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. Sarmayı tencereden al, tepsiye koy. Salçayı, yogurtla karıştır, etin üzerine sür, önceden ısıtılmış, orta sıcaklıktaki fırında 5-10 dakika kızart. Dilimleyerek servis yap.

Pirinçli Avakado Salatası - 213

Mutfak: Amerikan

Süre: 25

MALZEMELER

200 gr. pirinç

1/2 pismis ve doğranmış piliç eti

2 adet kabuğu soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış avakado

1/2 yeşil biber (ince ve uzunlamasına doğranmış)

1 küçük bas ince doğranmış soğan

3 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı soya yağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

1/2 çay kaşığı toz beyaz biber

1 diş sarımsak (ince doğranmış)

İsteğe bağlı acı biber

Yeşil salata yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci tuzlu suda haslayip sogumaya birakin. Pirinç, piliç eti, avakado, yesil biber ve sogani büyük bir kaseye alın. 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 salatası - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci, kirmizi, yesil biber ve zeytinleri büyük bir kapta karistirin. İçine 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 iç bezelye
1 adet dolmalik biber

2 orba kasigi sirke

1 demet maydanoz

400 gr piringç

zeytinyag

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Piring ve bezelyeyi farkli kaplarda tuzlu suda haslayin. Yeteri kadar hasladiktan sonra soguk suda yikayip, süzün ve servis tabagina koyun. Maydanoz ve biberi ince kiyin, buna piringç 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

YAPILIŞ TARİFİ

Biberlerin çekirdeklerini ayıklayın. Peynir, kereviz, sogan, maydanoz, findik ve zeytini karıştırın. Bu karışımı arzu ettiğiniz baharatı koyarak mayoneze bulayın. Biberleri bu karışım ile doldurun ve biraz sogumaları için bir süre buzdolabında tutun. Servis yapmadan önce biberleri ince dilimleyinve marul yapraklarının üstüne yerleştirin. 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 soğan

8-9 tane kirmizi turp

YAPILIŞ TARİFİ

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

- 218

Füme Balık 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 tabakların ortasına koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolu yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin. Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

Karidesli Salata - 221

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 20 dk

MALZEMELER

200 gram karides (daha önce haslanmış ve ayıklanmış. Yaklaşık 15 adet cimcime karides)

100 gram mayonez

100 gram süt kreması (arzuya tabi)

2 çorba kasığı sızma zeytinyağı

1 yemek kasığı Tabasco (acı biber sosu)

1 küçük kuru soğan

2 çorba kasığı sirke

2 çorba kasığı limon suyu

5 adet marul yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Mayonez, krema, zeytinyağı ve acı biber sosunun yarısını karıştırın. Soğanı soyup ince halkalar halinde doğrayın. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yıkayıp mayonezli karışımına katin. Marul yapraklarını iyice yıkayıp süzdükten sonra enine seritler halinde doğrayıp geniş bir salata kabına alın. Karidesleri yaklaşık bir santim boyunda küçük parçalara ayırın, yapraklara ekleyin. Karışımı arzunuza göre kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Deniz Ürünleri Salatası - 223

Mutfak: Fransız

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kutu 160 gramlık Ton balığı

10-12 adet küçük karides(haslanmış ve soyulmuş)

3 yaprak marul ½ adet kuru soğan

1 yaprak kırmızı lahanası

1 adet iri kırmızı turp

1 adet limonun suyu

Zeytinyağı (sızma)

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 çekirdegini çıkartin Bir kasik yardimi ile parçaların içini bosaltip küçük küçük dograyin Diger tarafta mayonez,limon suyu ve ketçabi karistirarak pembe bir sos hazirlayin Hazirladiginiz sosun içine dogradiginiz avokadolari, karidesleri ve kiyilmis cevizleri ekleyin Bu malzemeyi içi bosaltilan avokado kabuklarına paylastirin. Buzdolabinda iyice soguttuktan sonra servis yapin

Ispanak Kavurmasi - 225

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr ispanak

2 orta boy soğan

1 çay kasigi tuz-karabiber

1 çay kasigi toz seker

1 tepeleme yemek kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Ince dogranmis soğan ve yagi çelik tencereye koyun. Normal ateste soğan suyunu çekip börttüğü zaman, yikanmis ve suyu süzülerek kiyilmis ispanagi katin.

Tuz, karabiber ve seker koyup kisik ateste 20-25 dk pisirin.

Ispanak Sote - 226

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

2 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

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

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

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

Coban Salatasi - 227

Mutfak: Türk

Süre: 20

MALZEMELER

Salatalik 2 orta boy 220 gram

Domates 3 büyük boy 375 gram

Yesil biber 4 orta boy 60 gram

Yesil soğan 7 orta boy 150 gram

Maydanoz 2/3 demet 40 gram

Taze nane 7-8 dal 20 gram

Zeytinyagi 2 yemek kasigi 20 gram

Limon suyu 2 yemek kasigi 20 gram

Tuz 1 tatli kasigi 6 gram

YAPILIS TARIFI

Sebzeleri yika, salataligi soy, biberin sap ve çekirdeklerini ayir, soğan, maydanoz ve naneyi ayikla. Soğan ve yesil biberi 1 santimetre kalinlikta, domates ve salataligi 1 santimetreküp irilikte dogra. Nane ve maydonozu ince ince kiy. Yaga limon suyu ve tuzu kat, iyice çirp, salatanin üzerinde gezdir

Fasulye Piyazi - 228

Mutfak: Fransiz

Süre: 25

MALZEMELER

Kuru fasulye 1 su bardagi 170 gram

Su 2 su bardagi 400 gram
Sogan 1 orta boy 75 gram
Tuz 1 ½ tatli kasigi 9 gram
Maydanoz 1 demet 60 gram
Yesil biber 1 orta boy 15 gram
Domates 1 küçük boy 100 gram
Kara biber ¼ tatli kasigi 0.5 gram
Yumurta 1 adet 50 gram
Zeytinyagi 4 yemek kasigi 40 gram
Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeyi yika, 2 su bardagi su ile bir gün önceden islat, yumusayip, suyunu çekene degin 35-40 dakika pisir. Sogani soy, yika, yarim daire seklinde ince ince dogra, ½ tatli kasigi tuz ile ovarak yumusat. Diger sebzeleri yika. Maydanozu ayikla, yesil biberin sap ve çekirdeklerini ayir, her ikisini de ince ince kiy. Domatesi 1 santimetreküp irilikte dogra. Fasulyeyi ve kara biberi sebzelere ekle, karistir, servis tabagina koy. Diger yanda yumurtayi hasla. Kabuklarini soy ve böl. Yaga, limon suyu ve kalan tuzu ekle, iyice çirp, salatanin üzerine gezdir, yumurta ve zeytinle süsle.

- 229

Meyve Salatasi - 230

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 adet küçük kavun

2 adet muz

2 adet kırmızı erik 3 adet kivi

1 çay bardağı nane likörü

YAPILIŞ TARİFİ

Kavunun kabuğunu soyup küçükçe doğrayın. Muz, kırmızı erik ve kiviye 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

Kirmizi 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

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sef salatasi - 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 haslanmis yumurta

Sos için:

1 çorba kasigi mayonez

1 çorba kasigi ketçap

1 çorba kasigi sirke

1 çorba kasigi kiyilmis salatalik tursusu

yesil zeytin

bir tutam kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sos malzemelerinin hepsini bir kaptaki karıştırın. Salataları temizleyip birkaç su yıkayın. 2 parmak eninde doğrayın. Büyükçe bir salata kasesine yoksa çorba tabagina koyun. Bıçak sirti kalınlığında dilimlenmiş dil, peynir,ve tavuk göğsünü kibrit biçimi dilimleyin. Üç demet halinde ayrı ayrı salatanın kenarlarına, ortasına doğru dikey olarak koyun. Domatesi ve yumurtayı boyuna üçe dilimleyip salatanın kenarına dizip zeytini de ekleyin. Arzu edeceğiniz salata sosu ile yada şimdi yaptığımız 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 sogan

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

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

Kivircik Salata - 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 yapraklarini ayiklayip yilayin.Bez uzerinde sularini aldirip dolapta sogutun.

Irice dograyip bir tabaga yerlestirin.Uzerine ve kenarlarina yumurta dilimleri ve kirmizi turp yerlestirip limonlu sos gezdirin.

Havuç Salatasi - 238

Mutfak: Türk

Süre: 10DK

MALZEMELER

3 adet korpe havuc

4-5 dal maydanoz

1 adet limon

1 kahve fincani zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1-Havuçlari kaziyip yikayin.Ince veya orta kalinlikta rendeleyin ya da makineden gecirin.

Salata tabagina koyup uzerini maydanozla susleyin.Tuz,biber,limon ve seytinyagi karisimini uzerine gezdirin

Besamelli Börek - 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 esit 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 Boregi - 240

Mutfak: Balkan

Süre:

MALZEMELER

1 kg un

1 fincan sivi yag

1 yumurta sarisi

Yeterince su

200 gr beyaz peynir

1 demet maydanoz

1 su bardagi sivi yag

Tuz

YAPILIS TARIFI

Unun ortasini acip tuzu, ilik suyu ve bir fincan sivi yagi ilave ederek bir hamur elde edelim. Hamuru 9 esit parçaya bölüp bezeler hazırlayalım.

Bezelerden herbirini tabak büyüklüğünde açın. Bezelerin üzerine sivi yag sürün. Yufkayı ince açın. Yufkaya kasigin ucu ile sivi yag serpin.

Hazırladiginiz peynirli maydanozlu içi yufkaya serpin. Daha sonra yufkayı

rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine ortadan baslamak üzere yufkalari dolayarak yerlestirsin. Üzerine yumurta sarisi sürdügümüz böregi önceden isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.

Cevizli Kek - 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

Çikolatayi iri olarak rendeleyin. Öte yanda margarini, sekeri ve yumurtalari köpürünceye kadar çirpin. Unla karbonati birlikte karistirin. Sonra karbonatli unla rende çikolatayi 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 firinda 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 piring

3 kasik tereyagi

1 adet kesmeseker

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Piring 1-2 saat önceden islatilir. Bu sürenin sonunda yag tencerede hafifçe kizdirilir. Seker, tuz atilir. Yikanmis piring ilave edilir. Tahta bir kasikla 1-2 defa çevrilip üzerine 2 bardak su ilave edilip pilav suyunu çekinceye kadar pisirilir. Demlenmesi için üzerine kalın bir kagit havlu konulup tencerenin

kapagi kapatilir. Diger taraftan 2 yemek kasigi tereyagi sehriyelerle beraber süreklı çevrilerek sehriyelerin rengi kahverengiye dönene kadar çevrilir. Pilav servis edilecegi zaman bir kaliba konulur ve ters çevrilerek düzgün bir sekil almasi saglanir ve kitir kitir olmus sehriyeler pilavin üzerine yayilarak servis edilir.

- 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 süzölür, 2 yemek kasigi margarinle sade pilav pisirilir, dinlenmeye birakilir. Uskumrularin osta dikenleri çikarilip birer birer önce una sonra yumurtaya ve galete ununa bulanarak 2 kasik margarinle tavada kizartilir.

3 adet muzuyu uzunlamasına 2'ye keserek ufak dogranmis yesil biberlerle birlikte kizartilir. 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 haslanmış Amerikan Pirinci

1 büyük bas soğan

1 adet domates rendesi
1 yemek kasigi soya sosu
1 ay kasigi sarimsak tozu
250 gr. haslanmis sivri biber ve havuç
250 gr. kusüzümü
2 yemek kasigi soya yagi
3 bardak su
bir tutam maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Pilavi normal pilav seklinde pisirin. Suyunu çekince içine haslanmis sivri biber, havuç ve kus üzüümünü ekleyip karistirin. Bir kabin içinde yagda kavrulmus sogan, sarimsak tozu, soya sosu ve domates rendesini ekleyip iyice karistirin. Bu karisimi pilavin üzerinde gezdirip maydanoz ile süsleyin

Yufkali Pilav - 247

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

4 su bardagi piring

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. Margarini eritip pirincin üzerine dökün ve yufkayı piringlerin üzerini kapatacak biçimde katlayın. Tencereyi orta hararetle 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 orbakasigi rendelenmis parmezan peyniri veya eski kasar

1 su bardagindan biraz fazla piring

2 orbakasigi zeytinyagi

100 gr gravyer peyniri

1 adet dolmalik biber

50 gr taze fasulye

150 gr dana kiyma

60 gr mortadella

2 adet domates

2 adet patates

galeta unu

1 yumurta

sarimsak

maydanoz

karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tuzlu suda pirinci haslayip süzdükten sonra sudan geçirip zeytinyagi eilave edin. Patatesleri yarimsaat kadar haslayin, Ilindiktan sonra soyun, dograyip süzgeçten geçirip püre elde edin. Biberi ayiklayin ve seritler halinde dograyin. Fasulyeleri yirmi dakika kadar hasladiktan sonra minik

minik dograyin. Domatesleri dilimleyip, gravyer peynirini zar seklinde dogayin.

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

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

Tavuklu ve Körili Pilav - 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

YAPILIŞ TARİFİ

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. Piring siviye emene kadar pisirin. Yarim misket limonunun suyunu sikin. Pirince limon suyu, tuz ve biber ilave edin ve sonra da kiyilmis maydanozu ilave edin. Tavuk gögsüne tuz ve biber serpin ve eritilmis tereyaginda hizla kavurun. Sonra 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 salçası
1,5 su bardagi arpa sehriye
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce biberleri ince ince doğrayın.Tavuk gögsünü küp küp kesin. Margarini bir kaptan eritip içine salçayla beraber kavurun. Sonra biberleri ve tavukları koyup kızartın.

Tas Pilavi - 251

Mutfak: Türk

Süre: 25

MALZEMELER

1 kg kusbasi et
1 kg arpacik sogani
1 kg piring
1 adet havuç
100 gr tereyagi
1 tatli kasigi domates salçasi
1 tatli kasigi biber salçasi
1 ay kasigi karabiber
1 ½ çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyaginın 3/2'ini eritin ve etleri yaklasik 4-5 dakika kavurun. Havuçlari ince ince kiyin ve arpacik soganlari ile birlikte ekleyin. Salalari, 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 agir bir sey koyun. Tepsiye 7-8 su bardagi su koyun ve kisik ateste yaklasik 50 dakika pisirin. Pisen yemegin suyunu szn. Tencereyi ters çevirin, szlms suyu tencereye alin ve 2 litreye tamamlayarak kaynatin. Piringleri suya atin. . 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 yapin.

Sehriyeli Pilav - 252

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 kahve fincani arpa sehriyesi

4 çorba kasigi tereyagi

3 su bardagi su

2 bardak piring

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Piringleri ayiklayin, bir tencereye piriçlerin üzerini örtecek miktada, sıcak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nisastasi kaybolana kadar yıkayıp, süzün. Bir tencereye tereyagini koyarak hafifçe kızdırin. 3 bardak suyla, tuz ilave edip, Kaynamaya bırakın. Diğer taraftan arpa sehriyesini yağda pembelesene KADAR çevirin. Kevgirle yağdan alıp, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarım saat kadar haslayın. Pilav suyu iyice kaynayıncaya piriçlerle sehriyeyi birlikte tencereye atın. Bir-iki defa karıştırıp tencerenin kapagini kapatın.. Piriçler 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 çorba kasigi margarin

1 çay bardagi süt

100 gr. otlu peynir

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kasik margarin ilave ettiginiz tavada kizarana kadar pisirin. Suyunu çekince dilimlenmis mantari, havucu ve sogani ekleyip 2 dakika daha pisirin. Baska bir kapta sütü, yumurtayi, tuzu ve karabiberi iyice karistirin ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pisirin. Üstüne pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kisik ateste pisirin ve sicak olarak servis edin.

Soya etli iç pilav - 254

Mutfak: Amerikan

Süre: 30dk

MALZEMELER

20 gr Soya eti (ilik su içinde en az 20 dakika bekletilmis)

1 çay bardagi piring

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 yagında önce amfistigini bes dakika kavurun, üzerine ince kiyilmis sogani ekleyin. Soganların rengi hafif koyulastiginda, iyice yikadiginiz pirinci süzerek üzerine ilave edin. Kavurma islemine piringler matlasincaya kadar devam edin. Kavrulan pirince soya eti ve suyunu ekleyin, suyunu çekene kadar pisirin, altini kapatmadan önce iyice yikadiginiz kusüzümünü ekleyin, yenibahar, tarçın, tuz ve karabiberle tatlandirdikten sonra ocagi kapatın. 20 dakika dinlendirin, çok ince kiydiginiz dereotu ile karistirarak servis yapın

Sebzeli pilav - 255

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi Amerikan Pirinci

1 su bardagi su

1 adet domates

2 adet yesil biber

1 adet patates

1/2 demet maydanoz

2 orba kasigi soya yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Önce patateslerin kabuklarını soyup suda haslayın. Patatesler pisince küçük küçük doğrayın. Yesil biber ve domatesleri ince ince, doğrayın. Maydanozu çok ince kiyin. Bir tencerede soya yağını kızdırıp pirinci hafif kavurun. İçine haslanmış ve doğranmış patatesleri, yesil 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 tarçın 1-2 defne yaprağı

Tüm malzeme kanstirilir ve temiz bir torba içine konup, ağzı sıkıca bağlanır ve tencereye asabilmek için ipi uzun tutulur.

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç yıkanır, 15 dakika suda bekletilip süzülür. Zerdeçal, yeşil biber birbiri ile kanstirilir ve bu karışım ısıtılmış yağda kokuları iyice ortaya çöksün diye kısa bir süre kavrulur. Tüm sebzeler katılır ve 4-5 dakika tümü bir arada kavrulur. Pirinç eklenir, pembelesinceye kadar kavrulur, üzerine tuz katılmış sıcak su konur. Baharat torbasi tencerenin içine asılır ve tencerenin kapagı kapatılır. Fokurdamaya başlayınca altı kısılır.

Pirinç suyu tamamen çekmesine yakın baharat torbasi alınır.

Suyun tamamen çekmesi beklenir, ince doğranmış 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, kilçigini çıkar, yıka, 1 tatli kasigi tuz serp, karistir.

Süzgeçte 15 dakika beklet. Maydanozu yıka, ayıkla. Sogani soy, yıka, ince

ince dogra tencereye al, yagin 1 yemek kasigini ayir, kalan yag ve fistigi

koyup, kapagi kapat, ara sira karistirarak 10 dakika öldür. Fistiklerin

sararmasi 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 kisik ateste suyunu çekene

degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu ince ince dogra, karabiber ve sekerle

birlikte pilava ekle, karistir. Teflon veya cam firin tepsisinin dibini ve

kenarlarini 1 yemek kasigi yag ile yagla. Hamsileri, sirtlari tepsiye gelecek

sekilde, tepsinin dibine ve kenarlarına diz. Pilavi üzerine yerleştire. Bu kez hamsilerin sirti yüze gelecek şekilde üzerlerini kapat. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişir, servis tabağına 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 kasığı 60 gram

Domates 2 küçük boy 200 gram

Su (sıcak) 3 1/2 su bardağı 700 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kasığı 15 gram

Kara biber 1 tatlı kasığı 2 gram

Pirinç 2 su bardağı 360 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, 2 santimetreküp irilikte doğra. Soganı soy, yıka, ince ince doğra. Et ve soganı yağla birlikte kısık ateşte etin kendi suyu ile 40 dakika kadar pişir.

Domatesleri yika, etin içine rendeleyin, sıcak su, tuz, kara biber koy ve et yumuşayıncaya değin, kısık ateşte pişirmeye devam et. Pirinci yika, süz, kaynamakta olan etli karışımına koy ve karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Kestaneli Pilav - 260

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 40 dk

MALZEMELER

Tavuk 1/2 adet 750 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Tuz 3 tatlı kaşığı 18 gram

Kestane 2 3/4 su bardağı 360 gram

Havuç 2 küçük boy 135 gram

Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

Pirinç 2 su bardağı 360 gram

Seker 1 tatlı kaşığı 4 gram

Kara biber 1 tatlı kaşığı 2 gram

Tarçın 1 tatlı kaşığı 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, piringli 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 yika, 1 gün önceden, 1 1/2 su bardagi su ile islat. Eti 2 santimetreküp irilikte dogra, kisik ateste kendi suyu ile iyice yumusayincaya degin, yaklasik 1 saat pisir. Islanmis nohutu da 2 1/2 su bardagi su ile basinçli tencerede 40 dakika kadar pisir. Kestaneleri yika, 3-4 dakika kaynat, soy, üç-dört parçaya böl. Havucu yika, kazi, 1 santimetreküp irilikte dogra, kestaneyi ve havucu nohuta ekle, ayri bir tencerede 20 dakika pisir, suyunu ayir, nohut suyuna sicak su ekleyerek 4 su bardagina tamamla. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yag ve fistikle birlikte kapagi kapali olarak kisik ateste 7-8 dakika öldür. Pirinci yika, süz. Fistiklar sararinca pirinci ve eti kat, birkaç kez çevir. Suyu ve tuzu ekle,

karistir, kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Pisirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karisimi ve baharati ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Meyhane Pilavi - 262

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Sogan 2 büyük boy 250 gram

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

Margarin 6 yemek kasigi 60 gram

Yesil biber 7 orta boy 100 gram

Salça 2 yemek kasigi 20 gram

Domates 4 orta boy 600 gram

Su 4 su bardagi 800 gram

Tuz 2 1/2 tatli kasigi 15 gram

Bulgur 2 su bardagi 300 gram

Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram

Yenibabar 1/2 tatli kasigi 1 gram

YAPILIŞ TARİFİ

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

Nohutlu Bulgur Pilavi - 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 yıka, bir su bardagi su ile 1 gün islat, 1 su bardagi 1 su daha koyup basınçli tencerede 40 dakika pisir. Sogani soy, yıka, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 5-6 dakika öldür. Domatesi yıka, kabugunu soy, 1 santimetreküp irilikte dogra ve sogana ekle, kapagi kapat, 2-3 dakika yumusat. Pismis nohutu, nohut suyunu, tuzu ve kalan suyu koy, kaynama noktasina gelince bulguru ekle, karistir. Önce orta sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, baharati serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

Patlicanli Pilav - 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. Kenarlarina kizarmis patlican dilimlerini sirala. Pirinci yika, süz, patlicanlarin üzerine koy, kaynamakta olan suyu piriçli karisimin seklini bozmadan yavas yavas tencereye ekle. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin

15-20 dakika pisor üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Ters virerek servis tabagina al.

Perdeli pilav - 265

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

4 Tavuk ggs

1/2 kg pirinc

i/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 çay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini açip koyun. Tepsinin yüksek kenarli ve yuvarlak olmasına dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. Ikinci parça hamuru da açin 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 tatli kasigi 15 gram

Sogan 1 orta boy 60 gram

Ekmek (bayat) 1 ince dilim 20 gram

Kiyma 2 1/4 ay bardagi 200 gram

Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Un 2 yemek kasigi 12 gram

Sivi yag 1 1/2 yemek kasigi 15 gram

Domates 3 küçük boy 300 gram

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yika, sz. Suyu bir tencereye koy, yag ve 2 tatli kasigi tuz ekle, kaynat, pirinci kat, karistir. nce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Sogani soy, yika, rende. Ekmek içini islat, sik. Kiymayi, sogani, ekmek içini, kalan tuz ve kara biberi karistirip iyice yogur, fındik iriliginde yuvarla. Bir tepsiye un serp, köfteleri koy, hafifçe sallayarak unla. Teflon tavada sivi yagi isit, köfteleri koy, kizart, baska bir kaba al. Domatesleri yika, rende, köftelerin pistigi tavada kisik ateste kapagi kapali olarak 10 dakika pisir, köfteleri yeniden koy, 5 dakika daha pisir.

Peynirli pilav - 267

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 bardak Amerikan pirinci

2 bardak su

50 gr kasar peyniri

½ demet kiyilmis maydanoz

Salatalik dilimleri

Dogranmis kiraz

Domates

Havuç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci 10 dakika haslayin. Bir kabin içinde haslanmis pirinci, peynir rendesini, kiyilmis maydanozu, domatesi, koyup karistirin. Sonra bu karisimi 15 dakika 180 derece isiyla firinda pisirin. Servis tabagina aldiktan sonra rendelenmis havuç, salatalik dilimleri ve maydanozla süsleyip sicak servis yapin.

Safranli pilav - 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. Piringler 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 sogan

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

Bir süre demlenmeye birakip, daha sonra servis yapin.

- 270

Domatesli makarna - 271

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

3adet domates

1kuru soğan

1tatlı kasıgı domates salçası kelebek makarna

1etsuyu tableti

YAPILIŞ TARİFİ

sogani tereyagında kavur rendelenmiş domatesi ekle salçayı ve etsuyunu

ekle tuz karabiberi koy suyunu çekince haslanmış makarnaya ekle

Makarna salatası - 272

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr makarna

2-3 kasık yogurt

2-3 kasık mayonez

1 bardak haslanmış bezelye

1 bardak haslanmis havuc

2 salatalik

2 salatalik tursusu

½ limon suyu

2-3 dis sarmisak

Tuz, nane

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haslayın. Suyunu süzüp üzerine sıcak su dökün. Bir kase nin içinde yogurt, mayonez, sarmisak, limon suyu ve naneyi karıştırın. Bunu makarnaların üzerine ekleyin. Salatalik, salatalik tursusu ve havucu küçük küçük doğra, ve makarnaya ekle. bezelyeleri de ekle. Hepsini karıştır.

Ton Balıklı Makarna - 273

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

kutu ton balığı

1 paket makarna(burgu)
1 orba kasigi mayonez
2 orba kasigi zeytinyagi
1 adet salatalik tursusu
1 orba kasigi margarin
1 orba kasigi kapari
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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

Arpa Sehriye Pilavi - 274

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

,5 su bardagi arpa sehriye

1/2 tablet Maggi tavuk suyu

2,5 yemek kasigi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Once yagi tencereye koyup kizmasini bekleyin ardindan,yarim bardak arpa sehriyeyi yagda kavurun. Sehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak sehriyeyi de ilave edin ancak tencereye eklediginiz son sehriyelerin ilk sehriyeler kadar esmerlesmemesine dikkat edin.Sehriyeleri kavurdiktan sonra (2 renk sehriye ortaya cikacak boylelikle)uzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.Suyunu cecktikten sonra tencerenin uzerine bez kapatip demlenmesini bekleyin.

Makarna Ograten - 275

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr 3 no’lu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kasigi tuz

½ kahve fincani siviyağ

Üstü için: 4 yemek kasigi tereyağ

4 bardak süt 2 kahve fincani un

1 adet yumurta

½ çay kasigi hindistancevizi

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı, kırmadan haslayıp süzün. 1kasık eritilmiş yağ, tuz ve karabiberle karıştırın.

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

Besamel sosla peynirin yarisini makarnayla karıştırın. Makarnayı bir firin tepsisine bosaltın. Üzerine kalan besameli yayın ve kasarpeyniri serpin.

Üzerini 25-30 dakika firinda kızartın. Dilimlere bölüp servis yapın

Kıymalı 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 soğan 3 yemek kasigi margarin

1 ay bardagi rendelenmis kasarpeyniri

4 yumurta

½ lt(2 bardak) süt

tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haslayıp süzün. 2 kasik eritilmiş yagla karistirin. Tuz ve karabiber serpin.

Sogani dograyin, kalan 1 kasik yagla 3 dakika börttürün. Kiyma, tuz karabiber koyun. Arada karistirarak 10 dakika pisirin.

Peynirli makarnada oldugu gibi, makarnaların yarisini yaglanmış tepsiye bosaltin. Arasina kiymali içi yayin. Kalan makarnayı bosaltin. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Yumurtali, sütlü karisimi dökün.

Sicak firinda 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 kasigi tuz

½ kahve fincani bitkisel siviyağ

Üstü için:

2 yemek kasigi margarin

1 bardak rendelenmiş kasarpeyniri

5 yumurta

2 bardak(1/2 lt) süt

tuz-karabiber

½ çay kasigi 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 pişirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalara 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 teryagibi 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 yagsız kusbasi dana eti et, dana

100 gr tereyağ (ya da margarin)

1 adet havuç, rendelenmiş

1 tatlı kaşığı kimyon

1 kg konserve bezelye

4 su bardagi pirinç

5 su bardagi su

2 adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Dört su bardagi pirinci sıcak su ile haslayın. İki adet orta boy soğan, iki kasık yağ ve tuz ile rengi sararıncaya kadar kavurup, yıkadığınız kusbasi etleri katin, beraberce karıştırın. Otuz dakika kadar buhar çıkarmayan bir tencerede hafif ateste pisirin. Bu malzemeyi, geniş tabanlı bir pilav tenceresine bosaltın, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatlı kasığı kimyon serpin. Daha sonra bunların üzerine haslanmış pirinci düzgün bir şekilde, eşit dağılacak 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 alıp on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha geniş bir tepsinin içine dikkatlice ters çevriş pilavi bosaltın ,servis yapın.

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 sogan

1 kg piringç

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 yapraklarını katip haslayin. Mantarları suda pisirin. Balık filetolarını, limon suyu ve defne yaprakları koyduğunuz suda haslayip bir kenara ayirin. Dana eti ve piliç parçalarını yağda kavrun, içine sarap ve bir miktar sıcak su koyup yüksek ateşte pisirin. Ayıklayip, yıkadığınız enginarları dörde bölün, dolmalık biberleri küçük parçalara kesip kavurun. Karidesleri haslayip ayıklayin, havuçları temizleyip, haslayin. Piliç kemiklerinin pistigi suya, pirinç, karabiber, tuz ve safran katin, buna bir su bardağı tavuk suyu ve çeyrek bardak zeytinyağı ilave edilip, beraberce pisirin. Sıcak olarak kuskonmazlar, bezelyeler, dolmalık biberlerin ve karideslerin bir kısmı, kavrulmuş mürekkep balığı parçaları, midyeler ve sosisleri pisen pilavın üstüne süs olarak dizip, üzerine maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis yapin

- 282

Tavuk Salatasi - 283

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 adet tavuk gögsü

1 adet küçük kavanoz mayonez

100 gr ceviz

mayonez ile aynı ölçüde yogurt

5-6 adet kornison tursu

birkaç dis sarımsak

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu haslayıp didikleyin, tursulari minik minik doğrayıp ekleyin.

Sarımsakları dövün, cevizleri iri olarak rendeleyin, diğer malzemeler ile

hepsini karıştırın üzerini kırmızı toz biber ile süsleyin.

Tahinli Patlıcan 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 attikten 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 sulandırın, içine biraz zeytinyag ve dört adet limonun suyunu ilave edip, beyazlatin. Sarmisakları 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

haslanmis sosis

domates

mayonez

limon

salata

yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

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

Soguk salata - 288

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

- 1 su bardagi Amerikan Pirinci
- 2 orba kasigi mayonez
- 1 orba 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 kasenin içinde 2 çorba kasigi mayonez, 2 su bardagi yogurt ve yeterince tuz ilave edip iyice çirpin. Maydanoz ve dereotunu ince ince kiyin. Kiyilmis maydanoz, dereotu, haslanmis pirinç ve yeterince tuz ilave edip servis tabagina alin, iyice karistirin. Üzerinde 1 orba 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 bölünmüs 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

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklarını soymadan haslayın. Suyunu süzüp kabuklarını soyun. İri iri rendeleyin. Soganları soyup uzunlamasına doğrayın. 1 çorba kasığı margarin eritip sogan, sarap ve sirkeyi ekleyin. Tenceredeki karışım yarıya inene kadar pisirin. Et suyu tableti ve yarım su bardağı su ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Lahana yı yıkayıp ayıklayın.

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

Firini 250 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Lahana yı kalan süt kreması ve maydanozla karıştırıp püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarıları ve limon kabuğunu karıştırın.

Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çırpın. Balığı margarinde hafifçe kavurup fırın tepsisine alın. Sebzeleri üzerine yayıp 15 dakika

fırında pisirin. Eristeyi haslayın. Soganlı karışımı tekrar ısıtın. Balığı soganlı karışım ve eriste esliğinde servis yapın

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

4 adet büyük alabalık

4 adet küçük domates

12 adet defne yapragi

2 adet kirmizi sogan

Roka

YAPILIŞ TARİFİ

Alabaligin karnini yarip içini temizleyin. Bütün kilçigini çıkarın.

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

Alabalıkları yağlanmış tepsiye dizin. 200 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pisirin.

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

Avakado ve Fıme Somonlu Krep - 294

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Krep hamuru için:

1 su bardagi un

2 adet yumurta

1/2 su bardagi süt

2 çorba kasigi sivi yag

1 çay kasigi tuz

Içi için:

2 adet avokado

1 limonun suyu

1/2 demet dereotu

1/2 kutu labne peyniri

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Krep hamurunu hazirlamak için, un, süt, sivi yag ve tuzu karistirin.

Yumurtalari ekleyip karistirmaya devam edin. Hamuru 15 dakika

dinlendirin. Hazirladiginiz karisimdan 1 kepçe alip, 24 cm çapinda

yaglanmis bir teflon tavaya dökün. Krebin iki tarafini da pisirin. Hamur

bitinceye kadar ayni islemi tekrarlayin.

Avokadoları, kabuklarını soymadan uzunlamasına ortadan ikiye kesin.

Çekirdeklerini çıkarın. Çay kasığı ile oyarak içlerini boşaltın. Avokado parçalarının üzerine limon suyu sıkın.

Avokado, labne peyniri, tuz, karabiber ve derotunu blendırda karıştırın.

Kreplerin içine avokadolu karışımından sürün. Üzerine 1 dilim füme somon koyup rulo şeklinde 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 sıvı 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 Rendesini

1 Çay Kasığı Hardal

2 Havuç

4 Küçük Patates

1 arliston Biber

YAPILIŞ TARİFİ

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

Ekmek içini ufalayıp alüminyum folyoya serin ve kızgın firına verip kızartın. Firından alıp kasar peyniri ve hardalla karıştırın. Balıkları firın tepsisine dizin. Hazırladığınız ekmekli karışımı balıkların üzerine yayın. Orta isili firında 8-10 dakika daha pisirin.

Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun seritler halinde doğrayın. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayıp szn. Balıkları firından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber esliğinde sıcak olarak servis yapın

Balikçi Limonlari - 297

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

6 Adet Marul Yapragi

6 Adet Limon

250 gr. Konserve Ton Baligi

3 Tatli Kasigi Limon Suyu

2 Adet Yumurta, Tuz

3 Çorba Kasigi Mayonez

1 Çay Kasigi Karabiber

Süslemek İçin:1 Adet Haslanmis Yumurta

2 Çorba Kasigi Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Servis tabagina marul yapraklarini yerlestirin. 6 adet limonu ortadan ikiye kesin. Içlerini küçük bir kasik yardimiyle bosaltin. Altlarindan ufak parçalar kesip düzgün durmalarini saglayin. Limonlari salata yapraklari üzerine yerlestirin.

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

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

Balikli Krep - 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 yumurtayı karıştırın. Olusturduğunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapılmaz bir tavada yağ ısıtın ve iki tane krep pisirin. Kreplerin soğumasını bekleyin.

Füme somonları esit olarak kreplerin üzerine yayın. Kenarlarında boşluk kalmasına dikkat edin. Süt kremasını tuz ve karabiberle tatlandırın.

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

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

Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kısımlarını kesip kalan kısımlarını ince ince kıyın. Krep rulolarını dokuz ince dilim halinde doğrayın. Tabaklara çer 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 patlican

3 adet patates

1/3 bardak zeytinyagi

Yarim demet maydanoz

3 dis sarimsak

3 tane yesil sivri biber

1 tatli kasik kekik

1 adet defne

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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.

Kıyılmış maydanoz, defne, kekik, tuz, karabiber, zeytinyağı ve limonu da ilave edin. Bunların üzerine barbunyayı yarıya kadar gömerek yerleştirin. Orta ısili bir fırında pişirin. Limon ilavesiyle servise sunun.

Barbunya Tavası - 300

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg barbunya (temizlenip, yıkanmış, kurulanmış)

1/2 çay kasığı tuz

beyazbiber

1 su bardağı bira

3 su bardağı elenmiş un

1/2 su bardagi zeytinyagi ya da ayçiçek yagi

1 limon (süsleme için)

1/2 bag maydanoz (süsleme için)

5 çorba kasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları tuzlayıp, biberleyin ve biraya batirin. Una bulayip, fazla ununu silkeledikten sonra balıkları tavada kızdirdiginiz zeytinyagında, her iki tarafi da kızarana dek kızartin.

Kagit havlu üzerinde fazla yağlarını süzdürün. Önceden isitilmiş tabaklara alın.

Margarini bir tavada eritin. Yağ iyice kızıp, kahverengilesmeye baslar başlamaz balıkların üzerine dökün. Barbunya tavasini limon ve maydanozla süsleyip, sıcak olarak servis yapin.

Mutfak: Amerikan

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

3 Çorba Kasigi Soya Yagi

350 gr Salam

200 gr Sosis

1 Sogan

1 Dis Sarimsak

1 Salçalik Kirmizi Biber

200 gr Domates

2 Su Bardagi Tavuk Suyu

12 Siyah Zeytin

1 Çay Kasigi Tuz

1 Çay Kasigi Taze Çekilmis

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Salami ince ince dilimleyin. Sosisleri küçük dograyin. Sogan, sarimsak ve kirmizi biberi ince ince dograyin.

Soya yagini güveçte kizdirip salam ve sosisi kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip pempelesinceye kadar 2-3 dakika pisirin. Kirmizi biberi ilave edip

kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Sılamli karısima ilave edip ara sıra karıstırarak 3-4 dakika pisirin.

Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Domates ve tavuk suyunu güvece ekleyip karıstırın. Kaynayınca atesi kısip kapagi kapalı olarak 15-20 dakika pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemege ilave edip iyice karıstırın. Sıcak olarak servis yapın.

Bademli ve Kasar Peynirli Sebze - 302

Mutfak: Diğer

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

Rendelenmiş Parmesan Peyniri Veya Eski Kasar

Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya koyduğunuz 20 gr (1 Çorba kasigından biraz fazla) tereyagında, doğranmış soğanı öldürün. Bezelyeleri tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karıştırarak pisirin

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yağladığınız bir fırın tepsisinin dibine ilk patates katını dizin

Üstüne bezelyelerin yarısını, dilimlenmiş mozzarella ya da dil peynirinin yarısını, küp şeklinde doğranmış domates ve jambonun yarısını döseyin.

Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katını dizin. Diğer malzemelerin kalanını da aynı sırayla koyup işlemi bitirin.

Tüm yüzeyini 2 çorba kasığı kıyılmış maydanoz, ince dilimlenmiş badem ve 2 çorba kasığı parmesan peyniri ya da eski kasar rendesiyle kaplayın.

Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabi, önceden isittiginiz 180 derecelik fırına verin. 45 dakika sonra çıkarıp aynı kaptaki servis yapın.

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 Çig 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.

Tereyagını genişçe bir tavada eritin. Tam sararmadan mantarları ekleyin.

Bas kısımlarını bütün bütün, saplarını da iki-üç parçaya ayırmış olarak

atmalısınız yağa. Harlı ateste iki dakika pisirin. Bu arada tahta kasıkla

karıştırın ve mantarlar yağı 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. Çig kremayı tamamen

bosaltin ve sos koyulasincaya kadar karistirmaya devam ederek kaynatin.

Sonra altini kisin ve biraz daha pisirip sicak sicak servis yapin. Tadina

baktikten sonra gerekiyorsa limon suyunu üzerinde gezdirmelisiniz.

Borani - 304

Mutfak: Türk

Süre: 40 dk

MALZEMELER

1 Kg Ispanak

1 Çay Bardagi Siviyag

3 Çorba Kasigi Un

2 Çay Bardagi Süt

1/2 Çay Bardagi Su

Tuz

Yogurt ve Sarmisak

1 Çorba Kasigi Salça

1 Çorba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suyla birkaç kere yıkayın. Yapraklarını dallarından ayırın. Bir tencerede, bir miktar tuzlu suyu kaynatın. Ispanakların yapraklarını kaynayan suya atıp, 4-5 dakika kadar pisirerek yumusatin. Delikli kepeyle çıkarın. Bir süzgecin içine koyarak fazla suyunu salmasını bekleyin.

Küçük bir tencereye bir çay bardağı sivi yağı koyun. İçine unu ilave edin. Sürekli karıştırarak un pembelesinceye kadar kavurun. Süt ve suyu ilave edin. Bu karışım koyu muhallebi kıvamına gelince içine ispanakları ekleyin. 1 dakika kadar birlikte kavurduktan sonra atesten alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt yayın. Salçayı tereyağıyla birlikte biraz pisirin. Yemegin üzerine sosu gezdirip, servis yapın.

Cevirme - 305

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

Patlıcanları uzunlamasına keserek 10 dak. Tuzlu suda bekletip, suyunu süzün. Patlıcanları kızartın ve yağının süzülmesini sağlayın.

Tavukları kusbasi şeklinde doğrayın. İncecik kıyılmış soğanla suyunu çekinceye kadar kavurun. Kenarda dinlendirin.

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

Çukur bir tencerenin altina patlicanlari ortadan yukariya dogru yerlestirin.

Tencerenin dibinin tamamen rtlms olmasina özellikle dikkat edin.

Pilavin yarisini patlicanlarin üzerine yerlestirin. Bunun zerine tavuklu harcii daha sonra da pilavin geri kalanini yayin.

YAPILIŞ TARİFİ

AFİYET OLSUN

Cevizli Patlıcan - 306

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kg patlican

4 yemek kasigi un

750 gr domates

10 dis sarmisak

100 gr ceviz

1/2 çay bardagi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari yuvarlak olarak kesin. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kizartin. Isiya dayanikli bir firin kabina dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarimsaklari soyun ve iyice ezin.

Unu zeytinyaginda kavurup, içine domates, sarmisak ve tuz katin.

Pütürsüz ve koyu kivamli olunca sirke ve dövülmüs ceviz içini ilave edin.

Hazirladiginiz sosu patlicanlariin üzerine döküp, en üstü kizarip, kesilicek katiliga ulasana kadar firinlayin. Soguyunca da dilimlere keserek servis yapin.

Doldurulmus Kabak - 307

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

4 adet 150 gramlik kabak

75 gr sogan

1-2 dis sarimsak

1 çorba kasigi sivi yag

1 tatli kasigi degisik baharat
225 gr dogranmis domates
275 gr piring
50 gr jambon
75 gr ceddar peyniri
50 gr kuru ekmek ufagi
Dilediginiz otlardan birkaç sap

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sogan ve sarimsagi da ince ince dograyin.

Teflon tavada zeytinyagini hafifçe kızdirin. Dogranmis kabak içi, sogan, sarimsak ve karisik baharati sote edin ve 4-5 dakika pisirin.

Yikayip hasladiginiz pirinci süzüp, domatesle birlikte tavaya alin ve 10 dakika kadar pisirin.

Bos kabakların içine jambonu serin. Üzerine piringli karisimdan koyun.

Çedar peyniri ve kuru ekmek ufaklarını serpistirdikten sonra yüksek isidaki firina atip 25 dakika, peynir eriyip ekmekler kızarıncaya kadar kızartin.

Dilediginiz dogranmis otlarla süsleyip, servis yapin.

Yagsiz, haslanarak hazirlanan pilav, su cektigi 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 Salatalik

1 Çorba Kasigi Zeytinyagi

5 Dis Sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek içini sütle ıslatıp sikiin. Sarimsagi ayıklayıp ince ince kiyin.

Salatalıkları soyup incecik dilimleyerek bir kaba alın.

Salatalik, 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 orba kasigi zeytinyagi

Yarim demet dereotu

1 dis sarimsak

Yarim limon suyu

1 tatli kasigi mayonez

1 tatli kasigi tuz

1 ay kasigi hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Dereotunu ayiklayip ince ince kiyin. Sarimsagi iyice ezin.

Derin bir kapta dereotu, sarimsak, mayonez, hardal ve zeytinyagini karistirin. Limon suyu ve tuz ekleyip iyice çirpin. Salatalarin zerine gezdirin.

Sebze Sosu - 310

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 Sogan

1 Dis Sarimsak

1 Havuç

2 Kereviz

1 Çorba Kasigi Siviyağ

1 Çorba Kasigi Köri

100 gr Haslanmış Taze Fasulye

1/2 Çorba Kasesi Su

2 Çorba Kasigi Limon Suyu

1/2 Kase Süzme Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince ince doğrayın, sarımsağı ezin. Havucu temizleyip rendeleyin,

kerevizi soyup küçük klipler halinde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri

tencereye alip siviyaçi ekleyin. Kapagi aralik olarak kisik ateste 10-12 dakika pisirin.

Sebzeler suyunu salmaya baslayınca k6riyi ilave edip kokusunu birakmasi için 1-2 dakika bekleyin. Yarim kase su, limon suyu ve haslanmis fasulyeleri ekleyip tahta kasikla karistirarak 5 dakika pisirin. Gerekirse bir miktar daha su ekleyin.

Hazirladiginiz karisimi blender veya mikserle p6r6zs6z 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

S6re: 90dk

MALZEMELER

Yarim kg domates

1 soğan

1 k66k havuç

1 kereviz

Yarim demet maydanoz

Birkaç feslegen yapragi

2 orba kasigi margarin

Bir tutam tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün sebzeleri temizleyip küçük küçük dograyarak tencereye alın. 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 kizdirarak patatesleri kizartin. Servis tabagina alip düzgün bir sekilde dizin. Maydanozu ince kiyip servis tabagindaki patateslerin üzerine ilave edin.

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

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

- 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 atal 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 TARİFİ

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

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

Et suyunu çekince, kabuklari soyulup iri doğranmis 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 azaldika en fazla 2 su bardagi ilik su ekleyebilirsiniz.)

Arpacik soganlı bahçivan kebabini üzerine ince kiyilmis dereotu serptikten sonra sicak olarak sefis yapın.

Bademli Balık Kebabi - 325

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 Kg Balık

3 çorba 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 organlarini çıkarip, atin. Galsemalarini da çıkarip, atin. Varsa

pullarini kaziyin. Eger büyük balik kullaniyorsaniz, fileto çikarip, kusbasi büyüklüğünde parçalar halinde dograyin. Küçük balıkları bütün olarak birakin.

Sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. 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, atın. Badem içlerini bir kenarda saklayın.

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

Unla tuzu karistirin. Balıkları bu karisima bulayın. Fazla unlarını silkeleyip, atın. Yağın yarısını orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kizartin. Kizarmis balıkları bir kaba aktarin. Tenceredeki yağı dökün.

Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kizinca sogan ve ayiklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sik sik karistirarak, birkaç dakika, bademler sararip soganlar pembelesmeye baslayincaya 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 Çali fasulyesi

150 gr Kabak

50 gr Dolmalik biber

1/2 demet Dereotu

Baharat torbasi

2.5 bardak Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak arpacık soğanlarını ayıklayıp, bütün olarak bırakın.

Havucu kazıyın. İri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın.

Domatesi, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Çalı fasulyesinin kılçıklarını ayıklayın. Kabagi kazıyın. Dolmalık biberin sap ve çekirdekli kısımlarını alıp, atın. Her üç sebzeyi de, havuçta olduğu gibi, iri zar biçimi doğrayın.

Dereotunu yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, ince kiyin.

Yağın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca arpacık soğanı, havuç ve çalı fasulyesini ilave edip. ara sıra karıştırarak, 3-4 dakika sote edin. Dolmalık biber ve kabagi da katıp, birkaç dakika daha sote ettikten sonra, tencereyi ateşten alın.

Kalan yağı, büyük bir tencerede, orta ateşte 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.

Domatesi katın. Ara sıra karıştırmaya devam ederek, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu koyup, karıştırın. Sebzeleri katın. Baharat torbasını ekleyin.

Suyunu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atın.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Begendili Kebap - 327

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

110 gr margarin

100 gr Sogan

1 çorba kasigi Domates salçasi

1 tatli kasigi Tuz

Baharat torbasi

2.5 bardak Su

1 Kg Patlican

80gr Un

1 lt Süt

80 gr Kaser peyniri rendesi

1/2 adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın.

Yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte 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.

Soğanı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

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

Ateşi kısın. Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasin kenarından dökün. Tencerenin kapagını sıkıca örtün. Kebabi ağır ateşte 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sıcak suyu koyup, yine ağır ateşte, yaklaşık 20 dakika, etler yumuşayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagını açıp, etlerin pispismediğini kontrol edin. Gerekirse pispirme süresini uzatın.

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

Kebabin, tencereyi ateşten aldığınızda, yaklaşık 1 bardak salçası olmalıdır.

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

Patlıcanları tercihan kömür ateşinde, bu mümkün değilse kızgın yağda ya

da firinda, gerektiğinde alt üst ederek, yumusayip yer yer su sızdırmcaya kadar pisirin. Saplarından kesip, tuz ve limonun bulunduğu tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip, sogumaya bırakın. Sogumus patlıcanların kabuklarını keskin bir bıçakla soyup, atın. Patlıcanların 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 karıştırarak pisirin. Un sararmaya başlayınca birkaç dakika daha pisirip, tencereyi atesten alın. Bir kenarda ilinmaya bırakın. Meyane ilinince tencereyi tekrar orta atese oturtun. Sıcak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar meyaneye yedirin. Çok ağır ateste 10 dakika pisirin. Patlıcanları iyice sıkıp, çok ince kıyın. Patlıcanları ates üzerindeki meyaneye ilave edin. Yumurta teliyle karıştırarak 5-6 dakika daha pisirin. Kaser peyniri rendesini ilave edin. Karıştırın. 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 çikarip üzerine 1-2 damla lçmon sikarak ekmek tahtasinda biçak ile kiyin.

Besamel sos hazirlayin. İçerisine ilave edip karistirarak bir kenarda bekletin. Bir kapta sogan ile kiymayi kavurun. İçerisine salça, domates, dereotu, tuz ve biber ilave ederek tatlandirin.

Kizartmis oldugunuz patlicanlari kagit havlu üzerinde yagini çekinceye kadar birakin. Patlicanlari isiya dayanikli servis tabagina alin. Üzerine kiymayi ve basamel sosu ekleyin. Firinda üst izgarada 5 dakika kadar kizartip servise sunun.

- 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 kabuklarını soyalım. Bas kısımlarını keselim.

5-6 cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayalım. Her parçayı ince ince koyalım. Kaynar suya atalım. 15 dakika haslayalım.

Baska bir tencereye soğanları halka halka doğrayalım. Yarım su bardağı zeytinyağında pembelestirelim. Fındık büyüklüğünde doğradığımız domatesleri, salçayı ve tuzu soğanlara ilave edelim.

Pirasalari hasladıktan sonra soguk sudan geçirmeden soğan ve domateslere ekleyelim. Son olarak tencereye 1 çay bardağı su ilave edelim. 15 dakika kısık ateste kapagi kapali olarak pisirelim. Atesten indirirken üzerine limon suyu dökelim. Üzerine ince ince kiyilmiş 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 haşlayın. Soğuk suyun içinde bekletin.

Tencerede zeytinyağını ısıtın. İnce kıyılmış sarımsakları zeytinyağında kızartın. Üfalanmış ekmek içi ve kıyılmış maydanozu ekleyip kavurun. Ekmek içinin rengi sararınca sirkeyi ekleyip bir tasım kaynatın.

Hazırladığınız karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirin ve tekrar tavaya alın. Haşlanmış kuskonmazları ilave edin. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış kırmızı dolmalık biberi ekleyin. 5 dakika pisirip 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 bardagi un

1 su bardagi galeta unu

1 adet limon

1 adet yumurta, rendelenmis

1 su bardagi zeytinyagi

Besamel sos için:

2.5 su bardagi süt

2 çorba kasigi tereyagi

1.5 çay bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

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

Besamel sos için tereyagini eritin. Unu ekleyip 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip karistirin. Besamel sosa, enginar püresi, kasar peyniri, tuz, karabiberi ve maydanozu ekleyip karistirin.

Karisimi yaglanmis tepsiye 1 cm kalinliginda yayip sogumaya birakin.

Istediginiz sekilde köfteler hazirlayin.

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

Etli Sebze Yemeği - 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 Lahanasi

Tuz , Karabiber , Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak brüksel lahanasını az suda haşlayın.

Patlıcan, kabak, biber ve patatesi küçük doğrayın. Birbuçuk çorba kasığı margarinini 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 ocağdan 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 kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

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

Tereyagini tencerede eritip küp şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavrulmakta olan soğana ekleyin. Karşımı bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın.

Karşıma haşlanmış fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serpererek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

Fasulyeli Kis Türüsü - 337

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr Kuru Fasulye

280 gr Misir

3 Havuç

1 Sap Kereviz

1 Sogan

1 Ss Biberi

2 orba Kasigi Margarın

150 gr Sucuk

Bir Miktar Tabasco

Tuz

1 orba Kasigi Kekik

2 Su Bardagi Et Suyu

1/2 Demet Maydanoz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulye kullanıyorsanız 1 gece önceden suda bekletin veya düdüklü tencerede pisirin.

Havuç ve kerevizi yıkayıp ayıklayın. Havucu verev dilimler halinde, kerevizi ince seritler halinde doğrayın. Soganı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Ss 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 Margarın

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.

Haslanmis kabaklari firin kabina yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kiymali harci yayin.

Baska bir kapta tereyagini eritip unu kavurun. Sütü azar azar ilave edip karistirarak pisirin. Tuzunu ekleyin. Muhallebi kivamina gelince atesten alin. Sosu kiymali harcin üzerine bosaltin. Rendelenmis kasar peyniri serpin.

Önceden isitilmiş 200 derece firında kızarıncaya kadar 15-20 dak. Pisinin.

Dereotuyla süsleyip sıcak servis yapın.

Firında 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 Rendelenmis Kasar Peyniri

1 Su Bardagi Dogranmis Jambon

1 Çorba Kasigi Kiyilmis Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabagi halka halka veya kibrit çöpü gibi dograyın. Su ile birlikte 20 cm uzunlugunda bir kaba koyun. Üzerini kapatın. Mikrodalga firinin yüksek derecesinde 6 dak. pisirin.

Küp kesilmis domatesleri bıçakla iyice küçültün. Domatesleri sıcak kabagin üzerine döküp, karıştırın. 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 Kirmizi Dolmalik Biber

100 gr Biberli Salam

1 lt Süt

600 gr Lahana

5 Çay Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri

Bir Miktar Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Sütü 1 tatlı kaşığı tuzla kaynatın. Sürekli karıştırarak irmiği ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatın. 2 yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta aklarını çirpin. İrmikli karışımına önce yumurta sarılarını ardından mısıri ilave edin, Yumurta aklarını ekleyin, Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberin çekirdeklerini ayıkayıp verev olarak dilimleyin. Fırını 200 derecede önceden ısıtın.

Salami seritler halinde doğrayın, Süt kremasını kalan yumurtalana karıştırın. Lahana, domates, biber, salami ve kasar peynirinin üçte ikisini ekleyin.

Fırın kabını yağlayın. İrmikli karışımı kabin içine boşaltın. Sebzeli karışımı üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi fırına verip 40 dakika kadar pişirin. Taze soğanı ince halkalar halinde doğrayın. Yemegin üzerine serpip servis yapın.

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 Kasığı Zeytinyağı

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 boşaltın. Çukurluklara hazırladığınız peynirli harcı doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin. Zeytinyağını azar azar üzerinde

gezdiren. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın. Sıcak veya ilik olarak servis yapın.

Fırında Peynirli Lahana - 342

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Orta Boy Lahana

2 Sogan

2 Çorba Kasigi Margarin

200 gr Kiyma

1 Su Bardagi Su

1 Çorba Kasigi Domates Salçası

4 Yumurta

1 Su Bardagi Süt

1.5 Su Bardagi Rendelenmiş Kasar Peyniri

1 Çay Kasigi Kırmızı Pulbiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

- 1) Lahanayı temizleyip yapraklarını tek tek yıkayın. Süzüp parmak kalınlığında seritler halinde doğrayın. Soganları halka halka dilimleyip margarinde pembeleştirin. Kıymayı ekleyip biraz kavurduktan sonra bir su bardağı suyu ilave edip karıştırın. Kıymalı sos koyulasmaya başlayınca kırmızı pulbiber serpin ve atesten alın. Salçayı biraz su ile ezerek kavrulmuş kıymaya ekleyip karıştırın.
- 2) Fırın kalıbını yağlayıp lahanaları yayın. Üzerine kıymalı karışımı döseyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırına verip lahanalar yumuşayınca kadar pisirin.
- 3) Yumurtaları geniş bir kasede çirpin ve süt ekleyip iyice karıştırın. Lahanayı fırından çıkarıp hazırladığınız sosu üzerine gezdirin.
- 4) Rendelenmiş kasar peynirini kalibin her tarafına eşit olarak serpin. 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika daha pisirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

Fırında Pirasalı 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 Çorba Kasigi Tereyagi

4 Çorba 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. Salamlari 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 yakın kremayı ekleyin. Karisim kaynayınca tuz, karabiber ve muskati ilave ederek atesten indirin. Yağlanmış fırın kabına hazırladığınız sütlü sosten bir miktar dökün. Üzerine misirlarin yarısını yayıp salam dilimlerini yerlestin. Salamların üzerine bir miktar sos döküp kalan misiri yayın. Malzemenin üzerini sosla kaplayın. En üste galeta unu serpip findik büyüklüğünde tereyagi toplari yerlestin. Fırında pisirip üzerini izgarada kızartın. Sıcak servis yapın.

Fırında Yumurtalı 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 yikayalim ve süzelim. Ispanaklari hiç su ilave etmeden tencereye alip kendi suyu ile hafifçe yumusayana dek 3-4 dak. haslayalim. Yagi tavaya alalim. Soganlari piyazlik dograyalim ve pembelestirelim.

Kiymayi ilave edip, rengi dönünceye kadar kavuralim. Pastirmayi veya bir kasik çemeni tavaya koyalim. Ispanaklari dograyip, onu da tavaya alalim.

Arasira karistirarak kavurmaya devam edelim. 3-5 dak. daha pisirelim.

Yemegi küçük bir tepsiye alalim. Kasikla düzeltelim. Tepsideki ispanaklarin içine dört oyuk açip, yumurtalari kiralim. Tuzunu, karabiberini ekleyip, firina verelim. Yumurtalar pisene dek firinda tutalim. Çikartip, sicak sicak servis yapalim. Eger kasar ilave edecek olursaniz, firina vermeden önce yumurtalarin üzerine serpistirebilirsiniz.

Aşçinin Önerisi: Sadece çemen ve 250 gr kiyma kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak kiyma kullanmazsaniz da yemege gerçekten güzel bir lezzet veren içindeki pastirma ya da çemendir. Bunu ihmal etmeyin.

Ispanak sevmeyen çocuklariniz bu yemegi yedikten sonra ispanagi zevkle yiyecekler. Ayrica bu yemegi firin yerine tencerede de pisirmeniz de mümkün

Firin Mucver - 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

Rendelenmiş kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı, önceden siviyağ ile yağlanmış ısıya dayanıklı cam bir kaba dökün.

230 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Not: Firin mucveri dilerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

Gelin Fasulyesi - 347

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

1 Yemek Tabagi Dolusu Kurutulmus Taze Fasulye

2 Çorba Kasigi Margarin

2 Adet Sogan

200 gr Kusbasi Kuzu Eti

2 Adet Patates

1/2 Çay Bardagi Piring

1 Çorba Kasigi Salça

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmus taze fasulyeleri aksamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kasigi margarini alin. Kizdiktan sonra yemeklik dogradiginiz sogani ilave edin. Pembelesmeye basladiginda kusbasi iriliginde dogranmis kuzu etini ilave edin.

Eti, biraktigi suyu çekene dek kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri, kabuklarini soyduktan sonra kusbasi iriliginde kestiginiz patatesleri, yikanmis ve suyu süzölmüs pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayin. Su kaynadiktan sonra kisik ateste 40 dak. pisirip, servis yapin.

Gratine Patates - 348

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

Her Biri Yaklasik 200 gr 4 Adet Patates

6 Çorba Kasigi Krema

1 Yumurta Sarisi

Tereyagi

2 Çorba Kasigi Rendelenmis Gravyer Peyniri

2 Çorba Kasigi Kiyilmis Maydanoz

2 Çorba Kasigi Kiyilmis Taze Sogan

Kiyilmis Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Iyice yıkayıp kuruladığınız patatesleri 4 adet alüminyum folyoya sararak, önceden isittiginiz 200 derecelik firında 45 dak. birakin. Pisip pismedigini sivri bir bıçakla kontrol edebilirsiniz. Henüz sertse 5-10 dak. daha kalsınlar firında.

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 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

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik 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 seklinde dograyıp,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Atesten alıp güveç kaplarına dolduralım.Orta isili firina 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 Süzülmüs Misir

1 Su Bardagi Ince Kiyilmis Jambon veya Salam

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 220 dereceye ayarlayin. Büyük bir firin tepsisini hazirlayin. Unu ve tuzu eleyin. Margarini küp küp kesip ilave edin. Bu arada mayayi, sekerli ilik suyun içinde eritip, bir süre kabarmasini bekledikten sonra karisima ilave edin.

Yogurarak yagi hamura yedirin. Sütü ilave edin. Gerekirse yine süt ekleyerek yumusak bir hamur elde edene dek yogurun. Tepsinin üzerinde 34 cm çapinda yuvarlak olusturacak sekilde açin. Hamurun üzerini zeytinyagiyla yaglayin. Daha sonra domates sosu sürün. Üzerine de domates dilimlerini yerlestirin. Misir ve jambon parçalarını serpistererek 20-25 dakika kadar pisirin. Üçgen dilimlere ayirip, servis yapin.

Ikili Pizza - 351

Mutfak:

Süre: 60dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardagi Un

1 Tatli Kasigi Kuru Maya

30 gr Margarın

1 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi Sivi Yag

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 orba Kasigi Siviyag

HAWAI USULU

1/2 Ananas

3 Kereviz

1 orba Kasigi Siviyag

Tuz, Karabiber

150 gr Haslanmis Tavuk Ggs

7 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi

400 gr Kp Dogranmis Domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymali malzeme için patlacani küçük küpler halinde dograyin. Tuzlu suda bekletin.

Biberin çekirdeklerini ayiklayip ince dilimler halinde dograyin. Sarmisagi soyup kiyin. Arpacik soğanini halkalar halinde dograyin.

Patlicanın suyunu szn. 1 çorba kasigi yagi kizdirip soğan ve sarmisagi kavurun. Kiymayi ekleyip iyice kavurun. Tuz, karabiber ve kirmizi toz biberle tatlandirin. Kalan yagi kizdirip patlacani kizartin.

Hawai usulü malzeme için ananasi soyup ikiye bölün. Ananasi sekize bölün. Kerevizi dilimleyin. Yagi kizdirip kerevizi kavurun. Haslanmis tavuk gögsünü ikiye bölün.

Küp dogranmis domatesi hamurun üzerine yayın. Kiyimli karisimi hamurun yarisina yayın. Patlican ve biberi ekleyip rendelenmis peyniri serpin. Hamurun ikinci yarisina kasar peynirinin yarisini serpip tavuk gögsü, kereviz ve ananasi yerlestirin. Kalan kasar peynirini üzerine serpin. Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayi firinin alt bölmesinde 25 dakika pisirin

Karisik Pizza - 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 Küp Dogranmis Domates

Tuz, Karabiber

3 Domates

2 orba Kasigi Kekik

80 gr Siyah ekirdek

Feslegen

300 gr Kasar Peyniri

KARIDESLI MALZEME

1 Limon

200 gr Karides

300 gr Kabak

4 orba Kasigi Zeytinyagi

1 Yumurta

1-2 orba Kasigi Sirke, Tuz, Karabiber

1 Enginar (hazir rn, konserve)

6 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Peynirli malzeme için domateslerin çekirdeklerini ayikladiktan sonra ince dilimler halinde dograyin. Peynirinin üçte birini kp küp halinde dograyin. Kalani rendeleyin. Rendelenmis peynirin yarisini, kp küp dogradiginiz peynir ile karistirin. Karidesli malzeme için limonun kabugunu rendeleyip suyunu sikin. Suyun yarisini karideslerin üzerine dökün.

Kabagi ince dilimler halinde dograyin. Yagi kizdirip kabaklari kizartin.

Sirkeyi ekleyin,

Enginari ikiye veya dörde bölün. Süt kremasini yumurtayla çirpin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandirin.

Hamurun yarısına süt kremali karisimin üçte birini sürün. Karides, kabak ve enginari üzerine yerlestirin. Kalan süt kremali karisimi üzerine dökün.

Dogranmis domatesi hamurun kalan yarısına yayın. 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 orba Kasigi Tereyagi

12 orba Kasigi Rendelenmis Kasarpeyniri

Tuz, Karabiber, Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince ince dograyin, sarimsaklari ezin. Biberleri halka halka dilimleyin. Teflon tavada tereyagini eritip sogan, sarimsak ve biberleri kavurun.

Mantarlari dilimleyip tavaya ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra kiymayi ilave edip karistirarak kavrmaya devam edin.

Kiyma iyice kavrulunca rendelenmis domates, karabiber, kekik, tuz serpin. Domates suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kepek ekmeklerini firin tepsisine dizin.Hazirladiginiz kiymali karisimi ekmeklerin üzerine paylastirin. Herbir dilimin üzerine birer çorba kasigi

kasarpeyniri rendesi serpip orta isili firinda peynir eriyinceye kadar pisirin.
Sicak olarak servis yapin.

Mantarli Pizza - 354

Mutfak:

Süre: 45 dk

MALZEMELER

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardagi Un

1 Tatli Kasigi Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardagi Süt

1 ÇorbaKasigi SiviYag

100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri

1/2 Kg Mantar

1 Adet Limon

Yeteri Kadar Tuz, Karabiber

Zeytinyagi

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. Yaklaşık 30-35 dakika fırında pisirilir. Pizzanın üstü ve kenarları nar gibi kızarıncaya firından çıkarılır ve bekletmeden servis yapılır.

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 Çorba Kasigi Kiyilmis Çam Fistigi

300 gr Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin, 8 küçük tartölet kalibini yağlayın.

Bisküvileri ufalayın. Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta sarısı, margarin, şeker ve tuz çirpin. Portakal kabuğu, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını köpük haline alıncaya kadar çirpin.

Yumurta aklarını ve ufalanmış bisküviyi unlu karışımına ekleyin. Hamuru tartölet kalıplarına paylaştırın. Fırına verip 12 dakika pişirin.

Tartöletleri bozulmamalarına dikkat ederek kalıplardan çıkarın.

Bu arada çileği, pudraşekeri ve çilek likörü ile püre haline getirin. Seftaliyi dilimleyin. Üzümleri yıkayıp saplarını ayıklayın. Çikolatayı rendenin iri tarafı ile rendeleyin.

Hamurların üzerine çilekli püreyi sürün. Kenarlarından boşluk bırakın.

Seftali ve üzümleri karışımın üzerine yerleştirin. Rendelenmiş çikolatayı ve çam fıstığını serpin. Vanilyayı krem şantiye ilave edip karıştırın. Meyveli pizzayı krem şanti eşliğinde servis yapın.

Peynirli Kis - 356

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

300 gr Un

150 gr Margarın

1 Adet Yumurta

Tuz

Üzerine

6-7 Adet Taze Sogan

1/2 Demet Dereotu

1/2 Su Bardagi Yesil Zeytin

1/2 Su Bardagi Siyah Zeytin

150 gr Fıstıklı Salam

1 Kutu Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Kis hamuru için bir kaptā unu ve tuzu karıstırın. Margarini küp küp keserek, unun üzerine ekleyin. Yumurtayı ilave edin. Hamuru hızlı hızlı yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabında yarım saat bekletin.

Kisin üzerine koyacağınız malzeme için soganları ve dereotunu ince ince kıyın. Yesil ve siyah zeytinleri ince ince kesin. Fıstıklı salami küp küp doğrayın. Genis bir kaptā doğranmış zeytinleri, taze soganı, dereotunu, salami ve labne peynirini karıstırın.

Hamuru kaliptan biraz daha büyük açın. Kalibin içine yerlestin. Fazla kenarlarini biçakla kesin. Hamurun üzerinde çatalla delikler açın. Önceden isitilmis firinda kizarana dek pisirin. Firindan ikardikten sonra sogutun. Peynirli harci üzerine yayın. Dilimleyerek servis yapın.

Peynirli ve Sosisli Dilim - 357

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

4 Dilim Kepekli Ekmak

2 Adet Sosis veya Sucuk

2 Adet Sogan

1 Adet Kabak

1 orba Kasigi Un

1 ay Kasigi Kabartma Tozu

2 Tatli Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz

2 Adet Yumurta

1/2 Su Bardagi Dil Peyniri

Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmeklerin kenarlarını kesin. Üzerlerine tereyağı sürün. Tereyağları üstte 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 ekmegin üzerine yayın. 180 dereceli fırında 8 dakika pisirip 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 tatli kasigi tuz

3 adet orta boy domates

2 adet sivri biber

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi ilik bir bardak suda ezin. İçine bir tatli kasigi seker ilave edin. 3 bardak unu eleyerek ortasini açin. İçerisine tuz, bir fincan zeytinyagi ve sulandirdiginiz mayayi ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamuru ilik bir yerde iyice kabarana kadar bekletin.

Mayalanma isi bitince yumurtadan büyük parçalar koparip, merdane yardimi ile yarim santim kalinliginda açin. Üzerine zeytinyagi sürün.

Açtiginiz hamur üzerine halka halka dogranmis sucuklari dizin.

Ufak dogradiginiz domatesi, biberi serpestirin. Kasar peyniri de rendeleyerek üzerlerine ekleyin. Yaglanmis tepsiye koyup yarim saat kadar dinlendirin. Sonra firinda pisirip sicak olarak servise sunun.

Teflon Tava Pizzasi - 359

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

- 2 Yufka
- 1 ay Bardagi Süt
- 1 Yumurta
- 1 Orta Boy Sosis
- 100 gr Sucuk
- 100 gr Kasar Peyniri Rendesı
- 1 Adet Domates
- 1 orba Kasigi Kekik
- 1 Dis Sarmisak
- 1 Tatli Kasigi Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve yumurtayı çirpin. Yağladığınız teflon tavaya, kenarları dışarıya tasacak şekilde bir yufkayı paralayıarak yerlestin. Yufkanın aralarına sütlü karisimi yayın.

Diğer yufkanın yarısını da aynı şekilde tavaya yerlestin.

Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkaların üzerine ekleyin.

Domatesin kabuklarini soyup kp seklinde kesin ve ezilmis sarmisakla birlikte sosis ve sucuklarin üzerine dökün. Kekik ve rendelenmis kasar peyniri serpin.

Kalan yufkayi da sütlü karisimla birlikte tavaya yerlestirin. Tavanin disina tasan yufkalari bohça seklinde pizzanın üzerine kapatın.

Tavanin üzerini bir kapakla kapatip hafif atesli ocakta alti kizarincaya kadar pisirin. Kapak yardimiyle ters yüz ederek diger tarafini da pisirin. Sicak olarak servis yapın.

Ana Temel Pizza Tarifi Hamuru - 360

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

4 Su Bardagi Un

1 Kp Yas Maya

4 orba Kasigi Zeytinyagi

2 Tatli Kasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayı karıştırın. Yarım su bardağı kadar ılık su, yağ ve tuz ilave edin. Karışımı pütürsüz ve ellere yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Dilerseniz yogurma işlemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin.

İki fırın tepsisini yağlayıp üzerine un serpin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Hamuru tepsilere yayın.

Hamurları dilediğiniz iç malzeme ile donatıp fırına verin. 25 dakika kadar pişirin.

Yufkali Pizza - 361

Mutfak:

Süre: 40 dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Yumurta

2 Su Bardağı Süt

1/2 Çay Bardağı Sivi Yağ

1 Çorba Kasığı Yogurt

1 orba Kasigi Ketçap

4 Adet Sosis

2 orba 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 kapta iki adet yumurtayı ve 1 yumurtanın akını, 2 su bardağı sütü, yarım çay bardağı sıvı 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 ketabi ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı yufkanın üzerine dökün.

Sosis dilimlerini dizin. Misir ve kekigi serpin. İnce dilimler halinde kestiğiniz dil peynirini sosislerin üzerine yerleştirin. Orta ısılı fırında dil peynirinin üzeri kızarana dek pisirin.

Yumusak Pizza - 362

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr Un

50 gr Margarin

3/4 Su Bardagi Ilik Su

üzerine

100 gr Kasar veya Dil Peyniri

8 Dilim sucuk

2 Adet Domates

1 Çorba Kasigi Feslegen veya Kekik

5 Adet Ziyah Zeytin

3 Adet Yesil Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Un ile oda sicakligindaki margarini çabuk hareketlerle yogurun. Kirinti kirinti bir kivam aldiginda, ilik suyu yavas yavas ekleyin. Oldukça sert bir hamur elde edin.

Hamuru yuvarlak bir beze yapip unlayin. Temiz bir kurulama bezine sararak bekletin. 30 dakika dinlendirdikten sonra aarak, hafifce yaglanmis bir pay kalibina yerlestirin. Kenarlarini parmaklariinizla bastirarak tepsinin kenarlarina dogru yükseltin. 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.

Bu arada domatesleri halka halka dograyin. Hamurun üstüne yerlestirip, feslegeni serpin. Kasar veya dil peynirini, sucuklari da yerlestirip, pizzayi tekrar firina sürün. Üst malzeme çok hafif pisecek kadar firinda tutup çikarin.

Beyaz Çikolatali Parfe - 363

Mutfak:

Süre: 8saat

MALZEMELER

225 gr Beyaz Çikolata

2.5 Su Bardagi Süt Kremasi

1/2 Su Bardagi Süt

5 Yumurta Sarisi

1 Çorba Kasigi Tozseker

1 ay Bardagi Hindistan Cevizi

1 Su Bardagi Sam Fistigi

Süsleme için:

225 gr Sade ikolata

1 Su Bardagi Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz,çikolatayı küçük parçalara bölüp yarım su bardagi kremayla birlikte karıştırarak benmari usulü eritin. Hindistan cevizini ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. 1 su bardagi kremayı ayrı bir kaptaki koyulasıncaya kadar çirpin. Beyaz ikolatalı karışıma ilave edin.

1 su bardagi krema ve yarım su bardagi sütü küçük bir tencerede kaynatın. Tozşeker ve yumurta sarılarını derin bir kaptaki çirpin. irpmaya ara vermeden kaynar sütü ilave edin. Karışımı tencereye alıp kısık ateşte karıştırarak koyulasıncaya dek 2-3 dakika pisirin. Kaynamadan atesten alın ve karıştırarak soğutun.

Sam fıstıklarını suda bekletip soyun. Dikdörtgen bir kalibi streç folyo ile kaplayın. Beyaz ikolatalı karışım ile yumurtalı karışımı çirpin. Yarısını cam kaliba alın ve buzlukta 2 saat bekletin. Sam fıstıklarını yayıp üzerine kalan karışımı ekleyin. 8 saat daha buzlukta bekletin.

Süsleme için; sade çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ayrı bir kaptaki isitin. Atesten alıp çikolata ve bali ekleyin, karıştırarak ilitin. Parfeyi servis tabagina çevirerek kalıptan çıkarın. Streç folyoyu üzerinden alıp suya batırılmış keskin bir bıçakla dilimleyin. Üzerini çikolata ile süsleyip hemen servis yapın.

Çikolatalı Bademli Kup - 364

Mutfak:

Süre: 4saat

MALZEMELER

60 gr Bitter Çikolata

4 Adet Yumurta Sarısı

½ Su Bardağı Toz Seker

1 Çorba Kasığı Bal

1 Tatlı Kasığı Nescafe

2 Tatlı Kasığı Su

200 gr Eritilmiş Beyaz Çikolata

120 gr Margarin

2/3 Su Bardağı Krema

Pralin İçin

½ Su Bardağı Kavrulmuş ve Kabukları ıkarılmış Badem

1/ Su Bardağı Toz Seker

1/3 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Bitter çikolatayı eritin. Kagittan yapabileceğiniz bir krema sikkacagının içine doldurun. Çikolatayı 6 adet kup bardağının içine sekiler vererek sikin.

Buzdolabına koyun ve sogumaya birakin.

Mikser yardimiyle yumurta sarılarını, seker, bal, Nescafe ve suyu koyu kıvam alana dek çirpin. Bu karisimi, eritilmiş beyaz çikolataya ilave ederek çirpmaya devam edin. Baska bir kapta, margarini mikserle çirpin ve krema kıvamına getirin. Yumurta sarılarını karisima ekleyin. Orta boy bir kaba aktarin. Kremayı kar gibi bir kıvam alana dek çirpin.

Metal bir kasıkla, kremayı çikolata karisiminin içine ekleyin. İnce kıyılmış ya da robotta öğütölmüş pralini ekleyin. Karisimi kup bardaklarına alın. 2-3 saat buzdolabında sogutun. Bööyüğ pralin parçalarıyla yerlestin.

Dilerseniz üzerini krema ile süsleyip, servis yapın.

Pralin İçin: Bir firin tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Üzerine bademleri serpiştirin. Seker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte, kaynatmadan sekeri eritin. Tencerenin kenarlarına bir fırçayla su sürün. Kaynayınca atesi kısın. Altın rengi alana dek ateşte tutun. Ocaktan hemen alın. Bademlerin üzerine dökün. İyice sertlesene dek bekleyin. Yarisini üzerine koymak üzere büyük parçalara bölün. Diğer yarisini öğüterek inceltin.

ikolatali Kup - 365

Mutfak:

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 Paket Krema (küçük)

3 Top ikolatali Dondurma

Bir Miktar Bitter ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Kup bardağınızın altına bolca krema koyun. Üzerine 3 top çikolatalı dondurma koyun.

Agzi tirtikli kesilmis kagit ile bir huni yapın. Kremayı huniye doldurun. Yanlardaki bosluklara sikin. Üzerine eritilmis çikolata döküp, servis yapın.

ikolatalı Mus - 366

Mutfak:

Süre: 3saat

MALZEMELER

1 Paket Chocolate Mousse

YAPILIŞ TARİFİ

Bir paket Chocolate Mousse'u genis ve derin bir kabin içine bosaltın.

Üzerine bir su bardağı sütü ilave ederek eriyene kadar karıstırın.

Elde ettiğiniz karısimi mikserle 6 dakika çirpin.

Hazırladığınız musu kaselere bosaltın ve buzdolabında en az üç saat

beklettikten sonra servis yapın.

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, fistikli 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 Bardağı Süt

5 Kahve Fincanı Un

6 Yumurta

1 Çorba Kasığı Zeytinyağı

2 Kesme Seker

8 Top Dondurma

Tuz

KARAMEL SOS MALZEMESİ

1.5 Su Bardağı Tozseker

1 Limonun Suyu

1/2 kg Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları çirpma teliyle çirpin. Diğer malzemeleri de ekleyerek çirpmaya devam edin.

Küçük bir teflon tavaya elde ettiğiniz karışımın yarımını kepe olarak dökün ve tavayı sallayarak iyice yayılmasını sağlayın. İki tarafı da kızdıktan sonra teker teker servis tabağına alın.

Karamel sos için önce şekeri tavada kahverengi olana kadar çevirin. Limon suyunu şekerin üzerine döküp kremayı ekleyin. Çikolatayı sos kıvamında eritin.

Kreplerin ortasına 2 top dondurma koyarak rulo şeklinde sarıp servis tabağına alın. Üzerlerine birer kasık karamel ve çikolata sos dökerek servis yapın.

Krokanlı Parfe - 369

Mutfak:

Süre: 6saat

MALZEMELER

3 orba Kasigi Konyak

3 Yumurta Aki

7 Kahve Fincani Pudra Sekeri

400 gr Kremsanti

100 gr Findikli Krokan

300 gr Bögürtlen

6 Kokteyl Kiraz

2 Tatli Kasigi Kiyilmis SamFistigi

YAPILIŞ TARİFİ

Visnelerin çekirdeklerini 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 hazirlayip yumurtali karisima ekleyin. Visne ve krokanlari ilave edin.

Dikdörtgen seklindeki bir kalibi soguk su ile durulayip seffaf folyo ile kaplayin. Kremali karisimi kalibin içine dökün. Üzerini bir bıçak yardimi ile düzeltin. Buzlukta en az 5 saat bekletin.

Bögürtlenleri bir tencerede isitip süzgeçten geçirin. Püreyi kalan pudra sekeri ile tatlandirin.

Parfeyi buzlukta alip 30 dakika kadar buzdolabinda bekletin. Kaliptan çıkarip üzerindeki folyoyu alin. Parfeyi dilimleyin. Her bir servis tabagina 2

orba kasigi bögürtlen püresi koyun. Ikiser 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

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede süt ve süt kremasini karistirip kaynatin. Iki paket vanilyayi ekleyip karistirin. Tekrar 10 dakika kadar pisirin. Karisimi atesten alip dinlendirin.

6 yumurta sarisini tozsekerle karistirip iyice çirpin. Yumurtali karisimi tencereye ilave edip karistirin. Hazirladiginiz kremali karisimi en az 6 saat buzlukta bekletin.

Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin, Bu arada yufkanin üzerine eritilmis margarin sürüp seritler halinde kesin. Bir firin tepsisini yağlayip 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 Kiyma

1 Adet Yumurta

5 Yemek Kasigi Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

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 ançuezleri de incecik kiyin.

Kiymayi yumurta, tost ekmegi, kurutulmus domates, cevizli karisim, maydanoz, feslegen ve ançuezleri yogurun, yogururken tuz ve karabiber ilave edin.

Kiymali karisimdan 16 köfte hazirlayin. Kizgin yagda ve orta ateste kizartin.

Köfteleri sicak domates sosunun üzerine koyun, üstlerine kereviz yapraklari serpistirip servis yapin.

Balik Köftesi - 372

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

2 adet palamut baligi
2 bas sogan
2 dilim bayat ekmek
3 adet yumurta
1 küçük demet maydanoz
2 fincan zeytinyagi
Yeteri kadar tuz, karabiber
1 çay bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Palamutiari temizleyin. 1 adet sogani dört parçaya bölerek bolca su içerisinde iyice haslayın. Balıkları sudan alıp etleri kilçiklerinden ayırın. Buna islatılmış, suyu sikilmiş ekmek içi, rendelenmiş sogan, 1 yumurta, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz katarak iyice yogurun.

Yogruilan bu karisimdan cevizden büyük parçalar alip avuç içinde yuvarlak köfteler yaparak una bulayin. Kalan iki yumurtayi çirpin. Una bulanmiş köfteleri yumurtaya bulayip kızdırılmış yağda tavanin sapından tutup sallayarak kızartin. Yanında sogan, maydanoz ile servise sunun.

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.Ekmegi kıymaya ilave edelim. Rendeledigimiz 1 sogani,ince ince kıydigimiz maydanozu ve dövduğümüz sarmisagi da kıymaya ilave edelim Yarım limon suyunu,yumurtalari,tuz,karabiber ve kimyonu da kıymali harca ilave

edelim.Iyice yogurduktan sonra harcimizi bir beze sararak buzdolabinda 2 saat kadar bekletelim.

Kiyimli harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalim. Yuvarlak köfteler yapip una bulayalım.Domatesleri ortadan ikiye bölelim.Kabaklari biraz haslayalım.Yarim cm kalinliginda dilimleyelim.Kalan sogani küçük parçalar halinde dograyalım.Sislere sirasiyla domates,köfte,sogan ve kabaklari dizelim.

Genişçe bir tavaya 4 çorba kasigi sivi yag alalım.Sislerimizi tavada sik sik çevirerek birkaç dk kizartalım.Sonra 200 dereceli firina verip,iyice kizarana dek pisirelim.

Gökkusagi Köftesi - 375

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

3 Adet Havuç

3 Adet Patates

2 Çorba Kasigi Süt

2 Adet Yumurta

½ Kg Az Yağli Kiyma

1 Adet Sogan

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

Tatli Kasigi Köfte Bahari

1 Çay Kasigi Kimyon

5 Dis Sarmisak

Tuz

Süslemek İçin:

2 Adet Domates

3-4 Adet Sivri Biber

2 Çorba Kasigi Sivi Yag

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Çorba Kasigi rendelenmiş Kasar

Sos İçin:

1 Tatli Kasigi Biber Salçası

1 Tatli Kasigi Domates Salçası

3 Dis Dövülmüş Sarmisak

2-3 Çorba Kasigi Sivi Yag

1 Adet Tavuk Suyu Tableti

1 Tatli Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak patatesleri ve havucu hasladiktan sonra soyup, dograyalim. Mutfak robotunda, patatesleri, havuqlari, sütü, yumurtalari, sivi yagi ve tuzu pürüzsüz bir kivama getirelim. Patates ve havuqlardan 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.

Mutfak: Türk (Antep)

Süre: 90dk

MALZEMELER

İçi İçin:

½ Kg Yağlı Kıyma

5 Adet Sogan (ince doğranmış)

1 Çay Kasığı Karabiber

1 Çay kasığı Pulbiber

100 gr Ceviziçi

1 Paket Margarin

Yeterince Tuz

Disi İçin:

½ Kg İki Kere Çekilmiş Yağsız 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 soğan ve kıymayı kavuralım. Soğanlar sararinca biberleri ve ceviz içini ilave edelim. Bir müddet hepsini kavuralım. Daha sonra ocaktan indirip soğumaya bırakalım. Şimdi dış malzemeyi hazırlayalım. Tüm malzemeyi karıstıralım. Karısimi macun kıvamına gelinceye kadar yoguralım.(Yogururken elinizi suyla sürekli ıslatın)

Dış eti ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım. Şekilde gördüğünüz gibi dış eti elinizle içi oyuk yuvarlak haline getirelim.

Donmaya bıraktığımız iç malzemeden 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 kiymasi

2 ay kasigi karbonat

1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi bir gün önceden bir kere çektirin. Kiymaya karbonat karistirarak yogurun. Bir gün bekletin.

Ikinci gün robotta bir adet sogani çekerek süzgeçte yıkayın. Kfteye karistirin. Tuzunu ilave edip iyice yogurun. Ceviz byklgnde yuvarlayıp 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 büyüklüğünde parçalar koparip avuç içinizde oval şekil verin. Siviyağı tavada kızdırıp köfteleri pisirin. Sıcak servis yapın.

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

Kizartmak için Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari yıkayıp yapraklarını ince ince kiyin. Kuru sogani rendeleyip bir kasik margarinle pembelestirin. Ispanakların suyunu sikarak sogana ilave edin. Ispanak suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Sonra atesten alıp sogumaya bırakın.

Sogumus ispanaga, ufalanmis beyaz peynir, kasar peyniri, un, çirpilmis yumurta ve biraz tuz ilave ederek hepsini iyice karistirin. Sonra bu karisimi elle birkaç dakika yogurun.

Ispanak harcından küçük parçalar alin. Elinizi unlayip yassi, oval köfteler yapin. Kizgin yaga atarak kizartin. Kagit peçete üzerine alip yagini süzdürün. Servis tabagina dizip sicak servis yapin

Ispanakli Çanak Köfte - 380

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gram kiyma (yagsiz)

750 gram ispanak

1 yumurta

2 kasik siviyağ

4 dilim bayat ekmek içi

2-3 dis sarimsak

1 soğan

1 kasik un

1 kasik salça

bir buçuk bardak et suyu

kimyon, karabiber, yenibahar, tuz

2 yumurta (ispanak için)

1 çay bardağı kasar rendesi veya bir paket kasar peyniri

2 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayı büyük bir tepsiye alın. Bayat ekmeği içini ufalayarak yumurtayı kirin. Sogani rendeleyin, baharatları ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Köfte harcını yoğurun. Ispanaklı harç için, ispanakları ayıklayıp, bol suda yıkayın, kendi suyu ile haslayın.

Yumurtaları kırıp, tuzu atın ve ispanakları doğrayıp yumurtalarla karıştırın.

Bir kasık sıvı yağda, küçük küpler şeklinde doğradığınız sogani kavurun.

Bir kasık salçayı ve bir kasık 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 ısılı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın.

Hazırladığınız köftelerin iç kısımlarına ispanaklı harcı doldurun.

Domatesleri dilimleyin.

Bu dilimlerle köftenin üzerine kapak yapın. Son olarak, kasar rendesini serpin. Eğer çedar peyniri kullanacaksanız, yıldız ya da üçgen şekiller verebilirsiniz. Hazırladığınız sosu ispanaklara degdirmeden tepsinin dibine dökün.

Tekrar firina sürün. Peynir biraz eriyinceye kadar firinda pisirin. Bu dekoratif ispanak yemegini, derseniz pilavla veya püre ile servis yapabilirsiniz.

Ispanakli Et Pogaçasi - 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. Sogani rendeleyin. Kıyma, sogan, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon ile köfte hamurunu iyice yogurun.

Harci için ispanaklari yıkayıp ince doğrayın. sogani küp seklinde doğrayın.

Margarini eritip sogani pembe kavurun. içersine ispanaklari ilave ederek kavurun. Kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Havucu

rendeledikten sonra ispanakların içersine ilave ederek sogumaya bırakın.

Köfte hamurundan İimon büyükİüğünde koparıp yassıİastirin. Ortasına iki yemek kasigi ispanakİi harç koyup pogaça seklinde kapatın. Üzerine yumurta beyazini sürüp yağlanmış firin kabına yerlestin.

180 derecede isitiİmis firinda 30 dakika pisirin. Servis tabagina aİarak sıcak 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

İspanaklı iç için :

500 gr ispanak

1 bas soğan

2 yemek kasığı kullandığınız yağ

100 gr kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

İspanakları yıkayıp ayıklayın ve doğrayın. Tencereye ince doğranmış soğanı ve yağı koyup ateste pembeleşene kadar kavurun. Üzerine ispanakları ekleyin. Bir iki kere karıştırıp atesi kesin. İspanaklar yumuşayınca kadar yavaş ateste 10 dakika pisirin. 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 pisirin.

Izgara Köfte - 383

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr Az Yağlı Kıyma

1 Adet Sogan

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Adet Yumurta Sarısı

1 Tutam Tuz

1 Tutam Karabiber

1 Tutam Kimyon

6-7 Sap Maydanoz

Kızartmak için Sivi Yağ

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 kattikten 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 kaşığı 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

pisirin.Sıcak servis yapın.

Kadinbudu Köfte - 385

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr Kiyma

1 Adet Sogan

1 ay Kasigi Karabiber

1 ay Kasigi Kirmizibiber

2 Adet Yumurta Sarisi

1 Kahve Fincani Haslanmis Piring

1 Su Bardagi Un

Tuz

Ayçiçek Yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi genis bir kaba alin. Rendelediginiz kuru sogani, 1 çay kasigi karabiberi, kirmizibiberi ve tuzu tencereye ekleyin. 1 adet yumurtanın sarisi ile, daha önceden hasladiginiz pirinci de ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karistirip hamur yapin.

Elinizle köfte hamurundan bezeler koparip, büyükçe sekiller verin. Diger taraftan tencereye su koyun. Su kaynayinca köfteleri suyun içine atin.1-2

dakika tutup 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

Genis bir kabin içine yarım kg kıymayı, rendelenmiş soğanı, 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 dakika pişirin. 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 Soğan

200 gr Yağsız Kıyma

1 Çorba Kasığı Un

1/2 ay Bardagi Sivi Yag
1/2 orba Kasigi Margarini
1 Adet Sogan
1/2 Su Bardagi Su
1 orba Kasigi Salça
Tuz, Karabiber

Kizartmak İçin
Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suyla yıkayalım.Suyunu süzdükten sonra saplarından ayırdığımız yapraklarını küçük küçük doğrayalım.

Köfte için,ince bulguru bir kaba alalım.Üzerine soganı rendeleyelim.Kiymayı,tuzu ve karabiberi ilave edelim. Malzemeler özlesene ve bulgur eriyene dek yoguralım.Ardından 1 orba kasigi unu ilave edelim ve tekrar yoguralım. Elimizi hafifçe islatarak,bilye iriliginde köfteler yapalım.Köfteleri sivi yagda kızartalım.

Ayrı bir tencereye sivi yagi ve margarini alıp,kızdıralım.Küçük doğranmış soganı ilave edelim.Seffaflasana dek kavuralım.Ispanaklari ekleyelim. Ispanaklar yumuşayana dek tahta kasik yardimiyla sürekli çevirelim.

Yarım su bardağı suyu 1 çorba kasığı salçayla karıştırılır. Tencereye aktarılır. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp, köfteleri ilave edilir. Hafifçe ateşte pisirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

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 Kasığı Galeta Unu

Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayıp kaziyin.Sogani ayıklayın.Hepsini minik minik doğradıktan sonra tuzlu suda haslayın.

Süzdükten sonra bir de parmaklarınızla sıkarak suyunu çıkarın.Bir kaba koyup çatalla ezerek krema haline getirin.

Kıymayı, yumurtayı,yumurta sarısını,rendelenmiş peyniri,2 çorba kasığı galeta ununu,tuz ve karabiberi ekleyin.İyice karıştırıp,una buladığınız parmaklarınızla orta boyda köfteler yapın.

İyice kızdırdığınız zeytinyağında,her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.Hemen servis yapın.

Kuru Köfte - 389

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Karabiber

1 kg. köftelik kıyma

1 tatlı kasığı kimyon

2 adet haslanmış patates

1 adet kuru soğan

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 kızdırılmış sivi yağda kızartin. Kuru köfteleri soguk olarak servis yapin

Kütahya Köftesi - 390

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Tarhana

2 Çorba Kasigi Kiyma

1 ay Bardagi Bulgur

1 ay Kasigi Karabiber

Yeterli Miktarda Tuz

1 Tatli Kasigi Kirmizibiber

1 ay Kasigi Nane

1 orba Kasigi Tereyagi

1 Kase Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak 2 çorba kasigi tarhanayi bir miktar ilik suyla islatin.

Takriben 1 saat sonra içine 1 çay bardagi bulguru ekleyin. Bulgurlar sisene kadar suyun içinde bekletin. Daha sonra bulgur ve tarhananin içine 2 çorba kasigi kiyma, 1 çay kasigi karabiber ve yeteri kadar tuzu ekleyin.

Malzemeleri yogurup, hamur haline getirin. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alip, köfteler yapin. Tencereye 3 su bardagi su koyun. Su kaynayinca köfteleri içine atin. Üzerine 1 kase yogurdu dökün. 1 çorba kasigi tereyagini tavada eritin. 1 tatli kasigi kirmizibiberi ve 1 çay kasigi naneyi içine atin. Karistirip köftelerin üzerine dökün.

Lahanali Köfte - 391

Mutfak: Türk

Süre: 60 dk

MALZEMELER

LAHANA İÇİN

3 Domates

1 Sogan

1 Tatli Kasigi Margarin

400 gr Lahana

150 ml Su

150 gr Süt Kremasi

Tuz

KOFTE İÇİN

2 Dilim Bayat Ekmek

Tuz

1 Sogan

500 gr Kiyma

1 Tatli Kasigi Siviyağ

1 Yumurta

1 Tatli Kasigi Hardal

Kirmizi Tozbiber, Karabiber

Kizartmalik Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde dograyin. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Lahana için domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Sogani küp küp dograyin.

Margarini bir tavada eritip sogani kavurun. Lahanayı ekleyip kavurmaya devam edin. Süt kreması ve suyu ekleyip kısık ateşte 25 dakika kadar piskin. Tuzlayip domatesleri tavaya ekleyin.

Bu arada köfte için ekmeklerin kabuklarını kesip kalan ekmek içini su ile nemlendirin. Sogani küçük küpler halinde dograyin. 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. Kizartmalik yagi bir tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Köfteleri lahana esliğinde servis yapın.

Mercimek Köftesi - 392

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

- 1 Su Bardagi Ince 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

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru sogani yemeklik sogan gibi dograyip margarinle biraz öldürelim. İçine salça ilave edip atesten indirelim. Diger tarafta mercimegi yıkadiktan sonra dört su bardagi su ile haslayalım. Mercimekler sararip suyunu çektikten sonra atesten alip içine ince bulguru ilave ederek karistirelim.

Kapagini kapatip 15 dakika bekletelim. Maydanoz ve soganin yesil kismilarini ince ince dograyip diger malzemelerle birlikte mercimekle

bulgura ilave edelim. Daha sonra köfte seklinde biçimlendirerek servis yapalım. Dilerseniz servis tabagina aldıktan sonra üzerine yarım limon suyunu gezdirebilirsiniz.

Naneli Köfte - 393

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Küçük Sogan

2-3 Dilim Bayat Ekmek İçi

1/2 Kg Kıyma

2 ÇorbaKasigi Kurunane

3 Çorba Kasigi Siviyag

2 Çorba Kasigi Salça

Yeterince Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani rendeleyip islatilmis bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuru nane, 1 çorba kasigi siviyağ, tuz ve kiymayla birlikte yogurun.

Hazirladiginiz köfte harcından minik toplar halinde köfteler hazirlayin.

2 çorba kasigi siviyağda salçayı 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 sıcak olarak servis yapin.

Patates Köftesi - 394

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 adet orta boy patates

2 yemek kasigi nisasta

3 adet yumurta (birinin akini ayırın)

3 kibrit kutusu kadar taze kasar

3 kibrit kutusu orta yağlı beyaz peynir

Yeteri kadar tuz

1 ay kasigi karabiber

Üzeri ve kızartmak için :

Yeteri kadar sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuğu ile yıkayıp haslayın. Soyduktan sonra soğutup rendeleyin. Yumurtaları, tuzu, karabiberi ve nisastayı 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 pembeleşene kadar kızartın. Servis tabagina çıkarıp servise sunun.

Patatesli Köfte - 395

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

4 patates

1 su bardagi rendelenmis kasar

1 ay kasigi karabiber

1 ay kasigi fuz

1 kahve fincani kiyilmis dereotu

1 ay bardagi un

3 yumurta

3 su bardagi siviyağ

1 kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri ince rendeleyip rendelenmis patatesleri avucunuzla sikip suyunu akitin ve bir kaba bosaltin. Üzerine un, karabiber, tuz, yumurta.

dereotu, kasar ve kabartma tozunu ilave ederek kasikla karistirin.

Elde ettiginiz karisima yuvarlak köfte sekli verin. Tavaya siviyağ döküp

kizdirin ve patates köftelerini kizartin. Servise hazirlayin.

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 Siviyağ

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

1/2 Çay Kasigi Salça

Köftelerin Sosu İçin:

1/2 Çay Bardagi Sivi Yağ

1 Çorba Kasigi Salça(Biber Salçası)

Pul Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayalım.Kabuklarını soyup rendeleyelim.Soganları yemeklik doğrayıp,sivi yağda pembelestirelim.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 kapatalım(köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz.yoksa piserken çatlar).Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalım.Köfteleri kaynayan suya atıp,5-6 dk haslayalım. Delikli kepe 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.

Eger ig köftelik bulgurdan yapacaksanız, tarifteki malzemeleri kullanın.

Ancak, elinizde yeterince sekil 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 Bahari

Diğer Malzeme:

1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı

500 gr(5 Adet Orta Boy)Patates(Kabukları Soyulup,Yarım Santim

Kalınlığında Yuvarlak Dilimler Halinde Kesilmiş)

1 orba Kasigi Un

200 gr.(2 Orta Boy)Olgun Domates Yada 1 Bardak Domates Suyu

15 gr.(1 orba Kasigi)Tereyagi Yada Margarin

4-5 Dal Dereotu(Ince Kiyilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce ekmeklerin kabuklarını alıp,islatin.Sonra sikarak ufalayın.Karışık kıyma ,ekmek içi,yumurta sarısı,sogan, maydanoz,tuz,biber ve köftedarını bir kaba koyun.Iyice yogurup,bu harçtan yuvarlak yassi köfteler yapın.

Çiğkyagını bir tavada kızartın.Patatesler pembelesmeden altın rengini alıncaya kadar kızartın.Aynı yağda,çok az una buladığınız köfteleri de hafifçe kızartarak bir tabaga alın.

Bir tepsiye köfte ve patatesleri birer sıra olmak üzere dizin.Üzerine bir kasık yağla,bir tasım kaynatılmış domates suyunu dökün;üzerine dereotu serpererek 175 C’lik fırında yaklaşık 20-25 dk pisirin.Sıcak olarak servis yapın.

Patlıcan 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 Siviyağ

4-5 Dis Sarmisak

1 Tatli Kasigi Seker

Kizartmak için

1 Su Bardagi Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlarin kabuklarini alaca soyalim. Findik iriliginde küp seklinde dograyalim. Patlicanlara 1 çay bardagi su ilave ederek, haslayalim. Patlicanlar yumusadiginda atesten alarak, suyunu süzelim. Kevgire aktaralim. Elimizle bastirarak kalan suyu süzelim.

Sonra patlicanlari çukur bir kaba aktarip, 2 adet yumurtayi, unu, tuzu, karabiberi, kiyilmis maydanozu ve beyaz peyniri ilave edelim. Malzemeler zlesene dek karistiralim. Karisimdan bir kasik yardimiyle alarak, kizgin sivi yaga dokelim. Arkali nl kizartalim. Fazla yagini szmemek için kagit mutfak havlusunun üzerine alalim. 3

Sos için: domatesleri rendeleyelim. Dvlms sarmisaklarla birlikte 2 çorba kasigi sivi yagda 3 dakika pisirelim. Seker, tuz ve karabiberi ekleyelim. atesten alalim. Kteleri sosla birlikte servis yapalim.

Patlicanli Köfte - 399

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

200 gr Yarma (1 su bardagi)

600 gr Patlican

150 gr Yesil Sivribiber

2 Adet Sogan

2 Adet Domates

50 gr Tereyagi

1 Yemek Kasigi Biber Salçasi

5 Su Bardagi Et Suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarmayi 1/2 su bardagi sicak su ve tuz ile yogurup yumusak bir hamur hazirlayin. Findik büyüklüğünde köfteler yapin.

Patlicanlari alaca ayiklayin.Uzunlamasina 4'e bölün.

Daha sonra 3 cm. uzunlugunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm. uzunlugunda dograyin.

Tereyagini eritin. Kiydiginiz soganlari tereyaginda hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandirin.

Domatesleri rendeleyin. Biber salçasi ile karistirip sogana katin ve 2-3 dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayinca hazirladiginiz köfteleri içine atip 50 dakika pisirin.

Sivi yagi kizdirip patlicanlarin tamamini bir seferde hafifçe kizartin, bir kaba alin.

Daha sonra biberleri de ayni yagda kizartin.

Kizarmis biber ve patlicanlari kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.

10 dakika sonra atesten alip servis yap

Peynirli Hindi Köftesi - 400

Mutfak: Türk

Süre: 50dk

MALZEMELER

Yarım kilo hindi kıyması

1 su bardağı rendelenmiş

2 adet soğan

Yarım demet maydanoz

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

1-2 su bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içinde hindi kıymasını, rendelenmiş dil peynirini, ince doğranmış soğanı, ince ince kıyılmış maydanozu, yumurtayı, tuzu ve karabiberi harmanlayın.

İyice yoğurduğunuz hindili köfteden eşit büyüklükte parçalar koparin.

Ovallestirip ve yassılaştırıp her bir parçayı una bulayın. Kızgın yağlı tavada kızartın. Servis yapın.

Pilavli Tabak Köfte - 401

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

300 gr kıyma

1/2 kg Amerikan pirinci

100 gr taze kasar

salça (az)

2 dilim bayat ekmek

tuz, karabiber, köfte baharı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçle sade bir pilav yapın. Diğer tarafta köfteyi yapmak için, kıyma, bayat ekmek, siviyağ, tuz, ve baharati yogurun. Hazırladığınız bu harçtan yumurta büyüklüğünde ve sekinde parçalar koparin. Bu parçaların iç kısımlarını parmajinizda oyarak içersine yaptığınız pilavdan ilave edin. Pilavli köttelerin üzerine kasar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kızgın olarak isitilmiş 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 Çorba Kasigi Margarin

Tuz

Içi İçin

250 gr Yagsiz Kiyma

1 Adet Sogan

1 Çay Bardagi Badem

1 Tatli Kasigi Tarçin

Tuz, Karabiber

1/2 Çorba 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 orba kasigi margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralım. Baska bir kaba yarım çorba kasigi margarini alalım. Kıyma ve yemeklik dogranmis sogani kavuralım.

Bademleri bir süre sıcak suda bekleterek kabuklarını soyalım. Kiyarak kıymaya ilave edelim. Karisima tuz, karabiber ve tarçin ekleyelim.

Yogrulmus 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 kabarıken, iki patatesi soyun. Tuzlu suda haşladıktan sonra rendeleyin. Bir yumurtanın tamamını ve bir yumurtanın sadece beyazını karıştırın ve patateslere ekleyin. Kırmızıbiber ve kabarmış bulguru da ekleyin ve yoğurun. 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 Dalıan Köfte - 404

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

750 gr Orta Yagli Kiyma

3 Adet Yumurta

2 Çay Kasigi Karabiber

2 Çay Kasigi Köfte Bahari

1/2 Çay Bardagi Hardal

2 Adet Havuç

2 Adet Patates

1 Demet Maydanoz

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

1 Adet Sogan

1 Çay Bardagi Konserve Bezelye

Tuz

Çok Az Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içine kiymayı,ince ince doğranmış maydanozu,rendelenmiş soganı,ekmek içini,yumurtaları,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 kiymayi elimizle bastirarak yayalim.Bu arada su dolu bir tencerenin içinde patatesleri ve havuçlari yumusayana dek haslayalim.Patateslerin kabuklarini soyalim ve rendeleyelim.Bir kabin içine rendelenmis patatesleri,tuzu ve karabiberi koyarak yoguralim.Havuçlari tavla zari iriliginde dograyarak konserve bezelyelerle karistiralim.Tepsinin içine koydugumuz kiymanın üzerine hardali sürelim.

Hardalin üzerine de patates püresini yayalim.Bezelye ve havuç karisimini köfte harcının üzerine döseyelim.

Alüminyum folyoyu kenarlarından tutarak yuvarlayalim.Köfteyi orta isili firinda pisirelim.Alüminyum folyoyu köftenin üzerinden çıkartalim.Köfteyi dilimledikten sonra servis yapalim.

Pür Lezzet - 405

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

250 gr Orta Yagli Kiyma

1 Kuru Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Yumurta

1 ay Bardağı Ufalanmış Ekmek İçi

3 Domates

3 Patates

2 Patlıcan

1 Yemek Kasığı Tereyağı

1 Yemek Kasığı Domates Salçası

YAPILIş TARIğI

Kıymayı bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, kıyılmış sarmsak, 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 sırtı dizeyin.

Salçayı yarım çay bardağı suda eriterek yemeğin üzerine gezdirin. Bir kasık tereyağı ilave ederek 200 derece fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

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 islatin.Kabarincaya kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatlari ilave edip ara sira su serperek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklüğünde parçalar koparip avucunuzda yuvarlayin. Serçe parmaginizla ortasinda küçük bir çukur olusturup unlanmis tepsiye dizin.

Kaynamakta olan 10 bardak suya yarim limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayin. Köfteler suyun üstüne çıkmaya baslayınca genis bir kaba alin. Sarmisaklari ince kiyip yagda kavurun. Kabuklari soyulup küp dogranmis domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasim kaynatip ocaktan alin. Ince kiyilmis maydanoz ve yarim limon suyu ekleyip tahta kasikla harmanlayin. Sicak olarak servis yapin.

Sebze Köftesi - 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. Isıtılmış yağda altı üstü pembelesinceye kadar kızartın. Servis tabağına alarak servise sunun.

Soganli Köfte - 408

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

5 Orta Boy Sogan

1/2 Demet Maydanoz

1/2 Kg Kıyma

1/2 ay Kasigi Karbonat

4 orba Kasigi Un

2 Yumurta

Siviyag (Kizartmak Için)

Karabiber, Kimyon, Tuz

3 ay 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 kofte hamurundan kasikla alarak una bulayin. Dilediginiz sekli vererek kizgin yagda kizartin. Maydanoz yapraklari ile suseyip servis yapin.

Tavuk Dalyan Köfte - 409

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet tavuk gögsü

1 adet soğan

2 dis sarımsak

2 dilim bayat ekmek

1 adet yumurta

500 gr ispanak

1 adet havuç

1 çorba kasığı sivi yağ

Yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar

Sosun malzemesi:

2 bardak tavuk suyu

1 tatlı kasığı mısır nisastası

1 tatlı kasığı köri

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuklari ince sekilde dovup yanyana birlestirin.Ekmek içini, baharati, sarimsagi, sogani ve yumurta sarisini ilave edip yogurun ve tavuklari uzerine yayın.

Ispanaklari yaprak kisimlerini 1 çorba kasigi sivi yag ile kavurun.

Ispanaklar soguduktan sonra daha önce hazirladiginiz karisimin uzerine yayın. Ispanaklari 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 soğan

1 su bardagi ufalanmis ekmek içi

Yarim kahve fincani su

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içersine kiymayi alın. Üzerine soğanı rendeleyin. Ekmek içi, tuz, karabiber ve suyu içersine ilave ederek yogurun.

Yogurdugunuz kiymayi iki parçaya bölün. Birinci iç yumagi yağli kagit üzerine serin. Dilim kasar peyniri üzerine dizin. İkinci yumagi da peynirlerin üzerine yerlestirin.

Biçaginizi islatarak istenilen sekilde kesin. Teflon tavada firin izgarasında pisirin. Üzerine istenirse ketçap ve mayonez gezdirin. Servis tabagina aldıktan 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.Içine bir tutam tuz ve karabiber katin.Sogan ile margarini ayri tavada kavurun.Daha sonra ikisini bir tavaya aktarip,beraberce kavurun.Içine,ikiye yada dörde bölünmüş cevizler ilave edin.Yagin donmasi için bekletin.

Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklüğünde açin.Içini hazirlayip,donmaya biraktiginiz et ile doldurun.Ayrice 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 orba Kasigi Sivi Yag

1 orba 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 zerine gezdirin.Sicak olarak servis yapin.

Yogurtlu Köfte - 413

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 Adet Sogan

1 Demet Maydanoz

500 gr Dana Kiyma

2 Yemek Kasigi Galeta Unu

250 gr Süzme Yogurt

4 Adet Yumurta

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

kiymayı, 2 yemek kasigi galeta unu, 250 gram süzme yogurt ve 4 adet yumurta ile karistirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Ellerinizi islatarak 8 adet köfte yapin.

2 yemek kasigi margarinini kizdirip köfteleri önce kuvvetli ateste kizartin.

Sonra atesi kisin ve her iki taraflarini 5er dakika pisirin.

Hazirladiginiz köfteleri mantar kavurmasi ve patates püresi ile birlikte servis yapin.

Yufkali Darüzziyafe Köftesi - 414

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gram tavuk,

2 adet soğan

150 gram dana eti

100 gram kuzu eti

100 gram mantar

2 adet yufka

1 adet yumurta

1 çay kasığı tuz

100 gr. file fistik

4 dilim beyaz ekmek

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Yufka hariç bütün malzemeyi birlikte karistirin. Kiyma makinasinda bir kez çektikten sonra özdeslesene kadar iyice yogurun. Daha sonra kiymayı rulo haline getirin ve yufkaya sarin.

Bu sekilde yarim saat buzdolabinda dinlendirin. Daha sonra rulolari 2-3 cm. genisliginde kesip sislere dizin. Kömür atesinde izgara yapin.

Pisen köfteleri, yine izgarada pisirdiginiz domates ve biberlerle süsleyerek servise hazirlayin.

Yüksük Köfte - 415

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardagi Irmik

1 Kg Köftelik Bulgur

1 Çay Bardagi Un

2 Adet Yumurta

1 Çorba Kasigi Biber Salçası

1 Tatli Kasigi Kimyon

2 Adet Yumuta

1 Adet Limonun Suyu

Yeterince Su

Tuz

Sos İçin:

4 Adet Domates

4 orba Kasigi Domates Salçasi

7 Dis Sarmisak

Tuz

4 orba 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 zlesene dek yogurun.Bulgurlu harçtan misket iriliginde yuvarlakar hazirlayin.Sonra bu yuvarlaklarin üzerine parmaginizin ucunu iyice bastirin.Derin bir çukur olusturun.Tüm malzemeyi bu sekilde hazirlayin.

Malzemeyi pisirecek kadar suyu tencereye alin.1 adet limonun suyu ve yeterince tuz ilave edin.Su kaynadiktan sonra bulgurlu köfteleri suya atin.

Bu arada sos için tavaya 4 çorba kasigi zeytinyagini alin.Rendelenmis domatesleri ve 4 çorba kasigi domates salçasini ilave edin.Koyulasmaya basladiginda dövülmüs sarmisaklari ve yeterince tuzu ilave edin.Sosu ocaktan alin.

Hasladiginiz köftelerin suyunu süzün.Servis tabagina aldiginiz köftelerin üzerine domatesli sosu döküp,servis yapin.

Yuvalaca - 416

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

500 gr köftelik kiyma

1 çay bardagi Amerikan pirinci

3-4 dilim bayat ekmek

Kizartmak 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.
Pisirdiğiniz köftelerin üzerine kızdırılmış tereyağını 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

Kırmızıbiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi hasladiktan sonra rendeleyin.Sivribiberi ince ince kiyin.Sogan ve domateslerin kabuklarini soyup rendeleyin. Bütün malzemeleri patatese ekleyip köftenin hamurunu hazirlayin.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde köfteler yuvarlayin.Köfteleri önce una,sonra yumurtaya buladiktan sonra kizgin yagda kizartin.

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 Siviyağ

Sos için:

2 Su Bardagi Yogurt

3-4 Dis Sarmisak

2 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi un, yumurta, süt ve tuz ilave ederek yogurun. Elde ettiginiz hamurdan findik byklgnde parçalar koparip yuvarlak köfteler hazirlayin. Siviyesi tavada kizdirip köfteleri kizartin.

Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatin. Kizarttiginiz köfteleri ekleyip haslayin. Kevgirle alin.

Tereyagini küçük bir tavada eritip salçayi ekleyin. Sos kivamini alincaya kadar kavurup atesten alin. Sarimsaklari ezip yogurtla karistirin.

Yuvarlamayi

Bildircin Kebap - 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 alin. Tencerede tereyagini eriterek, içerisine un koyup biraz kavurun. içerisine salça, et suyu, tuz, karabiber ve krema koyarak bir tasim kaynatin.

Ierisinde 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 Çorba Kasigi Un
1 Yumurta
Tuz, Karabiber
Kekik
1 Dilim Taze Kasar
Ketçap ya da Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle kusbasi kuzu etini; sogan, sarmisak, domates, biber ile su, tuz ve yagini ekleyerek pisirin. Pisen etleri süzerek baska bir kaba alin ve kekikleyin.

Unu, yumurtayi ve sütü iyice çirpin. Un topaklari kalmamasina dikkat edin. Krep hamurundan bir kepçe alarak az yaglanmis teflon tavada 3 dakika bir tarafini, 3 dakika diger tarafini olmak üzere pisirin. Tarifler dört kisilik verildiginden 4 krep yeterli olacaktır.

Krebi bir kaseye koyarak pisen etleri içine yerlestin. Kasenin disinda kalan krep hamuruyla agzini kaptin. Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerlestin.

Kreplerin üzerine krep bohçasinin büyüklüğünde bir dilim taze kasar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça ya da ketçap koyarak 150 derece firinda peynir eriyene kadar pisirin.

Bonfile Kebabi - 421

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Bonfile

10-11 Çarliston Biber

3 Adet Domates

2 Adet Sogan

100 gr Tereyagi

Tuz, Karabiber

8 Iri Mantar(Arzuya Göre)

8 Küçük Sosis(Arzuya Göre)

8 Kiraz Domates(Arzuya Göre)

1/2 Limonun Suyu

1/2 Çay Bardagi Zeytinyagi

Birkaç Taze Biberiye

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri tokmakla döverek parçalamadan inceltelim.Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çıkarip ince uzun dograyalım.Soganlari yemeklik dograyalım.Domatesleri findik büyüklüğünde dograyalım.

Bir tavaya tereyagini alip soğanlari 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 birkaç 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 dallarini tepsiye yerlestirerek süsleyelim.Etler kizarana dek pisirdikten sonra firindan alalim.

Yulafli Sebze Corbasi - 422

Mutfak:

Süre: 40dk

MALZEMELER

40 gr yulaf (4 tatli kasigi)

1 Adet sogan

1 Adet orta boy havuç

1 Çay bardagi kiyilmis ispanak

1 Adet orta boy patates

1 Tatli kasigi salça

1 Çorba kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Soyup yikadiginiz sogani ve patatesi ince ince dograyin.

Havucu yikayip rendeleyin.

Ayçiçek yağı ve bütün malzemeleri 4 su bardağı su ile birlikte düdüklü tencereye koyun.

Yarım saat kadar pisirin ve sıcak servis yapın

Yoğurtlu Domates Çorbası - 423

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

- 1 Kutu domates suyu
- 1 Kahve fincanı kepek unu
- 4 Adet arpacık soğan
- 1 Su bardağı yoğurt
- 2 Su bardağı su
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 3 Damla acılı sos (isteğe göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Domates suyu, kepek unu, su, soğan, tuz ve karabiberi bir tencerede birleştirip, karıştırarak kaynatın.

Çorba kaynayınca ateşi kisin ve 10 dakika kaynatın.

Pisirdiginiz çorbayı 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

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru önermiş olduğumuz mazemeleri ekleyip kulak memesi yumusaklığına getirinceye kadar yoguralım , daha sonra hamurun üstünü örterek bir kenarda dinlenmesi için birakalım , hamuru biraktikten sonra diğer tarafa geçip ispanakları yıkayıp , yagi isitalım , ufacık doğramış olduğumuz soğanları ve incecek kiydiğimiz ispanakları yağın içinde güzelcene kavuralım , bu ispanagi kavurduktan sonra tuzunu biberini ilave edelim , bu işlemler bittikten sonra peyaz peyniri ufalayıp bu mazemenin içine koyalım , bu malzemeyi bir kenara çekip sogumasını bekliyelim , bu arada hamurumuz kabarmış haline gelmiştir , 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 kaçar peynir rendeleyip firina sürelim firin 200 derece olmalı 15-20 dakika pisirelim (lütfen devamlı bakın belki firin değişik olabilir daha çabuk pisme imkanı 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 yag

1 çay bardagi eritilmis margarin

bir miktar galate unu 1 paket vanilya

Patates

sogan

içi için:

Bir miktar haslanip ezilmis patates

YAPILIŞ TARİFİ

yumurta aki, yogurt, yaglar, kabartma tozu ve vanilyayi kulak memesi kivamina gelene degin unla yogur. küçük toplar yaparak içine patates içimizden bir miktar koyup, yuvarlayarak önce yumurtanın sarisi daha sonra dagalete ununa batirip tepsiye diz. 200 derece firinda yaklasik 30-40 dakika pisirin

sodali b6rek - 426

Mutfak:

S6re: 20

MALZEMELER

6 yufka

k66k paket lor peyniri yada light beyaz peyni

1 paket katiyag

3 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

6 yufkayi tepsiye yaglamadan yerlestirip malzemeyi arasina koyunuz.en 6st kati alta kivriniz ve hazirladiginiz b6regi karelere kesiniz. Arasina hiç bir harç koymayacaksiniz. 6zerine eritilmis yagi d6k6p dige tarafta 3 yumurtayi çukur kapta çirpiniz.6zerine 2 sise sodayi bosaltin yumurta kabarcaktir kabin derin olmasina dikkat edin.onuda tepsiye d6k6n.yufkalar karisimi çekince pisirin ve servis yapin afiyet olsun.

Celtik Kebabi - 427

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gr. Bonfile

1 Çorba Kasigi Margarin

1 Adet Patates

2 Çorba Kasigi Yogurt

1/2 Domates

Sivi Yag (Kizartmak İçin)

1 Adet Sivribiber

1 Tutam kekik

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileyi keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin.Firin izgarasında çevirerek altini ve üstünü 1-2 dakika pisirin.

Tavada margarini eritin. Izgarada pismis bonfileleri sote edin. Tuz, karabiber ve kekigi ekleyin.

Patatesi kibrit çöpü biçiminde doğrayın. Sivi yağda kızartın. Servis tabagina alın. Üzerine yogurdu ilave edin. Izgarada kızarttığınız etleri de ekleyin. Domates ve biberi izgarada kızartıp, garnitür olarak yemegin yanında servis yapın.

Cökertme - 428

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. Dana Kontrfile

8 Orta Boy Patates

Kızartmak İçin Sivi Yağ

2 Çay Kasığı Karabiber

2 Çay Kasığı Kimyon

2 Çay Kasığı Kırmızıbiber

400 gr Süzme Yogurt

6 Dis Sarmisak

100 gr Tereyağı

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.

Etlari kömür izgarasinda pisirin. Çubuk seklinde kesip ilik tereyaginda baharatlarla birlikte 8-10 dakika pisirin. Etlari süzme yogurdun üzerine yerlestirin.

Tabagi turp, yesil biber ve domates ile süsleyip sicak olarak servis yapin

Dizme Patlıcan Kebabı - 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 firında 15 dk pisirin.Üzerini dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Fistikli Kebap - 431

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

500 gr. Az Çekilmiş Az Yağlı Koyun Eti Kıyması

150 gr. İç Çam Fıstığı

Tuz, Karabiber

5 - 6 Sivri Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Az çekilmiş koyun eti kıymasını tuzla yogurun. İç çam fıstıklarını 3-4 parçaya bölerek kıymaya ekleyin ve yogurun. Yogurdugunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak sislerin üzerine dizin.

Hazirladiginiz sis köfteleri kömür atesinde pisirin. Biberleri de kömür atesinde közleyerek pideye sarin. Istege göre köftelere pul biber ekerek servis yapin

Gelin Kebabi - 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 Kiyma

2 Adet Sivri Biber

1 Adet Domates

5 Adet Mantar

2 orba Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz

Tuz, Karabiber, Kekik

Sos Için:

1 ay Kasigi Salça

1 Tatli Kasigi Un

YAPILIŞ TARİFİ

Önce hamuru hazirlayin.Bunun için un,tuz,sivi yag ve kabartma tozunu karistirin.Yeterli miktarda su ilave edin.Yogurarak hamur haline getirin.Üzerini nemli bir bezle örtüp,dinlendirin.

Sonra hamurdan iri bezeler koparin.Yemek tabagi büyüklüğünde açin.Teflon tavayi yaglayin.Hamuru tavaya alip,arkali önlü kizartin.

Üst malzeme için sivi yagi kizdirin. Sogani rendeleyip yagda kavurun.Kiymayi ekleyin.Kavurun.Küçük dogranmis biber,domates ve mantarlari ilave edin.Tuz,karabiber ve kekigi ekleyin.Hamuru servis tabagina alin.Üzerine malzemeyi yayin.

Salça,un ve et suyunu çirpin.Ateste koyulasana dek pisirin.Yemegin üzerinde gezdirin.Ince kiyilmis maydanozla süsleyip,servis yapin.

Halil Ibrahim Sofrasi Kebabi - 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 kıyma

1 adet soğan

2 dilim ekmek içi

1 tatlı kasığı sıvı yağ

tuz

köfte baharı

kekik

karabiber

püre için:

3 adet patates

1/4 paket margarin

1,5 su bardagi süt

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari haslayip süzelim (3-4 tanesini süs için ayirip,digerlerini küçük küpler halinde dograyalim.) Pastirmayi uzun uzun yarim cm eninde keselim.Kasari da küp küp dograyalim.

Sosisleri ince halkalar halinde dograyalim. Kasar ve mantarlari bir tabakta karabiberle birlikte harmanlayalim. Köfte için sogani rendeleyelim. Ekmek dilimlerini islatip,sikarak ilave edelim. Baharatlari ve tuzu ekleyelim.

Hepsini karistirip,sivi yag,yumurta ve kiymayi ekleyerek yoguralim.

Püre için:patatesleri soyup haslayalim. Pistikten sonra rendeleyelim. Bir kapta margarini eritem. Rendelenmis patatesleri yagi yedirerek sütü ilave edelim. 10x10 ebadinda kare seklindeki milföy hamurun 4 kösesine birer tane sosis ve kasar koyup küçük üçgen biçiminde katlayalim.

Köfteden seftali büyüklüğünde bir parça alalim. Elimizle büyük bir yuvarlak açalım. İçine pastirma,kasar ve mantari koyarak rulo seklinde saralım.

Kare seklindeki milföy hamurunun üzerine sosisleri koydugumuz köselere çapraz gelecek sekilde iki adet rulo sarilmis köfte koyalım. İki köftenin arasina iki üç katli kasigi püre koyalım.

Bu islemi 4 yaprak milföy hamuruna da uygulayalım. Kalan hamurlari uzun ve ince seritler halinde kesin. Köftelerin üzerine kafes seklinde yerlestirelim. Kalan sosis,kasar peyniri ve mantarla süsleyelim. Üzerine yumurta sarisi sürerek 250 derecedeki firinda 35 dk pisirelim ve servis yapalım.

Incik Kebabi - 434

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 Adet Kuzu Incik

1 Adet Kirmizibiber

1 Adet Dolmalik Biber

1 Çay Kasigi Salça

1 Adet Sogan

1 itre Su

1 Çay Kasigi Tane Karabiber

1 Çay Kasigi Rosemary

3 Adet Defne Yapragi

1 Tatli Kasigi Tuz

4 Adet Patates

8 Adet Taze Fasulye

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu incikleri temizlendikten sonra tencereye aktarin. Biberlerin çekirdek yataklarini çıkardiktan sonra iri parçalar halinde dograyin ve etin üzerine ekleyin. Sulandırilmis 1 çay kasigi domates salçasini ilave edin.

Soganin kabuklarini soyduktan sonra iri iri dograyin. 1 litre suyu tencereye aktarin. Son olarak 1 çay kasigi rosemary, 3 adet defne yapragi ve 1 tatli kasigi tuzu tencereye aktarin. Etlar 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 sogan ve 3 dis sarmisagi yemeklik dograyin.Küp küp dogranmis 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin.1 çay kasigi salça,tuz ve karabiberi ilave edin.Domateslerin suyu çekene dek kisik ateste pisirin.1 su bardagi sicak su ekleyin.Sebzeler iyice yumusayinca ocaktan alin.

1 adet pidenin üzerine 1 çay kasigi tereyagini sürün.Kare biçiminde kesin.Etleri pisirdiginiz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanina 2 çorba kasigi yogurt ekleyin.2 çorba kasigi tereyagini eritip,etlerin üzerine gezdirin.

Islim Kebabi - 436

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

125 gr Margarin

1 Kg Kusbasi Et

3 Adet Sogan

1/2 Kg Domates

1 Su Bardagi Su

1 Kg Patlican

1 Çorba Kasigi Tuz

3 Adet Dolmalik Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 çorba kasigi margarini alin. Dogranmis sogan ve eti ilave edin. 5 dakika atesin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi dograyip tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pisirin. Etlar pisince suyunu süzüp ayri bir kaba alin.

Dilimlenmis patlicanlari tuzlayip 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayin. Kalan margarini genis bir tavada hafifçe kızdırıp, patlicanlari kızartin. Aldiginiz patlicanlari kagit havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasına 1 adet enlemesine patlican yerlestirin. Üzerine birkaç et koyun. Patlicanların kenarlarını birlestirin. Üzerine dilimlenmis 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Eti pisirdiginiz suyu üzerine gezdirin. Önceden isitilmiş 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 Çorba 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 soğanlarını ayıklayip, bütün olarak birakin.

Patlicanları hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alın, iri parçalar halinde -kusbasi et büyüklüğünde- doğrayın.

Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kismini alip, atin. Iri parçalar halinde doğrayın.

Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, ince kıyın.

Etlerin üzerine tuz ve biberi serpin. Bir kasıkla iyice karıştırın.

Bir tencerenin dibine, tuzlanip biberlenmiş kuzu etlerini koyun. Tencereyi bir kenara kaldırın.

Zeytinyagini bir tavada kızdırın. Sirasiyla arpacik sogani, patlicani ve dolmalik biberi, bir masayla kızardıkça alt üst ederek, pisirin. Sebzeleri, fazla yağlarını süzdürmek üzere kagit peçete üzerine çıkartın.

Tenceredeki etlerin üzerine sirasiyla limon dilimlerini, arpacik sogani, domatesleri, patlican ve dolmalik biber parçalarını dizin.

Yağı küçük bir kaptaki orta ateste eritin. Yağ erir erimez, kapağı atesten alın. Erimis yağı, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine dökün. Suyunu ilave edin.

Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Etrafini, su ve unla hazırlayacağınız koyu bir bulamaçla kapatın.

Tencereyi ağır ateşe oturtun. Kebabi, ağır ateste yaklaşık 45 dakika pisirin.

Tencereyi atesten alın. Etlerin pisip, pismediğini kontrol edin. Gerekirse, tencerenin kapagini tekrar hamurla sivayarak, kebabi bir süre daha, etler yumuşayınca kadar, pisirin.

Kabaklı Kebap - 438

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Sogan

1/2 Tatli Kasigi Kirmizi Toz Biber

4 orba Kasigi Limon Suyu

4 orba 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 yıkayip ayikladiktan 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 Çay Kasigi Kekik

Tuz

Yagli Kagit

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 1 çorba 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 yapin.

Kilis Kebabi - 440

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Kg Patlıcan

750 Gr Orta Yağlı Kıyma

Sivi Yağ

Tuz, Karabiber, Yenibahar

Su

2 Adet Sogan

2 Adet Dolmalik Yesil Biber

2 Adet Dolmalik Kirmizi Biber

1 Adet Limon

1 Tatli Kasigi Toz Seker

1 Çorba Kasigi Domtes Salçası

1 Çorba Kasigi Biber Salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari bol suyla yikayin.Kabuklarini soyduktan sonra boylamasina ikiye kesin.Sonra 2 parmak kalinliginda dograyin.

Kiymayi genis bir kaba alin.Üzerine tuz,karabiber,yenibahar ekleyin.Iyice yogurduktan sonra ceviz iriliginde köfteler hazirlayin.Sise sirasiyla 1 adet köfte ve 1 adet patlican dizin.Izgarada arkali önlü pisirin.

Ayri bir tencereye sivi yagi alin.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 çorba kasigi margarin

750 gr kusbasi 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 bardagi süt

2 su bardagi un

sivi yağ

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 çorba kasigi salça

1/2 su bardagi su

1 domates

3 sivribiber

tuz

püre malzemesi:

2 su bardagi nohut

2 kahve fincani margarin

1 çorba kasigi un

4 su bardagi süt

1 et suyu tableti

tuz,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutlari tencereye alip üzerini örtecek kadar su ilave edin ve haslayin.Suyunu süzüp iyice ezin. Tencerede margarini eritip unu ilave edin.Pembelesinceye kadar kavurup süt,ezilmis nohut,tuz ve karabiberi ekleyin.Katilasmaya baslayinca et suyu tabletini ekleyin.Karistirarak püre haline getirin.

Baska bir tencerede margarini eritip ince kiyilmis sogani kavurun ve eti ilave edin.Etler kavrulunca,salça ve yarim su bardagi su ilave edip 3 dk kadar daha pisirin.Su azaldiginda tuz ekiip atesten alin.

Hazirladiginiz nohutlu püreyi servis tabagina yayin ve üzerine eti yerlestirin.Hafif kizartilmis domates ve biberle süsleyip servis yapin.

Orman Kebabi - 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 hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.

Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Havuç ve bezelyeyi içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün.

Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin.

Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin.

Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi 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 katin. Suyu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atın. Baharat torbasını koyun.

Atesi kisin. 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 pısırme süresini uzatın.

- 444

Patlıcan Kebabi - 445

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

2 Patlıcan

300 gr Yagsız Dana Kıyma

1 Sogan

2 Domates

3-4 Sivribiber

3-4 Dis Sarimsak

5-6 Dal Maydanoz

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alacali soyup parmak kalinliginda yuvarlak dilimler halinde kesin. Domatesleri dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya bölün.

Kiyma, rendelenmis sogan, ezilmis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirip yogurun. Köfte harcindan patlican 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 kisimlarini alin. Iri küpler halinde dograyin. Tuzlu suya yatirip, üzerine bir kapak bastirarak bekletin.

Sogani ayiklayip, kusbasi dograyin.

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

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, dal dal ayirin.

Patlicanlari tuzlu suda en az 1/2 saat bekletin. Bu sürenin sonunda, tencereden hafifçe sikarak alin. Kurulayin.

Yagin yarisini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca patlicanlari koyup, sik sik karistirarak, 5-6 dakika, patlicanlar iyice kızarincaya kadar pisirin. Patlicanlari tencereden alip, kagit peçete üzerinde bir kenarda bekletin.

Kalan 30 gram yagi bir baska orta boy tencerede

Patlicanlı Kuzu Kebabi - 447

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg. bostan patlicani

Sivi yag (kizartmak için)

1 kg. kusbasi kuzu eti

1 çorba kasigi zeytinyagi

4 adet domates

1 çorba kasigi tereyagi

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup, kalın dilimleyin. Acisinin çıkması için, bol tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Etləri 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 pisirin. Domatesi etin üzerine dökün. 1/2 su bardağı ilik su ilave edin. Orta hararetli ateşte 15 dakika kaynatın. Patlicanlı kebab suyunu çekince servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, sıcak olarak servis yapın.

Patlicanlı Pasa Kebabi - 448

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

350 gr Az Yagli kiyma

1 Dilim Ekmek İçi

3 Adet Patlican

Yarim demet Maydanoz

1 Adet Sogan

Tuz , Karabiber

Kizartmak İcin

1 Su Bardagi Sivi Yag

Sos İcin:

½ Fincan Sivi Yag

1 Adet Sogan

7-8 Dis Sarmisak

2 Adet Domates

½ Demet Nane

½ Demet Maydanoz

1 Tatli Kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak köfteyi hazirlayalim. Kiymayi, rendelenmis sogani, ufalanmis ekmek içini, ince kiyilmis maydanozu, tuz, karabiber ve

kimyonu bir kaba alalim. Özlesene kadar iyice yoguralim. Köfte harcından yuvarlak ve yassi köfteler hazirlayalim. Köfteleri bir kenarda bekletelim.

Patlicanlari, 1 çorba kasigi seker ve tuz ilave edilmis suda 20 dakika bekletelim. Daha sonra patlican dilimlerini yıkayıp, kurulayalim. Kizgin sivi yagda patlicanlari hafifçe kızartalim.

Alta patlican dilimi, üste 1 adet köfte ve en üstte patlican dilimi gelecek sekilde dizelim.

Ayri bir tavaya yarim kahve fincani sivi yagi alalim. Küçük dogranmis sogani ve dövülmüs sarmisaklari pembelestirelim. Rendelenmis domatesi ekleyip, 2 dakika daha pisirelim. Tuzunu ayarlayalim. 1 su bardagi suyu ve sekeri ilave edelim. 1 dakika daha kaynattiktan sonra tavayi atesin üzerinden alalim.

Firin tepsisine dizdigimiz patlicanlarin üzerine bu sosu dökelim. 15 dakika firinda pisirelim. Üzerine ince kiyilmis maydanoz ve nane serpererek servis yapalim.

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 Adet Patlican

Sivi Yag

1 Tatli Kasigi Margarini

1 Kg Kusbasi Kuzu Eti

1 Adet Küçük Dogranmis Havuç

1/2 Su Bardagi Bezelye

Bikaç Adet Tane Karabiber

1 Dis Dövülmüs Sarmisak

1 Adet Defne Yapragi

2 Adet Maydanoz Sapi

Feslegen

Tuz

1 Çay Kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagi kizdirip,patlicanlari içine atin.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 isitilmiş 200 derecelik firında 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 Crema

1 tatli kasigi Tuz

1/2 tatli kasigi Karabiber

2 bardak Su

1/2 adet Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak pilicin göğüs kısmındaki derileri alıp, atın. Göğüs etini iri kusbasi doğrayın.

Soganı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Sarmisagi ayıklayıp, ince kıyın.

Domatesi, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Dolmalık biberin sap ve çekirdekli kısımlarını alıp, atın.

Biberi serit biçiminde kesin.

Mantarların büyük olanlarını dörde, orta boy olanlarını ikiye kesin.

Saplarının uçlarını kesip, atın. Küçük mantarları, saplarının uç kısımlarını kesip attikten sonra, bütün olarak bırakın. Mantarları içine biraz tuz atılmış ve 1/2 limon konmuş bol suda yumusamaya başlayınca kadar -yaklaşık 1/2 saat- haşlayın. Süzdürüp, bir kenara alın.

Yağı genişçe bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca piliç parçalarını ilave edin. Ateşi açın. Piliç parçalarını bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogan, sarmisak, dolmalık biber ve mantarı ilave edin. Sık sık karıştırarak, 3-4 dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin. Domatesi serpiştirin.

Ara sıra karıştırarak birkaç dakika daha pisirin. Kremasını ilave edin.

Ardından suyunu verin.

Ateşi kısın. Tencerenin kapagını sıkıca örtün. Piliçleri, ağır ateşte 15-20 dakika, etler yumusayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra

tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini 10 dakika daha uzatin.

Piliçli Patlıcan 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 soyulmus domates (ince kiyilmis)

1 yemek kasigi un

1 bardak su

4 adet düz patlıcan (karniyarik patlıcani gibi soyulmus ve tuzlanmis)

1 kahve fincani kiyilmis mantar (taze veya konserve)

2 su bardagi sivi yağ (patlıcanlari kızartmak için)

80 gr rendelenmis kasar peyniri

1 kahve kasigi salça

Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Dört adet patlicani karniyarik patlicani gibi soyarak tuzlayin. 15 dakika kadar bekletip aci suyunu alin. Bol suda birkaç kez yıkayıp süzün.

Bir çukur kızartma kabına sivi yağı koyup kızdırin. Hiç suyu kalmamış patlicanları kızgın yağda her tarafını eşit bir şekilde nar gibi kızartın ve bir süzgece alarak kalan yağların süzülmesini sağlayın. Patlicanları pisireceğiniz tepsiye dizip ortasını açabildiğiniz büyüklükte oval açıp bekletin.

Not: Patlicanların sudan tamamen arınmış olmasına ve kesinlikle ılık veya soğuk yığa atılmamasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soğuk yağ patlicanların içine süngere girer gibi girip çok ağır bir yemek olmasına sebep olur.

Bir tencereye margarinı koyup kızdırin. Kiyilmiş soğanı ilave edip pembe bir renk alıyaya 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 patlicanların içine piliç etini müsavi bir şekilde doldurun.

Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlicanların içine konan piliçleri kapatacak bir şekilde rende kasarı serpip 10 dakika kadar kasarın nar gibi kızarmasını bekledikten sonra fırından çıkarın ve hemen servise sunun.

Pürelil Beykoz Kebabi - 452

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 adet patlican

350 gr kusbasi et

1 adet soğan

2 adet domates

3 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak patlicanlari alaca soyalim.Karin kismini yari yariya keselim.1 çorba kasigi tuz ve 1 çorba kasigi seker ilave edilmis suyu,genis ve derin kaba alalim.Patlicanlari bu suya koyalim.20 dk bekletelim.Eti tencereye aktaralim.Kendi yagi ve suyu ile birlikte kisik ateste yumusayana dek kavuralim.

Et biraktigi suyu iyice çektikten sonra birkaç kasik sivi yağ

ekleyelim.Sogani küçük küçük doğradiktan sonra etin üzerine ilave

edelim.2 dk kavuralim.Etin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su,tuz ve karabiber ekleyelim.Yumusayana dek pisirelim.

Patlicanlari yıkayıp,kurulayalım.Kızdırılmış sivi yağda kızartalım.Küçük bir firin tepsisine dizelim.Patlicanların kestığımız yarıklarını bir kasık yardımıyla genişletelim.Etli karışımı patlicanların içine dolduralım.Püre için patatesleri henüz sıcakken rendeleyelim.1 kahve fincanı sıcak sütü ve tuzu ilave edelim.Iyice ezerek,püre kıvamına getirelim. Püreyi etli harcın üzerine yayalım.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpeyim.Etleri pisirdiğimiz tencerede kalan sosa 1 su bardağı sıcak su ilave edelim.Tepsinin kenarından bu suyu dökelim.Peynir eriyene kadar fırında pisirerek servis yapalım.

Sebzeli Kebap - 453

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi

45 gr margarin

100 gr Sogan

1 tatlı kaşığı Un

1 tatli kasigi Tuz
2.5 bardak Su
Baharat torbasi
100 gr Mantar
200 gr Havuç
300 gr Kereviz
300 gr Patates
200 gr Bezelye
1 tatli kasigi Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.

Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin.

Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attiktan sonra, bütün olarak birakin.

Havucu kaziyin. Kereviz ve patatesin kabuklarini soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Mantari haslarken, kaba 1/2 limon ilave edin.

Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4

dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin. Ayni yagda -eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz- hafifçe haslanmis kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin. Kalan yagi, büyük bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin. Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin. Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin. Unu katin. Sik sik karistirarak, birkaç dakika da unu kavurun. Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin. Baharat torbasini koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. Orta Yağlı Kıyma

200 gr. Köftelik Bulgur

3 Dis Sarmisak

1/2 Çay Kasığı Pulbiber

1 Tatlı Kasığı Nane

1 Bas Kuru Sogan

1/2 Çay Kasığı Karabiber

30 gr. Çam Fıstığı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp, yıkayın. Yumusakaya kadar ilik suda bekletin.

Yumuskan bulgur soguduktan sonra kıymanın üzerine bosaltın.

Sarmisakları iyice dövün. Soganları rendeleyin, suyunu süzün. Diğer baharatlarla birlikte bütün bu malzemeleri kıyma ve bulgurla karıştırın.

En son dolma fıstığını 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 orba Kasigina Yakın Tereyagi Yada Margarin

1 ay Kasigi Tuz

1 Tatli Kasigi Domates Salçasi

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 kapatip kisik ateste arasira karistirin.Et suyunu verip çekinceye kadar pisirin.

Salçayi ardindan da suyu ve toz sekeri koyun.Altini kisip yaklasik 1-1,5 saat pisirin.Etler iyice pisince suyunu süzün.Bu suyu bir kenarda saklayin.Eti genis bir kaba alin.Üzerine nane serpin,sogumaya birakin.

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 yerleştirin. Üzerine limon suyunu sikip tuz ve karabiber serpin.

Domates, sogan ve sivri biberleri küçük küçük doğrayıp kuzu kolun yanına yerleştirin. Kızgın fırında 45 dakika pisirin.

Patatesleri yağda kızartıp etin yanında servis yapın.

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 baslayinca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.

Salçayi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayi kavurun.Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.Atesi kisin.

Tencerenin üzerine bir tas kapayin, 1 bardak sicak suyu, tasin kenarından

dökün.Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sıcak 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 sıcak 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 biğimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.

Domates suyunu hazir almadiysaniz, domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra sularini sikin.

Havuç ve bezelyeyi, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün.

Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden baska bir kaba aktarin.

Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin.

Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi 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 biberini serpin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasım kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, 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 sıra tencerenin kapagini açıp, 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 orba Kasigi Siviyag
1 Sogan
1 orba Kasigi Salça
250 gr Kiyma
2 Su Bardagi Yogurt
1 orba Kasigi Tereyagi
1 Tatli Kasigi Kirmizi Tozbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pideyi kibrit kutusu byklgnde parçalara kesip firin kalibina yerlestirin.

Margarini eritip bir bardak su ilave ederek kaynatin ve pidelerin üzerine dökün. Pidelerin yagli suyu çekmesini bekleyin.

Siviyagi tavada kizdirip ince dogranmis sogani pembelestirin. Salçayi ekleyip karistirin. Kiyma, tuz ve karabiber ilave edip kavurun.

Hazirladiginiz kiymali karisimi pidelerin üzerine yayın.

Yogurdu bir kasede çirpin ve kiymali karisimin üzerine dökün. Tereyagini tavada kizdirip kirmizibiber ilave edin. Yogurdun zerine gezdirerek döküp sıcak olarak servis yapin.

Yanardağ Kebabi - 460

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Yarım kg kiyma (köfteİik orta yağh)

1 bas soğan (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 tirnakİi pide

3 adet orta boy patates

2 adet dogranmis domates

1 dİs sarimsak.

1 su bardagi yogurt (suyu süzüİmüs)

1 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi kirmizi biber

Kizartmak için: 1 su bardagi sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Pideleri firinda isitin. Kizarmaya yüz tutunca kirmizi biberi tereyagda kizdirin. Pideleri servis tabagina yerlestirin. Üzerine kizdirdiginiz yagi dökün. Köfteleri hazirlayip kizgin yağda kizartin.

Önce patatesleri kızartıp servis tabagina üst üste gelecek şekilde koyun. Köfteleri koyun. Üzerine çirpişmiş yogurt koyun. Domates ile yağ sarımsağı ateste öldürün. En üstüne ağız acı şekilde ekleyip sıcak olarak servise sunun.

Yogurtlu Kebap - 461

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr iki defa çekilmiş kıyma

Yarım bayat ekme

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 sıvı yağ

4 kasik tereyagi

Yeteri kadar kirmizi biber

4 adet domates

8 adet sivri biber

50 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Önce kiymayı bir tepsiye koyun ve içine yumurtayı, tuzu, kara biberi kimyonu, ekmeği (islayip suyunu siktikten sonra) maydanozu, rendelenmiş kuru soğanı, koyup karıştırın.

Kiymayı iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapin. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler seklinde dograyip çukur yemek tabaklarına koyup üzerine yogurt ilave edin.

Köfteleri izgarada veya teflon tavada kızarttıktan sonra tabaklara servis edin. Üzerine tereyagi veya kirmizi biber eritip koyun.

Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yogurtlu kebabın üzerine koyup süsleyerek servis yapin.

Yufkeli Saç Kebabi - 462

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg koyun butundan orta yağlı kusbasi et

Yarım demet kiyilmiş 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 tereyağı 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, yağı ve soğanı koyup etler suyunu çekinceye kadar pisirin. Sivri biberleri ekleyip biraz karıştırdıktan sonra domatesleri ilave ederek biraz daha karıştırın. Sıcak suyu, baharatları ve dereotunu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kapagini kapatarak servise sunmadan önce 10 dakika dinlendirin. Un, su ve tuzu iyice çirpin, yarım saat dinlendirin. Saçi biraz tereyagla yagladiktan sonra, bir kepçe bulamaçtan saça dökün. Tavayi sallayarak bulamacı yayın. Altını üstünü pisirip servis tabagina alın. Yufkaların arasına saç kebabı koyarak servise sunun.

Arap Kadayifi - 463

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

5 adet yassı kadayif

3 adet yumurta (çirpilmis)

1 bardak un

1 su bardağı süt

250 gr çiçek yağı

450 gr şeker

600 gr su

Yarım limon

50 gr çekilmiş yeşil fıstık

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 ateşte arada bir alt üst ederek kaynatıp pisirip soğumaya alın. Soğuduktan sonra surubun içinden alıp yeşil fıstık ile servis yapın.

Badem Tatlısı - 464

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

6 yumurta

2 çorba kasığı toz şeker

100 gr margarin

2 çorba kasığı un

50 gr kabuksuz badem

100 gr çekilmiş badem

1 kilo şekerden yapılmış şurup

Surubun malzemesi

1 kg toz seker

3 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Tatlinin hazirlanisi:

Yumurta sarilarini aklarından ayirarak bir tencereye alin ve sekeri de ilave edin. Agir ateste tel ile çirparak kabartin.

Atesten alarak çekilmis badem, un ve 50 gr eritilmis margarin ekleyin.

Yumurta aklarini ayri bir kapta çirparak kar haline getirin. Karisima katarak kevgirle karistirin.

Yaglanmis tepsiye dökerek düzlestirin. Üzerine ince kirilmis bademi serpistirip 20 dakika ile yarim saat arasinda pisirip firindan çikarin. Üzerine soguk surup dökün. Servis edin.

Surubun hazirlanisi:

Seker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatin. Köpüğünü alin, limon suyunu katin. Kisa bir süre daha kaynatip atesten alin.

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

Ayrıca:

Açmak İçin Nisasta

250 gr Margarin(Üzerine Dökmek İçin)

YAPILIŞ TARİFİ

Bakalvanin serbetini hazırlayalım.Bunun için seker,su ve çeyrek limonu kaynatalım ve bekletelim.Yogurt,zeytinyagi, limon suyu ve suyu bir kabin içinde karıstıralım.Yumurtalari içine kirip,unu azar azar ilave ederek pogaça hamuru yumusakligında bir hamur elde edelim.

Hamurdan büyük parçalar kopartarak 20 adet beze yapalım.Bezelerin üzerine nemli bir bez örtüp,20 dk dinlendirelim.İlk 10 bezeyi ayri ayri hafifçe unlanmış zeminde servis tabagi büyüklüğünde açalım.Aralarina nisasta serpererek 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.Onlari da yine aralarina ceviz serpererek tepsiye alalım.Bu arada margarini kızdıralım.

Tepsideki hamuru baklava dilimi seklinde keselim.Üzerine iyice kızdırılmış margarini gezdirelim.(margarin asla ilik olmamalı).Tepsiyi önceden isitilmiş 200 derecedeki firina sürelim.Baklavanın üzeri altın sarısı renk alana dek pisirelim.Çıkarttıktan sonra baklavayı bir süre bekleterek ılıtalım.Üzerine ilik serbeti döküp,tatlisini çekmesini bekledikten sonra servis yapalım.

Bıçak 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.Kaynadiktan sonra altini

kapatın.Unu azar azar ekleyin.Sürekli karistirarak hamur yapın.Hamur

ilininca,yumurtayi ekleyin.Iyice yogurun.Hamuru firin kabina yayın.Elinizle

düzeltin.Biçakla baklava dilimleri seklinde kesin.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirin.Firindan

çikinca üzerine soguk serbet gezdirin.4 saat dinlendirip,servis yapın

Bülbül Konagi - 467

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

1 Paket Margarin

1.5 Çorba Kasigi Yogurt

1 Çorba Kasigi Sirke

1 Çay Bardagi

1 Paket Kabartma Tozu

1 Kase Ceviz

Sivi yag, Alabildigi kadar un

Serbeti için:

5 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su, 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 çıkartalim. Hamurdan ayirdigimiz ikinci parçayi da ayni sekilde açalım. Su bardagiyla birinciye esit sayida yuvarlaklar keselim. İkinci parçadan kestigimiz parçaların ortasını küçük bir kapakla kesip, çıkartalim. Simit seklindeki ikinci parçaları, birincinin üzerine yumurta aki sürerek yapistiralim.

Havuz sekli alan tatlilarimizin bosluklarına birer yarim ceviz içi yerlestirelim. Hafifçe yağlanmış tepsiye tatliyi dizelim. Firina sürmeden önce üzerine yumurta aki sürelim. Tatlimizi orta ısıda pisirelim. Tatlılar firindan çıkar çıkmaz, serbeti üzerlerine gezdirelim.

Bülbül Yuvası (Cevizli) - 468

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

Hamur İçin

2 Adet Yumurta

1 ay Bardağı Süt

1 ay Bardağı Ayiekkyagi

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 Bardagi Un

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba 2 adet yumurtayı kiralim. İçine 1 çay bardagi sütü, 1 çay bardagi sivi yagi, yarim çay bardagi suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karistiralim. Bu malzemenin alabilecegi kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yoguralim. Hamurdan ceviz irillginde bezeler koparalim. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayı 1 su bardagi un ile karistiralim. Sert bir zemine nisastali un karisimindauı serpelim. Bezeleri bu karisimin üzerine koyalım. Üzerine de nisastali karisimdan serpererek, çok ince bir oklava ile yufkalari açalım. Açılan her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtigimiz yufkayı ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim.

Yufkayı oklavaya sararak, iki ucundan ortaya dogru büzelim. Oklavayı yufkanin seklini bozmamak için yavas yavas çıkaralım. Büzülen yulkayı 8 santim araliklarla keselim.

Her parçanın iki ucunu birlestirip yagsiz tepsiye dizelim. Bütün yufkalari ayni sekilde hazirlayip yan yana ve araliksiz bir sekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkaların üzerine dökmek için, tavaya margarini alip eritelim. İçine sivi yagi da ilave ederek, 2 dakika kaynatalim. Yagi atesten

alir almaz yufkaların üzerine bir kasik yardimiyla gezdirelim. Önceden isitilmiş firinda hamurun üzeri kızarana dek pisirelim. Tepsiyi firindan alip tatlimizi sogutalım. Serbet için, su ve sekeri kaynatalım. Serbetin hazır olmasına yakın limonu da ilave edelim. Ilittigimiz serbeti bir kepçe yardimiyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavalari servis tabagina alalım. Ortalarına Antep fistigi serperek servis

Akdeniz Makarnasi - 469

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Beyaz Peynir

Siyah Zeytin

Domates

Sizma Zeytinyagi

Kekik

Feslegen

Penne Makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Klip seklinde 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 Sarımsak

1 Kasık Domates Salçası

3-4 Dal Maydanoz

1 Kase Rendelenmiş Kasar Peyniri

2 orba Kasigi Zeytinyagi

Tuz, Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi paketin üzerindeki tarife göre haslayin. Domatesleri rendeleyin, biberlerin çekirdeklerini ayıklayip ince ince doğrayin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarin, sarimsakları ezin.

Yagsız tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyerek pisirin. Suyunu çekince sarimsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırin. Zeytinleri ilave edip atesten alın. Maydanozu yıkayıp ince ince kiyin ve ayrı bir kaptaki kasar peyniri ile karıştırin.

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 TARİFİ

Domatesleri ikiye bölün. Bir firin tepsisine, domates, ince dogranmis sarmisak ve dolmalik biberi koyun. Üzerlerine zeytinyagi sürün, 190 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin.

Sosu için, avokadoyu soyun, ekirdegini çikartip çok ince kiyin. Limon suyu gezdirin.

Avokado, ince kiyilmis sogan, sarmisak ve domatesi blendirda çekip, pul biber ekleyin.

Makarnayı haslayıp, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kasığı ayırdıktan sonra kalanını makarnaya karıştırın.

Makarnayı servis tabağına alın. Kenarlarını biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

Avunya Mantisi - 472

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1/2 Kg Erişte

1 Kase Nohut

2 Çorba Kasığı tereyağı

250 gr Kusbasi Et

1 Adet Sogan

1 Adet Domates

2 Su Bardağı Yoğurt

3 Dil Sarmisak

Tuz, Karabiber

Kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eristeyi tuzlu suda haslayın. Tepsiyi yayıp, önceden isitilmiş 200 dereceli firında 10 dakika tutun. Gecedən islattığınız nohutları haslayın. 1 çorba kasığı tereyağını tavaya alın. Eriyince yemeklik doğranmış soğan ile eti tavaya ekleyin.

Domatesi küp küp doğrayıp tavaya alın. Tuzunu ve karabiberi ayarlayın. Fırından aldığınız eristelerin üzerine eti yayın. Dövülmüş sarımsakla yoğurdu karıştırıp, dökün. Kalan 1 çorba kasığı tereyağında kırmızıbiberi yakın. Mantının üzerine gezdirip servis yapın.

Bonfile Soslu Lingunie - 473

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

80 gr bonfile

3 adet kestane mantarı

1 çay bardağı demiglas sos

1/4 soğan

1 diş sarımsak

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 ay kasigi pul biberi

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynar tuzlu suda makarnayi 10 dakika haslayip szn. Sivi yagi tencerede kizdirin. Makarnayi soteleyin. Sütü kaynatin. Ekmek içini sütle islatin.

Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarimsagi. tuzu ve islanmis ekmek içini koyarak iyice karistirin. Makarnayi servis tabagina alip üzerine sosu gezdirin. Kirmizi pul biber serpip sicak olarak servise sunun.

Çiftci Usulü Spagetti - 475

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

400 gr Spagetti

5 Sardalya

400 gr Kp Domates

1 Adet Sogan

80 gr ceviz Ii

4 Dis sarmisak

50 gr çekirdekleri ıkarilmis Siyah Zeytin

50 gr Rendelenmis Parmesan Peyniri veya Eski Kasar

Zeytinyagi , Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyalari yıkayarak tuzunu alin ve seritler halinde dograyin. Sogani ince kiyin ve 3 çorba kasigi zeytinyaginda öldürün. Kp domatesi ekleyip agzini kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya birakin.

Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmus sarmisagi ince kiyin, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karisimi ve dogranmis zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karistirin, biraz karabiber atin, agzini kapatip kisik ateste 7-8 dakika kadar pismeye birakin.

Spagettiyi tuzlu bol kaynar suda diriligini kaybetmeyecek kadar hasladiktan sonra hazirladiginiz sosu ekleyin. Esit miktarda parmesan peyniri veya eski kasar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapin.

Deniz Mahsülleri Firin Makarna - 476

Mutfak: Fransiz

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 firin 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 ile 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. Sıcak 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 soğan

3 çorba kasigi zeytinyagi

Tuz, Karabiber

100 gr. kasar peynir

Galetu unu

YAPILIŞ TARİFİ

Fener baligi filetosunu ve kabugu soyulmus domatesi küçük kusbasi dograyin.

ince dogranmis sogani zeytinyaginda hafif pembelestirin, sarimsagi, ince kiyilmis biberi ve fener baligini ilave edip 3 dakika sote edin. Domates, tuz ve karabiber ekleyip 2 dakika daha pisirin.

Lazanyayi haslayip, süzün.

Lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek tek sira halinde yaglanmis tepsiye dizin. Balikli harcın yarısını yayın. Üzerine 1 kat daha lazanya yerlestirin. Bu islemi er üste lazanya gelecek sekilde 1 kez daha tekrarlayin.

Lazanyanın üzerine rendelenmis kasar peyniri döküp, galeta unu serpin. Fener balikli lazanyayi 200 derece isitilmis firinda üzeri kizarana kadar pisirin. Dilimledikten sonra sicak olara servis yapin.

Feslegen Soslu Eriste - 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 haşlayın, soğuduktan sonra üzerine hazırladığınız sostan dökerek servise veriniz.

.

Ispanakli Makarna - 480

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 60dk

MALZEMELER

- 1 Paket Burgu Makarna
- 1.5 Kase Ayıklanmis Ispanak
- 1.5 Kase Labne Peyniri
- 2 K zlenmis 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 ayıklayıp ince ince kiyin. Derin bir kasede labne peynir, kiyilmiş biber ve maydanozu karıştırın. Sütü ilave edip yumusak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karıştırın. Makarnayı bol tuzlu suda baslayıp süzün. Tavada tereyagini eritip sarımsağı ilave edin. Sararınca kadar kavurup yağdan çıkarın. Aynı yağa çam fıstığını ilave edin. Tahta kasıkla karıştırarak kavurup atesten alın. Kavrulan fıstıkları peynirli karışımına ilave edip harmanlayın.

4) Hazırladığınız peynirli karışımı makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırın. Derin bir cam kaseyi hafifçe ısıtın. Makarnalı karışımından bir kat yayıp üzerine ispanak döseyin. En üstte makarnalı karışım kalacak şekilde malzemeyi kat kat döseyin. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Maydanoz yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.

Ispanaklı Manti - 481

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

250 gr Un

100 gr Süt

2 Adet Yumurta

150 gr Taze Ispanak Yaprağı

100 gr Kıyma

Yarım 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 ağı 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 burgu makarna

Yarım kilo ispanak yapragi

3 yemek kasigi tereyagi

3 yemek kasigi un

1,5 su bardagi süt

100 gr kasar peyniri

1 çay kasigi muskat rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayi kaynar tuzlu suda haslayarak süzün. Tereyagini tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembelesince içerisine sütü ilave edin. Ispanak yapraklarini yıkayıp ince kiydikten sonra sütlü sosa ekleyin. 10 dakika devamlı karıştırarak pisirin. İçerisine 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 diş sarımsak

5 adet file çekirdeksiz zeytin

1 çay bardağı et suyu

Yarım çay kaşığı muskat

Yeteri kadar tuz, beyaz biber

110 gr papardelle makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabagi, soğan ve sarımsağı soteleyip, et suyunu ilave ederek pisirin.

Kabakları pıstikten sonra blender yardımıyla 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

Makarnayı tuzlu suda haslayın. Kalamarları halka halka kesip ikiye bölün.

Sogani kiyin, maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kalamarları ekleyip tuz ve karabiber serpin. 2 çorba kasigi sicak su ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika kapagi kapali olarak pisirin.

Makarnayi süzüp kalamarli karisima ekleyin ve harmanlayin. Servis tabagina alip üzerine maydanoz serpin. Sicak olarak servis yapin.

Karidesli Makarna - 485

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

- 1 Paket Burgu Makarna
- 500 gr Ayiklanmis Karides
- 1 Su Bardagi Domates Ezmesi
- 1 Taze Sogan
- 1 Dilim Limon
- 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi
- 2 Çorba Kasigi Kasar Rendesi
- 1 Çorba Kasigi Galeta Unu
- 2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz
- Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

YAPILIŞ TARİFİ

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 1 0 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alin.

Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alin. Karidesleri ilave edin.

Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

Kiyimli Makarna - 486

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr Makarna

90 gr Tereyagi (6 Çorba Kasigi)

1 Büyük Sogan

1 Dis Sarmisak

1 Çorba Kasigi Kereviz(Rendelenmis)

1 Çorba Kasigi Havuç

1/2 Tatli Kasigi Tuz
1 Kahve Kasigi Karabiber
1 Defne Yapragi
150 gr Dana Kiymasi (Yagsiz)
3 orba Kasigi Salça
12 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasigi yagi orta ateste eritiniz. Yag kizinca soğanlari 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 buyk 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 Sogan

1 Havuç

1 Domates

8-10 Dal Maydanoz

2 orbaKasigi Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiyi tuz ilave edilmiş bol kaynar suda haşlayın. Soganı ince ince doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın.

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 pisirin. Atesten alıp

maydanozu ilave edin ve karıştırın. Spagettiği süzüp servis tabagina 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 Çorba Kasığı Et Suyu

2 Su Bardağı Domates Ezmesi

2 Çorba Kasığı Bayat Ekmek İçi

2 orba Kasigi Zeytinyagi

3-4 Dal Maydanoz

1 orba Kasigi Kasar Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi, kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kiymayi ilave edip yogurun. Findik 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 sıcak olarak servis yapin.

Kolay Manti - 489

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 paket manti makarna

250 gr kiyma

1 bas soğan

1 ay bardağı sivi yağ

2 su bardağı yogurt

3 diş sarımsak

5 su bardağı su

Yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı rendeleyin; kıymaya soğanı, tuzu ve karabiberi ekleyerek yogurun.

Manti makarnalarının içlerini köfte harçları ile doldurun. Tencereye bes su bardağı suyu koyun, içine tuz ilave edip kaynatın. Hazırladığınız manti makarnaları kaynamakta olan suya atıp 15 dakika haşlayın.

Suyunu süzüp geniş bir servis tabağına alın. Sarımsakları ezip yogurtla karıştırın. Sivi yağı tavada kızdırıp içine pul biber ekleyerek kavurun.

Manti makarnasının üzerine sarımsaklı yogurt ve yağda kızdırılmış pul biber gezdirin. Sıcak olarak servise sunun.

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr Manti hamuru (250 g kıymadan hazırlanmış iç ile doldurulmuş)

750 gr yogurt sosu

2 çorba kasigi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 8-10 su bardagi su koyun, 1 çorba kasigi tuz katin. Suyu bir tasim kaynatin. Su kaynayınca mantilari 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardagi dolusu manti olacak kadar, kaynar suya atip, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haslayın. Delikli kepçe ile sularini iyice süzdürerek bir kaba aktarin. Sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Yogurt sosunu küçük bir tencereye koyun. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir baska tencereye ise yarıya kadar kaynar su koyun. Yogurt sosunun bulunduğu tencereyi, büyük olanın içine oturtup, ağır ateste yogurt sosunu ilindirin.

Mantilari önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarin. Üzerlerine ilik yogurt sosunu Pökün. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasigi margarinini eritin.

Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın.

Biberli yağı yogurt sosunun üzerine gezdirip, mantiyi sıcak olarak servis yapın.

Patlicanli Makarna - 491

Mutfak:

Süre:

MALZEMELER

1 paket makarna

2 yemek kasigi margarin

Yeteri kadar tuz

Patlicanli sos için :

Yarim kg kusbasi hindi eti

3 adet orta boy patllcan

3 adet orta boy domates

2 adet sivri yesil biber

1 adet orta boy sogan

2 yemek kasgig sivi yag

Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber

Patlicanlari kizartmak için

2 bardak sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye makarnanın miktarında su, yağ ve tuz koyup kaynatın. Kaynayınca makarnaları ekleyin. Bir tasım kaynadıktan sonra tencerenin altını kesin, Suyunu çekince atesten alın. Kasıkla iyice karıştırın. Servis tabagina alın. Üzerine patlıcanlı sos dökün.

Patlıcanlı sos:

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Kusbasi doğrayıp tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu siki ve kızdırılmış yağda hafif kızartın. Kağıt peçete yayılmış tabaga alın.

Diğer tarafta yağ ve soğanı kavurup kusbasi etleri ekleyin. 2-3 kez karıştırın. Küçük doğranmış biber ve kabuğu soyulmuş küçük doğranmış domatesleri ekleyin. Kısık ateşte 15 dakika kaynatın.

Etler yumuşamaya başlayınca patlıcanları, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin. Suyu azsa biraz su da ekleyerek 10 dakika daha pisirin. Makarnaların üzerine dökerek servise sunun.

Mutfak:

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir

2 yemek kasigi ceviz

Yarım çay bardagi tavuk suyu

1 yemek kasigi krema

1 yemek kasigi zeytinyagi

1/6 bag nane

Yarım çay kasigi muskat

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Papardelleyi 10 dakika haslayin.Tuzu alınmis beyaz peyniri tavuk suyu ile telle çirparak pisirin. Krema, muskat, tuz, biber ilave edin ve tel süzgeçte süzdürerek sos yapin.

Ince kiyilmis maydanoz ve az zeytinyagi ile tavada sotelenmis, kirilmis ceviz parçaları ilave edin. Sosa karistirin. Haslanmis makarna ile karistirin.

Nane ile süsleyerek servise sunun.

Soya Soslu Piliçli Rotini - 493

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

80 gr tavuk

Yarım çay kasigi soya sosu

1 çay kasigi nisasta

Yeteri kadar tuz, beyazbiber

Yarım çay bardagi tavuk suyu

1/6 paket rotini (burgu makarna)

1 çay bardagi zeytinyagi

1/4 sogan

1 dis sarimsak

1/6 bag maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsagi tavada çevirin. Sarimsak, soya sos ve nisasta ile karistirip marine ettiginiz piliç etlerini tavaya ilave edin ve sotelemeye devam edin. 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 biber, tuz, karabiber, maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkaları teker teker oklavaya sarıp bozmadan oklavayı çıkarın. sardığınız yufkaları bir parmak kalınlığında kesin.

Daha önceden isittığınız nohut ve tavuğu birlikte pisirin. İçerisine tuz ve karabiber ilave edin. Tepsiyeye kesilmiş yufkaları dağıtarak yayıp on dakika fırında tutun. Fırından çıkarıp üzerine dilimlenmiş tavuk ve nohutları yerleştirin. Tavuk suyunu üzerine gezdirin.

Tekrar firina sürüp suyunu çekinceye kadar 10 dakika firinda pisirin.
Firindan çıkarınca üzerine sarımsaklı yogurt gezdirip kırmızı pul biber ve doğranmış maydanoz serpin. Servis tabagina alip, sıcak olarak servise sunun.

Spagetti Napoliten - 495

Mutfak: italyan

Süre:

MALZEMELER

3 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi ince doğranmış soğan

1 orta boy konkase domates

1/2 çay kasigi tuz

taze çekilmiş karabiber

1 çorba kasigi tuz

300 gr spagetti

1 su bardagi domates

25 gr rendelenmiş 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. Iki 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 TARİFİ

Makarnayi tuzlu su ile yumusayana dek haslayin. Hasladiktan sonra süzüp tencereye koyun. Kapagini kapatın.

Yagi genis bir tavaya koyup, orta ateste kizdirin. Kk dogranmis mantarlari ve jambonlari içine ekleyin. 5 dakika karistirarak pisirin.

Daha sonra içine rendelenmis havuç, misir, sogan, tuz, soya fasulyesi, domates sosu ve çekirdekleri çikarilmis kirmizi biberi ekleyip karistirin. Makarna ile birlikte servis yapın.

Tavuklu Firin Makarna - 497

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

- 1/2 Paket Firin Makarnasi
- 1 Parça Kemikli Tavuk Gögsü
- 1 Paket Kremali Mantar Çorbası
- 3 Yemek Kasigi Tereyagi
- 1 Çay Bardagi Rende Kasar
- 1 Su Bardagi Süt
- 1 Su Bardagi Tavuk Suyu
- 1 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı kaynar tuzlu suda haslayıp, süzün. Tavugu hasladıktan sonra, ayıklayın ve etlerini didikleyin.

Kremali Mantar Çorbasını bir tencereye dökün. Üzerine süt, tavuk suyu ve tereyagi ilave ederek pisirin. Koyulasınca, tavuk parçalarını, çirpilmis

yumurtayi, kasar rendesinin yarisini, tuz ve karabiberi ekleyip karistirin.

Içine 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

Içi için :

1 adet tavul gögsü

150 gr mantar

Yarim su bardagi iri dövölmüs ceviz

1 çorba kasigi tereyagi

Yeteri kadar tuz

Üzeri için:

1 çorba kasigi tereyagi

Yeteri kadar kirmizi biber, yogurt, 4-5 dis sarimsak

Aralara sürmek için :

Yarim kase sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta un, tuz ve suyda hamuru yogurun. Üzerine temiz bir bez örterek 15-20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan bes beze yapin. Her bezeyi unlayarak tabak 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 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Çorba Kasigi Salça

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini havuz gibi açip, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalim. Hamuru bezelere ayirarak 15 dakika bekletelim. Bezelerden ince yufkalar açalım.

Yufkalari küçük kareler seklinde keselim. Icine iyice yogurdugumuz ic malzemelerinden bir miktar koyup,yildiz seklinde katlayip, yagladigimiz tepsiye dizelim ve 200 derecede firinda kizartalim.

Daha sonra salca ve yagi suyla beraber eritin,firindan aldigimiz mantilarin uzerine bosaltalim.Tekrar firina verip,mantilarin suyu isinana kadar bekletelim,yalniz su kaynamamali.Daha sonra sarmisakli yogurtla servis yapalim.

Afiyet olsun...

Ton Balikli Krem Soslu Penne - 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 orba kasigi rendelenmis kasar peyniri

2 orba kasigi ufalanmis beyaz peynir

4 orba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye su doldurup tuz ilave edin ve kaynatin. Fasulyeleri temizleyip ince ince dograyin. Patatesleri soyup küçük kpler 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 preye ilave ederek yesil sosu hazirlayin.

Sebzeli makarna pisince atesten alip suyunu szn. 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 islatilmiş)

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 kiyilmiş 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 bıçak yardimi ile ve parmakalarinizla yanmis kabuklarini soyunuz.

Patlicani küçük parçalara ayirarak mutfak robotuna koyunuz. Üzerine macun haline gelene kadar dövülmüs sarmisagi, tahini, çirpilmis yogurdu ve tuzu ilave ettikten sonra çekiniz. Limonuda ilave ederek güzelce karistiriniz.

Servis tabagina aldiktan sonra üzerine sizma zeytinyagini gezdiriniz, kirmizi pul biber ve maydanozla da süsledikten sonra sofraya çikariniz.

Fava - 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

Baklayi yıkayıp bir tencereye alin.

Havuç, sogan ve sarmisagi temizleyip tencereye ekleyin.

Malzemenin üzerini iki parmak geçinceye kadar su doldurup kaynatin.

Tenceredeki su kaynamaya baslayınca üzerinde biriken kpg bir kevgirle alin. Zeytinyagi ilave ederek kisik ateste kaynatmaya devam edin.

irpma 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 şekilde 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 hazirlik olarak 1 çorba kasigi margarini tavaya alip, eritin. 3 dal sogani ince ince dograyin. Dogradiginiz sogani 1 tatli kasigi kekikle birlikte tavaya ilave edip, karistirin.

Yarim kg sosisi de parmak parmak seklinde dograyin. Tavada birkaç dakika kizartin. 2 çorba kasigi domates püresi, 5 adet defne yapragi, ve 2 su bardagi suyu tavaya ilave edin. Malzemeleri karistirip 15 dakika kadar haslayin.

Ocaktan alindiktan sonra dilermeniz 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 kp küp dogranip haslanmis enginar

1 orba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

n hazirlik 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

karistirdikten sonra domateslerin üzerine dökün.

Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diger yüzü olmak üzere firinda 30 dakika pisirin. Firindan ikartin ve ilinmaya birakin.

Ekmek dilimlerini iki yüzü de kizarincaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dvlms sarimsaktan dilediginiz kadar sürün. Enginari, limon suyunda haslayarak kp küp dograyin ve domatesin içine doldurun. Ilikken servis yapin.

AŐinin nerisi: Firinda sarmisakli domatesi servis yapmadan hemen önce pisirmelisiniz. Yoksa lezzetini kaybeder. Yemeginizin daha güzel olmasi için

italyan usulü sarimsakla tatlandırılmış kızartılmış ekmek kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Haydari - 507

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Su Bardağı Süzme Yogurt

3 Çorba Kasığı Beyaz Peynir Rendesı

3 Dis Sarmısak

Kimyon

Tuz

Kuru Nane

1 Fincan Zeytinyağı

Üzerine serpmek için Kırmızıbiber

Sivribiber (Arzuya göre)

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisagi ezelim. Beyaz peynir rendesi, süzme yogurt, nane, zeytinyagi, kimyon ve tuzla beraber karistiralim.

Arzuya göre sivri biberleri ince ince kiyip ilave edelim. Üzerine kirmizi biber serpererek servis yapalim

Ispanakli 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

Ayrice pisirme kabini yaglamak için margarin

Portakal dilimleri ve maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lık bir kabi yağlayın.

Ispanagin 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.

Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çıkıncaya dek sikin. Ispanakları ince doğrayıp tuz ve hint ceviziyle tatlandırdıktan sonra bir kenara koyun.

Havuçları ve portakal kabuğunu karıştırıp tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yarıya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçları da ispanagin üstüne yerleştirin.

Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün.

1 saat fırında 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.

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 sici yagi koyalim. Havucu, soganlari, sarmisaklari ve kerevizi ilave ederek yumusayana dek soteleyelim. Ardindan 1 kutu domates konservesini tavaya bosaltip tuzunu ve yarim tatli kasigi feslegeni ilave ederek hafifçe suyunu çekene dek 3-5 dakika kaynatalim. Bu sosu kalamarlarin yaninda ikram edelim.

- 511

Köpoglu - 512

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Adet Patlican

1 Adet Patates

1 Adet Kabak

1 Adet Havuç

3 Adet Sivribiber

1 Su Bardagi Siviyağ

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet patlican,patates,kabak,havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayın.1 su bardagi siviyaçi kizdirin.Sirayla patlican,patatesi kabak,havuç ve sivribiberleri kizartin.

Kizarttiginiz sebzeleri genis bir kabin içinde karistirin.4 dis dvlms sarmisagi,1 su bardagi yogurdun içine alıp,sebzelerin üzerine geğdirin.

2 orba kasigi sivi yaği kizdirin.içine kirmizi biberi ekleyin.Yogurdun zerine 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

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi lor peynirini,2 adet rendelenmis salatalik,1 demet ince kiyilmis dereotu,yarim limonun suyunu ve yeterince tuzu karistirin.

Çukur bir kaseye sikistirarak,doldurun.Kaseyi servis tabagina ters çevirerek,lor peynirli kaisimi çikarin.Üzerini kirmizibiberle süsleyip, servis yapin.

Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar - 514

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

225 gr lor peyniri veya labne

1 yemek kasigi ayçiçek yagi
1 küçük soğan, ince doğranmış
100 gr mantar, doğranmış.
2 yumurta, çırpılmış
50 gr salam, küp şeklinde kesilmiş
Bir tutam taze rendelenmiş hint cevizi
Tuz ve karabiber
25 gr tereyagi, eritilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayçiçek yagını isitin soğanları ekleyip yumuşayınca kadar kızartın.

Mantarları ekleyip 1- 2. dak. devamlı karıştırarak pişirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alıp soğumaya bırakın.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çırpılmış yumurtaları peynire azar azar ekleyerek yedirin.

Salam, soğan ve mantar peynir karışımına ekleyin. Hint cevizi tuzu ve biberi katin.

Isiya dayanıklı 4 küçük kabin içine fırçayla tereyagını sürün. Karışımı esit olarak bu kaplara boşaltın.

Kapları fırına sürüp 20-25 dakika kabarıp kahverengilesinceye kadar pişirin, Maydanozla süsleyip servis yapın.

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 ay 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 ay Bardagi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari temizleyip, rendeleyin, Taze soganlari küçük küçük dograyin.

Maydanozlari ve dereotlarini ince ince kiyin.

Taze soğanları sıvıyağ ile kavurun. Üzerine rendelenmiş kabakları 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 bırakın.

Sarmisaklı yogurt hazırlayıp, soguyan karışımı bu yogurtlu sosa boşaltın. Tuz ilave edip hazırladığınız yağlı sosu da servisten önce gezdirerek üzerine dökün.

Peynirli Patates Krokot - 517

Mutfak:

Süre: 30dk

MALZEMELER

3 Adet Orta Boy patates

2 Adet Yumurta

1 Tatlı Kasığı Nisasta

2 Çorba Kasığı Ezilmiş Beyaz Peynir

3-4 Dilim Salam

1/2 Su Bardağı Un

1 Adet Yumurta Sarisi

1/2 Su Bardagi Galeta Unu

Tuz , Karabiber

Kizartmak İçin Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

3 adet patatesi hasladıktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayı, 1 tatlı kasığı nisastayı, karabiberi, 2 çorba kasığı ezilmiş beyaz peyniri, küçük küçük kesilmiş salamları ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoguralım.

Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Yuvarlayarak, şekil verelim. Patates toplarını önce una, sonra çirpilmiş yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayalım. Derin bir tavada sivi yağı kızdıralım. Patates toplarını kızgın sivi yağda, tavayı arasına sallayarak kızartalım. Fazla yağın süzülmesi için kâğıt mutfak havlusunun üzerine alalım. İlininca servis yapalım.

Afiyet olsun...

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

8 büyük domates

275 300 gr konserve veya dondurulmuş pavurya eti

2 limon, kabuğu 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 kapagını 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 Bardagi Lor Peyniri

Yarim Demet Dereotu

1 ay Kasigi Kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari soyup temizleyin.Limon suyu,tuz ve az miktar suyla pisirin.

Enginarlar yumusayinca lor peyniri,kiyilmis dereotu ve kirmizibiber ilave edin.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste 10 dk daha pisirin.

Piyaz - 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 ıslatılmış fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soğuk su koyup, harlı ateşte bir tasım kaynatın. Ağır ateşte yumuşayınca kadar pisirin. Pisme suyunda ilinmaya bırakın. Süzdürüp

çukur bir kaba alın. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın. Fasulyeleri yaklaşık 2 saat sirke içinde dinlenmeye bırakın.

Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kaptan iyice karıştırın. Sürekli çirparak zeytinyağını yedirin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün.

Piyazlık kesilmiş soğan ve iri kıyılmış maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karıştırın. Piyazı bir servis kabına aktarın domates, haşlanmış yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapın.

Roka Biberli Haydari - 521

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Su Bardağı Süzme Yoğurt

4 Çuha Biber

1 Demet Roka

3 Çorba Kasığı Tereyağı

2 Dil Sarmısak

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri yağda kızarttıktan sonra kabuklarını soyup ince kıyın. Rokayı da aynı yağda hafifçe çevirip ince kıyın.

Roka ve biberi 1 çorba kasığı tereyağında soteleyin. Dövdüğünüz sarmısığı yogurda ilave edin. Tuzu ve sotelediğiniz yeşillikleri de yogurda ekleyerek karıştırın.

Kalan 1 çorba kasığı tereyağını eriterek hazırladığınız karışımın üzerine dökerek servis yapın.

Rumeli Paçası - 522

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar margarin

3 yemek kasığı un

1 yumurta

1 çay kasığı tuz

4 su bardağı et suyu

1 tatlı kasığı 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 ay Bardagi Ayçiçek Yagi
1 orba Kasigi Toz Seker
1 orba Kasigi Nisasta
1/2 Demet Dereotu
8-10 Adet Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 250 gr kuru baklayi aksamdan islatin.Ertesi gün,tüm sebzeleri küp biçiminde dograyip,baklayi da ekleyin. Tuzunu,sekerini ekleyin ve yumusayana dek pisirin.Sebzeleri tel süzgeçten geçirin.

Nisastayi soguk suda birkaç dk karistirarak eritin.Sebzelere ekleyip,karistirmaya devam edin.Kisik ateste 5 dk daha

pisirin.Hazirladiginiz karisimi küçük bir tepsiye dökün.Sogumaya birakin.

Üzerine ince kiyilmis dereotunu serpip,cevizle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

Semizotlu Cacik - 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 kisimlarini ayiklayip,bol suda yikayalim.Sarmisaklari havanda döverek,yogurda ekleyelim.Yogurda çok az su ilave edelim.Koyu ayran kivamina gelinceye kadar bir çatal yardimiyla iyice çirpalim.

Yikanmis semizotunun suyunu süzdükten sonra bir ekmek tahtasinin

üzerine koyup,keskin bir bıçak yardimiyla yarim cm araliklarla

dograyalim.Iri Iri dogradigimiz semizotunu ve tuzu,çirptigimiz yogurdun

içine ilave edelim.

Hepsini karistirdikten sonra kaselere dolduralim.Üzerine zeytinyagi

gezdirelim.Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yaninda servis yapalim

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 kaşığı dereotu

Karabiber

6 yumurta

1 yemek kaşığı mısır unu

1 yemek kaşığı limon suyu

1/4 bardak parmesan peyniri

Doldurmak için:

1/4 bardak doğranmış yeşil soğan,

1 tatlı kaşığı ince doğranmış dereotu,

1 yemek kaşığı limon suyu

250 gram krem peynir

250 gram somon file

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi haslayip suyunu çıkartın. Tereyagini tencerede eritin. Sogan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. Ispanagi ekleyin. Karabiberle tatlandırıp atesten alın. Yumurtaları çirpin. Misir ununu ispanakli karisim, limon suyu ve yumurtayı bir kapta karistirip yağlanmış tepsiye yayın. Sertlesinceye kadar firinda tutun.

Çikardiktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek sogumaya birakin. Sogan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karistirin.

Ispanakli hamuru uzunlamasına üçe bölüp bir parçasını alta yerlestin. Harçtan sürüp somon fümenin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katını yerlestin ve malzemeniz bitene kadar aynı şekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceginiz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

Spiral Sosis - 526

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 tatli kasigi toz seker

1/2 demet dereotu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Taze baklanin iç kabuklarini soyun. Yikadiktan sonra tencereye koyun.

Dörde bölünmüş soğan, sızma zeytinyagi, limon suyu, tuz, seker,

dereotunun yarisi ve 3 su bardagi su ekleyin. Orta ateste bakla

yumusayincaya kadar pisirin.

Bakla pistikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendirda karistirarak

püre haline getirin.

Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabinda 1 - 2 saat bekletin.

Taze bakla ezmesini, servis tabagina ters çevirerek çıkarın, üzerine

kiyilmiş dereotu serpip servis yapın.

Yaz Gecesi - 528

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci

1 Yemek Kasigi Sahlep

6 Su Bardagi Süt

2 Su Bardagi Kavun Suyu

4 Dilim Kavun

1 Su Bardagi Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci, süt ile pisirdikten sonra kavun suyunu ilave edin. Seker ve sahlebi beraber karistirarak kaynayan sütlü pirince ekleyin.

Bütün malzemeyi karistirarak kisik ateste pisirdikten sonra rakiyi döküp, sogumaya birakin. Buzdolabinda dondurarak kavun dilimleri ile servis yapin.

Asçi Salatasi - 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 kesilmis, 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 yıkanmis, sudan aritilmis Amerikan kivircigini veya normal kivircigi dörde bölüp gayet ince, piyaz kiyimi kiyin.

2 adet domatesi dörde bölüp ince kiyin. Salataligi dörde bölüp ince ince kiyin. Sivri biberi, yesil sogani ve dere otunu ince ince kiyarak hepsini birlikte derin bir salata kabina koyun.

Sosun yapilisi

Limon suyunu, sivi yagi, yogurdu ve tuzu bir kaba koyup, çirpma teliyle iyice çirpip salatanin üzerine dökün. Salatayi iki elinizle iyice harmanlayip sosun her yere islemesine özen gösterin. Salataniz servise hazirdir.

Püf noktası: Aşçılar arasında çok meşhur olan bu salatanın en önemli özelliği malzemenin çok iyi karıştırılması ve salatanın lezzetinin böylelikle iyi çıkmasıdır

Avrat Salatası - 530

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Dis Sarmisak

2 Kök Taze Sogan

1 Ufak demet Maydanoz

1 Büyük Domates

2 Nar

1 Tatlı Kasığı Nane

2 Yeşil Biber

2 Limon

Pulbiber, T

YAPILIŞ TARİFİ

Domates, taze soğan, biber ve sarmisagi çok in-ce, piring büyüklüğünde kiyarak iyice harmanlayın.

2 limonun ve 2 narın suyunu sikarak kiyilmiş malzemelerle karıştırın.

Naneyi de katarak karıştırın. Dilerseniz, tuz, pulbiber ve nar pekmezi ekleyerek servis yapın.

Ayvalı Tavuk Salatası - 531

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 Göbek Salata

1 Ayva

1 Tavuk Gögüs Eti

1 Soğan

1 Çorba Kasığı Kapari

125 gr Mayonez

5 Çorba Kasığı Zeytinyağı

2 Çorba Kasığı Sirke

2 Çorba Kasığı Hardal

1 Limon Suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvaların kabuklarını soyup dilimleyin ve iri iri doğrayın. Kararmamaları için üzerlerine limon suyu dökün. Göbek salatayı iri iri doğrayın.

Tavuk etini tuzlu suda baslayıp iri küpler halinde kesin. Soganları halka halka doğrayın. Tavuk, sogan, ayva ve doğranmış salatayı geniş bir kaba alın. Kapari ve tuz ekleyip karıştırın.

Mayonez, zeytinyağı, sirke, hardal ve tuzu karıştırıp salatanın üzerine dökün. Harmanlayıp servis yapın.

Bahar Dali - 532

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 bag roka

2 adet domates

100 gr rende beyaz peynir

2 dis sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Roka ve domatesi ince doğrayın. Sızma zeytinyağını sarımsaklı balzamik sosla karıştırın.

Üzerine rende beyaz peyniri ile servise sunun.

Acili Sos - 533

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

300 gr soyulmuş domates

5 adet feslegen yaprağı

2 adet acı kırmızı biber

3 diş sarımsak

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisakla kirmizi biberi ince kiyip, ateste koyup biraz soldurun. Feslegen yapraklari ile domatesleri de ince kiyip buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 kaynatin ve sonra agir ateste zaman zaman karistirarak 10 dakika pisirip sözü

Beyaz Tavuk Sosu - 535

Mutfak: italyan

Süre:

MALZEMELER

4-6 kisilik

2 ½ su bardagi kaynar tavuk suyu

1 kahve fincani un

1 çorba kasigi margarin

az tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye yagi koyup eritin, orta ateste unu ekleyin ve karistirarak 3 dakika kavurun atesten alin. Tuzu ekleyin, bes dakika dinlendirin. Sonra karistirarak tavuk suyunu yedin. 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

YAPILIŞ TARİFİ

Limonların kabuklarını rendeleyin. Suyunu sıkıp süzün.

Limon suyu ve balı bir tencerede karıştırıp kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha pişirin.

Balli limonlu sos soğuduktan sonra buzdolabına koyun. Dondurmanın üzerine dökerek servis yapın.

Bademli Keskül - 537

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 litre süt

200 gr toz seker

100 gr nisasta

2 adet yumurta sarisi

ay kasiginin sapiyla çok az vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

YAPILISI

nce tencereyi ocagin üzerine yerlestirin. Sütü içine koyun ve seker ilave ederek karistirin. Süt kaynadiktan sonra bademi ve vanilyayi ilave edin.

Nisastayi ayri bir derin kabin içine birakin.

2 adet yumurta sarisini nisastanin içine ilave edin. Su ile nisastayi ezerek

kaynamakta olan sütün içine agir agir karistirarak koyun. 2 dakika

kaynattiktan sonra atesten alip kaselere servis yapin ve sogumaya birakin.

Soguk servis yapin.

Ispanakli Pirinç Tarti - 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 orba Kasigi Soya Yagi
- 4 orba Kasigi Krema
- 1/2 ay Kasigi Beyazbiber
- 1 Tutam Hint Cevizi Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci baslayip süzün. Kasar peynirinin yarisini ekleyip karistirin. Tart kalibini yaglayip piringli karisimi yayin. Önceden isitiImis 175 dereceye ayarli firinda 5 dakika pisirin.

Ispanagi ayiklayip yıkayin ve iri iri dograyin. Domates ve soganlari soyup ince ince dograyin. Derin bir kapta ispanak, kalan kasar peyniri, sogan ve domateslerin yarisini karistirin. Yumurtalari ayri bir kapta çirparak karisima ilave edin. Krema ve baharati ekleyip iyice karistirin.

Ispanakli karisimi kaliptaki pirincin üzerine dökün ve kalan domatesleri yerlestin. 175 derece isitilmis firinda 25 dakika kadar pisirin. Firindan çikardiktan sonra bir süre dinlendirdirip sicak olarak servis yapin

Bolu Usulü Patates Corbasi - 539

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

3 çorba kasigi un

1 çorba kasigi tereyagi

1 yumurta

4 patates

4 dis sarmisak

1 çorba kasigi salça

2 su bardagi yogurt

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyduktan sonra küp seklinde kesin. Patatesi yıkayıp süzün ve bir tencerede yedi su bardagi (1.5 lt) suyla ocaga koyun. Patatesler

yumusayana kadar 15 dakika civarında haslayın. 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 ısıtın ve bir fincan su ilave ederek çorbaya ekleyin. Diğer yandan sarmsağı soyup incecik ezin ve çorbaya katin. Tuz ve karabiberi ekleyin

Bolu Usulü Taze Fasulye Çorbası - 540

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

4 çorba kasığı un

2 çorba kasığı tereyağı

1 yumurta

750 gr taze fasulye

1 domates

1 çorba kasığı salça

2 su bardağı yogurt

Tuz, karabiber

5 adet tavuk suyu

YAPILIŞ TARİFİ

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 bardağı) su ilave edin. 25 dakika kaynatın.

Bir kaptaki un, yumurta, yoğurdu ve 2.5 su bardağı su ile ezerek karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi fasulyeleri pismek üzere olan çorbaya karıştırarak katın ve beş dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Brüksel Lahanası Çorbası - 541

Mutfak: Alman

Süre: 40dk

MALZEMELER

150 gr brüksel lahanası

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 soğan
1 havuç
1 patates
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
1 yumurta sarısı
1 limon suyu
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 tatlı kaşığı tereyağı ve yarım çay bardağı sıvı yağ koyun. Soğanı küçük küçük doğrayıp kızdırılmış yağa ilave edin. Soğanlar renk değiştirdiğinde, küçük kareler halinde doğradığınız havuç ve patatesleri ekleyin. 2 dakika daha ağır ateşte kavurun. Brüksel lahanalarının her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktarın.

Cincile Çorbası - 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 mantarlarının köklerindeki toprakli kisimleri 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. Mantarların pismesine yakin, hazirladigniz terbiyeyi kaynayan çorbaya karistirarak ilave edin. orbayi 5-6 dakika kaynatin. Tuzunu, karabiberini kontrol ettikten sonra servis yapabilirsiniz

esminigar orbasi - 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 orba 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. orbanizi atesten aldiktan sonra süzgeçten geçirin. orbayi 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. orbayi bir tasim kaynatarak atesten alin. Isterseniz küçük bir tavada çok az margarini eritip kp seklindeki ekmekleri kitirlasana dek kavurduktan sonra çorbayla birlikte servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Diyet Ispanak orbasi - 544

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

200 gr tavuk ggs

1 soğan

1 fincan sivi yağ

1 fincan piring

1 yemek kasigi salça

1 ay kasigi karabiber

2 ay kasigi pulbiber

2 dis sarmisak

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 yumuşak 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 karisimini koyun. Karisimi kenarlara yayın. Yapragin kesilmis kenarından 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

Yumurtali Kivircik Salata - 546

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

1 Kivircik salata, ince dogranmis

1 demet taze soğan, dogranmis

4 kati yumurta beyazi, ince dogranmis süslemek için

SOS:

4 sicak kati yumurta sarisi

150 ml krema

1 çay kasigi seker

2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Sıcak yumurta sarılarını biraz kasık krema ile birlikte çatalla karıştırarak ezin. Sekeri, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin. Malzeme iyice karışıp sos pütürlsüz olana dek çatalla çirpin Tuz ve biberle tatlandırın.

Doğranmis kivrıcığı büyük bir salata kabına koyun. Taze soğanları üstüne serpin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayılması için iyice karıştırın, ince doğranmis yumurta beyazları ile süsleyip servis yapın.

Yesil Salata - 547

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

100 gr Semizotu

1 Kivircik Marul

1 Kırmızı Soğan

100 gr Kurutulmuş Domates (hazır ürün)

50 gr Dana Jambon

100 gr Mantar

5 orba Kasigi Siviyağ

Tuz, Karabiber

1 orba Kasigi Kekik

6 orba Kasigi Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Semizotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Marulu yıkayıp ayıklayın ve büyük parçalar halinde doğrayın.

Semizotu ve marulu kapaklı bir kaba doldurup buzdolabında bekletin.

Bu arada soğanı soyup halkalar halinde doğrayın. Domates ve jambonu küçük küpler halinde doğrayın. Mantarları ayıklayıp ince dilimler halinde doğrayın.

Bir tavada 1 çorba kasigi 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 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

Yesillikli Bezelye - 549

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

2 su bardagi haslanmis bezelye

1 domates

1 taze sogan

2 yaprak marul

2 yemek kasigi galeta unu

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Firin kaibini yaglayip, üzerine galeta unu serpin. Bezelyeleri de biraz galeta unu ile karistirarak tepsiye yayin. Sogani, marul yapraklarini ve domatesi yıkayip ince ince kiyin.

Karistirarak bezelyelerin üzerine yayin. Kasar rendesi serpererek firinda 10 dakika pisirin

Uzakdoğu Usulü Lahana Salatası - 550

Mutfak: Cin

Süre: 40dk

MALZEMELER

500 gr Lahana

Tuz, Karabiber

1 Büyük Portakal

1 Küçük Ananas

1 Demet Taze Sogan

1 Demet Maydanoz

150 gr Süt Kremasi

1-2 Tatli Kasigi Köri

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayıp 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. Portakali 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 marinatı 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 (dondurulmus)

350 gr Kassarpeyniri

400 gr Pastirma

YAPILIŞ TARİFİ

Atom salatayı ayıklayıp ince ince doğrayın. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra büyük bir kaseye alın. Taze soğanı yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın. Soğan halkalarını salatanın üzerine serpin. Mayonezi zeytinyağı ile birlikte bir kaseye alıp çirpin. Ardından salatanın üzerine dökün ve bir bıçakla üzerini düzeltin.

Dondurulmuş bezelyenin çözülmesini beklemeden mayonezin üzerine serpin. Peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyip bezelyenin üzerine serpin. Pastirmayı yağsız bir tavada hafifçe kızartın. Bir mutfak haylusunun üzerine alıp yağını çekirin. Pastırma dilimlerini peynirin üzerine yerleştirin. Salata kasesinin üzerini bir alüminyum folyo ile örtüp 12 saat buzdolabında bekletin.

Ton Balıklı Makarna Salatası - 552

Mutfak:

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 K 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 szn. 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 balığı konservesi

4 adet iri dolmalık biber

1 adet küçük soğan

4 çorba kasığı mayonez

4 adet salatalık tursusu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ton balığını küçük doğrayın. Küp şeklinde doğranmış soğan, mayonez, çig krema, ince doğranmış tursu, tuz ve karabiber ilave edin. Tahta kasık ile karıştırın.

Dolmalık biberleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkartın. Biberlerin içine ton balıklı salatayı doldurun.

Doldurulmuş biberleri dilimleyip, servis tabagina dizin. Domates ve limon dilimleri ile süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun...

Taze Bakla Salatası - 554

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 kg. bakla

50 gr. pastırma

5 adet domates

2 dis sarmisak

1 adet büyük boy soğan

2 çorba kasigi zeytinyagi

1 su bardagi tavuk suyu

1 tatli kasigi kekik

1/2 tatli kasigi iri kiyilmis tane karabiber

Tuz

Sosu İçin:

1.5 çorba kasigi sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin çekirdeklerini çıkartıp iri kusbasi doğrayın. Pastirmaları, çemenini çıkardıktan sonra ince kesin.

Zeytinyagini bir tavada isitin, ince dogranmis sogani ekleyerek hafif pembelesinceye kadar kavurun, sarimsagi ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. Bakla, domates, tavuk suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edin. Bakla yumusayincaya kadar pisirin.

Salatayi servis tabagina alin, ilindiktan sonra buzdolabinda 10 dakika sogutun.

Balla sirkeyi karistirin. Buzdolabinda soguttugunuz salatanin üzerine gezdirin, karistirdikten sonra servis yapin.

Suteresi ve Greypfrut Salatasi - 555

Mutfak: Türk

Süre: 25dk

MALZEMELER

2 demet suteresi, saplari ayiklanmis

2 pembe greypfrut, dilimlenmis

50 gr badem, kabuklari ayiklanmis

Sos:

1 çaykasigi ince dogranmis sogan

1/2 çaykasigi seker

1 yesil limonun suyu
2 yemek kasigi zeytinyagi
tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Izgarayı orta ateste isitin ve bademleri izgara telinin üstüne yerlestin. 8-10 dak. arada sirada çevirerek açık kahverengi olana dek kizartin.

Sosu yapmak için: Sogani, sekeri, limon suyunu ve zaytinyagini bir salata kabina koyun. Sos koyulasip bütün malzemeler iyice karisincaya dek bir çatalla çirpin. Tuz ve biberle tatlandirin.

Greyppfrut dilimlerini sulariyla birlikte sosa ekleyin. Suteresi yapraklarim da katip karistirin.

Kizarmis bademleri üzerine 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 yapraklarindan dograyin. Geri kalan rezene yapraklarini süsleme için bütün olarak saklayin.

Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin. Salataliklari soyup uzunlamasına dörde bölün sonra ince dilimleyin. Turplari da çok ince dilimleyin.

Domateslerin üstlerinden kapak kaldirip iilerini kasikla bosaltin.

Bütün sos malzemesini agzi kapali bir kavanoza koyup iyice alkalayin.

Dilimlenmis rezene kökü, salatalik ve turplari, maydanoz ve rezene yapraklari ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Sosu salatanin üstüne döküp iyice karistirin.

Domatesleri ayri ayri tabaklara koyup salatayi içlerine doldurun.

Ayirdiginiz rezene yapraklariyla süsleyip servis yapin.

Sirkeli Patates Salatasi - 557

Mutfak: Alman

Süre: 30dk

MALZEMELER

650 gr. Küçük Patates

300 ml. Et Suyu

Tuz

2 Demet Taze Sogan

1 Adet Yapraklariyle Birlikte Kereviz

2 Adet Sogan

2 Yemek Kasigi Tane Hardal

50 gr Tereyagi

2 Yemek Kasigi Sirke

1 Adet Eksi Kirmizi Elma

3 Yemek Kasigi Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklari ile baslayin, soguk suya tutun, sicakken soyup ince ince dilimleyin. Et suyunu kaynatin, dilimlenmis patatesleri iğine koyup dagilmayacak sekilde karistirin. Tuz koyup 15 dakika dinlendirin.

Taze soganlari ayiklayin, yesil uçlanni bir kenara ayirip beyaz kisimlarini küçük küçük kesin. Kerevizi incecik dilimleyin, 1 yemek kasigi limon suyu ile karistirin. Yesil yapraklari koparip bir kenara koyun. Soganlari soyup çok ince kiyin. Karabiber degirmeninde 1 yemek kasigi tane hardali ügütün.

Patatesleri susun içinden süzup çıkarin. Sosu saklayin:

Tereyagini eritin, sogan, tane hardal ve çekilmis hardali 5 dakika yagda kavurun. Sirke ve et suyunu katin. Patateslerin üzerine düküp kanstirin. 15 dakika sosunu çekmesi için bekletin.

Bu arada elmayı kabuğuyla birlikte ince ince dograyip kalan limon suyu ile karistirin. Elma, kereviz ve soganlari patates salatasina karistirin. Kereviz yapraklari ve soganin yesil uçlarini üzerine serpip ilik servis yapin.

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 Çorba Kasigi Hardal

2 Çorba Kasigi Mayonez

2 Çay Kasigi Sirke

1/2 Çay Kasigi Karabiber

2 Çay Kasigi Limon Suyu

1/2 Çay Kasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü haslayip dana jambon ve tavuk jambon ile beraber uzunlamasına dograyin. Salata tabaginin içine göbek salatayı dograyip üzerine uzun kestiginiz jambonları ve piliç gögsünü ilave edin.

Hardal, mayonez, sirke, karabiber, tuz ve limon suyunu blenderden geçirip salatanın sosunu hazırlayın.

Domates ve yumurtayı dilimleyip zeytin, roka ve mısır ile salatanın üzerini süsleyin. Arzu ettiğiniz kadar sos dökerek servis yapın.

Semizotu Salatası - 559

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 küçük bağ semizotu

Yarım demet taze soğan

1 bardak pilavlık bulgur

4 yemek kasığı zeytinyağı

5-6 adet kornison tursu

1 adet kırmızı sivri biber

1 baş kuru soğan

Yeteri kadar tuz

Sos için:

1 kahve fincani zeytinyagi

3- 4 yemek kasigi sirke

2-3 dis sarmisak

Arzu ettiginiz miktarda hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayip yıkayin. Bir tencereye 4 yemek kasigi zeytinyagini koyun. Ince kiyilmis bir bas sogani ekleyerek atese koyun. Soganlar hafif sararinca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatin.

Kaynadiktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Atesi kisip bugurlar suyunu çekinceye kadar pisirin. Iyice sogutun. Semizotlarini çok ince kiyin.

Taze sogani, kirmizi sivri biberi, dogranmis kornison tursuyu katin.

Hazirladiginiz sosu üzerine döküp iyice karistirin. Salata tabagina alarak servise sunun.

Sosun hazirlanisi:

1 kahve fincani zeytinyaginin içine 3-4 yemek kasigi sirkeyi, 2-3 dis ezilmis sarimsagi ve biraz hardali ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanin üzerine dökün

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3-4 adet orta boy haslanmış patates

2 yemek kasigi sirke

1 yemek kasigi limon suyu

1 kahve fincani sızma zeytinyagi

1 kahve fincani misir (haslanmış)

3 adet taze soğan (ince kıyılmış)

Bir tutam dereotu (ince kıyılmış)

1 adet ince uzun havuç (ince dilimlenmiş)

1 çay kasigi toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kusbasi dograyin. Diger sebzeleri ilave edin. Baharatları, sirkeyi, limon suyunu ve zeytinyagini güzelce çirpin.

Derin bir kasede iyice harmanlayin. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra servise sunun

Mutfak: Bilinmiyor

Süre:

MALZEMELER

3 adet salatalik

2 adet yumurta

1 dilim beyaz peynir

4-5 dal dereotu

4-5 dal maydanoz

1 kase mayonez

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari kati haslayip soyun. Küçük küçük dograyin. Salataliklari soyup, uzunlamasina ortadan ikiye kesin. İç kisimlari çay kasigi yardimiyla çikarin. Salatalik içlerinin ince ince kiyip mayonez ilave edin.

Dereotu ve maydanozu kiyin. Yumurtalarla beraber mayonezle karistirin.

Beyaz peyniri ilave edin. Karisimi salataliklarin içine doldurup servis tabaginin içine dizin. Arzuınıza göre süsleyip servise sunun.

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.

Yumurtalari kati haslayin. Kabuklarini soyun. Yumurtalari halka halka kesin.

Kereviz saplarini da ince ince kesin. Yumurta ve ançuezi bir kenara ayirip diger malzemeyi karistirin. Zeytinleri de ilave ettikten sonra salatayi seffaf bir kaba alin. Üzerine ançuez ve yumurtalari koyun. Zeytinyagi, sirke, tuz, hardal ve biberi bir kapta çirpin. Sosu salataya karistirip servise sunun

Sakiz Kabagi Salatasi - 563

Mutfak: Bilinmiyor

Süre:

MALZEMELER

1 kg ortaboy kabak

250 gr yogurt

2 dis dövülmüs sarmisak

1 tatli kasigi tuz

1 demet dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyip 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 ay 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. Arada 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 zari büyüklüğünde doğrayın.

Pirinci sudan çıkartıp tel süzgeçe boşaltarak iyice yıkayıp, süzün. Bir tencerede su kaynatın. Pirinçlerin yapışmaması için, içine 1 fincan soya yağı ve tuz ekleyin. Üzerine pirinçleri ilave ederek arada karıştırarak kapagini kapatmadan haslayın. Ocak 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 Salatası - 565

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 parça piliç fileto

Karisik marul esitleri

4 tane minik domates

1 orba kasigi i dolma fistik

Yeteri kadar taze nane

Yarim kahve fincani üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç filetolari izgara veya tavada pisirin. Çukur bir tabagin içine karisik marul yapraklarini iek seklinde yerlestirin.

Etrafina da tavuk filetolari yerlestirin. zerine kizarmis dolma fistigi, küçük dogranmis domates ve nane yapraklarini serpin. Sirkeyi zerine ekleyerek servise sunun.

Pideli Salata - 566

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

175 gr. Pide

1 Yemek Kasigi Tatli Kirmizi Toz Biber

2 ay Bardagi Sivi Yag

400 gr Domates

350 gr Salatalik

1 Adet Kirmizi Sogan

2 Dis Sarmisak

1 Demet Maydanoz

1 Sap Nane

4 Yemek Kasigi Limon Suyu

Tuz

Aci Kirmizi Biber

Kimyon

200 gr Beyaz Peynir

8 Adet Biber Tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Pideyi 1/2 cm. kalinliginda, 3 cm. uzunlugunda parçalara kesin.

Pide parçalarının üzerlerine kırmızı biber serpip sıvı yağın yarısını üstlerine gezdirin.

Domatesleri dörde bölüp, çekirdeklerini çıkartın, etli kısmını küçük küçük kesin.

Salatalığı da soyup aynı şekilde doğrayın. Soğanı soyun, kiyin. Sarmsakları soyup ezin.

Maydanozu yıkıyın, kurulayın ve yapraklarını koparın. Nane yapraklarını da ince ince kiyin.

Maydanoz, nane, domates, salatalık, soğan ve sarmsaklı 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 kivircik 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

Kivircigi iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra kiyin. Rokoyu da kivircik gibi kiyin ve domatesle salatalığı dörde bölün.

Bu kiyimlerin hepsini harmanlayıp rendelenmiş beyaz peyniri üzerine serpin.

Sıvı yağı ve limon suyunu çirpip sosun üzerine gezdirin. Arzu ettiğiniz kadar tuz katıp 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 çorba kasigi sirke

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Marul, roka ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve süzülmesini bekleyin.

Marulu iri iri kiyin, Turbu rendeleyin.

Rokanın saplarını, maydanozun yapraklarını ayıklayın. Marul ve turbu, bir kasede rokanın yarısı ile karıştırın.

Maydanozu rokanın kalanı ile birlikte ince ince kiyip karıştırın. Peyniri dilimleyip mayda-nozlu karışımına bulayın.

Küçük bir kasede sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırıp iyice çirpin. Maydanozlu karışımın kalanını ekleyip tekrar karıştırın.

Salata ve peynir dilimlerini servis tabagina alin.Üzerinde sosu
gezdirin.Peynirli bahar salatasini degisik taze baharatlarla
süsleyip servis yapabilirsiniz.

Pancar ve Armut Salatasi - 569

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

175 gr haslanmis pancar,soyulmus ve 1 cm küp seklinde kesilmis

2 orta boy armut

1/2 bas rezene, ayiklanip ve dogranmis

1 demet suteresi, saplari ayrilmis

SOS:

1/2 limonun suyu ve rendelenmis kabugu

1 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 çay kasigi bal

1/2 çay kasigi 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 süteresini ayıklayıp salataya ekleyin. Bir salata kabına aktarip servis yapın.

- 570

Osmanlı Salatası - 571

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana

Yarım bağ ince doğranmış taze nane (kuru nane de kullanılabilir)

10 adet ince kibrit biçimi doğranmış kuru kayısı

1 adet ince doğranmış orta boy domates

100 gr çekilmiş ceviz içi

1 adet ince, doğranmış çuška biber

1 çorba kaşığı tuz

Sosu için

1 adet haşlanmış ve 6 eşit parçaya bölünmüş yumurta

2 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz lahanayı bir kaba içine yerleştirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yogururcasına yogurun. Suyu çikinca bes dakika bekleyin. Daha sonra soguk suyla yıkayıp suyunu sikin. Bir başka 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 yağı ilave ederek karıştırın.

Bu işlem bittikten sonra salatayı servis tabaklarına alıp yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

Oriental Deniz Ürünleri Salatası - 572

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

250 gr soya fasulyesi

4 taze soğan, doğranmış

1 kereviz sapı, ince dilimlenmiş

1 dolmalık kırmızı biber, ince doğranmış

100 gr karides, haslanıp ayıklanmış

125 gr pavurya eti, süzölmüş

6 marul yaprağı

Taze soğan, süslemek için

Sos:

50 gr yoğurt

6 yemek kaşığı mayonez

1 limonun kabuğu, rendelenmiş

1 yemek kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı zencefil, isteğe bağlı

YAPILIŞ TARİFİ

Soya fasulyesi, taze soğan, kereviz ve dolmalık kırmızı biberi bir kasede karıştırın.

Sosu hazirlayin: Yogurt ve mayonezi bir kaseye koyup, limon kabugunu, suyunu ve dilerseniz zencefili ekleyerek karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin.

Sosu daha önce hazirladiginiz karisima döküp iyice karistirin. Sonra karides ve pavurya etlerini ekleyip, seffaf filmle kaplayin. 15-30 dakika buzdolabinda sogutun.

Marullari bir tabaga yerlestirip üstlerine salatayi koyun. Taze soganla süsleyip servis yapin.

Muslin Soslu Ispanak Salatasi - 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 çay kasigi pul biber

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari temizledikten sonra soguk su ile yikayin. Bu yikamayi bir kaç defa tekrarlayin. Temizlenen ispanaklari, daha önceden kaynattiginiz suyun içine koyarak 15 dakika haslayin. Soguk su ile soguttuktan sonra bir tülbentle suyunu sikin. Ispanaklari iri bir sekilde dograyip salata tabagina yerlestirin.

Muslin sosun yapilisi:

Çukur bir kapta mayoneze yogurdu yedirerek, çirpma teli ile yavas yavas karistirin. Sarimsaklari havanda dövüp içine atin ve tuzu, kara biberi de ilave edin.

Muslin sosu ispanaklarin üzerine servis kasigi ile gezdirerek dökün. Pul biber ile süsledikten sonra servis yapin.

Mevsim Salatasi - 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 TARİFİ

Kirmizi lahanayi ve göbek salatayi genis bir salata kabina dograyip havucu rendeleyin. Misir ve peyniri üzerine ekleyin. Dilimlenmis domateslerle süsleyin.

Küçük bir kasede sivi yag ve limon suyunu çirparak sosu hazirlayin.

Salatanin zerine sosu gezdirek servis yapin

Mevsim Salatasi (2) - 575

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 adet kivircik salata

2 adet salatalik

2 adet havuç

2 adet turp

1 adet küçük kirmizi lahanaya

2 adet domates

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 adet limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Salata yapraklarını yıkayın, suyu iyice szldkten sonra doğrayın.

Salatalığı ince dilimleyin.

Havuç ve turpu kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Kırmızı lahanayı ince kiyin. Domatesi dilimleyin.

Bütün malzemeyi salata tabağına yerlestin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp, salatanın üzerine dökün.

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi yesil mercimek

2 adet orta boy bostan patlicani

2 adet havuç

5 adet taze sogan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1 adet orta boy sogan

1 ay bardagi mayonez

1/2 limonun suyu

Tuz

Kirmizi biber

1 kahve fincani zeytinyagi

1 dis sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi bir tasim kaynatip, süzün. Tekrar sicak su ekleyip, yumusayana kadar haslayin.

Havuçlari rendeleyin, sogani ince dograyin, maydanoz ve dereotunu ince kiyin. Malzemeyi mercimege karistirin.

Sosu için, mayonez, limon suyu, zeytinyagi, dövülmüs sarmisak, tuz ve kirmizi biberi bir kapta karistirin.

Sosu mercimege ilave edip karistirin. Patlicanlari ikiye bölün. Içlerini bosaltin, kararmamasi için hafifçe tuzlayin. Mercimek salatasini içine doldurup servis yapin.

Maydanoz Salatasi - 577

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

3 demet maydanoz

1 çay bardagi kisirlik bulgur

2 adet domates

2 adet salatalik

2 adet salatalik tursusu

Yeteri kadar limon, sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu iyice yıkayıp, ince ince kiyarak servis tabagina yayın. Üzerine küçük küçük doğradığınız domatesi, salatalik 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 kasığı zeytinyağı

2 yemek kasığı limon suyu

1 çay kasığı ince doğranmış taze tarhun

tuz ve karabiber

Süslemek için:

25 gr kabugu soyulmus badem

limon parçaları

birkaç dal taze tarhun veya

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Yogurdu zeytinyagi ve limon suyuyla birlikte bir kaba

koyun Bir çatalla çirpin tarhun, tuz ve biberi ekleyin

Mantarlari ve kerevizleri sosa ekleyip iyice karistirin.

Salatayı bir salata kasesine koyup bademleri serpiştirin. Limon parçaları ve tarhun veya maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapın

Makarna Salatasi - 579

Mutfak: italyan

Süre: 25dk

MALZEMELER

1 Küçük Pirasa

1Adet Havuç

1 Adet Kereviz

Tuz

400 gr Dana Bonfile (bütün)

500 gr Kuskonmaz

100 gr Kirmizi Mercimek

7 Yemek Kasigi Sirke

Karabiber

12 Yemek Kasigi Sivi Yag

1 Tutam safran

200 gr Serit Makarna

1 Avuç Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede 1 litre suyu isitin. Havuç, kereviz ve pirasayi ayiklayin, kk kk dograyip tencereye koyun. 15 dakika hafif ateste pisirip tuz ile tatlandirin.

Bonfileyi de koyup 15 dakika agzi aik olarak kaynatmadan pisirin.

Pisirirken bir kez alt st edin. Kuskonmazi tras eder gibi soyup verev parçalara kesin. Uç kisimlarini bir kenara ayinn. Bonfileyi tencereden çikartip, sikica alüminyum folyoya sarin.

Et soyuno szn. Kuskonmazin alt kisimlanni, et suyunda 5 dakika hafif ateste pisiriri. Uç kisimlanni ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazlari

ıkanin. Mercimekleri bir bardak et suyo ile 8-10 dakika hafif ateste pisirin, szn. Sirke, tuz, karabiber, yag ve 4 yemek kasigi et suyu ile bir sos hazirlayin. 4 yemek kasigi sosu mercimeklerle karistirin.

Kalan et soyunda safrani eritin. Makarnalan ufak ufak kirin, et suyunda baslayin, szn. Kuskonmaz, makama ve ayiklanmis maydanoz yapraklarini sosla karistirin. Eti ilk önce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katin. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandirin. Mercimeklerle birlikte tabaga alin.

Kaymacina - 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 bardagi un

1.5 su bardagi seker

1 lt süt

1 paket vanilya

50 gr margann

100 gr ince kiyilmis findik içi

2 yemek kasigi kakao

2 yemek kasigi pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye bir bardak un eleyin. 1,5 bardak seker koyun. Üzerine 1 lt soguk sütü yavas yavas ekleyin. Atese koyup muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirip atesten alin. Vanilya ve yagi koyup mikserde 5 dakika çirpin.

Büyük firin tepsisine 2 kasik kakaoyu her tarafini kaplayacak sekilde eleyin. Üzerine pudra sekeri eleyin. Üzerine de kiyilmis findiklari serpin. Muhallebiyi bu tepsiye yayarak dökün. Iyice soguduktan sonra rulo seklinde sarin.

Tek kisilik servis yapilacak sekilde kesin. 1 tepsi 4-5 kez sarilabilir. Her ruloyu arzuya göre 3 veya dört parçaya keserek servise sunun.

Kuru Üzümlü Karnabahar Salatasi - 582

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

1 Karnabahar, çiçeklere ayrilmis

500 gr arpacik sogani

Tuz

225 ml beyaz sarap

125 ml su

5 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi sirke

3 domates, kabuklari soyulup dogranmis

3 yemek kasigi kuru üzüm

1 Çay kasigi seker

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.

İyice karıştırın. Bir tasım kaynatın. Atesini kısip tenceredeki malzemeyi 5 dak. pisirin.

Bu sürenin sonunda soğan ve karnabaharı 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 çekirin. Sebzelerin üstüne koyup soguyuncaya kadar bekleyin ve serv yapın.

Kremali Patates Salatasi - 583

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

MALZEMELER

750 gr patates, oarak yikanmis

Tuz

Sos:

150 ml krema

2 yemek kasigi kapari, durulanip süzülmüs

4 taze sogan, ince kiyilmis

1/2 çay kasigi limon suyu

Taze çekilmis karabiber

Süslemek için:

4-8 taze sogan, püskül halinde kesilmis

1 yemek kasigi dogranmis taze nane

YAPILIŞ TARİFİ

kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumuşayınca kadar pisirin.

Bu sırada taze soğanların yeşil kısımlarını püskül 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. Hafifçe soğumasını bekleyip kabuklarını soyun ve küp küp kesin.

Patatesleri hâlâ sıcakken sosun içine koyup iyice soğumasını bekleyin.

Patates salatasını taze soğan püskülleri ve doğranmış naneyle süsleyip servis yapın.

Köfteli Salata - 584

Mutfak: Türk

Süre: 60dk

MALZEMELER

500 gr yağsız kıyma.

4 iri mantar, dörde bölünmüş

2 yemek kasığı rendelenmiş soğan

2 yemek kasığı domates salçası

1/4 çaykasigi mercankösk
50 gr bayat ekmek içi
1 yumurta, çirpilmis
2 domates, sekize bölünmüs
1 küçük kivircik, dogranmis
1 yesil biber, halka dogranmis
1/2 salatalik, ince dilimlenmis
Ayçiçek yagi, firçayla 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 izgarayi iyice isitin.

Kiymayi, rendelenmis sogani, domates salçasini, baharatlari ve ekmek içini karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Karisimi katilastirmak için bir yumurta ekleyin.

Karisimi 16 porsiyona bölün ve herbirini yuvarlayip top top yapin. Yagi firçayla üzerlerine sürüp izgara teline yerlestirin.

Köfteleri izgarada 15-20 dak. pisirin, gerektiğçe çevirip kahverengilesinceye kadar tutun. Kagit havlu ile kurulayip, fazla yagini aldıktan sonra, sogumasi için bir kenara kaldırin.

Bir servis tabagında kivircigi, salataligi ve yesil biberi yerlestirin.

Delikli bir kasik kullanarak mantarlari marinatin içinden bir tabaga alın.

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 oldugu gibi birakin, büyüklerini küçüklerle aynı boyuna kesin. Yarım limon suyu ilave edilmiş suda bekletin.

Taze soğanı uzun uzun doğrayın. Kereviz ve havuçları ayrı ayrı rendeleyin. Kerevizi bir kaseye alıp tuz, birkaç damla limon ve mayonez ekleyerek karıştırın.

Havuç rendesi, kerevizli karışımı ve yerelmalarını servis tabağına yerleştirin. Taze soğanlarla salatayı süsleyin. Kalan limon suyu, tuz ve zeytinyağını küçük bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirerek dökün ve servis yapın

Keyifli Salata - 586

Mutfak: Türk

Süre: 10dk

MALZEMELER

1 adet kıvırcık

1/4 göbek

Kalin yarim dilim dana jambon

Kalin yarim dilim tavuk jambon

10 adet dolma zeytin

1 orba kasigi tane misir

1 orba kasigi zeytinyagi

Yarim limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerenin içinde kivircik ve göbegi karistirin. Dana jambonu ve tavuk jambonu, salami, taze kasari, kp seklinde dograyin.

Dolma zeytin dilimlerini, tane misiri, zeytin yagini ve Iimonu karistirip salataniin 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 hazirlayin: Lor peynirini büyük bir kaseye koyup yumusayincaya kadar çirpin. Yavas yavas kremayi ve sirkeyi, sonra seker ve sarimsagi ekleyip karistirin.

Elmayi soymadan içini ayiklayip dograyin. Kereviz ve turpların yarisiyla birlikte sosa ilave edin. Tuz ve biberini katin.

Salatayı servis tabagina boşaltıp kalan turplarla üstünü süsleyin. Oda sıcaklığında servis yapın.

Kereviz Salatısı (2) - 588

Mutfak: Türk

Süre: 20 dk

MALZEMELER

3 adet kereviz

2 çorba kasığı yogurt

1 çorba kasığı mayonez

1 limonun suyu

1 çorba kasığı zeytinyağı

1 adet portakal

Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurdu pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Mayonezi ekleyip karıstırmaya devam edin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuz ekleyip, sos yağı çekene kadar karıştırın.

Rendelenmiş 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

Içi (istege bagli)

Rafine Edilmemis Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri, üzerine limon sikarak rendeleyin. Rendelenmiş elma ile karıştırıp sarmisakli yogurtla harmanlayin. Tuzunu kattikten 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 ay 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 serpistirin. Misir ve kiraz domatesleri de ilave edin.

Feslegeni blenderde çekin. Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salatanin üzerine dökün ve servis yapin.

Kekikli Fasulye Salatasi - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yıkayıp soguk su içinde bir gece bekletin. Islatma suyuna gerekirse biraz daha da su ekleyerek baslayın.

Soganlari soyun. Sekeri bir kapta eritin, hafifçe yakarak karamellesmesini saglayın.

Sirke, beyaz sarap, 3 çay bardagi su ilave edip kaynatın.

Sarapli sos kaynayınca arpacik soğanlarını, defne yapragi ve kekigi ekleyin.

Tuz katip 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 buzdolabında bekletmek en iyi sonucu verir.
Servis yapmadan önce yağ ekleyip karıştırın.

Karışık Salata - 592

Mutfak: Türk

Süre: 45dk

MALZEMELER

- 1 Çay Kasığı Misir
 - 1/2 Göbek Salata
 - 1 Dilim Kare Doğranmış Ananas
 - 1/2 Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Dana Jambon
 - 1/2 Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Tavuk Jambon
 - 1 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kırmızı Lahana
 - 1/2 Domates
 - 2 Dilim Salatalık
 - 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 TARİFİ

Sosun hazirlanisi:

Bir tencereye 5 su bardagi suyu alin. Tuz, nane ve karabiber atin. Dörde bölünmüs sogan ve havucu da ilave edip kaynatin. Kaynayan karisimin içine jelatin ve defne yapragini ekleyin. Jelatin eriyene kadar kaynatin. Karisimin suyunu süzün ve sertlesene kadar sogumaya birakin. Soguttugunuz karisimin içersine mayonez, tane karabiber, sirke ve tursu suyunu ekleyin. Hepsini blenderda karistirarak sosunuzu hazirlayin.

Salatanin hazirlanisi:

Genis bir salata kabinin içersine göbek salatayı doğrayıp ananas, dana jambon, tavuk jambon ve mısır ilave edin. Üzerini lahana, domates, havuç, salatalık, roka ile süsleyin.

Hazırlamış olduğunuz salatanın üzerine arzu ettiğiniz miktarda sos ilave ederek servis yapın.

Enginarlı Karides Salatası - 593

Mutfak: Fransız

Süre: 60 dk

MALZEMELER

4 adet enginar

İçerisinde:

4 adet haşlanmış yumurta

200 gr. karides

3 çorba kaşığı sirke

5 adet salata yaprağı

1 kutu krem peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarların dış 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 haşlayın.

Karidesleri sirkeli suda haşlayıp, kabuklarını soyun.

Sosu için krem peynir, kısnis, ince kıyılmış haşlanmış yumurta ve ince kıyılmış salata yapraklarını karıştırın.

Karidesleri haşlanmış enginarların içine dizin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. İnce kıyılmış dereotu ve enginar yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

İki Katlı Kokteyl Salata - 594

Mutfak: Fransız

Süre: 45 dk

MALZEMELER

5 Orta Boy Patates

5 Havuç

1 Kahve Fincanı

Zeytinyağı

1 Su Bardagi Yogurt

1 Demet Dereotu

1 Limon

1 Dis Sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip soyduktan sonra püre haline getirin.

Zeytinyagi,tuz ve limon ile iyice karistirip payreks tabaga serin

Havuçlari rendeleyip, bir çay bardagi zeytinyagi ve bir tutam tuz ile

Kizartin.

Karisimi patates püresinin üzerine döküp, hazirladiginiz sarmisakli yogurt

ile üzerini süsleyip servis yapin.

- 595

Mercimek Salatasi - 596

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

2 su bardagi mercimek

5 kuru soğan
5 diş sarmsak
1 ay kasığı kırmızıbiber
1 ay kasığı fuz
1 kahve fincanı sirke
1 ay bardağı siviyağı
1 ay kasığı nane
1 ay kasığı hardal
2 kati yumurta
1 domates
1 salatalık
2 sivri biber
1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği ayıklayıp soğuk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimeği süzüp bir tencerede iki buçuk su bardağı suda haşlayın ve daha sonra süzün.

Soganları ince uzun piyazlık kiyin, tuzla ovup iyice yıkayın. Sarmisakları dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağı, tuz ve sirke ile beraber sıcak mercimeğin üstüne ilave ederek karıştırın.

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 bardagi mercimek

5 kuru soğan

5 dis sarmisak

1 çay kasigi kirmizibiber

1 çay kasigi fuz

1 kahve fincani sirke

1 çay bardagi siviyaçi

1 çay kasigi nane

1 çay kasigi hardal

2 kati yumurta

1 domates

1 salatalik

2 sivri biber

1 Tutam maydonoz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayıklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimegi süzüp bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra süzün.

Soganlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yıkayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağ, tuz ve sirke ile beraber sicak mercimegin üstüne ilave ederek karistirin.

Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz.

Hindistan Cevizli Havuç Salatasi - 598

Mutfak: Fransiz

Süre: 10

MALZEMELER

500 gr havuç

1 portakalin suyu

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari rendeleyin. Rendelenmiş havuçlari büyük bir kaseye koyun. Limon ve portakal suyunu havuçların üzerine dökün ve iyice karıştırın. Havuçlari büyük bir salata kabına veya ayrı ayrı servis tabaklarına koyup üzerlerine hindistan cevizi serpistirin. Hindistan cevizli havuç salatasini servis yapmadan önce en az 1 saat buzdolabında bekletin.

SERVIS ÖNERİLERİ:

Her Zaman Hazır Salata - 599

Mutfak: Türk

Süre: 20dk

MALZEMELER

1 adet kırmızı lahana

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi lahanayi gayet ince bir sekilde dograyin. (Rendelemeyin) Salataya konan normal miktarda tuz serpin. Tuzlanmis lahanalari bir kavanoza doldurun. Yaklasik yariya kadar sirke doldurun.

Bu sekilde tadinda bir degisiklik ve bozulma olmaksizin arada bir silkeleyerek buzdolabinda birkaç ay saklayabilirsiniz. Salata yapmak istediginizde sizma zeytinyagi ve arzu ettiginiz salata malzemesiyle zenginlestirerek servise sunun.

Afiyet olsun...

- 600

- 601

Acibademli Seftali Tatlisi - 602

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 Komposto Seftali

2 Su Bardagi Seftali Kompostosu Suyu

300 gr Acibadem Kurabiyesi

1 Kutu Krem Santi

1 Su Bardagi Süt

1 ay 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 orba Kasigi Ananas Suyu

2 orba Kasigi Tereyagi

1 Kahve Fincani Tozseker
2 Yumurta
2 orba Kasigi Un
1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu
2 ay Bardagi Light Süt
1 orba 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

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin.

Sarabi ekleyip sogumaya birakin.

Ananaslarin 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 kabuklarini servis tabaklarina koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabinda tutun. Konserve ananas kullaniyorsaniz servis için ayri kap bulundurun.

Armut Tatlısı - 605

Mutfak: Türk

Süre: 90dk

MALZEMELER

1 adet armut

2 adet karanfil

Yeteri kadar tarçın, su

YAPILIŞ TARİFİ

YAPILISI

Armutun içrisini oyup kabugunu soyarak tepsiye koyun. İçrisine karanfil, tarçın, su ve seker koyun.

180 derecedeki firında pisirerek ilik servise sunun

Baharatli Armutlar - 606

Mutfak: Türk

Süre: 40dk

MALZEMELER

500 ml beyaz sarap

75 gr kayisi reçeli, elekten geğmis

40 gr seker

1/4 ęay kasigi taręin

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 iğine koyun. Portakal kabugu ve limon suyunu ekleyip üzerini kapatın ve 20-30 dakika, hafifęe yumusayincaya dek pisirin.

Armutların dibinden ince bir dilim kesin. Diklemesine armutlari bir servis tabagina yerlestirin. Agzi açık tencerede pisme suyunu 10 dakika

kaynatin. Armutların üzerine döküp birazını (yarısı kadar) geceden buzdolabında veya serin bir yerde soğutun. Servis yapmadan 1 saat önce armutları sirupla tekrar kaplayın.

Servis yapmadan hemen önce bademlerle süsleyin.

Balli Kayısı Köpüğü - 607

Mutfak: Türk

Süre: 10dk

MALZEMELER

100 gr kuru kayısı

300 ml sıcak su

2 yemek kasığı bal

300 gr yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisileri sıcak su dolu kabin içinde en az 4 saat veya mümkünse geceden ıslatin.

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 ay Bardagi Su

2 Paket Beze

1 Su Bardagi Dvlms Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvannn kabugunu soyup kp seklnde dograyın. Bir tencereye alıp üzerine seker ve su ekledikten sonra ayvalar yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.

Bezeleri ilik sütle islatıp servis tabagina dizin. Bezelerin zerine krem santi sürüp pisirdiginiz ayva parçalarını yerlestirin ve ceviz serpin. Bezeler bitinceye kadar islemi tekrarlayın.

Hazırladiginiz tatliyi bir gece buzdolabında bekletin. zerine ikolatali sos dökerek servis yapın.

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 yıkayıp sıcak suya atin. 5 dakika suda bekletin. Çıkarıp kabuklarını soyun. Ortasındaki çekirdeklerini ayıklayın. 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 tarçin, karanfil, çok az da kirmizi seker boyasi 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 findik, yesil fistic, hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

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 şekeri 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 şekeri ilave ederek 10 dakika pisirin. Soğuduktan sonra likör ilave edin.

Etmekleri servis tabağına alıp seftali sosu eşliğinde servis yapın.

Zeytinyağlı Kereviz - 611

Mutfak: Türk

Süre: 45 dk

MALZEMELER

1 Kg kereviz

1 Havuç

2 Patates

Yarım bardak iç bezelye

2 Avuç arpacik sogan

Yarim bardak zeytinyagi

Yarim demet maydanoz dereotu

1 ay kasigi seker

Tuz

1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizler talas kalmayacak sekilde soyulur.Ortadan ikiye ayrilir.Kesilen yüzleri biraz oyularak ukurlastirilir.Tepsiye ukur 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 soğan

3 domates

5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yıkadıktan sonra, kenarlarındaki kilçikleri bıçakla ayıkladıktan sonra uzunlamasına bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz . Fasulyeleri bir tarafta bırakınız .

Tencereye yagi ekleyip kupkup doğranmış soğanları ekleyip,kavurunuz.Bunun üzerine , kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesler konup,karıştırınız .Sonra da fasulyeleri ilave edip ,biraz daha kavutunuz . Daha sonra da tuz , toz şeker ve su ilavesiyle kaynamaya bırakılır . 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 kasık un

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş bakla , limon ve tuzla ovulur . İki soğan , dereotu , yarım kasık sulandırılmış un , 1 adet kesme seker , üç bardak su , zeytinyagi ile beraber karıştırılır ve pisecek kaba konur .Üzeri kapatılarak hızlı ateste pisirilir . Atesten alınacağı zaman susuz alınmalıdır .

Zeytin Yağlı Taze Sebzeler - 615

Mutfak: Türk

Süre: 30dk

MALZEMELER

Sebzeler yikanir ayiklanir ve dogranir. Ince dogranmis sogan ile zeytinyag hafif pembe kavrulur.Kabugu soyulup dogranmis domates veya salça katilir.

Sebzeler ve seker ilave edilip karistirilir.Kapak örtölüp 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 piring 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 kabugu, ince doğranmis

2 yumurta beyazi

6 yesil tatli elma

2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Kizilcik marmeladini süzgeçten geçirip bir kaba aktarin. Portakal kabugunu ekleyip iyice karistirin ve 30 dakika buzdolabinda tutun.

Baska bir kapta yumurta beyazlarini çirpip kizilcik karisimina ekleyin.
Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karisim kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.
Derin dondurucudan çikartip bir kenara koyun ve yumusayincaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çikardiginiz kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.

Serbeti derin dondurucudan çikartip 30 dakika oda sicakliginda tutun.

Bu sirada dipten 1 cm kalacak sekilde elmalarin içini oyun. Elmalarin içine hemen firçayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabinda tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklariyla süsleyip ayri tabaklarda servis yapin.

- 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

Mantarlari kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarlari ikiye veya dörde keselim.Mantarlari biraktiklari suyu çekene dek kavuralim.

Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çıkarip,küçük dograyalım.Tavaya aktaralım.Domatesi küp seklinde dograyıp,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Atesten alip güveç kaplarına dolduralım.Orta isili firina sürelim.15 dk pisirerek servis yapalım.

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr Ispanak

2 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi Irmik

3 Adet Yumurta

2 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Çorba Kasigi Un

3 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suda iyice yıkayin.Çok ince kiyin.

Sütü tencereye alin.Irmigi ekleyip,kaynatin.1 çorba kasigi tereyagiyla birlikte ispanaklari da tencereye alin.Kisik ateste 15 dk pisirin.

3 adet yumurtanin sarilarindan birini ayirin.Kalan yumurtalari tuz ve karabiberle çirpin.Ispanakli karisima ilave edin.Yaglanmis firin tepsisine yayin.Kalan tereyagini eritin.Unu kavurun.Rendelenmis kasar peynirini katin.

Ayirdiginiz 1 adet yumurta sarisini da ilave edip,ispanagin üzerine gezdirin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda iyice 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 TARİFİ

Ispanagi ayıklayın. Kök kısmını 5 cm. uzunlugunda keserek ayirin, iyice yıkayın. 1/2 su bardagi su ile 7 dakika haslayın.Suyunu sikip 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 kasığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 adet yumurta

Püre malzemesi :

4 adet patates

2 yemek kasığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber

1 su bardagi süt

1 ay bardagi rendelenmis kasar peyniri

1 ay kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak veya pazilarin saplarini ayirip yaprak yaprak ayiklayarak bolca yıkayin. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haslayin. Süzerek soguk sudan geçirip sikin. Bir kapta margarini eritin. içerisine sogani 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 soğan

2 yemek kasigi sivi yağ

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 yemek kasigi tereyağı veya margarin

2 yemek kasigi un

2 su bardağı süt

Yarım yemek kasigi muskat (Hindistan cevizi rendesi)

3 adet yumurta

150 gr dana jambon

YAPILIŞ TARİFİ

İki yemek kasigi yağı eritip içersine un ilave edin. Un kokusu gelinceye kadar kavurun. İçersine süt ilave edin. Karistirma teliyle koyu muhallebi

kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin. Üzerine tuz ve karabiber ilave edin.

Ispanaklari iyice yıkayıp irice doğrayın. Bir kaptaki sogani sivi yağ ile hafifçe kavurun. İçerisine ispanaklari ekleyip atesi kisin ve ispanaklar yumusayincaya kadar pisirin. Üzerine yeteri kadar tuz ilave edin.

Yapmis oldugunuz unlu karisimi içerisine ekleyin. İçerisine jambonu irice doğrayıp kasar peyniri rendesi ilave ederek karistirin. Hindistan cevizi rendesini üzerine koyun. Üç adet yumurtayı çirpin. Tek tek yedirerek yapmis oldugunuz karisima ilave edin.

Tüm karisimi yağlanmış borcama bosaltın. İçerisine su konmuş tepsiye koyarak 180 derecede isitilmiş fırında üzeri pembelesinceye kadar pisirin.

Kabak Eksisi - 635

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

6 Adet Kabak

6 Adet Sivri Biber
1 orba Kasigi Margarın
1 Adet Sogan
100 gr Kiyma
Bir orba Kasigi Salça
2 orba Kasigi Piri
1 Tatli Kasigi Erik Eksisi
1 Tatli Kasigi Pekmez
1 Dal Maydanoz
Bir Miktar Su

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve biberlerin içini çıkarın. Sivi yagda kızartın. Margarini tencereye alıp,eritin. Yemeklik dogradiginiz sogan ve kiymayi tencereye alıp,kavurun. Salça ve yikanmis pirinci de koyup,kavurmaya devam edin. Hazırladiginiz harci baska bir tencerede kaynatin. İçine pekmezi ve erik eksisini ilave edin. Bir tutam karabiber ve kiyilmis maydanoz ekleyip,kaynatin.

Hazırladiginiz harci,kizarmis kabak ve biberlerin içine doldurun.Kalan salça ve suyu karistirip,yemegin üzerine dökün.10-15 dk daha pisirip,servis yapın.

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 çikartip, atin.

Kabaklari rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yariya kadar su koyup bir tasim kaynatin. Su kaynayınca tencerenin kapagini açın, kabaklari 3-4 dakika kaynar suda haslayın.

Delikli bir kevgirle tencereden alıp, soguk suya tutarak süzdürün.

Kurulayıp, firin tepsisine dizin. Bu arada harci hazirlamak için, margarini bir tavada eritin. Tavuk ya da sebzeıy ilave edip, sik sik kanstirarak 3-4 dakika sote edin

Tuz ve biberini ilave edip tekrar karistirin ve atesten alın. 2/5 su bardagi besameli ilave edip, tekrar karistirin.

Morney sosu hazirlamak için kalan besamel sosu bir tencerede telle sik sik kanstirarak isitin. Tencereıy atesten alın. İçine parmesan veya kasar peyniri rendesinin yansini ilave edin. Birkez karistirip bir kenarda birakin. Haslanmis kabakların içini harçla doldurun. Morney sosu bir kasıkla kabakların üzerine dökün. Üzerlerine kalan parmesan ya da kasar peyniri rendesini serpistirin. Firininizin üst katındaki salamandira yakin, içleri doldurulmus kabakların olduğu tepsiyi, firinin en üst katına sürün.

Morney sos altin sarisi bir renk alıp yer yer kahverengilesmeye baslayınca tepsiyi firindan alıp, gratine kabaklari önceden isitilmis tabaklara aktarip, domates sosla sicak olarak servis yapın.

- 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 Balik

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yikayip ayikladiktan sonra 1,5 cm kalinliginda dilimler halinde dograyin.

Büyük tavada bir miktar sivi yağ kızdırın. Kabak dilimlerini kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartın. Ardından tuz ve karabiberle tatlandırın. Kabak, yağı çok fazla çekerse bir kâğıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın küp küp doğrayın. Feslegen ve maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Eğer 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 üzerine domatesli karışım ile donatın. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmiş parmesan serpin. Kalan kabak dilimlerinin yarısının üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra füme 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 Bardagi Süt
1 Su Bardagi Su
1/2 Demet Dereotu
1/2 Paket Kabartma Tozu
1/2 Çay Bardagi Soda
2 Çay Kasigi Tuz
5 Çorba Kasigi Esmer Un

İçi İçin:

1 Adet Kabak
1 Adet Havuç
1/2 Demet Dereotu
1 Çay Kasigi Karabiber
1 Tatli Kasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yapmak için,süt,su,soda,un ve yumurtayı çukur bir kaptakiçirpalim.Daha sonra bu karisimin içine kabartma tozu,tuz ve kiyilmis dereotu koyup,çirpmaya devam edelim.

Teflon tavaya çirpilmis hamuru kepçeyle dökerek altini ve üstünü kızartalım.

Bütün sebzeleri kp küp dograyalim.Bir tencerenin içine koyup,ocakta kendi suyuyla pisirelim.Sebzeler suyunu çekince,içine kiyilmis dereotu,tuz ve karabiberi ekleyelim.Krebin ortasina bu malzemeyi koyup,rulo yapalim.Dilerseniz zerine bir miktar yagsiz krema döküp,krebin sicakligıyla eritip servis yapalim.

Kabak Mücveri - 641

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Sakiz Kabagi

1/2 Demet Taze Sogan

1/2 Demet Dereotu

75 gr Beyaz Peynir

1 Yumurta

2,5 orba Kasigi Un

1/4 ay Kasigi Toz Beyaz Biber

Bir Tutam Tuz

Kizartmak Için:

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayın,iki uç kısmını kesip atın.Kabuklarını soyun.Rendenin ince tarafıyla bir kaba rendeleyin.Elinizle hafifçe sıkarak suyunu alın.

Taze soğanları ayıklayıp ince doğrayın.Dereotunu ayıklayıp yaprak kısımlarını ince kıyın.Tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın veya rendeleyin.Rendelenmiş kabaga,tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karıştırın. Tavada ayçiçek yağını kızdırın.Mücver karışımını çorba kasığı ile şekillendirip kızgın yaga atın.Her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya dek kızartın.

Delikli kevgirle yağını süzerek fazlasını emmesi için mutfak kâğıdının üstüne alın.Tuzunu serpişikten sonra servis tabağına alın. Burada dikkat etmemiz gereken nokta,peynirin tuzlu olması halinde ayrıca tuz koymamanız gerektiğı.

Kabak Sufle - 642

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

4 Kabak

4 Yumurta

Yarım Demet Maydanoz

Yarım Demet Dereotu

4 Dal Taze Sogan

1 Su Bardagi Un

Yarım ay Bardagi Siviyağ

1 ay Bardagi Kasar Rendesi

1 ay Bardagi Hindistancevizi rendesi

1 Paket Kabartma Tozu

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari temizleyip rendeleyin. Dereotu, maydanoz ve taze soganlari yıkayıp ince ince kiyin.

Çukur bir kaba yumurtalari kirin. Tuz ve karabiber ilave ederek çirpin. Rendelenmis kabak, kiyilmis dereotu, maydanoz ve yesil sogani ilave ederek karistirin. Peynir, kabartma tozu, siviyağ, un ve hindistancevizi rendesini ekleyip yeniden karistirin.

Sufle kaplarini yaglayin ve hazirladiginiz harci dökün. Önceden isitilmis 200 derece firinda 35 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Ay Cöregi - 643

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Su bardagi un

100 gr margarin

1 Kahve fincani süt

1 Adet yumurta aki

Bir miktar yasmaya

1 Su bardagi dövülmüs findik

Yarim su bardagi tozseker

1 Dilim bayat ekmek içi

1 Çorba kasigi tarçin

YAPILIŞ TARİFİ

3 Su bardagi un, 100 gr margarin, 1 kahve fincani süt ve bir adet yumurta akini derin bir kaba alin.

Bir tutam yasmayayi ilik suda eritip, diger malzemelerin içine ekleyin.

Yogurarak hamur yapin.

Üzerini nemli bir bezle rtn.

1 saat dinlendirin.

ayri bir yerde 1 Su bardagi dvlms findik, yarim su bardagi tozseker, 1 dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuruüzüm, 1 çay kasigi tarçin, 1 çay kasigi yenibahari karistirin.

Hamurdan limon byklgnde parçalar koparin.

Merdane ile ain.

Ortasina hazirladiginiz içten koyun.

rulo biçiminde sarip, yarim ay seklinde bükün.

zerine kiyilmis findik serpin.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirip, servis yapin

Cevizli Ay regi - 644

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Mutfak

Zorluk **

Süre 55 dk.

Kaç Kisilik 12

Yöntem

Mayali hamur için :

4.5 Su bardagi un

3 Tatli kasigi toz maya

2 Kahve fincani margarin

1.5 Kahve fincani tozseker

Yarim su bardagi ilik süt

2 Adet yumurta

Yarim çay kasigi tuz

Içi için :

5 Su bardagi çekilmiş badem ve fistic

2.5 Su bardagi tozseker

2 Tatli kasigi kakao

1 Su bardagi çekilmiş ceviz

1 Su bardagi dogranmis kuru üzüm

1 Çay kasigi tarçın

2 Adet yumurta aki

Üzerine sürmek için : 1 adet yumurtanın sarisi

Üzerine serpmek için : 2 çorba kasigi susam

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta 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.

İç malzemesinin tümünü karıştırın.

Ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlayıp köfte şekli verin.

Açtığınız hamurların ortasına hazırladığınız iç malzemesini yerleştirin ve hamuru rulo yapıp ay şekli 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 bardağı un

1 Paket margarin (oda sıcaklığında erimis)

2 orba kasigi yogurt
1 ay kasigi kabartma tozu
Tuz
1 Su bardagi süt
1 ay bardagi ayecek yagi
4-5 orba kasigi tahin
1 Adet yumurta sarisi
Bir miktar dvlms ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yoguracaginiz kaba unu koyup, ortasini havuz gibi ain.

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 byklgnde aip, aralarini ayecek 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 dvlms ceviz serpin.

Yufkaları rulo yapın.

Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürün.

Susam serpin ve önceden isitilmiş fırında pisirin.

- 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 rendelenmis kasar peyniri

150 gr sucuk

ÜzErine:

1 Adet yumurtanın sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ekleyin.

Margarini eritip sogutun.

Derin bir kabin içerisinde margarin,1 çay bardagi zeytinyagi,1 su bardagi yogurt,yarim kahve fincani sirke,1 kahve fincani maden suyu,1 paket kabartma tozu,tuz ve 1 adet yumurtayi karistirin.

Unu yavas ysvss ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin.

Hamuru 24 saat buzdolabinda bekletin.

Limon büyüklüğünde parçalar koparip,bezeler yapin.

Merdane yardimiyla çay tabagi büyüklüğünde açin.

1 tatli kasigi rendelenmis kasar peyniri ve 1 dilim sucuk

koyup,kapatın.Yuvarlak sekil verip,tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarisi sürüp,susam dökün.

Keskin bir bıçakla arti seklinde çizın.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Çilekli Çörekler - 648

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

1 Su bardagi süt

Yarım çay kasigi vanilya esansi

2 Yumurta sarisi

3 Çorba kasigi tozseker

1 Çorba kasigi un

450 gr milföy hamuru

1 Adet yumurta

450 gr çilek

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya birakin.

Seker ve yumurta sarilarini çirpin.

Daha sonra bu karisima unu ekleyin.

Sütlü vanilya karisimini da ekleyip karistirdikten sonra düşük isili firinda

yaklasik 10 dakika pisirin.

Elde ettiğiniz hamuru 8 esit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarın.

Çirpilmis 1 adet yumurtayı bu hamurlara sürerek 200 dereceli firında 20 dakika pisirin.

Çilekleri yıkayıp saplarını koparin.

Çilekleri 8 parçaya esit olarak dagittikten sonra üzerlerine eritilmiş 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 çıkartılmış ve doğranmış)

1 çay kasigi nane

1 çay kasigi tuz

1 ay kasigi kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede yumurtalari, yogurt, zeytinyagi, limon suyu, tuz ve nane ile iyice karistirin. Daha sonra bu karisima un, kabartma tozu ve zeytinleri ilave edip yagladiginiz kaliba bosaltin. Önceden isitilmis orta dereceli firinda 30 - 40 dakika pisirin

Zeytinli kek - 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

Yoğurtlu 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 TARİFİ

Havuç rendesi, ispanak ve sogani kavurun. Diger yanda tuz ve karabiber kattiginiz kiymayi kavurun. Bir kat yufka üzerine, bir kat havuç, bir kat ispanak, bir kat kiyma koyup, rulo yapin. Diger yufkalari da ayni sekilde hazirladiktan sonra, herbirini ortasindan ikiye bölüp, alt kisimlarini koparmadan yariya kadar dilimleyip, bir tepsiye yerlestirin. Yogurtla yumurtalari çirpip böregın 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 TARİFİ

Ton ve mayonezi karıştır. İçine limonu ekle. Tost ekmeğinin arasına sür ve salatalık dilimlerini üzerine koy

Ispanyol Usulü Sardalya - 653

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gram sardalya

4 diş sarımsak

½ demet maydanoz

½ su bardağı galeta unu

50 gram tereyağ

Sivi yağ

karabiber

kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Sardalyalari kafalarini kopararak ve içlerini bas parmaginezla temizleyiniz. Üstündeki pullari parmaklariyzla temizleyiniz. Kiliklerini ikarip 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 baliklariyz üzerine serpiniz. Tereyagini findik büyüklüğünde parçalara bölüp baliklariyz 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 dayanikli bir kase nin içine atınız.istediginiz bahartları mantarların üzerine attikten sonra mantarlar hafif kurumaya başlayınca kadar orta ateşte kavurunuz.bu işlem bittiginde krema paketlerinin her ikisinde mantarların üzerine bosaltarak krema biraz yoğun kıvama gelene kadar karıştırınız.sos hazır olduğunda makarnaların üzerine tamamini bosaltarak iyice karıştırınız..afiyet olsun..

Karides Kavurma - 655

Mutfak: Cin

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

½ kg karides (cimcime-çig)

4 dis sarimsak

3 adet yesil soga1 adet domates (irice)

1 çorba kasigi domates püresi (veya salçasi)

1 kahve fincani sivi yag 1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklüğünde ve taze)

1 çay kasigi tane karabiber

½ çay kasigi Tabasco (Aci sos)

1 çorba kasigi beyaz sarap

1 çorba kasigi soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yagi derin bir kapta 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 soğan,
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 dograyin.2. Cigeri iki kasik yagin içinde sote yapin. Tuz, karabiber, kabugu ve çekirdekleri çıkarilip dogranmis domates katin. Suyunu çekene dek pisirin.3. irpilmis yumurtalara kiyilmis maydanozla cigeri katip biraz karistirin. Daha önce aıkladigimiz gibi omleti pisirin.Not: Cigerli omleti ispanakli omlet gibi pisirmeniz mümkündür

- 658

Havuçlu patates orbasi - 659

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 g patates

250 g havuç

250 g pirasa

2 yemek kasigi un

50 g tereyagi1,

5 litre sut

YAPILIŞ TARİFİ

tereyagini eritip uzerine patates, havuc ve pirasayi (kucuk kesilmis olacak)ekle, 5 dakika kadar kavur, uzerine unu ekle 10 dakika daha kavur.tuzu, biberi ve suyu ilave et 40 dakika kadar pisir.

Dövmec - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Patlican, domates ve biberler firinlandiktan sonra kabuklari soyulur.El blendiri yardimiyla macun kivamina gelene dek ezilir, yine sarmisaklarda ezilerek bu karisima ilave edilir, kafi miktarda tuz ilave edilerek hazirlanmis olan karisim cam bir firin kabina konulur ve üzeri bir kasik yardimiyla düzeltilerek üzerine küçük parçalar halinde margarin konur, orta

dereceli isida üzeri kızarıncaya 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 dök.2 saat buzlukta beklet soguyup sertlesince baska gösterisli bir kaba ters çevir üzerine tarçinla süsle dilimleyerek servis yap

Acma - 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 büyüklüğünde parçalar alınarak elde açilir ve içine az margarin koyularak yuvarlanir,iki ucu birlestirilir.ayni islem kalan hamura uygulanarak yaglanmis tepsiye dizilir.üzerine yumurta sarisi sürülerek çörek otuyla susam serpistirilir.önceden isitilmis firinda pisirilir.

Arap Baci - 663

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 bardak hazır krema

5 çorba kasığı kakao

5 çorba kasığı toz krem şanti

5 jelatin

100 gr çikolata

2 su bardağı toz şeker

5 adet yumurta

100 gr damla çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Sıvı ve toz şantileri kakao ve bir bardak sıcak suda eritilmiş çikolata ve jelatinle eritin. Şekerini ile yumurta aklarını çırpıp kar haline getirdikten sonra ilave edin.

Damla çikolata karıştırıp kalıba dökün. Donduktan sonra servise hazırdır.

Kakao, çikolata ve fırınlanmış elma dilimi ile süsleyerek servise sunun.

Avaz Pasta - 664

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım su bardagi dövülmüs ceviz

2 adet elma

2 adet muz

1 paket krem santî

1 su bardagi 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 yapın.

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. Turtanin 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 çekilmis 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 bastirarak ufalayin. Krem santiyi sütle birlikte katilasana kadar çirpin.

Bisküvi, ceviz, pudra sekeri, kuru üzüm, 1 çay bardagi süt, krem santi ve kakaoyu tahta kasikla karistirin.

Karisimi folyo dösen kaba bosaltip, bastirin. 4 saat buzdolabinda bekletin.

Servis tabagina ters çevirerek çikarin.

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 Çorba Kasigi Toz Seker

1 Su Bardagi Süt

1 Çorba Kasigi Bögürtlen Likörü

2 Çorba Kasigi Bögürtlen Surubu

Ikiye Bölünmüş Hazir Pandispanya

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini sıcak suyun içine koyun. Kasik yardımıyla karıştırıp eritin. Yarım limon suyunu jelatinle karıştırın.

Bögürtlenlerin 250 gramını mikserde püre haline getirin. Bögürtlen püresini labne peyniri ve toz sekerle karıştırın. Erittiginiz jelatini de bu karışımına ekleyin. Sütün içine bögürtlen likörünü ve surubunu koyup karıştırın.

Pandispanyayı bögürtlen suruplu ve likörlü süt ile ıslatın. Pandispanyaların arasına bögürtlen pürelili krem peyniri yayın. Pastayı bu şekilde 3 saat buzdolabında bekletin. Kreması donmuş pastanın üzerine kalan bögürtlenleri sıralayın. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapın.

Cevizli Elma Pastası - 668

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

3 Kahve Fincani Margarin

Bir Tutam Tuz

1 Paket Vanilya

2 Kahve Fincani Esmer Seker

Yarım Tatli Kasigi Portakal Kabugu Rendesi

4 Yumurta

1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

5 Kahve Fincani Un

750 gr Eksi Elma

AYRICA

Kalibi Yaglamak İcin Yag

2 Kahve Fincani Margarin

3 Kahve Fincani İkiye Bölünmüs Ceviz İçi

3 Kahve Fincani Kiyilmis Ceviz İçi

3 ÇorbaKasigi Tozseker

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Margarin, tuz, vanilya, seker ve portakal kabugunu karistirin. Yumurtalari ekleyin. Un ve kabartma tozunu karistirip yumurtali karisima ilave edin.

Elmaların kabuklarını soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. 1 elmayı küçük küpler halinde doğrayıp hamura ekleyin.

Yuvarlak bir fırın kalıbını yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalan elmaların bombeli yüzeyine bir bıçak yardımı ile kesikler açarak süsleyin. Çekirdek bulunan kısmı alta gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Margarini küçük parçalara bölüp kıyılmış 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 şekeri 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 bardagi seker
1 adet yumurta
1,5 su bardagi un
1 ay kasigi kabartma tozu
1 kase visne
2 ay kasigi tarçin
100-150 gr çikolata (bitter)
2 adet yumurta
1 kutu krema
3 dilim ufalanmis kuru ekmek

Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Kalibi yağlayip üzerine toz sekeri serpin. Hamur malzemelerini koyun. Hamur yapin. (ince olsun) Kalibin kenarlarına yüksek sekilde yerlestirin. Kuru ekmeklerin birazini hamurun üzerine ufalayin. Üzerine visneleri, kiyilmis cevizi, kalan ekmekleri koyun. Tarçin, toz seker serpip parça parça ikolatalari üzerine kirin. 2 yumurtanin sadece sarisini bir kutu krema ile çirpin. Malzemelerin üzerine döküp önceden isittiginiz firina koyun. Üzeri pembelesene kadar pisirip sicak olarak servise sunun.

Çikolatalı Tart - 670

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Findikli tart için:

6 Yumurta Beyazı

150 gr. Dondurma

150 gr. Findik

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. Findıkları keserek tavada kızartın. Yumurta beyazlarını çirpin. Dondurmaya findıkları ekleyin. Aliminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapında daire çizin. Karisimi 6 parçaya bölerek çorba kasigi yardimiyla yerlestin. Tartların üstü parlayincaya kadar 7 dakika firinda pisirin ve sogutun.Bademli çikolatali sos için, 125 gr. çikolatayı dilimleyin. 110 gr. kremayı kaynatın, çikolatanın üzerine dökün karistirin. Diger yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin. Badem tuzunu ilave edip yavaşça karistirin.

Tartların üstünü çikdata sosla kaplayın ve ortasına badem-çikolata sosu ekleyin. Glace için, 100 gr. kremayı ve 100 gr. siyah çikolatayı eritip tartların kenarlarına surun. Buzdolabında bekletin

Çilekli Ask Pastası - 671

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Yumurta Sarisi

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 yıkayıp ayıklayın. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin. Hazırladığınız jelatinli kremaya çilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karıştırın.

Pandispanyanın birini düz zemine yerleştirip sağ tarafından bir parça kesin. Diğer pandispanyanın ise sol tarafını kesin. (İki pandispanyanın kesilmiş taraflarını birleştirdiğinde ikili bir kalp oluşacak.) Her iki parçayı da enine keserek iki dilime ayırın.

Sağ tarafı kesilmiş pandispanya dilimini düz bir tepsiye alın. Sol tarafı kesilmiş olanı birleştirerek ikili kalp şeklini oluşturun. Üzerine çilekli kremayı 1 cm kalınlığında sürün. Diğer pandispanya dilimlerini de aynı şekilde yerleştirerek kapatın. Kalan krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayın. Çilek sekerlemeleri ve file fıstıkla süsleyip buzdolabında iyice soğutun.

Çilekli Kıvılcık Pasta - 672

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet hazır pasta keki

2 paket krem santi

3 su b eragi süt

ilek

Kivi

YAPILIŞ TARİFİ

Pasta kekini ikiye bölerek bir bardak sütle islatin. Yuvarlak bir kabin içine kekin bir parçasini yerlestin. Krem santinin bir paketini hazırlayın.

Kaptaki kekin üzerine birazini sürün, çilekleri dizin ve tekrar krem santiyi sürün.

Kekin diğer parçasini 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 kasigi pudra sekeri

1 poset krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri, yuvarlak çukur bir kaba, altini ve kenarlarini kaplayacak sekilde yerlestirin.

ilek ve pudra sekerini blendirda ekin.

Krem santi ve sütü birlikte çirpin.

Kalıptaki bisküvilerin üzerine, bir kat krem santi, bir kat ilek kremasi koyup, üzerine tekrar bisküvi yerlestirin. Bisküvilerin üzerine kalan krem santiyi yayin, üzerine ilek kremasi sürün. Üstünü savoyer bisküvi ile kapatın.

ilekli pastayi 2 - 3 saat buzlukta beklettikten sonra ters çevirerek bir servis tabagina alin.

Pastanin üzerini ilek kremasi 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 aynı şekilde yapılır, Ekler malzemelerini kullanarak profitrol hamuru tarifiyle hamuru hazırlayın.

Ekler kreması yine profitrol kremasıyla aynı şekilde yapılmaktadır. Ekler krema malzemelerini kullanarak profiterol kreması tarifiyle kremayı hazırlayın.

Hazırladığınız eklerin üzerine çok az çikolata sosu dökerek soğuduktan sonra servis yapın

Elmalı Milföy Pasta - 675

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr Milföy Hamuru

1 Çorba Kasigi Limon Suyu

60 gr Badememesi, Seker

3 Çorba Kasigi Kanyak

5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz İçi

4 Elma

1/2 Su Bardagi Süt Kremasi

50 gr Bal

3 Yumurta Sarisi

2 Çorba Kasigi Kayisi Reçeli

YAPILIŞ TARİFİ

Dondurulmus milföy hamuru kullaniyorsanız açilmasini bekleyin. Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Firin tepsisini hafifçe yaglayin. Elmalarin çekirdeklerini çıkarip dilimleyin. Üzerine limon suyu gezdirin.

Badememesi, kanyak ve ceviz içini karistirip yogurun. Milföy hamurlarini üstüste yerlestirip 3 mm inceliginde açin. Hamurdan 14 cm çapinda yuvarlak 4 parça çıkarin. Hamurlari firin tepsisine yerlestirip üzerlerine

bademezmeli karisimdan sürün. Elma dilimlerini bademezmesinin üzerine yerlestirip tarçin ve seker serpin. Firinda 15 dakika kadar pisirin.

Bir kasede süt kremasi, bal, yumurta sarisi, tarçin ve kalan kanyagi benmari usulü karistirin. Kaseyi soguk su ile dolu bir baska kaba alip soguyuncaya kadar karistirmaya devam edin.

Elmali pastalarin üzerine kayisi reçeli sürün. Elmali pastalari tarçinli krema esliginde servis yapin.

Elmali Milföy Pasta (2) - 676

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

450 gr Milföy Hamuru (6 yaprak)

1 Çorba Kasigi Pudrasekeri

100 gr Bademezmesi

600 gr Kremsanti

1 kg Elma

1 Kirmizi Elma

4 Çorba Kasigi Tozseker

1 Su Bardagi Elma Suyu

1 Portakal

1 Tarçin Çubugu

3-4 Çorba Kasigi Nisasta

2 Paket Vanllya

200 gr Bögürtlen Reçeİi

Nane Yapraklari

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Milföy yapraklarini ikiserli olarak üst üste yerlestirip bir merdane veya oklava ile büyük bir kare seklinde açin. Açtiginiz hamurlardan birinin üzerine pudrasekeri serpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin. Bademezmesi ile 50 gr krem santiyi karistirin. Karisimi açtiginiz diger milföy yapraklarinin üzerine sürün. Hamuru tek tek önceden isittiginiz firinda 15 dakika kadar pisirin. Hamurlardan sogumadan bir kelepçeli kalipla yuvarlak daireler çikarin.

Elmalari - kirmizi elma hariç - soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Kirmizi elmayi da çekirdeklerini çikararak dilimleyin. Portakalin kabuklarini rendeleyip suyunu sikin. Bir tencerede seker, portakal suyu ve kabuguyla tarçini kaynatin. Kirmizi elma dilimlerini 5 dakika kaynayan karisimda pisirip çikarin. Diger elma dilimlerini tencereye alip 5 dakika pisirin ve nisastayi ilave ederek karistirin. Sogumaya birakin.

Hazırladığınız kremsantiye vanilyayı ilave edin. Bögürtlen reçelini kalan portakal suyu ile 2 dakika kaynatın.

Bademzermeli hamurların üzerine reçelli karışımından sürün. İlk hamura nisastali elmali karışımından ve kremsantinin üçte birini sürün. Diğer hamuru üzerine yerleştirip işlemi tekrarlayın. Kalan hamuru en üste yerleştirip kremsanti ile kaplayın. Kırmızı elma dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

Elmalı Pasta - 677

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 yumurta

1 su bardağı seker

1 su bardağı yogurt

4 su bardağı un

1 su bardağı dövülmüş fındık

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı sıvı yağ

3 tane dilimlenmiş elma

Tarçin

Sosunun malzemesi

2 su bardagi süt

1 kasik un

2 kasik seker

1 kasik nisasta

3 kasik kakao

YAPILIŞ TARİFİ

nce 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. zerine sos koyarak servise hazir hale getirin.

Sosunun hazirlanisi:

2 bardak su veya süte un, seker, kakao koyup iyice karistirarak atese koyun ve karistirarak pisirin. Sicakken içine margarini koyup eritin. Ilik hale gelince kekin üstüne dökerek, üzerine findik ve tarçin serpin.

Afiyet olsun...

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 tamamını karıştırıp yoğurun. Sonra bir folyoya sarıp 30 dakika soğuk bir ortamda bekletin.

Hamuru düz bir zeminde açın. Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kaliba yerleştirdiğiniz hamurun birkaç yerine bıçak batırıp soğuk bir ortamda bekletin.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Elmaları soyup sekize bölün ve çekirdekerini çıkarın. Üzerlerine limon suyu ve 2 çorba kasığı portakal likörü gezdirin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırıp, 2 çorba kasığı sıcak suyla çırpın. Akları ise köpük halini alıncaya kadar çırpın. 3-4 çorba kasığı tozşeker ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları, un, kabartma tozu ve yumurta aklarını bir kasede dikkatlice karıştırın.

Karisima kalan likörü yavaş yavaş ekleyin.

Karisimin yarısını hamurun üzerine döküp, elmaları yerleştirin, kalanını elmaların üzerine dökün. File bademleri turtanın üzerine serpip önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce turtanın üzerine pudra şekeri serpin.

Elmalı sufle turtayı çocuklarınız için hazırlarken likör yerine portakal suyu veya değişik meyveli şuruplar kullanabilirsiniz.

Elma Pürelı Turta - 679

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg Elma

1 Bayat Ekmek

1 Su Bardağı Eritilmis Margarin

5.5 Çorba Kasığı Tozşeker

4 Çay Kasığı Tarçın

1/2 Çay Bardağı 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 karışımdan 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 yumuşayıncaya kadar pişirin. Karanfili karışımdan alıp elmaları çatalla ezerek püre haline getirin.

Krem santiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatıldığı şekilde hazırlayın. Yarım limonun kabuğunu rendeleyip krem santiye ilave edin. Ekmekli karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın kalibına 1 cm kalınlığında yayın. Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerleştirip kalan ekmekli karışımla üzerini kapatın. Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayın. Ayırdığınız ekmekli karışımla 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 Bardagi Tozseker

6 Yumurta Sarisi

3 Yumurta Aki

1 Su Bardagi Margarini

1/2 Su Bardagi Elma Sirkesi

1 orba Kasigi Tarçin

1 orba Kasigi Siviyag

1 orba Kasigi Un

1 Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim bayat ekmegi küçük küpleri 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 siviyağla yağlayip 1 çorba kasigi unu serpin.

Dibine ekmek dilimlerini döseyip üzerine sirke sürün. Hazırladığınız 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 hazırladığınız erik tatlisini turtanın üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sicak firinda bekletin.

Esmir 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 firında 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

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisini yagli kagit ile kaplayin.

Pandispanya hamurunu pakette belirtildiği şekilde hazırlayıp tepsiye dökün, 175° ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Unu seker, bir tutam tuz, yumurta sarısı, 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 frambuazları, sonra hazırladığınız hamur kirintilerini serpin. Sıcak firinin üstten 2. rafında rafında 30 dakika daha pişirin. Sogumaya birakip üzerine pudra sekeri serpistirin.

Havuçlu Elma Turtasi - 683

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

200 gr Havuç

600 gr Eksi Elma

3 Çorba Kasigi Limon Suyu

4 Yumurta

2 Kahve Fincani Margarin
6 orba Kasigi Tozseker
100 gr Misir Unu
5 Kahve Fincani Kiyilmis Badem
1/2 Tatli Kasigi Kabartma Tozu

AYRICA

Kalibi Yaglamak Için Yag
50 gr Kayisi Reçeli
Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari temizleyip rendenin ince tarafi ile rendeleyin. Elmalari soyup 100 gr kadarini rendeleyerek havulara ekleyin.

Kalan elmaların çekirdeklerini çıkarip dilimleyin ve hemen üzerine limon suyu dökün.

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Yumurtaların aklari ile sarilarini birbirinden ayirin. Sarilari 3 orba kasigi tozseker ve margarinle çirpin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin ve bu arada yavasa kalan sekeri ekleyin. Margarinli karisima un, kiyilmis badem ve kabartma tozunu ilave edin. Ardindan havuçlu karisimi ekleyin. Son olarak yumurta aklarini dikkatli bir sekilde hamura katin.

Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine bosaltın. Elma dilimlerini dairesel bir şekilde hamurun üzerine yerleştirin.

Sonra, kalibi önceden ısıtılmış fırına sürün. 45 dakika pişirin.

Reçeli ısıtıp fırından çıkardığınız turtanın üzerine sürün. Turtayı kalıptan çıkarıp üzerine pudrasekeri serpererek servis yapın.

Havuçlu Pasta - 684

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kilo havuç

1 bardak seker

1 bardak su

1 paket pötibör bisküvi

1 çay bardagi dövülmüs ceviz

1 paket vanilya

1 paket kakaolu puding

50 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sıcaklığıyla eritip iyice karıştırın.

Bisküvileri kırarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastırıp, 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 biskviye krema sürüp bir kepekli bir kakaolu bisküvi olmak üzere dizin. Kalan kremayi üzerine sürün. Üzerini muz dilimleri ile süsleyin.

2 saat dolapta dondurun. Keserken ilk dilimi verev olarak kesin. Iki renkli pastayi dilimleyerek servise sunun.

Kakaolu ilekli 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 orba kasigi kakao

4 adet yumurta

Krema için:

1 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

3 orba 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 kaynatin. Elenmis unu ve kakaoyu ilave edin. Kisik ateste, tahta bir kasikla sürekli karistirarak pisirin. Tencerenin ortasinda bir hamur topu halini alinca atesten alip, ilinmaya birakin.

Hamuru krema sikacagi ya da bir posete doldurup, yaglanmis tepsiye ceviz byklgnde toplar sikin. 180 derece isitilmis firinda üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soguduktan sonra enine ortadan ikiye kesin. Kremayi hazirlamak için, 250 gr. ilegi ayiklayip bir süzgeçte ezerek szn.

Yumurta, seker, un ve rendelenmis limon kabugunu 2 çorba kasigi süt ile ezin. Kalar sütü kaynattikten sonra yavas yavas bu karisimin üzerine dökün. Karistirarak 5 dakika pisirin. Szdgnz ilegi, margarini ve vanilyayi ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altini kapatip, sogumaya birakin.

Kalan ilekleri temizleyip enine dograyin.

Ikiye 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 Için:

125 gr Margarın

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 Bardağı Su

1 Su Bardağı Toz Seker

Krema İçin:

2 orba Kasığı Un

2 orba Kasığı Piri Unu

4 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak keki hazırlayın.Margarin,yumurta,toz seker,un,kakao ve kabartma tozunu iyice çirpin.Yağlanmis kaliba dökün.Önceden isitilmis 170 derecelik firinda kizarana dek pisirin.

Serbeti hazırlayın.1 su bardağı sekerle,2 su bardağı suyu

kaynatin.Soguduktan sonra,kekin üstüne dökün.Keki buzdolabına alın.

Kremayi hazırlayın.Bunun için un,piriç unu,toz seker ve sütü tencereye alın.Karistirarak pisirip,soguk kekin üzerine gezdirin.

Buzdolabinda 2 saat daha dinlendirin.Üzerine dövölmüs findik,fistik yada meyve dilimleriyle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

Kayisili Aqaç Pasta - 688

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kek Malzemesi

1.5 Su Bardagi Pudra Sekeri

200 gr Tereyagi

2 Portakal Kabugu Rendesi

10 Yumurta

Krema Malzemesi

200 gr Kayisi Püresi

3.5 Çay Bardagi Seker

10 Yumurta Sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kapta pudra sekeri, yumusamis tereyagi ve portakal kabugu rendesini mikserle iyice karistirin. Karisima çirpilmis yumurtalari ekleyip yeniden karistirin.

Karisimdan aldiginiz parçalari tavada ince plakalar halinde kizartin. Keke benzeyen kizarmis hamurlari bir gün süreyle buzdolabinda bekletin.

Kayisiyi püre haline getirip kaynatın. Kaynamakta olan püreye 10 yumurta sarısı ve toz şeker karışımını yedirin. Çirpilmis santiye kayisi pürelili sosu ekleyip iyice karıştırın, buzdolabında bir süre dinlendirin.

Hazırladığınız kekleri ağaç gövdesi gibi şekil vererek ortasına kremayı dökün. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Pastayı dilediğiniz istediğiniz şekilde kesip, süsleyerek servise sunun

Kayisli Pasta - 689

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kek Malzemesi

14 yumurta

1/2 kg toz şeker

1/2 kg un

Krema Malzemesi

15 Yumurta

500 gr kayisi püresi

1/2 kg toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve toz sekeri çirpin. Önceden irpmis oldugunuz santiye ilave edin. Bu karisima kayisi püresini ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dinlenmeye birakin.

Turtada kullanılacak 14 yumurtanın toz seker ile mikserde iyice çirpin. Yumurta sarilarini ve unu ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz hamuru büyükçe teflon tavaya döküp kabarana kadar pisirin. Daha sonra firin kabina alip kizarincaya kadar firinda pisirin.

Hazirladiginiz keki ortadan ikiye bölüp krema sürün. Kekin tamamini krema ile kaplayin. Dilerseniz arasina 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.

Pastayı buzdolabından çıkarın. Kalan kestaneli krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayıp temiz bir tarakla şekillendirin. Pastanın üzerini kestane şekeri ve fıstık ile süsleyip servis yapın

Kızarmış Pasta - 691

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

2 su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı pudra şekeri

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı limon suyu

7 yemek kaşığı maden suyu

Kızartmak için yeteri kadar sıvı yağ

Kreması için :

3 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

2,5 yemek kasigi un (silme)

1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasini ain. Tuz, tarçin, pudra sekeri ile karistirin. Sivi yag, limon suyu ve maden suyu ekleyin. 5 dakika yogurun. Humuru 1,5-2 saat oda sicakliginda dinlendirin. Hamuru iki esit parçaya ayirin. Unlanmis tezgaha kalinca ain. Ortadan ikiye katlayip tekrar ain. Bu islemi 3-4 kez tekrarlayin.

Hamuru unlanmis bir oklava ile çok ince ain. 10 cm çapinda yuvarlaklar kesin. Yagi isitip elde ettiginiz hamur parçalarını bu yagda kizartin.

Kremayi hazirlamak için yumurta sarisini sekerin yarisi ile mikserde çirpin. Mayonez kivaminda aik 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 zeri 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

Kremanin malzemesi :

3 yaprak jelatin

1 kutu krem peyniri

1 kahve fincani toz seker

2 adet yumurta

1 paketten hazirlanmis krem santi

1 limon kabugu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

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.

Kremanin 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 pandispanyanin 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 haslayın. Süzün, ezin, sogumaya birakin.

26 cm. çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalibin sadece tabanini hafif

yaglayip un serpistirin. Firini 180 C isitin.

Limonların 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. Yumurtaların

sarilarini beyazlarından 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 bıçakla kesilecek kadar katilasana dek çirpin. Çirpmeden

diger malzemelere katin, nisasta karisimini da ilave edip bir spatula yardimi ile hepsini harman edin.

Hamuru kelepçeli kaliba bosaltin. Firinin alttan 2. rafında 40-45 dakika pisirin. Kalipta birlikte ters çevirip bir izgara 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 çikarin. Üstüne sicak kayisi marmeladini sürün. Limonun kabugunun birazini ince ince kesin, kalan kabugunu ince rendeleyin. Limonu sikin. Pudra sekerini limon kabugu rendesi, 2 yemek kasigi limon suyu ve sivi haldeki yumurta aki ile karistirin, ben-maride hafif isitin. Pastayi yagli kagit üzerine koyup sicak limonlu cilayi üzerine dökün. Incecik limon seritlerini serpistirip sertlesmesi için 20 dakika bekletin.

Afiyet olsun...

Malta Köskü - 694

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 Malta Erigi

1 kg Süt

1 Su Bardagi Irmik

1 Su Bardagi Tozseker

6 Kakaolu Bisküvi

100 gr Margarin

Vanilya

Sos Malzemesi:

1 Su Bardagi Süt

1 Su Bardagi Su

1.5 Çorba Kasigi Misir Nisastasi

1.5 Çorba Kasigi Kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Cam kaseye erikleri yerlestirin. Baska bir kapta süt, irmik, seker, vanilya ve margarini çirpip, kisik ateste koyulasana kadar pisirin.

Pisirdiginiz karisimin yarisini eriklerin üzerine dökün. Kakaolu bisküvileri yerlestirip kalan sütlü karisimi bisküvilerin üzerine dökün. Pastayi bir gece buzdolabinda bekletin.

Sos malzemesi için su ile niastayi eritin. Kakao ve süt ilave edip koyulasincaya kadar pisirin. Sos ilininca pastanin üzerine gezdirip servis yapin.

Muzlu Jöleli Pasta - 695

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Dilim Siyah Pandispanya

1.5 Su Bardağı Krem Patisserie

4 Muz

1 Paket Toz Jöle

YAPILIŞ TARİFİ

1 dilim pandispanyayı 18 cm. çapındaki bir pasta çemberine koyun.

Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayın ve 2.ci pandispanyayı üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayın. 4 muzdu ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.

Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayı buzdolabında dondurduktan sonra servis yapın.

Muzlu Kalp Pastası - 696

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Pandispanya için:

8 Yumurta Aki,

8 Yumurta Sarısı

120 gr Toz Şeker

180 gr Un

KREMA İÇİN:

1 Yumurta

75 gr Tozşeker

1 Çay Kasığı Vanilya

50 gr Un

250 gr Süt

50 gr Margarin

5 Muz

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyayı hazırlamak için; yumurta aklarına tozşekerini ilave edip iyice koyulasıncaya kadar mikserle çirpin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını çirpme teli veya bir çatal ile çirpin. Karıştırmaya devam ederek yumurta aklarına ilave edin. İyice yedirene kadar karıştırın. Unu ilave edip kevgirle yavaş yavaş karıştırın. Karışımın sulanmamasına dikkat edin.

Yağlı kâğıt üzerine aynı büyüklükte 3 adet kalp şekli çizip bir fırın tepsisine yerleştirin. Sıkma torbasının ucuna 1 cm çapında düz bir uç takın ve hazırladığınız hamuru torbaya doldurun. Yağlı kâğıtlara çizdiğiniz kalp şekillerinin içine hamuru sıkın. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında pişirin.

Kremayı hazırlamak için yumurta, tozşeker ve vanilyayı bir tencereye alıp benmari usulü ile ısıtarak un ilave edip karıştırın. Bu arada sütü kaynatın ve yavaş yavaş unlu karışıma ilave ederek orta ateşte 1-2 dakika pişirin.

Kremayı soğuması için bir tepsiye boşaltın. Soğuduktan sonra margarinini ilave edin ve mikserle düşük hızda 1-2 dakika çirpin.

Kalp şeklindeki pandispanyaların birini düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı sürün. Muzları ince ince dilimleyip kremanın üzerine yerleştirin. Kremayı 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.

Turtayi 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 orba Kasığı Visne Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Muzları soyup dilimleyin. Süt kremasını derin bir kaseye alıp katılasıncaya kadar çirpin. Visne suyunu ekleyip tekrar çirpin.

Pandispanyayı yuvarlak bir kalıba alın. Visneli kremanın üçte birini pandispanyanın arasına, kalanını da üzerine sürün. Muz dilimlerini hafifçe st üste gelecek şekilde pastanın üzerine dizin.

Esmer sekeri tavada eritip karamela haline getirin. Karamelayı orba kasığıyla pastanın üzerine gezdirerek akitin. Dilimleyip servis yapın.

Muzlu Tart - 698

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamurun Malzemesi

1.5 Su Bardagi Un

1/2 Su Bardagi Pudra Sekeri

7 Çorba Kasigi Tereyagi

1/3 Su Bardagi Toz Badem

1 Yumurtanın Aki

Kremanın Malzemesi

2 Su Bardagi Krem Patisserie

1 Su Bardagi Krem Santi

3 Muz

2 Çorba Kasigi Kayisi Marmeladi

YAPILIŞ TARİFİ

Un, pudra sekeri, tereyagi. toz badem ve yumurta akini karistirarak hamur haline getirin.

Hazirladiginiz hamuru kaliba yerlestirin ve birkaç yerinden çatalla delerek 200 derece isitilmis firinda 30 dakika pisirin.

Krem santi ile krem patisserie’yi karistirin ve soguyan tart hamurunun üzerine yayın. Tarti 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 Çay Bardagi Irmik

200 gr Çekilmis 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. Irmik, çekilmiş ceviz, kabartma tozu ve rendelenmiş patatesleri ilave ederek karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış unlanmış kalıba dökerek 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Biraz soguduktan sonra kalıptan çıkarın.

Elma püresini hazırlamak için, bir elmayı rendeleyip kendi suyu ile hafifçe pişirin. Krem Santiyi sütle çirpin. Tarçin, elma püresi, vanilya ile karistirdikten 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 cikardiginiz sünger görünümlü yumusak keklerin üzerine dökerek servis yapin.

Prens Pastasi - 701

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 çay bardagi badem tozu

125 gram margarin (eritilmis)

4 adet yumurta (beyazini ayirin)

1,5 çay kasigi kabartma tozu

1,5 çay bardagi un

1,5 çay bardagi seker

1 çay bar-dagi çikolata (rendelenmis)

2 yemek kasigi kakao

2,5 yemek kasigi süt

İçi için:

2 poset krem santi

Yeteri kadar süt

Yeteri kadar kiyilmis ikola

Yeteri kadar antep fistigi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta eritilmis margarin, seker ve yumurta sarisi ile çirpin. İçerisine badem tozu, çikolata, un, kabartma tozu, kakao ve süt ilave edip karistirarak hamur yapin.

Yumurta beyazini kar haline getirinceye kadar mikserde çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta beyazini yapmis oldugunuz hamura kasikla karistirin. Yaglanmis firin tepsisine bosaltin.

170 derece firinda pisirip sogutun. Kenarlarindan 1,5-2 santim kadar birakip alt kisimlarini da kasikla ikartin. Firinda parçalari 10 dakika

kurutun. Krem santiyi sütle çirparak pastanin orta kismina kat kat koyun.

Bir santi, bir kurutulmus kek parçalari 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 IIN

1 su bardagi seker

3 orba kasigi kakao

1/2 bardak su

3 orba kasigi margarin

KREMA MALZEMESİ

1 su bardagi süt

6 orba kasigi toz seker

3 orba kasigi un

2 orba kasigi tereyagi

2 yumurta sarisi

1 ay kasigi vanilya

1 paket krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

HAMURUN HAZIRLANISI

Erimis margarinin içerisine su ve toz sekeri katarak bir tasim kaynatin. Bu karisimin içine un atarak iyice karistirin, 5 - 6 dakika kadar pisirmeye devam ederek hamurunuzu hazirlayin.

Kabi atesten alarak 3 yumurtayi içine kirin, iyice karistirarak yumurtalari hamura yedin.

Elde ettiginiz hamuru bir sikma torbasina koyarak kuru bir firin tepsisine ikiser parmak ara ile küçük yuvarlak hamurlar sikin.

Tepsiyi kizgin firina vererek hamurlar kabarip, üzerleri pembelesinceye kadar asagi yukari 30 dakika kadar pisirin. Firindan aldiginiz hamurlari 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurlari kirmadan biçakla tepside ikarin. Sicakken enli kisimlerini kapak seklinde kesin. Hamurlari bir kenara ayirin.

KREMANIN HAZIRLANISI

Bir tencereye yumurta sarilarini, sekeri ve vanilyayi koyarak iyice karistirin. Kaynar sütü azar azar ilave ederek karistirmaya devam edin. Tencereyi ocagin üzerine koyun unu ilave ederek krema kivamini alana

kadar karistirarak kaynatin. Son olarak tereyagini ekleyerek yeniden karistirin.

ÇIKOLATA SOSU

Bir kaba kakao ve seker koyarak iyice harmanlayin. Kakaolu sekere azar azar su ya da sütü kattiktan sonra kabi atese koyun. Karisim boza kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin.

Sos koyulasinca kabi atesten alarak margarini katin, karistirarak sosa yedin.

Hazirladiginiz agzi açık hamurlarin içine kremalar doldurarak kapaklarini kapatın. Kremali hamurlari bir servis tabagina dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazirladiginiz krem santiyle 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 Seker

1 Çay Kasığı Kabartma Tozu

KREMANIN MALZEMESİ

3 Muz

2 Çorba Kasığı Pudra Sekeri

2 Su Bardağı Krem Patisserie (Pasta kreması)

1 Su Bardağı Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

RULONUN HAZIRLANISI

Seker ve yumurtaları çukur bir kap içerisinde mikserle iyice çirpin.

Karisima un ve kabartma tozunu ilave ederek karistirin.

Bir tepsinin içerisinde yagli kagit ile kaplayin. Karisimi tepsiye dökün ve düzgünce yayın. 220 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin.

KREMANIN HAZIRLANISI

Krem santi ile krem patis-serie’yi karistirin. Hazirladiginiz karisimi sogumus kekin üzerine düzgünce yayın.

Kekin ortasına muzları dizin ve pastayı rulo şeklinde katlayın. Pastayı normal ebatlarda keserek üzerine pudra şekeri ve muz dilimleri ile süsleyin.

1 dilim pandispanyayı 18 cm. çapındaki bir pasta çemberine koyun.

Pandispanyanın üzerine krem patisserie ile kaplayın ve 2.ci pandispanyayı üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerine krema ile kaplayın. 4 muzı ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.

Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayı buzdolabında dondurduktan sonra servis yapın.

Sapka Pasta - 704

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Pandispanyası için :

5 adet yumurta

4 fincan şeker

5 fincan un

Yarım ay bardağı limon suyu

Yarım ay bardağı su

1 paket kabartma tozu

Krema için :

4 orba kasığı margarin

3 orba kasığı un

1 paket kakao

1,5 su bardağı seker

3 su bardağı süt

Yarım paket seftali jolesi

1 su bardağı iri dvlms ceviz (kremanın üzerine serpmek için)

st için :

2 paket krem santi

1,5 su bardağı süt

1 büyük paket bitter çikolata

1 orba kasığı margarin

1 orba kasığı süt

Islatmak için :

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyanın hazırlanışı :

Bir kaptaki yumurta ve şekeri 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 ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Fırından alarak ilininca kalıplardan çıkarın. Hazırladığınız pandispanyayı ikiye kesin. Alt katını servis tabağına koyarak süt ile ıslatın. Üzerine krema sürerek iri dövülmüş ceviz serpin. Üzerine ikinci parçayı koyup süt ile ıslatın. Üzerine tekrar krema sürün. Küçük pandispanyayı ikiye kesin.

Bir katını büyük pandispanyanın üstüne biraz kenara doğru yerleştirin. Üzerini süt ile ıslatıp krema sürerek ceviz serpin. Küçük pandispanyanın ikinci parçasını krema sürdüğünüz birinci parçanın üzerine koyun. Süt ile ıslatıp krema sürün. Küçük pandispanyanın üzerine, büyük pandispanyanın üzeri ve kenarına krem sürün.

Çikolatayı bir çorba kasığı süt ve margarinle benmari usulü eriterek küçük pandispanyanın üzerine dökün. Çikolata donunca küçük pandispanyanın üzerine krem sürün. Kalan çikolatayı pandispanyanın üzerine dökerek kenarlarından süzülmesini sağlayın. Krem santinin kalan kısmını sıkma torbasına doldurun.

Düzen görünmesi için küçük pandispanyanın alt ve üst kenarına çepi çevre sıkın. Alt kenarına krem santi ile kurdele yapın. Kurdelenin üstüne bütün bir ceviz yerleştirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Kremanın hazırlanışı:

Bir kapta margarinı eritin. İçerisine un ilave ederek kavurun. Üzerine kakao, şeker ilave edin. 3 su bardağı sütü azar azar ekleyerek pisirin. Yarım paket seftali jölesini üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlinmiş kremaya ilave edip mikserle karıştırın.

Sebzeli Tartlar - 705

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr Kekun

1 Çay Kasığı Kabartma Tozu

150 gr Tereyağı

1 Su Bardağı Soğuk Su

Çirpilmis 1 Yumurta Sarısı, Tuz

Krema için

3 Yumurta

1 Su Bardağı Süt

1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Käsar Peyniri

Tuz, Karabiber

Sebzeli harç için

1 Küp Dogranmis Kabak

1 Küp Dogranmis Havuç

1 Küp Dogranmis Patiiican

1 Rendelenmis Sogan

1 Çorba Kasigi Tereyagi

2 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1 Dis Dövülmüs Sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Tereyagi, 1 kahve fincani soguk su ve çirpilmis yumurta sarisini ekleyip yogurun. 5 dakika buzdolabinda dinlendirin. 12 esit parçaya bölün. Küçük tartölet kaliplarini yaglayip hamurlari yerlestirin. Ortasina hafifçe bastirip kenarlarini düzeltin. Krema malzemelerini iyice karistirip kremayi hazirlayin. Sebzeli harci hazirlamak üzere sebzeleri tereyagi veya zeytinyagi karisiminda yumusayana kadar soteleyin.

Kaliplardaki hamurlarin içini sebzeli harçla doldurup üzerini krema ile 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 yaglayip seftali dilimlerini dizin. Kek hamurunu üzerine döküp önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 40 dakika pisirin. Servis tabagina alip dilimeyerek servis yapin.

Süpermen Profiterol - 707

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

KREM PATISSERI İÇİN

5 Su Bardağı Süt

1.5 Su Bardağı Toz Seker

2 Kahve Fincanı Un

1 Kahve Fincanı Nisasta

3 Yumurta

1 Paket Vanilya

ÇİKOLATA SOSU İÇİN

Çig Krema

2 Paket

Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

PATISSERİNİN HAZIRLANISI

Sütü bir tencerede kaynatın. Çukur bir kapta yumurtaları ve toz şekeri çirparak kabartın. Vanilya ekleyerek tekrar çirpin. Kaynamış 1 bardak sütü, unu ve nisastayı ilave ederek yeniden çirpin.

Geri kalan sütü karışımına ilave edin. Karışımı bir kaba boşaltın. Atesin üzerine 2/3'ü su dolu bir tencere koyup kabinizi üzerine oturtun. Karışımınız ağırlaşmaya kadar pisirin.

Ocaktan aldığınız kremaya 3 çorba kaşığı margarin koyarak mikserle karıştırın.

ÇİKOLATA SOSUNUN HAZIRLANISI

Çıg kremayı bir tencereye koyun. Ocakta kaynadıktan sonra çikolataları içine atarak eritin. Kivama gelince altını kapatın. Soguması için bir kenara ayırın.

PROFİTEROLÜN HAZIRLANISI

Soguyan krem pafisseriyi bir tabaga alin. Süpermen sekli vererek üzerine çikolata sosu dökün. Badem ezmesiyle Süpermen armasi, eldiven ve ayakkabi sekileri hazirlayarak gida boyasina batirin. Profiterolü 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, fındık, badem, portakal sekerlemesi, incir sekerlemesi ve kuru üzümü bir kapta karistirin.

Milföy hamurunu 1 cm kalinliginda dikdörtgen seklinde açin. Çatalla delikler açip hazirladiginiz harci hamurun üzerine yayın.

Hamuru rulo seklinde sarin.

Yaglanmis 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

YAPILIŞ TARİFİ

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karıştırın. Bir miktar kaynatıp atesten alın.

Bir santi torbasiyla, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde sikip firında 20 dakika pisirin. Pisirmis olduğunuz profiterol hamuruna krem santiyi torbayla sikin.

Ayrı bir kapta tahin ve pekmezi karıştırıp sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz.

Yaptığınız sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapın.

Tiramisu - 710

Mutfak: İtalya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Nescafe

- 2 orba Kasigi Su
- 2 orba Kasigi Tozseker
- 1 Hazir kakaolu Kek
- 1 ay Fincani Sicak Su

KREMA MALZEMESİ

- 1 Litre Süt
- 1 Yumurta
- 3 Kahve Fincani Tozseker
- 3 Kahve Fincani Un
- 1 Paket Labne Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Bir Fincanın içinde nescafe, sicak su ve sekeri karistirin. Hazir keki enlemesine iki parçaya ayirin. Hazirladiginiz nescafele karisimla kekin iki parçasini da islatin.

Süt, seker, un ve yumurtayi karistirin. Koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Altini kapattiktan sonra labne peynirini ekleyin ve telle çirparak pütürsüz olmasini saglayin.

Hazirladiginiz kremanın yarısını ilikken, kek parçalarından birinin üzerine sürün. Kekin diğer yarısını üzerine kapatıp kalan kremayı sürün. Kahve ile süsleyerek soğuması 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 Tozşeker

1 Yumurta

1/2 Kutu Süt Kreması (Hazır ürün, küçük kutu)

İÇ MALZEME

750 gr Eksi Elma

2 Çorba Kasığı Limon Suyu

1/2 Su Bardagi Hindistancevizi
2 Kahve Fincani Kiyilmis Samfistigi
40 gr Zencefil

AYRICA

Bir Miktar Un

Kabi Yaqlamak Için Yag

50 gr Seftali Jölesi

Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaseye alip ortasini çukurlastirin. Mayayi ufalayip yarim çay bardagi süt ve 1 çorba kasigi sekerle çukura koyun, bir miktar unla karistirin. Üzerini kapatip 30 dakika sicak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yogurun. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden isitin. Zencefili bir bardak suyla kaynatip suyunu saklayin. Sonra küçük küpler halinde dograyin. Elmalari soyup rendenin iri tarafi ile rendeleyin. Kararmamasi için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmis elmalari hindistancevizi ve kiyilmis findikla karistirin. Zencefilin içinde pistigi sudan 2 çorba kasigi kadar alip zencefile birlikte elmali karisima ilave edin.

Hamuru bir kez daha yogurup unlanmis düz bir zeminde yarim cm kalinliginda, dikdörtgen seklinde açin. Üzerine iç malzemeyi yayın ve uzun kenarından rulo seklinde sarin. Ruloyu 10 dilim çıkacak sekilde kesin. Kelepçeli yuvarlak bir kek kalibini yağlayin. Rulolari kesim yerleri üste gelecek sekilde kaliba yerlestirin. Önceden isitilmis firinda 40 dakika kadar pisirin.

Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayip firindan çıkan pastanın üzerine sürün. Sogumasini bekleyip, kaliptan çıkarin. Servis yapmadan önce üzerine pudrasekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçin veya çubuk tarçin da kullanabilirsiniz

- 712

Cevizli Kadayif - 713

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Yufka

1.5 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz

300 gr Tel Kadayif

1 Çorba Kasigi Tereyagi

Serbet malzemesi:

4 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Tezgaha yufkayı serin.Cevizden 2 çorba kasigi ayirip kalanini yufkanin üzerine serpin. Tel kadayifi didikleyip cevizin üzerine yayın. Yufkayı rulo seklinde sarin.

Rulo seklinde hazirladiginiz yufkayı 1.5 parmak kalinliginda kesin.

Yaglanmis firin tepsisine kestiginiz parçalari yerlestirin. Üzerlerine azar azar tereyagi ve ceviz ilave edip 30 dakika pisirin.

Bir kapta seker ve suyu kaynatin. Serbetinizi hazirlayin ve sogumaya birakin. Pisirdiginiz kadayif sicakken üzerine soguk serbeti dökün.

Cevizli Loku (Kuru Baklava) - 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 çekilmiş)

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. Mayalandirmeden un ekleyip kulak memesi yumusakliginda yogurun.

Hamuru alti esit parçaya bölerek bezeler yapin. Bir parça hamuru alip hiç dinlendirmeden üç milimetre inceliginde açin. Açilan her bezenin üzerini sivi yağla yağlayip içerisine cevizli, üzümlü ve sekerli içi bolca serpin. Rulo

seklinde sarararak yağlanmış tepsiye dizin veya kendi etrafında sararak yerleştirin.

Her bezeyi aynı şekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo şeklinde tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

İçin hazırlanışı:

Bir kapta iri çekilmiş ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasığı sekeri karıştırın.

Cevizli Revani - 715

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Çay Bardağı Un,

4 Adet Yumurta

2 Çay Bardağı Yoğurt,

1.5 Çay Bardağı İrmik

2 Çay Bardağı Seker

1 Su Bardağı 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 hazirlik olarak serbeti hazirlayalim. Bunun için seker, su ve çeyrek limonu kaynatalirn. Sogumaya birakalim.

Yumurtalari sekerle beraber köpürene dek çirpalim.

Yogurdu, irmigi, vanilyayi katalim. Elenmis una kabartma tozunu ekleyerek çirpma kabina alalim. Iri dövülmüs cevizleri de alip karistiralim. Küçük bir firm tepsisini hafif yaglayip, hamurun yapismamasi için seker serpistirelim. Hamuru tepsiye döküp, önceden isittigimiz orta isili firinda alti üstü pembelesene dek pisirelim.

Firindan aldiktan sonra üzerine 1 su bardagi su gezdirelim. Önceden hazirlayip, soguttugumuz serbeti revaninin her kösesine esit olarak

yayalım. Serbetini emdiginde dilimleyerek servis tabagina alalım. Üzerine, diledigimiz süslemeyi yaparak servis yapalım.

- 716

Dilber Dudağı - 717

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Yumurta

3 Çorba Kasigi Yogurt

1 Paket Margarin

1 Su Bardağı Zeytinyağı

1 Çay Kasigi Karbonat

1 Kg Yakın Un

250 gr Ceviz

Sosu İçin:

2,5 Su Bardağı Seker

1/2 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir paket margarinini 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 seklinde keselim.Kestiginiz parçaların iki ucunu birlestirelim.Yaglanmamis tepsiye dizip,firina verelim.Çikarttigimizda üzerine soguk serbet dökelim.

Serbet İçin:2,5 su bardagi sekeri,üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalım.Kaynadıktan 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 Baklavalik Un

500 gr Eritilmis Margarin

3 Adet Yumurta

10 gr Tuz

800 gr Ögütölmüs Fistic İçi

1 Çay Kasigi Limon Suyu

250 gr Nisasta

Serbeti İçin:

5 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

1.5 kg tozsekeri 5 su bardagi suyla karistirin.Surup kivamina gelene dek kaynatin.

Hamuru için unu,3 adet yumurtayi ,tuzu,1 çay kasigi eritilmis margarini,1 çay kasigi limon suyunu ve 1 su bardagi suyu karistirin.Iyice yogurun.6 esit parçaya ayirin.Üzerine nemli bir bez örterek,10 dakika dinlendirin.

Hamur parçalarinin herbirini,düz bir zeminde olabildigince ince açin.Yufkalari açarken üzerlerine nisasta serpin. Açtiginiz yufkalari 20-30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesin.Tepsiyi hafifçe yaglayin.Üst üste dizdiginiz yufkalarin arasina bol miktarda fistic içi atin.

Fistiklanmis yufkalari kursun kalem kalinligindaki oklavaya sarin.Oklavanin iki tarafindan sikistirarak büzün.Tepsi içine,siyirarak yerlestirin.Daha sonra tepsi içindeki dürümleri 3 cm'lik dilimlere ayirin.Eritilmis kalan margarini dürümlerin üzerine dökün.Kalan fazla yagi tepsiyi egerak,dökün.

Tepsinin üzerine yağlı kagıt örtün.Önceden isitilmiş 160 dereceli firında 20 dakika pisirin.Tepsiyi firından 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 kasığı 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 şekerini, cevizini öğütülmüş tarçını ilave edin.Hamurları, ilik ve nemli bir örtüde kesin. Hamurun kendi tarafındaki

yönüne galeta unu serpin ve unlanan hamurun üzerine paralel bir şekilde malzemeyi yerleştirin.

Sonra yerleştirilen malzemenin üstüne de galeta ununu serpin. Daha sonra örtü yardımıyla hamuru ve içindeki malzemeyi yuvarlayın. Kızgın fırında pembelesene, çatlamlar olana kadar pisirip, tarçınli pudra şekeri üzerine serpin. Sıcak 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 bardagından 3 silme yemek kasigi eksik)

100 gr Galeta Unu (1 su bardagından 4 yemek kasigi eksik)

100 gr Erik Marmelati

YAPILIŞ TARİFİ

50 gr yagi sekerin yarisi ,vanilya ve bir tutam tuz ile iyice çirpin. Yumurta sarisi, süzme yogurt ve limon kabugu rendesi ile karistirin. Unu eleyerek ekleyin ve yogurun. Hamuru huzdolabinda 1 saat bekletin.

Kalan yagi eritin, kalan toz seker ve galeta ununu yagda kavurun.

Hamuru unlanmis tezgahta 3 mm inceliginde açin. Kalip veya bardakla 8 cm çapinda daireler kesin.

Her birinin ortasina yarim tatli kasigi marmelat koyun ve yarim daire seklinde 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 kaynatin, bohçaların önce yarisini, sonra diger yarisini kisik ateste 10'ar dakika pisirin. Delikli kepçe ile sudan çikarin, kavrulmus galeta ununa bulayin ve üzerine pudra sekeri serpin.

Fistikli Baklava - 721

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo baklavalik un

3 tane yumurta

10 gr tuz (hamuru saglamlastirmek için)

2 bardak su

Yarim kilo nisasta

400 gram tereyagi veya margarin

1 kilo seker

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir legene unu bosaltip yumurtalari içine kirin. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamuru sert bir hale gelene kadar yogurduktan sonra üzerini ıslak ve temiz bir bezle örterek yaklasik 20 dakika kadar dinlenmeye birakin.

Dinlenen hamuru legenden çikararak 12 esit parçaya bölün ve üzerine nisasta serpip elinizle yassi hale getirin.Mermer bir zemin veya sofrta üzerinde oklava veya merdaneyle hamurlari olabildigince ince bir sekilde açin.

Hamur açilirken sürekli olarak nisasta serpin. Açtiginiz yufkalari tepsiye dizmeden önce çok hafif bir sekilde tepsiyi iyice yaglayin. Sonra birer birer yufkalari tepsiye dizin.

Yufkaları tepsiye dizerken her bir defasında daha önce kısık ateşte eritmiş olduğunuz tereyağına bir fırçayı batırarak yufkanın üzerine serpin.

Hamurun yarısını tepsiye dösedikten sonra fıstık veya cevizini güzel bir şekilde tepsiye yayın. Kalan hamurları da aynı şekilde fıstıkların üzerine dizin. Bıçakla tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sıkıştırın. Yine bıçak yardımıyla istediğiniz şekilde (havuç dilimi, kare, dikdörtgen vb. gibi) dilimleyin.

Eritmiş olduğunuz yağı dilimlerin üzeri kapanacak şekilde dökün.

Hazırladığınız baklavayı orta hararetle bir fırında yaklaşık yarım saat pişirin.

Bu süre içinde baklavanın içi pişecek ve yüzeyi de portakal rengini alacaktır.

Kadayıftaki gibi hazırladığınız serbeti baklavayı fırından alırken sıcaklığı sicagina ilave edin. Sonra yine soğumaya bırakın baklavanız hazırdır.

Fıstıklı Tel Kadayıf - 722

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Yarım kilo çig tel kadayıf

250 gr tereyağı veya margarin

250 gr Antepfistigi (ceviz veya findik da olabilir)

750 gr seker

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayif için kenar yüksekligi ortalama 3 santim olan bakir veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz.

Marketten aldiginiz çig kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dagitin. (Bu islem kadayifin topaç olmasini önler ve daha iyi pismesini saglar.) Yagin 200 gramlik kısmıyla 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 kızarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetli bir firinda pisirirseniz üstü kızarmasına ragmen içi çig kalir ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadir.

Serbetinin hazirlanisi: Serbeti yapacaginiz tencereye soguk suyu bosaltin.

Sonra sekerin tamamini bosaltin ve isitmadan soguk suyun içinde karistirarak tamamen eritin. (Bu islemi yapmadiginiz takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve isinmaya basladiginda yanarak tadi

acimsi, rengi de sarimsi bir hale dönüşür.) Sekeri erittikten sonra kaynatın ve istediğiniz kıvama gelip gelmediğini anlamak için kontrol edin.

(Bir parmağınızı serbete değdirip, serbetsiz parmağınızı serbetliyle birleştirdiğinizde yapışacak gibi oluyorsa kıvama gelmiş demektir.)

Bu asamadan sonra ateşin altını kısarak kadayıfı fırından alana kadar kısık ateşte bekletin. Bu, sekerin donmasını önler.

Fırından aldığınız kadayıfın üzerine hazırladığınız serbeti eşit şekilde dökün. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra istediğinize göre kare veya dikdörtgen şeklinde keserek servise sunabilirsiniz.

İsteyenler rendelenmiş ince fıstıktan üzerine süs yapabilirler.

Not: Serbet kaynatılırken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini önler.

Fiyonk Tatlı - 723

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1,5 Su Bardağı Su

2 Su Bardağı Un

3 Çorba Kasığı 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 açıp hamurlari arkali önlü kizartalim.Serbeti için suyu,sekeri ve limonu kaynatalim.Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalim.Hamurlari yagdan çikarir çikarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalim.Serbeti emen tatlilari hemen servis tabagina alalim.

Gazoz Kapagi Tatlısı - 724

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Paket Margarin

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardagi Yogurt

1 Paket Kabartma Tozu

1 Paket Vanilya

Alabildiği 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 çikarin ve o bosluga findiklari doldurun.Bütün tatlilari bu sekilde hazirlayin.Firinda orta isida pembelesinceye kadar pisirin.

Diger tarafta serbeti için su ve sekeri ocakta kaynatin.Firindan çikardiginiz tatli ilinmaya baslayınca sicak olarak serbeti üzerine dökün.Serbetini emen tatlilari servis yapin.

Gelin Bohçasi - 725

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Baklavalik Un

3 Adet Yumurta

1/2 Çorba Kasigi Tuz

2 Su Bardagi Su

1/2 Kg Nisasta

400 gr Tereyagi

2,5 Su Bardagi Antepfistigi

Kaymak

Serbeti İçin:

1 Kg Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaba unu eleyin.Üzerine yumurtalari kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur olana dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bekletin.

Dinlenen hamuru 12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Hamurlari yassi hale getirin.Bir zemin üzerinde oklava ile çok ince açın.Yufkaların oklavaya yapismaması için nisasta serpin.

Açtığınız 12 yufkanın dördünün düz bir zemine,aralarına eritilmiş tereyagi sürerek,üst üste dizin.8 cm çapında kareler kesin.Karelere bir çay kasigi dolusu kaymak ve yarım tatli kasigi dolusu dövülmüş fistic koyun.Karenin dört ucunu üstte birlestirerek,sikistirin.Yaglanmış tepsiye dizin.

Eritmiş olduğunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi egerek bosaltın.Orta isili firında üzeri kızarana dek pisirin.

Serbet için sıcak su ile sekeri kaynatin.Surup kivamina geldiginde tencereyi atesin 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 serpeyim. 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 ısılı fırında kadayif sarmalarını altı üstü hafifçe kitirilasip, kızarana dek pisirelim.

Kadayif sarmalarının kızarmasını beklerken bu arada bir tencereye sekeri, suyu ve limonu ilave ederek, kaynatalım. Kaynadıktan sonra serbeti atesten alarak soğutalım. Kadayif sarmalar kızardığında fırından çıkarıp ılıtalım. İlik serbeti sarmaların üzerine dökelim. Serbeti emen tatlıları servis tabağına alıp, dövülmüş Antep fıstıkları serpistirerek servis yapalım.

Herle - 727

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

2 çay bardagi irmik

4 su bardagi süt

200 gr bal

150 gr badem

200 gr tereyagi

250 gr pekmez

200 gr kaymak

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini eritin. Un ve irmigi bu yagda kavurun. Rengi biraz 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 Margarin

4 Su Bardagi Un

1 Paket Kabartma Tozu

3 Su Bardagi Dövülmüs Ceviz İçi

Surup İçin:

4 Su Bardagi Su

1 Kg Toz Seker

1/2 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri su ile kaynatin.Tencereyi ocaktan alip,limon suyunu

sikin.Sogumaya birakin.Bir kapta süt ve sekeri çirpin.Un ve kabartma tozu

da ekleyip,yogurun.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde

edin.Üzerine nemli bir bez örtüp,15-20 dk dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin.Elinizle hafifçe açin.Tel

süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak

yerlestirin.Ortasina dövülmüs ceviz koyun.Hamurun kenarlarini bir

digerinin üzerine dikkatlice kapayin.Böylece dis yüzeyde desen 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 alınabilir)

1 Limon

1 Yemek Kasigi Tereyagi

1 Paket Vanilya

2 Yemek Kasigi Krema

4 Yemek Kasigi Çekilmis Findik (badem veya fistik da olabilir)

2 Yemek Kasigi Pudra sekeri (kestane püresi sekerliyse,pudra sekeri gerekmez)

100 gr. Bitter Çikolata

Findik Büyüklüğünde Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmalari soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince doğrayın ve kararmaması için limon suyu ile ıslatın.

Tereyagini yapışmayan tavada eritin, elmalari kısık ateşte 10-12 dakika pisirin. Yumuşayınca ezerek püre haline getirin. Kestane pürenizi (şekersiz ise pudra şekerini de katarak), vanilya ve çekilmiş badem ya da fındığı. elma püresine ekleyin.

Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese şeklinde kapatın ve ağzını limon ya da portakal kabuğundan keseceğiniz seritlerle bağlayın.

Bifter 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 Kadayif

50 gr Tuzsuz Dil Peyniri

4 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagından 1,5 orba kasigi alip, ince ince ufalanmis kadayifleri ateste tereyagiyla yedirerek bir süre karistirin

Knefeyi pisireceginiz tepsinin dibini yaglayarak kadayiflarin yarisini yerlestirin. Uzerine dilimlenmis dil peynirini koyun. En st kisma yeniden kadayif dseyerek ilik firinda üzeri hafif kizarincaya kadar pisirin. Bir yüzü kizaran kadayifi tekrar yaglanmis tepsiye ters yerlestirerek bu yüzünü de kizartin.

İki yüzü kizaran kadayifi firindan alarak fazla agdalanmamis soguk surubu sicak knefenin üzerine dökün. Servis yapin.

Krdan Tatli - 731

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet yufka

1 paket kürdan

1 bardak sivi yağ

1 su bardağı seker

1 su bardağı su

Çeyrek limon (suyu)

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri 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 Çay Fincanı Süt

1 Çay Fincanı Nisasta

5 Çay Fincanı Un

1 Çorba Kasığı Sıvıyağ

1 Çorba Kasığı Sirke

100 gr Çekilmiş Antepfıstığı

2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 Tutam Tuz

SERBET İÇİN

2.5 Su Bardağı Tozşeker

2 Su Bardağı 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 şekli vermek için çevresindeki fazlalıkları kesin.

Kare şeklindeki hamuru büzün. Esit aralıklarla, istediğiniz büyüklükte, fiyonk şekline gelecek biçimde ortalarından siki ve kesin. Fiyonk

şeklindeki hamurları kızgın yağda kızartın. Peçete serilmiş tabagina alın.

Diğer tarafta şeker ve su ile serbeti kaynatın. Limon suyunu ilave edin.

Soguduktan sonra kızaran hamurları serbete batırın. Antepfistigina bulayıp servis yapın.

Kuru Baklava - 733

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg baklavalık un

3 adet yumurta

½ çorba kasığı tuz

2 su bardağı 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 yufkalarin büyüklüğünde bir tepsinin içini yaglayin.Yufkaları tepsiye tek tek dizerken aralarina eritilmis tereyagini bir firça ile sürün.

Yufkalarin yarisini bu sekilde dizdikten sonra dövülmüs fistigi üzerlerine serpin.Diger yufkaları da aralarina eritilmis tereyagi süzdükten sonra fistigin üzerine dizin.

Sonra bir bıçagin uç kısmıyla tepsinin kenarında kalan hamuru içeriye dogru sikistirin.Yine bıçakla kareler kesin.Eritmis oldugunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi tepsiyi egerek,bosaltin.

Önceden isitilmiş orta isili firında hamurun üzeri kızarana dek pisirin.
Serbet için sıcak su ile sekeri kaynatin.Surup kivamina geldiginde
tencereyi atesin üstünden alın.Firından çıkardiginiz baklavanin üzerine
dökün .Serbetini çektikten sonra servis yapin.

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

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini karistirip, 1 kahve fincani kadar su ile eziniz. 2 kahve fincani un ekleyip iyice karistirdikten sonra, kasenin üstüne bir kapak kapatip, 20 dakika bekletiniz.

Kalan unu eleyiniz. Ortasini havuz gibi yapip, içine kasedeki mayali karisimi, kalan suyu, tuzu ve yumurtayi katiniz. Elinizle yedirerek karistirip bir hamur yapiniz. Hamuru 5 dakika sürekli yogurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapismayacak kadar olgunlastiktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yogurmaya devam ediniz. Tencerenin kapagini kapatip hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz.

Surub için: Orta boy bir kaba sekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateste sürekli karistirarak sekeri eritiniz. 15 dakika kadar 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 Fincani Un

1 Yumurta

1 Su Bardagi Süt

1 Çay Kasigi Kabartma Tozu

Bir Tutam Tuz

Kizartmak İçin Siviyağ

IÇ MALZEMESİ

1 Kave Fincani Tereyağı

1.5 Kahve Fincani Tozşeker

6 Muz

1 Limon

2 Çorba Kasigi Iri Çekilmis 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 yağa ekleyin ve yumuşayana kadar pisirin. Limon suyunu ilave edip karıştırın ve atesten alın.

Yağlanmış fırın tepsinine bir krep yerleştirin. Üzerine muzlu karışımın yayın ve tekrar kreple kapatın. En üstte krep kalacak şekilde bir kat muz bir kat krep döşeyin. Cevizi ve kalan tozşekeri en üstteki krebin üzerine serpistirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pisirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Misket Tatlısı - 736

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet Yumuta
1 Kahve Fincani Yogurt
1 Kahve Fincani Eritilmis Margarin
2 Kahve Fincani Pudra Sekeri
1 ay Kasigi Karbonat
Alabildigi Kadar Un

Kizartmak İçin:

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak genis bir kapta 1 adet yumurtayı,1 kahve fincani yogurdu,1 kahve fincani eritilmis margarini,1 çay kasigi karbonati ve alabildigi kadar unu iyice karistirin.Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edene dek yogurun. Hazirladiginiz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dk dinlendirin.

Sivi yagi tercihen teflon bir tavaya alin. Yogurdugunuz hamurdan ceviz byklgnde parçalar koparip,kizgin sivi yagin içine atin ve çevirerek kizartin.

Delikli kepçeyle servis tabagina aldiginiz tatlilarin üzerine pudra sekeri serpin.(istege göre hindistan cevizi ve tarçin serpebilirsiniz) Soguyunca servis yapin.

Örgülü Tatli - 737

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Su Bardagi Sivi Yag

1 Su Bardagi Erimis Margarin

1 Su Bardagi Ilik Su (veya portakal suyu)

1 Paket Kabartma Tozu

Alabildigince Un

1 Çay Bardagi Findik (ceviz de kullanılabilir)

Serbeti için:

5 Su Bardagi Seker

5 Su Bardagi Su, 1/4 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yogurma kabina yag ve suyu (veya portakal suyunu) alalim. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yogurmaya baslayalim. Pogaça hamuru kivamina gelene dek un ilave edelim. Hamurumuz ne çok kati ne de yagini kusacak kadar yumusak olsun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıtarak elips bir şekil verelim. Ortasına findığı elimizle bölerek bir sıra halinde dizelim. Findığın kenarlarında kalan hamurun her iki tarafına da bıçak ile 3 kesik yapalım.

Meydana gelen karşılıklı kanatları birbirinin üzerine çapraz şekilde getirerek cevizlerin üzerinde birleştirelim.

Bütün karşılıklı kenarları birleştirerek tatlimizin örgülü bir şekil almasını sağlayalım. Fırın tepsisine tatlılarımızı dizelim. 200 derece fırında altlı üstlü kızarana dek pisirelim. Fırından aldığımızda önceden hazırlayıp soğuttuğumuz serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini emdiğinde servis tabağına dizelim.

Sambaba - 738

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sivi Yağ

2 ay Bardağı Su

1 orba Kasığı Sirke

Alabildiğince Un

1 orba Kasığı Tereyağı

2 orba Kasığı Yoğurt

Kavurmak İçin:

3 orba Kasığı Un

zerine :

1 Adet Yumurtanın Sarısı

2 orba Kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARIĞI

Unun ortasını havuz gibi açalım. Yumurtaları, ilik sekerli su ile eritip, kabartılan mayayı, bir tutam tuzu ve yağı ilave ederek yoguralım. Tek kisilik kağıt ya da alüminyum kek kalıplarını yağlayıp seker serpiştirelim. Hamuru küçük kalıplara esit miktarda paylaştıralım. Tepsiye dizerek oda sıcaklığında yarım saat bekletelim.

110 dereceli fırında 15-20 dakika pısrıp, fırından çıkaralım. Sekeri suyu ve limon suyunu kaynatarak, surubu hazırlayalım. Sambabalari 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 Bugday Nisastası

4 Adet Yumurta

5 Çay Kasığı Tuz

1,5 Su Bardağı Su

7 Su Bardağı Dövülmüş Fıstık

1 Kg Tereyağı

Serbete için:

8 Su Bardağı Şeker

12 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtaları bir buçuk su bardağı su ile yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru ceviz iriliğinde bezelere ayırın. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açın. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurları 8'er gruplar halinde aralarına nisasta serpererek üst üste dizin. Bir oklava yardımıyla ince yufkalar açın.

Açtığınız yufkanın üzerine dövülmüş fistik serpin.

Yufkayı oklavaya sararak, kenarlarından büzün.

Büzdüğünüz yufkayı tepsiye dizin. Keskin bir bıçak yardımıyla 3 cm'lik dilimler halinde kesin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Erittiğiniz tereyağını yufkaların üzerine dökün. Yağın fazlasını tepsiyi çok hafif egerek, bosalın. Önceden ısıtılmış orta ısıda fırında tatlıyı 20 dakika pişirin. Serbet için 8 su bardağı şeker ile 12 su bardağı suyu, şeker iyice eriyene dek kaynatın ve soğutun. Sonra sıcak tatlinin üzerine dökün. Tatlıyı soğuttuktan sonra servis yapın.

Sarıgi Burma - 740

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

1/2 kg Un

3 Adet Yumurta

1 Çay Bardagi Süt

1 Çay Bardagi Sivi Yag

1 Tutam Tuz

3 Çorba Kasigi Yogurt

Yufkalari açmak için

1 Kase Nisasta

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, yarım kg un, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, bir tutam tuz, 3 çorba kaşığı yoğurt karıştırın. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra, hamurdan 30 adet beze yapın.

2- Üzerlerine nisasta serpip oklavayla ince yufkalar açın. Her birinin içine bir miktar dövülmüş ceviz serpin.

3- Yufkayı oklavaya sarın.

4- Yağlanmış tepsiye yufkaları iki tarafından büzerek siyirin.

5- 1 paket margarini eritip, sarığı burmaların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin. Soğuttuğunuz serbeti sarığı burmaların üzerine dökün.

Sekerli Seritler - 741

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

5 yemek kaşığı süt

5 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım ay bardağı toz seker

Yeteri kadar tarçın

Kızartmak için :

2 su bardağı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve tarçın hariç bütün malzemeyi karıştırıp pürüzsüz bir hamur elde edin. 10 dakika dinlendirin. Hamur aacagınız yeri unlayıp 1 cm kalınlığında hamur açın.

Açtığınız hamuru istediğiniz boyda seritler halinde kesin. Kızdırdığınız yağda altın rengi alana kadar kızartın. Tabaga alınca üzerine toz sekeri ve tarçın serpip servise sunun.

Sevgi Tatlısı - 742

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı 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 hazirlik olarak surubunu hazirlayalim.3 su bardagi su,5 su bardagi sekeri,ve bir miktar vanilyayi kaynatin.Limon suyunu ekleyin.Sogumaya birakin.

Baska bir kabin içinde de 1 su bardagi yogurt,1 su bardagi sivi yag,1 paket margarin,1 paket kabartma tozu,1 yumurta ve aldigi kadar unu karistirin.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yogurun.

Hamuru 4 parçaya bölün.Her bir parçasini merdane ile açın.Açtiginiz hamura iri dövülmüs cevizden yayın.Rulo biçiminde katlayın.Diger hamurlari da ayni sekilde katlayip,parmak kalinliginda kesin.Tepsiye dizin.

Önceden isitilmiş 180 derecelik firında 30 dk pisirin.Önceden hazırlayıp
soguttugunuz surubu tatlıların üstüne dökün.

Söbiyet - 743

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg Baklavalık Un

500 gr Bugday Nisastası

4 Adet Yumurta

5 Çay Kasığı Tuz

1,5 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Çekilmiş Fıstık İçi

800 gr Tereyağı

Serbet için:

8 Su Bardağı Şeker

12 Su Bardağı Su

Kaymak için:

1/2 litre Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtaları bir buçuk su bardağı su ile yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru ceviz iriliğinde bezelere ayırın. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açın. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurları 8'er gruplar halinde aralarına nisasta serpererek üst üste dizin. Bir oklava yardımıyla ince yufkalar açın.

1-Açtığınız yufkaların her birini 10 cm'lik kareler halinde kesin. Tatlinin içine koyacağınız irmikli iç için süt ve irmiği geniş bir tencerede pisirin. Irmik ve sütün özleserek koyu bir hamur kıvamına gelmesi gerekir Kareler halinde kestdiğiniz hamurların ortasına dövülmüş fistik içi ve irmikli kaymaktan ceviz büyüklüğünde parçalar koyun.

2-Hamurları mektup zarfı şeklinde kapattıktan sonra tepsiye dizin. 800 gram tereyağını eritin. Eritilmiş tereyağını tepsiye dökün. Yağın fazlasını tepsiyi çok hafif egerek, bosaltın. Önceden ısıtılmış orta ısıda fırında tatlıyı 25-30 dakika pisirin.

Bu arada serbet için 8 su bardağı şeker ile 12 su bardağı suyu kaynatın. Şeker iyice eridikten sonra tencereyi ateşten alın ve soğutun. Serbeti sıcak tatlıların üzerine dökün. Tatlıyı soğuduktan sonra servis yapın.

Sütlü Ramazan Lokması - 744

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım paket tereyağı veya margarin

2 bardaktan biraz eksik ince irmik

2 su bardağı süt

4 adet yumurta

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce serbetini hazırlayıp soğumaya bırakın. Yarım paket yağ tencerede eritin. İçine irmiği koyun, hafif ateşte kıvami gelinceye kadar kavurun.

Üzerine soğuk olarak 2 bardak süt döküp karıştırın. Çok hafif ateşte sütünü çekmesi için ağzı kapalı olarak bekletin. Tekrar karıştırıp soğutun.

4 adet yumurtayı teker teker kırarak yedirin. Hamurdan küçük küçük parçalar alın. Avuç içinde bu hamurları yuvarlayıp bir kaba dizin. Tavada kızdirdiğiniz ayçiçek yağında kızartın. Yağını süzdürerek önceden hazırladığımız serbetin içine atın.

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 MALZEMESI

3 Su Bardagi Toz Seker

3 Su Bardagi Su

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü tuzsuz, sade haslayin. Haslanan tavugu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve sekeri birlikte pisirip soguyunca dövülmüs cevizi ve tavuk etlerini ekleyin.

Kadayıftan bir miktar kopararak tabaga yayın. Uç kısmına yeteri kadar harçtan yerleştirek dolma sarar gibi sarın. Tel kadayif 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 bırakın. Kadayıflar sıcak, serbet soguk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabagina alarak servis yapın.

Fasulye İçli Lahana Sarması - 746

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 beyaz lahana yapragi

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 soğan, ince doğranmış,

100 gr kuru fasulye, geceden ıslatılmış

600 ml tavuk suyu

Tuz

1 yemek kasigi domates salçası

1 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede yagi isitin. Sogani ekleyip, 5 dakika hafifçe renk alincaya kadar pisirin. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin. Bir tasim kaynatin. Atesi kisip fasulyeler yumusuncaya dek 1 saat pisirin. Bu arada baska bir tencereye tuzlu su koyup bir tasim kaynatin. Lahana yapraklarinin sert kisimlarini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilibilir olana kadar haslayin. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altinda tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin. Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçasi, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katip karistirin. Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafina koyun, 2 tarafini kivrirarak 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 ekmeği veya tost ekmeği

4 adet iri domates

Yarım tatlı kaşığı kekik

1 limonun suyu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı esmer seker

1 baş sarımsak (ikiye bölünmüs)

Yarım su bardağı küp küp doğranıp haşlanmış enginar

1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını ısıtın.

Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin dışarı çıkması için hafifçe bastırın. Kesilmiş tarafları üste gelecek şekilde domatesleri ısıya dayanıklı

bir kaba yerlestin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice

karistirdikten sonra domateslerin üzerine dökün.

Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diger yüzü olmak üzere firinda 30 dakika pisirin. Firindan çıkartin ve ilinmaya birakin.

Ekmek dilimlerini iki yüzü de kizarincaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüs sarimsaktan dilediginiz kadar sürün. Enginari, limon suyunda haslayarak küp küp dograyin ve domatesin içine doldurun. Ilikken servis yapin.

Füme Balık Çorbasi - 748

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 Piring

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. Albaligi 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alip derisini soyun ve ince seritler halinde dograyin. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 1-2 kepçe sicak su ekieyin. Pirinç yumusayana dek pisirin. Maydanozla süsleyip servis yapin.

Ispanakli ve Havuçlu Katman - 749

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr ispanak, saplari ayrilmis.

750 gr havuç, rendelenmis

Tuz

Taze rendelenmis hint cevizi

1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu

Taze gütölmüs karabiber

50 gr margarin veya tereyagi

Ayrıca pisirme kabini yağlamak için margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lik bir kabi yağlayın.

Ispanagin yapraklarını yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagını kapattıktan sonra ağır ateşte 5 dak. pisirin. Bu sırada yemegin dibinin tutmaması için zaman zaman tencereyi sallayın.

Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çıkıncaya dek sikin. Ispanakları ince doğrayıp tuz ve hint ceviziyle tatlandırdıktan sonra bir kenara koyun. Havuçları ve portakal kabuğunu karıştırıp tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yarıya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçları da ispanagin üstüne yerleştirin.

Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün.

1 saat fırında pisirin.

Servis İçin: bir bıçakla kabin kenarlarından kesin, sonra isitilmiş bir servis tabagını 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 tereyagi

1 küçük soğan, iyice rendelenmiş

2 çay kasığı köri

600 ml tavuk suyu

1 çay kasığı seker

Yarım limonun suyu

Taze öğütölmüs 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, agir ateste 5 dak. pisirin. (Arada sirada tencereyi, sebzelerin birbirine yapismamasi için, sallayin.)

Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Sekeri ve limon suyunu katip, tuz ve biberini ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip, agir ateste salgamlar yumusayincaya kadar 10 dak pisirin.

Salgamlari bir süzgeçten ezerek geçirin veya soguttuktan sonra 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 kasigi ayçiçek yagi

1 küçük sogan, ince dogranmis

100 gr mantar, dogranmis.

2 yumurta, çirpilmis

50 gr salam, küp seklinde kesilmis

Bir tutam taze rendelenmis hint cevizi

Tuz ve karabiber

25 gr tereyagi, eritilmis
Maydanoz, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayecek 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 karisimina ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.

Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine firçayla tereyagini sürün.Karisimi esit olarak 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 çorba kasigi sivi yag

2 adet dogranmis sogan

1 tatli kasigi kimyon

4 su bardagi tavuk suyu

2 adet orta boy patates (soyulmus ve küçük küçükdogranmis)

1 su bardagi haslanmis ve püre halina getirilmis misir

2 su bardagi haslanmis misir

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 atestte rengi degisene kadar yaklasik 5 dakika pisirin.

Dövülmüs sarimsak ve kimyonu ekleyip karistirarak 1 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatin. Patatesi ekleyip atesi kisin. Kapagini kapatmadan 10 dakika pisirin.

Püre haline getirdiginiz misiri,haslanmis misir tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya birakin. Kaynadiktan sonra 10 dakika harli ateste pisirin.

Peyniri, tuz, karabiber ve kremayi ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kisik ateste pisirmeye devam edin. Sicak sicak servis yapin.

Pirasa Çorbasi - 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 piring

4.5 su bardagi sebze suyu

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasayi yıkayıp ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp soğanları ve pirasayı ilave ederek kavurun.

Yıkamış 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 kaşığı domates salçası

150 ml su

Tuz ve taze öğütülmüş karabiber

50 gr pirinç

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç, vermut ve maydanoz disındaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir tasim kaynatip karistirdikten sonra atesi kisin ve tencerenin kapagini kapatip 30 dakika pisirin.

Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ilindikten sonra blender'da püre haline getirin.

Böylece elde ettiginiz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir tasim kaynatin. Pirinci ekleyip karistinn. Atesi kisiip tencerenin agzi kapali olarak 15 dak. pirinçler yumusayincaya kadar pisirin. Isitilmis kaselere döküp, maydanozla süsleyin.

Alternatif: Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarim yemek kasigi krema koyup karistirin.

- 755

Soguk Bezelye ve Fasulye Çorbasi - 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 rendelenmis

850 ml tavuk suyu

1 demet taze nane

Tuz ve taze gütölmüs karabiber

150 ml yogurt

1/4 çay kasigi köri

1 bas sarmisak, ezilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini tavada eritin. 1 Sogani ekleyin ve yumusayip hafifçe kizarincaya kadar 5 dakika pisirin.

Tavuk suyunu ekleyip bir tasim kaynatin, sonra bezelyeleri, ayirdiginiz bezelye kabuklarini, fasulyeyi, naneyi, tuz ve biberi ekleyin. Atesi kisin ve tencerenin agzini kapatip 20 dak. pisirin.

Bezelye kabuklarini ve naneleri çikartip Çorbayi ilindirarak blender'dan geçirin. Tamamiyle sogumaya birakin.

Bir kasede yogurt, köri ve sarmisagi karistirin. Buna 6 kasik Çorbayi ekleyip tekrar soguk çorbaya karistirin. En az 30 dak. buzdolabinda saklayin.

Servis etmek için: 4 tane sogutulmus kaseye Çorbayi döküp, nane yapraklariyla süsleyin.

Yumurta ve Marul Salatasi - 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 kasığı elma sirkesi

500 gr taze hindi göğüs eti

1 yumurta

3 ançuez filetosu

3-4 dal maydanoz

Zeytinyağı, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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 ançuez,

yumurta, maydanoz, sirke, tuz, karabiber ve zeytinyagini blendardan geçirerek krema haline getirin. Hindiye dilimleyin ve sos ekleyerek servis yapin.

Beyaz Sarap Sosunda Tavuk - 759

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet 25 gramlik dana jambon

4 adet 150 gramlik kemiksiz ve derisi çikarilmis tavuk gögsü

175 gr arpacik sogani

Sos için:

75 gr sogan

275 ml sek beyaz sarap

1 kokulu otlar buketi

1 tavuk suyu tableti

275 ml kaynar su

15 gr tereyag

20 gr un

Garnitür olarak:

125 gr brokoli

175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüs)

YAPILIŞ TARİFİ

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 pisinceye kadar fırınlayın.

Bu arada sosu hazırlayın. Sogani 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.

Elmalı Hindi - 761

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg'lik Hindi

2 Çorba Kasigi Zeytinyagi

1 Taze Sogan1 Sogan

5 Adet Elma veya Portakal

1 Çorba Kasigi Tozseker

2 Çorba Kasigi Sirke

1,5 Su Bardagi Et Suyu

3 Defne Yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yıkayıp kurulayın.İçine tuz ve biber ekip kiyilmiş 1 kuru sogan ile 1 defne yapragi yerlestirin.Yüzeyine yag sürüp firinda 1.5 saat pisirin.

Elmalari soyup ince ince kiyin bir tencereye alın. Kiyilmiş taze sogan, 2 defne yapragi, seker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pisirin. Defneyi içinden alip püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alın.

Tuz, biber ekip kisik ateste koyu sos kivaminda pisirin.

Hindiyi servis tabagina alın. 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 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 kağıtla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Fırına verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kalıptan çıkarın ve servis yapın.

Firin Mücver - 763

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

2 orba Kasığı Kasar Peyniri

1 Adet Yumurta

2 Silme orba Kasığı Un

4-5 Dal Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmiş kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Elde ettiğiniz karisimi, önceden siviyağ ile yağlanmış isiya dayanıklı cam bir kaba dökün.

230 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pisirin.

Not: Firin mcveri 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 füme et, salam)

10 Yumurta

4 orba Kasigi Siviyağ

1 orba Kasigi Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabuklarını soyun. 5 dakika tuzlu suda bekleterek szn ve ufak küpler halinde kesin. Maydanoz ve taze soganların yeşil yapraklarını çok ince kiyin. Jambonu iri kibrit şeklinde doğrayın.

Tavada kızdırılmış siviyağda önce patatesleri hafifçe pembeleştirin.

Jambonları ve taze soganı ekleyip 1-2 dakika çevirin.

Genis bir tavada tereyagini eritin. Bir kasede yumurtalari hafifçe çirpip tuz, biber ve kavru lan malzemeyi ekleyin. Omlet malzemesini kızdırılmış tereyagina ilave edip kisik ateste en az 8-10 dakika pisirin. Omletin her tarafi pisince düz tabak yardimiyle diger tarafini çevirin. Üzerine kıyılmış maydanoz ve yesil soğan serpererek sicak olarak servis yapin.

Çilbir - 765

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 Yumurta

Sarmisak

Yogurt

Tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir tencereye üç parmak yüksekliginde su doldurup kaynatin. 6 yumurtayi birer birer kepçenin içine kirin. Dagilmamalarına dikkat ederek kaynayan suya aktarin.

2-3 dakika sonra pisen yumurtalari kevgirle sudan alip servis tabagina yerlestirin. Üzerine sanmsakli yogurt ve tereyaginda kizdirilmis kirmizibiber gezdirip servis yapin

Firinda Pazili Omlet - 766

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

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 doğrayıp teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamlı karıştırarak diri kıvamda pisirin. Ilinmaya bırakın.

Firini 80 dereceye ayarlayin.Peyniri yarim su bardagi sütle karistirin.

Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayin.

24 cm çapinda kalibi yagli kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çikarin ve servis yapin.

Firinda Soganli Yumurta - 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 karistirarak ilave edin. Pütürsüz bir besamel sos elde edinceye kadar, sürekli karistirarak 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

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün malzemeyi bir tencerede çirpin. Tencereyi, sıcak su dolu bir tepsiye yerleştirin. 10-15 dakika süreyle isitin. Bu sırada tenceredeki malzemeleri sürekli karıştırın. Su kaynama noktasına gelmeden atesi kapatın.

Karisimi firina dayanakli kaplara paylastirin. Soguduktan sonra üzerlerine hafif toz seker serpistirin. Önceden 160 derece isitilmis firinda 2-3 dakika üzerinin kızarmasi için bekletin. Firindan çıkardiginiz kaplar soguyunca servis yapin

Krutonlu Çilbir - 770

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Dis Sarmisak

6 Yumurta

1.5 Su Bardagi Yogurt

3 Çorba Kasigi Tereyagi veya Siviyag

2 Çay Fincani Kruton Ekmek

1 ay Kasigi Kirmizibiber

3-4 Dal Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsagi az tuzla ezip yogurda ekleyin ve pütürsüz bir hale gelinceye kadar karistirin.

Genis bir tencerede suyu kaynatip yumurtalarai teker teker kirin.

Yumurtalarin beyazlari katilasinca delikli kavgirle süzüp yayvan bir servis tabagina alin.

Yumurtalarin çevresine bir sira kruton ekmek dizip sicak olarak bekletin.

Üzerine sarimsakli yogurdu dökün.

Tereyagini kizdirip kirmizibiber ekleyin. Karisimi yogurdun üzerine gezdirin.

Maydanozla süsleyip servis yapin.

Menemen - 771

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Adet Domates

6 Sivribiber

2 orba Kasigi Tereyagi

1/2 Kahve Fincani 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 pisirdikten 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 pisirin.

Maydanozla süsleyip servis yapın.

Misirli Omlet - 772

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 K Kutu Tatli Misir

3 Yumurta

2 orba Kasigi Krema

1 Tatli Kasigi Treyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Misirin suyunu szn, tuz ve karabiberle karistirin.Yapismayan bir tavada tereyagini eritin. Misirlari bu yagda 1-2 dakika çevirin, kenara alin.

Yumurtalari çirpin, ayni tavaya tekrar çok az tereyagi ilave edin, üzerine yumurtalari dökün ve tahta kasikla devamlı karistirin. Omletiniz serflesmeden yari sulu haldeyken atesten alin. Misirlari ve kremayi ekleyin.

Sicak olarak servis tabagina alin. Sosis, jambon ya da baska hafif bir etle servis yapin.

Pazili Makarnali Omlet - 773

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Yarim demet pazi yapragi

Yarim demet fiyonk makarna

1 adet kuru sogan

2 adet yumurta

2 yemek kasigi yogurt

3 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 kahve fincani sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Pazi yapraklarini 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

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaseye yumurtalari kirip, tuz ve biberini ilave ettikten sonra telle hafifçe çirpin. Bu çirpma sonunda yumurtanın sarisi aki birbirine karismis olmalı, ancak yumurta aklari köpürmemelidir.

Bir çorba kasigi margarini bir tavada eritin. Tavayi saga sola oynatarak yagın 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

YAPILIŞ TARİFİ

Sucugun zarini soyup, kalinca dograyin. Bir sahana 4-5 çorba kasigi su ve sucuklari koyun. Agir ateste yaklasik bir dakika kaynatin.

Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pisirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sicak su koyun.

Sahana margarini katin. Yag erimeye baslayinca yumurtalari sahanin içine kirin. Yine agir ateste, yagi yakmadan, yumurtalarin aki sertlesinceye kadar pisirin. Sahani atesten alip, hemen servis yapin.

Sebze İçli 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 soğan

1 yemek kasigi sivi yağ

1 dis sarımsak

1 orta boy kırmızı biber

1 orta boy yeşil biber

450 gr domates

6 yumurta

biraz kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya zeytinyagını koyun. Dogranmis sogani içine ekleyip, rengi degisip, yumusayincaya kadar orta ateste kavurun.

Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük dograyın ve onu da tavaya ilave edin.

Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin

Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdikten sonra ufak ufak dograyın. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin.

Bir kapta yumurtaları hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatları da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanın her tarafa karismasını ve iyice pismesini sağlayın. Karisini katılasip, altın rengini alincaya kadar pisirin.

Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozları üzerine serpererek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapın.

Yogurtlu Yumurta Salatasi - 778

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 Yumurta

5 orba Kasigi Yogurt

3 orba Kasigi Zeytinyagi

1 Dis Sarmisak

3-4 Dal Dereotu ya da Maydanoz

1 ay Kasigi Pulbiber ya da Karabiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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 yikandiktan sonra süzölmüs)

60 gr (4 çorba kasigi) margarin

1 1/2 çay kasigi tuz

taze çekilmis karabiber

5 yumurta

1 1/4 litre (5 su bardagi) su

125 ml (1/2 su bardagi) sirke

300 gr yogurt sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari hazirlamak için bir tencereye yariya kadar su koyup, tuzu ekledikten sonra kaynatin.

Su kaynayinca, ispanaklari katip, 3-4 dakika haslayin. Bu sürenin sonunda ispanagi tenceden 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 yumurtayı kati kıvamda haslayıp soyun ve halkalar halinde dilimleyin.

Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Derin bir kasede 1 su bardağı un, 1 çorba kasığı zeytinyağı ve yarım su bardağı sodayı kanstirin.

1 yumurta akını iyice çırparak köpük haline getirip sodalı karışımına ilave edin. Yumurta dilimlerini bu karışımına batırıp kızgın yağda kızartın.

Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Kiyilmiş maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Yumurta Kroketi - 781

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Yumurta

1 Çorba Kasığı Margarin

7 orba Kasigi Un

1 Su Bardagi Süt

2 orba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

2-3 orba Kasigi Galeta Unu

Kizartmak İçin

Siviyag

Birkaç Dal Dereotu

Tuz, Karabiber, Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların 6 tanesini kati kıvamda haslayın. Kabuklarını soyup kúp seklinde doğrayın.

Tencerede margarini eritip dört kasık un ekleyerek pembeleştirin. Azar azar sütü ilave edip karıştırın. İyice koyulasıp sos kıvamını alıncaya kadar orta ateşte karıştırarak pisirin. Atesten alıp tuz, karabiber, kasar peyniri, 1 yumurtanın sarısı ve doğradığınız yumurtaları ilave ederek iyice karıştırın. Su ile ıslatılmış bir tabaga alıp sogumaya bırakın.

Kalan yumurtanın akını küçük bir kasede iyice çirpin. Ellerinizi unlayıp karışımından yumurta büyüklüğünde parçalar koparin ve kroket seklı verin.

Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayin. Siviyagi tavada kizdirip kroketleri kizartin. Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektirin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sicak olarak servis yapin.

Yumurta Tatlisi - 782

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Yumurta

1 Çorba Kasigi Un

2 Çorba Kasigi Yogurt

1 Çay Bardagi Siviyag

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. Siviyaçi tavada isitip hazirladiginiz karisimi dökün. Alt tarafi kizarınca 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

Üzerine:

Hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Kakaolu pudingi tencereye aktarin. Sürekli karistirarak, 3 su bardagi sütü ekleyin. Orta hararetle ateste koyulasana dek pisirin. Yulafli bisküvileri teker teker kakaolu pudinge batirin. Düz bir tabaga dik olarak dizin (puding koyu oldugu için bisküviler dik duracaktır.) Bisküviler ve puding bu sekilde bittikten sonra birkaç dakika ilinmesi için bekleyin. Üzerine hindistancevizi serpin. Çilek ve bademle süsleyin. Pudingli bisküviyi verev olarak keserek, servis yapin

Kabakli Tart - 784

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Tart hamuru için:

1 su bardagi un (150 gr.)

2 çay kasigi seker

1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

6-7 çorba kasigi soguk su

Tart içi için:

2 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 alistirin ve durdurun. 3 çorba kasigi soguk su koyarak, 5 defa daha alistirin. 2 çorba kasigi daha su ekleyip, 3 kere daha alistirip durdurun. Hamur toplaniyorsa robottan alin. Eger dagiliyorsa azar azar su ekleyerek kısa araliklarla birkaç kez daha alistirin. Balkabaklarinin zerine yarim bardak su koyarak, agzi kapali bir tencerede yumusayincaya kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber ekin. 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 iktiginde 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 yağlayıp 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 dvlms 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

Yarım 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 dövölmüs cevizi ve tarçini yarım su bardagi süte yatirin. 1 su bardagi toz sekeri 1 su bardagi suda kaynatip serbet haline getirin.

Peksimetleri tepsiye dizip üzerlerine serbeti gezdirin. Ayri bir yerde yumurta aklarini, 3 kasik toz seker ekleyerek çirpin, kaymagi ekleyerek tekrar çirpin. Ayri bir kapta 1.5 su bardagi sütle Toz Krem Santi#8217;yi çirpip, kaymakli karisimi ekleyerek kremayi karistirin. Hazirladiginiz kremayi buzdolabina dinlenmeye birakin.

Elmalari soyup rendeleyin ve 10 dakika kadar pisirin. Atesten alinca içine, süte yatirilmis cevizli karisimi ekleyerek karistirin. Karisimi peksimetlerin üzerine pay ederek yayın, sogumaya birakin. Pinar ikolatali Toz Krem Santi#8217;yi diger bir su bardagi sütle çirpin. Üzerine rendelenmis bitter çikolata ekleyip tekrar çirpin. Soguyan elmali karisimin üzerine hindistan cevizini serpin. Uzun dilimlenmis muzlari ve 1 parmak kalinliginda kremayi yayın. Üzerine 1 kat dilimlenmis kiviye dizin ve tekrar kremayi yayın. En üste bitter Çikolatali, ikolatali Toz Krem

Santi#8217;yi yayın. ilekle s#sleyip buzdolabında 1 saat kadar bekletin.
Servis yapın.

Limonlu Tavuk - 787

Mutfak: T#rk

S#re: 20-40dk

MALZEMELER

8 adet Tavuk kalça

4 yemek kasigi Zeytinyagi

4 adet Taze soğan

1 adet Limon

2 su bardagi Tavuk suyu

2 dis sarmisak

1 tatli kasigi Nisasta

1 yemek kasigi Ayçiçek yagi

1 tatli kasig Kekik

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Taze soğanları ayıklayıp doğrayınız 2.Sarmisakları kiyiniz. Limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede 4 yk. Zeytinyağını ve kiyilmiş sarmisakları kızdırıp, tavuk kalçalarını ilave edip, renk verdiriniz. Renk alan tavuk kalçalarını isiya dayanıklı bir fırın kabına diziniz. Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini koyup kaynatınız. Küçük bir kasenin içinde ayçiçek yağını ve nisastayı boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız 8.Kaynayan tavuk suyuna nisasta karışimini karıştırarak ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız. En son olarak tavuk kalçalarının üzerine kiyilmiş taze soğanları, kekigi , kırmızı pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede isittiginiz fırında tavuklar iyice kızarana kadar pisiriniz.

Mantarlı Pay - 788

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet Milföy

4 Yemek kasığı Zeytinyağı

2 Adet kuru soğan

10 Adet Mantar

4 Adet Taze Sogan

2 Adet arliston biber

3 dis Sarimsak

1 tatli kasigi Toz Seker

1 tatli kasigi Kirmizi Pul Biber

Tuz - Karabiber

Üzeri için:

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari , kuru soganlari, taze soganlari , arliston biberlerini , sarimsaklari ayiklayip, ayri ayri tabaklara ince ince kiyiniz, Yayvan bir tavada eytinyagini kizdirip, içine kiyilmis kurusoganlari ilave edip pembelesinceye kadar kavurunuz. Kuru soganlar pembelestikten sonra içine sirasiyla kiyilmis arliston biberleri, sarimsaklari, taze soganlari ekleyip, kavurunuz. Daha sonra kiyilimis mantarlari ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz. En son olarak Seker, kirmizi pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandirip, bir tasim kavurduktan sonra sogumasi için yayvan bir tabaga alin. Milföy hamurlarini tezgahin üzerine koyup, üzerine sogumus olan harctan koyunuz. Hamurlari üçgen olarak katlayip, kenarlarına bastiriniz. Yaglanmis tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarisi sürüp, susam serpiniz. Önceden 185 derece de isittiginiz firinda böreklerin üzerleri kizarincaya kadar pisiriniz.

Baharatli Piliç - 789

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet tavuk gögsü

Harci İçin:

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 dis bütün sarimsak

1 tatli kasigi zencefil

2 yemek kasigi limon suyu

1 tatli kasigi kimyon

1 tatli kasigi zerdaçal

1 tatli kasigi kisnis

1 tatli kasigi köri

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

1/2 su bardagi yogurt

2 yemek kasigi domates salçasi

2 yemek kasigi 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 kasigi zeytinyagi

500 gram ispanak

2 adet pirasa

4 adet taze sogan

3 dis sarimsak

muskat

tuz - karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Harci için: Pirasaları ve taze soğanları, ayıklayıp, ince ince kiyiniz.

Sarimsakların kabuklarını ayıklayıp, halka halka doğrayınız. Taze

ispanakları veya suyunu iyice sıktığınız haslanmış ispanakları ince ince

kiyiniz. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp, içine doğranmış

tavukları koyup, renk verdiriniz. Tavuklar renk alınca , içine doğranmış

pirasa, 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

alip, yayvan bir tabaga aldığınız harcı soğutunuz. Derin bir kase içinde

unu, yumurtayı , sütü ve tuzu karstiriniz.(Boza kıvamında) Yayvan bir

tavaya az margarin koyup, kızdırınız. Yağın fazlasını havlu bir kâğıt veya

peçete yardımıyla alınız. Krep hamurundan bir kepçeyi, kızan tavanın

ortasına döküp, yanlarına yayınız. Tek tarafını iyice pisirip, krebin diğer

yüzünüden spatula yardımı ile çevirip, pisiriniz. Pisen krepleri , bir tabagi

tezgaha ters çevirip, üzerine koyunuz. Harci kreplerin üzerine önce uzun kenarlari daha sonra kısa kenarlari kapatip, yağladiginiz borcama açılan kenarlari altta kalacak sekilde yerlestiriniz. Servis etmeden önce firinda isitip, sıcak olarak servis ediniz.

Kekikli Soganli Kuzu Kebabi - 791

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr. kuzu kusbasi

6 yemek kasigi zeytinyagi

4 adet çarliston biber

4 adet sivribiber

3 adet domates

20 adet arpacik sogan

1 yemek kasigi un

1 yemek kasigi salça

1 yemek kasigi kekik

1 tatli kasigi kirmizibiber

tuz - karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kabugu soyulmuş 2 adet domatesi küp küp doğrayınız. Çarliston ve sivribiberleri ayıklayıp - doğrayınız. 4 yemek kasığı zeytinyağını bir tencerede kızdırıp etleri kavurunuz. Etler rengini alıp - suyunu çekince - soğanları ekleyip - pembelesinceye kadar kavurunuz. Doğranmış biberleri ekleyip - sote ediniz. Un ve salçayı ekleyip - kokusu gidene kadar pisiriniz. Sıcak suyu - doğranmış domatesleri - kırmızıbiberi - kekiginin yarısını - tuz ve karabiberi ekleyip - etler yumuşayınca kadar kaynatınız. Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz. Bir tavada 2 yemek kasığı zeytinyağını kızdırıp - domates dilimlerini ve kekigin kalan yarısını birlikte sote ediniz. Servis tabağına aldığınız kekikli soğanlı kuzu kebabını - kızarmış kekikli domatesler ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.

Börölce Piyazı - 792

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardağı börölce

1 büyük bas soğan

Yarım demet maydanoz

1 adet limon

2 yemek kasigi sirke

Yeteri kadar tuz, pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Börülceleri haslayın.Börülcelerin rahatlıkla soyulması için bir saat kadar soğuk suda bekleterek soyun.

Börülceleri bir kaba alın. Üzerine piyazlık doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, sirke ve tuz ilave ederek karıştırın.

Servis tabağına alarak isteğe göre süsleyip servise sunun.

Zeytinyagli Elma Dolması - 793

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yeşil elma

1 tatlı kasığı dolmalık fıstık

1 tatlı kasığı kuru üzümü

3 adet soğan
1 kahve fincanı piring
4-5 dal maydonoz
4-5 yaprak nane
1 tatlı kasığı toz şeker
1 tutam tuz
2 çorba kasığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Rendelenmiş soğanları, fıstıklarla birlikte zeytinyağında pembelesinceye kadar kavurun. Yıkanmış pirinci ekleyin. 1,5 kahve fincanı su ilave edip piringler diri kalacak şekilde pisirin. Şeker, tuz, kıyılmış nane ve maydonoz ekleyip karıştırın. Limon suyunu da ilave ettikten sonra soğumaya bırakın. Elmaları sivri uçlu ince bir bıçakla oyun. Hazırladığınız karışımı elmaların içine doldurun. Orta ısılı fırında 40 dakika pisirin. Soğuk olarak servis yapın.

Zeytinyağlı Kuru Dolma - 794

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 kg kuru biber ve patlican
- 1,5 su bardagi piring
- 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. Piring 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 Piring

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 serapistirirerek 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. Siyahlaşmaması

için enginarları suyun içine atın. Patates ve havucu küp küp doğrayıp

enginarların üzerine ilave edin. Baska bir kapta 1/2 yemek kasigi unu azar azar sulandırarak çirpin, suyu 1 lt. ` ye tamamlayın. Diger kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyagi, seker, tuz, arpacik soğanları ilave edin. Su kaynadıktan sonra 20 dakika daha pisirin. Soguduktan sonra üzerine haslanmış bezelye ve dereotu koyarak servis yapın.

Barbunya Pilaki - 797

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. taze barbunya

2 orta boy soğan

2-3 dis 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 bardagi zeytinyagi

4 su bardagi su

Tuz, Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyayı ayıklayın ve 4 su bardagi suda 20 dakika kadar haslayıp, süzün. Süzme suyundan 1,5 su bardagi alın. Limonu sikip bir kenara koyun. Yagi 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 sekeri ekleyin. Yirmi dakika pisirin. Soguduktan 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 ayıklayip yıkayin. Soganlari ince kiyin. Zeytinyaginda soganlari iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karistirin. Su kaynadiktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Kisik ateste 20-30 dakika pisirin.

Zeytinyagli Yaprak Dolma - 799

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy sogan

2 yemek kasigi çam fistigi

2 yemek kasigi kusüzümü

1 orta boy havuç

1/2 su bardagi piring

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 am fistigini ekleyin, birkaç dakika kavurun. Soganlari ince kiyip, am fistiklerinin 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. I alindikten 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. piriten 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

YAPILIŖ TARİFİ

Patlicanlari bas tarafından kesin. Dista ince bir kabuk birakarak, içini keskin bir biçakla çizerek kesin. Iki avucunuzla ovaliyarak, patlicanin içini disari ikartin. 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, şeker, domates ve suyunu ilave edip, yağlı kâğıt örtün. Tencerenin kapagini örterek ağır ateşte 40-45 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Dolmaları, tencerenin içinde, kapagini açmadan, soğumaya bırakın. Dolmalar soğuyunca tencereden alıp, tabaklara aktarın. Zeytinyağlı patlıcan dolmasını soğuk 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 çay kaşığı toz şeker

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 üzerine yağlı kâğıt örtüp , tencerenin kapagini kapatın. Ağır ateşte , yaklaşık 20 dakika fasulyeler renk değıştirinceye kadar pisirin. Kapagi ve yağlı kâğıdı kaldırıp , suyunu ilave edin. Kapagi kapatıp yine ağır ateşte yaklaşık 1 saat pisirin. Yemek pisince tencereyi atesten alın. Kapagini açmadan soğumaya bırakın.

Zeytinyagli Pirasa - 802

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. pırasa

1/2 bardak zeytinyağı

1 fincan pıriç

1-2 adet havuç

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Pirasa temizlenir ve halka halka dogranir. Düdüklü tencereye zeytinyagi konulur, havuçlar kğk kğk dogranir ve tencereye ilave edilerek hafifęe kavrulur. Dogranmis pirasa, karabiber, 1 fincan piring 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 piring

3 adet büyük boy sogan

1 adet domates

2 ęorba kasigi domates salęasi

1 ęay bardagi kuru üzüm

1/2 demet maydanoz
1 orba kasigi kuru nane
3 tatli kasigi yeni bahar
1 ay bardagi karabiber
1 ay bardagi kirmizi biber
1 tatli kasigi tuz
2 tatli kasigi toz seker
1 ay bardagi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Sogan ve maydanozu ince kiyin. Domatesi kucuk kup seklinde dograyin.

Pirinci ayikladiktan sonra uzerine sicak su dokup 20 dakika bekletin.

Dolmanin icini hazirlamak icin, sogan, maydanoz ve domatesi siviyağda kısa 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 yıkayin. 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 patlıcan

3-4 adet kabak

2 adet kırmızı biber

1 adet sarı biber

1 adet yeşil biber (dolmalık)

2 adet soğan

4 orta boy domates

3 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz, karabiber

1 adet kesme şeker

1/2 demet kıyılmış maydanoz

1/2 demet fesleğen

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicani alaca biciminde soyup 1 cm. kalnliginda halka seklnde dograyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kabak ve biberleri halka seklnde dograyin. Soganlari kup seklnde 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

Kabakları yıkayıp, ortadan ikiye bölün, sonra da her parçayı dörde bölün.

Bir tencerenin içine dizin. Taze soğanları temizleyin, ince kiyin,

domatesleri blendirdan geçirin, limonu sikin. Sogan, domates, zeytinyagi,

limonun suyu, seker ve tuzu iyice karistirin, kabakların üzerine yayın.

Tencerenin kapagini kapatip, kisik ateste, kabaklar yumusayana kadar

pisirin. Ocagi kapattiktan 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 piring

1 su bardagi zeytinyag

1 orba kasigi am fistigi
2 orba kasigi kus üzümü
1 orba kasigi kuru nane
8-10 soğan
8-10 dal maydanoz
1 ay kasigi toz seker
1 ay kasigi tarçin
1 ay kasigi yenibahar
8-10 dal dereotu
1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye incecik kiyilmis soğan, fistic, tuz ve yaği koyunuz. Hafif hararetli isida ağzi kapali olarak 10 dakika pisiriniz. 3 su bardağı kaynar su, seker, kus üzümü ilave edip bir tasim kaynayınca 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 zerine yayarak üzerine yeteri kadar i koyup muntazam sariniz. Tencereye maydanoz ve dereotu saplari yerlestirip dolmalari diziniz. zerine suyunu döküp yarim limon sikiniz. Hafif hararetli isida suyunu çekip yumusayincaya kadar pisiriniz. Kabinda sogutup servis

tabagina muntazam dizerek sekillendirilmis limon dilimleri ve maydanoz dallari ile süsleyiniz.

Zeytinyagli Ala Sebze - 807

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy soğan

350 gr. patlıcan

1/2 kg. kabak 1/2 kg. domates

1 yesil arliston biber

1 kirmizibiber

4 orba kasigi zeytinyagi (60 ml.)

2 dis dvlms sarmisak

3 orba kasigi taze kiyilmis feslegen

2 orba kasigi taze veya kuru kekik

2 orba kasigi maydanoz

2 orba kasigi taze nane

2 orba kasigi domates püresi

2 taze soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari yarim halkalar halinde dograyin. Patlicanlari önce dörde kesin, sonra iri küpler halinde dograyarak, tuzlu suda bekletip yıkayin. Kabaklari robotta dilimleyin. Domateslerin kabuklarini çıkartin ve büyük küpler halinde kesin. Çarliston biberleri uzun seritler halinde kesin. Zeytinyagini tencerede isitin, taze soğan ve sarmisaklari 5 dk. kadar kavurun. Soğanlar yumusamali, ancak renkleri koyulasmamalidir. Kavrulmus soğanlara 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 soğan

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi limon suyu

2 tatli kasigi toz seker

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarım limonun suyunu ve unu koyun, karıştırın. Enginarların dış yapraklarını kopartın, saplarını kesin, ortasındaki tüyleri bıçak ve bir kasık yardımı ile alın, bekletmeden yarım limon ve kararmamaları için her taraflarını ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayıklayın, tanelerin bir yüzlerini bıçakla çizin, yıkayın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarları, baklaları, iki yarım soğanı, 2 kasık zeytinyağını, içinde enginarların beklemiş olduğu limonlu unlu sudan 1 bardağın, limon suyunu, sekeri, tuzu, karabiberi koyun, ağırlık yapması için üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirip kapatın. Tencereyi atese oturtun, kaynadıktan sonra atesi kısip en az yarım saat pisirin. Bakla ve enginarlar yumuşayıp pistikten sonra tencereyi ocaktan alın, soğanları çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, kalan 2 kasık zeytinyağını üzerlerine gezdirin, kiyilmiş 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 sogan

2 çay kasigi sarmisak sos

1 çorba kasigi Un

5 su bardagi ilik su

2 orta boy patates

1 orta boy kök kereviz

3 havuç

1 demet pazi

1 demet taze sogan

1 marul veya kivircik salata

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

1 çorba kasigi tuz

1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için)

1 orba kasigi Un

1/2 limonun suyu

Terbiye için:

2 yumurta sarisi

2 orba kasigi Un

1/2 limon suyu

1 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

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

Sis Köfte - 810

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400 gr. kiyma

1 adet soğan

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 alın. Soğanı rendeleyin. Sarmisagi havanda dövün.

Islatip suyunu siktiginiz ekmek içi, tuz, karabiber, kimyonla beraber

kiymaya ekleyin. Margarini, ince kiyilmis maydanozu da katin. Iyice

yogurun. Daha sonra sislere geçirin. Biberleri de ayni sekilde sislere takin.

Izgarada kizartin

Hünkar Begendi - 811

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kuzu (ya da dana eti)

3 çorba kasigi margarin

150 gr. kasar peyniri

1,5 su bardagi süt

3 çorba kasigi un

4 adet patlican

2 adet domates

1 adet soğan

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çorba kasigi margarin ve eti tencereye koyup, hizli ateste kavurun.

Yemeklik dogradiginiz sogani ilave edip, biraz daha kavurun, domateslerin

kabugunu soyup küçük küçük dograyin ve biraz su ilave edip kanstirin,

pismeye birakin. 4 adet patlicani ateste közleyin, kabuklarini soyup

limonlu su içine atin. Servis yapacaginiz zaman, 2 çorba kasigi margarini

derince bir tavaya koyup, 3 kasik un ilave edin ve pembelesinceye dek kavurun. Sudaki patlicanlari iyice sikip buna ilave edin ve kisik ateste, tahta bir kasikla ezerek 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 hazirlamak için ketçap, Worcestershire sos, soğan, seker ve limon suyunu bir kaptta karistirin. Tuz ve kirmizi biberle tatlandirin. Karisimi butlariin üstüne firçayla sürün. Butlari marinatm içinde buzdolabinda 8 saat dinlendirin. (Aşçinin önerisine bakin)

Mangali isitin. Butlari marinattan alip 15-20 dakika pisirin. Pisme sirasinda üstlerine firçayla marinattan sürün.

Butlari sicak bir servis tabagina aktarip üstlerine kalan marinati döküp, servis yapin.

İtalyan Usulü Böbrek - 813

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 kuzu böbreği, yaglari alinmis

25 gr margarin veya tereyagi

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

1 büyük soğan, ince dogranmis

1 dis sarimsak, ezilmis

1 büyük dolmalik kirmizi biber,dogranmis

100 gr mantar, dilimlenmis

125 ml et suyu

4 domates, kabuklari soyulmus ve dogranmis

1 ay kasigi damates salçasi

1/2 çay kasigi kekik

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

parçalara ayirin.

Büyük bir tavada margarin ve iekyagini 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: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Ağırlığında

1 Küçük Sogan, Dörde Bölünmüş,

1 Defne Yapragı

Tuz ve Karabiber

1 Yemek Kasığı Toz Jelatin

3 Yemek Kasığı Soğuk Su

2 Kati Yumurta, Doğranmış

40 gr İyice Doğranmış Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

850 ml.’lik bir metal kalibi soğuk suyla ıslatın ve buzdolabına koyun.

Tavugu, sogan ve defne yapragıyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soğuk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandırıp bir tasım kaynatın. Üste çıkan köpükleri alın, üstünü kapatıp 45. dak. pisirin. (Tavuga bir sis veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı).

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 sıcak suda birakin 1-2 dak. jelatin çözülmeye 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 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

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180 C'ye ısıtın.

Büyük ve derin olmayan bir güveçte margarini eritin. (Kap atese dayanıklı ve tavuklar bir tek düzeyde koacak kadar büyük olmalı.) (Aşçının önerisine bakın.) Soğan ve sarımsağı ekleyip güvecin kapagini kapatın.

Yaklaşık 45 dak., soğan ve sarımsak kahverengi bir püre haline gelinceye kadar, pisirin.

Hafifçe atesi yükseltin. Tavuk parçalarını, kırmızı biberi tuz ve karabiberi ekleyin.

Güvecin kapagini kapatıp yemeği fırında 45 dak. pisirin. Zaman zaman, tavuk kurumaya yüz tuttukla sıcak olarak tavuk suyundan ekleyin.

Kremayi bir kapta isitin, ama kaynatmayın. Tavugun üstüne döküp taze soğanla süsleyin ve servis yapın

Köfteli Makarna - 817

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Paket Yumurtalı Spagetti

250 gr Dana Kıyma

1 Soğan

1 Yumurta

2 Çorba Kasığı Et Suyu

2 Su Bardağı Domates Ezmesi

2 Çorba Kasığı Bayat Ekmek İçi

2 Çorba Kasığı Zeytinyağı

3-4 Dal Maydanoz

1 Çorba Kasığı Kasar Rendesini

1 Tutam Taze Fesleğen 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. 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.

Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haslayın. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklarıyla süsleyip sıcak 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 Siviyag

- 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.

Siviyagi tavada kizdirip kimyon ve dogranmis yesil biberi ekleyin. Bir kaç saniye çevirerek kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip karistirin. Köriyi ilave edip bir kaç dakika sote edin. Sebzeleri ekleyin ve üzerine 1 su bardagi su dökün. Atesi kisip kapagini kapatın.

Sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Taze marul yapraklari ile süsleyip servis yapın.

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 ay kasigi dogranmis taze adaayi yapragi veya 1 çay kasigi kuru adaayi yapragi

tuz ve karabiber

SÜSLEMELİK İÇİN:

Adaayi 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 adaayi yapraklarim ekleyin. Bir tasim kaynatin. Karisimi agir ateste 4-5 dak. kaynatin. Tuzunu biberini ilave edin.

Hazirlamis oldugunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaayi 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 tatlandirin. Üzerine peynir ve maydanoz serpistirip servis yapin.

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 ay Kasigi Zeytin Ezmesi

2 ay 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 çemersiz 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 kapali olarak firinda 30 dakika pisirin. Güveçteki malzemeyi iyice harmanlayip sıcak olarak servis yapin.

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 kasigi 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 ateste bir tasim kaynatin. Atesi kisip tencerenin kapagini kapatarak 5 dakika pisirin. Karidesleri iyice süzün ve kurulayin.

Düz bir tabakta maydanoz ve sarimsagi karistirin. Taraklari bu karisima iyice batirip bir kenara kaldirin.

Izgarayi yüksek ateste isitin. Tarak ve pastirma dilimlerini sislere geçirin.

Sisleri izgaraya koyup üzerlerine firçayla erimis tereyagini sürün. 10-12 dakika devamlı çevirerek izgarada pisirin.

Servis tabagina aldiktan sonra limon parçalariyla süsleyip sicak servis yapin.

Afiyet olsun...

- 826

Pirinçli Omlet - 827

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay Bardagi Piring

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 soğan, 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 yağli 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. Tavukların iki tarafını una batiriri.

Büyük bir tavada ayiekyagi ve margarini isitin. Yağ kizinca sarimsakları koyup 1 dak. kizartin, sonra delikli bir kasikla ikartin.

Tavukları tavaya koyup sarimsakli yağda her iki taraflarını da 3-5 dak. kizartin. (AŐinin önerisine bakın.) Tavadan alip kagit havlu ile yağını alip firinda sicak tutun.

Yagın ogunu tavadan dökün. Maydanoz hariç bütün malzemeyi tavaya ekleyin. Domateslerin suyunu da katin, iyice karıştırıp, bir tasım kaynatın. Tuz ve biberle tatlandırın. Ağır ateste ara sıra karıştırarak 5 dakika pisirin. Fırında sıcak tuttugunuz tavuk göğüslerini tekrar tavaya koyup 5 dakika domates sosunun içinde pisirin. Maydanozla süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

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 Çorba Kasigi Misi Unu

1 Tatli Kasigi Zeytinyagi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patates, havuç, soğan ve kabagi yıkayıp temizleyelim. Maydanoz, mercankösk, tarhun, feslegen ve sebzeleri buharda veya çok az suda haslayalım. iyice pistikten sonra sebzeleri tahta kasıkla ezerek püre haline getirelim.

Yagsız bir tavaya bir tatlı kasığı zeytinyağı koyalım. İyice kızdıralım. Hazırladığımız sebzeli karışımın tavaya bir kepçe kadar alalım. Sekil verebilmek için sebzelerin içine bir miktar mısır unu veya galeta unu ilave edelim.

Sebzeleri tavada devamlı karıştıralım. Karışımın bir süre sonra katılaşmasını ve sebzelerin birbirine yapışmasını göreceksiniz.

Sebzeler mücver şeklini aldığı anda alt üst ederek iki tarafını da kızartalım. Dilediğimiz miktarda kızardığında tabaga alarak garnitürlerle zenginleştirip ana yemek olarak servis yapalım

Sebzeli Omlet - 830

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

175 gr soğan

1 yemek kasığı sıvı 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 kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanın 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.

Sebzeli Tartlar - 831

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

175 gr yufka

7 gr yag

1 çay kasigi zeytinyagi

50 gr brokoli

50 gr karnabahar

50 gr havuç

175 gr kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Yufkayı iki kat halinde serip, 15 cm. apında yuvarlaklar kesin.

Tereyagini sivi 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 firinlayın.

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 bölünmüs

2 yemek kasığı soya sosu

1 yemek kasığı su

1/4 çay kasığı zencefil

2 ay kasigi misir unu.

2 yemek kasigi ayecek yagi

3 taze soğan, doğranmis

1 küçük yesil biber, küp halinde kesilmis

100 gr mantar, doğranmis 1/2 küçük veya 1/4 büyük karnabahar, küçük çiçeklere ayrilmis

4 yemek kasigi su veya tavuk suyu, kaynar halde

2 domates, dilimlenmis

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kasede soya sosunu, suyu zencefil ve misir ununu karistirin. Tavuk parçalarını içine batirip bu sosla iyice kaplanmalarini saglayin.

Bir tavada 1 yemek kasigi yagi orta ateste iyice kizdirin. Tavuklari kizgin yagda sik sik karistirarak bir dakika sote edin. Bir tabaga aktarip firinda sicak tutun.

Kalan yagi orta ateste tekrar kizdirin. Taze soğan, yesil biberi mantarlari ve karnabahari ekleyip 1 dakika, yine sik sik karistirarak sote edin. Suyu veya tavuk suyunu sicak olarak ekleyip 2-3 dak. pisirin.

Tavuklari tekrar tavaya koyun. Tuz katip, domatesleri ekleyin ve 1 dakika orta ateste isitip servis yapin.

Sögüs Dil - 833

Mutfak: Diger

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 geçeden 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. Atesi kısip 5 dak. haslayın. Suyunu süzün.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soğuk su koyup soğanı havucu, defne yaprağını ve tane karabiberleri katın. Bir tasım kaynatın. Ağır ateste hesapladığınız süre kadar pişirin. (Aşçının önerisine bakın.)

Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarip soğumaya bırakın. 5 Sogumus dili bir tahtanın üstüne koyup, yukardan baslayarak

derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın.

Dili ters yüzüne çevirip, kivirip bir yuvarlak haline getirin. Sonra o şekilde 18 cm.'lik bir kek kalibinin içine yerleştirin.

Pisme suyundan kek kalibinin kenarlarına gelecek şekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalibin içine sigacak şekilde dil yerinde dursun diye bir tabak koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırlığı tabağın üstüne koyu kalibi gecedan buzdolabına kaldırın.

Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kaliptan ayrılmasını sağlayın.

Sonra kalibin altını sıcak suda birkaç saniye tutun. Kalibin üstüne servis tabağını ters çevirip dil tabağa alın.

Soguk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

Yalanci Kizartma - 834

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet Kabak

½ Çay Bardağı Su

8 Adet Çarliston Biber

8 Adet Taze Kırmızı 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.

Sarmisakları dövüp yogurda ekleyin.

Sebzelerin üzerine önce sarmisaklı 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 tavugun kemiksiz but ve gögüs etleri

3 dolmalik biber

1 yumurta

2 soğan

1 havuç

2 taze soğan

2 çuska biber

2 dis sarımsak

4 çay kasigi nisasta

1-2 çorba kasigi soyasosu

1 çay bardagi su

1 çorba kasigi sarap

2 çay kasigi tuz

2 çay kasigi tozseker

Yarım tavuk bulyon

1 çay kasigi sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk etlerini küçük kusbasi dograyin. Taze soğanlari temizleyip ince ince kiyin. Havuçlari halka halka dograyin. Dolmalik biberleri dörde kesip ince dograyin. Soğanı soyup iri iri dograyin. Fistiklari soyup ikiye ayirin.

Sarımsaklari 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

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu yıkayıp iyice kurulayın. Tavugu alacak büyüklükte bir kabin içine yerlestin.

Yogurdun 150 gr ini bir kenara ayirin. Kalan malzemenin tümünü bir kapta karistirin. Karisimi tavugun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabinda marine edin. Zaman zaman Marinati kasikla tavugun üzerinde gezdirin. Ertesi gün firini 190 C'ye isitin. Tavugu bir güveç kabina koyup (AŐinin önerisine bakın) stne marinattan dökün. Güveci kapatip tavugu 1,5-2 saat firinda kizartin. (Tavuga bir sis veya atal batirildiginda berrak bir su akmalı) Kizartma süreci boyunca tavugun üzerine ara sira marinattan sürün.

Tavugu güveç kabından çikartip sicak tutun. Kabin içindeki sulari bir tencereye dökün. Geri kalan yogurda da ekleyip hizlica çirpin.

Eger pilav ile sunuyorsanız, tavugu pilavin üstüne koyup, üzerine yogurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

Yürekli Güveç - 837

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 kuzu yüregi, toplam 750 gr

25 gr margarin veya tereyagi

1 büyük havuç, küçük esit parçalara bölünmüs

2 kereviz sapi küçük esit parçalara bölünmüs

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 salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Yürekleri kurulayıp 1 cm. kalınlığında kesin.

Margarini orta boy bir tencerede eritin. Yağ kızınca havucu, kerevizi, küp biberleri, soğanı katıp orta ateşte 5 dak. karıştırarak pisirin. Yürek parçalarını da ekleyip 2-3 dakika daha pisirmeye devam edin.

Tavuk suyunu, defne yapragını, tuz ve biberi ekleyin. Bir tasım kaynatın.

Tencerenin kapagını kapatıp ağır ateşte 1.5 saat pisirin. Bu sürenin sonunda defne yapragını çıkartın.

Küçük bir kaptaki unu biraz soğuk suyla karıştırın. Tenceredeki pisme suyundan ilave edip unlu bulamacı yine karıştırarak tencereye katın.

Güveci ağır ateşte 2-3 dakika daha pisirin. Salçasını tuzunu ve biberini katıp birkaç dakika daha pisirdikten sonra halka biberlerle süsleyip servis yapın.

Ananas Salatısı - 838

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

25-50 gr seker

150 ml su

150 ml beyaz sarap

2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin.

Sarabi ekleyip sogumaya birakin.

Ananaslarin bas yaprakli kismini birakip 3 kisma 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 kabuklarini servis tabaklarına koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabinda tutun. Konserve ananas kullaniyorsanız servis için ayri kap bulundurun.

- 839

- 840

Elma İçinde Kizilcik Serbeti - 841

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 küçük portakalin kabuğu, ince doğranmış

2 yumurta beyazı

6 yeşil tatlı elma

2 yemek kasığı limon suyu

Elma yaprakları, süslemek için

YAPILIŞ TARİFİ

Kızılçik marmeladını süzgeçten geçirip bir kaba aktarın. Portakal kabuğunu ekleyip iyice karıştırın ve 30 dakika buzdolabında tutun.

Baska bir kapta yumurta beyazlarını çirip 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 yumuşayincaya 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 oyun. Elmaların içine hemen fırçayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabında tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklarıyla süsleyip ayrı tabaklarda servis yapın.

AŞÇININ ÖNERİSİ:

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 Çay Kasigi Kabartma Tozu

2 Kahve Kasigi Vanilya

1 Adet Limon Kabugu (Rende

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, seker ve tuzu çirpma teli ile köpük olana kadar çirpin.

Yumurtalari teker teker katarak yedin. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabugunu harmanlayarak karisima katin, karistirin. Kek kalibini yaglayin. Karisimi dökerek kizdirilmis firinda 45 dakika pisirin

Çiftlik Kebabi - 843

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu eti

3 çorba kasigi yağ

3 adet domates

maydanoz

sogan

dereotu

kekik

biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, halka halka doğradığınız soğan ile yağda kavrup biber ilave edin.

Sonra domates, maydanoz, dereotu, tuz, kekik katip, su katmadan pisirin.

İstenirse taze soğan da konabilir.

Cigerli Kagit Kebabi - 844

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg. koyun kusbasi

1 adet kuzu cigeri

2 adet kuzu böbregi

7 - 8 adet taze soğan

1/2 demet dereeotu

1/2 demet maydanoz

1 kahve fincani sivi yağ

Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogramis eti, cigeri ve böbregi tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirdikten sonra yağli kagit üzerine koyun. Ince kesilmis taze soğan ve kiyilmis maydanoz ve dereotunu karisimin üzerine serpistirin. Sivi yağı ilave edin. Yağli kagidi düzgün bir sekilde kapatın. Üzerini hafifçe

islatip bir tepsiye koyun. Orta isili firinda 1 - 1,5 saat pisirin. Sicak olarak kagidin içinde servis yapin.

Kayisili Saksi Kebabi - 845

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo kuzu kusbasi

Yarim kilo Malatya kayisisi

200 gr arpacik sogan

5 dis sarmisak

bir tutam karabiber

1 kahve fincani tereyagi

1 su bardagi süt

1 orba 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 glere koyun. Üzerlerini yagli hamurla kapatip firina verin. 15-20 dakika firinladiktan sonra sicak olarak servis yapin.

Adana Kebabi - 846

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg ince çekilmis kuzu kiyma

100 gr yag

1 orba kasigi aci pul biber

1 tatli kasigi kirmizi toz biber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi, pul biber ve toz biberle iyice yogurun. Buzdolabina koyup 1,5-2 saat kadar dinlendirin. Dolaptan ikarip tuzunu koyun. Tekrar yogurun.

Yogurdugunuz kiymadan avucunuzun aldigi kadar parçalar koparark

sislere tutturun. Elinize yapismaması için ara sıra avucunuzu islatarak bir elinizle sisi tutun, diğer elinizle de kıymayı sise tutturarak, kebabı 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 Kebabı - 847

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Lokma İçin:

250 gr. Un

1 ölçek Pastörize Yumurta

250 gr. su

1 tatlı kaşığı yaş maya

1 kahve kaşığı pudra şekeri

2 kahve kaşığı tuz

Kebab İçin:

1 kg. Kemiksiz Kusbasi Et

2 demet dereotu

2 demet maydanoz

2 demet nane

2 demet taze sarmisak

2 adet kuru soğan

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir kaptaki maya ve pudra sekerini, 2 kahve fincani su ile ezin. 2 kahve fincani un ekleyip üzeri kapali olarak 20 dk. dinlendirin. Kalan unu eleyip ortasına mayali karisimi, kalan suyu, unu ve yumurtayı 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 soğanı ve eti koyup kavurun. Nane, dereotu, maydanoz ve sarmisakları 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

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir tencerede eti yeteri kadar su ve tuz koyarak kaynatın. Baska bir kapta unu, yogurdu ve salçayı karıştırın. Kaynamakta olan suya azar azar ekleyin. Kabuklarını soyduğunuz soğanı da bütün olarak tencereye atın. Et pisince bu sosu süzgeçten geçirin ve soğanı, karışımın içinden çıkarın. Pisen eti bir fırın tepsisine koyun. Süzdüğünüz sosu etin üzerine dökün. Tepsiyi önceden isittiginiz fırına yerleştirin. Etin üzeri kızarıncaya kadar peyniri rendesi serpip peynir eriyene dek bir süre daha pisirin. Haslanmış mevsim sebzeleriyle birlikte servise sunun.

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

30 gr. Kuzu Kusbasi

20 gr. Kıyma

40 gr. Pirzola

20 gr. Tavuk Gögsü

30 gr. Dana Kusbasi

20 gr. havuç, taze fasulye, mısır, ispanak

20 gr. patates, kabak

2 çorba kasığı çiçek yağı

20 gr. pirinç

10 gr. sarımsak

20 gr. kuru soğan, yeşil biber

30 gr. domates

5 gr. safran

3 gr. karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi etleri ve tavuğu çöp sise takın. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyağı ile marine edin. Kömür ızgarasında 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 şeklinde 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 ilik su ekleyip tencerenin kapagini kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte et

yumusayip yagina kalana kadar pisirin. Etleri isiya dayanikli bir cam kaba düzgün bir sekilde dizin. Salçayi 1/2 su bardagi suda erittikten sonra etlerin üzerine dökün. zerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Firinda zeri hafif kizarana kadar tutun. Sicak olarak servis yapin.

Islim Kebabi - 851

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet Patlican

500 gr. Kusbasi kuzu eti

1 adet orta boy sogan

1 orba kasigi biber salçasi

1/2 su bardagi ayçiçek yagi

4 adet sivri biber

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

4 adet patlicanin önce kabuklari soyulup temizlendikten sonra uzunlamasına 5 mm kalınlığında kesin.Sonra kızgın yağda kızartın.Kızarttığınız patlicanların üzerine hafif şeker 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 dis sarmisak

250 gr. yogurt

kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, bol soğan ve bir tatli kasigi sivi yag ile, yumusak kivama gelinceye kadar düdüklü tencerede pisirin. Suyu çekilince ezip püre kivamina getirin. Iine kavrulmus dolmalik fistic ilave edin. Yufkalari gen biçimde kesin, hazirladiginiz et ile sigara böregi seklinde sarin. Teflon tavada kizartin, servis tabagina alip, stnee sarmisakli yogurt ve kizdirilmis biberli tereyagi döküp servis yapin.

Kolay Kumpir - 854

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg patates

1 yemek kasigi tereyag

1 adet kirmizi biber
1 kase konserve bezelye
1 kase rendelenmis kasar peyniri
Tuz, karabiber
Mayonez, ketçap

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayip, soyup rendeleyin. Sicakken tereyag, ince dogranmis kirmizi biber ile iyice karistirin. Yaglanmis firin kabina yayin. Üzerine kremayi döküp kaplayin. Sucuk ve sosisi ince dograyin. Misir, bezelye, sucuk ve sosisi karistirip kremanın üzerine ekleyin. Kasar peyniri serpip 200 derece isitilmis firinda peynirler eriyinceye kadar pisirin. Mayonez ve ketapla servis yapin.

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 TARİFİ

Bütün malzemeler bir kapta karistirilir. Yavas yavas un ilave edilir. (Bir yumurta sarisi üzerine sürmek için ayrilir). Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Tepsiyeye 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
Iç malzemeler:
250 gr beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm malzeme kulak memesi kivamında hamur haline getirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparilip top sekline getirilir. Daha sonra bir kasik yardimiyla ortalari bastirilir ve içine iç malzemesi konulur. Kenar kismilarina yumurta sarisi sürülerek firinlanir.

Sosisli Çörek - 857

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

125 gr margarin

1 ay baragi sivi yag

3 yem.kasigi yogurt

2 adet yumurta

1 pkt.kabartma tozu

Aldigi kadar un

Tuz

İ malzemeler:

5 adet sosis

5 yem.kasigi ketçap

5 adet sivri biber

1 adet kuru soğan

1 yem.kasigi çörek otu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosis, kuru soğan, sivri biberi robotta kiyin. Ketapla 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 ain. Sosisli harçtan üzerine yayin. Rulo seklinde kavurun.

Üzerine yumurta sarisi sürüp verev olarak kesin. Firin tepsisine yerlestirin.

Üzerine örek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

Arap Saci - 858

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 2 su bardagi piring,
- 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 haslayip süzün. Pirince ilave edip, üzerini örtünceye kadar su ekleyin. Tencereye yıkanmis 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,

Alabildiği kadar un,
250 gr. beyaz peynir,

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yoguracağınız kaba erimis, sogutulmus margarin, tuz, yogurt, siviyağ ve sirkeyi koyun. Yumurtanın birini ilave edin. Elinizle iyice karstirin. Un ve kabartma tozunu ilave edip, bir hamur yogurun. Yumurtanın sarisini ve beyazini ayirin. Beyaz peynir, kiyilmis maydanoz ve yumurtanın beyazini karistirin. Hamunu merdane ile yarim santim kalinliginda açin. Su bardagi yardimiyla yuvarlaklar kesin. Hamurun yarisinin ortasini küçük bir kapakla çikartin. Düz hamurun üzerine peynir harci koyup, delikli 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 orba kasigi margarin

1 adet kuru soğan

1 su bardağı ince bulgur

1 ay bardağı ceviz içi

1 ay kasigi pulbiber

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin. İçine ince doğranmış soğan ve kıymayı katıp kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru, iri çekilmiş cevizi, 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 çirpilmiş 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 ay 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 sarisini ayirin. Çörek otu hariç diger malzemelerle kulak memesi yumusakliginda hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurun altına ve üstüne un serperek merdane ile 1 cm kalinliginda açin. Istediginiz sekildeki kaliple kesin. Yaglanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürüp, çörek otu serpin. 180 derece isitilmiş firinda pisirin.

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 sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Ilık su yogurma kabına konur. Seker, tuz, maya eritilir. Siviyağ ilave edilir.

Aldigi kadar un konarak kulak memesi yumusakligında 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 firında kızarana 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 bardagi 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, dövülmüş ceviz ve üzümü karistirip iç harcini hazirlayin. Yufkalarin kenarlarini çikarip kare sekline getirin. 3 parmak eninde seritler halinde kesin. Ortadan ikiye bölün.

Yufkalarin uç kısmına iç harcından yeteri kadar koyup muska sekli vererek

katlayin. Ucunu suya batirip yapistirin. Kizgin sivi yagda kizartin. Pudra sekerinden biraz ayirip kalanina kizarttiginiz b6rekleri bulayin. Sekeri emmesini saglayin. Soguyunca ayirdiginiz pudra sekeri 6st6ne serpip servis yapin.

Cicekli B6rek - 864

Mutfak: T6rk

S6re: 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 Yumurtayı kirip, peynire katin. B6rek harcini hazirlayin. Yufkalari tek kat serin. Bir su bardagi agzi veya tirtikli bisk6vi kalibi ile parçalar kesin. 6ç yufkaya da bu islemi uygulayin. Kestiginiz yufkalarin her katina 1/2 çay kasigi harç koyup

bes hamur parçasını tamamlayın. En üstteki yufkaya, harç koymadan parmağınızla ortasına bastırın. Yufkalar bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Bir tavada sıvı yağ kızdırın. Hazırladığınız börekleri çevirerek, pembelesinceye kadar kızartın. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Domates Soslu Pizza - 865

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Pizza Hamuru İçin:

1 çay kasığı toz şeker

15 g kuru toz maya

1/2 çay kasığı tuz

3 çorba kasığı zeytinyağı

625 gr. un

Sosu İçin:

4 çorba kasığı zeytinyağı

4 diş sarımsak, çok ince doğranmış

1 kg. domates

tuz ve karabiber

2 orba kasigi kuru kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri, 300 ml ilik suda eriyene kadar karistirin. Mayayi bu Şekerli 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 yedin, hamur kulak memesi yumusakligina 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 baŐladigi 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 yerlestin. Kenarlarini biraz daha kalın birakin. Sosun yarisini hamurun üzerine dökerek iyice yayın, kekik ile birlikte bolca karabiber ve 1 çorba kasigi yagi serpistirin. Ayni islemi hamurun ve sosun diğer yarisi ile de tekrarlayın. Firinin en st kısmında, kenarlar kitirlasincaya kadar 12- 15 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

Cevizli Çörek - 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 (ilic)

2 su bardagi Ceviz (dövülmemis)

1 demet Maydanoz

3 orta boy Sogan

8 yemek kasigi Sivi yag

1 tatli kasigi Kara Biber

1 adet Yumurta

1/4 su bardagi Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1/3 su bardağını ayırın. Kalan una 1 1/4 yemek kasığı tuz koyun ve ortasını açın. Maya ve şekeri 1/4 su bardağı su ile ezip, unun ortasına koyun. Üzerine biraz un serpererek, ilik ortamda maya kabarcıncaya kadar yaklaşık 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumuşak bir hamur hazırlayın. Ele yapışmaz duruma gelene değin yaklaşık 5 dakika yoğurun ve 1 saat mayalanmaya bırakın. Bu arada cevizli dövün ve maydanozu ayıklayın. Sogani ince ince doğrayarak, 3 yemek kasığı sıvı yağ ile birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika kavurun. İçine cevizle ekleyin ve bir iki kez karıştır ocagi kapatın.

Maydanozu ince ince doğrayıp, 1 tatlı kasığı tuz ve kara biberle birlikte cevizli karışımına ekleyin ve karışımı ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kasığı yağ ile yağlayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayırıp, bezeler yapın. Birini ayrılan undan kullanarak 2.5 milimetre kalınlıkta açın. Kalan sıvı yağdan sürüp, cevizli içi yayın ve rulo yapıp, kendi etrafında dolayın. 1 santimetre kalınlıkta yassıltın. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Yumurtayı çirpип, yoğurtla karıştırın ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış, orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Çin Böreği - 867

Mutfak: Çin

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 tuzla tatlandırın. Yufkaları 4'e bölün. Sisman sigara börekleri sarın. 1 yumurta beyazını suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın. Bir kabin içinde misir cipsini ufalayın. Börekleri cipse bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.

Erikli Vaya - 868

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 6 adet milföy hamuru,
- 3 adet yumurta,
- 6 yemek kasigi toz seker,
- 2 yemek kasigi misir nisastasi,
- ½ kutu krema,
- 1 çay bardagi süt,
- 1 paket vanilya,
- ½ kg mürdüm erigi,

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurlarini dikdörtgen yayın. Yumurtalari sekerle çirpin. Süt, nisasta, krema ve vanilyayi katin. Eriklerin çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Hamurun üzerine erikleri dizin. Üzerine hazirladiginiz sosu döküp 180°C isitilmis firinda kizarana dek pisirin. Sicak servis yapin

Hurma - 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 soğan,
Tuz, karabiber,
300 gr. yogurt,
2 dis sarmisak.

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, un, yumurtalar ve tuz telle iyice irpilir. Tavaya 1 yemek kasigi siviyağ konur ve kizdirilir. Bir kepçe sivi hamurdan tavaya dökülür. Her iki tarafi kizartilir. Ispanaklar doğranip, yikanir. zerinden kaynar su geçirilir. Soğan ince doğranip, 2-3 yemek kasigi siviyağda kavrulur. Ispanaklar ilave edilip, suyunu çekinceye kadar pisirilir. Tuz, karabiber eklenir. Her akitmanin içine yeteri kadar ispanak konup, rulo biçiminde sarilir. Yogurt sarmisakla karistirilip, akitmalarin üzerine gezdirilip, servis yapilir.

Kabak B6regi - 871

Mutfak: T6rk

S6re: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yufka

4 yemek kasigi rende kasar peynir

3 adet kabak

4 adet yumurta

1 su bardagi s6t

1 ay bardagi yogurt

1 ay bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari kaziyip rendeleyin. Suyunu sikin. Yumurta sarisinin birini ayirin.

Yumurtalar, yogurt, kiyilmis dereotu s6t karistirilir. Peynir tuzot ve

kabaklar karistirilir.yaglanmis tepsiye bir yufka serilir. Her kata yufkaya

yumurta sarisini s6r6p dilimleyin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek

pisirin.

Afiyet olsun...

Karaköy Pogacasi - 872

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 250 gr margarin,
- 1 çay bardagi zeytinyag,
- 1 çay bardagi ilik su,
- 1 adet yumurta,
- 1 yemek kasigi tuzot,
- 1 yemek kasigi sirke,
- 1 paket kabartma tozu,
- 250 gr beyaz peynir,

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurma kabina yumusamis margarin, ilik su, yumurta beyazi, zeytinyag, sirke ve tuzotu koyup iyice karistirin. Kabartma tozu ve unu yavas yavas ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun. Hamurdan

limon büyüklüğünde bezeler yapın. Peyniri çatalla ezin. Hamuru elinizle açarak bir kasık peynir koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp 180 derece isitilmiş fırında pembe renkte kızarıncaya kadar pisirin.

Kıymalı Pide Kebabi - 873

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 2 adet ekmek hamuru,
- 1/2 kg. kıyma,
- 4 adet soğan,
- 2 yemek kasığı salça,
- 4-5 yemek kasığı kıyılmış ceviz,
- 5 yemek kasığı margarin,
- 2 adet yumurta sarısı,
- 4 adet yeşil biber,

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince kiyin. Kiyimayi kavurup, sogan ve yagi ilave edin. Kavrulunca salça ve kiyilmis yesil biberleri katin. Ocaktan alip cevizi ekleyin. Tuz ve kirmizi pul biber ekin. Hamurlari yumurta 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 Böreği - 874

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 adet yufka,

500 gr kiyma,

3 adet domates,

2 adet kuru sogan,

5 adet sivri biber,

1 adet patates,

Karabiber,

1 yemek kasigi tuzot,

1 adet yumurta,

125 gr margarin,
1 kahve fincani su,

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesi küp sekinde 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 sekinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine yerlestirin. üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. 200 derece isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirin. Siçak 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 soğan
1 adet yumurta
2 yemek kasığı tereyağı
4 yemek kasığı kasar peynir rendesi
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarlari ince kiyin. Soğan ve sivri biberi doğrayın. Tereyağını tencerede eritip önce soğanı biraz kavurun. Kavrulunca yeşil biber, mantar ve rendelenmiş domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Milföy hamurlarını unlayarak merdane ile ince açın. Mantarlı soteyi hamura yayın. Her iki tarafından ortaya doğru rulo yapın. Bu ruloyu iki tarafından bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp kasap peyniri rendesi serpin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 °C kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Kalamar Sos - 876

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

kalamar sos

1 cay bardagi mayonez

1/4 dövülmüs badem

1/4 kapari

az miktarda limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

bademler ve kapari. küçük parçacıklar halinde dövülür daha sonrabütün malzemeler moyonez tenceresi içerisinde karistirilir ve kalamarin her türlü yemeklerinde servis edilebilir.

- 877

votkali fetuchini - 878

Mutfak: Italya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket fetuchini(makarna)

1_2avuç concatse dogranmis domatez

1_2 avuç sotelenmis mantar porini olabilir

yarim cay bardagi voltka

az tuz

krema(2 cay bardagi dolusu)

YAPILIŞ TARİFİ

öncelile makarna haslanir yaglanir ve bir kenarda bekletilir.orta

büyükükte bir tavada feslegen domatez ve mantarlar sotelenir.az voltka

ilavesiyle ektirme islemi yapilir.daha sonra krama ilave edilip kaynama

derecesine geldiginde dinlendirmeye birakilan makarnalar ilave edip sallair

tuz permazan peyniri ve beyaz biberle lezzet kazandirilip sevisse yollanir..

tulum pane - 879

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet kalip tulum peyniri

12 adet yumurta

250 gryumurta(cirpilmis)

250gr galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle tulum peynirleri 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 deneyin..

- 880

penne patlıcanlı - 881

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket penne

1 çay bardağı sıvı yağ

patlıcan

zeytin(file_doğranmış)

permasan peyniri

kasar peyniri(rende)

az tuz

zeytin yağı

150gr un.

sivi yag(kizgin)

felegen

maydonoz

sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

öncelikle penne aldante olacak şekilde suda haşlanır(11dk.)daha sonra sivi yağ döküp sallanarak soğutulur.patlicanlar tavla zarinin biraz daha büyük şekilde doğranıp tuzlanır ve suyunun akması sağlanır.suyunu salan patlicanlar el yardımıyla tekrar suyu sikilir ve her tarafa unlanacak şekilde una bulanır.una bulanmış patlicanlar yağda kızartılır.hazırlık işlemleri bittikten sonra tavada sivi yağ feslegen maydonoz sarımsak sotelenir.soteleme işleminin ardından domates sos patlicanlar ve zeytinler ilave edilir.onun ardından pennelede ilave edilerek tavada biraz sallanır.lezzetlendirmek amacıyla kasar parçaları tuz ve zeytin yağı ilave edilir.makarnanın lezzetlenmesindeki en önemli nokta sosun iyi yapılmış ve malzemelerin yeterince kullanılmış olmasıdır.sos her zaman için makarnayı sarmalıdır.makarnamız sevise hazırdır.

- 883

Mantarli Tepsi Boregi - 884

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 adet yufka

750 gr mantar

4 adet kuru soğan

1/2 su bardağı sıviyağ

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı yoğurt

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı tuzot

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani yemeklik doğrayın. 3 yemek kaşığı sıvi yağda pembelesinceye kadar kavurun. Mantarları ince kıyıp soğana ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayirin. Süt, kalan sıvi yağ, yumurtalar ve yoğurdu iyice çirpin. Yağlanmış fırın tepsisini yufkayı bir kat serin. Karisimdan fırçayla sürün. 3 yufkayı tekrarlayın. Üzerine mantarları yayın. Kalan yufkaları karisimi sürerek

bitirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ekin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pisirin.

Afiyet olsun...

Menemen Böreği - 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 çay bardağı siviyağ

1 çay bardağı su

3 yemek kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri kp seklinde dograyin. Sivri biberleri ince kiyin. Tereyagini tavada kizdirin. Biberleri kavurun. Domatesi ekleyin. Yumusayınca yumurtalari kirip karistirin. Kekik ve tuz ekleyin. Yufkayi tezgaha yayın. Siviyağı ve suyu karistirip sürün. Ikiye katlayıp üzerini de yağlayın. Uzun seritler kesip, uç kısmına yumurtalı harçtan koyun. Muska seklinde sarın. Galeta tozuna bulayıp, yağlanmış tepsiye dizip, 180°C isitilmiş fırında pisirin.

Afiyet olsun...

Mercimekli Dürüm Böreği - 886

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yufka,

1 su bardağı yeşil mercimek,

2 adet soğan,

2 adet yumurta,

1/2 su bardağı süt,

1/2 su bardağı siviyağı,

1 ay bardağı cevizici,

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 eşit üçgen parçaya bölün. Uzun kenarına iç koyup, rulo haline getirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 200°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

Patatesli börek - 887

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yufka,

6 adet patates,

250 gr. kasar peyniri,

1 ay bardagi süt,
Tuz, kirmizi pul biber,
2 adet yumurta,

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi haslayip püre haline getirin. Süt, rendelenmis kasar peyniri, tuz ve kirmizipul biber ekleyip karistirin. Yumurtalarin sarisini beyazindan ayirin. Sarilari preye katin. Yumurta beyazlarini çirpin. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Düz kismine püre koyun. Yuvarlak kenarlarına yumurta beyazi sürün. Rulo hilane getirin. 5 cm. eninde kesin. Kizdirilmis yagda kizartin

- 888

Peynirli Bisküvi - 889

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak un

250 gr. margarin(1 paket)

5-6 orba kasigi rendelenmis kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyin. Ortasini havuz gibi ain. Kp kup kesilmis yag, kasar rendesi ve yumurta akini koyup, karistirin. Sert bir hamur elde edene dek hizli hizli yogurun. zerine nemli bir bez örtüp, 10 dakika dinledirin. Hamuru aacaginiz zemini unlayin. Yarim cm kalinliginda ain. Dilediginiz sekilde bisküvi kaliplariyla veya küçük bir sise kapagiyla kesin. 180 dereceli firinda pembelesene dek pisirin.

Muffin - 890

Mutfak: Baska

Süre:

MALZEMELER

1 su bardagi sivi yag

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 pısırılır

- 891

Yağlı Simit - 892

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4,5 su bardağı un

250 gr. yumusak margarin

1 tatlı kasığı yas pakmaya

1 kahve fincanı süt

1 kahve fincanı toz seker

1 kahve fincanı 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. Yaglanmis 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 piringç,

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. Közlenmiş kirmizi biberi ince serit seklinde dograyin. Dövülmüs sarimsak, kiyilmiş maydanoz, tuzotu karistirin. Filetolarin üzerine hazirladiginiz karisimdan koyun. Her birini yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açılmamasi için sicimle baglayin. Etləri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag, zerdeçali karistirin. Hindi sarmalarinin üzerine sürün. 200 derece isitilmiş firinda üzerleri kizarana kadar yaklasik 25 dakika pisirin. Dilimleyerek sicak olarak servis yapin.

Barbunya Corbasi - 895

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

- 7 yemek kasigi tarhana,
- 2 adet sivri biber,
- ½ demet dereotu,
- ½ su bardagi barbunya fasulyesi,
- 2 dis sarmisak,
- 3 yemek kayigi tereyag,
- 1 yemek kasigi tuzot,
- 1 ay kasigi toz kirmizibiber.

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyayi aksamdan islatip haslayin. Süzün. Tarhanayi tencereye alin. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Biberleri ince kiyip katin. 1 yemek kasigi tereyag ekleyip devamlı karistirarak pisirin. Kiyilmis dereotu, fasulyeler ve ezilmis sarmisaklari ilave edin. Tuz katin. Kalan yagi tavada kizdirip toz biberi ekleyin. orbanin üzerine gezdirin

Eriste Corbasi - 896

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi yesil mercimek,
½ su bardagi eriste,
3 yemek kasigi kiyma,
1 adet sogan,
1 yemek kasigi un,
2 yemek kasigi salça,
2 yemek kasigi kuru nane,
3 yemek kasigi tereyag,
Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayiklayip aksamdan ilik suda islatin. Sogani ince kiyin. 1 yemek kasigi tereyaginda kavurun. Kiymayi ilave edin. Kavrulunca unu ilave edin. Salçaya katip 4 su bardagi sicak su ilave edin. Mercimekleri katin. Pismeye birakin. Yumusayinca tuz ve eristeyi ilave edin. Eristeler yumusayinca ocaktan alin. Tereyagini tavada kizdirip naneyi üzerine dökün. Çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Erzincan Corbasi - 897

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250gr. yagsiz dana kiymasi

2 çorba kasigi un

2 adet soğan

2 çorba kasigi sivi yağ

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 yarim tatli kasigi tuz ekleyip, yogurun. Nohut gibi

köfteler hazirlayin. Sivi yağda, dogradiginiz soğanlari hafifçe kavurun.

Salçayi ekleyin. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Etsu tabletlerini atin.

Kaynayinca köfteleri unlayip içine atin. 5-6 dakika pisirin. Eristeyi ekleyin.

Sarmisaklari dövüp, yogurda ilave edip iyice çirpin. Çorbaya yavas yavas

ekleyin. Karistirarak 2-3 tasim kaynatip, atesten alin. Üzerine yagda kizdirilmis nane döküp, servis yapin.

Afiyet olsun...

Karanfil Ana Corbasi - 898

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4/1 paket tereyagi,

1/2 kg. un,

1/2 kg. kiyma,

1 adet kuru sogan,

Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani yagda kavurun. Unu ekleyip kavurun. Kiymayi ekleyin. Kavurun.

Tuz ve su ekleyip pisirin

Karnibahar Corbasi - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Karnibaharlari yarim limon suyu ve tuzot katilmis suda haslayip süzün. Çiçekleri küçük küçük dograyin. Unu, yumurta sarisini, ve tuzu ekleyin. 5 su bardagi su karistirin. Kiyilmis karnibaharlari katip karistira karistira pisirin. Kremayi ilave edip 5 dakika daha kaynatip atesten alin. Tereyagini kizdirip pul biberi ekleyip çorbanin üzerine gezdirip sicak olarak servis yapin.

Lebeniye Corbasi - 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. Yikayip hindi etleriyle birlikte 4 su bardagi su ekleyip haslayin. Pirinci ekleyip yumusayincaya kadar pisirin. Yogurdu çirpip zeytinyagi ile ateste pisirin. Yavas yavas karisima ekleyin. Tuzotu ekleyin, atesten alin. Tereyagini kizdirip naneyi katin. Çorbanin üzerine gezdirip, servis yapin.

- 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 soğan,
- 1 adet rendelenmiş domates,
- 1 yemek kasigi salça,
- 3 çorba kasigi tereyag,
- 1 tablet tavuk bulyon,
- 1/2 demet maydanoz,

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu kp seklinde doğrayın. İnce doğranmıs soganı, rendelenmıs domates ve salıayı ilave ederek tereyagında kavurun. zerine 3 su bardağı su ve bulyonu katarak kaynatın. Patatesi, havucu, pirinci ve eristeyi ilave edip karıstırın. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumusayıncaya kadar pisirin. Son olarak ıorbanın üzerine kıyılmıs maydanoz serpip, servis yapın

Buğu Kebabi - 903

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 500 gr kuzu kusbası,
- 2 adet soğan,
- 3 yemek kasığı tereyag,
- 2 adet havuı,
- 1 kık karnabahar,
- 6 dis sarımsak,
- 2 yemek kasığı salıa,
- ½ demet dereotu,
- 1 ıay kasığı kimyon,
- 1 ıay kasığı feslegen,

1 yemek kasigi tuzot,

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari küp seklinde dograyin. Yagi tencerede eritip soganlari 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 yağlayın. 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 yuvarlayip, 3 su bardagi su ilave ettiginiz kaynar salçalı suya atip, fazla karistirmeden 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 soğan,
- 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 soğanlari, 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 yağ,
- 2 yemek kasigi susam,
- Tuz, karabiber, kekik.

Garnitür için:

- 1 su bardagi piring,
- 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 karistirin. Köftenin yanında servis yapin.

Kiymayı çukur bir kaba alin. Rendelenmis soğan, ufalanmis ekmek içi, 1 yumurta, siviyağ, tuz, karabiber, kekik, kasar peyniri rendesi ile iyice yogurun. Bezelyeyi az haslayıp süzün. Yogurdugunuz kiymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karistirin. Köfte hamuruna rulo sekli verip firin kabina yerlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. Bir çay bardagi sıcak su ilave edip firinda 15-20 dakika pisirin. Dilimleyip servis yapin

Elbasan Tava - 907

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kusbasi dogranmis et,
4 adet yumurta,
2,5 su bardagi yogurt,
1 adet sogan,
2 yemek kasigi margarin,
½ limon suyu,

YAPILIŞ TARİFİ

Eti yikadiktan sonra tencereye alin. Tereyag, 2 su bardagi su ve bütün sogani içine atarak orta hararetli ateste etler pisip suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuzot ve karabiber ekleyin. Eti isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Yogurda yumurtalari teker teker kirarak boza kivamina gelinceye kadar çirpin. Limon suyu ve biraz tuzot ekleyip etlerin üzerine dökün. Önceden isitilmis 180 derece firinda yumurtali yogurtlu karisim koyulasip üzeri hafif kizarincaya kadar pisirilir. Hemen servis yapilir.

Et Bohcasi - 908

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 dilim ince döv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,

YAPILIŞ TARİFİ

Çok iyi dövlms eti tuzlayip biberleyin. Etlerin arasina birer dilim pastirma ve kasar peyniri yerlestirin. Ikiye katlayip, uç taraflarindan krdanla 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 tamamlandiktan sonra malzemeler blandirdan çekilir ve süzgeç yardimiyla tortulari alinir.Süzme isleminin ardindan corbamiz servise hazirdir.

Afiyet olsun...

Biftek Sarmasi - 912

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 dilim dana biftek,
2 adet tavuk göğüs 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 yapılışı:

Havuçları kibrit çöpü biçiminde kiyin. Sarmisagi ezin. Maydanozu kiyin. Tereyağını tavada kızdırın. Sarmisagi ve havuçları ilave edip, 5 dakika kavurun. Kiyilmiş maydanozları ilave edip, karıştırın. Tuz ekleyin. Etin yanında servis yapın.

Tavuk göğsünü robotta kiyin. İçine kiyilmiş maydanoz, ezilmiş sarmisak, krema, soya sosu, tuz, karabiber ekleyip, karıştırın. Biftekleri yayın. Üzerine ince bir kat tavuklu harç yayın. Rulo haline getirin. Yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Yarım çay bardağı su ilave ederek, 180°C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

İstanbul Kebabi - 913

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr. yağsız kusbasi koyun eti

4 adet domates

8 adet sivri biber

6-7 dal taze soğan

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kekik

Karabiber, kırmızı 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 bulayıp etin yağıyla servis yapın.

Yeşil soğanları yarım el kalınlığında doğrayın. Biberleri ve maydanozu ince kıyın. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini etlere ilave edin. Tuz, karabiber, kırmızı biber, kekik katıp hepsini harmanlayın. Yağlı kağıtları 4 parçaya bölün. Her parçaya eşit miktarda harcı bölüştürün. Bohça gibi

katlayip firin tepsisine yerlestirin. 200°C firinda, kagitlarin üzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan çikarip kagitla birlikte, garnitürle servis yapin.

Afiyet olsun...

Kagit Kebabi 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. arpacik soğan,
- 1 su bardagi bezelye,
- 3 yemek kasigi tereyagi,
- 5 adet defne yapragi,
- Tuz, karabiber, kekik,

YAPILIŞ TARİFİ

Patates, havuç ve domatesleri küp şeklinde doğrayın. Arpacık soğanları ayıklayın. Sivribiberi kiyin. Bir kaptaki et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karıştırın. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yağlı kağıdı 5 parçaya bölün. Karışımın kağıtlara paylaştırın. Birer parça tereyağı ve defne yaprağı koyup, kenarlarını kıvırın. Üzerine fırça ile sıviyag sürüp, ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin.

Kandil Kebabi - 915

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr kusbasi koyun eti,

4 adet soğan,

2 adet domates,

2 yemek kaşığı margarin,

2 tatlı kaşığı kekik,

1 demet maydanoz,

1 yemek kaşığı tuzot,

3 adet yufka,
Karabiber,
3 adet patates,
1 ay bardagi zeytinyagi,

YAPILIŞ TARİFİ

Ufak ufak dogranmis koyun eti, margarin, rendelenmis soğan ile etleri suyunu çekinceye kadar pisirin. Dogranmis domates, kekik ve kiyilmis maydanoz ilave edin. 1 bardak sıcak su ilave ederek pisirin. Yufkaları 4'e bölün. Zeytinyagi ile yağlayın. Ortalarına etli harçtan koyup bohça seklinde katlayın. Uçlarına ve üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece isitilmis firinda pisirin.

Kazan Kebabi - 916

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

400 gr. kiyma,
4 adet düzgün kemer patlıcan,

1 yemek kasigi salça,
1 adet kuru soğan,
2 adet domates,
Karabiber, kimyon,
3-4 adet sivribiber,
3 yemek kasigi siviyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanların bas kısmını kestikten sonra yıkayın. Alt kısmı bütün kalacak şekilde üstünü 1 cm. kalınlığında verev kesin. Soğanı ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katıp, kıymaya ilave edin. Salçayı 1 fincan suda ezerek, kıymaya katıp yogurun. Yuvarlak köfteler hazırlayın. Bu köfteleri patlıcanların arasına yerleştirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmsakları ezin. 3 yemek kasigi siviyağla karıştırın. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasına koyup, kısık ateşte 30 dakika pisirin.

Lezzet Üçgeni - 917

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

5 kasik margarin

1 orta boy soğan

700 gr koyun kiyma

4/5 su bardagi et suyu

3 adet yumurta sarisi

700 gr civarinda patates püresi

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince sekilde kiyin. Bir yanda da etsuyunu bir tasim kaynatin. Baska bir tencerenin icine 3 kasik margarini eritin yag kizinca soğanlari ilave edip hafif örseleyin sonra kiymayi da katip sik sik karistirarak birkaç dakika kavurun. Sicak olarak etsuyunu ilave edin. Tencerede ki malzemeyi 10 dakika kadar kisik ateste pisirin. Sonra derince bir firin kabina tenceredeki pismis soğanli kiymayi yayin. Yumurta sarilarini patates püresine katip karistirin. Bu püreyi sikma torbasina doldurup kiymenin üzerini tamamen örtecek sekilde sikin. Üzerine kalan eritilmis 2 kasik margarini sürün. Önceden isitilmis 200 derecelik firina sürün. Pürenin üzeri kizarip yer yer kahverengi lekelere benzemis altin sarisi bir renk alincaya kadar pisirin. Pistikten sonra üçgen parçalar halinde kesin. Sicak servis yapin.

Matlube - 918

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gr. kusbasi koyun eti,

4 adet patlican,

2 adet domates,

2 adet soğan,

5-6 dis sarmisak,

3 adet sivribiber,

2 su bardagi pirinç,

1/2 su bardagi zeytinyagi,

1 tatli kasigi tuz,

1 tatli kasigi toz seker,

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi tencerede kizdirin. Etlari 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. Etlarin üzerine dizin. Yarim bardak sicak su ilave edip 15 dakika

pisirin. Pirinci ayiklayip üzerine tuz atip sicak suda 15 dakika bekletip

yikayin. Patlicanların üzerine piringleri yayın. Tuz ve sekeri ekleyin. 2 bardak sıcak su koyup göz göz oluncaya kadar pisirin. 15 dakika demlendirip geniş bir tabaga ters çevirip servis yapın.

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 soğan,
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. Kiymayi da katarak yogurmaya devam edin. Cevizden küçük parçalara bölüp yuvarlayin. Diger yanda ince kiyilmis sogani 3 kasik yagda kavurun. Salçayi ilave edin. Kaynayinca köfteleri atin. 10 dakika kaynatip limon suyu ve naneyi ilave edin. Sıcak servis yapin.

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 ay 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 ay kasigi pul biber,

1 küçük top salata,

YAPILIŞ TARİFİ

Garnitürün Yapilisi:

Patatesleri kp seklinde dograyin. Zeytinyagini tavada kizdirin. Patatesleri ekleyip kizartin. Pulbiber ve tuzotu ilave edip karistirin. Top salatayi ve biberi ince kiyin. Patatesleri harmanlayin. Orugun yaninda servis yapin.

Bulguru 1.5 su bardagi kaynar su ile islatin. 20 dakika bekletin. Sogani ve sarmisagi rendeleyin. Bulgurun zerine yumurtalari kirin. Sogan, sarmisak, nane, tuzot ve karabiberi ekleyip karistirin. Kiymeyi ilave edip çok iyi yogurun. Uzun köfteler hazirlayin. Kizdirilmis sivi yagda kizartin.

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 kiyma,
- 5 adet pide,
- 1 su bardagi yogurt,
- 2 dis sarimsak,
- 4 adet domates,
- 2 yemek kasigi salça,
- 1 adet kirmizi sogan,
- 1 tatli kasigi sumak,
- 1 yemek kasigi tuzot,
- 3 yemek kasigi tereyag,
- 1 adet patlican,

YAPILIŞ TARİFİ

Pideleri küp küp kesin. 1.5 kasik tereyaginda soteleyin. Kalan yag ile kiymayi kavurun. Salça ve rendelenmis 2 domatesi ilave edin. Tuzotu ekleyin. Sarimsagi ezip yogurda katin. Patlican, domates, sivri biberleri dilimleyip izgarada pisirin. Kirmizi sogani piyazlik dograyip sumakla ovun.

Pidelerin üzerine önce sosu sonra yogurdu gezdirin. Izgara sebzeler ve soğanla süsleyip servis yapın. Arzuya göre üzerine kırmızı biber eklenmiş kızdırılmış tereyağ gezdirin

Sehriye Taratoru (Bonfileli) - 924

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1.5 su bardağı arpa sehriye,
- 3 çorba kasığı mayonez,
- 1 su bardağı yogurt,
- 4 diş sarımsak,
- 100 gr. ceviz içi,
- 1 çorba kasığı nane,
- 1 çorba kasığı feslegen,
- 1 tatlı kasığı sumak,
- 1 çorba kasığı zeytinyağı,
- 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 çorba kasigi tereyag,
- 2-3 adet sivribiber,
- 6 yemek kasigi rende kasar peyniri,

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin üst kismilarindan kapak kaldirilir. İçi kasikla bosaltip, biraz tuz konur. Sosisler ince dogranip domateslere pay edilir. Biberler ince uzun kesilir ve domateslerin kenarlarina yerlestirilir. İçlerine birer yumurta kirilir. Tuz, karabiber serpilir. Domateslerin üzerine findik kadar tereyagi konur ve üzerine rende kasar peyniri serpilir. Firinda yumurtalar pisinceye kadar 20 dakika tutulur. Sicak servis yapilir.

Sucuklu Kuru Fasulye - 926

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi kuru fasulye (Haslanmis)

Yarim kangal hindi sucuk

3 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi domates salçasi

1 yemek kasigi biber salçasi

2 adet soğan

1 yemek kasigi tuzot

Garnitür için:

2 su bardagi piring

2 yemek kasigi susam

2 yemek kasigi tuzot

3 yemek kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün.

Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzotu ekleyip servis yapın.

Pilavi için:

Pirinci tuzlu kaynar suda bekletip 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 yapin.

eyip yumusayincaya kadar pisirin. Tuzotu ekleyip servis yapin

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 piringç,

Tuz, karabiber,

5-6 yemek kasigi un,

4 adet yumurta,

1 kase susam,

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci haslayip süzün. Sogani rendeleyin. Maydanozu ince kiyin. Kıymayı, soğan, maydanoz, pirinç, tuz ve karabiber ile yogurun. Uzun köfte biçimine getirip, üzerine parmakla sekil verin. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra susama bulayip, kızdırılmış sivi yağda arkali önlü kızartin. Sıcak servis yapın.

Tepsi Köfte - 928

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

- 500 gr. yağsız köftelik kıyma
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 2 dis sarmsak+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 sarmsağı, islatılıp suyu sıkılmış ekmek içini, yumurtayı, zeytinyağını, kasar peyniri rendesini, tuzu, karabiberi, kekigi, kimyonu koyup iyice yogurun.

Yağlanmış fırın kabına elle bastıra bastıra 1 cm. kalınlığında yayın.

Önceden ısıtılmış fırında pembelesinceye kadar pisirin. Sos ile birlikte servis yapın.

Sosun Yapılışı:

Siviyagi derince bir tavaya alın. Ince dogranmis mantari ve sivribiberleri sote edin. Dogranmis domates, tuz, kirmizi pulbiber koyun. Suyunu ilave edin. Kaynatin.

Afiyet olsun...

- 929

Badus Asi - 930

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardagi yesil mercimek,

½ su bardagi bulgur,

1 adet sogan,

1 adet patates,

10-12 adet taze fasulye,

3 adet domates,

1 yemek kasigi salça,

1 adet etsuyu tablet,

1 yemek kasigi tuzot,

3 yemek kasigi tereyag,

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeyi ayıklayip ince kiyin.patatese çenterek dograyin. Sogani ince kiyin. Mercimegi aksamdan islatip 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

Ekşili Patlıcan - 931

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 6 adet patlıcan,
- 3 adet kuru sogan,
- 1 bas sarmisak,
- 4 adet domates,
- 1 yemek kasigi tozseker,
- 1 limon suyu,
- Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyun. Ikiye kesin. Sonra yaridan itibaren üst 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 paylastirip, patlicanlari tencereye dizin. Üzerine zeytinyagi gezdirin. Limon suyu ve 1 su bardagi su ilave edip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Soguyunca servis yapin.

Enginar Konagi - 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. Enginarlari ortalarına yerlestirin. 1 su bardagi kaynar su ilave ederek, tencerenin agzini kapatın.

Yumusayincaya kadar pisirin. Soguyunca servis tabagina alip, dereotu ile süsleyip servis yapin.

Etli Enginar Dolmasi - 933

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 enginar konservesi,
500 gr kusbasi kuzu eti,
2 dal taze soğan,
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 soğanlari ince kiyin. Havuç ve patatesleri temizleyip küp seklinde dograyin. Enginarlari tencereye yerlestirin. Etlari ortalarina doldurun. Kalan yagi tavada eritip patates ve havuçlari sote edin. Tencerenin kenarlarina yerlestirin. 1 su bardagi sicak su ekleyip pismeye birakin. Enginarlar yumusayinca bezelye ve taze soğanı ekleyip biraz daha pisirin. Üzerlerine kiyilmis dereotu serpip sicak servis yapin.

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 yag

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.

Haslanmis et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber

katın. Patlicanlari sivi yagda kızartın. 3 uzun dilim patlicani çapraz sekilde

yayın. Ortasına etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarını toplayıp kapatın. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkası koyup fırın kabına yerleştirin. Kalan et suyunda salçayı ezip tepsiye ilave edin. Tepsinin üzerine folyo kapatıp 220 °C fırında 15 dakika pisirip servis yapın.

- 935

- 936

Ayranlı Çorba - 937

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı asurelik buğday,

1 çay bardağı nohut,

6 su bardağı su,

1 çorba kaşığı kuru nane,

4 su bardağı yogurt,

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak aksamdan nohutu islatin. Asurelik bugdayi da yıkayıp, bir tasım kaynatin. Suyunu süzerek bekletin. Ertesi sabah tencereye nohut ve bugdayi koyup suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Pisen nohutla bugdayi sogumaya birakin. Ayri bir kapta yogurdu bir miktar sulandirin. Pisirdiginiz malzemeyi tuz ve kuru naneyi de ilave edip, son olarak yogurdu katin. Çorbayi, istediginiz koyulukta, soguk olarak servis yapin.

Beyaz Peynir Tavası - 938

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr beyaz peynir, 2 adet yumurtanın sarisi, yarım kahve fincani rendelenmiş kasar peyniri, 1 su bardagi galeta unun, 255 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Kaseye yumurta sarilarini koyun. Üzerine rendelenmiş kasar peynirini ilave edin. Beyaz peyniri bir parmak kalinliginda dilimleyin. Peynir dilimlerini önce kasarli yumurta karisimine sonra galeta ununa bulayin. Kizgin

margarinde arkali önlü kızartin. Fazla yagini süzmek 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 kızgin yag gezdirilir.

Biber Cullamasi - 940

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg çarliston biber, 2 adet yumurta, Yarım kase un, 1 su bardagi siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri firinda veya ateste arkali önlü közleyin. Kabuklarini soyup yıkayin ve iyice kurulayin. Biberleri önce çirpilmis yumurtaya batirip çikartin. Unun içine biraz tuz ekleyip karistirin. Yumurtaya bulanana biberleri una bulayip kizgin yagda kizartin. Servis yaparken arzuya göre sarmisakli yogurt kullanabilirsiniz.

Patates salatası - 941

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kilo patates

- 1/2 demet maydanoz

- 1 soğan
- 1 demet taze soğan
- tuz, beyazbiber
- Sos İçin
- 1 çay bardağı sirke
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kasığı hardal
- 1/2 limon suyu
- 1 çay kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak asacak şekilde soğuk su ve 1 çorba kasığı tuz ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar haşlayın.

Sosu için bir kaseye tuz, beyazbiberi koyun. Sirkeyi akıtırken bir telle çirpin. Hardalı ve limon suyunu katıp çirpmaya devam edin. Zeytinyağını ilave edin. ve iyice çirpin.

Sogani ince ince doğrayıp acisinin çıkması için bir kapta iyice ovun. Su altında yıkayıp süzdürün ve iyice sokin.

Haslanmis patateslerin suyunu süzüp sicakken kabuklarini soyun. Bir salata kasesine iri küp biçiminde dograyin. Sosun yaridan fazlasini katip zedeleden karistirin. Ince kiyilmis maydanozu, sikilmis kuru sogani, ufak dogranmis 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 sicakliginda)
- 1 su bardagi toz seker (175 gr)
- 1 su bardagi un (115 gr)
- 1 tatli kasigi kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 portakal kabugu rendesi
- Üstü İçin
- Yarim limon kabugu rendesi ve suyu
- 1 çay bardagi pudra sekeri (50 gr)
- 1 su bardagi portakal suyu (200 ml)

- 1 portakal kabugu rendesi
- Süslemek 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 zeri için verilen malzemenin hepsini bir kapta karıştırın ve daha sonra kullanılmak üzere karışımı bir kenara ayırın.

Yumurtaları ve sekeri mikserin orta hizında 2 dakika çirpin. İlik yağı ve portakal kabugu rendesini ilave edip 1 dakika daha çirpin.

Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtalı karışımına ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hizında çirpin. Kek hamurunu kaliba dökün.

Önceden isittiginiz firında yaklaşık 1 saat pisirin.

Kek firından çıktıktan sonra 5 dakika bekletip kalıptan servis tabagina ters olarak çıkartın. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin.

Hazırladığınız portakalli karisimi kasıkla yavaş yavaş dökerek yedin.

Süslemede kullanacağınız portakalin 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 kasigi süt
- 1 yemek kasigi kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz - karabiber
- zeri 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 kaba 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 bastirmedan merdane ile geçiniz.

Ekmegi Sivi Sana ile yağlanmış tepsiye veya isiya dayanikli firin kalibina koyup, üzerine un serpiniz.

Önceden 185 derece de isittiginiz firinda 35-40 dakika pisiriniz.

Pisen ekmegin üzerine sicak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

Beyaz peynir köftesi - 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 ay bardagi galeta unu

Kizartmak için siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Beyaz peyniri bir kapta ufalayın. Ekmek içini islatıp sikin ve ufalayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince doğrayın. Peynir ekmek içi, maydanoz ve dereotunu ekleyin. 2 yumurta ve karabiber ilave edip yogurun.

* Hazırladığınız harçtan parçalar koparıp köfte sekline getirin. Siviyyiğ tavada kızdırın. 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 bardağı zeytinyağı,
8-10 diş sarımsak,
2 tatlı kaşığı toz şeker,
Yeteri kadar tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların üzerini kazıdıktan sonra kabak oyacağı ile içlerini çıkartın. Kabakları uzunlamasına ikiye kesip yıkadıktan sonra bir tepsiye dizin. Soğanları halka halka doğrayın. Kızdırılmış yağda pembelesinceye kadar kavurun. Kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesleri, soyulmuş sarımsakları ilave edin. Tuz ve şekeri ilave edin. Kabakların içlerini bu harçla doldurun. Bir su bardağı sıcak su koyup, orta ateşte kabaklar yumuşayıp, pisene kadar pisirin. Soğuduktan sonra üzerine dereotu serpip servis yapın.

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,

YAPILIŞ TARİFİ

Etleri tencerede suyunu çekinceye kadar kavurun. Kiyilmiş soğan, salça, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, etler yumusayincaya kadar pisirin. Kabakları kazıyıp rendeleyen. Bir tencereye alıp, suyunu çekinceye kadar pisirin. Diğer tencerede tereyagini kızdırıp, unu ilave edip, pembelesinceye kadar kavurun. Sütü ve kabakları ekleyin. Tuzunu ilave edin. Sürekli karıştırarak koyulasincaya kadar pisirin. Atesten alıp, peynir rendesini ekleyin. Servis tabagina begendiyi bosaltin. Üzerine eti yayıp 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, kıyılmış

dereotunu katip karıştırın. Kabak içlerini ekleyip, kabak kayıklarının içine

doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerleştirin. 180°C

ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

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 soğan,
- 1,5 su bardagi süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari közleyip kabuklarini soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmis soğan ve mantarlari ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlicanlari ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin. Üzerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik firinda peynir eriyince ve hafif kızarincaya 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 soğan,
Tuz, karabiber,
Kizartmak için siviyağ,

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kizdirilmis siviyağda kizartip servis tabagina alin. Soğanlari ve kirmizi biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton baligini karistirip, soğan ve kirmizi biberleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlicanlari 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 soğan,

4 yemek kasigi sivi yağ,

Tuz, karabiber, kekik.

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup, içlerini oyun. Eti tencerede kavurup, soğanı ilave edin.

Yağı ekleyin. Kavrulunca salçayı ekleyip, biraz pismeye bırakın. Havucu

kazıyıp küp şeklinde doğrayın. Mantarı kiyin. Bezelye ile birlikte ete katin.

Tuz, karabiber, biraz kekik ilave edin. İçlerini oyduğunuz patatesleri sivi

yagda kizartip, harci doldurun. Tencereye dizin. Kalan sosu üzerine
gezdirep 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 sarısı

2 çorba kasığı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Pudrasekeri, sıvı şeker, ayçiçek yağı, süt, yogurt, kabartma tozu, vanilya ve unu derin bir kaba alın. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurup küçük bezelere ayırın. Visneleri bir süzgece koyup, suyunu süzün. Tezgaha hafifçe un serpip bezelerden birini merdane ile açın. Hamurun kenarına visnelere ve çekilmiş fındıktan koyup sigara böreği gibi sarın (önce alt kenarı içeri ve her iki yanını da içeri katlayarak sarın) ruloları yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp toz şeker serpin. Önceden 185 derece ısıtığınız fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Üzümlü Kek - 952

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 g margarin

1 su bardağı toz şeker

2 yumurta

Bir tutam tuz

Yarım su bardağı ayran

1,5 su bardağı 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 karistirin. Küçük kek kagitlarina birer yemek kasigi koyup önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15 dakika pisirin.

- 953

Uludağ Tatlısı - 954

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kestane

750 gr. tozseker

8 adet yumurta

50 gr. Antep fistigi

50 gr. meyve sekerlemesi

2 orba kasigi un

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kestaneyi yıkayıp, dis 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 yumusayınca 500 gr. sekeri üzerine dökünüz. Sekerle beraber suyunu çekinceye kadar kaynatınız. Suyunu çekince alıp, vanilya koyup, soğutunuz. 3 yumurta, 3 çorba kasigi seker, 3 çorba kasigi undan yuvarlak kaliba dökülecek bir kek hazırlayınız. Kek hazırlanınca 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 akından krem santi taklidi hazırlayınız. 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

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kabin içinde yumusatılmış yağ ile birlikte un karıştırılır. Sonra buna iki yumurtayı, dövülmüs bademi, tarçini, limon kabugu rendesini ve pudra sekerini ilave edip hepsini birlikte iyice karıştırılır. Sonra da elde ettiğiniz bu hamur bir gece dinlemesi için bırakılır. Ertesi günü hamuru açıp istediğiniz şekillerde keserek bisküviler hazırlanır. Hazırladığınız bu bisküvileri içini yağladığınız bir tepsiye dizin, üçüncü yumurtayı üzerlerine sürülür ve 20 dakika fırında tuttuktan sonra servis yapılır.

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 yağ

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

Çayı derin bir kaba alın. Bali ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sivi yağ, toz seker, tarçin, limon kabugu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çirpin. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp önceden isitilmiş 170 dereceli fırında 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, yağ, 1,5 su bardagi, pudra sekeri, kabartma tozu, vanilya sıcakla 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. Kalipla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kiyilmiş findik serpilir. Orta hararetli firinda pembe renkte pisirilir. Sıcakken üstüne pudra sekeri elenir.

Rulo Pasta - 958

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 yumurta (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı un (elenmiş)

1/2 çorba kaşığı margarin

1 paket vanilya

1 limon kabuğu rendesi

1.5 adet muz

1 yağlı kâğıt

Krema İçin: 1/2 kg krem şanti, 1/2 çay bardağı süt, 2 su bardağı süt
(ayrıca), 3 çorba kaşığı un, 1/2 su bardağı toz şeker, 1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları şeker ile beyazlasıp köpürene dek mikserle çirpin. Vanilya, eritilmiş ve soğutulmuş margarinini, unu eleyerek, mikserin, en düşük ayarı ile karıştırın. Köseli bir tepsiye yağlı kâğıt serin. Kâğıdın üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. Hamuru üzerine bosaltıp, düzeltin. Tepsiyi önceden

isitilmis 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin ve ilitin. Ilindikan sonra kagidi ile birlikte rulo yaparak bekletin. Seker ve unu tencerede karistirarak icine 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 çektirin. Tencereyi atesten alip, sogumaya birakin. Karisim ilinca, 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. Iine 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 arliston biberi, tohumlari alinip ince dilimlenmis

4 dis sarmisak, ince kiyilmis

400 gr. konkase domates

45 ml domates sosu

750 gr. yagsiz kiyma

taze çekilmis karabiber

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini bir tencerede eritin. Yag kizinca sogani, sarmisagi ve kiymayi ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karistirarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasim kaynatin. Atesi kisin. 15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yapragini ilave edin. Domates sosunu katin. Kisik ateste oldukça koyu kivamli bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alin.

Domates Sosu - 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 soğan
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

YAPILIS TARIFI

Kuru sogani piyazlik dograyin.Havucun kabugunu kaziyip, renderin genis tarafi 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 salçası

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 ekmegi

YAPILIŞ TARİFİ

Sosisleri bütün olarak tencereye koyun. Küp küp doğradığınız domatesi sosislere ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin. Lavasların içine sosisleri 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 kasigi salça,
½ demet maydanoz,
2 adet domates,
3 yemek kasigi margarin,
½ çay kasigi karabiber,
½ çay kasigi yenibahar,

YAPILIŞ TARİFİ

Dolma biberlerin sap kismilarini bıçakla kisaltip, üst kismilarini dolma biberlere kapak olacak sekilde komple ayirin. Çekirdeklerini temizleyip yıkadiginiz biberlerin içlerini tuzlayin. Büyük bir kapta kiyma, ince dogranmis soğan, 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 ortalarına 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. Kırmızı pul biber serpip firina verin. Sarmisakları ezip yumurta ve tuzla iyice çirpin. Milföy hamurunun üzerine sürüp diğer hamuru üzerine kapatın. 1 cm kalınlığında çubuklar kesip burgu şeklinde büküp firin tepsisine yerlestirin. 180 derece ısıtılmış firında kızartıp patates sufle ile servis yapın.

Telmaksi - 968

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. kabak,

400 gr. kıyma,

2 adet sivri biber,

1 orta boy domates,

1 orta boy soğan,

2 yemek kasığı 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. Salçali su (fazla olmamak kaydıyla) eklenir. Hafif ateşte 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 dis sarmisak

3 adet domates

2-3 adet sivri biber

3 yemek kasigi sirke

Tuz

2 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca soyup 1 cm kalinliginda dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sikin. Kizgin sivi yagda kizartin. Domatesleri küp seklinde dograyin.

Biberleri ince kiyin. Tost ekmeklerini arkali önlü kizartin. 2 yemek kasigi sivi yagda biberleri kavurup domatesleri ekleyin. Seker ve tuzu katin.

Sirkeyi ekleyip domatesler kavruluncaya kadar pisirin. Servis tabaklarina tost ekmeklerini yerlestirip üzerine sarmisakli yogurt sürün. Patlicani üzerine yerlestirin. Domatesli sostan üzerine gezdirip servis yapin.

Yumurtali Patates Mihlamasi - 970

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 adet iri patates

½ paket krema

1 yemek kasigi tuzot
2 yemek kasigi tereyagi
4 adet yumurta
1 ay kasigi kirmizi biber
1 su bardagi kasar peyniri
150 gr hindi salam

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi haslayip soyun. Rendenin iri tarafi ile rendeleyin. Kremaya, tuzotu katip iyice karistirin. Salami ince kiyip katin. kk servis kablarini yaglayip patatesli harci içine yayin. Ortasini ukurlastirip tencereye koyun. Birer yumurta kirip kirmizi pul biber serpin. Üzerlerine kasar peynir rendesi serpip 180  C firinda peynirler eriyip yumurta pisince çikarip sicar servis yapin

Zeytinyagli Kabak Türlüsü - 971

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg kabak

2 adet havuç
2 adet soĝan
1 su bardaĝı konserve bezelye
4 dis sarımsak
½ demet dereotu
1 ay bardaĝı zeytinyaĝı
1 yemek kaşığı toz seker
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve havuçları kaşiyin. Kabakları dörde bölüp parmak uzunluĝunda kesin. Havuçları yuvarlak doĝrayın. Soĝanları piyaz olarak doĝrayıp zeytinyaĝında kavurun. Sarımsak ve havuçları katıp 1-2 dakika kavurup kabakları ekleyin. Bezelye, toz seker ve tuzu ilave edip bir çay bardaĝı sıcak su ekleyip pismeye birakin. Suyunu çekip sebzeler yumuşayıp yaĝına kalınca atesten alın. Servis tabaĝına alıp üzerine kıyılmış dereotu serpip soĝuyunca servis yapın

İtalyan Usülü Salata Sosu - 972

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1.5 orba kasigi mayonez

2 ay kasigi hardal

2 ay kasigi sarimsak

1 orba kasigi krema

1 ay bardagi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Sarimsagi ince ince kiyin mayonez ve kremayi çatalla karistirip sarimsak ve hardali ilave edin bu karisimi karistirarak yavas yavas zeytinyagini ilave edin. Istenirse dövölmüs 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

YAPILIŞ TARİFİ

Mantar, biber, havuç, kereviz yapragi, sarmisak ve sogani temizleyip,ince ince dograyin. Bir tencereye yagi, sogani ve sarmisagi koyup pembelestirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yapragi ve kiymayi katin. Kiymanin rengi dönünceye kadar sürekli karistirarak pisirin. Rendelenmis domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karisimin üstüne bosaltin. Kisik ateste 20-25 dakika daha pisirin. Sicak makarnanin üzerine dökün

Hardal Sosu - 974

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orba kasigi tereyag

1 su bardagi krema

1.5 orba kasigi un

1 orba 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

Dilimlenmiş jambonları 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. Hazırladığınız 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. İyiye ısıtıp 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 pembelestiginde, kaynamis sicak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini saglayin. Katilasmaya baslayinca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasikla malzemenin birbirine karismasini saglayin. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapin.

çikolata souce - 978

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

220gr su

160gr seker

75grkacao

YAPILIŞ TARİFİ

su,seker,kakaoyu kaynatkremayi ekle 5dk. kaynatsogumaya birak.sogoyunca servise hazirdir.

krema bulunmadığı zaman nisasta kullanılabilir.kaynama işlemi bittikten sonra souce umuzun içersine az tereyağı ilavesi yapılırsa souce u parlak gösterir.

Deniz Mahsüllü Spagetti - 979

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanılabilir.)

225 gr. ayıklanmış taze vaye dondurulmuş küçük karides

1/2 bardak beyaz sofrası sarabı

4 yemek kasığı zeytinyağı

2 çay kasığı Sarmısak sosu

450 gr. soyulmuş doğranmış domates

400 gr. Aldente çubuk makarna

2 yemek kasığı doğranmış taze maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Midyeleri soğuk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarını kesin. Kabukları açılana dek sarapla haslayın. Midyeleri bir tabağı çıkarın. Açılmamış

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 soğan

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz- karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, yarım halka şeklinde doğrayınız. Kuzu kusbalarının fazla yağlarını alıp, istediğiniz büyüklükte kesiniz. Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayınız. Yayvan bir tencerede Sivi margarini kızdırıp, içine doğranmış kuzu etlerini ilave edip, etler suyunu çekinceye kadar iyice kavurunuz. Etler rengini alınca içine doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Renk alan soğanların içine doğranmış sivri biberleri ve taze soğanları ekleyip, sote etmeye devam ediniz. Daha sonra içine yıkanmış bulguru ilave edip, 5 dak. hepsini birlikte kavurunuz. En son olarak içine haslanmış nohutları, et suyunu, kırmızı pul biberi ve tuz- karabiberi ekleyip, bir kaç kere karıştırdıktan sonra atesi altını kısip, bulgurlar göz göz olana kadar kapagi kapalı olarak pisirip, üzerine kagit havlu koyup, demlendiriniz. Demlenen bulgur pilavın yavaşça karıştırıp, havalandırdıktan sonra servis tabagina alıp, sıcak olarak servis ediniz.

Krem Brule - 981

Mutfak: İtalya

Süre:

MALZEMELER

1kg krema

10adet yumurta sarisi

250gr seker

YAPILIŞ TARİFİ

kremayı vanilya ile kaynat.yumurta sarisi ile sekeri çirpkaynayan kremayı yumurtanı içirisine dök.karisimi istenilen kaselere dök ve 100-120 derecelik firin isisinde pisir.sogumaya birak.servise giderken üzerine az miktarda toz sekeri atip tirmusla yakabilirsiniz.tatlimizin üzeri sekerin yanmasiyla (sert)karamelize 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 değisene 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 bardağı sıcak suyu yufkaların üzerine gezdirin ve 10 dakika sonra orta ısılı fırında suyunu çekene dek pisirin. Fırından alıp, sarımsaklı yogurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada tereyağını eritip, kırmızı biberi ekleyin ve 1-2 kez çevirip, atesten alın. Mantının zerine gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip, servis yapın.

Firinda Ispanakli Makarna - 984

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 paket spagetti

1/2 çay bardagi sivi yag

2 çorba kasigi un

1 adet yumurta

1.5 su bardagi süt

1 adet sogan

1 çay bardagi eski kasar peyniri rendesi

250 gram ispanak

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak ispanaklari ayiklayip, bol suda yikayin ve kendi sulari ile haslayin. Haslanan ispanaklari tencereden alip, 1 parmak eninde dograyin.

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

makarnanın tümünü ispanakların üzerine dökün. 1/2 çay bardağı sivi yağ tavaya alıp içine unu ilave edin. Un sarımsana dek kavurun. 1.5 bardak sütü kavruilan una ekleyin. Boza kıvamına gelene dek pisirin. Atesten alarak 1 yumurtayı ilave edin ve çirpalım. Makarnanın üzerine sosumuzu dökün. Eski kasar rendesini de serpererek, orta isili firında 15-20 dakika pisirin. Üzeri kızaran firin makarnayı dilimleyerek, servis yapın.

Ispanaklı Hindili Manti - 985

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur için: 4,5 su bardağı un,

5 adet yumurta,

400 gr ispanak,

1 tatlı kasığı domates salçası,

1 tatlı kasığı biber salçası,

3 yemek kasığı sivi yağ, tuz

İç için:

750 gr hindi but,

1 adet soğan,

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. Süzdükten sonra dograyip robottan geçirin. Püre haline gelmiş 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 kiyilmiş soğanlari ilave edip pisirin. Son olarak karabiber ve kiyilmiş 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 sızma 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 karistirarak ilave edin. Etsuyunu ekleyip kisik ateste et kemikten ayrilacak duruma gelene dek 1 saat kadar pisirin. Eti karisimin içinden alip kemiklerini ayiklayin ve küçük parçalar halinde dograyin. Kalan karisimi püre haline getirip tuz ve karabiberle tatlandirin. Et parçalarını ekleyin. Üzümleri ikiye bölüp 3 dakika kadar kalin tabanlı bir tavada kavurun. Parmezan peynirini kalin tavada harli ateste 15-20 saniye kadar eritin. Ardindan peyniri ters çevrilmiş bir kasenin üzerine dökün. Böylece peynir kasenin seklini alacaktır. 1 dakika bu sekilde bekletin. Bu islemi üç kez tekrarlayin. Torteliniyi tuzlu suda haslayip suyunu süzdükten sonra sosla harmanlayin ve peynir kaselerinin içine yerlestirin. Üzerini üzümlerle süsleyin.

- 987

Arpa Sehriye Pilavi - 988

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi arpa sehriye

2 su bardagi et suyu

1 çorba kasigi margarin

1 çorba kasigi sivi yag

2 adet domates

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yag ve margarinle birlikte bir bardak sehriyeyi tencereye koyun, pembelesene kadar pisirin. Kalan sehriyeyi de ilave edip 5 dakika daha kavurun. İki bardak et suyu ve rendelenmis domates koyup karistirin.

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. Tavuğun haslandığı su ile haslanır. Suyunu çektikçe 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 piring
- 3 yemek kasigi tereyag
- 3 bardak su veya et suyu

2 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayip bir kaseye koyun, üzerine sicak tuzlu su katin. Soguyana kadar bekletin. Iyice yikayip süzün. Tereyagini bir tencerede eritin. Su veya etsuyunun ve pirinci katin, tuz ve seker koyun. Iyice karistirip kapagini kapatın, önce harli, sonra kisik ateste, suyunu çekene kadar 15-20 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 orba kasigi siviyağ

1/2 çorba kasigi salça

YAPILIŞ TARİFİ

Sade piriñ pilavini haslayiniz. Kiymaya rendelenmis sogan, islatilmis ekmek, yumurta, kiyilmis maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber katip karistiriniz. Yaglanmis orta boy tepsiye muntazam yayip kenarlarini 2 parmak yükseltiniz. Üzerini sulandirilmis salça sürüp orta hararetli firinda 10-15 dakika pisiriniz. Köftenin üzerine pilavi yayiniz. Sulandirilmis salça ile kafes veya kare seklinde süsleyip, firinda 10 dakika daha bekletiniz. Dilimlere keserek sicak servis yapiniz. NOT: Pilava haslanmis ve findik büyüklüğünde dogranmis 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 safsanı hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefille birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sicak suda bekletip iç kabuklarını ayıkladiginiz antepfistiklerini ekleyip pilavinizi demlendirin

Iç Pilav - 993

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 bardak piring

1,5 bardak kaynar su

1 orta boy soğan, ince ince doğranmış

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı yenibahar

1/2 bardak çam fıstığı

1/2 bardak tereyağ veya sıviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını eriterek veya sıviyağ kullanarak doğranmış soğanları ve çam fıstığını tencereye koyun ve fıstıklar kavrulana kadar karıştırın. Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinci de ekleyerek 5 dakika kadar karıstırmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapasını sıkıca kapatın. Bes dakika sonra atesi kısık duruma getirip 15 dakika daha pişirin. Sonra atesi kapatın ve servis yapmadan önce demlenmeye bırakın.

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. Kaynayinca 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 TARİFİ

Yag eritilir, etler iyice kavrulur. Domatesli arpa sehriyeler eklenir, 1-2 dakika daha kavrulur. Arpacik soganlar, ince kiyilmis biberler ve dilediginiz kadar tuz ilave edilib karistirilir. Su koyulur, kaynayinca defne yapragi atilir, kisik ateste 20 dakika pisirilir. Atesten alindikten 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 TARİFİ

Domatesi küp küp dograyin ve bir tavaya koyun. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Zeytinyagi, tuz, biber, sarimsak ve tonbaligi ekleyerek 2-3 dakika pisirin. Pisirdiginiz makarnayi süzün ve sosa karistirin. Üzerine feslegen serpin. Sicak veya soguk servis yapin.

Afiyet olsun...

Kıymalı Lazanya - 997

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr. lazanya
1 adet sogan
2 adet orta boy havuç

3 orba kasigi zeytinyagi
300 gr. kiyma 4 adet domates
1 orba kasigi domates salçasi
3 dis sarmisak
4 adet defne yapragi
200 gr. dilpeyniri
Besamel sos için: 2 çorba kasigi un
2 orba kasiig tereyagi
1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince dograyin. Havuçlari rendeleyin. Sogani zeytinyaginda kavurun. Sarardiktan sonra rendelenmis havucu ilave edip birkaç dakika kavurun. Kiymayi ekleyin, orta ateste kavurmaya devam edin. Kiyma kavrulunca kp seklinde küçük dogranmis domates ve birkaç parçaya kesilmis sarmisagi ilave edin. Tuz serpin, ara sira karistirarak tencerenin kapagi kapali olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarini ilave edin. Lazanyayi tuzlu kaynar suda haslayin. Besamel sos için, unu tereyaginda kavurun. Sararinca sütü ekleyin tahta kasikla sürekli karistirarak, orta ateste pisirin. Tuz ve karabiber serpin. Yaglanmis dikdörtgen bir tepsiye haslanmis lazanyalari st üste gelmemesine dikkat ederek bir sira halinde dizin. zerine birkaç kasik besamel sos yayin. Hazirladiginiz domatesli kiymali sosun bir kismini,

içinden defne yapraklarını çıkardıktan sonra lazanyaların üzerine yayın. Üzerine küçük küp şeklinde doğranmış dilpeyniri koyun. Malzemenin üzerine bir kat daha lazanya yerleştirin. Aynı işlemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayıp, rendelenmiş dilpeyniri serpin. Kıymalı lazanyayı önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan 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 diş sarımsak

1 adet domates
1 orba kasigi salça
3 orba kasigi eski kasar peyniri rendesi
1 tavuk suyu tableti
1 orba kasigi tereyagi
3/4 çay bardagi sivi yag
1 tatli kasigi un, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Spagetti makarnayi tavuk suyu ilave edilmiş tuzlu sıcak suda haşlayın, suyunu süzerek bekletin. Sivi yagi tavaya aktarın, kiymayi, rendelenmiş havucu ve küçük dođranmiŐ sogani birlikte kavurun. 3 dakika sonra rendelenmiş kabagi ve patetesi rendeleyerek ilave edin. Arada bir karistirarak kavurmaya devam edin. Domatesin kabugunu soyup, tavla zari iriliginde doğrayarak, 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 serpistirelim.

Sosisli Makarna - 999

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket makarna (1/2 kg.) 1 çorba kasigi tereyag

1 tatli kasigi tuz

Salçasi için: 1 orta boy soğan

4-5 olgun domates

6-7 sosis

2 dis sarimsak

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tuz, yağ ve 5 su bardagi su koyarak kaynatınız. Makarnayı içine katıp ara sıra karıştırarak suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Sarımsagi ezip ilave ediniz. Tuz ve seker katıp orta hararetli isida 15 dakika pisiriniz. Tel süzgeçten geçirip, sosis ilave edip 1-2 dakika kaynatınız. Makarnaya katıp karıştırarak servis tabagina bosaltınız.

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

Spagettiye tuzlu suda, hafif diri kalacak sekilde haslayin. Suyunu szn.

Galeta ununu bir tavaya koyun, harli ateste pembelesinceye kadar

kavurun. Bir baska tavada zeytinyagini isitin, dilimlenmis sarmisagi

ekleyip pembelestirin. Makarnaya, sarmisak, galeta unu ve dvlms

cevizi ilave edip karistirin. zerine karabiber serpip, sicak olarak servis

yapin.

Peynirli Makarna - 1001

Mutfak: Italya

Süre:

MALZEMELER

1 paket (1/2 kg.) makarna

1 çorba kasigi tereyag

2-3 kibrit kutusu kadar peynir

8-10 dal maydanoz

1 tatli kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyup kaynatiniz. Makarnalari içine atip bir kere karistirarak kapagini örtünüz. Ara sira karistirarak hafif hararetli isida suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Rendelenmis peynir katip karistiriniz. Servis tabagina bosaltip üzerine kiyilmis maydanoz koyunuz.

Patlicanli Spagetti - 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 orba 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

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 patlicanlarınızla 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.

- 1003

Kitelfum - 1004

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr köftelik bulgur(2 su bardagi)

750 gr kavurma

3 dis sarmisak

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Suyunu iyice süzüp 1 su bardağı ılık su ve tuz ile yarım saat yogurun. Bulgurlar iyice yumuşayıp karışım adeta bir hamur kıvamını alınca yumurta büyüklüğünde parçaları avucunuzda iyice sıkarak köfte biçimi verin. 5 bardak suyu tencerede kaynatın. Tuz atın. Bulgur köftelerini tencerenin büyüklüğüne göre kısım kısım tuzlu suya atıp 4 dakika haslayın. Delikli kepçeyle tencereden alıp bir kenarda bekletin. Kavurmayı parçalara ayırın. Üzerine haslama suyundan dökün. Pul biber ve karabiber ekleyip bir tasım kaynatın. Etler iyice ısınip yağı eriyince bulgur köftelerinizi elinizle bölerek içine atın. Köfteler dağılmadan bir tasım daha kaynatıp servis yapın.

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 makarnanin -çok sicak olması 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 orba kasigi seri veya portakal likörü

tuz, karabiber

YAPILİŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü parmak kalınlığında doğrayıp, bal, soya sosu, karabiber, zencefil, köri, iri doğranmış taze soğan, portakal suyu ve seri karıştırıp 20 dakika beklemeye bırakın. Terbiyelenmiş etin, suyunu süzüp, kızgın yağda kızartın. Tavadan alıp sıcak bir yerde bekletin. Biberleri seri bir şekilde doğrayın, kalan soğanı da dilimleyip ekleyerek, yağda 3-4 dakika kızartın. Ayırdığınız tavuk suyu ve terbiyeyi ekleyin, hepsini 5 dakika pisirin. Misir nisastasını bir miktar suyun içerisinde eritin, tavada biraz kaynattıktan sonra beklemeye bıraktığınız tavuk etlerini ve tuzu ilave edin, bir kaç kez çevirip atesten alın. Kavrulmuş fıstık ile süsleyerek servis yapın.

Acıbademli Muhallebi - 1008

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı süt

4 yumurta sarısı

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 yumusattiktan sonra süzün. Bunu ilik kremaya katin. Sonra meyve sekerlemelerini ve limonun rendelenmis kabugunu ilave edip iyice karistirin.

Kalibin dibindeki bisküvileri üzerlerine kremayı bosalttikten sonra yaklaşık 4 saat kadar buzdolabında bekletin.

Bu arada çikolatayı içi sıcak su dolu baska bir kaba oturtarak biraz ısıtin.

Çözülüp hafifçe ilinmaya başladığı zaman kalan kus üzümünü ve hazır çig kremayı katin.

Kremayı, çikolata sosuyla beraberce servis yapin.

Akitma - 1009

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kasigi maya

1 paket un

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı, geniş bir kapta unla birlikte, ilik süt ve tuz ilavesiyle kanstinp boza

kiyamında bir hamur elde edin. Üstünü örtüp sıcak bir ortamda

kabarmasını bekleyin.Teflon tavayı orta hararettteki ocagin üzerinde

kizdirip, mayalanan hamurdan kepçe kepçe alın ve tavaya döküp, yayın.
Yanmamasına 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 kapta maigarini eritin ve sularini süzdüğünüz
yufkalari kizgin yaga atip, pembelesinceye dek kizartin.Kizaran hamurlari
vanilyali pudra sekerine bulayip tabaga koyun ve soguduktan sonra servis
yapin

Yogurt Tatlısı - 1011

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

6 çay bardagi un yada 3 bardak un

3 bardak irmik

1 çay bardagi margarin

3 çay bardagi toz seker

3 çay bardagi yogurt

3 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 limon kabugu rendesi

Serbeti için

1/2 limon suyu

5 su bardagi 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 kaynatilip limon suyu ilave edilerek serbet hazirlanir. Tatli soguyunca serbet sicak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapılabilir, serbet soguk tatli sicak 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 ekirdeksiz dondurulmus visne

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

2 yemek kasigi patates nisastasi

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvalari soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarini temizleyin. Tencereye yerlestirin. Üzerlerine yarim su bardagi toz seker gezdirin. Karanfilleri ilave edin. 1 su bardagi sicak su ilave edip yumusayincaya kadar 5 dakika pisirin. Ayvalari içinden alip servis tabagina yerlestirin. Kalan suya

visneleri atin. Vanilya ve patates nisastasini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ayvalarin 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.

PeYnirli 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,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve tereyagini tencerede eritin. Kabuklari ıkarilmis 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 orbasi - 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

YAPILIŞ TARİFİ

8-10 saat önce islattiginiz nohudu haslayin.

Pirinci yıkayıp 8-10 su bardagi et suyu ile haslayin.

Nohutlari ilave edip pisirin.

Yogurdu tencereye alip yumurta ve tuz ilave ederek iyice çirpin.

Kisik ateste karistirarak ilitin.

Kaynayan çorbadan iki kepçe alip yogurda ilave edin ve karistirarak tencereye bosaltin.

Teryagini eritip içine kuru naneyi ekleyin ve çorbanin üzerine gezdirin.

Sicak olarak servis yapin.

NOT : Çorbaya nohut büyüklüğünde kesilmis kuzu eti veya köfte de ilave edebilirsiniz.

Yogurt orbasi - 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 irpilirken,üzerine azar azar dökülerek et suyu katilir.

Bir baska tencereye yag ve un konur,tahta bir kasikla hizli hizli

karistirilarak 1-2 dakika kadar kavrulur.

Sonra karistirmaya ara vermeden buna öbür kapta bulunan yogurtlu

karisim azar azar katilir.

Iyice yedirildikten sonra ates artirilir ve çorba biraz kaynatilir.

Derin tabaklarda veya küçük kaselerde servis yapilir.

Safak orbasi - 1019

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Adet soġan

4 Adet domates

1 Su bardaġi süt

4 Su bardaġi et suyu

500 gr kiyma

6 orba kasıġı un

4 orba kasıġı siviyaġ

YAPILIŞ TARIĞI

Unu yaġın içinde kavurun.

İnce ince kiyilmis soġani ilave edin.

Soġanlar kavrulurken doġranmis domates ve et suyunu ilave edin.

Yaklasık 40 dakika sonra süzgeçten geçirin.

Kiymalardan küçük küçük misket köfteler yapın ve szdġnz çorbanın içine atıp, tekrar atese oturun.

15 Dakika daha pisirin.

Süt ile yumurtaları çirpin ve çorbayı atesten indirirken karıştırarak yavaş yavaş içine katin.
Sıcak olarak servis yapın.

Taze Fasulye Çorbasi - 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 karışımına ilave edip, 2-3 dakika kaynatın.

Limon suyu ile yumurtayı çirparak terbiye hazırlayın.

Karışımı kaynayan çorbaya yavaş yavaş yedirin ve tencereyi atesten 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 bardağı iç bezelye

3-4 Dal taze soğan

2 orba kasigi margarin

2 orba kasigi un

2 Adet kabak

8-10 Adet taze fasulye

10-12 Su bardagi et suyu

2 orba 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 küplere halinde kesin.

Fasulyeleri ayiklayip küçük parçalara bölün.

Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve 1-2 kere karistirdikten sonra soğanlari 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.

Sıcak orbadan 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 kızartin.

Tavuklu orba - 1022

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardagi tavuk suyu

3 orba kasigi yogurt

1 Adet yumurta

1 orba kasigi un

1 Parça gögüs eti

1 orba kasigi margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta yogurt, yumurta ve unu karistirin.

Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.

Kaynamaya başlamadan hazırladığınız karisimi içine ilave edin.

Koyulasmaya başlayınca daha önce küçük parçalara ayırdığınız tavuk etlerini içine atin.

Kaynayınca ocaktan alip, servis kasesine bosaltin.

Küçük bir tavada margarini eritip içine kırmızı biberi atin ve kızdirin.

Sonra çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

Tatar Çorbasi - 1023

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Adet soğan

2 Adet domates

2 Adet patates

2 Çorba kasigi margarin veya tereyagi

2 Çorba kasigi un

Tuz, karabiber kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye yağı alıp, eritin.

Sogani ince ince doğrayıp, tencereye ekleyin.

Soganlar pembelesene dek kavurun.

Patatesleri soyup, tavla zari iriliğinde doğrayın.

Patatesleri soğanlarla birlikte arasına karıştırarak kavurun.

Patatesler yumuşadığında, domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.

1-2 Dakika daha kavurup, yeterince su ilave edin.

Tuzunu ekleyerek çorbanın içindeki patatesler yumuşayana dek hafif ateste pisirin.

Patatesler iyice yumuşadığında, una çok az su ilave edip, topaksiz bir bulamaç kıvamına getirin.

Çorbaya bu bulamacı azar azar ve karıştırarak ilave edin.

Küçük bir tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı koyup, eritin.

Nane ve karabiberi ilave ederek 1-2 kez çevirin.

Atesten alıp, çorbanın üzerine gezdirin ve servis yapın

Sütlü Pirinç Çorbası - 1024

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kahve fincani piring

4 Su bardagi su

1 Su bardagi süt

1 orba kasigi un

1 orba kasigi tereyagi

1 Adet limon suyu

1 Adet yumurta sarisi

Nane, kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayiklayip, yikayin.

4 Su bardagi su ile tencereye koyun.

Piringler yumusayincaya kadar pisirin.

Unu, sütü, yumurta sarisini ce limon suyunu çatalla çirpin.

orbanin suyundan bir kepçe alin.

Sütlü karisima ilave edin.

Yavas yavas tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alin.

1 orba kasigi tereyagi ile kirmizibiberi tavada haslayin.

orbanin zerine gezdirim, mane ve maydanoz ilave ederek servis yapin.

Sütlü Domates Çorbası - 1025

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çorba kasigi tereyagi

2 Çorba kasigi un

3 Adet olgun domates

1 Çorba kasigi domates salçası

3 Su bardagi süt

3 Su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini tencereye alip, eritin.

İçine unu ilave edin ve hafifçe sararana dek kavurun.

İçine ilik su ve sütü azar azar ekleyin.

Topaklaşmaması için devamlı karıştırın.

Domatesleri rendeleyin.

Salçayı biraz ilik su ile ezin.

Domates ve salçayı tencereye ilave edin.

Tencerenin kapagini çorbanın tasmaması için hafifçe aralık bırakarak 10-

15 dakika pisirin.

Tuzunu ayarlayin.

Kaselere alip, üzerine tarçin serperek servis yapin.

NOT : Dilerseniz tarçin yerine karabiber de serpebilirsiniz

Süleymaniye Çorbasi - 1026

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr kırmızı mercimek

125 gr ispanak

125 gr margarin

1 Çorba 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 ay kasigi karabiber

1 orba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi ayiklayip yikadiktan sonra haslayin ve haslanan mercimegi süzün.

Ayri bir yerde soyup yikadiginiz havuç, patates, kabak, domates, sogan ve sarmisagi rendeleyin.

Bol suda yikadiginiz ispanaklari küçük küçük dograyip hepsini yagda kavurun.

3 su bardagi su ilave edip pisirin.

Köftesi için : Baska bir tencereye yag ve un koyup kavurduktan sonra yeterince su ile unu inceltip içine hasladiginiz mercimegi ve yeterince soguk suyu ilave edin.

Biraz kaynatip içine kavurdugunuz sebzeleri ekleyin.

orba 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 orbasi - 1027

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 orba kasigi tarhana

200 gr sucuk

1 orba kasigi salça

1 ay bardagi misirz yagi

7-8 Su bardagi su

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye yagi alin.

Kk doğranmis 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 rendelenmiş kasar peyniri serpin ve servis yapın.

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 Çorba 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, yıkayın.

4 Su bardagi su ile haslayın.

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 soğan

7 Çorba kasigi tereyagi

3 Çorba kasigi un

5 Su bardagi sicak tavuk suyu

1.5 Su bardagi süt kremasi

3 Adet taze sogan sapi

Tuz, karabiber

Hindistancevizi rendesi

Süsleme için :

2 Dilim bayat ekmek kabugu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabaklari temizleyip dograyin ve bol tuzlu suda ayri ayri haslayin.

Siganlari halka halka dilimleyip, 3.5 çorba kasigi tereyaginda sote edin.

1 orba kasigi tavuk suyu ilave edip kisik ateste pisirin ve kabagi ekleyin.

Havuçlari yaglanmis teflon tavada pembelestirin.

İki ayri tavadaki sebzelere yarimsar su bardagi sicak tavuk suyu ilave edin.

1 tutam tuz ve karabiber serpip sebzeler yumusayana dek kisik ateste kapagi kapali olarak pisirin.

İlininca her ikisinide ezip püre haline getirin.

Kalan tereyagini derin bir tencerede kizdirin.

Unu ilave edip pembelestirin.

Kalan tavuk suyu, süt kremasi, kiyilmis taze sogan sapi, hindistancevizi, tuz ve kaabiberi ilave edip karistirin.

Kremali sosu iki tencereye paylastirin.

Birine havuç, digerine kabak püresini ilave edin.

Her ikisini de isitin.

Kabakli orbayi kaselere bölüştürüp, ortasina havuçlu Çorbayi dökün.

Ayri bir yerde siviyağda kızartilmis küp ekmek ve kiyilmis taze soğan sapi ile süsleyerek servis yapin.

Peynirli Soğan orbasi 2 - 1032

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardagi rendelenmis kasar peyniri

2 Adet soğan

1 Kahve fincani margarin

1 Kahve fincani un

2 Su bardagi etsuyu

2 Su bardagi süt

Bir tutam hindistancevizi

Tuz, karabiber

Süslemek için :

Rendelenmiş kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Soganları küçük küpler halinde doğrayıp eritilmiş margarinde kavurun.

Soganlar yumuşayınca atesi kısın ve unu ekleyip, karıştırın.

Önce etsuyu daha sonra sütü azar azar ilave ederek karıştırın.

Kaynadıktan sonra 3-4 dakika daha pisirip, tencereyi atesten alın.

Rendelenmiş kasar peynirini çorbaya ekleyip, eriyene kadar karıştırın.

Hindistancevizi, tuz ve karabiber serpin.

Rendelenmiş kasar peyniri ve kızarmış ekmek parçalarıyla(kruton

ekmek)süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

Pazi Çorbasi - 1033

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Demet pazi

2 Çorba kasığı margarin

8 Su bardagi su

Yarim kilo patates

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari temizleyip, yıkayin ve ince ince kiyin.

Margarini yayvan bir tencerede eritin.

Pazilari yaga atarak bir süre kavurun.

İçine suyu ilave edin.

Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyin ve tencereye ilave edin.

Tuzunu ayarlayin.

Patatesler yumusayana dek pisirin.

Karabiber serpererek, servis yapin.

Patatesli Pirasa Çorbası - 1034

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet orta boy patates

2 Adet pirasa

1 Çorba kasigi margarin

1 orba 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, yumuşayana dek haslayın.

Blendirdan geçirin veya tel süzgeçten geçirerek ezin.

Bu arada bir tencereye margarini alıp, eritin.

Unu ilave edip, hafifçe sararana dek kavurun.

Üzerine pirasa, patates ve haslama suyunu devamlı karıştırarak ilave edin.

Unun topaklaşmamasına özen gösterin.

Tuzunu ayarlayın ve 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Osmanlı orbasi - 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 kasigi salça

1 Su bardagi kiyilmis ispanak

1 Çorba kasigi un

1 Çorba kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük küçük doğranmış etleri haslayın.

Daha sonra bir tavaya biraz tereyagi alın ve etleri yağda biraz çevirin.

Baska bir tencereye kalan tereyagini koyun.

İçine dilimlenmiş mantar ve kiyilmiş 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 bardagi nohut

6-8 Su bardagi tavuk suyu

1 Kahve fincani piring

1 Adet orta boy sogan

1 Çay ufak dogranmis tavuk eti

Yarim çay kasigi safran

4 Çorba kasigi siviyağ

Tuz, karabiber

Terbiyesi için :

1 Adet yumurta sarisi

Yarim limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Nohudu aksamdan tuzlu su ile haslayin.

Ertesi gün suyunu degistirip, nohutlar yumusayana dek yaklasik 1-1.5 saat kadar pisirin.

Suyunu süzüp bekletin.

Tavuk suyunu tencereye alip yikanmis piring, ortadan bölünmüs sogan, 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 soğanlarını küçük küpler halinde doğrayın.

Göbek salatayı yıkayıp, iri parçalar halinde kesin.

1 Çorba kasığı tereyağını tavada eritip soğan, kereviz ve pastirmayı ekleyin.

Sık sık karıştırarak kavurun.

Bezelye, göbek salata ve et suyunu ilave edip karıştırın.

Kapagini kapatıp 20-25 dakika kadar pisirin ve ilinmaya bırakın.

Karışımı blender ile ezip tekrar ateşe alın.

Krema ve ince doğranmış nane yapraklarını ilave edip, 20 dakika daha pisirin.

Tost ekmeklerini küçük üçgenler halinde doğrayın.

Kalan tereyağını tavada eritip ekmekleri kızartın.

Çorbayı servis tabaklarına paylaştırıp kızarmış ekmek, nane yaprakları ve tane kırmızıbiber ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

Misir Çorbasi - 1038

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr dondurulmuş misir veya 1 büyük kutu konserve misir

3 Çorba kasigi margarin

1 Adet küçük soğan

2 Çorba kasigi un

4 Su bardagi süt

2 Su bardagi su, etsuyu veya tavuk suyu

(et suyu kullandiginizda yagi 2 kasiga indirin.)

5-6 Dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani ince yarim halka seklinde dograyin.

Misirlari 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 soğan

1 Çorba kasigi salça

6 Su bardagi su veya etsuyu

100 gr margarin

Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip, dogranmis soğanlari 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 Çorbası - 1040

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

40 gr kıyma

200 gr kırmızı mercimek

1 Adet soğan

2 Adet domates

1 Çorba kasığı margarin

5 Su bardağı su

Tuz

Sos için :

6 Dil sarımsak

3 Çorba kasığı sirke

2 Çorba kasığı sıvıyağ

1 Çay kasığı kırmızı toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimegi bol su ile yıkayıp süzgece alın.

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 Çorbasi - 1041

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay fincani piring

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 TARİFİ

Kemik suyunu veya suyu kaynatin.

Yikanmis pirinci ilave edip pisirin.

Un, limon suyu, yogurt ve yumurtanin sarisini az miktarda su ilave ile çipin.

Kaynamakta olan suya yavas yavas ilave ederek sürekli karistirin.

Kivami koyulasincaya kadar pisirin.

Eritilmis 2 yemek kasigi margarinde naneyi kizartip, çorbanin üzerinde gezdirin.

Diger tarafta küçük küpler halinde dogranmis patatesleri 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 Çorba kasığı margarin

200 gr dilimlenmiş mantar

4 Su bardağı et suyu

2 Çorba kasığı un

1 Çay kasığı pirinç

1 Çay bardağı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani 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 Corbasi - 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 küp şeklinde doğrayın.

Soganları küçük doğrayıp, ayçiçek 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.

Küp seklinde kesilmis ekmek parçalarını kırmızıbiber ve nane eklenmiş tereyağında kızartılana dek kavurun.

Çorbanın üzerine koyup, kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Kikirdak Çorbası - 1044

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Su bardağı et suyu

1 Su bardağı eriste

1 Su bardağı un

250 gr süzme yoğurt

2 Sdt yumurta

100 gr tereyağı

1 Çay kaşığı kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Et suyunu kaynatıp, eristeyi ekleyin.

10 dakika pisirip, tencereyi atesten indirin.

Ayrı bir tencerede 1 çorba kasığı un, 1 yumurta ve süzme yoğurdu boza kıvanına gelinceye kadar çirpin.

Karışımı kısık ateşte kaynatın ve tuz serpin.

Kikirdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla kati bir hamur yoğurun.

Hamuru rulo selinde sarın.

Küçük genler kesip, bol tereyağda kavurun.

Eristeli et suyu ile boza kıvamındaki karışımı birleştirip, pisirin.

Kikirdakları ekleyip, nane ile süsleyerek servis yapın.

Kremali Tavuk orbasi - 1045

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr tavuk

1 Adet havuç

Yarım demet maydanoz

1 Adet patates

1 orba kasığı tereyağ

1 orba kasığı un

3 Adet yumurta

1 Su bardagi kasar rendesi

8 Su bardagi su

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Parçalanmış kemikli tavuk etlerini tencereye alın.

Üzerine 8 su bardagi su ilave edin.

Küçük küçük doğranmış patates, havuç, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyip

1 saat pisirin.

Pisen et ve sebzeleri tel süzgece bosaltıp suyunu başka bir tencereye alın.

Tavuk parçalarını alıp, etlerini küçük küçük doğrayın.

Pisen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin.

Tereyağını bir tavada eritip 1 çorba kasığı ilave ederek pembeleştirin.

Tavuk suyundan 1-2 kepçe kadar alıp kavrulan una ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Kaynayınca atesten alıp yumurtaları tek tek ilave edip çirpma teliyle sürekli karıştırın.

Tenceredeki tavuk suyuna hazırladığınız karisimi ilave edip 10 dakika kaynatın.

Tavuk etlerini ekleyip karıtirin.

Bir miktar daha tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapın

Köy Çorbası - 1046

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Çay bardağı yeşil mercimek

1 Su bardağı eriste

1 Adet soğan

1 Çorba kaşığı salça

125 gr margarin

6 Su bardağı su

1 Çorba kaşığı kuru nane

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak yeşil mercimeği yıkayıp, 2 saat suda bekletin.

Daha sonra haslayıp suyunu süzün.

Geniş bir tencerede margarini eritin.

İçine küçük küçük doğranmış atıp kavurun salçayı, suyu ve önceden hasladığınız mercimeği ilave edin.

Çorbayı 15 dakika kadar kaynattıktan sonra eristeyi ve tuzu koyun.

Eristeler yumuşayınca kadar pisirin ve ocaktan alın.

Üzerine kuru naneyi ve kırmızıbiberi de ilave ederek servis yapın.

Kereviz Çorbası - 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 yıkayın.

Iri parçalar halinde doğrayıp limon suyu ve 1 su bardagi kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pisirin.

Haslanmış kerevizleri suyu ile birlikte sıcak sıcak rondonun içine koyup karıştırarak püre yapın.

Dereotlarini da ekleyip tekrar karistirin.

Bosalan tencerede unu yag ile kavurun.

Et suyunu isitin,ilik haldeki et suyunu veya ayni miktar suyu yedirerek kavrulmus una ekleyin.

Tuz,karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir tasim kaynatin.

Sicak sicak servis yapin.

Kefal Çorbasi - 1048

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet kefal baligi

1 Adet havuç

1 Adet patates

1 Adet kereviz

4-5 Adet defne yapragi

1 Çorba kasigi salça

1 Demet maydanoz

1 Adet limon

2 Çorba kasigi un (tepeleme)

1-2 orba kasigi tereyagi veya margarin

1 Adet sogan

YAPILIS TARIFI

Tencereye yagi alip, eritin.

Sogani yemeklik dograyip, ilave edin.

Soganlar pembelesene dek kavurun.

Patates, havuç ve kerevizin kabuklarini soyup, findik iriliginde dograyin.

Sebzeleri de tencereye aktarip, ara sira karistirarak sote edin.

Sebzeler yumusamaya baslayınca tencereye yeterince su, salça ve tuz ilave edin.

Kefalin kafasini ve i organlarini temizleyip, özenle yıkayin.

2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde kesin.(bel kemigini ikarmadan)

Tencereye iri dogradiginiz balik parçalarini da ilave ederek agir ateste baliklar ve sebzeler yumusayana dek pisirip, tencereyi atesten alin.

orbanin 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 orbanin suyundan ilave edip, unubulama haline getirip, tencereye aktarin.

1 Tasim kaydattiktan sonra atesten indirin.

Tabaklara birer dilim kefal koyup, üzerine çorbanin suyundan bir kepçe gezdirin.

Limon sikarak servis yapin.

Katikli orba - 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 szn.

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 Çorbası - 1050

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Demet kara lahana

2 Çorba kasigi tereyagi

1 Çorba kasigi salça

Yeterince sicak su

Tuz, karabiber

2-3 Çorba kasigi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana yapraklarini yıkayıp, ince seritler halinde dograyin.

Eger seritler uzunsa ikiye kesin.

Tencerede tereyagini eritin ve lahanalari ilave edip yumusayana dek kavurun.

Lahanalar yumusamaya basladiginda bu kez salçayi ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereye yeterince sicak suyu ekleyin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.

Misir ununu azar azar ve sürekli karistirarak ilave edin.

Barbunya fasulyesini tencereye ilave edin.

Sürekli karistirarak 1-2 tasim kaynatin.

Atesten indirip kaselere bosaltin ve servis yapin

Kamelya Çorbasi - 1051

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg iç bezelye

2 Yemek kasigi margarin

2 Adet orta boy sogan

2 Adet orta boy patates

1 Adet küçük kereviz veya

kurutulmus kereviz yapragi

15 Bardak su veya et suyu

(konserve bezelye ise 10 bardak su)

2 orba kasigi un

1 Adet limon suyu

2 Adet yumurta

eyrek tavuk eti

1 Kahve fincani krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 kasik margarini koyup eritin.

Ince dogranmis soganlari katip hafifçe öldürün.

Soganlar diriliklerini kaybettikten sonra küçük küçük dogranmis patates ve kerevizleri katip, 5 dakika sote edin.

Bezelyeleri ilave edip, 2 dakika daha sote edin.

Suyu ve tuzu katip agir ateste 1 saat kaynatin.

Konserve bezelye kullanirsaniz 20 dakika yeterli olacaktır.

eyrek tavuk etinin üzerini geçecek kadar su koyup haslamaya birakin.

Haslanan tavuk etini parçalara ayirip küçük küçük dograyin.

Sebzeler 1 saat kaydiktan sonra blendirdan geçirin.

Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup isitin.

Bir kaseye un, 2 yumurta sarisi, limon suyu ve kremayi koyup iyice çirpin.

Çorbadan 1 kepçe alip, terbiyeyi ilistirin.

Bir yandan çorbayi karistirarak terbiyeyi azar azar ilave edin. orbaya tavuk etlerini de katip bir tasim kaynatin.

Arzu ederseniz kiyilmis dereotu ile süsleyerek servis edin.

Kabak orbasi - 1052

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet Kabak

3 orba kasigi un

Yarim ay bardagi ayçiçek yagi

1 orba kasigi margarin

750 ml. süt

2.5 su bardagi su

Yarim demet dere otu

YAPILIŞ TARİFİ

Unu ayçiçek yaginda kavurup kabagi rendeleyelim.

Süt ,su ve kabagi kavru lan unun üzerine ekleyip iyice kaynayincaya kadar karistiralim.

Kavrulmus un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktır.Karistirdikça düzelecektir.

Çorba kaynadıktan sonra kivami 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 kasığı tereyağı

3 Çorba kasığı zeytinyağı

1 Adet soğan

Yarım çorba kasığı tereyağı

Yarım litre sıcak süt(2 su bardağı)

1 Su bardağı tavuk suyu veya et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi temizledikten sonra bol suda yıkayıp, tuzlu suda haşlayın.

Sonra suyunu iyice süzüp, kiyin ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirip püre yapın.

2 Adet iri patatesi de haşladıktan sonra kabuklarını soyup, bunları da püre haline getirin.

1 Çorba kasığı tereyağıyla 3 çorba kasığı zeytinyağını bir tencereye koyun ve yağ ısınca rendelenmiş soğanı ilave edip, kavurun.

Soğan pembeleşince, püre haline getirdiğiniz ıspanak ve patatesi ilave edin.

Yarım litre sıcak sütü 1 su bardağı tavuk suyu veya et suyunu dökün.

Tenceredekileri arasına karıştırarak 25-30 dakika kaynatın.

Tencereyi ateşten indirirken yarım kasık tereyağıyla, 1 kahve fincanı rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.

1-2 Defa karıştırarak tenceredekileri servis kaselerine boşaltın ve sıcak 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 orbasi - 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 orba 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 süre bu şekilde ateste kalan çorbayı atesten indirdikten sonra üzerine naneyi ekleyelim.

Hamurlu Gerdan Corbasi - 1056

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Adet gerdan

6 Su bardağı su

3 Adet yumurta

3 Çorba kasığı un

3 Çorba kasığı yogurt

1 Çorba kasığı tereyağ

Kırmızı toz biber

Tuz, karabiber

Kızartmak için sıvıyağ

Hamuru için :

3 Adet yumurta

Aldığı kadar un

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Gerdani suda haslayin.

Haslama suyunu baska bir tencereye alin.

Yumurta sarilari, un ve yogurdu ayri bir kapta çirpin ve kaynamakta olan et suyuna karistirarak ekleyin.

Hamur malzemelerini karistirip biraz sert bir hamur hazirlayin.

Hamura galeta biçimi vererek yuvarlayip birer santim kalinliginda kesin.

Hamurlari siviyağda 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 çorba kasigi tereyagi

4 Dilim ekmek

YAPILIŞ TARİFİ

En az 12 saat suda bekletip, sisirdiginiz kuru fasulyeleri 5 su bardagi tuzlu suda 1 saat kadar haslayin.

Mantarlari temizleyin ve dilim dilim kesin.

Tavaya zeytinyagni alip, kizdirin.

Dilimlenmis mantarlari, dogranmis sarimsagi ve piyazlik dogranmis sogani içine atip, pembelesene dek çevirin.

Salçayi da biraz ilik suyla ezerek ilave edin.

hazirladiginiz bu malzemeyi haslanmis fasulyenin içine katin.

Birlikte yumusayana dek pisirin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.

Bu arada tereyagini küçük bir tavada kizdirin.

İçine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altin sarisi renk alana dek kizartin.

Çorbayı kaselere bosaltın.

Kenarlarına ekme  dilimlerini koyarak servis yapın

Ezogelin Çorbasi - 1058

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su bardağı kırmızı mercimek

1 Çorba kasığı pirinç

2.5 Su bardağı et suyu

1 Adet soğan

2 Çorba kasığı un

2 Çorba kasığı margarin

2 Tatlı kasığı nane

1 Tatlı kasığı kekik

Yarım çay kasığı karabiber

1 Tatlı kasığı kırmızı biber

Yeterince su

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi mercimekleri ve pirinci ayıklayip, yıkayin.

Et suyunu kaynatin.

Mercimekleri, pirinci ve ayıklanmis bütün 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.

Çorbanin üzerine gezdirerek döküp, servis yapin.

Enginar Çorbasi - 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 bardgi sicak et suyu
- Yarim demet dereotu
- 1 orba kasigi süt kremasi
- 4-5 Dal maydanoz
- 1 ay kasigi kirmizi tozbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Taze enginarlari temizleyip limon suyu ilave edilmiş 2 su bardagi suda haslayip delikli kepçe ile ayri bir tabaga alin.

1.5 orba kasigi tereyagini kizdirip, unu pembelesinceye kadar karistirarak kavurun.

Sicak et suyunu ve enginari hasladiginiz suyu ilave edip kaynatin.

Enginarlari ve kiyilmis dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.

Enginarlar yumusayinca süt kremasi, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Kalan tereyagini kizdirip, kirmizi tozbiberi kavurun.

orbanin zerine gezdirerek döküp kiyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin

Eksili Köfte Çorbası - 1060

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr yagsiz kiyma

1 Kahve fincani pirinç

Yarim demet maydanoz

1 Adet soğan

3 Adet yumurta

3 Adet havuç

4 Adet patates

2.5 Kahve fincani siviyağ

6 Su bardağı su

1.5 Su bardağı yogurt

1.5 Çorba kasığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci yıkayıp süzün.

Sogani rendeleyin ve maydanozu ince ince doğrayın.

Geniř bir kapta kiyma, piriń, maydanoz, soĝan, 1 adet yumurta, biraz tuz, nane ve karabiberi karistirip yogurun.

Hazirladiginiz kofte harcından misket bŸyŸklŸgŸnde kofteleyuvarlayin.

Genis bir kaseye yarim kasik un serpip kofteleyi dizin.

Havuç ve patatesleyi kŸp sekinde dograyin.

Siviyagi tencerede kizdirip ōnce havuğleyi sonra patatesleyi 10 dakika sote edin.

Suyu ilave edin ve 15 dakika kaynatin.

Kofteleyi ekleyip kisik ateste 45 dakika pisirin.

Yogurt, kalan yumurtalar ve unu bir kasede karistirin.

Tencereye azar azar dŸkerek ve sik sik karistirarak ekleyin.

Tuz serpip atesten alin.

Sicak olarak servis yapin.

Tane Karabiberli Istavrit - 1061

Mutfak: TŸrk

SŸre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Adet istavrit

3 Adet domates

1 Adet küçük boy soğan

Yarım dis sarmsak

2 Çorba kasigi zeytinyagi

Yarim çorba kasigi kiyilmis dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri, sogani ve yarim dis sarmisagi blendirdan geçirin.

2 çorba kasigi zeytinyagini, yarim çorba kasigi kiyilmis dereotunu, tuz ve yeterince tane karabiberi ekleyin.

Kasikla karistirdikten sonra küçük 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.

Garnitürlü Barbunya Baligi - 1062

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kilo barbunya baligi
2 Adet kabak
2 Adet havuç
3 Adet domates
2 Adet soğan
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 soğan sapi
Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklari temizleyip yikayin.

Süzgece alip suyunun süzölmesi için bekletin.

Havuç ve kabaklari ince ince dilimleyip, soğanlari halka halka dograyin.

Domatesleri dilimleyin.

Baliklari firin kalibina dizin.

Hazirladiginiz sebzeleri degisimli olarak baliklarin üzerine yerlestirin.

Soyulmus sarımsak, kıyılmış maydanoz, kırmızı safran, kekik, tuz ve karabiber ilave edin.

Zeytinyağı ve suyu ekleyip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

Servis tabağına alıp mayonez eşliğinde üzerine kıyılmış taze soğan sapı serpiyerek servis yapın.

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 fincanı zeytinyağı

1 Demet maydanoz

8-10 Adet defne yaprağı

Tuz, karabiber

1 Çay 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.

Soganların üzerine yuvarlak kestiginiz domatesleri ve incecik doğradiginiz maydanozu ilave edin.

En üste limon dilimlerini ara ara yerlestin, defne yapraklarını aradaki boşluklara sıkıstin.

Tuz ve karabiberini ilave edip 1 çay bardağı suyu da koyduktan sonra üzerine 2 kahve fincanı zeytinyağını gezdirin.

Tepsinin ağzına yağlı kagidi veya alüminyum folyoyu kapatıp orta isili fırında pişirin.

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 kasigi siviyağ
2 orba kasigi margarin
1 orba kasigi un
1 Su bardaği süt
1 ay kasigi hardal
1 ay kasigi elma sirkesi
5-6 Dal maydanoz
4 Dilim limon

YAPILIŞ TARİFİ

ipuraların kilçiklerini çıkarıp boyuna ikiye bölerek fileto haline getirin.

Filetolari yağli kağıt üzerine dizip, her iki yüzüne siviyağ sürün.

Tuz, karabiber ve limon suyunu ayrı bir yerde karıştırıp balıkların iki yüzeyine de sürün.

Rulo haline getirip, yağli kağıt ile sarın.

Önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 20-25 dakika pisirin.

Maydanozu kıkayıp kıyın.

Margarini eritip, unu ilave ederek pembeleştirin.

Yavaş yavaş sütü ekleyip sürekli karıştırın.

Kaynamaya baslayınca atesi kesin.

Hardal, elma sirkesi, kiyilmis maydanoz, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karistirin.

2 dakika daha kaynatip atesten alin.

Baliklari yagli kagittan çikarip servis tabagina alin.

Yagli kagitlarda biriken pisme suyunu hardalli sosa ilave edin.

Kisik ateste karistirarak birkaç dakika kaynatip baliklarin üzerine dökün.

Limon dilimleri ile süsleyip sicak olarak servis yapin.

NOT : Çipura filetolarini firin yerine buharda da pisirebilirsiniz.

Ayni yemegi uskumru yada benzeri baliklarla da hazirlamaniz mümkün.

Yesil Soslu Somon - 1065

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Dilim Somon (Kisi basina 200 gr kadar)

2 Dis Sarmisak

3-4 Taze Sogan Yapragi

2 orba Kasigi Siviyag

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 TARİFİ

Somon Dilimlerini yıkayıp tuz ve karabiber serpin. Karidesleri ayıklayın.

Sarmisak ve sogani ince doğrayıp 2 çorba kasigi siviyağda 2-3 dakika

evirin. Soganlar yumusayınca sarap, sulandırılmış un ve kremayı ilave

edip karıştırın. Sos koyulasınca ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu

ekleyin. Tuz ve karabiber serpip ocaktan alın.

Baska bir tavada tereyağını kızdırin. Somon dilimlerini önlü arkalı kızartın.

Karidesleri ilave edip 1-2 dakika çevirin. Somon ve karidesleri servis

tabağına yerleştirip sos ezdirin.

Uskumru Buğulaması - 1066

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg uskumru

1/3 bardak zeytinyagi

1 adet limon

Yarım demet maydanoz

1 bas sogan

1 defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Tepsiye aliminyum folyoyu yayin. Soganlari halka halka kesip yerlestirin.

Baliklari temizleyip tepsiye yerlestirin. Yemekten 30-40 dakika önce üzerine kiyilmis maydanoz ve tuzu serpin.

Zeytinyagi, çay bardagi su, defne yapragi ve limon suyunu koyun.

Alüminyum folyo ile üzerini kaplayin. Orta isili firinda suyunu

buharlastirmadan 20-25 dakika pisirin. Sicak olarak servise sunun.

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)

YAPILIŞ TARİFİ

Izgarayı yakip, zeytinyagi ile iyice yağlayin.

Önce aioli sosu hazirlayin. Bunun için dövülmüs sarimsakla mayonezi bir telle iyi karistirin. Daha iyi bir yöntem olarak mayonez yapmaya baslarken karistima kabina yumurta sarisi, hardal, sirke koydugunuzda dövülmüs sarmisagi da ilave edin. Sonra tipki mayonez yapilir gibi zeytinyagini bir sicim gibi akitarak bu malzemeye yedirin.

Baliklari temizleyip, kani tamamen gidinceye kadar yikadiktan sonra süzülmeye birakin. Unu, baliklari alacak büyüklükte bir kaba eleyin.

Baliklari her iki yanini hafifçe tuzlayin. Yine her iki yanini una bulayip, silkeleyerek fazla unlarini atin.

Unlanmis baliklari izgaranin üzerine yerlestirin. Üzerlerine kalan zeytinyagini arasira bir firça ile sürerek bir kere çevirip her iki yanini da renk alincaya kadar yaklasik 6-7 dakika pisirin.

Margarini bir kapta eritin. Izgara edilmis uskumrular üzerine eritilmis margarini bir firça ile sürün. Uskumrulari dilerseniz limon, maydanozla süsleyip, yaninda aioli sosla, sicak olarak servis yapin.

Ton Baligi Ezmesi - 1068

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Kutu Yagsiz Tonbaligi Konservesi (Yaklasik 200 gr)

1 Küçük Sogan veya 1 Dis sarmisak

Yarim Limon Suyu ve rendelenmis Kabugu

250 gr. Krem Peynir

1 orba Kasigi Maydanoz

3 Zeytin

Ii Bosaltilmis Domates veya Limon

Tuz, Karabiber

Portakal Dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Tonbaligi konservesinin yagini süzün. Küçük doğranmış soğan veya ezilmiş sarımsağı ilave edin. Limon kabuğu rendesi ve yarım limon suyu ekleyin.

Krem peyniri karışımına ilave edin.

Tuz ve karabiber serpin. İnce kıyılmış maydanozu da ekleyip karışımı içi boşaltılmış limon veya domatese doldurun.

Üzerini ortadan ikiye kestiginiz zeytin ve portakal dilimleri ile süsleyin.

Tursulu Tavuk - 1069

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 Kilo lahana tursusu

3 Çorba kasığı margarin

2 Adet soğan

2 Tatlı kasığı salça

2 Su bardağı sıcak su

1 çay bardağı pirinç

4 Adet tavuk budu

4 orba kasigi tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana tursusunu 1 saat su dolu kapta bekletin.

Margarini tencerede eritin.

Sogani ince kiyip yagda pembelestirin.

Lahanayi sudan çıkarip 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 pirili karisimi alin.

Üzerine haslanmis tavuk butlarini koyun.

4 orba kasigi tereyagini küçük bir tavada eritin.

Tavuklarin üzerine gezdirin.

Önceden isitilmis 200 dereceli firinda tavuklar pembelesene 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 kasigi tereyagi

200 gr tulum peyniri

1 Tutam maydanoz

Yarim çay kasigi karabiber

Tuz

Domates sosu için :

2 Çorba kasigi tereyagi

400 gr domates

2 Çorba kasigi taze kekik

2 Dis sarimsak

4 Çorba kasigi taze veya eski kasar peyniri

Yarim çay kasigi taze çekilmis karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan = "2"><center>Kaynak:

Diger</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.

Siviyag, sogan, sarimsak, limon suyu ve baharatlari ufalanincaya kadar blenderden geçirin.

Tuz ve yogurdu karisima ilave edip karistirarak marinat sosunu hazirlayin.

Tavuklarin üzerini hazirladiginiz karisimla kaplayin.

Hazirladiginiz tavuk sisleri buzdolabinda 1 saat kadar bekletin.

Sisleri izgarada ters düz ederek pisirin ve sicak olarak servis yapin.

Tavuk Sarmasi - 1072

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 Parça ince dvlms tavuk gögüs eti

1 Adet patates

1 Adet havuç

3 Yemek kasigi haslanmis bezelye

3 Yemek kasigi mantar

2 Yemek kasigi margarin

5 Dilim taze kasar peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küçük küçük halinde doğrayın.

Mantari ince ince kiyin.

1 yemek kasigi margarini eritip patates, havuç ve mantari soteleyin.

Bezelye, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirin.

Iyice dövülmüş tavuk göğüs etini bir kassenin içine yerlestin.

Ortasina hazirladiginiz harçtan yeterince ilave edip bohça seklinde kapatın.

Yaglanmis tepsiye ters olarak yerlestin.

Diger tavuk etlerini de ayni islemi uygulayın.

Tavukların üzerlerine kalan 1 yemek kasigi margarini sürün.

Yarım çay bardagi su ilave ederek sıcak firinda 15 dakika pisirin.

Kızaran tavukların üzerine kasar peyniri dilimlerini yerlestirerek tekrar firina verin.

Peynirler eriyince firindan çıkarıp üzerini ince dilimlenmiş mantar ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

- 1073

Ev Pogaçasi - 1074

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için :

4 Su bardagi un

300 gr margarin

100 gr yogurt

2 Adet yumurta

1 Tatli kasigi karbonat veya 1 çay kasigi kabartma tozu

1 Çorba kasigi limon suyu

Yeterince tuz

Içi için :

1 Demet dereotu

1 Demet maydanoz

200 gr beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu ve dereotunu ince ince kiyip peynirle birlikte karistirin.

Bir kabin içine unu eleyip, ortasini havuz gibi açin.

Margarini ezerek krem haline getirin, yogurt ilave edin, biraz tuz koyun.

Limon suyu ve kabonati unun ayri ayri yerlerine serpistirin.

Bütün malzemeleri karistirarak hamur haline getirin.

Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika hamuru dinlendirin.

Yarim yumurta büyüklüğünde hamurdan parçalar alarak yuvarlayin.

Yarim santim kalnlığında inceltin.

İçene daha önceden hazırladığınız peynirli içi koyun ve yarım daire şeklinde kapatın.

Elinizle bastırarak bir santim kalnlığında yassılastırın.

Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün.

Yüksek hararetli fırında 45 dakika pişirin.

Fırından çıkartıp servis yapın.

Galeta Unlu Pogaçı - 1075

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için :

1 Paket margarin

1 Çay bardağı siviyağ

1 Çay bardağı yogurt

1 Adet yumurta ağı

1 Paket kabartma tozu

5 su bardağı un

1 Tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi için :

3 Adet patates

Tuz, kırmızıbiber ve karabiber

Üzeri için :

1 Adet yumurtanın sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp kabuklarını soyun ve çatala ezin.

Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyip iç malzemesini hazırlayın.

Margarin, sıviyag, 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 karışımı yerleştirip kapatın.

Kenarlarına bir çatal yardımı ile şekil verin.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürüp galeta ununa batırın ve

yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Orta ısılı fırında pişirin.

NOT : Pogaçaların sadece üzerine yumurta sarısı sürüp galeta ununa

bulayın.

Aksi takdirde tepsiye yapışır.

Ispanakli Pogaca - 1076

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2.5 su bardagi un

1 Adet yumurta

1 Çay bardagi su

1 Çay bardagi zeytinyagi

1 Çay kasigi kabartma tozu

Tuz

İçine :

Yarim kg ispanak

250 gr beyaz peynir

Üzerine :

2 Adet yumurta aki

Siviyag

Çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle hamuru hazırlayın.

Bunun için un, yumurta, su, zeytinyagi, tuz ve kabartma tozunu karistirip, yogurarak yumusak bir hamur hazirlayin.

Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin.

Bu arada içini hazirlayin.

Ispanaklari ayiklayip, yikayin.

Suyunu iyice süzün.

Ispanak yapraklarini ince ince dograyin.

Derince bir kapta beyaz peynir, bir miktar zeytinyagi ve ispanaklari karistirin.

Dolaptan çikardiginiz hamuru mardane ile 3-4 milim kalinliginda açin.

Açtiginiz hamurdan kahve fincani yardimiyla yuvarlaklar kesin.

Artan hamurlari yeniden yogurup, açin.

Hamur bitene kadar kesme islemine devam edin.

Yuvarlak yufkalarin üzerine yumurta akini sürün.

Yuvarlak hamurun bir yarisina hazirladiginiz içten bir miktar yerlestirin ve diger yarisini üzerine kapatın.(yarim ay sekli gibi)

Pogaçaların üzerine siviyağ sürüp, çörekotu serpin.

Önceden isitilmis 230 dereceli firinda 35 dakika kadar

Mahlepli Pogaça - 1077

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 1 ay bardagi yogurt
- 1 Tatli kasigi mahlep
- 1 ay kasigi tuz
- 1 ay kasigi tozseker
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su bardagi un
- 4 orba kasigi margarin
- 1 Adet yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Yogurt, tuz, mahlep, tozseker, un, kabartma tozu ve margarini kulak memesi kivamina gelene dek yogurun.

Düzgün bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar koparip elinizle yuvarlayin.

Firin tepsisini yağlayip hazırladiginiz 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 Pogaca - 1078

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Su bardagi un

Yarim paker margarin (125 gram)

Yarim su bardagi siviyağ

1 Su bardagi yogurt

1 Çay kasigi karbonat

1 Adet yumurta

1 Çay kasigi tuz

1 Su bardagi ufalanmis beyaz peynir

yarim demet maydanoz

Üzerine serpmek için çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, siviyağ, yogurt, tuz, karbonat, un ve yumurta akini derin bir kapta karistirarak yogurun.

Hazirladiginiz 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 poğaçaları aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Çörekotu serpik 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 siviyağ

1 Su bardağı yogurt

1 Tatlı kaşığı kabartma tozu

1 at fincani zeytin ezmesi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir yumurtanın sarisini ayirin, akini diger yumurta ile karistirip çirpin.

Oda isisinde yumusatilmis margarin, un, yogurt, siviyağ, 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.

İncir Reçelli Crek - 1080

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 Su bardaği elenmis un

1 Su bardaği 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 sıcak 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 ęorba kasigi daha un ekleyin.

Hamuru yogurduktan sonra üzerine nemli bir örtüp, 2 saat mayalanmasini bekleyin.

2 Kat kaban hamurdan paręalar koparin.

Yuvarlayip, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun.

Hamuru ağik yeri kalmayacak sekilde kapatın.

Yaglanmis firin tepsisine siralayin.

Her birinin üzerine bir paręa margarin koyun.

200 dereceli firinda pembelesene dek pisirin.

Üzerine pudra sekeri serpererek servis yapin.

Visneli Cörek - 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.

Içlerine 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 orba kasigi esmer seker

1 Paket maya

2 Adet yumurta

İ malzemesi :

1 orba kasigi ayçiçek yagi

50 gr esmer seker (3 çorba kasigi)

100 gr karisik kuru meyve

Üzerine sürmek için 2 çorba kasigi sicak sekerli su

YAPILIŞ TARİFİ

23 santimlik kare bir kek kalibini yaglayin.

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kabin içine koyup iyice karistirin.

Daha sonra kabin üzerini bir bez ile örterek yaklasik 1 saat kadar bekletin.

İ 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 Cöregi - 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 Çay kasigi tuz

Aldigi kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

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

Içine:

Yarim kangal sucuk

1 Adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis patatesi rendeleyin.

Un, 1 su bardagi erimis margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu ve bir tatli kasigi tuzu karistirin.

Iyice yogurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde 12 parça koparin.

Bu arada iç malzemeyi hazirlayin.

Bunun için küçük dogranmis sucugu kendi yaginda kavurun.

Küçük dogranmis biber ve domatesle soteleyin.

Oval açtiginiz hamurlarin içine sucuklu harci koyun.

Hamuru rulo yapin.

Ay sekli verin.

Üzerine yumurta sarisi sürün.

Rendelenmis kasar peyniri serpin.

Orta isili firinda üzeri kizarana dek pisirin.

Paskalya Çöregi - 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 ay kasigi tuz

zerine sürmek için : 1 adet yumurta sarisi

Arzuya göre üzerine susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta mayali hamur malzemelerini karistirip hamur elde edin.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sicak bir yerde dinlendirin.

Hamuru 5 parçaya bölün ve her birini elinizle yuvarlayip genis bir rulo yapin.

Dilediginiz biçimde örgü sekilleri verip yaglanmis firin tepsisine dizin ve 25 dakika dinlendirin.

zerine yumurta sarisi sürün.

Arzuya göre üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.

200 dereceli önceden isitilmis firinda 15 dakika pisirin

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

25 gr maya

200 gr margarin

1 orbakasigi su

3 Yumurta

Yarim ay kasigi tuz

1,5 çorba kasigi toz seker

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi suda eritin.

Yumurtalari irpip mayayla karistirin.

Daha sonra bu karisima seker, tuz ve yagi ilave ederek hamur haline getirin.

Hamuru yuvarlak sekillere sokun.

Ancak küçük bir kismini ayirin.

Yuvarlak sekil verdiginiz hamuru yaglanmis küçük kaliplara yerlestirin.

Hamurdan ayirdiginiz küçük parçayi bölerek paylarin üstüne koyun.

Biraz bekledikten sonra 250 dereceli firinda 10 dakika pisirin.

Meyveli Fındıklı Çörek - 1087

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Su bardağı un

1 Kahve fincanı süt

Bit tutam yas maya

2 Çorba kasığı ayçiçeğeyagi

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 dilediginiz marmelattan sürün.

Bol miktarda dövülmüs findik serpin.

2 çorba 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 Çörek - 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 rendelenmiş limon kabuğu

Yarım su bardağı tozşeker

2 Çorba kaşığı mısır unu

1 Paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Yas mayayı, çeyrek su bardağı sıcak suda eritip, 8-10 dakika bekletin.

Un, tuz ve tozşekeri bir kaba alın.

Yumurtayı, sütü, margarini, ve mayayı üzerine ekleyin.

Tüm malzemeyi birbirine karıştırın.

Kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayacak şekilde bir hamur elde edene kadar yogurun.

Gerekirse azar azar un ekleyin.

Böylece kıvamını daha rahat tutturursunuz.

Hamuru yogurdugunuz kabin üzerini bir kapakla örtün.

Serin bir yerde 6 saat bekletin.

Bu sürenin sonunda hamuru alın ve düz bir zemini hafifçe unlayın.

Merdane ile hamuru 30*50 santim büyüklüğünde bir dükdörtgen şeklinde açın.

İçi için verilen tüm malzemeyi karıştırın.

Açtığınız dikdörtgen hamurun her yerine bu harçtan sürün.

Uzun kenardan tutarak kıvrın ve rulo sekline sarın.

Ruloyu 15-16 parçaya dilimleyin.

Bu dilimleri yağlı kagitle kaplayın ve tepsiye dilimleyin.

1 Saat tepside ilik bir yerde bekletin.

Daha sonra 200 dereceli fırında dilimler kızarana dek pisirin.

Soguduktan sonra servis yapın.

Hashasli Çörek - 1089

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Çorba kasığı zeytinyağı

3 Çorba kasığı ezilmiş hashas

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içinde zeytinyağı ve ezilmiş hashasi karıştırın.

Ekmek hamurunu yağlanmış bir tezgahta elinizle büyükçe açın.

Üzerine zeytinyağı ile karıştırılmış hashasi, kasık yardımıyla sürün.

Biçak yardimi ile dilimler halinde kesip, bükerek yağlanmış tepsiye dizin.

220 dereceli firında 20-25 dakika pisirin.

Firından çıkarmadan üzerine fırça yardimi ile zeytinyagi sürün ve bu şekilde 5 dakika daha firında pisirin.

Firından çıkarip, sogumaya birakin.

Elmalı Kasık Çöregi - 1090

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

120 gr margarin

Yarım su bardagi süt

1 Adet yumurta

1 Su bardagi tozseker

2 Su bardagi un

Yarım paket kabartma tozu

1 Tatli kasigi tarçin

Yarım çay kasigi tuz

Yarım rendelenmiş portakal kabugu

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta sütü, sekeri, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarini karistirin.

Ardından yarım paket kabartma tozunu ilave edin.

Kabartma tozunu iyice karistirdikten sonra unu, tuzu ve tarçini ekleyin.

Yarım portakal kabugunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin.

Malzemelerin üzerine ekleyin.

Tüm malzemeler özlesene dek karistirin.

Elmanın kabugunu soyup, çekirdek yataklarını çıkarın.

Bir çatal yardımı ile ezerek püre haline getirin.

Bunu karışımın içine ekleyin ve iyice karistirin.

Sonra bu karışımın kasık kasık alıp, fırın tepsisine koyun.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pisirin.

Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla çörekleri yerinden oynatıp, soğumaya bırakın.

Çilekli Paskalya Çöreği - 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 yarisi 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 kepçe ile çıkarıp bekletin.

Milföy hamurunu unlu bir zemin üzerinde merdane ile enine ve boyuna açarak hafifçe inceltin.

Milföy hamurunun ortasına süğüttüğünüz etli karışımından koyup zarf şeklinde kapatın.

Kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarisi sürüp, önceden isitilmis firinda üzerleri kizarana 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, soğan halkalarını derin bir kaseye alın.

İnce kıyılmış maydanoz ve naneyi ekleyip, tuz serpin.

Üzerine zeytinyağı gezdirin.

Peynir ve zeytinleri ekleyip, karıştırın.

Üzerine yarım limon sıkıp, servis yapın.

Avokado Salatası - 1094

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet olgun avokado

Yarım limonun suyu

1 Çorba kaşığı mayonez

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Avokadoları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Bir tatlı kasığı yardımı ile avokadonun etli kısmını küçük bir kaba çıkarın ve çatalla ezin.

Üzerine tuz, mayonez ve limon suyunu ilave ederek karıştırın.

Bu karışımı tekrar avokado kabuklarının içine doldurun.

Eğer avokado salatasını karidesli yapmak istiyorsanız, karidesleri hafif tuzlu suda haslayın.

Kabuklarını ayıklayın.

Avokado salatasının üzerinde servis yapın.

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

YAPILIŞ TARİFİ

75 gr acibadem kurabiyesini ufalayın.

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 açın.

Yagladiginiz 26 santin çapında kelepçeli kaliba döseyin.

Üzerine çatalla delin.

200 Dereceye ayarlanmis firinin alttan ikinci rafında 12-15 dakika pisirin.

Visnelerin saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın.

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.

Buzdolabına koyun.

Krema jölelenmeye başlayınca 125 ml kremsantiyi kati çirpin ve 150 gr visneyle birlikte kremaya katin.

Hazırladığınız karisimi tartın üzerine döseyip, 3 saat buzdolabında bekletin.

Kalan kremsantiyi kati çirpin, kafes şeklinde pastanın üzerine sakin.

250 gr visne ve 25 gr acibadem kurabiyesi ile süsleyin.

Üstüne kalan kakaoyu serpin.

Yulafli Pasta - 1096

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarım paket margarin

1 Litre süt

2 Çorba kasığı nisasta

9 Çorba kasığı kakao

1 Tatlı kasığı kahve

1 Paket kakaolu bisküvi

1 Paket yulafli bisküvi

Üzerine :

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin ve sürekli karıştırarak unu ilave edin.

Pembelesene dek ağır ateste kavurun.

Nisastayı ekleyin.

2-3 Dakika sonra şekeri, sütü, kakaoyu ve kahveyi ekleyin.

Birkaç dakika sonra tencereyi ateşin üzerinden alın ve 7-8 dakika çirpin.

Bir kakaolu bisküviyi hazırladığınız kakaolu karışımı bulayın.

Uzun bir tepsiye dik olarak yerleştirin.

Yulafli bisküviyi de aynı işlemi uygulayın.

Kakaolu bisküvinin yanına yerleştirin.

Bu işlemi yulafli ve kakaolu bisküviler bitene kadar tekrarlayın.

Kalan kakaolu karışımı bisküvilerin üzerine dökün.

Son olarak dövülmüş fındık veya kavrulmamış antepfıstığı serpin.

Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın

Ispanyol Kek - 1097

Mutfak: İspanya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

125 gr pudra sekeri

5 Adet yumurta

75 gr rendelenmis çikolata

125 gr galeta unu

100 gr margarin

75 gr dvlms ceviz

2 Tatli kasigi tarçin

Yarim limon rendesi

Vanilya sosu için :

1 Su bardagi süt

2 Adet yumurta sarisi

1 Kahve fincani tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari teker teker bir kaba kirarak mikserle karistirin.

Mikseri birakip geri kalan malzemeleri bir kasik yardimi ile yumurtalara yedin.

Hazirladiginiz karisimi teflon bir kek kalibina veya varsa küçük kek

kaliplarina dökerek önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35 dakika pisirin.

stne 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

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarılarını sekerle karıştırın.

Derin bir kaptaki süzme yogurt ve krem şantiyi karıştırın.

Yumurtalı sekeri de ilave edin.

Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin.

Jelatini soğuk suyla ıslatın.

Eridiginde portakal suyu, limon suyu ve romu ekleyin.

Yuvarlak bir kek tabağına pandispanyanın birinci katını yerleştirin.

Üzerine sırayla yogurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakallı jelatini yayın.

Buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

İngiliz Keki - 1099

Mutfak: Baska

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

50 gr kutu kayısı

50 gr badem içi

50 gr tuzsuz antepfıstığı

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 tasım suda kaynattığınız kabukları ayıklanmış içbadem ve antepfistigini, sapları ayıklanmış kuru üzüm, küçük kesilmis donmus meyve yada kuru incirleri de kaseye ekleyin.
Hepsini iyice karıştırın ve dinlenmeye bırakın.
Küçük bir tencereye siviyağı alın ve pudra sekerini ilave edin.
Çırpma teli ile 10 dakika hızlıca karıştırın.
Daha sonra sekerli yaga teker teker yumurta sarılarını ekleyin.
Yumurta aklarını başka bir kabin içinde kar haline gelene kadar çırpın.
Tencereye ekleyin ve unu ilave edin.
Birkaç dakika daha karıştırın.
Dinlenmeye bıraktığınız yemisi tencereye ilave edin.
Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış unlanmış kek kalibina dökün.
Orta ısili fırında 1 saat pişirin.

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 hazır kek

2 Su bardagi visne

Yarım 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 parçalarinada 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(dondurulmuş, 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 ayarli firinda 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 ufalayın.

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 çekilmiş visne

1 paket visne jölesi

2 Adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.

Eritilip sogutulmus margarini bisküvilerle karistirin.

Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.

Krem santiyi 2 su bardagi süt ile karistirin.

Çirparak krema kivamina getirin.

Visneleri çok fazla ezilmeyecek sekilde blendirdan geçirin.

Visne jölesini 3 fincan sicak su ile karistirarak hazirlayin.

Yumurtalari bir kap içinde iyice çirpin.

Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtalari karistirin ve bisküvilerin üzerine dökün.

Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapin.

Visneli Dondurmali Kek - 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 bardagi süt

1 orba kasigi un

1 orba kasigi bugday nisastasi

YAPILIŞ TARİFİ

Oda sicakliginda yumusamis margarin ve sekeri mikserde çirpin.

Krema kivamina geldiginde karistirmaya devam edip, yumurtalari teker teker ekleyin.

Mikseri durdurun ve çirpma islemine bir kasikla devam edin.

Un ve kakaoyu yavas yavas malzemeye karistirin.

Son olarak likör ve sütü ekleyin.

20 Santim apinda bir kek kalibini yaglayin ve hamuru kaliba bosaltin.

Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 30-40 dakika pisirin.

Krdanla pisip pismedigini kontrol ettikten sonra firindan çikarin ve sogumaya birakin.

Muhallebiyi hazirlayin.

Bunun için süt, un, bugday nisastasi ve sekeri atese koyun.

Kisik ateste karistirin.

Muhallebi koyulasinca ocagi kapatın.

Arasira karistirarak sogutun.

Keki soguttuktan sonra enine ikiye bölün.

Muhallebiyi arasina sürün.

Visneleri 5-6 tanesini süslemek için ayirin.

Kalanini muhallebinin üzerine siralayin.

Diger keki üzerine kapatın.

Beyaz çikolatayı ve bitter çikolatayı ayrı kaplara koyun.

Bu kapları da içi su doku tencerelere oturtun.

Her iki kaba da 1 çorba kasığı krema ekleyin.

Çikolatalar eridikten sonra kekin üzerine dökün.

Visnelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın

zml Misir unlu Kek - 1106

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Adet yumurta

3 Kahve fincanı tozseker

3 orba kasığı yogurt

100 gr margarin

1 orba kasığı kakao

1 Paket kabartma tozu

3 Kahve fincanı un

3 Kahve fincanı misirunu

YAPILIŞ TARİFİ

3 Adet yumurtayı ve 3 kahve fincanı tozşekeri 5 dakika mikserle çirpin.

3 orba kasığı yogurt, 100 gr margarin, 1 çorba kasığı kakao, 1 kapet kabartma tozu, 3 kahve fincanı un ve 3 kahve fincanı misir ununu ilave edip karıştırın.

Margarin ile yağlanmış kalıba dökün.

Üzerine 3 orba kasığı ekirdeksiz kuru üzüm serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 40 dakika pişirin

Üzümlü ikolata - 1107

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. bitter çikolata

125 gr. kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

Çikolatayı eritin ve üzümle parçalanmış bisküviyi ekleyerek karıştırın.

Bu karisimi yagli 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.

Ardından rendelenmiş hindistan cevizi ilave edin.

Yarım muz dilimleyin.

Ananas ve mangoyu da iki kupa seker büyüklüğünde dilimleyin.

Bu dilimleri de karıştırmaya koyun.

20 cm çapında küçük bir kek kalıbını yağlayın.

Hamuru kaba boşaltın.

180 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

Kek fırından alın.

5 dakika kalıpta dinlendirdikten sonra servis tabağına çıkarın.

Sogudugunda servis yapın

Ançuzli salata - 1109

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı Amerikan Pirinci

Konserve edilmiş 3 adet ançuz

1 adet kuru soğan

4 adet haslanmış ve doğranmış lahana yaprağı

1 kaşık sulandırılmış hardal

1 çorba kaşığı soya yağı

Sirke, pul biber ve tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci diriligi kaybolmayacak şekilde haslayın. Hasladıktan sonra bol suyla yıkayıp süzün. Önceden fırında pişirmiş olduğunuz soğanı kat kat parçalara ayırın. Bir kabin içinde soğan, pirinç, doğranmış lahanaya yaprağı, soya yağı, sirke ve tuzunu karıştırıp iyice harmanlayın. Bu karışımı içlerini oymuş olduğunuz anğuezlerin orta kısmına alıp üzerini pul biber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Baharatlı Ton Salatası - 1110

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 bardak haslanmış pirinç

Yarım su bardağı bezelye

200 gr ton balığı

1 çorba kaşığı doğranmış kereviz sapı

1 orba kasigi limon suyu
2 yemek kasigi zeytinyagi
Yarim ay kasigi kori
Yarim ay kasigi aci biber sosu

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kase içine haslanmis piring ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karistirin. Tuna baligi, kereviz ve sogani ilave edin. Küçük bir kavanoz içine limon suyu, yag, kori ve biber sosunu koyduktan sonra kavanozun kapagini kapayarak alkalayin. Bunu, piring 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 çay kasigi kimyon
- 1 fincan sirke
- 1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Fasülye, pirinç, ince kiyilmis kivircik salata, dilimlenmis elma, nane, karabiber, kimyon, sarmisak ve taze sogani derin bir kabin içinde iyice karistirin. Daha sonra limon, tuz ve sirkesini ekleyin. Pirinç ve barbunya fasülyesini de ekleyip üzerini bezelye, nar taneleri ve kuru nane ile süsleyin. Limon ve tuzunu da karistirip soguk servis yapin.

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 kasığı mayonez

yarım limon suyu

300 gram yogurt

3 diş sarımsak

yarım çay bardağı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Tüm yeşil malzemeler küçük küçük doğranır... Sarımsak 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 kasığı mayonez

6 adet ufak salatalık tursusu

3 dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Tursuları ufak kesin, maydanozu kiyin, daha sonra bir kaba bezelyeleri de ekleyerek bosaltın ve mayonezi koyun, tuzu da ekleyerek hepsini karıştırın ve servis yapın

Biberli makarna salatası - 1114

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket düdüğü makarna

1 adet yesil dolmalik biber

1 adet kirmizi biber

150gr sucuk

2 orba 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 dakka haslayın, biberler serit serit ,
suculari dilim dilim kesin Dereotu ve maydonozu ince kiyin, mayonezi
yogurt ve hardal ile iyice karistirin Makarnayi süzüp, hazırladiginiz
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.

Içerisine 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 portakal
sivi yag
biber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuskonmazlari ve brüksel lahanalarini haslayip küçük küçük dograyin.
Avokadoyu ve portakali soyup küp seklinde dograyin. Tüm malzemeyi
salata tabagina koyup üzerine haslanmis misiri,findigi, yagi, limon suyunu,
biber ve tuzu katip, iyice karistirdiktan sonra servis yapin

Bugday Salatasi - 1117

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket asurelik bugday

1/2 su bardagi sivi yag

yarim su bardagi soya sosu

2 adet domates

1 demet taze sogan

4 adet çarliston biber

sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1 paket bugday haslanir. Süzdükten sonra sogutulur. Bir su bardagina soya sos ve sivi yag konulur ve bugdayin üzerine eklenip 1 gün buzdolabinda bekletilir. 1 gün sonra çıkarilan bugdayin üzerine domatesler, taze sogan, çarliston biberler ufalanarak eklenir. Üzerine limon ve sirke eklenir. Soya sos tuz lezzeti verdiginden dolayi tuz eklenmez

Cevizli havuç salatası - 1118

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 adet havuç (orta büyüklükte)

2 su bardagi yogurt

4 dis sarimsak

4 kasik siviyağ

1/2 su bardagi ezilmis ceviz

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havucu rendeleyin. zerine siviyağ ve tuz ilave edin, suyunu çekinceye kadar pisirin,1-2 dakika kızartın. Yogurt ve sarimsak, tuz karıştırın.

Havuçların zerine, sarimsaklı yogurt ve ceviz ilave edip karıştırın. Soğuk olarak servis yapın

Carliston salatası - 1119

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/3 su bardagi zeytinyağı

1 su bardagi su

6 dis sarimsak

1 orba kasigi sirke
1 tatli kasigi seker
1 ay fincani yogurt
kirmizibiber
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Biberleri iri iri dograyin. Sarimsaklari ayiklayip dilimleyin. Küçük bir tencerede yagi kizdirin, sarimsaklari atarak pembelestirin. Biberleri ekleyip 5-10 dakika sote edin. Kirmizibiber, seker, tuz ve suyu sote edilmiş biberlere katin, orta ateste pisirin. Biberler yumusadiktan ve suyunu çektikten sonra atesten alin. Sirkeyi ekleyin ve sogumaya birakin. Soguyunca yogurtla karistirip servis edin.

Cin Usulü Balık - 1120

Mutfak: Cin

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

kg alabalik, pullari kazinip, içi temizlenmiş, ancak kafasi ve kuyrugu üstünde birakilmis

Tuz ve karabiber

1 yemek kasigi ayçiçek yagi

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 kasigi soya sosu

2 yemek kasigi beyaz sarap

Taze soğan, süslemek için

Ayçiçek yagi, yağlamak için

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 C'ye isitin. Balığı alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yağlayın.

Balığı kurulaşır içini dışını tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.

Bir tavada yagi 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.

Firında 45 dak. pisirin

Balığı dikkatlice bir servis tabagina 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 çay bardagi beyaz sarap

1 limonun suyu

20 gr mantar

4 yesil biber

3 yemek kasigi un

2 çay bardagi zeytinyagi

Tuz, beyazbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz mahsüllerini temizleyip yıkayın. Tuzla harmanlayarak 10 dakika dinlendirin. Yeniden yıkayarak tavada kıyılmış sarmisak, biber, mantar ile soteleyin.

Limon suyu ve sarabi ilave ederek karistira karistira 6-8 dakika pisirin.

Tuzunu ve biberini ekin. Güveçlere doldurarak firinda 8 dakika pisirin.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın

Deniz Mahsülleri ve Rezene - 1122

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

18 Adet Cannelloni

1 İstakoz

2 Yengeç

20 cl Kaynatılmış Balık 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

YAPILIŞ TARİFİ

Istakozu 7 dakika, yengeci de 10 dakika sirayla balik suyunda kaynatin.

Etlerini kücük parçalara ayirin. Kereviz ve havuçlari kiyin. istakozun basini ve yengeç kabuklarini etsuyunda haslayin.

Zeytinyaginda sarimsak ve soganla birlikte kavurun. Beyaz sarabi isitin, feslegen demetini ekleyin ve 10 dakika kisik atesle kaynatin. Rezeneyi buharda 15 dakika pisirin.

Havuç ve kerevizleri tereyaginda biraz pisirin. Pastisi isitin.10 cl. deniz mahsulü suyuna, kremayi ekleyip karistirin. Istakoz ve yengeç etini kiyilmis feslegenle hafifçe karistirin.

Karisimi cannellonilerin içine doldurun. Rezeneyi mikserde karistirin ve suzun. Tabaktaki cannelloni'lerin altina yayin.

Deniz Ürünleri Yahnisi - 1123

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sek Beyaz Sarap

1/2 Kg Kalamar (temizlenip halka biçiminde kesilmiş)

2 Kalkan Balığı Dilimi (kemikleri çıkarılmış)

20 Midye İçi (midyeleri fırçalayıp temizleyiniz; kaynar suda haslayıp, kabuklarını açarak içlerini çıkarınız)

250 gr Karides (kabukları ayıklanmış)

1 Çorba Kasığı Limon Suyu

1 Tatlı Kasığı Tuz

1 Çorba Kasığı Un

1 Çay Kasığı Karabiber

30 gr Tereyağ (2 çorba kasığı)

1 Çay Kasığı Kekik

2 Çorba Kasığı Maydanoz (kiyilmiş)

60 gr Ceviz İçi (1/2 su bardağı)

85 gr Acı Krema (1/3 su bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Lezzetli bir yemek olan deniz ürünleri yahnisi, piring pilavi ve yesil salatayla servis edilir.

Genis bir tencereye yarim su bardagi beyaz sarabi, kalamar dilimlerini, limon suyunu, tuzu ve biberi koyup orta ateste kaynayincaya kadar isitiniz. Atesi kisip karisimi 20 - 30 dakika daha hafifçe kaynatiniz; kalamarlari bir delikli kepçeyle servis tabagina alip bir kenara birakiniz. Kalkan baligi dilimlerini ve kalan yarim su bardagi sarabi, kalamarlari pisirdiginiz tencereye ekleyip 7 - 8 dakika, balik dilimleri yumusayincaya kadar pisiriniz. Baliklari delikli kepçeyle ayri bir tabaga alip bir kenara birakiniz.

Tencerenin içindeki suyu bir kaba süzerek kenara birakiniz.

Genis bir tavada tereyagi orta ateste eritiniz. Tavayi atesten alip 1 çorba kasigi unu ekleyerek, pürtüksüz bir kivama gelene kadar iyice karistiririz. Kaba süzdüğünüz balik suyunu ve 1 çay kasigi kekigi karistirarak katiniz. Bu karisimi orta ateste kaynama noktasina gelinceye kadar karistirarak isitiniz. Atesi kisip karisimi 2 dakika daha hafifçe kaynatiniz.

Midye içlerini pisirdiginiz kalamarlari, balik dilimlerini, kand-esleri ve ceviz içlerini sosa ekleyip 8 - 10 dakika, karisimin bütün malzemesi iyice pisinceye kadar pisiriniz. Kremayi katip karistirarak sosu 1 dakika, kaynatmadan isitiniz.

Dil Baligi - 1124

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 Adet Dil Baligi

1 Adet Kırmızı Sogan

1 Adet Domates

1 Yemek Kasigi Zeytinyagi

Yeteri kadar tuz,

kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkların başını ve kuyruğunu kesin. Derisini de soyduktan sonra ikiye ayırın. Orta kulagini çıkarın. Bu dilimleri limon suyuna batırın. Üzerine kırmızı biber serpip 10 dakika dinlendirin.

Zeytinyağına bulayarak ızgarada kızartın. Soganı soyup dörde kesin.

Domatesi de dilimleyerek beraber servise sunun.

Dilbalığı 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 yapraklarını kaynar suya atıp 1 dakika beklettikten sonra çıkarın.
Damarlarını temizleyip dil balığı filetoalarının üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diğer filetolari pazili karışımın üzerine kapattıktan sonra yağlı kağıtla birlikte rulo haline getirin.
Alüminyum folyoya sıkıca sarıp 15 dakika buharda veya suda haşlayın.
Feslegenli sosu hazırlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin.
Suyu ekleyip 10 dakika kaynatın. Feslegen sosunu servis tabağına alın.
Pismis balığı folyo ve yağlı kağıttan çıkarıp keskin bir bıçakla verevine dilimleyin. Sosun üzerine yerleştirin.
Kabak, havuç ve patatesleri şekilli keserek haşlayın. Balık rulolarının etrafına dekoratif şekilde yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

Domatesli Barbunya Balığı - 1126

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

8 Orta boy Barbunya

1 Çorba Kasığı Tereyağı

1 Küçük Sogan

2 Orta Boy Dolmalık Biber

4 Orta Boy Domates
1 Defne Yapragi
1/2 Tatli Kasigi Tuz
1/3 Tatli Kasigi Karabiber
1 orba Kasigi Kiyilmis Dereotu
1/2 Tatli Kasigi Biberiye
1 Kücük Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Önce firininizi orta hararete isitin. Ön hazirlik olarak sogani piyaz dograyin. Dolmalik biberi, sap ve çekirdekli kismini çıkarip attiktan sonra, ince seritler halinde kesin. Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini çıkarttiktan sonra, iri zar biçimi dograyin. Barbunyaların pullarini kaziyip karnini yarin. İç organlarını ve galsamelerini çıkarip atin. Bol akar suyla yıkayin. Limonu ince dilimleyin.

Kücük 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. Barbunyaları, 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 sıcak olarak servis edin

Domates Soslu Balık - 1127

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Çay Bardagi Piring

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 çalisin. Zeytinlerin çekirdeklerini çikarip ince ince kiyin. Sogan ve sarmisagi soyup küçük küpler halinde dograyin.

Bir tencerede 1 çorba kasigi yagi kizdirip sogan ve sarmisagi kavurun. Domates ve kekigi ekleyin. Et suyu ve zeytini ekleyip tuz ve karabiberle tatlandirin. 5 dakika kadar pisirin.

Bu arada balik filetolarina tuz ve karabiber serpip una bulayin. Kalan yagi büyüktavada kizdirip baligi 4 dakika kizartin. Sicak olarak bekletin.

Kapariyi domatesli karisima ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Baligi, domates sosu ve pirinç pilavi esliginde servis yapin.

Öneri: Büyük marketlerden kurutulmus sebze 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 hazirlayabilirsiniz

Eksili Tatlılı Karidesler - 1128

Mutfak: Ispanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

75 gr ufak konserve misir
100 gr mantar
1 orba kasigi sivi yag
450 gr dondurulmus karides
175 gr labne peyniri

Sos:

45 ml sek seri
5 orba kasigi elma suyu
2 orba kasigi domates salçasi
2 orba kasigi sirke
1 orba kasigi seker
3 orba kasigi soya sosu
4 orba kasigi misir unu

YAPILIŞ TARİFİ

Önce sosumuzu hazirlayip, bir kenara koyalim. Bunun için tüm sos malzemelerini bir kapta karstirin ve bir kenarda bekletin.

Brokoliyi ufak icekler halinde ayirin, soğanlari ve kirmizi biberi kiyin.

Mantarlari küçük küçük dograyin. Misirlari yıkayip hazirlayin.

Sivi yagi yapismaz bir tavada kizdirin, sebzeleri hepsini ekleyip, sote edin.

5 dakika kadar pisirin.

Karidesleri ilave edip, üç dakika daha pisirin.

Daha sonra sosu ilave edip, karides ve sebzelerle beraber bir süre daha kaynatın. Yemeginiz pisince ocaktan indirin.

Enginarli 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 orba Kasigi Tereyagi

1 Su Bardagi Kasar Rendesi

1 Tutam Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis ve kilçiklari alinmis dil ve levregi kusbasi dograyin.

Kalamarlari dilimleyin. Midyeleri yıkayip temizleyerek, kalamar ile birlikte limonlu suda haslayin. Haslanan baliklari iyice süzün.

Sogani çok ince kiyarak tereyaginda pembelestirin. Midye ve kalamari ilave ederek 3 dakika kadar soteleyin. Dogranmis olan dil ve levregi ekleyin ve paralanmamalarına özen göstererek 5 dakika kadar karistirarak pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tatlandirdikten sonra ocaktan alin.

Enginarlari limonlu suda haslayin. tepsiye alin. Üzerine sotelenmis baliklari dagitin. haslanmis lahanalarla sarin. Üzerine kasar peyniri serpererek 200 derece firinda 8- 10 dakika pisirin.

Somon baliklarini kagit seklinde dilimlere bölüp servis tabaklarinin orta kisimlerine dizin. Üzerine limon suyu, tereyagi ve baharat sürüp 200 derece firinda 4 dakika pisirin.

Lahanaya sarili enginarlari tabaklara yerlestirin, üzerine havyarli sosu dökün ve servis yapin

Fener Balığı Buğulama - 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 yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları yıkadıktan sonra yayvan bir tencereye dizin. Domateslerin kabuklarını soyup, halka halka doğrayın. Dilimlenmiş domatesleri balıkların üzerine yerleştirin.

ince dogranmis biber ile halka seklinde dogranmis sogani baliklarin üzerine serpistirin.Bir kabin içinde zeytinyagi limon suyu, tuz ve karabiberi karistirip, baligin üzerine dökün.

Birkaç defne yapragi da ilave ederek tencerenin kapagini kapatın.Orta hararetli ateste 20-25 dakika kadar pisirdikten sonra düzgün bir biçimde servis tabagina alın.

Fener bugulamani üzerine kiyilmis maydanoz serpererek servis yapin.

Hamsi Dolmasi - 1131

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1200 gr Hamsi

2 Tatli Kasigi Tuz

1/4 Demet Maydanoz

2 Orta Boy Sogan

2.5 Yemek Kasigi Zeytinyagi

1/2 Yemek Kasigi Çamfistigi

1/2 Su Bardagi Piring

1 Su Bardagi Su (sicak)

1/2 Yemek Kasigi Kusüzümü
1/4 Tatli Kasigi Kara biber
1/4 Tatli Kasigi Seker
1/3 Su Bardagi Misir unu
2 Adet Yumurta
6 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektiği)

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle, kuyruklarını koparmadan kilçigini çıkar, yıka, 1 tatli kasigi tuz ekle karıştır, süzgeçte 15 dakika beklet.

Maydanozu yıka, ayıkla. Sogani soy, yıka, ince ince doğra, zeytinyagi ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagi kapat, kisik ateste ara sıra karistirarak 7-8 dakika öldür.

Pirinci yıka, süz, sogana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karıştır. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu kiy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karıştır.

Hamsilerden iki adedinin bos kismilarini misir ununa batir, kuyruklari ayni tarafa gelecek sekilde avucuna ser, ortasina 1 tatli kasigi kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dis kismini unla, için üzerine kapat, kuyruk ve bas kismilarini bükerek iyice yapistir, kusa benzer dolmalar yap.

Yumurtayı çirp, dolmalari batirarak kizdirilmis derin yagda kizart.

Hamsi Tava - 1132

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1350 gr Hamsi

1.5 Yemek Kasigi Tuz

4.5 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektiği)

6 Yemek Kasigi Misir 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 misir ununa bulayıp kuyrukları aynı yöne gelecek şekilde yan yana dizerek daire oluştur, bir yüzü kızarıncaya 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 temizlenmis ya da dondurulmus olarak alin.

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

Ispanagi yag, sirke ve limon suyuyla karistirin. Tuz ve karabiber ilave edin.

Her tabaga iki parça somon füme yerlestirin. 180 derece firinda 1 dak.

bekletin.

Ispanak sosunu somonlarin üzerine dökün ve sicak servis yapin.

Kagitta Palamut - 1135

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Iri Palamut

2 Sogan

4 Dis Sarimsak

2-3 Sivribiber

2 Domates

2 Yemek Kasigi Krema

Yarim Demet Maydanoz

2-3 Defne Yapragi

2 Yemek Kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Baligi ayiklayip kuyruk kismini keserek fileto gibi açin. Yagli kagida yerlestirin. Üzerine halka halka kesilmis sogan,çekirdekleri çikarilip dilimlenmis domates, sarimsak ve biberi yerlestirin.

Defne yapraklari, tuz, biber ve zeytinyagini ekleyin.Kagidi sikica kapatip önceden isitilmis firinda 30 dakika pisirin.

Not: Palamut yerine levrek veya kefal de kullanabilirsiniz.

Bademli Sos - 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 çikarilip makinede çekilmis badem katin.

Findikli Sos - 1137

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 ay kasigi tepeleme nisasta

2 ay kasigi vanilya

1 ay bardagi kavrulmus i 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.

ikolatali 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 ay 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 yedin. 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 çorbasından 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 sekek 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 şeker ölçüsü biraz artırılır

Domatesli Köfteli Sos - 1141

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1. 250 gr koyun kıyması

1 orta boy soğan

1 ½ yumurta

½ demet maydanoz

1 dilim bayat ekmek

tuz-karabiber

4 orta boy domates

1 bardak ayçiçek yağı(kızartmak için)

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan

= "2" ><center>Beslenme Bilgileri Notlar</center>

Domatesli Midyeli Sos - 1142

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

2 orta boy soğan

1 dis sarmsak 50 iç midye

1 defne yapragı

YAPILIŞ TARİFİ

Ince doğranmış soğan ve sarmsağı 2 kasık yağla 4 dakika kavurun ve çekirdekleri çıkarılıp rendelenmiş domates katın. 5 dakika pisirin.

Midyeleri temizleyip yıkayın. Suyunu süzdükten sonra domatesli karışımına ekleyin. Tuz, karabiber ve defne yapragı 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 çay kasigi karabiber veya kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri enine ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartın. Kabukları kalacak şekilde, yalnız domatesin içini rendeden geçirin. Bir kasik yağla atese koyun. Kisik ateste 10 dakika pisirin. İçine rendelenmiş peynir, biber koyup 2 dakika sonra indirin

Domatesli Mantarlı Sos - 1144

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 diş sarımsak
½ bardak doğranmış mantar
tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarımsağı ince doğrayın. Yağla birlikte 2-3 dakika kavurun.
Mantarları katın; 2 dakika daha kavurup rendelenmiş domates, tuz ve karabiber katarak 10 dakika pişirin

Kiyma Sosu - 1145

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr koyun veya dana kıyması
1 orta boy soğan
1 küçük boy kereviz
1 küçük havuç
1 küçük diş sarımsak

1 yemek kasigi salça
1 yemek kasigi margarin
1 bardak su
tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye kiyma, rendelenmiş soğan, kereviz, havuç, kiyilmiş sarmisak, tuz ve karabiber koyun. 5 dakika kavurun. Suyunu katip kısik 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 soğan
1 dis sarmisak
1 defne yapragi
½ kahve fincani bitkisel yağ
1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartin. Kabugu kalacak şekilde domatesin içini rendeden geçirin.

İnce doğranmış soğan ve sarımsağı yağın içinde 2 dakika kavurun.

Domates, tuz ve defne yaprağı katın. Kendi bırakacağı suyu çekinceye 10 dakika kısık ateşte pişirin. Makarnayla birlikte servis yapın.

Fransız Salata Sosu - 1147

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 çay kasığı pudra şekeri

½ çay kasığı tuz

½ çay kasığı toz hardal

½ çay kasığı kırmızı biber- karabiber

2 yemek kasığı limon suyu

2 yemek kasığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru gereçleri bir kaseye koyun. Limon suyu, sirke katip karistirin.

Bu karisima, azar azar zeytinyagi katip yedirin. Hemen kullanilmayacaksa bir kavanozda saklayin. Kullanmadan önce çalkalayin.

Berrak Meyve Sosu - 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 kaynaklı salatalarla servis yapın.

Ananaslı Peynirli Sos - 1149

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 bardak ananas konservesi suyu
- 1 yemek kasığı tepeleme mısır nisastası
- 1 limon suyu
- 1 portakal suyu
- 2 çırpılmış yumurta
- 3 yemek kasığı lor (tuzsuz peynir)

YAPILIŞ TARİFİ

Nisastayı meyve sularıyla karıştırın. Sıcak suya oturtarak 20 dakika, karıştırarak pisirin.

Önce yumurtaları, sonra da ezilmiş peyniri katin, 5 dakika sonra atesten alın, soğutup kullanın.

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 çay kasigi silme toz hardal

Bir fiske kirmizibiber

4 adet yumurta sarisi

1 ½ bardak süt

½ bardak tatli sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru gereçleri bir kaba koyun. Çirpilmis yumurta sarisi ve süt katin.

Sicak suyun içine oturtup karistirarak pisirin. Sirke ve tereyagi koyun;

soguduktan sonra yabancı kaynakli salatalarla kullanin

Maydanozlu Yoğurt Sosu - 1151

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 orta boy kase yoğurt

1 tatlı kasığı hazır hardal

2 yemek kasığı zeytinyağı

2 yemek kasığı sirke

2-3 yaprak taze nane

2 yemek kasığı kıyılmış maydanoz

1 yemek kasığı kıyılmış dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Yukarıdaki gereçlerin hepsini yoğurda katıp karıştırın. Meze veya salata olarak değerlendirin.

Sarmisakli Yoğurt 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

½ çay kasigi tuz

½ çay kasigi kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Islatilmis ekmek içiyle cevizi et makinesinden bir iki çekin. Ya da havanda iyice döverek ezin.

içine ezilmis sarmisak, tuz, kirmizibiber ve limon suyu katin. Yogurt kivamina gelene kadar su koyup karistirin

Naneli Yogurt Sosu - 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 koyup 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 kasığı tereyağı

2 yemek kasığı tepeleme un

3,5 bardak süt

5 sap maydanoz

Tuz, karabiber, hindistancevizi rendesi

1 bardak çirpilmis süt kremi

Kabuklar için:

125 gr tereyağı

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 genis yaprakli feslegen

4 dis sarmisak

1 bardak zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Feslegenle soyulmus sarmisaklari bir tas havanda dövün. Bu karisimi mikser içine alin ve zeytinyagini katip koyulasincaya kadar karistirin. Tuz ve karabiber katin.

Bu sos, kızarmis veya izgara yapilmis dana etiyle servis yapilir. Spagetti yemekleriyle yaninda rendelenmis 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

Salatayi soyup bir bıçakla incecik kiyin. Bir kaba alin ve üzerine biraz tuz serpererek 1 saat suyunu salmasi için bekletin.

Temiz bir tülbentle sikip suyunu alin ve süt kremiyle karistirin; kiyilmis tarhun veya maydanoz, 2 kasik sirke, tuz, karabiber katin.

Sarmisakli Domates Sosu - 1158

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 orta boy domates

1 kahve fincani zeytinyagi

4 dis sarmisak

2 ay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini ayiklayip irice dograyin.

Zeytinyagi ve tuz katarak kisik ateste yumusayana kadar pisirin.

Atesten indirmeden önce dvlms sarmisak ve sirke katin. Kizartilmis sebzelerin yaninda servis yapin.

Kokteyl Sosu - 1159

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 bardak mayonez

½ sise ketcap

1 yemek kasigi kanyak

1 cay kasigi limon suyu

½ cay kasigi toz hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Mayoneze yukaridaki gereçleri katip karistirin.

Tartar Sos - 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

Yukaridaki gereçleri bir kavanoz içine koyup karistirin.

Zeytinyagli 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 ayıklayıp incecik doğrayın, sonra da kaynar suya atıp 2 dakika kaynatıp süzgeçten geçirin, üzerinden soguk su dokun.

2-Suyu szlen soğanları bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar süt veya et suyu döküp yavaş kaynatarak suyunu çektirin. Süzgeçten bastırarak geçirip beyaz sosla karıştırın. Atesten alınca biraz tuz, karabiber ve hindistancevizi serpin. Sosu sıcakken servis yapın.

Mantarlı 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 kasığı tuz

Birer fiske karabiber-hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Dogranmis ve haslanmis mantarlari, sicak sosla karistirin. Tuz ve baharat katin. Limon suyu ile çirpilmis yumurtayi koyup bir iki tasim kaynatarak atesten indirin.

Sigir ve dana, tavuk, hindi, ve kizartma balikla kullanin

Domi Glas Sosu - 1166

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg dana kemigi

3 yemek kasigi margarin

75 gr un

1 kahve fincani domates salçasi

1 küçük havuç

1 bas sogan

2 dis sarmisak

1-2 maydanoz kökü

½ çay kasigi tane karabiber

1 ay 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 diş sarmsak katin. 3-4 dakika daha karıştırarak kavurun.

Salça ve baharati katip biraz daha karistirin. Sonra sarap, sıcak su ve tuz koyup kisik ateste 3 saat pisirin. Su eksildikçe sıcak su ekleyerek tamamlayin.

Salçayi süzüp gereken yerde kullanin. Buzdolabinda saklayin.

Pembe Gaspaso (Soğuk) - 1167

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

500 gr domates

200 gr beyaz ekmek

1 dis sarmisak

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi üzüm sirkesi

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin 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 bardagi asurelik bugday

1 su bardagi nohut

5 su bardagi tozseker

1 su bardagi kuru fasulye

15 su bardagi su

Yarim su bardagi piring

1 su bardagi kuru üzüm

1 su bardagi küp dogranmis kayisi

1 su bardagi dogranmis kuru incir

1 portakal

Süsleme için:

1 su bardagi kus üzümü

Çekilmis ceviz içi, Antep fistigi

Tarçin, nar taneleri

YAPILIŞ TARİFİ

Bugday, fasulye, nohut ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatin. Ertesi gün bugdayi süzüp büyük bir çelik tencereye alın. 15 su bardagi 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 yumusayincaya kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte arasira karistirarak pisirin.

Bugdayin suyu un Çorbasi kivamina gelmek üzereyken tozseker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Portakalin kabugunu ince ince dograyip karisima ekleyin. Kuru zm ve kuru kayisiyi ilave edip karistirin. Birkaç tasim kaynattiktan sonra atesten alin.

Asure pistikten sonra dogranmis inciri ekleyip karistirin. Sicakken kaselere bosaltin. Soguyunca üzerini ceviz içi, Antep fistigi, kus üzümü, tarçin ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapin. Istege bagli olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

Avci Usulü Kuzu Eti - 1169

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

800 gr. kuzu sirti

500 gr. domates

400 gr. patates

1 adet soğan

5 dis sarmisak

4 orba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Eti büyük parçalar halinde dograyin, kabugu soyulmus soğanlari halka seklinde kesin, patatesleri soyup kp seklinde dograyin. Zeytinyagini bir tavada isitin. Dilimlenmis 2 dis sarmisagi ekleyip, pembelesinceye kadar kavurun. Kabi atesten indirin. Firin kabinin dibine soğanlari yerlestirin, üzerine kuzu eti ve patatesleri birer sıra dizin. En üste domatesi yayın. zerine kalan 3 dis sarmisagi koyup, tuzu serpin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 180 derece isitilmis firinda 30 dakika pisirin. Kabin zerindeki folyoyu çıkarın, tekrar firina koyun. Arada bir karistirarak 20 dakika daha pisirin. Sicak olarak servis yapın.

Bademli Bamyali Kuzu - 1170

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. kuzu kusbasi

1 orta boy soğan (ince kiyilmis)

5 dis sarmisak (ince kiyilmis)

1 adet kirmizibiber (kirmizi dolmalik biber de olabilir)
° Zencefil (2 ay kasigi kuru - 2 adet taze zencefilden 5 cm`lik parça
tiraslanmis)
2 ay kasigi biberiye
2 orba kasigi tarçin
2 ay kasigi toz kirmizibiber
3 su bardagi et suyu (750 ml.)
1 1/2 çorba kasigi bal
1 limonun suyu
4 su bardagi taze veya donmus bamya (400 gr.)
6 orba kasigi ayiklanmis kabuksuz badem (80 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etini kiyilmis soğan ve sarmisakla, pembelesinceye kadar kavurun.
Zencefil, biberiye, tarçin, et suyu, bal, limon suyu, toz kirmizibiber, tuz ve
karabiberi ilave edin. Orta ateste kapagi kapali olarak 40 dk. pisirin.
Bamya, badem ve kirmizibiberleri ilave ederek (tencerenin kapagi kapali
olarak) 20 dk. daha pisirin

Biber Kebabi - 1171

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kıyma

4 dilim ekmek içi

1 kg sivri biber

250 gr mantar

1 adet soğan

3 – 4 adet patates

2 adet domates

1 kase Yoğurt

1 demet maydanoz

kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi ayıklayıp rendeleyin. Kıymayı, ekmek içini, rendelenmiş soğanı, maydanozu, naneyi, kekigi, karabiberi ve tuzu beraber yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfteler hazırlayın. Sıvı 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 yoğurt dökün. Kızarmış domatesler, mantarlar ve biberleri dizin. En üstüne kızaran köfteleri koyun ve yoğurt 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 kirmizi pul biber

1,5 su bardagi et suyu (veya 1.5 su bardagi suda eritilmis et suyu tableti)

1 çorba kasigi misir nisastasi

2 çorba kasigi sivi yag

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Eti, yaglarini temizledikten sonra ince serit seklinde kesin. Bir kaseye koyun, pul biber ve küçük dogranmis sarmisagi ekleyip karistirin.

Brokkolilerin saplarini uçtan çiçeklere kadar soyup, çiçeklerini ayirin.

Soyulmus saplari verevine ince dilimleyin. Bir tencereye 6 su bardagi su

koyup kaynatin. Brokolileri tencereye atip 2 dakika hasladiktan sonra

suyunu süzün. Et suyunu bir tencereye koyun, harli ateste yarim bardak kalana kadar, kaynatin. 2 çorba kasigi et suyunu bir kasede misir nisastasiyla karistirin. Kalan et suyunu ayirin. 1 çorba kasigi sivi yagi bir tavada kizdirin. Brokkoliyi bu yagda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabaga alin. Kalan 1 çorba kasigi yagi bir tavada kizdirin, eti ilave edin. Et altin sarisi renk alana kadar karistirarak sote edin. Brokkoliyi, misir nisastali et suyunu, ayirdiginiz et suyunu, kabuklari soyulup küp seklinde dogranmis yarim limonu, tuz ve karabiberi ekleyip, 5 dakika pisirin. Delikli bir kepçeyle tavadaki etli karisimi servis tabagina alin. Tavada kalan sosu yaklasik yarim su bardagi kalana kadar kaynatin. Hazirladiginiz sosu brokkolili etin üzerine dökün, üzerine küp seklinde dogranmis limon parçalari serpip, servis yapin

Bulgurlu Dogu Köftesi - 1173

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg yagsiz kiyma

1 çay bardagi ince bulgur

1 adet sogan, sivi yag

1 çay 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, bulgurlu kiymaya ilave edin. Tuz ve baharatlari ekleyin. Tereyagini da ekleyerek hepsini yogurun. Elinizi hafifçe islatarak, 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 tarafi 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

Iç Malzemesi:

1 kg bumbar (Koyun Ince barsagi)

2 su bardagi piring

1 yemek kasigi nane

1 yemek kasigi biber salçasi

2 çay kasigi kirmizi pulbiber

karabiber, tuz

Terbiye Malzemesi:

1 yemek kasigi tuz

5 su bardagi su

1 yemek kasigi tereyagi

2 çay kasigi nane

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta piring, nane, biber salçasi, pulbiber, karabiber ve tuzu karistirin.

Ayri bir kapta bumbarlari tuzlu suda ters yüz ederek iyice

temizleyin. Temizlediginiz bumbarlari içine hazirladiginiz harci doldurun.

Bumbarlari dis yüzeyini 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 piring

sivi yag

2 yemek kasigi çam fistigi

2 yemek kasigi kusüzümü

2 adet soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Gömlegi yıkayıp 1 su bardağı ilik suda bekletin. Karacigeri soyup, ince ince kiyin; içine 1 1/2 tatlı kaşığı tuz ekleyin; yaklaşık 30 dakika pisir. Pirinci yıkayıp, süzün. Bir tavada yağ ile doğranmış soğanları, kuzu zümüşü ve fıstığı pembelesinceye değin kavurun. Pirinci ekleyin ve yaklaşık 10 dakika kadar karıştırın. Gömlegi sudan çıkarıp parçalara ayırın. Ortalarına malzemeyi koyup bohça şeklinde katlayın. Yumurtayı kırıp sarmaların üzerine sürün. Gömleğin haslanma suyunu da döküp önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 45 dakika kadar pisirin

Ciger Tava - 1176

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 koyun karacigeri

1/2 bardak un

1 bardak zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Cigerin zari soyulur. Sonra yarım bardak genisliginde dilimler kesilir, una bulanir ve içinde kızgın zeytinyagi bulunan tavaya ikiser üzer atilir.

Kevgirle karistirarak kuvvetli ateste birer dakika kadar kızartilarak 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 piring

1 kase Yogurt

tuz, karabiber

kizartmak için sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi doğranmış et, soğan, havuç ve sivri biberleri margarinde kavurun. Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına üçe bölün. Acisini çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Sıkıp kızgın sivi yağda kızartın. Kızarttığınız patlıcanları, tencerenin zeminine yerleştirin. Üstüne kavrulmuş malzemeleri ve 2 su bardağı pirinci koyun. 3 1/3 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte pisirin. Düz bir servis kabına tersyüz edip yoğurtla birlikte servis yapın.

Dalyan Köfte - 1178

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

750 gr. dana kıyma

1 adet havuç

1 adet patates

1 su bardağı bezelye

2 adet soğan

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 tencereye alıp su ve biraz tuz ekleyin. 10-15 dakika haşlayıp patatesleri ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pisirin. Sebzeleri kevgirle çıkarıp başka bir kaba alın. Haşlama suyunu sıcak olarak bekletin.

Soganları soyup rendeleyin. Ekmek içini 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. Döner 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 pisirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın

Damla Sakizli Kuzu Incik - 1179

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet Kuzu Incik

3 çorba kasigi Un

100 gr. Tereyagi

400 gr. havuç

1 kg. patates

1 adet marul

1/2 limon

2 adet damla sakizi

1/2demet dereotu

10 dis sarmisak

Tuz, karabiber

1 adet defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede Tereyagini kizdirip kuzu incikleri harli ateste soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleri hafifçe renk degistirdiginde, defne yapragi, arpacik

sogan ve sarmisagi bütün olarak tencereye ilave edin. Sotelediginiz kuzu incikleri, tencerede suyunu ektigi anda un ilave ederek kısa bir süre daha soteleyin. Etlerin zerine yaklasik 1 parmak geçecek sekilde su ilave edip kaynamaya birakin. Tencereyi ara ara karistirip kaynattikten sonra üstünde olusan kefi alip kisik ateste pisirmeye birakin. Patates ve havuçlari düzgün sekilde dograyip hazirladiktan sonra kararmamalari için soguk suyun içinde bekletin. Marulun iri yapraklarini alip tuz ve limon ilave edilmiş kaynar suyun içine blanse edip buzlu suya alin.

Etlerin pismesine yakin havuçlari tencereye ekleyin.Havularin pisme süresine yakin iken patatesleri ilave edin. 1/2 limonun kabuklarini soyup fileto olarak ikartin. Minik tavla zari seklinde dogranmiş limonu, damla sakizini, karabiberi ve tuzu ekleyip yemegi lezzetlendirin. Pisen incikleri dikkatlice tencereden alip blanse edilmiş marul yapraklari ile sarin. Hazirladiginiz kuzu incikleri, marullarin birlesim yeri tencerenin altina gelecek sekilde yerlestirip kisik ateste 5 dk. kadar kaynatin.

Damla sakizli kuzu incik kapama pistiginde taze kiyilmis dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin agzi kapali olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

Domates Hardalli Izgara Fileto - 1180

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. fileto

5 gr. biberiye

3 gr. adaçayı

5 gr. maydonoz

30 gr. sari domates

40 gr. kirmizi domates

30 gr. toz seker

30 gr. dijon hardali

3 gr. tuz

3 gr. beyaz biber

20 ml. zeytinyagi

30 gr. tuzsuz tereyagi

30 ml. beyaz sarap

Garnitür olarak 30 gr. patates

YAPILIŞ TARİFİ

Hazirlanisi: Filetoyu adaçayı ve biberiyeli zeytinyagında bekletin. Agir ateste izgara yapin.

Sos için: Sekeri ateste karamelize edin. Tereyagini ve beyaz sarabi ekleyin. Birkaç dakika kaynatin ve hardali ekleyin. Küçük domatesleri ikiye

ayirip sote edin. Tuz, biber ve hardal ekleyin. Kizarmis veya firinda patates ile servis yapin

Erik Dolmasi - 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 bardağı erik suyu ekleyin. Kisik ateste 5 dakika kaynatın, daha sonra toz sekeri üstüne serpin. Tencerenin agzini kapatın. 30 dakika kisik ateste pisirin.

Etli Fondü - 1182

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. bonfile (kusbasi dogranmis)

Domates sosu için:

1 çorba kasigi zeytinyagi (15 ml.)

2 orta boy ince kiyilmis sogan

1 dis dövülmüs sarmisak

3 orta boy, küp dogranmis taze domates (veya 1 kutu konserve dogranmis domates)

2 çorba kasigi salça

Tuz, karabiber

Hardal sosu için:

1 çorba kasigi hardal

2/3 su bardagi yogurt (165 gr.)

3 çorba kasigi mayonez

1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Domates sosu yapilisi Sarmisak ve sogani zeytinyaginda sote edin.

Dogranmis domates, salça, tuz ve biber ilave ederek, dometesler suyunu çekip, sos koyulasana kadar (20 dk.) orta ateste pisirin. Atesten alip maydanozu serpin. Sicak veya soguk servis yapin. Hardal sosu yapilisi

Tüm malzemeyi bir kaseinin içine koyup metal kasikla iyice karistirin.

Fondü etleri: Kusbasi dogranmis bonfileleri teker teker fondü sislerine takin, arzu ettiginiz piskinlikte kizartin. Yukarida hazirlamis oldugunuz soslar ve taze sebzelerle servis yapin.

Fasulye Soslu Brokolili Biftek - 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 ay kasigi tuz
2 ay kasigi sarmisak sos
2,5 cm byklgnde soyulup ince ince dogranmis taze zencefil kökü

YAPILIŞ TARİFİ

Önce salamurayı hazırlayın. Mayalanmis fasulye sosunu bir kapta ezerek püre haline getirin. Geri kalan malzemeyi de kaba ekleyin. Biftegi ince ince dilimleyip, salamuraya koyun. Ardından biftegi karistirip, salamuraya iyice buladıktan sonra birkaç saat veya bütün gece buzdolabında dinlenmeye bırakın. Biftekleri süzüp, salamurayı saklayıp, etleri de kizarttıktan sonra

bir tabaga dizin. Brokoliyi küçük parçacıklara bölüp, kızgın yağda mısır konservesini, suyu ve brokoliyi de ekleyip karıştırdıktan sonra sebzeler az pisecek şekilde kaynatın. Pirasa ve kuzu kestanelerini brokoli karışımına ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha karıştırın. Daha sonra eti tekrar tavaya alın ve salamurayı üzerine dökün. Yüksek ısıda sebzeler pisecek şekilde karıştırın

Findik Soslu Et Bohçası - 1184

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg bonfile

200 gr dana jambon

300 gr mantar

4 yemek kasığı dövülmüş ceviz

50 gr kasar peyniri rendesi

2 yemek kasığı tereyağı

1 adet soğan

3 diş sarımsak

tuz

1 kase yoğurt

Marinat için:

1 adet büyük soğan, zeytinyagi, tuz

Sos için:

1 adet soğan, 2 dis sarimsak,

1 adet büyük domates,

30 gr findik, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzla karistirip etleri bekletin. 1 adet soğan 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 kaseyin 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 soğan ve sarimsaklari kavurun, tuzunu atin. Domateslerin kabuklarini soyup, çekirdeklerini çıkarin ve küçük dograyin. Findiklari 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: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 kilogram yagsiz kiyma
- 1 adet büyük rende soğan
- 40 gram rendelenmiş 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, soğan, parmesan peyniri, feslegen, kekik, yumurta ve galeta unu` nun yarısını bir kaptaki iyice yogurun ve 12 tane hamburger köftesi seklinde köfte yapın, kalan galeta ununa bulayın 30 dakika buzdolabında

bekletin. Köfteleri tavada kızartın ve fırın kabına alın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ortadan ikiye bölün, her domatesin kenarından bir serit keserek ayırın. Mozzarella peynirini de dilimleyin. Fırın kabındaki köftelerin üzerine önce domatesleri sonra mozzarella peynir dilimlerini yelestirip domates seritleriyle süsleyin. Servis yapmadan 20 dakika evvel 180 derece fırında üstü açık olarak fırınlayın - mozzarella peynirinin kızarmış olmasına dikkat edin.

Fırında Patates - 1186

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet patates

4 çorba kasığı tereyağ

1 çay bardağı süt

Yeteri kadar tuz

300 gr. kıyma

2 adet soğan

2 adet yeşil biber

1 çay kasığı karabiber

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler haslanir. Iyice haslandıktan sonra soyularak ezilir ve süt, erimis tereyagi ve tuz ile karistirilerek 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. Ardından 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. pirsas (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  orba kasigi soya sosu

1  orba kasigi biberiye

1  ay kasigi kurutulmus adaçayı

4  orba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmis bütün bonfileyi ortasından uzunlamasına keserek ikiye ayirin ve içini açın. Bonfilenin disına ve i  yüzüne 2 çorba kasigi zeytinyagini firçayla iyice sürerek yedirin. Bonfilenin açtiginiz iç kısımlarına yarım çorba kasigi biberiye ve 1 çay kasigi adaçayını yayarak serpin. 3 dis sarmisagi bonfilenin deɡisik yerlerine saplayın. Bonfileyi bu halde buzdolabında 1 saat bekletin. Sogan, d v lm s sarmisak, kirmizi dolmalik biber, pırasa ve mantarı, 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 açılan 2 ucunu üst üste kapatın ve k rdanlarla tutturun. Önceden 175  C` de isittiginiz firında 45 dk. kadar pisirin. Pismis bonfileyi k rdanlarını  kartıp, dilimleyerek servis yapın.

Güveçte Mantarlı 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

Bacon` i tavada kitir hale gelene kadar kızartin. Mutfak havlusunun üzerine olarak dinlendirin. 2 çorba kasigi yagda sogan, sarmisak ve kirmizi biberleri soganlar pembelesinceye kadar çevirip, ardindan tavadan alin. 2 çorba kasigi yagi tencereye koyun; etlerin her tarafi kizarip suyunu çekene kadar pisirin. Sonra kirmizi sarabi, kurutulmus domatesleri ve et suyunu ekleyin - tencerenin agzi kapali olarak 45 dakika pisirin. Ardindan sogan karisimini ekleyin 30 dakika daha pisirin. Servisten 15 dakika önce küçük

mantarlar ile 1-2 damla tabasco`yu da ilave edip kisik ateste tutun.

Baconlarla birlikte servis yapiniz.

Hünkar 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. soğanlar pembelesinceye kadar sote edin. Mantarlari da katip 4 dk. hafif kızarana 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 kızartin. Delikli ve düz bir kepçe ile güvece alin. Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup ara sıra karistirarak kaynatin. Tuz, karabiber, kekik, defne yapragi ve maydanozu ekleyip karistirarak 1 dk. daha pisirin. Tavayi atesten alip karisimi güveçteki cigerlerin üzerine dökün. Hepsini güveçte iyice karistirin. Firina sürerek 30-40 dk. cigerler iyice yumusayincaya kadar pisirin. Güveci firindan alin, defne yapragini çıkarip 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.

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabugunu soyun, küp seklinde dograyin. Alacaginiz hazir kokoreçi parçalamadan 2 cm kalinliginda halka seklinde dograyin. 20*25 cm boyutlarinda bir aliminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kirmizi biber ve tuzu ekin. Hava almayacak sekilde paketleyin. Sicak firinda veya yapismaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sicak servis yapin.

Kaburga Dolmasi - 1192

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Iç Pilav Malzemeleri:

1 su bardagi piring

2 yemek kasigi tereyagi

1 su bardagi su

1 çay bardagi rendelenmis badem

2 ay kasigi kirmizi pulbiber
1 yemek kasigi karareyhan
1 demet maydanoz (ince kiyilmis)
karabiber, tuz

Kaburga Malzemeleri:

1.5 kg kaburga eti (n koldan)
1/2 yemek kasigi biber salçasi
1 yemek kasigi tereyagi
1 ay kasigi karabiber
3 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

İpilavi yapmak için piriç ile bademi tereyagında kavurun. Kavrulmus piriç-badem karisiminin yarisini bir kenara ayirin. Diger yarisina suyu ilave ederek haslayin. Haslanan pilavi yelpaze yardimi ile sogutun.

Pilavin zerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayirdiginiz piriç-badem karisimini ekleyin, iyice karistirin. Böylelikle i pilaviniz hazir olacaktır. Kaburganın içine pilavi doldurup igne iplikle dakin.

Bir tencerenin içine kaburga malzemelerini ilave ederek iki saat haslayip sudan ikarin. Daha sonra orta isidaki firında 30 dakika pisirin. Sicak servis yapin.

Kapama - 1193

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kilo yağlı kuzu eti

3 demet yeşil soğan

1 kuru soğan

2 demet dere otu

2 adet marul

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Et kusbasi doğranarak iyice yıkandıktan sonra tencereye konur ve üzerine iri parçalar halinde doğranmış marul, yeşil soğan ve kuru soğan, ince ince kıyılmış dereotu ile baharatlar eklenir. Üzerine bir fincan su konulduktan sonra tencerenin kapagi kapatılır ve 1.5 saat kadar pisirilir. Süresi dolup pistikten sonra servis tabagina alınarak sıcak servis yapılır.

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. Etleri kemiklerinden ayirip bir süre daha kaynatin. Kayisilari yıkayip tereyaginda hafif soteleyin. Kaynamakta olan ete ilave edin. Bir tutam tuz ekleyerek karistirin. Ekmekleri kızartip 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 ayrilmis etleri koyun. Bugdaylari süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardagi et suyu ilave edin. Bugday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alip, sicak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabagina 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 soğan
1/2 demet maydanoz
4 yemek kasigi tereyagi
50 gr kasar peyniri rendesi
2 yemek kasigi d v lm s ceviz
tuz, zeytinyagi
1 kg Yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Soğanı rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzu karistirip etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin. Diğer tarafta maydanozlari ince ince kiyin. Bir tavaya 1 tatli kasigi tereyagi ve 1 yemek kasigi zeytinyagi koyun. Maydanozun 1/4' n  tavaya atin ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya  irpilmis 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.  st ne omletleri yerlestirin. Omletlerin üstüne

de kirmizi biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüs cevizi serpin.
Alüminyum folyoya sararak önceden isitilmis 180 derecedeki firinda 30 dakika pisirin. Folyoyu açarak 10 dakika daha kizartin. Pistirkten sonra ruloyu servis tabagina alin. Serit halinde kestiginiz közlenmis kirmizi biberlerle kafes yapin. Yaninda yogurt ve dereotu ile servis yapin.

Kisnisli Bonfile Sarma - 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 şekilde dövülür. Diğer tarafta mantar, kuru soğan dilimlenir. Kirilmis kışnis, kekik ve tereyagi tavada kavrulur.

Soguduktan sonra ince doğranmış maydanoz eklenir. Bonfilelerin içerisine malzeme konulur ve rulo şeklinde siki olarak sarilir. Kürdan ile açılmaması için tutturulur. Izgara kömür atesinde pisirilir.

Garnitürleri:

Sebzeler değişik şekillerde dekorlanır. Kaynar suda haslandıktan sonra tereyagında sote yapılır. Sonra etlerle birlikte tabaga yerleştirilir.

Sos Hollandez:

Bir kabin içinde sirke, soğan, tane karabiber kaynatilir ve süzülür. Ilik muhafaza edilir. Yumurta sarilari çukur kapta benmari usulü çirpilir. Ayrani alınmiş tereyagi ilik şekilde yavas yavas karistirilan yumurtanın içine

yedirilir. Sertlesme asamasında sirke, ilik su, limon suyu damlasi verilerek kivami ayarlanir. Izgara çesitlenir yaninda begenilen bir sostur.

Mantarli Bonfile Sote - 1198

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. bonfile kusbasi

200 gr. mantar

1 yemek kasigi domates salçası

1 yemek kasigi biber salçası

100 gr. margarin

2 tane domates

4 tane sivribiber

2 orta boy soğan

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 çikarin. 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 sogan

2 yemek kasigi nane

Kirmizibiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kabin içerisinde bulguru 1 su bardağı ilik su ile ıslatın. Yarım saat beklettikten sonra kıyma ve diğer malzemeleri ekleyin. Karisimi hamur kıvamına gelene kadar iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından elinizle küçük ve yassı köfteler hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayıp köfteleri fırın tepsisine dizin. 180 derecede fırında pişirin.

Etlı Paella - 1201

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 çorba kasığı sıvı yağ (60 ml.)

10 sosis halkaları halinde doğranmış (500 gr.)

500 gr. ince ve uzun doğranmış dana eti

1 orta boy soğan, ince kıyılmış

3 diş sarımsak, dövülmüş

1 çarliston biber, ince doğranmış

3 orta boy domates, soyulmuş, iri küp doğranmış (600 gr.)

2 su bardagi piring (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 TARİFİ

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, piring 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 isitilmiş firina koyup patatesler yumuşayincaya kadar 45- dakika pisirin. Etleri çıkarın, kalan 3 kasık yağı tavada eritin. Biftekleri tavaya koyup her iki yanını harlı ateşte birer dakika pisirin. Sonra bu etleri soğan ve patateslerin üzerine dizin. Tuz ve biber ekledikten sonra 200 derecelik fırında 5 dakika daha pisirin.

Patlıcanlı Kuzu İncik - 1203

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 tane kuzu incik

4 tane patlıcan

2 yemek kasığı salça

2 orta boy soğan

1 domates

100 gr. margarin

1 su bardağı ayçiçeği yağı

4 su bardağı su

4 tane sivribiber

4 tane kürdan

Kirmizibiber, 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 pisirin. 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 pisirdikten sonra sıcak servis yapın.

Peynirli Dana Eti - 1204

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 parça dana pirzolası

4 yemek kaşığı zeytinyağı

İnce ince doğranmış 1 küçük kırmızı biber

1 orta boy kiyilmis sogan
1 ince dogranmis kereviz kökü
1 çay kasigi Sarmisak Sosu
250 ml. tavuk suyu
1 yumurta
1 yemek kasigi domates 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. Pirzolari 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.

Saakli Köfte - 1205

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

1 su bardagi siviyağ

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. Çevirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

Sarmisak Soslu Pirzola - 1206

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 kalem kuzu pirzolası

Kizartmak için sivi yağ

İri çekilmiş karabiber

Tuz

6 iri mantar (dilimlenmiş)

2 diş sarımsak

4 yemek kasigi beyaz sarap

2 tatli kasigi limon suyu

6 yemek kasigi et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolararin her iki tarafini da 3-4 dakika kadar sivi yagda kizartin. Üstüne Karabiber ve tuz serpip, sicak tutun. Daha sonra yagda mantarlari kavurun. Sarimsaklari soyup, sarap ve limon suyuyla birlikte et suyunda 15 dakika pisirin. Yumurtayi ufak bir kapta çirpin.Sarimsagi et suyundan çikarip ezin. Yekrar et suyunu ekleyin. Sonra çok küçük atese çirpilmis yumurtayi oturtup, sürekli çirparak et suyunu yedin. 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 orba kasigi limon suyu
1 ay kasigi yeni bahar
1 orba 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 soğanlarını, 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 doğranmış soğan ve sarımsaklar ilave edilir. Soğan ve sarımsak yumuşayınca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmiş olan yogurt katılır. Bir tasım daha kaynatılır. En son nane ile birlikte kızdırılmış tereyag dökülerek servis yapılır.

Tantuni - 1209

Mutfak: İtalya

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 karıştırarak çok kuvvetli ateste 5 dakika kavurun.

Etlerin tamamını bu şekilde pisirdikten sonra kimyon, kekik, pul kırmızı biber ve tuz serpip servis yapın.

Afiyet olsun...

Karidesli Patlıcan - 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 fileminyon

8 adet küçük aci kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Limonun kabugunu rendeledikten sonra suyunu sikin ve içine soyulup dövölmüs sarmisagi, biber salçasini katarak karistirin. Sislik olarak hazirladiginiz fileminyonlari, hazirladiginiz sosun içine koyarak buzdolabinda bir gece bekletin.Ertesi gün eti sudan geçirin. Sisleri tuzladiktan sonra izgarada pisirin.

Top Köfte - 1212

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Yarim kg yagsiz kiyma

1 adet küçük sogan

1 adet yumurta

1 ay fincani rendelenmis kasar peyniri

galeta unu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kiymayi ukur bir kaba aktarin. Rendelenmis kasari, rendelenmis sogani, biraz karabiberi, tuzu ve yumurtayi ilave edip yogurun. Ceviz iriliginde yuvarlayarak, sekil verin. Galeta ununa bulayarak kizartin.

Sacakli Kofte - 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 kofte bahari

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kaptaki kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Kofte 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 Kofte - 1214

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 kg orta yagli dana kiyma
- yarim su bardagi kirik pirinç
- 3 adet kuru soğan
- 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. Yikanmış ve suyu süzölmös piring, tuz, kimyon ve karabiber ilave ederek yogurun. Sirkeyi bir tabaga koyup elinizi sirke ile islatarak köfteler yapin. Diger tarafta siviyağda ince dogranmiş 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 alip sıcak olarak servis yapın

Asma Yapragında Sardalya - 1215

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. Sardalya

2 tatlı kasığı Tuz

30 adet Asma yaprağı

1/4 su bardağı Zeytinyağı

1 tatlı kasığı Kara Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizle yıkanarak, tuzlanır ve süzgeçte 15 dakika bekletilir. Asma yapraklarını yıkanır, kurulanır ve yanyana dizilir. Balıklara zeytinyağı sürüp, kara biber serpilir ve üzerine defne yapraklarından konulur. Balığın her birini asma yaprağına sarıp, kapalı olan bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika pişirilir.

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. balık filetosu, beyaz etli

10 ml. raki

2 yumurta

2 çirpilmis yumurta

250 gr. ayçiçek yağı

250 gr. galeta unu

5 taze soğan

50 gr. beyaz susam

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetolarını mutfak robotundan geçirerek kıyma haline getirin. Rakıyı balık kıymasına katıp içine taze soğan, zencefil, köri, yumurta, limon suyu, tuz, susam katarak iyice yedirin. Avuç içinde yuvarlayarak minik köfteler yapın. Balık köftelerini una, çirpilmis yumurtaya ve galeta ununa bulayarak bol yağda kızartın. Sıcak olarak servis edin.

Balık Krokot - 1217

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

250 gram haslanmış balık

2 yemek kaşığı sıvı yağ

yarım demet maydanoz

2 yumurta

yarım çay kasigi hindistancevizi rendesi

tuz, karabiber, galeta unu

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis balıkların deri ve kilçiklerini ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kiyin. Bir tencerede sivi yağı isitin. Unu ilave edin. Devamli 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 soğumaya bırakın. Karışım iyice soğuduktan 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 kasigi 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 kızdırin. 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 soğan

2 yeşil biber

2 diş sarımsak

1-2 defne yaprağı

1 limon

1 kahve fincanı zeytinyağı

5-6 dal maydanoz

tuz karabiber

1 su bardağı salçalı su

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmiş balıklar, dilimlenmiş biberler, doğranmış soğan, doğranmış domates ve defne yaprağı, tuz, karabiber, sarımsak konur. 1 bardak salçalı su ilave ederek orta hararetle fırında sebzeler yumuşayınca kadar pisirilir. Üstüne limon suyu sıkılır ve maydanoz dilimleri konulup servis yapılır.

Barbunya Bugulama - 1220

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet temizlenmiş barbunya

Margarin

Maydanoz

1 adet soğan

2 diş sarımsak

3 adet domates

4 adet sivri biber

Tuz, Karabiber, Biberiye

Yarım limon

2 adet defne yaprağı

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş barbunyalari bir cam kaba dizin. Üzerlerine çok küçük doğranmış margarin ve ince kıyılmış soğan, maydanozu ekleyin. İri doğranmış domatesleri, parmak kalınlığında doğranmış biberleri ve baharatları da ilave edin. 180 derece fırında 5 dakika pisirin. 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, doğranmış

havuç ve limon dilimlerini bir çay kaşığı tuz ile birlikte koyun, kaynadıktan

2-3 dakika sonra temizlenmis balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pisirin, bir kevgir ile çıkartın, soğumaya bırakın. Tencerede kalan balık suyunu soğuduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beste biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmisagi havanda ezin. Soğuyan balıkların kilçiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine döğülmüş 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 kasık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yagi yakmayacak kadar isitin ve servis tabağının üzerine gezdirin.

Zeytinli Kanape - 1222

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Labne Peyniri

1 orba Kasigi Biber Salçasi

1 orba Kasigi Dvlms Ceviz

1 ay Kasigi Kimyon

6 Adet Küçük Sandviç

Yesil ve Siyah Zeytin

Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

2 orba kasigi labne peynir, 1 çorba kasigi biber salçasi, 1 çorba kasigi dvlms ceviz, 1 çay kasigi kimyonu iyice karistirin.

6 adet küçük sandvie önce margarin sürün. zerine hazirladiginiz harci sürün. 1 adet siyah, 1 adet yesil zeytin koyup servis yapin.

inekop Izgara - 1223

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. inekop

2 tatli kasigi Tuz

2 yemek kasigi Zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Baligi temizleyerek, tuzlayin ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Bu arada izgarayi yağlayip, baliklari yerlestirin. Kömür atesinde ve elektrikli izgarada 15 dakika kadar pisirin.

Ciroz (Uskumru) - 1224

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

100 adet uskumru

350 gr. mutfak tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklarin hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karistirin. 12 saat boyunca bu suda bekletin. Daha sora baliklari temizleyip yıkayin. Sularini süzdükten sonra üçerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneste

kurutun. Kurutma sirasinda yagmurdan korumaniz gerekir. Bir iki hafta sonra girozlar yenecek kivama gelecektir. Uskumru, nisan ve mayis aylarinda kurutmak için uygundur, diger aylarda arzu ederseniz istavritlede giroz yapabilirsiniz

Deniz Mahsüller ile Spagetti - 1225

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanılabilir.)

225 gr. ayiklanmis taze vaye dondurulmus küçük karides

1/2 bardak beyaz sofrasarabi

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 ay kasigi Sarmisak sosu

450 gr. soyulup dogranmis domates

400 gr. Aldente ubuk makarna

2 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarini kesin. Kabuklari açilana dek sarapla haslayin. Midyeleri bir tabaga çikarin. Açilmamis olanlari atin. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayirin. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayirdiginiz pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayi haslayin. 30 cm x45 cm`lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazirlayin. Her birini bir tabagin üzerine yayin. Ayri bir kapta makarnayi domates sosuyla karistirin. Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayi folyolara yerlestirin. Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin. Her bohçayi ayri bir tabaga alarak servis yapin.

Enginarli Levrek - 1226

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet sogan

10 adet enginar

2 adet kesme seker

1 adet limonun suyu

1 adet levrek

1 ay bardagi sivi yag

Yarim demet kiyilmis dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari dörde bölün. Tencereye koyun. Üzerelerine enginarlari, 2 adet kesme seker ve tuz koyup kisik ateste pisirin. Baligi limonlu su ve karabiber ile bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün hafifçe haslayin. Blendirdan geçirin. Enginarların 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 yıkayıp tuzladıktan sora bir tepsiye yerlestin.

Sarap,maydonoz 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

Balıklari 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 kasığı 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 kâğıtla kapatarak önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırında Uskumru - 1229

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kasığı tereyağı

4 büyük uskumru fileto (2 büyük uskumru balığından)

1 limonun suyu

Tuz ve öğütülmüş karabiber

4 defne yapragi
4 ince limon dilimi
2 orba kasigi kapari çiçegi
4 orba kasigi krema (75 ml.)

YAPILIŞ TARİFİ

4 parça alüminyum folyoyu dikdörtgen seklinde kesin ve yağlayın. Yağlanmış folyolara uskumru filetolari yerlestin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Her filetonun üstüne 1 adet defne yapragi, 1 sap maydanoz ve 1 dilim limon yerlestin. Kapariyi 4 fileto arasında paylastirin, alüminyum folyonun kenarlarini kaldırarak filetolarin üstüne birer çorba kasigi krema dökün. Folyolari kapatın ve tas izgaranin üzerinde balıklar pisene kadar (15 dk.) pisirin. Folyolari krema dökülmeyecek şekilde açın ve baligi folyo ile birlikte tabaga yerlestirip servis yapın.

Hamsi Köftesi - 1230

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Hamsi

3 orta dilim Ekmek (bayat)

1 adet Yumurta

2 yemek kasigi Sivi yag

Tuz, Kara Biber, Yenibahar

1 1/2 demet Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyerek kilçigini çıkartın ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çıkartıp islatin. İyice sık ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarısını, yumurtayı, tuzu ve baharatı koyun. Maydanozları ince ince kiyip, karışımına ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp elle şekil vererek yassı köfteler yapın. Teflon tavaya yağ koyup, kızdırın. Köfteleri geri kalan una bulayarak kızartın.

Hamsili İçli Tava - 1231

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg hamsi

1/2 kg piring
3 bas orta boy soğan
2 kahve fincani kusüzümü
1 tatli kasigi karabiber
1,5 kahve fincani çamfistigi
1 su bardagi ayçiçek yagi
yeteri kadar tuz
300 gr. tereyag

YAPILIŞ TARİFİ

Ince ince dogranmis soğanlar 1/2 su bardagi zeytinyagında pembelesinceye kadar kavrulur. Iyice yikanmis ve süzölmüs piring çamfistigiyla birlikte soğanin içine katilir. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardagi sicak su ve yag katilir. Tencerenin kapagi örtölerek pilav pisirilir. Diger tarafta hamsiler kilçiklarından 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 ayıklanmis hamsi

2 bas sogan

1 paket margarin

4,5 su bardagi piring

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. Piring 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 yikayip içlerini temizledikten sonra,7.5 cm`lik parçalar halinde kesin. Ayak kisimlarini ise iki parçaya ayirin.

Hazirlamis oldugunuz terbiye sosunu kalamarlarin üstüne dökün ve 30 dk. kadar buzdolabinda bekletin. Kalamarlari terbiye sosundan alin ve kokusuz

izgarada 5 dk. pisirin. Ters yüz edin ve öbür yüzlerini de 5 dk. kadar pisirin. Izgarada pisirmis oldugunuz kalamarlari rokanin üstüne yerlestirin. Bir kenara ayirmis oldugunuz 3 çorba kasigi terbiye sosunu üzerlerine döküp servis yapin.

Kagitta Balik - 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 tatlı kasığı tuz serpip, süzgeçte 15 dakika bekletin. Sogan, sarımsak ve patatesi soyun, biberlerin sap, çekirdek kısımlarını çıkartın ve sogan, patates, biber ve domatesleri yarım santimetre kalınlıkta halka şeklinde doğrayın. Maydanozu kiyin. Kağıdı ikiye katlayıp, bir balık alabilecek büyüklükte kesin. Domates ve patatesin yarısını kağıtların üzerine yayın. Aralarına sarımsak, biber, sogan ve maydanozu serpin. Balıkları yerleştirip, üzerini kalan domates ve patates dilimleriyle kapatın. Tuzun kalanını ekleyerek, yağ gezdirin. Kağıdın karşılıklı kenarlarını üst üste kapatın ve önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 40 dakika kadar pişirin.

Kalamarlı Karides Güvec - 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 dis sarimsak

Karabiber, tuz

1 paket dilimlenmis tost kasari

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini eritin. Ince kiyilmis mantarlari, ufak dogranmis sivribiberleri, ortadan ikiye kesilmis sarmisaklari ilave edin. Karidesleri ve dogranmis kalamarlari ekleyin. 3-4 dakika karistirarak sote edin. Küp seklinde dogranmis domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavanin kapagi kapali olarak 5 dakika pisirin. Hazirladiginiz karisimi yaglanmis güveç kabina koyun. Üzerine peynir dilimlerini yerlestirin. Güveci, 200 derece isitilmis firinda karides ve kalamar pisip, peynir eriyinceye kadar tutun. Sicak olarak servis yapin.

Kalkan Tava - 1236

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. Kalkan

1/4 su bardagi 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 soğan

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 haslayın. İnce doğranmış soğan ve verevine doğranmış havuçları, siviyağda karıştırarak kavurun. Sonra doğranmış domatesleri ve sarımsakları katıp 3-4 dakika daha pisirin. İki bardak su ekleyin. Kaynamaya başlarken, zar biçiminde doğranmış patates ve karidesleri katin. Yeterince tuz ve biber koyup kısık ateşte pisirin. Servisten önce üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

Karidesli Makarna - 1238

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. makarna

100 gr. kasar peyniri

100 gr. midye (dondurulmuş)

100 gr. karides (dondurulmuş)

40 gr. margarin

1 adet soğan

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 Balık - 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 kagıttan iki kat yayıp, balıkları kagidın üzerine düzgünce yerleştirin. Üzerlerine, birer dilim sogan ve domates koyun ve hafif erimis tereyagi gezdirin. Önceden ısıtılmis 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 tatli kasigi toz seker

1 kahve fincani Çamfistigi

1 kahve fincani kusüzümü

Tuz, karabiber, yenibahar

Kizartmak için:

1 su bardagi sivi yag

3 orba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

Basi ve kuyruğu temizlenip yikanmis lüferleri iki üç parçaya ayirin. Bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin, tencerenin kapagi açık olarak 15 dakika haslayin. Haslama sirasinda üzerinde olusan köpükleri alin. Lüferin derisi ve kilçiklerini ayirdikten sonra küçük didikleyin. Baliga ufalanmis ekmek içi, yumurta, rendelenmis sogan, tuz, seker, yenibahar, kusüzümü ve amfistigini 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 yıkayıp kurutun. Mantarları iyice temizledikten sonra ince ince dilimleyin ve üzerine biraz zeytinyagi gezdirin. Bir tencerede balıkları, yarım bardak sarabi ve bir kadeh brandy'i koyun. Bir dis sarimsak, bir bag biberiye, tuz ve karabiber ekleyip kisik ateste 15 dakika pisirin. Balıkları çıkarın ve mantarların yanına ekleyin. Sıcak tutun. Öte yanda balığın pistigi sosu süzüp, yüksek ateste kaynatın. 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

kizartmak için siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Baliklar temizlenip tuzlu suda 10-15 dakika haslanir. Soguyan baliklarin

kilçiklari çikarilip etleri ince ince kiyilir. Kiyilan balik etlerine ufalanmis

ekmek içi, rendelenmiş soğan, karabiber, kekik, maydanoz ve yumurtalar ilave edilerek iyice yogurulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp köfte şekli verilir. Unlanır. Kızdırılmış yağda kızartılır. Kağıt peçete üzerine alınıp sıcak servis yapılır.

Palamut Fırında - 1243

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet palamut

4 adet büyük domates

1 baş soğan

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Balıklar temizlenir. İyice yıkandıktan sonra balıktan ikiser fileto çıkarılır.

Zeytinyağıyla yağlanmış tepsiye balık filetoları içleri yukarı gelecek

biçimde yerleştirilir. Tuz ve karabiber serpidikten sonra rendelenmiş ve

sıkılarak 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 ısili fırına sürülür. Balıklar pişince 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

Firini 200 °C` de isitin. Patates halkalarını fritözünüzde hafif renk değistirinceye kadar (170 °C` de 2 dk.) kızartın. Kağıt havluyla yağını alın. Fırın tepsisini tereyağının yarısı ile yağlayın. Tepsie 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 pişirin. Bu arada tost ekmeklerini, ekmek kızartma makinesinde hafif pembelesinceye kadar kızartın. Kızarmış ekmekleri, sarmsak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmekler 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, kitir olana dek pişirin. 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 çalışma tahtasini hafif islatarak birbirine birlestirip dizin. Salmon füme dilimlerini de üzerine siralayip, pirzola demiri ile vurarak birbirine pekismesini saglayin. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayin. Defne yapragi, krema, toz badem ve baharatlarin disindaki malzemeleri dograyip tereyaginda sote edin. Baharatlarla tatlandirip toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazirladiginiz için yarisini, bohça seklindeki balik filetosunun içine yayın. 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 Buğulama - 1246

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

- 500 gram balik filetosu (ayiklanmis, kilçiksiz)
- 2 orta boy domates
- 2 sivri biber
- 3 adet taze sogan
- 2 sap kereviz yapragi
- 1 küçük havuç
- 1 defne yapragi
- 2 dis sarmisak
- 2 dal taze rezene (veya 1 çay kasigi rezene tohumu)
- yarim limon
- tuz, karabiber
- 1 yemek kasigi zeytinyagi.

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini yıkayıp kurulayın, iki taraflarina da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabugunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayın, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın dis kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yapragını yıkayın, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarmisagi soyun, uzunlamasına ikiye bölün. Rezene dallarını yıkayın kurulayın. Yarim limonun çekirdeklerini çıkartın, kabugunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kaptaki karıştırın,

yarisini 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 Füme Florantin - 1247

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

200 gr. Somon Füme

125 gr. Un

250 gr. Süt

50 gr. Süzme Yoğurt

100 gr. Krema

100 gr. Mayonez

70 gr. Ketçap

1/4 adet Yumurta

2 adet yumurta

200 gr. İspanak

3 gr. siyah havyar

30 gr. ayçiçek yağı

5 gr. tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakli Krepin yapilisi:

Süt, un, yumurta ve tuz çukur bir kabin içerisinde çirpilir. Daha sonra ince süzgeçten geçirilir. İçine temizlenip haslanmış ispanak yaprakları blender` da püre haline getirilerek eklenir. Yesil bir renk alincaya kadar iyice karistirilir. Krepler teflon tavaya ince olarak dökülür ve sogumaya birakilir.

Diger bir kapta krema çirpilarak köpürtülür. İçine süzme yogurt ve ince dogranmis olan maydanoz, dereotu, sarimsak eklenerek karistirilir. Hazirlanan bu karisim kreplerin arkasina ince bir sekilde sürülür. Onun üzerine somon fümeler siralanir, Siki olarak rolade seklinde sarilir. Buzdolabinda 1 saat dinlendirildikten sonra kesilir.

Sütlü Balık - 1248

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gram beyaz etli balik (levrek, dil, çipura)

2 kasik krema

yarim su bardagi süt

2 dis sarmisak

1 limonun suyu

1 çay kasigi tuz

Besamel sosu için:

2 yemek kasigi un,

4 yemek kasigi sivi yag,

1 su bardagi süt,

2 yemek kasigi rende kasar peyniri.

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetoharini ince seritler halinde kesin, firina girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarmisagi ayiklayin, 1 çay kasigi tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karistirin, baliklarin üzerine dökün, önceden isitilmis firinda 15-20 dakika pisirip, çikartin. Bir tencereye sivi yagi koyun, isininca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavas yavas sütü ilave ederek karistirmaya devam edin, topaksiz sulu bir bulamaç kivamina gelince firin tepsisindeki baliklarin üzerine dökün. Rende kasari ekip tekrar firina sokun, üstü kizarinca çikartip sicak olarak servis edin

Tahinli Balık - 1249

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 fener balığı filetosu (1 kg. 250 gr.)

2 limon suyu

5 çorba kasığı zeytinyağı (75 ml.)

2 büyük kuru soğan

4 çorba kasığı tahin (60 ml.)

3 diş sarımsak

1/2 su bardağından biraz az su (100 ml.)

Tuz, taze öğütülmüş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi önceden 180 °C`de ısıtın. Balıklarınızı fazla derin olmayan bir fırın kabına yerleştirin. 2 çorba kasığı limon suyu tuz, biber ve 2 çorba kasığı zeytinyağını dökün ve 15 dk. pisirin. Soğanları kiyin ve geri kalan zeytinyağında kavurun. Tahin ve sarımsağı, bir miktar tuzla bir kabin içinde çirpin; yavaş yavaş su ve geri kalan limon suyunu ilave edin.

Karisiminiz krema haline gelinceye kadar çirpmaya devam edin.

Pisirdiginiz baliklari firindan alin, üzerlerine kavrulmus soganlari

serpistirin. Tahinli sosu da ilave ederek 15 dk. daha pisirin. Beyaz pilav ve

rokayla servis yapin.

Yogurtlu Tekir Baligi - 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agin sirti ile kaziyin. Kafalarini hafifçe tuzlayin.

Yogurdu en az bir saat oda isisinde tutun. Sarmisaklari ayiklayin. Ezin,

yogurda ekleyin ve karistirin. Tavada yagi kizdirin, baliklari una batirin,

yaga atip iki taraflarini da kizartin. ikartinca kagit üzerine alip fazla yagini

süzün. Servis tabagina aldiginiz baliklarin üzerine sarmisakli yogurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Sıcak servis yapın.

Acibadem Kurabiyesi - 1251

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yumurta Beyazi 2 Adet

Çekilmiş Badem

1 su bardagi

Pirinç Unu ¼ su bardagi

Toz Seker

¾ su bardagi

Tuzsuz Kabuksuz Badem

YAPILIŞ TARİFİ

Önce firininizi orta sicakliga (170 derece) getirin. Firin tepsisine yagli kagit serin. Yumurta beyazlarini çirparak kar haline getirin. Çekilmiş 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

Agac Kurabiye - 1252

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 yumurta

100 g margarin

1 çay bardagi toz seker

1 paket vanilya

1,5-2 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1,5 yemek kasigi kakao

Üzeri için:

1 tatli kasigi hindistancevizi,

1 tatli kasigi toz seker,

1 yemek kasigi findik kirigi

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Hamuru ikiye bölüp yarisina kakao ilave edin ve iyice yogurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalinliginda açin.

Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi sekli çıkartin ve yağli kagit serilmis büyük firin tepsisinin alt kismina yerlestirin (üst kismina yapraklar dizilecek).

Kalan hamurlardan kalip yada bıçak yardimi ile degisik yaprak sekileri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz seker ve findik kirigi serpin.

Bu iki renkli yapraklari ağaç gövdesinin üst kismina daginik bir sekilde (ağaç dallari gibi), distan içe dogru siralayin. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sira yaprak dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Ananas Kayiklar - 1253

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1,5 çay bardagi su

25 g margarin

1 tatli kasigi toz seker
1,5 çay bardagi un
1 yemek kasigi misir nisastasi
2 yumurta
1/2 paket kabartma toz

Krema: 1 paket Çikolatali krem santi,
1,5 çay bardagi ananas suyu (konserve),
5 dilim ananas (konserve),
20 g bitter ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Su, margarin ve sekeri kaynatin. Un ve nisastayi kaynayan karisima bir seferde ekleyin ve olusan hamuru 1 dakika süre ile karistirarak pisirin. Hamur soguduktan sonra yumurtalari ve yarim poset hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapi oluncaya 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.

Çikolatayı benmari usulü eritip ananasların üzerinde ince seritler halinde gezdirin.

Ananaslı Cheesecake - 1254

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/4 su bardağı tereyağı (60 gr.)

2 su bardağına yakın yulafli bisküvi (200 gr.)

1/2 çay kaşığı toz tarçın

Harç için: 350 gr. krem peynir

2 yumurta

1/2 su bardağı şeker (50 gr.)

3 çay kaşığı un (20 gr.)

1 paket vanilya

Süsleme için:

3 dilim konserve ananas (1 dilim 8` e kesilmiş, 2 dilim 6` ya kesilmiş)

Kiraz şekerlemesi

Taze ananas yaprağı

1/4 su bardağı kayısı reçeli veya marmeladı

YAPILIŞ TARİFİ

Firini önceden 175 °C`de isitin. 20 cm. çapındaki yandan açılıp altı ayrılabilen bir pasta kalibini yağlayın. Eritilmiş yağ, yulafli bisküvi ve tarçını, hand blender`in özel kabında veya mini robotta karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru, pasta kalibinin altına 2-3 mm. kalınlığında olacak şekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, şeker, un ve vanilyayı derin bir kaptaki karışım pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karışımı, kalıba serdiğiniz hamurun üstüne dökün ve 175 °C`de 35 dk. kadar pişirin. (Bıçakla hamurun ortasına batırdığınızda temiz çıkması gerekmektedir.) Fırından aldığınız cheesecake`i soğutun. Kalıbın kenarlarını açarak, cheesecake`i çıkartın ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6`ya kestığınız ananas dilimlerini, sonra 8`e kestığınız ananas dilimlerini yerleştirin. Dilimlerin ortasına, kiraz şekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karıştırdığınız kayısı marmeladını bir fırça ile dilimlerin üzerine sürerek, cheesecake`leri servise hazır hale getirin.

Ask Pastası - 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 yüksekliginde çember seklinde yayın.

Kalaniyla krema torbasi kullanarak kalp sekelleri 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 öğütün. 2 poset krem santiyi 2,5 çay bardagi soguk süt ile 2-3 dakika çirpin. İçine çerezleri ilave edip iyice karistirin.

Bu kremayi soguttugunuz bezenin üzerine bombe seklinde yayin. Yagli kagittan 0,5 cm genisliginde 5 adet uzun serit kesin ve pastanin üzerine birbirine paralel olarak yapistirin. Kakaoyu serpin ve seritleri çikartin.

Pastanin üzerine kalpleri yerlestirin. Kenarlarına çikolata 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 kirilmis)

1 çay kasigi tarçin

1/2 su bardagi toz seker

2 yumurta

1 su bardagi çekilmis ceviz

2 su bardagi un

1 tatli kasigi tereyag

1 tatli kasigi kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 180 derece isitin. Isiya dayanikli köseli bir kalibi bir tatli kasigi tereyagla yaglayin. Ayri bir tencerede sekeri, bali ve 4 çorba kasigi suyu hafif ateste seker eriyene kadar 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 yaglanmis kaliba bosaltin. 35 dakika firinda pisirin. Firindan çikardiktan 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 ay kasigi ölsuyu

3 orba kasigi Tereyagi

200 gram eritilmis beyaz çikolata

2 adet yumurtanin aki

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta aklarini, iyice sertlesip, kar gibi olana dek çirpin. Büyük, baska bir kasede benmari usölü eritilmis beyaz çikolatayi ve oda sicakligindaki tereyagini krema gibi olana ve soguyuncaya dek çirpin. Soguttugunuz karisima sirasiyla üzerindeki tarife göre hazirlanmis Sivi Krem Santi - Süt kremasi'ni, ölsuyunu ve yumurta aklarini ilave edin. Malzemeler özlesene dek karistirin. Musu, 6 ayri kup bardagina doldurun.

Buzdolabinda sogutun. Soguyan muslarin üzerine, eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak, servis yapin.

Brown Kek - 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

YAPILIS TARIFI

Seker ile yag cirpin, diger malzemeler yavasca ekleyin. Karisimi teflon kaliba dokun. Sicak firinda 20 Dakika pisirin.

Capri Pastasi - 1259

Mutfak: Turk

Sure: 10-20dk

MALZEMELER

4 yumurta

180 gr. seker
200 gr. tereyagi
150 gr. Çikolata
200 gr. badem

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini sekerle çirpin. Diger tarafta yumurta aklarini köpürene dek irptikten sonra yavas yavas karistirarak sarilara ekleyin. Bu karisima ince kiyilmis bademleri ve yagda eritilmis çikolatayi ilave edin. Yaglanip unlanmis bir kaliba döküp 180 derecede yarim saat pisirin. Pastanizin üzerini pudra sekeriyle süsleyin.

Cevizli Kremali Dondurma Parfe - 1260

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. krem santi
100 gr. toz seker
5 adet bütün yumurta
200 gr. ceviz (kirilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Krem santiyi çirpin. Bir kaba bosaltın. Yumurta ve sekeri de çirpip, krem santinin içine karıştırın. Kirik cevizi de ekleyip parfe kalıpları veya evdeki çeşitli derin kaplara bosaltın. Döşeriz` e yerleştirin. 3-4 saat sonra döşerizden 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 kasığı margarin

2 kutu labne peynir

1 paket limonlu jöle

1 kutu krem santi (2 poset)

2 su bardağı süt

Üstü için:

1 kutu ananas konservesi

3 adet kivi

1 su bardagi su

1 orba kasigi nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri ezip eritilmiş margarinle karıştırın. Tart kalibına bastırarak düzgün bir şekilde yayın. Limonlu jöleyi, bir su bardagi sıcak suda eritin. Krem santiyi sütle çırpılarak krema haline getirin. Limon jölesi krem santi ve labne peynirini mikserle karıştırın. Hazırladığınız karisimi tart kalibındaki bisküvinin üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Krema sertlestikten sonra üzerini ananas ve kivi dilimleri ile süsleyin. Su ve nisastayı karıştırın. Koyulasıncaya kadar pisirin. Karisimi meyvelerin üzerine yayın. Cheese Cake`i buzdolabında 1 gece beklettikten sonra servis yapın.

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 findik 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 çikolata

Yarim su bardagi kuru üzüm

2 adet orta boy armut

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritip sogumaya birakin. 26 cm çapindaki kek kalibini 1 yemek

kasigi margarin ile yaglayip üzerine 1 yemek kasigi misir unu serpin.

Toz sekerden bir yemek kasigi ayirip kalanini çirpma kabina alin. Margarin, yumurta, sekerli vanilin, misir unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çirpin. 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 yulafli bisküviyi robotta un haline getirin. Erittiginiz 150 gr. margarini üzerine ekleyip karistirin. Bu karisimi düz ve genis bir kaba yayin. (Karisim en fazla 3-4 cm. yüksekliginde olmalı.) Iyice bastirarak dümdüz hale getirdiginiz karisimin üstune meyveleri dizin. 4 paket çikolatayi benmari usulüyle topak kalmayacak sekilde eritin. 2 paket kremayi erimis çikolataya yavas yavas karistirarak ekleyin. Bu karisimi hazirladiginiz tabanin uzerine dökün. Önce buzlukta 4-5 saat, daha sonra buzdolabinin normal katinda 2-3 saat kadar tutup servis yapin.

Çikolatali Ekmek - 1265

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

Yarim çay kasigi tuz

1 çay bardagi toz seker

100 g margarin

1,5 su bardagi ilik süt

Iç malzeme:

Yarim su bardagi iri kirilmis ceviz içi,

Yarım su bardagi damla ikolata

Üzeri için:

1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu maya ile karistirin. Üzerine tuz, seker, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 35-40 dakika dinlendirin.

Hamuru tekrar yogurup üç esit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalinliginda açip üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo seklinde sarip yaglanmis firin tepsisine aralikli siralayin. Yumurta sarisi sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin

Çikolatali Findikli Pasta - 1266

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

240 gr. un

250 gr. pudra sekeri

200 gr. tereyagi

150 gr. findik

150 gr. Çikolata

30 gr. kakao

bal

5 yumurta sarisi

4 yumurta aki

rom

YAPILIŞ TARİFİ

Pudra sekeri ve erimis tereyagini biraz tuz ile köpük köpük olana dek çirpin. Yumurta sarilarini azar azar ekleyerek tahta kasikla karistirin. Elenmis un ve kakaoyu, çikolata parçalarini, biraz iri kalacak sekilde dvlms findiklari, bir kasik romu, 2 kasik bali ve bir çimdik tuz ile çirpilmis yumurta aklarinin yarisini da karisima ekleyin. Son olarak kalan yumurta aklarini da ilave edip iyice karistirin. Karisimi yaglanmis ve un serpilmis dikdörtgen bir kaliba dökün. 200 dereceya ayarlanmis firinda 20 dakika pisirin. Pisirme süresinin ortasinda alüminyum folyo ile örterek üzerinin yanmasini engelleyebilirsiniz. Sicakken servis yapin.

ikolatali 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 TARİFİ

Sogumus pandispanyayi enlemesine iki esit parçaya kesin. Kremabörü hazirlamak için isiya dayanikli bir kaba yumurta sarilari, seker ve suyu koyun. Kabi yariya kadar sicak su doldurulmus daha büyük bir kabin içine oturtun. Yumurta - seker - su karisimini kremamsi bir doku alip, koyulasincaya kadar çirpin. Karisimin bulundugu kabi sicak su bulunan kaptan çikartin ve karisimi soguyuncaya kadar çarpmaya devam edin. Karisim soguyunca küçük parçalar halinde margarini ilave edip, tahta bir kasikla karistirin. Bitter ikolatayi kremaböre ilave edip tahta kasikla karistirin. Pandispanyanin ortasina kremabörden sürün. Üzerine kiyilmis

sam fistigi serpistirin. İkinci pandispanya parçasını üzerine kapatın.
Gatonun üst ve kenarlarını kalan kremabörle kaplayın. Çikolatalı gatonun
üzerine beyaz çikolata rendesi ve meyvelerle süsleyip, servis yapın.

Çikolatalı Krema - 1268

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt (5 su bardağı)

1 bardak tepeleme tozşeker

3 yumurta

3/4 bardak un

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 3 yumurta sarısı, un, şeker, vanilya ve doğranmış çikolata
koyup karıştırın. Sıcak sütü azar azar katıp yedirin. Bir telle karıştırarak
pisirin. Yumurta aklarına, bir fiske tuz koyun ve mikserde çirparak kar
haline getirin. Bu yumurta akını, azar azar çikolatalı 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 tencerede kalan 60 gr. margarini eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye

kadar kavurun. Sıcak süt ve tozsekeri ilave edin. Sürekli karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynamaya basladıktan sonra 1 dakika daha pisirip, altini kapatın. Hazırladığınız kremayı arada bir karistirarak sogutun. Yumurtanın aklarını sarılarından ayırın. (Yumurta aklarının içinde sarisinin kalmamasına dikkat edin.) ikolatayı rendeleyin. Soguyan kremaya yumurta sarılarını tek tek yedirin. Çikolata ve vanilyayı ekleyip karistirin. Baska bir kasede yumurta aklarını bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin. ikolatalı kremayı yumurta aklarına ilave edin. (Krema ve akları karistirirken kesinlikle irpmayın, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karisimi yağlanmış kalıba dökün. Kalibi firin tepsisine koyun. 200 derece isitilmiş firında 10 dakika pisirin. Firinin isisini 160 dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sırasında firinin kapagını açmayın. Sufle firından çıktıktan sonra üzerine pudra sekeri serpip, yanında krema ile hemen servis yapın.

ilek icekler - 1270

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 ay bardağı toz seker

1 paket vanilya

Yarım ay kasigi tuz

1 yemek kasigi su

1 limon kabugu rendesi

2 ay bardagi un

Dolgu:

200 g ilek,

1 paket tart jölesi,

2 yemek kasigi toz seker,

2,5 çay bardagi su 1 paket krem santi,

1,5 çay bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sekeri çirpin. Sekerli vanilin, tuz, su, limon kabugu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çirpin. Bu hamurdan yagli kagit serilmis firin tepsisine belirli araliklarla birer yemek kasigi koyun. Bu hamurlara iek sekilleri verebilmek için kasik yardimi ile ortalarindan dis kenarlarina dogru belirli araliklarla yayin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Dolgu: Soguttugunuz ieklerin yarisinin üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz seker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazirlayin ve çiçeklerin 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.

ilekli Yaz Pastasi - 1271

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta

1 ay bardagi toz seker

50 g margarin

1 paket vanilya

1,5 çay bardagi un

1 paket kabartma tozu

ilekli krema:

300 g ilek,

Yarım ay bardagi pudra sekeri,

1 paket Limon Aromali Jöle,

5 ay bardagi su,

1 paket krem santi,

1 su bardagi soguk süt

Beyaz krema:

1 paket krem santi,

1 su bardagi soguk süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sekeri 1-2 dakika çirpin. Margarin, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapındaki yaglanmis kelepçeli kaliba döküp önceden isitilmis 150 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.

Soguduktan sonra kalibin kelepçesini çikartip yıkayin ve tekrar takin.

ilekli krema: Ayıkladiginiz ileklerden bir miktarini ortadan ikiye kesin ve pasta erevesi boyunca dizin. Kalan ilekleri yarim çay bardagi pudra sekeri ile robotta püre haline getirin. Jöleyi su ile tarifine göre hazirlayin.

Oda sicakligina geldiginde buzdolabina koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. zerine ilekli pürenin tamamini ve jölenin yarisini ilave edip iyice karistirin.

Beyaz krema: Krem santiyi 1 su bardagi süt ile 2-3 dakika çirpin. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karistirin.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayi dökün, üzerine ilekli kremayi dökün ve düzgünce yayin. Bir atal yardimi ile alttan üste dogru spiraller

izerek yüzeye yer yer beyaz kremadan ıkartin. Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

Dagınık Kurabiye - 1272

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet yumurta

250 gr. fındık

250 gr. margarin

6 su bardağı un

1 su bardağı yogurt

1 su bardağı 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 kaptaki elinizle ezip, yumusatin. Un ilave edin, yogurup hamur yapın. Yumurta iriliğinde hamur parçaları kopartıp, önce

yumurta akına, sonra dövölmüs findiga batirip yagli tepsiye dizin.

Kurabiyelerin alti ve üstü pembelesinceye dek pisirin.

Domates Pastasi - 1273

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

17 çorba kasigi toz seker

17 çorba kasigi sivi yag

20 çorba kasigi domates suyu

25 çorba kasigi un

1 su bardagi dövölmüs 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 kasıkla karıştırıp unu eleyin. Sivi yağı, dövülmüş bademi, üzümü, kabartma tozunu ve domates suyunu ilave edin. Karıstirmaya devam ederek, malzemeyi iyice yedirin. 32 cm. boyutunda yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yağlayın. Hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 45 dakika pisirin. Fırından 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 bardagından 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 bardagi ceviz (225 gr.)

Çikolata sos için: 200 gr. bitter çikolata

2 çorba kasigi su

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

125 gr. çikolata ile margarini sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritip içine sekeri ilave edin. İyice karistirin ve tencereyi sıcak sudan alın.

Karisimin biraz sogumasini bekleyin. Yumurtalari, karisiminiza teker teker, el mikseriyle sürekli çirparak ekleyin. Bu karisima, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yaglanip unlanmis bir kek kalibinin içersine 4 cm.

kalinliginda dökün. Firini 175 °C` de isitin ve kekinizi 45 dk. pisirin. Sos

için ayirmis oldugunuz çikolatayi, yine sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu hazirlayin. Brownie keklerinizi dikdörtgen seklinde kesin. Üzerlerine1 top dondurma koyun ve sıcak çikolata sosunu dondurmalarin üzerine dökün. Hemen servis yapin.

Elmali 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

Elmali dolgu:

3 adet orta boy elma,
1 tatli kasigi tarçin,
1 paket vanilyali puding,
3 su bardagi su, yarim su bardagi beyaz sarap

Krema:

1 paket krem santi,
1 su bardagi soguk süt,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, su, pudra sekeri, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazirlayin. Hamurun 2/3`ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalibin zeminine yayin ve atal ile bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliginde esit sekilde yerlestirin.

Elmalı dolgu: Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip hamurun üzerine dağıtın. Üzerine tarçını serpin. Pudingi su ve sarap ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün. Firına koyup önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 45-55 dakika pisirin. Sürenin sonunda fırını kapatın ve kapagini açın. Bu şekilde 1 saat bekletin ve fırından çıkartın. Kalıptan çıkartmadan bir gece dinlendirin. Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çirpin. Bir gece dinlenmiş olan pastanın üzerine yayın ve kakao serpin.

Fındıklı Kek - 1277

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 yumurta

2 su bardağı ince öğütülmüş fındık

1 su bardağı pudra şekeri

4 yemek kasığı un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

20-25 adet bütün fındık,

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, öğütölmüs 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 firında 25 dakika pisirin.

Not: Pisirmenin 20’nci dakikada firinin kapagini açip kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün findiklari sıralayin ve pisirmeye devam edin.

Findikli Kurabiye - 1278

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

1 çay bardagi toz seker

1 yumurta

1,5 çay bardagi ince öğütölmüs findik

1 paket vanilya

2 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini sekerle iyice çirpin. Yumurta, öğütölmüs findik, sekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yogurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp yuvarlayın ve tepsiye siralayın. Topların üzerine birer adet bütün findik batirin ve önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 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 Yumurtanin aki, hafifçe çirpilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Fistik ezmeli kaplamayi hazirlamak için, bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harli ateste suyu kaynatin. Kaynayinca atesi iyice kisip samfistiklerini koyarak, 2 dakika haslayin. Tencereyi atesten alip, samfistiklerini bir süzgeçte süzdürdükten sonra, kâgit mutfak havlusu arasina koyun ve üstten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarını çikarin. Sonra yeni bir kâgit havlu üstünde, sicak bir yerde kurumaya birakin. Firininizi 180°C isitin: Dikdörtgen bir kalibin dibine ve iç çeperlerine kalibin tam ortasında enlemesine büyük bir pili olusturarak yagli kâgit döseyin. Margarini ve tozsekeri tahta bir kasikla çok açık renkli ve köpüklü krema kivami alincaya kadar çirpin. Yumurtaların birini çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek onun 1 çorba kasigini katin. Öbür yumurtayı da çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek 1 çorba kasigi daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karisimin üstüne eleyip karistirarak yedin. Hamurun yarisini baska bir salata kâsesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karistirin. Öbür kâsede kalan hamura da 2 çorba kasigi su ve kakaoyu ekleyip karistirin. Bir kasikla kalibin piliyle bölünmüs yarısına kahveli karisimi, yarısına da kakaolu karisimi doldurun. Kalibi firina verip,

keki 20-25 dakika pisirin. Sonra kalibi firindan alip, tel izgara üstüne ters çevirerek keki izgaraya çıkarın. Üstündeki yağlı kâgidi alip atarak, sogumaya bırakın. Samfistiklerini çok ince doğrayıp, bir kâseye koyarak, tozsekeri ekleyin. Karisimin üstüne pudrasekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karıştırın. 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 karisimin üstüne biraz pudrasekeri serpip, iki kat yağlı kâğıt arasına döseyin ve üstten elinizle geçerek düzgün tabaka halinde yayın. Sonra üstteki kâgidi alip, fistic ezmesi kaplamasının kenarlarını bir bıçakla düzelterek, keki kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen haline getirin. Kekin 4 yüzüne kalan reçeli ince bir tabaka halinde sürdükten sonra keki kaplama tabakasının ortasını yerleştirin ve yağlı kâgidin uçlarından tutarak, kaplamayı kekün üstüne katlayın. Sonra yağlı kâgidi hafifçe çekerek alip, kaplama tabakasının iki kenarını üstten hafifçe bastırarak birbirine yapıştırın. Keki bir servis tabagina koyup, keskin bir çelik bıçagın ucuyla verevine birbirini kesen çizgiler çekerek, baklava biçimi süslemeler yapın. Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (üstü örtülmemelidir), dilimleyerek, servis yapın.

Incirli Rulolar - 1280

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

İçi için:

1 yumurta

2 yemek kasigi süt

Yarım çay bardagi toz seker

1 çay kasigi kakao

1 çay kasigi tarçin

4-5 adet küçük küpler halinde dogranmis kuru incir

Yarım çay bardagi kuru üzüm

Yarım çay bardagi öğütölmüs tuzsuz badem

Hamur:

1 yumurta,

Yarım su bardagi sivi yag,

Yarım su bardagi yogurt,

1 çay bardagi pudra sekeri,

2,5-3 su bardagi un,

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

2 yemek kasigi toz seker,

1 çay kasigi tarçin

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, sivi yag, yogurt, pudra sekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin.

Hamuru iki esit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalinliginda dikdörtgen sekilde açin. Üzerlerine incirli içi paylastirarak sürün ve rulo yapin.

Alüminyum folyoya sarip buzlukta yarim saat bekletin.

Tarçin ve sekeri karistirin ve bu karisimla buzluktan çikardiginiz rulolari bulayin. 1’er cm kalinliginda dilimler kesin. Firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Irmikli Kek - 1281

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 su bardagi irmik (185 gr.)

1,5 su bardagi toz seker (185 gr.)

200 gr. Margarin

250 gr. Yogurt

1 su bardagi dondurulmus visne

1 adet yumurta

Yarim su bardagi çekilmis badem

1 paket kabartma tozu

Üzeri 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, çekilmis bademi ve visneyi ilave edip, tahta bir kasik ile karistiriniz. Kek harcını, margarin ile yağladığınız kek kalibına alıp, harçın üzerini kasigin sirti ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de isitilmiş firında 35-40 dak pisiriniz. Pisen keki kalbında 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 Yagli Yogurt

4 çay kasigi nescafe

1 çorba kasigi sıcak su

Yarım 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 sıcak suyla karistirin. Erimis kahve ve pudra sekerini yogurtlu krema karisimina kasik kullanarak yavasça yedin. Karisimi önceden yağlanmış kaseye bosaltin ve katilasana

dek buzlukta dondurun. Donmus parfeyi servis yapmadan 45 dakika önce buzluktan buzdolabına geçirin. Daha sonra çukur kaseyi düz bir servis tabağının üzerine ters çevirin. Parfeyi istediğiniz şekilde süsledikten sonra buzlukta 15 dakika daha bekletip servis yapın.

Aşının notu: Türk kahvesi ve filtre türü ince çekilmiş kahveler kullanılmamalıdır. Tatlinizi düz servis tabağına geçirmekte zorluk çekerseniz, kaseyi sıcak su dolu bir kabin içine daldırıp çıkarın. Böylece parfenin kenarları eriyip kaptan kolayca ayrılacaktır.

Kahveli Tatli - 1283

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardağından biraz fazla krema (350 ml.)

1 su bardağından biraz fazla yogurt (350 gr.)

4 çay kasığı hazır kahve (14 gr.)

1 çorba kasığı sıcak 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 düsük hizini kullanarak karıştırın. Hazır kahveyi sıcak suda eritin. Erimis kahve ve sekeri, yogurt krema karisimine, metal kasik kullanarak yavaşça yedin. Karisimi, önceden yağladığınız çukur kâseye bosaltın ve katılasana kadar buzlukta dondurun. Donmus karisimi servis yapmadan 45 dk. nce buzluktan buzdolabına 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 ay 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 ay bardagi toz seker

1 paket vanilya

2,5-3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 yumurta sarisi

Yarim ay 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 aip yuvarlak iek seklindeki kalipla kesin. Bu yuvarlaklarin yarisinin ortalarini daha küçük yuvarlak bir kalipla kesin. Halka seklindeki (ortolari kesilmis) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurlari firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Soguduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarini 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

YAPILIŞ TARİFİ

Un, seker ve yumurtayi bir tencereye koyup karistirin. Süt ilave ederek pisirin. Ocaktan indirmeden yag ilave ederek iyice karistirip ocaktan alin.

İçine bisküvileri kirarak karistirin. 2-3 saat suda bekletilmis ve küçük

dogranmis kayisilari ve iri dövülmüs findik içlerini koyun. Jelatin dösenmis derin bir kaba bosaltin. Buzdolabinda 1 gece bekletin. Sonra bir tabaga ters çevirin. Sos malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ilininca parfenin üzerine döküp servis yapin.

Kitir Kurabiye - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, yumurta sarisi, limon kabugu rendesi, toz seker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Bu hamuru 2-3 mm kalinliginda açip çay bardagi yardimi ile yuvarlaklar kesin. Firin tepsisine dizip üzerlerine yumurta aki sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan 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 çikartilmis 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 yaglayin. Dibine 1 çorba kasigi toz seker serpip, kirazlari yerlestirin. Üzerine hamuru dökün. Kalibi içi su dolu bir baska kabin içine oturtarak 200 dereceli firinda 1-1,5 saat pisirin. İlk yarim saatin sonunda kekin üzerini alüminyum folyo ile kaplayin. Kürdan yardimi ile pisip pismedigini kontrol edin. Pisen keki firindan çikartip 1-2 dakika kalibinda bekletin. Ardindan kenarlarini bir biçakla kaliptan ayirip servis tabagina ters çevirin

Kokos - 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 hazır pasta kremasi,

1,5 su bardagi soguk süt,

yarım 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 lulerindeki yağlanmis baton kek kalibina dökün, üzerine hindistancevizli karisimi yayın ve kalan hamuru döküp ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 55-65 dakika pisirin.

20`nci dakikada firinin kapagini açıp kekin ortasına bir biçak yardimi ile uzunlamasına 2 cm derinliginde bir yarık açın. Pisirdiginiz keki sogutup kaliptan çıkartın.

Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, digerini de dilim dilim dograyın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardağı 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. zerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmis muzları siralayın.

Kolay Kurabiye - 1290

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 g margarin

Yarım su bardağı pudra şekeri

3 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 paket vanilya,

Yarım su bardağı pudra şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra şekerini iyice çirpin. Elenmiş un, 1 poşet şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve şekil verin. Tepsiyeye dizip önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 20-30 dakika pişirin. Sıcakken üzerine 1 poşet şekerli vanilin ile karıştırılmış pudra şekerini 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 yağlayarak 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 çikarip, servis tabagina alin. Hazirladiginiz kremayi tart hamurunun içine sürün. Kremanin üzerine meyveler ile tamamen kapatın. 1/2 çay bardagi süt ile, 1/2 paket krem santiyi mikserle çirpalim. Koyulasınca krem santiyi krema sikacagina doldurun ve tartin, krem santi ile kenarlarini süsleyelip, 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 st 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 yağı, yumurtayı ve şekeri koyun. Karışımı, beyazlayıp krem haline gelene kadar elinizle karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemini yapabilirsiniz).

Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin.

Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin. Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın, biraz silkeleyin. şişenin kakaoladığınız ağzını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü mantar kurabiyenin özelliği beyaz kalmasıdır

Marmelatli Kurabiye - 1294

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardağı seker

1 paket margarin (oda sıcaklığında)

1 çay kasığı tarçın

Yarım su bardağı süt

1 adet yumurta

1 çorba kasığı kakao

Alabildiği kadar un

1 kase marmelat

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yogurma kabına yumuşatılmış margarini ve şekeri alarak krem haline gelene dek yogurun. Ardından sütü, 1 yumurtayı, tarçını, kakaoyu, kabartma tozunu da ekleyerek, karıştırın. Azar azar unu ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, yuvarlayın ve ortalarına basparmagimizi bastırarak ufak çukurlar yapıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında, kurabiyeler pembeleşene kadar (35 dak.) pişirin. Fırından alıp, ılıttıktan sonra ortalarındaki boşluklara marmelat doldurun ve üzerine pudra şekeri serpip, servis yapın.

Marmelatlı 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

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri parçalayın, eritilmiş tereyagi ve bir yumurtayı karıştırarak ekleyin. Karisimi bir kek kalibına 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 soğudugunda üzerini marmelatla kaplayın. Buzdolabında saklayın ve soğuk 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

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar, sekerle beraber iyice çirpilir. Kati yag ilave edilip çirpmaya devam edilir. Kabartma tozu, vanilya, un ve süt ilave edilip karistirilir. Yaglanmis tepsiye dökülür, üzerine istenilen meyva siralanir ve tarçin serpilerek 150 C` lik firinda pisirilir.

firin sütlaç - 1298

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

!1kg süt

250gr seker

50gr nisasta

45gr haslanmis piring

1paket(küçük)vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

süt ve sekeri tencerede kaynat.bir yandan nisastayi sulandır.kaynayan sütün içersine vanilyayı ilave et.karıştır.sulandırılmış nisastayı yavas yavas sicimler halinde dökerek bağla.nisastanın ardından haslanmis piringleri ilave et.karıştır.elde edilen karisimi kaselelere dök ve 175_180derecelik firinda pisir.sütlaçların üst kisimlari hafif yanmak üzere iken aliniz.

not:sütlaçları 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 sarısı
270 gr. un
15 gr. krema
krem santi (istenen miktarda)
taze meyveler (istenen miktarda)

YAPILIŞ TARİFİ

Tart hamuru için tereyağı ve sekeri karıştırın. Önce yumurta sarısını sonra da krema ve unu ilave edin. Hamuru, yağlanmış bir tart kabına yayın ve 170 derece ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirin. Tart soğuduktan sonra üstüne istediğiniz miktarda krem santi ya da pastacı kreması koyun. Üzerini istediğiniz meyvelerle süsleyin.

Mozaik Bisküvi - 1300

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardağı un

1 çay bardağı 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 ekirdeksiz kuru üzüm
1 fincan iri dvlms 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 siviye 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 ain ve bisküvi kaliplariyle hamurdan parçalar keserek tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp toz seker serpistirin. 200 dereceli firinda bisküviler pembelesene kadar pisirin.

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4 dilim ekmek

2 çorba kasigi krem peynir

4 küçük muz

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek dilimlerinin üstüne krem peynir sürülür. Muzlar ince ince doğranip ekmeklerin üstüne sıralanir. Üstüne birer çay kasigi bal gezdirilip firinda 5 dakika pisirilip servis yapilir

Nugatli Pasta - 1302

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. un

150 gr. tereyagi

2 yumurta

tuz

1 bardak ayçiçek yağı

1 bardak süt

limon kabuğu

1 paket tatlı maya

Kreması İçin:

6 yumurta sarısı

100 gr. seker

20 gr. süt

vanilya

50 gr. badem

1 yemek kasığı bal

300 gr. tereyağı

100 gr. nugat

100 gr. çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Krema için önce sütü sekerle birlikte kaynatın. Bademleri ve vanilyayı ekleyip 3 dakika pisirin. Ilindikten sonra devamlı karıştırarak yumurtaları ekleyin. Tekrar atese alın, ancak kaynatmayın. Soguduması için birakin ve yumusamis tereyağını ilave edin. Biraz daha soguyunca dövölmüs nugatları ve parça çikolataları ekleyin. Hamuru hazırlamak için yumurtaları seker, limon kabuğu ve bir tutam tuz ile çirpin. Sütü ve sivi yağı ekleyin.

Bir baska kapta un ve mayayi elekten geçirin ve karisima ilave edin. Iyice homojen bir hal aldiginda yaglanmis bir kaliba dökün ve 200 dereceye ayarlanmis firinda yaklasik yarim saat pisirin. Pastayi keserek üç kat elde edin. Katlar arasina kremayi sürün. Üzerine pudra sekeri serpin.

Peynirli Kek - 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 çay bardagi siviyağ

8-10 dal maydanoz

8-10 dal dereotu

1 çay kasigi karbonat

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kasede yumurtaların akla sarısı karısına kadar çirpiniz. Rendelenmiş peynir, yogurt, yağ, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz koyup karıştırınız. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu karısına ilave edip, hepsini birden karıştırınız. Yağlanmış kalıba döküp düzeltiniz. Orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz. Soguyunca dilimleyerek servis tabağına diziniz

Peynirli Yesil Kek - 1304

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardağı yogurt

125 gr margarin

1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

6-7 dal maydanoz

6-7 dal dereotu

6-7 taze nane

1 pkt.kabartma tozu

Aldığı kadar un

4 yemek kaşığı susam

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları yogurtla birlikte çirpin. Margarini eritip soğutun. Maydanoz, nane, dereotunu ince kiyin. Margarin, dereotu, maydanoz, nane ve peyniri katin. Kabartma tozu ve aldığı kadar un ilave edin. Kek hamuru kıvamında hamuru hazırlayın. Kağıt küçük kulplara paylastirin. Üzerine susam serpin. 180 derece isitilmiş fırında kızarana kadar pisirin.

Portakalli Kek - 1305

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un (iki kez elenmiş)

1/2 paket kabartma tozu

2 kahve fincanı portakal suyu

1 kg krem şanti

1 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları seker ile birlikte bembeyaz ve köpük köpük olana dek çirpalım. Elenmiş una kabartma tozunu karıştırıp, ilave edelim. Mikserin düşük ayarı ile karıstıralım. Pasta kalibini hafifçe yağlayalım. Seker ve un serpiştirelim. Hamuru kaliba boşaltalım. 170 derece fırında pişirelim. Pastamız pişince kalibinde soğutalım. Ters çevirerek kalibinden çıkaralım. 1 kahve fincanı portakal suyunu seker ile karıstıralım. Sekerli portakal suyunu pastanın üzerine dökelim. 1 paket krem santiyi 1 su bardağı süt ile çirparak koyulaştıralım. Portakalli pastanın üzerini ve yanlarını krema ile süsleyelim. Hindistan cevizi ile süsleyip, servis yapalım

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 kabugu rendesi

pudra sekeri

Kremasi için:

4 portakalin suyu

3 yemek kasigi seker

YAPILIŞ TARİFİ

Hamurun tüm malzemelerini çirpin ve yuvarlak bir kaliba dökün. 180 derecede 30-40 dakika pisirin. Soguyunca ortadan keserek iki kata ayirin. Diger yanda unu ve sekeri portakal suyuyla birlikte kisik ateste karistirarak pisirin. Jölelesmemesi için sürekli karistirmalisiniz. Kremayi pastanizin arasina ve üzerine sürüp pudra sekeri ile süsleyin.

Prenses Pastasi - 1307

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 g margarin

1 çay bardagi pudra sekeri

2 yemek kasigi su

1 limon kabugu rendesi
1 paket vanilya
2,5-3 çay bardagi un
1 paket kabartma tozu

Krema:

1 paket krem santi,
1 su bardagi soguk süt,
1 limonun suyu,
350 g ilek,
1 paket tart jölesi,
2 yemek kasigi toz seker,
2,5 çay bardagi su,
50 g beyaz ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

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 yayın. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için kalan hamuru 1 yemek kasigi un ile tekrar yogurup kalibin yanlarina esit olarak 1,5-2 cm yüksekliginde yapistirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

Puf Kurabiye - 1308

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 g oda sicakliginda yumusatilmis margarin

1 çay bardagi sivi yag

1 yumurta sarisi

1 su bardagi pudra sekeri

1 çay bardagi hindistancevizi

1 paket vanilya

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 yumurta aki

Üzeri için:

3 yemek kasigi reçel,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, sivi yag, yumurta sarisi, pudra sekeri ve 1 çay bardagi hindistancevizini karistirin. zerine sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yogurun. Yarim ceviz byklgnde parçalar alin ve yuvarlayin, yumurta akina batirip firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin. Soguyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batirin.

Wafel - 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 yag

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. margarini, bir tencerede orta sicaklikta eritin ve sogumaya birakin. Unu bir kaba koyup kabartma tozu ile karistirin. Sütü ekleyin, hepsini mikser ile çirpin. Seker, bir tutam tuz ve yumurtalari da ekleyip pürüzsüz bir karisim elde edene kadar çirpin. Son olarak erimis ve sogumus margarini ekleyin. Karisimi 20 dakika dinlenmeye birakin.

Tost makinesine wafel aparatlarini takip orta isiya ayarlayin. Altini ve üstünü sivi yag ile yaglayin. Bir kepçe ile wafel karisimini tost makinesinin alt kismina dökün. Kapagini kapatın ve 4 -5 dakika pisirin. Tüm malzemeyi ayni sekilde pisirin. Biraz soguduktan sonra içini dondurma, peynir, sivi çikolata... istege bagli malzemeleri wafel`in arasina koyarak servis yapabilirsiniz.

Yildiz Kurabiye - 1310

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

1,5 çay bardagi pudra sekeri

1,5 çay bardagi öğütölmüs ceviz içi

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin ve pudra sekerini 2-3 dakika çirpin. Ceviz içi, sekerli vanilin ve elenmiş unu ekleyerek iyice yogurun. Merdane yardimi ile 0,5 cm kalinliginda açın. Yıldiz kalıplarla kesip firin tepsisine siralayın ve önceden isitilmiş 175 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Acili Fasulye Ezmesi - 1311

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 su bardagi kuru fasulye

2 tatli kasigi acili biber salçasi

kasar peynir rendesi

2 dis dövülmüş sarmisak

1/2 çay bardagi zeytinyag

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 szlms fasülyeyi katıp, püre kivamina getirin. Ekmekleri izgarada hafif kizartıp, bu karisimi sürün,üstüne kasar peynir rendesi serpip, firinda pisirin. Bu ekmekleri izgara et yaninda sunup, servis yapın.

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 saçakları 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 disa 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 yaprağıyla süslenildikten sonra servis yapilir.

Amerikan Salatasi - 1313

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Mayonez

2 adet patates

1 adet limon

1 ay fincani haslanmis bezelye veya konservesi

1 adet küçük kirmizi turp

2 adet havuç

2 adet haslanmis yumurta

3-4 adet salatalik tursusu

YAPILIŞ TARİFİ

Sebzelerin hepsini haslayiniz. Haslanan sebzeleri küçük küçük dilimlere dograyiniz. Tursuyu yumurtayi da ayni büyüklükte dograyiniz. Hepsini porselen bir kaseye koyup, bezelyeyi, tuzu, karabiberi koyup, iyice karistiriniz. Mayonezin yarisini ilave edip, iyice yediriniz. Salatayi servis tabagina veya salata tabagina koyup, üzerini kalan mayonez ile kapatiniz. (Sebzeler gözükmeyecek sekilde olsun) Üzerlerini haslanmis yumurta, turp, salatalik tursusu ve haslanmis havuçla süsleyiniz.

Ançuez Ezmesi - 1314

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çorba kasigi zeytinyagina yatırilmis kapari

6 adet zeytinyagina yatırilmis ançuez

1 kahve fincani kiyilmis maydanoz

2 çay kasigi limon suyu

3 adet yumurta

100 gr. tereyag

karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari haslayin, sarilarini alip, iyice ezin. Ançuezlerin kilçiklerini ayirip blender yardimiyla macun kivamina getirin. Kaparileri havanda iyice dövün. Tereyagini küçük parçalara böldükten sonra, tahta kasikla yardimiyla iyice ezip krema kivamina getirin. Buna tuz, karabiber serpip maydanoz, yumurta sarisi, kapari ve ançuez ilave edin. Iyice karistirip

birbirlerine yedirdikten sonra, 2-3 damla limon suyu damlatin. Bu sekilde hazirladiginiz ezmeyi, kanep ekmeklerine sürüp servis yapin

Baharatli Patates - 1315

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3-5 adet orta boy patates

2 adet ufak soğan

1 dis sarmisak

köfte bahari

tuz

karabiber

kekik

kirmizi biber

istege bagli diger baharatlar

1,5 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Haslanmis patatesleriküp seklide ufaltin. Sogan ve sarmisagi pembe lesinceye dek kizartin. Daha sonra baharatlari ekleyin Patatesleri ve sütü ekleyerek, sütü çekinceye kadar pisirin. Et yemeklerinin yaninda sicak olarak sevis yapin

Batirik - 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 islatip, kapagi kapatarak 20-25 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 Salatası - 1317

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kuzu beyni

2 adet domates

1 adet sogan

1 tatlı kasığı sumak

1 tatli kasigi nane
Yarim limon suyu
1 fincan zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Beyinler 15 dakika kadar biraz sirkeli suda haslanir. Zarlari soyulur ve ince ince dogranir. Domates ve biberler ince ince dogranir sonra beyinle karistirilir.Zeytinyagi, limon ve nane karistirilerek salatanin 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)

YAPILIŞ TARİFİ

Salataliklarin kabuklarini soyun ve küçük parçalara dograyin. Üzerlerine tuz serpip birakin. Yogurdu bir kaseye koyun. Sürekli çirparak azar azar bir bardak soguk su katin. Salatalik parçalarını ve dövülmüş 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 salçası

3 yemek kasigi ceviziçi

1 küçük sogan

1 dis sarmisak

1 ay kasigi kimyon

yarim çay kasigi tuz

1 dilim bayat ekmek dilimi

1 yemek kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Biber salçasini çukur bir kaba koyun. Ceviziğini yagini ikartmadan havanda dövün. Soganin kabugunu soyun ve rendeleyin. Sarmisagi ayiklayin ve ince ince entin. Ekmek diliminin kenarlarini kesin, suda islatin, sikarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, sogan, sarmisak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyagini biber salasina 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

kırmızı biber

sarmısak

zeytinyag

kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Bayat ekmegin içini islatin, domates salçası, sarmısak, kırmızıbiber, karabiber, tuz, rendelenmiş ceviz ve biber salçası, zeytin yağı ve çatala ezilmiş beyaz peynirle ile iyice karıştırın. Ekmegin üzerine sürülecek kıvama geldiğinde servis yapın.

Falafel - 1321

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 1/2 su bardağı kuru fasulye

2 kırmızı soğan 2 çay kaşığı kişnis

4 ay 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

YAPILIŞ TARİFİ

Kirmizi sogan, sarmisak, kisanis, 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 piringç

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 ay kasigi toz seker

2 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari yıkayın, kaziyin, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmisakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, szn. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kasik zeytinyagini koyun, kızdırın, havuçlari ve sarmisaklari ekleyin, tahta kasikla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateste bes dakika kadar kavurun, sonunda toz sekerini serpin, karıstırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katın, karıstırın, atesi kısarak havuçlar yumusayıp piringler sisene kadar arada bir karıstırarak

pisirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Atesi söndürünce kalan iki kasik zeytinyagini gezdirin ve sogumaya birakin.

Havuç Püresi - 1323

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. havuç

1/2 adet limon

1 çay bardagi zeytinyagi

2 dis sarimsak

250 gr. yogurt

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlar yikanip soyulduktan sonra tuzlu suda haslanir. Iyice

yumusadiktan sonra tencereden alinir ve ezilerek püre haline getirilir.

Ardindan içine bir çay bardagi zeytin yagi, 1/2 adet limonun suyu, 2 dis

dövülmüs sarimsak, tuz ve yogurt ilave edilerek karistirilir. Servis tabagina

alinip üzeri düzeltilir. Soguyunca üzeri kirmizi pul biber ve zeytinle süslenerék servis yapilir.

- 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 bardağı su ile bir gün önceden ıslatın, bir su bardağı su daha ekleyip, basınçlı tencerede, iyice yumuşayana değin, yaklaşık 1 saat pişirin, pişirme suyundan çıkarıp, ezerek tel süzgeçten geçirin.

Sarmisagi soyup yıkayın, ezin, 1/2 su bardağı zeytinyağı, tahin, limon suyu, tuz ve 1/2 tatlı kaşığı kırmızı biberle birlikte nohuta ekleyin, pişirme suyundan ½ çay bardağı koyun, karıştırın, servis tabağına alın. Maydanozu yıkayın, ayıklayın, yapraklarıyla ezmeği süsleyin, aralarına sumak ve kimyon serpin. Kalan yağ tavada ısıtın, kalan kırmızı biberi ekleyin, bir iki kez karıştırın, ocak kapatın, ezmenin üzerine gezdirin.

Ispanaklı Terin - 1327

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

350 gr. ispanak

3 ince kıyılmış taze soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı (15 ml.)

2 diş dövülmüş sarımsak

5 çorba kaşığı krem peynir (150 gr.)

6 çorba kaşığı tuzsuz lor peynir (150 gr.)

3 yumurta

1 su bardagina yakin krema (250 ml.)

3 çorba kasigi sivi yag (45 ml.)

Tuz, karabiber

Süslemek için: Salata yapraklari

Domates salatasi

2 çorba kasigi yagda kavrulmus ceviz

Tost makinesinde kizartilmis üçgen tost ekmekleri

YAPILIŞ TARİFİ

Dikdörtgen kek kalibini sivi yagla yaglayin ve yagli kagitla kaplayin (Yagli kagidin üzerine de sivi yag sürün). Ispanaklari ince ince kiyin. Zeytinyagini tavada kizdirin. Ince kiyilmis soğan ve sarmisagi 3dk. sote edin.

Ispanaklari ilave edin ve ispanaklar kavrulup sularini çekene kadar karistirarak sote etmeye devam edin. Atesten alin. Kavurdugunuz

ispanaklarin suyunu iyice süzün. Kavrulmus ispanak, krem peynir, lor peyniri, un, krema, tuz, karabiber ve yumurtalari pütürsüz hale gelene kadar robotun ana haznesinden geçirin. Hazirlamis oldugunuz kaliba karisimi bosaltin ve kalibin üzerini folyo veya yagli kagitla kapatın.

Kalibinizi, içi su dolu daha büyük bir firin kabinin içine koyarak önceden 180 °C isittiginiz firinda 1,5 saat pisirin (Biçagi terine sapladiginiz zaman temiz çikmalidir). Terini firindan aldıktan sonra su dolu kabin içinde sogumaya birakin. Üzerinde su biriktiyse süzün ve buzdolabında en az 2

saat dinlendirin. Buzdolabından aldığınız terini dikdörtgen bir tabaga ters çevirerek çıkartın ve dilimleyin. Arzunuza göre daha önce kızarttığınız tost ekmekleri, domates salatası veya yeşillikler ve kavrulmuş cevizle

Kabak Salatası - 1328

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kg. orta boy kabak

250 gr. yogurt

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 demet dereotu

5-6 siyah zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları kazıyıp kalın halkalar halinde doğrayın. Tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Hafifçe bastırarak suyunu iyice süzün. Bir kaseye koyup çatalla ezin. Yogurt, sarımsak tuz, ince kıyılmış dereotunu katıp iyice karıştırın. 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

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabahar temizlenip iyice yikandıktan sonra parçalara bölünmeden tuzlu kaynar suda haslanir. Yumusayınca sudan çikarilarak süzülür. Salata servis tabagina oturtulur. Havuç soyulur ve rendelenir. Karnabahar büyük çiçekler halinde ayrilir ve salata tabaginin ortasina yerlestirilir. Havuçlar

evresine yayilir. Mayonezle limon suyu karistirilip biraz tuz katilir ve salatanin üzerine dökülür ve zeytinle süslenir. zerine kiyilmis maydanoz serpistirildikten sonra servis yapilir.

Kücük Patates Toplari - 1330

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg. patates

4 kasik siviyağ

1 demet maydanoz

1 kasik nane

tuz, kirmizi toz biber

1 kase yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler yikanip tencereye konur bol suda haslanir. Haslanmis patatesler sogumadan soyulur. Pure makinesinden geçirilir. İçine siviyağ, ince doğranmis maydanoz, tuz ve kirmizi toz biber ilave edilerek iyice yogurulur. Patates püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar alinip elle

yuvarlak sekil verilerek servis tabagina konur. Üzerine sarimsakli yogurt gezdirilir. nane ile süslenerek servis yapilir.

Mamzana - 1331

Mutfak: Meksika

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 patlican

4 domates

5-6 sivir biber

1 demet maydanoz

750 gr. yogurt

3 dis sarimsak

2 yemek kasigi margarin

1 çay kasigi kirmizibiber

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlar ucundan baslayarak ocakta çevire çevire közlenir. Kabuklari soyulup incecik kiyilir. Domates, sivri biber ve maydanoz küçük dogranip

patlicanlara katilir. Tuz atilir. Üzerine sarimsakli yogurt dökülüp,
kirmizibiberli yag gezdirilir.

Pirinçli Ispanak Kökü - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak saplarini köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve baska bir
yemekte kullanmak üzere ayirin. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan
çikardiktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir
kökün ortadaki sapinin ucunu kesip atin. Sarmisaklari ayiklayin, ortadan
ikiye bölün. Pirinci ayiklayin, yıkayin. 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, piringler 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

YAPILIŞ TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz börülcilerinin 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 parmaklariyzla 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 börülcilerinin üzerine dökün.

Topik - 1335

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi nohut

3 orta boy soğan

2 yemek kasigi dolmalik fistic

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. Soğanlari ayiklayin, ince ince çentin, bir saat süre ile haslayin, süzün. Kus üzümünü içinde sicak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayiklayin, süzün.

Haslanmis sogana fistic, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçin, tahin ve

zeytinyagini ekleyin, karistirin. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup servis yapın.

Yogurtlu Patlıcan Salatısı - 1336

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2-3 adet patlıcan

1 su bardağı yogurt

1 diş sarımsak

1 kahve fincanı zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcaları közleyip, kabuklarını soyup, limonlu suya koyunuz. Tahta üzerine incecik kıyınız. Yogurda dövülmüş sarımsağı, tuzu, zeytinyağı

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

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinleri ince dilimleyin. Kirmizi biber tursusunu kibrit p 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 kabukları soyulup kabuklar ince ince dilimlenir. 4 kasık su ve toz sekerle iyice pisirilir. Suyu süzdürölüp kurumaya bırakılır. Marullar temizlenir. Salata tabagina elle bir kaç parçaya ayırarak konulur.

Rendelenmiş kırmızı pancar ilave edilerek karıştırılır. Üzerine soyulup dilimlenmiş greyfüt, avokado ve portakal dilimleri şekilli olarak konulur.

Siviyag, sirke, ezilmiş sarımsak, hardal, tuz, karabiber bir kaptaki iyice karıştırılır. Salatanın üzerine ilave edilerek servis yapılır.

Waldorf Salatasi - 1339

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 su bardağı dolusu küp küp kesilmiş ve teflon tavada sote edilmiş tavuk (400 gr.)

1 elma, küp kesilmiş

1 su bardağı, yarım kesilmiş ve çekirdekleri ayıklanmış siyah üzüm (75 gr.)

1/2 su bardağı doğranmış kereviz sapı

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 orba kasigi zeytinyagi (135 ml.)

2 orba kasigi elma sirkesi (30 ml.)

2 dis dvlms sarmisak

1 orba kasigi hardal

Tuz, karabiber

125 gr. dana jambon

4 tost ekmegi

2 orba kasigi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalari yikadiktan sonra, kivircik yapraklarini elinizle büyük parçalar halinde koparin. Bulunabilirse frisee`leri, yoksa rokalari yapraklar halinde koparip bir salata kâsesine yerlestirin. 6 çorba kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, hardal, tuz ve biberi sos koyulasincaya kadar çirpin. Dana jambonu ince seritler halinde kesin. Geri kalan 3 çorba kasigi zeytinyagini tavada kizdirin ve jambon seritlerini 3 dk. kadar kizartin. Bir kâgit havlunun üzerine alin. Tost ekmeklerini, kenarlarini ikarttikten sonra kp küp kesin ve tavadaki yagda kitirlasincaya kadar kizartin. Kremayi, hazirladiginiz salata sosuna ekleyin, karistirin ve salata yapraklarinin üzerlerine dökün. Sicak dana jambon ve kizarmis kp ekmekleri de

salatanin 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 çıkartin, zedeiemedden 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. Ezilmis sarmisaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyagini katin, iyice karistirin, karnibaharin üzerine dökün. Salatanin üzerine,

kirmizi pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karisim koyu oldugu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz.

Sebze Salatasi - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Havuc ve kabakların üstlerini kazıdıktan sonra ince serit şeklinde doğrayın.
(Sebzeleri doğrarken şekil verecek bıçaklar kullanırsanız salatanızın görüntüsü daha hoş olur.)

Havuc ve kabagi kaynar tuzlu suda 5 dakika haşladıktan sonra, kaynar sudan çıkarıp buzlu suya atın. Haşlanmış sebzeler, mısır ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra serit şeklinde doğranmış kırmızı biberi karıştırın. Roka yapraklarını yıkadıktan sonra servis tabağına yerleştirin. Yaprakların üzerine karıştırdığınız sebzeleri yerleştirin.

Sosu hazırlamak için, zeytinyağı, limon suyu, ince kıyılmış dereotu, hardal, tuz ve karabiberi karıştırın.

Sosu servis yapmadan hemen önce sebzelerin üzerine gezdirin

Pirinçli Hindi Salatası - 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. haslanmis hindi eti
tuz, karabiber
5 adet marul yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinçler kaynar suda haslanir, süzölür. Bir kapta haslanmis pirinç, dogranmis elma, üzüm, limon suyu, mayonez, haslanip küp seklinde dogranmis hindi eti, tuz ve karabiber koyup karistirilir. Salata tabagina marullar yerlestirilir. Üzerine hazirlanan salata dökölerek servis yapilir.

Pancarli Patates Salatasi - 1344

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 orta boy patates
3 bas taze sogan
1 demet maydanoz
6 bas pancar
8 çorba kasigi zeytinyagi

4 orba kasigi üzüm sirkesi
1 kasik hardal
yeteri kadar tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler iyice yikandıktan sonra tuzlu suda haslanir. Pancarlarda, zeri kazinip, yikandıktan sonra tuzlu suda haslanir. Haslanmis patatesler kabuklari soyulduktan sonra pancarlarla birlikte sogumaya birakilir. Diger tarafta taze soğan ve maydanoz ayıklanip bol suda yikandıktan 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 soğan, maydanoz karisimi yayilir. Kk bir kasede zeytinyagi, sirke, tuz, karabiber ve hardal irpilarak 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 ay 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, çentim. Diger sogani ikiye bölüp yarim ay seklinde dograyin. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çıkartin ve küp seklinde dograyin. Biberlerin saplarini çıkartin, tohumlarin

bosaltin, halka seklinde dograyin. Maydanozu yıkayin, ince ince kiyin.

Salata kabinda yağlanmis 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 çay 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 kaynayinca, midyeleri atip.

Çok kuvvetli ateste 4-5 dakika haslayiniz. Sonra, kevgirle midyeleri

ıkarıp, içlerini servis tabagina koyunuz. Tencerede kalan suyu biraz kaynatarak buharlastiriniz. Bu suyu, midyelerin üzerine dökünüz. Sogani ince halkalara kesip, tuzla ovup, yıkanip, 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 birakilir. Salatalik tursusu, domates ve biberler küçük küçük dogranir. Maydanozlar ince ince kiyildikten sonra bütün malzemeler yice karistirilir. Üzeri maydanozla süslenerek servis yapilir.

Mantarli Mercimek Salatasi - 1348

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yesil mercimek (150 gr.)

1 küçük Sogan

1 Defne yapragi

1/2 tatli kasigi Kekik

3 Havuç (halka dogranis)

Mantar (ince kiyilmis 150 gr.)

2 çorba kasigi Limon suyu

4 Yesil salata (kiyilmis)

2 Domates

1 çorba kasigi Hardal sosu

Baharatli hardal sosu için:

2 orba kasigi Limon suyu

2 tatli kasigi Acibiber sosu

2 dis Sarimsak

1/4 tatli kasigi Tuz

Bir tutam Karabiber

2 orba kasigi Zeytinyagi

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, soğanları ve defne yapragini alip attikten sonra, bir salata kasesine aktarin. Havuçlar, kereviz saplari ve taze soğanları ekleyip, iyice karistirin. Mantarları ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarların üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta atese oturtun ve suyu bir tasim kaynatin. Kaynayınca tencerenin kapagini kapatip, atesi kisarak, mantarları iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mantarları bir süzgeçte süzerek, kasedeki mercimekli karisima karistirin. Sosu hazirlamak için hardal, limon suyu, acibiber sosu, sarmisak, tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirin. Bu sosu

salata kasesindeki salatanin üstüne döküp, iyice karistirdikten sonra salatayi 1 saat dinlendirip servis yapin. Kaseyi buzdolabindan alip, salatayi genis bir servis tabagina aktarin, çevresini kiyilmis yesil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kiyilmis maydanozu 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

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 8 su bardagi su koyup, lahana seritlerini ekleyerek, kaynamaya basladiktan sonra lahanalari 2 dk. haslayip, tencereyi atesten alin. Lahanalari süzüp, soguk su altina tutarak dirilttikten sonra, yeniden süzün. Lahana seritlerini bir salata kasesine aktarip, tatli biberler, limon suyu ve yogurt sosu ekleyin.

Enginar Salatasi - 1350

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 ayıklanmis 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 sogan (ince kiyilmis)

5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.)

3 çay kasigi tuz

1 çay kasigi karabiber

1 göbek salata

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari haslayin ve üçgen seklinde kesin. Üzerlerine 1 adet limonun suyunu dökerek bekletin. Mantarlari ve kornisonlari robotta ayri ayri

dilimleyin. Mantarlari tuzlu suda haslayin. Ince kiyilmis taze sogan, dereotu, mantar, ton baligi, kornison ve limon suyunda beklettiginiz enginarlari karistirin. Zeytinyagi, tuz, karabiber ve kalan 1 adet limonun suyunu ekleyerek, salata yapraklarinin içinde servis yapin.

Elmali Lahana Salatasi - 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 ay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yarim kirmizi lahanayi biçakla ince ince dograyin. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kasigi tuz serpin. Parmaklarinizla iyice ovun, tuzunun ve acisinin gitmesi için suda 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.

Cökelek Salatası - 1352

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr cökelek

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

Börölce Salatasi - 1353

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 kg. taze körpe börölce

1 dis sarimsak

2-3 çorba kasigi zeytinyag

1/2 limon

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Börölceleri bol su ile yıkayiniz. Uç kismilarini koparip kilçiklari varsa bıçakla keserek çıkartiniz. Tencereye 1 su bardagi su ve tuz koyup kaynatiniz. Börölceleri hafif hararetli isida yumusayana kadar pisirip salata tabagina yerlestiriniz. Dövölmüs sarimsak, zeytinyagi limon suyu ve kiyilmis maydanozu iyice çirpip börölcelerin üzerine gezdiriniz.

Salcali 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 kasigi domates salçasi

2 su bardagi kemik suyu

50 gr. tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Bamya ve limonun yarisini bütün olarak az suyla haslayip, süzün. Sogani ince kiyin, tereyaginda pembelesene kadar kavurun. Eti ekleyip 5 dakika kadar kavurun, salçayi ilave ettikten sonra 3 dakika kadar kavurup kemik suyunu ilave edin. Bamyayi ete ekleyin, üzerine yarim limon sikin.

Domatesi küp dograyin, tencereye ilave ettikten 5 dakika sonra ocagi kapatın, tuzlayip, servis yapin.

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 çorba kasigi un

YAPILIŞ TARİFİ

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

süzülmüs karnabaharlar konulur. Üzerine hazirlanan salça dökülür ve

rendelenmiş 100 gr. kasar peyniri serpilir. 50 gr. erimis margarin üzerine

gezdirilerek dökülür. Üzeri kızarincaya kadar firinda pisirilir

Biber Eksilemesi - 1356

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg çarliston 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 TARİFİ

Çarliston biberleri yıkayıp kurulayın. Sap kısmını koparmadan hafifçe keserek açın. Uç kısımlarına doğru çekerek içindeki tohumları çıkarın. Kızdırdığınız sivi yağda kızartın. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük küp şeklinde doğrayın. Sarmisakları ince ince kiyin. Diğer tarafta zeytinyağını hafifçe kızdırın. Doğradığınız sarmisakları zeytinyağında hafifçe kavurun. 1 yemek kasigi un katin. Un pembelesince domatesleri ekleyin., karıştırarak pisirin. Domates suyunu çekince içine ½ su bardagi sıcak su katin. Koyu bir kıvama gelince tuz ve limon suyu ile

tatlandirip atesten alin. Soguyan biberlerin kabuklarini soyup servis tabagina dizin. Sosu biberlerin üzerine döküp servis yapin.

Brüksel Lahanasi - 1357

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

500 gr. Brüksel lahanasi

Ceviz büyüklüğü kadar tereyagi veya siviyağ

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Lahananın köklerini hafifçe kesiniz. Dis yapraklarini soyunuz. Tuzlu suda haslayiniz. Soguk su ilave ederek süzünüz. Tavada ceviz kadar yağ 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 patlicanların içine doldurun. Üzerlerine zeytinyagını gezdirip, bekletmeden servis yapın.

Erikli Bulgurlu Pazi Sarması - 1359

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 demet pazi

2 su bardagi bulgur

1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı zeytinyağı
nar ekşisi veya limon
10 adet yeşil erik
1/2 kg Yoğurt
tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pazıların yapraklarını kaynar suya çok az batırın sonra soğuk suya alın. Biraz beklettikten sonra sudan çıkartın. Diğer tarafta bulguru çok az su ile ıslatın. Kuru soğanı küp şeklinde doğrayın. Sarımsak, 1 kaşık biber salçası, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile birlikte yoğurun. Sonra pazıları sararak tencereye dizin ve erikleri koyun. Nar ekşisi veya limonu ekleyerek üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip 20 dakika pişirin. Üzerine yoğurt dökerek servis yapın.

Firında 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. Çıkardiginiz 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 çorba kasigi sivi yag

8 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayıp, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi tereyagi alın. Kiyma ve rendelenmiş kabaklari da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasigi su ilave edip, kisik ateste suyunu çekene kadar bekletin. Ince kiyilmiş 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 alip, teflon tavada arkali önlü pisirin. Yumurtali karisim bitene kadar bu islemi tekrar edin. Önceden hazirladiginiz harci omletlerin içine doldurun. Hafif yaglanmiş tepsiye dizin. Üzerlerine rendelenmiş kasar peynirini serpin. Önceden isitilmiş 200 dereceli firinda kasarlar eriyene kadar pisirin. Firindan çıkarın. Sicak servis yapın

Firinda Pastirmali Ispanak - 1362

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr. donmus veya 1/2 kg. taze ispanak

1 sogan

1 avuç dolmalik fistic (çam fisticigi)

2 yumurta

1 bardak ince dogranmiş mantar

1 bardak rende kasar
10 ince dilim pastirma
1 kasik yag

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede sogan ve fistic kavrulur, parcalanmis ispanak eklenerek agzi kapatilir. Arada bir karistirmek suretiyle ispanaklarin hacim kaybetmeleri ve renk degistirmeleri beklenir. Sonra mantarlar konur ve bir iki çevrildikten sonra atesten alinir. Karisim tuz, biber konduktan sonra bir firin kabina dökülür. Üzerine pastirma dilimleri yayilir. Yumurtalar çirpilir üzerine dökülür, en üste de peynir serpilir. Isitilmis firinda (200 derece) üzeri kizarincaya dek piser. NOT: Pastirmali pirasa icin pastirma bulunmadiginda çemen tohumu veya bitkisi (Fenugreek) baharat olarak kullanilip pastirma kokusu elde edilebilir.

Havuç Köftesi - 1363

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. havuç

3 yemek kasigi un
2 yemek kasigi margarin
1 adet yumurta
1 yemek kasigi kiyilmis dereotu
1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
1 ay kasigi kimyon
Tuz- karabiber.

Kizartmak için:

1 su bardagi siviyağ

1 kahve fincani un

Üstü için:

1 bardak yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari yıkadıktan sonra elik 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 kizartin 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 soğan

2 kasik tereyag

1 su bardagi piring

2 su bardagi kaynar su

YAPILIŞ TARİFİ

Kara lahanalar temizlenip ince ince dogranir. Bol suda haslanip süzülür. Bir tencerede yağ ve ince dogranmis soğan kavrulur. Üzerine kara lahanalar konur 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir. Yikanmis piringler ve su ilave edilir. Tuz , karabiber konup suyunu çekinceye kadar pisirilir. Sıcak 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 süzölmüş patatesleri yağda 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra pazi

saplarini, kirmizi biberi ve dogranmis sarmisagi ilave ederek, kavurmaya devam edin. Üzerine 1.5 su bardagi sicak su ekleyin. Tencerenin agzi kapali olarak 15 dakika pisirin. Ayirmis oldugunuz pazi yapraklarini ince ince kiyin ve tencereye ilave ederek 10 dakika daha pisirin. Indirmeye yakin Sivi Krem Santi- Süt Kremasi’ni ekleyin. Limonun suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kasigi toz sekerle lezzetlendirip 1 dakika daha ateste tutun. Sicak veya ilik servis yapin

Kurutulmus Sebze Dolmasi - 1368

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg. kusbasi kuzu eti

1 demet maydanoz

1-2 adet soğan

2 su bardagi piring

2 tatli kasigi kimyon

Tuz, karabiber

1 yemek kasigi domates salçasi

1 yemek kasigi biber salçasi

100 gr. margarin

1 ay bardagi sivi yag

Kurutulmus patlican, biber, domates, kabak

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmus patlican, biber ve domatesleri kaynar suda 5 dakika bekletin. Sudan ıkarip süzün. İ için verilen tüm malzemeyi, soğan ve maydanozu kıyarak karıştırıp, süzdüğünüz patlican, biber ve domateslerin içine doldurun. Dolmaları bir tencereye dizip üzerini örtecek kadar sıcak su ve yağları ilave ederek, etler yumusayana kadar 1 saat 20 dakika pisirin.

Lalezar - 1369

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 su bardagi Rende Peyniri

1 tatlı kasığı Tereyağı

1 kg. patates

1 adet soğan

1 orba kasığı sirke

1 demet maydanoz

2 adet dolmalik kirmizi biber

1 orba kasigi sirke

Yarim limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

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 çay kasigi köri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede bol su kaynatip, kaynayan suyun içine zeytinyag, tuz ve makarnayi koyup 8 dk. haslayiniz. Haslanan makarnayi süzüp, 2 yemek kasigi sivi margarin ile yaglayiniz. Yaglanmis makarnayi sicakta tutunuz.

Yesil mercikleri ayiklayip, bir gece önceden islatiniz. Islattigin suyla haslayiniz, kaynarken sertlesmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz. Kuru sogani piyazllik olarak dograyiniz, taze sogan ve sarmisaklari kiyiniz.

Havucun kabugunu kaziyip, tavla zari büyüklüğünde dograyiniz. Yayvan bir tencerede margarini eritip, kizdiriniz, içine dogranmis kurusogani ve sarmisaklari koyup, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine havuçlari ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çikincaya kadar pisiriniz. En son olarak içine kiyilmis taze soganlari, haslanmis yesil

mercimeyi, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz.

Hazırladığınız sosu sıcak makarnaya karıştırıp, servis ediniz.

Nohutlu Brokoli - 1371

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram arpacık soğan

1 kg. brokoli

1 su bardağı haslanmış nohut

4 yemek kaşığı sıvı margarin

4 adet taze soğan

2 diş sarımsak

Yarım demet dereotu

2 su bardağı et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Brokolilerin uzun saplarını biraz kesip, çiçekleri ayırınız. Arpacık soğanların kabuklarını soyup, bütün olarak bırakınız. Sarımsakların kabuklarını soyup, ince ince doğrayınız. Taze soğanları ayıklayıp, kiyiniz. Dereotunu ayıklayıp,

yikadiktan sonra ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede sivi margarini kizdirip, içine arpacik soganlari ve sarimsaklari ekleyip, arpacik soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine haslanmis nohutu, kiyilmis taze soganlari ve tuz - karabiberi ekleyip, kavurunuz. En son brokolileri ve et suyunu ekleyip, bir tasim kaynatiniz. Servis tabagina alip, üzerini kiyilmis dereotu ile süsleyip, sicak olarak servis ediniz.

Nohutlu Pirasa - 1372

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 piliç ggs (kemiksiz)

1 adet sogan

250 gram ispanak

1 adet havuç

1 orba kasigi tereyagi

3-4 orba kasigi galeta unu

1 yumurta

1 su bardagi sivi yag

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak aksamdan islatılmış nohutları basınçlı bir tencerede haslayarak, bekletin. Tavaya 2-3 kasık sıvı yağ aktararak kıymayı renk değistirene dek kavurun. Ayrı bir tavada sıvı yağı ve tereyağını kızdırarak için yuvarlak dilimlenmiş pirasaları yarı yarıya yumuşayana dek pisirin. Tencerenin içine kıymayı aktarın, yayın. Üzerine haslanmış nohutları ekleyin. Domatesleri yuvarlak dilimleyip, nohutların üzerine dizin. 1 su bardağı sıcak tuzlu suyu tencereye aktarın ve kısık ateşte ve kapaklı olarak (karıstırmadan) pisirin. Tencereyi düz servis tabağına ters çevirerek, servis yapın.

Pancar Sote - 1373

Mutfak: Baska

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet pancar

4 adet taze soğan

4 adet domates

1 dis sarmsak

2 çorba kasığı sıvı yağ

1 ay kasigi zencefil

1 orba kasigi nar eksisi

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pancari soyup, halka seklinde dograyin. Sarmisagi dövün. Taze soganlari ve domatesleri iri dograyin. Bir tavada sivi yagi kizdirin, pancari, taze sogani ve sarmisagi ilave edin. 3 dakika sote edin. Domates, zencefil, nar eksisi, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika daha pisirin.

Patlican Musakka - 1374

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 adet orta boy patlican

375 ml. (1 1/ 2 su bardagi) zeytinyagi

45 gr. (3 çorba k.) margarin

300 gr. kuzu kiymasi

100 gr. (bir büyük boy) sogan

400 gr. (2 adet) domates

200 gr. konkase domates

4 adet dolmalik biber (sap ve çekirdekleri ayıkladıktan sonra ikiye kesilmiş)

1/ 2 çay kasığı tuz

karabiber

375 ml. (1 1/ 2 su bardağı) et suyu ya da su

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırını 175 °C` ye getirip , isitin. Patlıcanların 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 kızdırin.Yağ kızınca patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renge alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın .Kagıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pisireceğiniz fırın tepsisine kızarttığını patlıcanların yarısını dizin. Bir tencerede Sana` yi 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. Atesini kısın. Ağır ateşte harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlıcanların üzerine hazırladığımız kiymalı harcı koyunuz. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlar ile halka doğranmış domates ve biberi yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış

firina sürüp, musakkayi 25 -30 dakika pisirin. Patlican musakkasini önceden isitilmiş bir servis tabagina aktarip, sıcak olarak servis yapin.

Patlicanli Spagetti - 1375

Mutfak: Italya

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.)

5 dis sarmisak (ince kiyilmis)

3 adet orta boy domates, soyulmus ve dogranmis (600 gr.)

1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)

3/4 su bardagi galeta unu (90 gr.)

1 paket spagetti (500 gr.)

600 gr. kiyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak 1/2 cm.

kalinliginda dilimlenmis (600 gr.)

1 çay kasigi kirmizi pul biber

1 çay kasigi karabiber

1 çay kasigi toz kirmizibiber

2 çorba kasigi domates salçasi

Kizartma yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyagını tavada kızdırıp, ince kıyılmış sarmsağı 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kıyma ve kırmızıbiberleri ilave edin. Domatesler ve kıyma pisip suyunu çekene kadar ağır ateşte arada bir karıştırarak 20-25 dk. pisirin. Fritözü 170 °C`de ısıtıp, 1/2 cm. kalınlığında çapraz olarak kestiginiz patlıcan dilimlerini kızartın. Fritözden çıkarttiginiz kızarmış patlıcan dilimlerini bir kâğıt havlunun üzerine alarak fazla yağlarını emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasığı tereyağı ile yağlayın ve her tarafına galeta unu serpin. Patlıcanları kalibin altına ve yanlarına birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek şekilde dizin. Artan patlıcanları saklayın. Spagettiği tuzlu kaynar suda, diri kalacak şekilde 5 dk. haslayın. Süzdükten sonra domatesli kıyma sosu ve artan patlıcanlarınızla karıştırıp kızarmış patlıcanları serdiğiniz kek kalibine boşaltın. Spagettileri hafifçe bastırarak kaliba iyice yerleşmelerini sağlayın. Önceden 175 °C`de ısıttiginiz fırında, makarnaların üstü hafifçe pembeleşip kızarana kadar 20-25 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabağa ters çevirip hemen servis yapın.

Peynirli Domates Dolması - 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 çıkartilir.Ters olarak süzgeçte süzölmeye bırakilir. Yaglanmış tepsiye domatesleri sıralayıp içine tuz ve tozseker serpilir. Baska bir kapta yumurtalar çirpilir.

Beyazpeynir,maydanoz ve kasar peynirinin bir kısmi katilip karistirilir. Bu karisim domateslerin içine doldurulur. Üzerlerine kalan kasar peyniri serpilir, firinda 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 (kgk hindistancevizi rendesi)

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi yıkayın, bir tencerede kendi suyu ile 1-2 dk. sönene kadar pisirin ve süzgece alın. Patatesleri kabuğu ile haslayın, sıcakken soyup renderin kalın tarafı ile rendeleyin. Maydanozu ayıklayıp yıkayın. İyice suyunu sıktığınız ispanaklarla birlikte bıçakla kıyın. Fırını 175 C isitin. 1,5 lt. hacimli bir fırın kabını 20 gr. yağ ile yağlayın. Yumurta ile kremayı çırpma teli ile çırpın. Patates, ispanak, maydanoz ve bezelyeleri, peynirin 3/4` ve yumurtalı krema ile karıştırın. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp fırın kabına yayın. Kalan peyniri üzerine serpin. Yağın kalanını fındık byklgnde parçalar halinde üstüne koyun. Fıstıkları da en üste yerleştirin. 30 dk. fırınlayıp 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 çorba kasigi rendelenmis kasar peynir

Tuz, karabiber

3/4 çay bardagi siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kabak ve havucun kabuklarini soyup, küp dograyin. Fasulyeleri ayiklayip üçe kesin. Önce havuçlari, 5 dakika sonra kabaklari ve fasulyeleri yumusayana dek (ayni tencerede) haslayin. Haslanan sebzeleri delikli kepçe ile tencereden alin. Bir kaba aktarin. Ince dogranmis taze sogani sivi yagda hafifçe sarartin. Bu arada küçük dogranmis sarmisaklari da ekleyip, harmanlayin. Kare kesilmis alüminyum folyolari yaglayin. Sebzeli harci folyolara paylastirin. Sebzelerin üstüne rendelenmis kasar serpin. Ve

folyolari paket haline getirin. Küçük bir tepsiye paketleri dizin. 230 dereceli firinda 20 dakika pisirin. Kontrol ettikten sonra firindan çikartip, servis yapin.

Sogan Sarmasi - 1379

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 adet iri sogan

1 su baradagi et suyu

3 orba kasigi margarin

Ii Için:

300 gr. kiyma

2 orba kasigi tereyagi

2 orba kasigi un

1 adet yumurta

1 su bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Soganların kabuklarını soyun, az tuzlu suda 7-8 dakika haşlayın. Soganları tencereden çıkarın, iyice süzerek soğumaya bırakın. Soganın katlarını yırtmadan tek tek ayırın. Kıymayı yağ ve unla birlikte yogurun. Yumurtayı çirpin, sütü ekleyip karıştırın. Sütlü yumurtayı azar azar kıymaya ilave edin. Soganların içi doldurulamayacak kadar küçük yapraklarını da ezerek karışımına ekleyin. Sogan yapraklarının içine hazırladığınız içten koyup, dikkatlice sarın. Birleşim yerleri alta gelecek şekilde veya kürdanla tutturarak ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. 200 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pisirerek yanında haşlanmış patatesle servis yapın.

Armut Köpüğü - 1380

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta

1 limon

1 portakal

3 armut

2 su bardağı süt

1/2 su bardağı un

YAPILIŞ TARİFİ

Genis bir kapta yumurta sarılarını çıpma aletiyle köpürene kadar çıpın. Buna elenmiş unu katin ve karıstırmaya devam ederek soguk sütü ilave edin. Limon ya da portakalın kabugunu katin. Kremayı kisik atese koyun ve karıstırarak kaynatin. Birkaç dakika pisirip atesten alın ve sogumaya birakin. Arada bir karıstırmayı ihmal etmemeyin. Armutları soyup ince dilimlere dograyın ve limon suyuyla iyice yumusayincaya kadar pisirin. Armutları mikserden geçirip püre kıvamina getirin. Bu karısimi, hazırladığınız kremaya karıstırın. Elde edilen karısimi 4 kaseye esit paylastırın. İnce dilimlenmiş portakal kabuklarıyla süsleyip servis yapabilirsiniz.

Badem Sekeri - 1381

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardağı tuzsuz badem

1 su bardağı 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 cikartin.

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 findik

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. Ikiye katlanir. Üzerine findik serpilir. Oklavaya sarilarak büzülür, kesilerek tepsiye yerlestirilir. Üzerine kızdirilimis 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 devamli 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 İncir 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 ¼ 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 çorba kasigi tereyagi (oda sicakliginda) (45 gr.)

200 gr. beyaz çikolata (eritilmis)

2 çay kasigi gülsuyu

120 gr. bitter çikolata (eritilmis)

YAPILIŞ TARİFİ

Hazir kutu toz krem santiyi (75 gr.) kutu üzerindeki tarife göre,

koyulasincaya kadar el mikseriyle çirpin (çok sertlesmemesine dikkat

edin). Yumurta aklarini, iyice sertlesip karlasana kadar çirpin. Büyük bir

kâsede eritilmis beyaz çikolata ile oda sicakligindaki tereyagini, el mikseri

kullanarak, krema haline gelinceye ve soguyuncaya kadar çirpin.

Soguttugunuz karisima sirasiyla hazirladiginiz kremayi, gülsuyunu ve

sertlesip karlasmis yumurta aklarini yedirin. Musunuzu 6 ayri servis kabina

kasikla bosaltin ve buzdolabinda sogutun. Soguyan muslarin üzerine,

eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak servis yapin

Çilekli Parseller - 1386

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur için:

10 çay bardagi un

250 gr. margarin

2 yumurta sarisi

1 tutam tuz

12.5 çorba kasigi toz seker

Kremasi için:

2.5 bardak süt

1 paket vanilyali puding

5 corba kasigi toz seker Üzeri için: 1.5 kilo çilek

1 bardak file badem

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 derece isitin. Unu, sekeri, margarini, yumurta sarilarini ve tuzu yogurun. Koyu kivama gelince elinizle yogurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagida sarin. 1 saat buzdolabinda bekletin. Firin tepsisini yaglayin. Hamuru açin ve yerlestirin. Firinin orta kisminda 20 dakika pisirin. Sogumasi için bekletin. Kremasi için 5 çorba kasigi sütü, sekeri ve puding tozunu karistirin. Kalan sütü tencerede kaynatip puding malzemelerini ekleyip karistirin. Hemen ocaktan alin ve iyice sogutun. Kremayi tepside pismis hamurun üzerine yayin. Çilekleri de 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. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, bir tutam tuz, 2 çorba kasığı yogurt ve karbonat ekleyip karıştırın. Ilık su ilave edip kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bez örterek 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopararak bezeler yapın. Nisasta serpererek sigara kağıdı inceliğinde yufkalar açın. Yufkayı ikiye katlayıp ön kısmına oklavayı yerleştirin. Oklavanın önüne kıyılmış ceviz, eritilmiş tereyağı gezdirip oklavaya sarın. Elinizle bükerek oklavadan çıkarın. 3 cm genişliğinde parçalar kesip yağlanmış tepsiye yan yana dizin. 1 su bardağı eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin. Orta hararetle fırında pembelesinceye kadar kızartın. Fırından çıkararak soğutun. Bu arada surubu hazırlamak üzere su ve sekeri kaynatın. Atesten almadan önce çeyrek limon suyu ilave edin. Ilıklaşınca sogumus olan tepsinin üzerine gezdirerek dökün. Tatlı, surubu tamamen çekinceye kadar bekletin. Üzerine ceviz içi ve ince dövülmüş fistik serptikten sonra dilimleyerek

Elmalı Baklava - 1388

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr. Un

200 gr. Nisasta

300 gr. Tereyagi

1 tatli kasigi Tarçin

1 tatli kasigi Yesil fistic (çekilmis)

1 adet Yumurta

1 su bardagi Süt

1 adet Limon

2 adet Elma

Surubu:

1 kg. Su

1 kg. Seker

1/2 Limon (birlikte kaynatilir)

YAPILIŞ TARİFİ

Un mermere elenip, ortasi havuz gibi açilip, içine tuz, yumurta, süt ile yogrularak 30 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur iyice yogurulup yuvarlak seklinde 6 parçaya bölünür ve tekrar 30 dk. dinlenmeye birakilir. Daha

sonra nisasta ile incecik açilir. Önceden yağlanmış tepsiye yufkaların yarisi dösenir. Rendelenmiş elmalar, suyu sıkılarak yufkaların üzerine yayilir ve üzerine tarçın serpilir. Kalan yufkalar da üzerine dösenerek baklava şeklinde kesilir. Eritilmiş tereyağı üzerine dökölüp orta ateste fırında 45 dk. pisirilir. Fırından çıktıktan sonra yağı süzdürölüp hazırlanan surubu sıcak şekilde üzerine dökölüp, soguyunca servis edilir.

Fırında Taze İncir - 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

Fırını 200 0C ‘de isitiniz. Derin yanmaz bir kabin dibini yağlayarak, 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 serpestirin. Firinin isisini
150 0C ye düşürünüz ve 10 dak. daha pisiriniz. Incir ve cevizleri firindan
alarak servis tabagina yayiniz. Bal ve portakal çiçegi suyunu, firinda
pismekte olan sosa ekleyiniz ve düşük 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

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede, yagi eritip, içine unu ilave ettikten sonra , unun rengi kahverengi oluncaya kadar kavurunuz. Un rengini alınca , sirasiyla içine sekeri, suyu ve sütü ilave edip, karistiriniz. Atesin altini kisip, tencernin kapagini kapatip, helva suyunu çekene kadar pisiriniz. Pisen helvayi 10 dak. üzerine havlu kagit koyup, demlendiriniz. Pisen helvayi isiya dayanikli bir kaba veya tepsiye yerlestirip, üzerini düzeltiniz. Çig dolmalik fistiklari helvanin üzerine batiriniz. Önceden 185 derecede isittiginiz firinda, dolamlık fistiklar iyice kizarana kadar pisirip, sicak olarak servis ediniz.

Kayisi tatlisi - 1391

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kg kayisi (gül kurusu, kuru kayisi)

100 gr tereyagi

250 gr dövülmüs ceviz

500 gr tozseker

YAPILIŞ TARİFİ

Kayisilari ilik suda islatin. Yumusadiktan sonra tozsekerle birlikte pisirin. Tereyagini eritip kayisinin üstüne gezdirerek dökün. Üzerine iri dövülmüş ceviz serpin ve sicak olarak servis yapin

Gül 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 öğütülmüş ceviz içi

YAPILIŞ TARİFİ

Surup: Ölçülü seker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın sonuna doğru limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün.

Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin. Kalan

hamurları da bu şekilde hazırlayıp 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin. Sürenin

sonunda önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk surubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın

Güllac - 1393

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 yaprak Güllac

200 gr. Ceviziçi

1/2 kg. Toz Seker

1 kg. Süt

Meyve sekerlemesi ve Hindistan cevizi

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar isitin. Ceviziğini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın. Güllaç yaprağının bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllacı tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumuşamasını sağlayın. Sütten çıkararak tabaga alın. İkiye katlanmış ama çeyrek güllaç görünümündeki yaprağın geniş tarafına dövülmüş cevizden iki kasık koyup sigara böreği gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatıp sekerini koyun. Damak tadınıza göre sekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavaş yavaş dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı. Üzerine isteğe göre meyva sekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacın üzerinde pek belli olmasa da çok hoş bir koku ve tad sağlar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

Güllaç Kizartma - 1394

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 paket güllaç

4 su bardagi süt

1/2 kg seker

2 su bardagi çekilmiş ceviz

4 yumurta

3 su bardagi seker

3,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Sütü bir tencereye bosaltin. İçine yarim kg sekeri koyarak, seker eriyinceye kadar kaynatin. Sütü bir kenarda ilimaya birakin. Daha sonra güllaç yapraklarini teker teker sekerli sütte islatin. Islatilmis güllaç yapraklarini ikiye ya da dörde bölün. Genis kisimlarina ceviz dökerek, sigara böregi seklinde sarin. Yayvan bir kapta dört yumurtayi çirpin. Güllaçlari yumurtaya batirarak kizgin sivi yagda kizartin. Üç bardak seker ve üç bardak su ile tatlinin surubunu hazirlayin. İçine ½ limon suyu sikin. Serbeti soguttuktan sonra sicak kizarmis güllaçlari içine atin. Surubunu çekince servis yapin.

Hanim G6begi - 1395

Mutfak: T6rk

S6re: 40-60dk

MALZEMELER

100 gr margarin

2,5 su bardagi un

1 ay kasigi seker

bir fiske tuz

4 yumurta

2 orba kasigi yesil fistik

kizartmak için 2 su bardagi siviyağ

surubu için 4 subardagi seker

1 orba 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 yağı tencereye koyarak kaynatiniz.Elenmis un, seker ve tuzu katip hafifi harareтли isida karistirarak 10 dakika pisiriniz. Iliyinca içine

4 yumurta kirip yediriniz. Avucunuzu yaglayip 2 ceviz büyüklüğünde parçalar aliniz. Yuvarlayip üstten basarak yassiltiniz. Ortasini parmaginizla delip muntazam halka sekli veriniz.

Tavaya siviyağ koyup 2 parmak ara ile halkalari yerlestiriniz. Orta hararetili 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 tatlilari servis tabagina alip üzerine kiyilmis yesil fistik serpiniz.

Harem Tatlisi - 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 kaynatin. Kaynayan süte yavas yavas misir ununu katip karistirin. Diger tarafta yapismaz yüzeyle bir tavayi sivi yag ile yaglayin ve yagi kizdirin. Hazirladiginiz karisimi kizdirdiginiz yagda bekletmeden önce bir yüzünü sonra diger yüzünü, kizartin. Pekmezle servis yapin

- 1398

Irmik Helvasi - 1399

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. kalin irmik (3 tepeleme su bardagi)

200 gr. tereyagi veya margarin (yari yariya da olabilir)

3 su bardagi tozseker

4 su bardagi su

1/2 paket sekerli vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Önce yagin bir kismiyle fistigi biraz kavurun; sonra kalan yagi ve irmigi koyup tahta kasikla karistirarak 15-20 dakika kavurun. Irmik pembelestigi zaman 4 bardak sicak su ve vanilya katin; suyunu çekerken üzerine sekeri

bosaltip biraz karistirin ve kapali olarak kisik ateste kabarmasini saglayin.

(Helva demlenirken arada karistirin)

Irmik Lokmasi - 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 kizgintaktaki yaga atin. Altin gibi kizarınca çikarin ve surubun içine atin.

Kabak Tatlısı - 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 çıkartıp kabuklarını soyun ve kabakları iri küpler halinde doğrayın. Tencereye aldığınız kabakların üzerine şekeri döküp 1 su bardagi suyu ekleyin. Kaynamaya başlayan kabagi kısik atese alıp 30 dakika pisirin. Soguyan kabagi dövülmüs cevizle servis edin.

Kadayif Dolması - 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 fistic

Surubu:

1 kg. Tozseker

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. Ocakta hafif isinan siviyağda kizartilir. Kizaran kadayiflar, soguk suruba atilip, surubu çekince kaymak ve üzerine yesil fistic dökülerek servis yapilir.

Kagitta Armut Tatlısı - 1403

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 armut (dikey olarak ortadan kesilmiş, çekirdekleri çıkarılıp ortası temizlenmiş)

2 çorba kasığı esmer seker (30 gr.)

1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)

4 adet çubuk tarçın (her biri 5 cm. boyunda)

1 paket vanilya

10 gr. taze zencefil (2 çay kasığı kıyılmış) yoksa 1 çay kasığı kuru zencefil

4 mürdüm erigi kurusu (çekirdekleri çıkmış, ikiye ayrılmış)

1 1/2 çorba kasığı siyah kuru üzüm (25 gr.)

1 1/2 çorba kasığı sarı kuru üzüm (25 gr.)

1 1/2 çorba kasığı kus üzümü (25 gr.)

1/2 portakal kabuğu rendesi

1 çorba kasığı pekmez veya dut pekmezi

2 su bardağından biraz fazla elma suyu (625 ml.)

1 orba 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 bıçakla 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 kaynatin ve hafif ateste 30 dk. pisirin. Tost ekmeklerinin kenarlarini keserek tost makinesinde, ekmekler hafif pembelesene kadar kizartin. Kizarmis ekmeklerin tek yüzlerine tereyagi sürün ve 4 dilimi, bir kaba dizerek firina atin. Atesten aldiginiz kayisilardan 4 tanesini süsleme için ayirin. Kalan kayisilari, ortadan ikiye ailmis sekilde firin kabina siraladiginiz kizarmis ekmeklerin üzerlerine dizin. Hazirlamis oldugunuz surubun yarisini, kayisilari dizdiginiz ekmeklerin üzerlerine yavas yavas dökün. Kayisilarin zerine, kalan 4 dilim kizarmis ekmegi kapatın ve artan surubu da bu ekmeklerin üzerine yavas yavas dökün. Kayisili ekmek tatlisini, kaymak, kayisi ve nane yapragi ile süsleyip servis yapin.

Kaymakli Incir Tatlisi - 1405

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

12 adet kuru incir

100 gr. findik

100 gr. kaymak

50 gr. seker

YAPILIŞ TARİFİ

12 adet kuru inciri önce yıkayın ve 1 su bardagi su ile bir gece önceden bir kapta bekletin.Findigi blenderda incecik çekin ve sekerle karistirin.Bu arada incirlerin saplarını çıkarın ve parmaginez yardimiyla ortalarına bastirip çukurlastirin.İçini findik ve seker karisimiyla doldurun.Açık tarafi üstte olacak sekilde bir kaba dizin.Yarım su bardagi su üzerine döküp tencerenin kapagini da kapatarak kisik ateste yarım saat kadar pisirin.Soguduktan sonra servis tabaklarına 3er tane olacak sekilde yerlestirin üzerine de bir tatli kasigi kaymak koyun.Kenarlarını tüm findik 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

YAPILIŞ TARİFİ

Kaynayan süte, sekeri ve biraz suyla ezilmis piriç 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 ęevirerek kizartin. Kazandibinin tepside kolayca alınabilmesi için tepsiyi hemen soguk suya tutun. İki dakika kadar tuttuktan sonra sogumaya birakin. İyice 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,

YAPILIŞ TARİFİ

Sekeri ve unu tencereye koyarak 2-3 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasim daha kaynatıp ocagi kapatın. Unu genis bir tepsiye eleyin. 2 yemek kasigi un ayirip kalan unun ortasini açarak yumurtayı kirin ve karbonat ekleyin. Oda sicakliginda yumusatilmis 4 yemek kasigi margarini koyarak peyniri rendeleyin. 3-4 dakika yogurup yumusak bir hamur hazirlayın. Firin tepsisini 1 yemek kasigi yag ile yaglayın. Hamuru 18 parçaya bölün. Her parçayı 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 kaynatın. 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 piring unu

1 kasik nisasta

1 fiske tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kapta iç bademler kaynar suda birkaç dakika tutulur, sudan alınır, parmak uçlarıyla bademler bastırılarak kabuklarından çıkarılır. Bademlerin yarisi alınarak kaynamakta olan dört bardak süt ve sekere katilir. Piring 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 karistirildiktan

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

YAPILIŞ TARİFİ

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 bardagından iki parmak eksik toz seker

6 adet yumurta aki

1 poset Toz Krem Santi

YAPILIŞ TARİFİ

İki buçuk su bardagi sütü ve uzunlamasına ikiye ayırdığınız çubuk vanilyayı tencereye aktarın. Sütü 2 su bardagi kalana dek kaynatın. Çubuk vanilyayı çıkarın. Toz sekeri ekleyin. Seker eridikten sonra tencereyi atesin üzerinden indirin. Yumurta aklarını başka bir kapta kar gibi olana dek çirpin ve ilik sütü yumurta aklarının üzerine karıştırarak, ilave edin. Yarım su bardagii sütle hazırladığınız bir poset Pinar Toz Krem Santi®'yi (1 su bardagi kadar) ilave edin. Dondurma malzemesini karıştırdıktan sonra plastik bir kutuya doldurun. Buzluga yerleştirin ve donana dek bekletin. Dondurmayı buzlukta çıkarın. İyi yumuşayana dek çirpin. Tekrar buzluga koyun. Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Buzlukta soğutulmuş

kuplara doldurarak servis yapin. Aşçının notu: Üzenini rendelenmiş çikolata ve sekerlemelerle süsleyerek, servis yapabilirsiniz

Kremali Meyve Salatasi - 1411

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Krema için:

4 yumurta sarisi

120 gr. toz seker

100 ml. sek beyaz sarap

80 ml. Marsala sarabi

1 limonun kabugu rendesi

Salata için:

30 gr. dilimlenmis muz

20 gr. taze ahududu

20 gr. dilimlenmis kivi

40 gr. taze incir, kabugu soyulmus

30 gr. kabugu soyulmus ve dilimlenmis elma

20 gr. kara dut

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarılarını, seker, beyaz sarap, marsala ve limon kabuklarıyla çirparak benmari usulünde pisirin. Malzeme kabarınca kadar çirpmaya devam edin Kremayı tabaga dökün ve dilimlenmiş meyvaları üzerine yerlestirerek servis yapın.

Kuruyemisli Yufka Tatlısı - 1412

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yufka (600 gr.)

2 1/2 su bardağı süt (625 ml.)

1 su bardağı krema (300 ml.)

1 adet çirpilmis yumurta

2 çorba kasığı gülsuyu (30 ml.)

1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş fistic (75 gr.)

1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş badem (75 gr.)

1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş fındık (75 gr.)

2/3 su bardağı, kuru üzüm (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 160 °C`de isitin. 3 yufkayı, 2 ayrı fırın tepsisine yayın ve firinin turbo fonksiyonunu kullanarak yufkalar kuruyup kızarana kadar (19-20 dk.) fırında tutun. Yufkaları çıkardıktan sonra fırın ısısını 200 °C`ye çıkartın. Süt ve kremayı bir sos tenceresinde karıştırın ve kısık ateşte 10 dk. kadar isitin (kaynamamasına dikkat edin). Süt ve krema karışımına 1 çirpilmis yumurta, gülsuyu ve sekeri ilave edin. Fırında kuruttuğunuz yufkaları elinizle ufalayın. Kirilmiş badem, fındık, kuru üzüm ve tarçını bir kapta karıştırın. Sig bir fırın kabına ufalanmış yufkaları, kuruyemiş karışımını ve tekrar ufalanmış yufkaları serin. Süt krema karışımını yufka ve kuruyemiş katlarıyla hazırladığınız fırın kabına dökün ve 200 °C`de 20 dk. kadar pisirin. Krema ile servis yapın.

Limonlu Puding - 1413

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/3 su bardağı un (50 gr.)

1 1/2 su bardağı seker (375 gr.)

1/2 çay kasığı 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 TARİFİ

Unu eleyerek seker ve tuzla karistirin. Bu karisima limon suyunu ve rendelenmis limon kabugunu ilave edin. Yumurtalarin sarilarini aklarindan ayirarak çirpin ve içine sütü katin. Unlu karisimi, süte ilave edin. Yumurta aklarini el mikseriyle çirpin. (Karisimdan çıkan el mikserinin ayaklari kaptan ıktiginda karlasmis tepeler varsa, kivaminda bir karisim elde ettiniz demektir.) irpilmis yumurta aklari ile diger karisimi yavasa 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 TARİFİ

Serbet için seker, limon suyu ve 2 su bardagi suyu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatin. Atesten alip sogumaya birakin. Bir kapta yogurdu pürüzsüz bir yüzey elde edene kadar çirpin. Unu derin bir kaba bosaltin, ortasini çukurlastirip yogurdu katin. Yumurta, limon kabugu rendesi karbonati ekleyip karistirin. Sivi yagi kizdirin. Hamurdan kasikla bilye büyüklüğünde parçalar alip kizgin yagda kizartin. Kizaran lokmalari delikli bir kepçe yardimi ile yagdan çikarin ve bekletmeden serbete koyun. Isteginize göre sicak ya da soguk servis yapin

Meyveli Muhallebi - 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 kaynatın, sübyeyi ekleyerek kaynatın. 1 su bardagi sekeri ekledikten sonra 3-5 dakika pisirip muhallebiyi hazirlayın, kaselere paylastirin.

Meyveyi ½ su bardagi sekerle pisirin, muhallebi kaselerinin üzerine esit paylastirin. Soguduktan sonra servis yapın.

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 yarısına kadar doldurun ve iyice sogumasini bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda dograyip pudinglerin üzerine dizin. Bir poset tart jölesini tarifine göre hazırlayın. 1 dakika sogutun ve meyvelerin üzerini kaplayın. Iyice soguduktan sonra servis yapın.

Meyveli Terin - 1417

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu meyve jölesi (tercihan limon)

2 su bardagi visne (250 gr.)

2 su bardagi ilek (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 yapın

Meyveli Yogurt Tatlısı - 1418

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı 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 yedin. Tatlinizi dört kse veya baklava seklinde dilimleyip soguk olarak servis yapin.

Milföylü Çilek - 1419

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

1 kg. un

350 gr margarin

1 yemek kasigi sirke

1 limon suyu

1 çay kasigi tuz

Krema Malzemesi:

1.5 su bardagi süt

2 yumurta

1 su bardagi seker

1/2 su bardagi krem santi

1/2 su bardagi un

3 yemek kasigi margarin

20 çilek

1/2 paket çilek jölesi

YAPILIŞ TARİFİ

Mermer tezgahin üzerinde un, yağ, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun. Kulak memesi kıvamını buluncaya kadar işleme devam edin. Hamuru açın, dörde katlayın ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Sütü atesın üzerine alın. Diğer tarafta yumurta ve şekeri çirpin. Karisimi, süte ilave edin. Unu yavaş yavaş yedirin. Kaynadıktan sonra atesı kapatın. Sogumaya yakın krema ve margarinini ilave ederek kremayı hazırlayın. Hamuru açıp, 7x7 ebadında kareler kesin. Ortasına hazırlamış olduğunuz kremadan biraz sikin. Üzerine temizlenmiş çilegi yerleştirin. Hamurun uçlarını yukarıda birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derece ısıda 30 dakika pişirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, pişmiş milföyların üzerine sürerek servis yapın

Muhallebili Kadayıf - 1420

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin

Muhallebi için:

6 su bardagi süt

Bir buçuk su bardagi tozseker

3 orba kasigi un

3 orba kasigi piringç 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 basladıktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki tasım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Serbeti sogumaya birakin.

40 cm çapında bir tepsiyi, erimis margarinin yarisi ile yaglayın. Kadayifin yarisini bu tepsiye döseyin. Ayri bir yerde süt, vanilya, un, nisasta, piringç unu, tuz ve sekeri karistirip, muhallebi kivamina getirin. Koyulasınca, muhallebiye 2 adet çirpilmis yumurta sarisi katin. 1-2 dakika daha karistirin. Tencereyi ocaktan alıp, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayilan kadayifin üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayifi da üzerine döseyin. 1 saat bekletin. Erimis margarini kadayifin üzerine gezdirin. Orta isili firinda kadayif kizarana dek pisirin. Üzerine soguk serbeti gezdirin.

Muzlu Parfe - 1421

Mutfak: Fransa

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

2,5 çay bardagi pudra sekeri

125 g margarin

2 yemek kasigi kakao

250 g ince dövülmüs bisküvi

2 adet muz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, pudra sekeri, margarin ve kakaoyu çirpin. Bisküvileri ekleyip iyice karistirin. Karisimi yagli kagit üzerine yayın. Üzerine muzlari koyun

ve rulo seklinde sarin. Ruloyu yagli kagidin icine 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 sikilir. 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 kapta 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 bardagi yogurt

1,5 çay bardagi irmik

5 çay bardagi un

2 su bardagi seker

2 paket vanilya

2 paket kabartma tozu

Hindistan cevizi (üzerine serpmek için)

Serbet: 3,5 su bardagi seker

3,5 su bardagi su

1/4 limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar mikserle seker ile köpürene kadar çirpilir. Yogurt ve irmik ilave edilir. Elenmiş una 2 kabartma tozunu ekleyerek mikserle alinir. Küçük firin tepsisine yağlayip seker serpistirilir. (Hamurun yapismaması için). Hamuru tepsiye döküp isitilmiş firinda pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra

üzerine bir bardak soguk su gezdirilir. 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

YAPILIŞ TARİFİ

Armutlar soyulur ve bütün olarak bir tencereye konur. Kirmizi sarap, toz seker, tarçin, portakal suyu katilarak armutlar yumusayincaya kadar pisirilir. Armutlar servis tabagina alinir. Üzerine suyu süzülerek ilave edilir. Badem parçalariyla 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 çay bardagi pudra sekeri

50 gr. badem

Bögürtlen sosu için:

150 gr. bögürtlen,

1 çorba kasigi pudra sekeri,

1 çay kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalari ve yumurta sarilarini, sekeri, vanilyayi ve bir tutam tuzu benmaride kremamsi bir kivam alincaya kadar çirpin. Karisimi atesten alip, soguyuncaya kadar çirpmaya devam edin. Sogudugunda buzdolabından çikardiginiz kremanini önce 1/3` ünü ekleyip karistirin. Daha sonra kalan kremayi alt üst ederek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dikdörtgen bir kaliba koyup, buzdolabinda bir gece bekletin. Seftalileri ikiye bölüp, çekirdeklerini çikarin. Çukur kisimlari alta gelecek sekilde yayvan bir tencereye dizip, üzerine çikacak kadar su ekleyin. Üzerlerine pudra sekeri serpip kaynatin. Su kaynamaya basladiginda 3 dakika bekleyip, atesten alin. Seftalileri süzün, yumusayan kabuklarini soyup, sogumaya birakin. Bögürtlen sosunu hazirlamak için, bögürtlen, pudra sekeri ve limon suyunu blendirda karistirin. Buzlukta sogutulmus tabaklara hazirladiginiz bögürtlen sosundan koyun. Üzerine 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

yarım kg un

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Süslemek için:

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını eritin. Unu ekleyip tahta kasıkla sürekli karıştırarak orta ateşte kavurun. Pembeleşmeye başlayınca çekilmiş cevizini ilave edip 15-20 dakika daha kavurun. Toz şekeri ekleyin ve 5 dakika daha karıştırarak kavurup ocaktan alın. Düz bir servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Dilediğiniz şekilde dilimleyin ve ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.

Meyveli Safranlı Muhallebi - 1427

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 litre süt

4 çorba kaşığı pirinç nişastası

1 çorba kaşığı margarin

1 paket vanilya

6 orba kasigi toz seker

2 tutam safran

10 adet ilek

2 adet kivi

Üzerine:

ilek

Rulo gofret

YAPILIŞ TARİFİ

1 su bardagi sütü bir kenara ayirin. Kalani tencereye aktarin. 1 su bardagi sütle 4 çorba kasigi pirinç nisastasini topak kalmayacak sekilde karistirin. Tencerede bulunan ilik süte azar azar ve sürekli karistirarak, ekleyin. Kisik ateste pisirdiginiz muhallebiye 1 çorba kasigi margarini ve 1 paket vanilyayi ilave edin. Margarin eridikten sonra 6 çorba kasigi toz sekeri ekleyin. Birkaç kez karistirdikten sonra 2 tutam safrani ekleyin. Iyice karistirin. Koyulasan muhallebiyi atesin üzerinden alin. Küçük küpler halinde kestiginiz kivi ve ilek safranli muhallebiye ekleyin ve karistirin. Kase veya kuplara doldurun. Iyice soguttuktan sonra ilek ve kiviyle süsleyin. Yaninda rulo gofretle servis yapin.

Tulumba Tatlısı - 1428

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 çorba kasığı nisasta

1 çorba kasığı seker

5 yumurta

125 gr. margarin

4,5 su bardağı seker 4,5 su bardağı su

1/4 limon suyu

2 su bardağı kızartma yağı

YAPILIŞ TARİFİ

Serbeti için: 4,5 su bardağı seker, 4,5 su bardağı su ile kaynatılır. Limon suyu konur. Koyulasınca atesten alınır. Bir tencereye 2,5 bardak su margarin, 1 tutam tuz konup kaynatılır. Elenmiş un, irmik, nisasta ilave edilip karıştırılarak pisirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince atesten alınır. (Hafif ateste 8-10 dakika). İlininca yumurtalar birer birer kırılır. Bir kasıkta sürüpten katılıp yoğrulur. Hamur ucuna tırtilli huni takılmış krema pampasına doldurulur. Isitilmiş yağa 4-5 cm boyunda sikilip iki bıçakla kesilir. Tava sallanarak pembe renkte kızartılır. Soğuk suruba katılır. 5 dakika sonra tabaga alınır.

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 fistic

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 içersine su ve yarım limonun suyunu koyup,

dogranmis muzlari, kararmamalari için hazirladiginiz limonlu su da bekletiniz. Derin bir kasede toz krem santi, süt ve labne peyniri karistiriniz. Servis yapacaginiz cam bir kabin içine suyunu süzdüğünüz dogranmis muzlari,kayisilari, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çirptiginiz krem santinin yarisini meyvalarin üzerine döküp, kasigin sirti ile kremanin üzerini düzeltiniz. Ara katin üstüne, kabin kenarlarindan gözükecek biçimde dondurulmus visneleri diziniz. Visnelerin üzerine kalan labne ile çirptiginiz krem santiyi koyup, kasigin sirti ile düzeltiniz. En üstüne çekilmis sam fistiklarin yarisini döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz. Yaz parfesi buzdolabinda donarken, küçük bir tavada margarin, bal ve kalan çekilmis samfistiklari 5 dakika kadar kavurunuz. Önceden yaglanmis bir tepsiye döküp, sogutunuz. Kalip halinde dondurdugunuz balli fistiklari hafifçe tepsiyi alttan isitirak çikarip, bütün halde kesme tahtasinin üzerine koyup, bir bçak ile ince ince kiyiniz. Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kiyilmis balli fistiklarla süsleyip, soguk 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. Margarinini eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayifi didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarinini üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısili fırında 20 dakika kızartın. Süt ve sekerle serbet hazırlayın. Tatlı ilik, serbet soguk 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 bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ince kiyin. Zeytinyağında soğanları iyice kavurun, üzerine su, şeker ve tuzu ilave edip karıştırın. Su kaynadıktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagını kapatın. Kısık ateşte 20-30 dakika pişirin.

Kremali Islak Kek - 1432

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 yumurta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
2 su bardağı süt
1/2 paket margarin

1 paket kabartma tozu

2 paket kakao

1 paket vanilya

Kremasi İcin:

1 paket krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

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 parasi 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 çay kasigi tuz

50 gr. Yas Maya

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasi açilir, tüm malzemeler koyulur ve 3-4 dakika yogulur.

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

kismin üstüne örtülür. Hamurun altina ve üstüne biraz un serpilip merdane

ile 1.5 cm kalinliginda bir dikdörtgen olacak sekilde açilir. Üst üste

geldiklerinde 3 kat olacak şekilde hamurun kenarları katlanır ve buzlukta 15 dakika dinlendirilir. Aynı işlem 20 dakikada bir olmak üzere iki kez tekrarlanır. Dinlendirilmiş hamur istenilen kalınlıkta açılır (min. 2-3 mm, max. 5-7 mm). Kruasan hamuru üçgenler oluşturacak şekilde kesilir. Bu parçaların geniş kısmına tercihe göre marmelat, kasar veya sos koyularak sarılıp, fırın tepsisine dizilir. Kruasarılan üzerine bir bez veya naylon örtülerek 35 °C sıcaklığı geçmeyecek bir ortamda mayalanması sağlanır. Mayalanan kruasanların üstlerine fırça ile yumurta sarısı sürülüp, 220-230 °C`lik fırında 25-30 dakika pisirilir

Catal Çörek - 1435

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

125 g margarin

2 yemek kasığı sıvı yağ

2 yemek kasığı toz şeker

2 yemek kasığı yoğurt

1 tatlı kasığı tuz

1 tatlı kasığı mahlep

2-2,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarisi,

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin, sivi yag, toz seker, yogurt, tuz ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur yogurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alip elinizde rulo seklinde uzatin. Rulonun iki ucunu birlestirerek çatal sekli verin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp çörekotu serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Domatesli Sarmisakli Ekmek - 1436

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 dilim ekmek

3 adet olgun ve büyük domates

3 dis sarmisak

4 orba kasigi zeytinyagi

tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domateslerin kabugunu soyup kp seklinde dograyin. zerine tuz ve karabiber serpin. Zeytinyagi ve dilimlenmis sarmisagi ekleyin. Ekmekleri firinda veya ekmek kizartma makinesinde kizartin. Sarmisakli domatesi kizarmis ekmeklerin üzerine yayin servis yapin

Erikli Pogaca - 1437

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 ay bardagi toz seker

1 paket vanilya

1 ay kasigi tarçin

1 yumurta

50 g margarin

1,5 çay bardagi ilik süt

İçi için:

1 yumurta aki,

Yarım ay bardagi toz seker,

3 yemek kasigi ahududu likörü,

12 adet mürdüm erigi

zeri için: 1 yumurta sarisi, 1 yemek kasigi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayi unun üzerine döküp karistirin. Toz seker, sekerli vanilin, tarçin, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip 35-40 dakika dinlendirin.

İçi için: Yumurta akini seker ve likrle karistirin. İçine erikleri ince dilimleyip karistirin. Hamuru 1 cm kalinliginda ain. zerine erikli karisimi yayın. Rulo seklinde sarin. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatirarak aralikli siralayin. Yumurta sarisini sütle çirpin ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Etli Ekmek - 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 Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Unu genis bir kaba eleyerek, 1 su bardagini ayirin. Kalan una 1 yemek kasigi tuz katin ve su bardagi suyu azar azar ekleyerek ele yapisma yan yumusak bir hamur yapin. 3-4 dakika yogurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapin. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada sogani ve domatesi rendeleyin. Yesil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kiyma, kara biber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karistirin. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalinlikta açin ve yarısına hazirlanan içten koyup, diger yarisini üzerine kapatın. Kenarlarini

parmak uçlariyla hafifçe bastirarak yapistirin. Saci isitin, 1 yemek kasigi yag ile yaglayin ve ekmegin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmek için 1 yemek kasigi yag kullanarak pisirme islemine devam edin.

Etli Pide - 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 soğan

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 8` e bölün. Mayalanan hamuru da 8` e 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 Böreği - 1440

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 ay kasigi tuz
1 ay kasigi toz seker
1 yumurta
1 su bardagi yogurt
1 ay bardagi ilik süt
3 yemek kasigi sivi yag

İ Malzeme:

75 g eritilmis margarin,
1 su bardagi beyaz peynir rendesi

YAPILİŞ TARİFİ

Unu eleyip mayayi ekleyin ve karistirin. zerine 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 zlesmesi için elinize alip tezgaha 100 defa vurun.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalinliginda ain. zerine eritilmis margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo seklinde sarin. Rulonun zerine elle hafif bastirarak hamuru uzun bir dikdörtgen sekle getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parasi kesin. 28 cm çapinda yaglanmis tepsinin ortasina koyun. Kalan hamuru üçgenler seklinde kesip kare hamurun

etrafına günes seklinde dizin. Üzerini kapatıp 30 dakika daha dinlendirin. zerine yumurta sarısı sürün. Tane karabiberler ile gnese agiz ve göz sekli verip önceden isitilmiş 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 bardağı misir unu

tuz

YAPILIş TARIğI

Hamsilerin kilçiklerini temizleyin. Pazi, taze soğan ve naneleri ince ince doğrayın. Doğradığınız malzemeleri misir ununun üzerine bosaltın. Çok sıcak su ilave ederek hamsilerle diğer malzemeleri karıştıracak sekilde yogurun. Hazırladığınız hamuru tepsiye koyarak firinda pisirin.

Kandil Simiti 2 - 1442

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin

4 çorba kasigi yogurt

1 kahve fincani siviyağ

1 çorba kasigi mahlep

2 kahve kasigi tuz

1,5 kahve kasigi kabartma tozu

Aldigi kadar un (5-6 su bardagi)

1 yumurta (sarisi hamura aki üstüne)

50 gr. susam

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yogurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarisi konup karistirilir. Elenmis un ilave edilir. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlanir. 10-15 dak. dinlendirilir.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta

aki sürülür. Susamla kaplanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetli firinda pisirilir.

Limonlu Pogaça - 1443

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 yumurta sarisi

250 g eritilmis margarin

1 çay bardagi sivi yag

2 yemek kasigi yogurt

3 yemek kasigi limon suyu

1 çay kasigi tuz

1 tatli kasigi mahlep

4,5-5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta sarilarini margarin, sivi yag, yogurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karistirin. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yogurun. 0,5 cm

kalinliginda açın ve değisik sekildeki kalıplarla kesin. Üzerlerine yumurta aki sürüp susam serpin ve önceden isitilmiş 180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

Lorlu Lokma - 1444

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur:

125 g tatlı lor,

125 g margarin,

yarım çay kasığı tuz, 1

5-2 su bardağı un,

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta,

1 tatlı kasığı hashas,

1 tatlı kasığı susam,

1 tatlı kasığı çörek otu,

1 tatlı kasığı anason

Yogurtlu sos:

350 g (1,5 su bardagi) süzme yogurt,

2 yemek kasigi mayonez,

1 tatli kasigi tuz,

1 adet küçük boy kereviz,

1 havuç,

2 yemek kasigi limon suyu,

2 adet kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

Loru çatal yardimi ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumusak bir hamur hazirlayin. 0,5 cm kalinliginda açip degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Yumurtayi çirpin ve üzerlerine sürün. Üzerlerine hashas, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyenin üzerine tek 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 tarafinda rendeleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp dograyin. Hepsini yogurdun

üzerine ekleyip karistirin. Lorlu lokmalari yogurtlu sosa batirarak servis yapin.

Lorlu Pogaca - 1445

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 yumurta

100 g margarin

1 çay kasigi tuz

1 çay kasigi toz seker

1 çay bardagi ilik süt

Üzeri için: 1 yumurta sarisi

Içi için:

250 g tatli lor,

Yarim demet kiyilmis maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, margarin, tuz, seker ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin. Tekrar yogurup yumurta sarisi büyüklüğünde parçalar kopartin ve yuvarlayın. Firin tepsisine siralayın, yumurta sarisi sürüp önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Mahlepli Kurabiye - 1446

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım çay bardagi sirke

3 yemek kasigi yogurt

250 g margarin

1 çay kasigi tuz

2 tatli kasigi toz seker

1,5 tatli kasigi mahlep

4-4,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Sirke, yogurt, margarin, tuz, seker ve mahlebi karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalinliginda açın 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 mayayı karıştırın. Üzerine seker, tuz ve suyu ekleyip iyice yogurun. Bekletmeden üç esit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde gevsek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarisi sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin

Mısır Ekmeği - 1448

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

500 gr mısır unu

500 gr ispanak

2 su bardağı yogurt

1 adet yumurta
3 orba kasigi tereyagi
1 ay kasigi kirmizi biber
1 paket kabartma tozu
1 ay kasigi kimyon
1 ay bardagi tulum peyniri
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanagi temizleyip süzdükten sonra igken mikserden geçirin. Elde ettiğiniz püreyi geniŐe bir kaba koyun ve içine yumurta, baharatlar, kabartma tozu, eritilmis tereyagi, yogurt, tulum peyniri ve tuzu (tulum peynirinin tuzunu da hesap edin) ilave ederek karistirin. Daha sonra misir ununu bu karisima yavas yavas ilave edin. Ekmek hamuru kivaminda bir hamur elde edene kadar yogurun. Normal bir firin tepsisini sivi yagla yaglayin. Hazirladiginiz hamuru tepsiye her yeri esit olacak sekilde yayın. 200 derecede isitilmis firinda 30-40 dakika üstü kizarana kadar pisirin. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra istediginiz büyüklükte keserek ilik olarak servis edin

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 haslayip soyun. Enine 2 ye bölün. İçlerin kasikla oyun.

Çıkan patatesleri bir kaba alip çatalla ezin. Üzerine tuz karabiber serpin.

İnce kiyilmis maydanoz, yesil soğan, ezilmis beyaz peynir ve yumurtaları

ilave edin. İyice karistin. İçleri oyulmus patatesleri firin kabına yerlestirin.

İçlerine harçtan doldurun. Üzerine kasar peynir rendesi serpin. 180 derece

isili firinda peynirler kızarincaya kadar pisirin. Firindan alip üzerine ketçap

gezdirep servis yapin. Sepet sekli vermek için milföy hamurlarini seritler

halinde kesip ay sekli verin. Firinda kızartip patateslerin üzerine

yerlestirin.

Patatesli Kek - 1450

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

1 kg. patates

2 adet yumurta

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

1 su bardagi un

1/2 paket kabartma tozu

1 çay kasigi kirmizibiber

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra, küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Büyük bir kasede yumurtaları çirpin, sivi yağ, yogurt, un, tuz, karabiber, kırmızı biber, rendelenmiş kasar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri sudan çıkartıp, süzün. Hazırladığınız karışıma çig olarak ekleyin. Isiya dayanıklı yuvarlak cam fırın kabını

yaglayip, hafif un serpin. Patatesli karisimi kaba dökün. 160 derece isitilmis firinda kabari, üstü kizarana kadar yaklasik 45 dakika pisirin.Patatesli keki pisirirken ilk 20 dakika firini açmayin. Daha sonra pistiini anlamak için ortasina bir bıçak batirin, temiz çıkarsa pismis demektir.Patatesli kek ilindikten sonra ters çevirerek servis tabagina çıkarin. Dilimleyerek sicak veya ilik olarak servis yapin.

Patatesli Ispanak Turtasi - 1451

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 adet patates

500 gr ispanak

1,5 su bardagi süt

100 gr margarin

3 adet yumurta

1 su bardagi kasar peyniri rendesi

2 adet sosis

1 çay kasigi karabiber

1 çay kasigi tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklu olarak haslayip soyarak rendeleyin. Bir tencereye alarak içerisine süt ve yağ ilave edip, püre seklinde pisirerek atesten alın.

Ilininca yumurtaları teker teker kirip preye yedin.

Ierisine yikanarak ince doğranmis ispanakları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Peynirin yarısını ve sosları robottan geçirip üzerine ilave ederek karıştırın. Yağlanmış, unlanmış bir kalıba soyup dilimlediğiniz patatesleri dizin.

zerine yapmış olduğunuz karışımdan dökerek kalan peyniri üzerine serpin. 180 derece ısıtılmış fırında pisirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

Mantarlı Patates Sarması - 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 kabuklarini soyup tuzlu suda, yumusayincaya kadar haslayin.

Suyunu suzun. Catalla ezerek pure haline getirin. Un, yumurta, tuz ve

karabiber ilave edin. Yogurarak kati bir hamur halinde getirin.

Mantarlari ufak dograyin.

Kremayi limon suyuyla karistirin.

Margarini eritin. Kup seklinde dogranmis soğani ekleyip pembelestirin.

Mantari ilave edin suyunu cekinceye kadar pisirin. Tuz, karabiber ve kiyilmis maydanozu ekleyip sogumaya birakin.

Patates hamurunu 8 esit parcaya bolun. Her parcayi, unlanmis duz bir zemin uzerinde merdane ile 18 cm. capinda acin. Uzerine limonlu krema surun. Mantarli icten koyup, kenarlarini kapatarak, sigara boregi seklinde sarin. Diger hamurlari da ayni sekilde hazirlayin.

Patates sarmalarini yaglanmis cam firin tepsisine yerlestirin. Kalan tereyagini boreklerin uzerine surun.

175 derece isitilmis firinda, 45 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin.

Patlicanli Borek - 1453

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Çorba Kasigi Margarin

1 Adet Sogan

250 gr Kiyma

2 Adet Patlican

1 Çay Kasigi Kirmizibiber

Karabiber

Yarim Demet Maydanoz

3-4 Adet Yufka

Yarim Su Bardagi Süt

Yarim Su Bardagi Su

Yarim Su Bardagi Sivi Yag

Üzerine: 1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 1 çorba kasığı margarini aktarın. Küçük küçük kestiginiz soğanı yağda pembeleştirin. Sonra kıymayı ilave edin. Rengi değişene dek kavurun. Son olarak 1 çay kasığı kırmızıbiber ve karabiber ile ince ince doğranmış maydanozu ekleyin. Tavayı atesten alın. Közlediğiniz ve kabuklarını soyduğunuz patlıcanları küçük küçük kesin. Kıymalı harcın üzerine ekleyin. Ayrı bir kapta yarım su bardağı sütü, suyu ve siviyağı karıştırın.

Yufkayı temiz ve düz bir zemine serin. Bir fırça yardımıyla sütlü karışımın üzerine sürün. Yufkayı yuvarlak kenarlarını ortada birleştirecek şekilde katlayın. Kuru yerlerine sütlü karışımın sürün. Dörde kesin.

Her bir karenin içine patlıcanlı harçtan koyun.

Kenarlarını içe doğru kapatın.

Kat yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Diğer yufkalarada aynı işlemi uygulayın. üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

Armutlu Milföy - 1454

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 Kare Milföy Hamuru (dondurulmus)

4 Olgun Armut

3 Çorba Kasigi Elma Suyu

500 gr Krempeynir

2 Yumurta Sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Donmus hamurlari kisa bir süre bekletin. Çözülen yapraklari teker teker hafifçe açin. Armutlari soyup çekirdeklerini çıkardiktan sonra ince dilimler halinde dograyin. Elma suyunu armutlariin üzerinde gezdirin.

Peyniri bir kaseye alip çirpin. Armut dilimlerini peynire ilave edin. Peynirli karisimi her bir milföy hamuru üzerine esit miktarda paylastirin. Yumurta sarisini çirpip hamurun kenar kisimlarina sürün. Hamurlari sarip hafifçe bastirin ve tekrar üzerine yumurta sarisi sürün.

Firini 180 dereceye ayarlayip önceden isitin. Bir firin tepsisini yaglayin veya içine yagli kagit serin. Milföy hamurlarini kapanma yerleri alta gelecek sekilde tepsinin içine yerlestirin.

Dilerseniz rulolari yine milföy hamurundan elde edebileceginiz degisik sekillerle süsleyebilirsiniz.

Firina içi su dolu bir kase yerlestirin. Armutlu milföy sürprizlerini firinin orta bölmesinde 20 dakika kadar pisirin.

Balik Böreği - 1455

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim kg kefal

1 çorba kasigi tereyagi

1 adet sogan

Yarim domates

5-6 adet mantar

1 çay kasigi kusüzümü

1 çay kasigi dolmalik fistik

1 çay kasigi karabiber

1 ay bardagi domates suyu

Tuz

1 su bardagi kasar peyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle temizlenmis ve bol suyla yıkanmis kefal baligini haslayin. Tavaya

1 orba kasigi tereyagi alin. Küçük küçük kestiginiz sogani tavaya aktarin.

Pembelesene dek kavurun.

Kabugunu soydugunuz yarim domatesi küçük küçük dograyin. Mantarlari

da ince dilimler halinde kesin. Sonra mantarlari, domatesi, 1 çay kasigi

kusüzümünü, fistigi, karabiberi ve 1 çay bardagi domates suyunu ilave

edin. Yaklasik 10 dakika sonra suyunu çeken karisimin üzerine küçük

parçalar seklinde kestiginiz kefal baligini ekleyin.

10 dakika kavurduktan sonra hazirladiginiz içi yufkalara sarin, önceden

isitilmis orta dereceli firinda yufkalarin üzeri kizarana dek pisirin.

Dilimleyerek, servis yapin.

Balikli Bohça - 1456

Mutfak: Baska

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Kare Milföy Hamuru

400 gr Hamsi

1 Sogan

1 Kahve Fincani Margarin

3 Yumurta

4-5 Dal Maydanoz

2 Çorba Kasigi Yogurt

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurunu buzluktan çıkarın. Balıkların kafalarını ve kilçiklerini ayıklayıp yıkayın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Yumurtaların ikisini kati baslayıp dilimleyin. 1 yumurtayı ayrı bir kasede iyice çirpin. Soganı ince ince kiyin, maydanozu yıkayıp doğrayın.

Margarini tavada eritip doğranmış 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 paylastirin. Bohça şeklinde katlayıp kenarlarını yapıştırın.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sürüp önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın

Balli Tahinli Sarma - 1457

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Yufka

1.5 Su Bardagi Tahin

1 Su Bardagi Bal

1 Su Bardagi Dövülmüs Fındık

1 Tatli Kasigi Mahlep

1 Yumurta Sarisi

1/2 Su Bardagi Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kapta tahin, bal, mahlep ve dövülmüs findigi iyice karistirin.

Bir yufkayi tezgaha yayın. Hazirladiginiz harcin üçte birini yufkanin üzerine yayın.İkinci yufkayi harcin üzerine yayarak ayni islemi tekrarlayin.

Üçüncü yufkanin üzerine de kalan harci yaydiktan sonra, yufkayi ortadan ikiye bölün.

Yuvarlak kismindan baslayarak yufkayi rulo seklinde sarin Yufkanin diger yansi için de ayni islemi uyguladiktan sonra 5 cm eninde verev olarak dilimlere ayirin.

Dilimleri tepsiye yerlestirip üzerlerine yumurta sarisi sürün. Önceden isitilmiş 170 derece firinda kizarana kadar pisirin. Servis tabagina alip üzerlerine pudra sekeri serpin.

Banyolu Börek - 1458

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Kalip Tuzsuz Beyaz Peynir

Kirmizibiber, Karabiber, Kimyon

Maydanoz

3 Adet Yufka

1/2 Paket Margarin

1 Yumurta Sarisi

Çörekotu

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik 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 pisirip servis yapın.

Bezelyeli Etli 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 Margarini

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye margarini ve sivi yağı alarak, kızdıralım. Fındık iriliginde doğranmis kuzu etlerini ilave edelim. Biraktıkları suyu çekene dek kavuralım.

Soganları ilave edip pembelestirelim. Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmis domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha pisirelim. Tuz, karabiber ve ince ince doğranmis maydanozu ekleyerek atesten alalım.

Milföy hamurlarının ortasına etli harçtan bir miktar koyalım. Zarf şeklinde kapatarak ters çevirelim. Üzerine milföy hamurundan kestdiğimiz seritlerle süsler yapalım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında börekleri 5 dakika pisirelim. Isiyi 170 dereceye indirerek üzerleri kızarana dek pisirelim.

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 buzdolabında 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda kenarlari disari gelecek sekilde firin tepsisine yayın.

Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Hamurun üzerine sebzeleri ve tavuk etini yayın. Bezelyeyi dökün.Sos malzemelerini iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün.

Firında 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 Gögsü

250 gr Haslanmış Bezelye

2 Su Bardağı Un

2 Adet Yumurtanın Sarısı

2 Çorba Kasığı 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 kaptı 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 margarini 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 serpererek servis yapın.

Bulgurlu Pogaç - 1462

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı yogurt

Kibrit kutusu büyüklüğünde yas maya

1,5 su bardağı yağ (yarısı sıvı yarısı margarin)

1 adet yumurta (aki hamura, sarısı üzerine)

Yeteri kadar tuz

Aldigi kadar un

İçi için :

300 gr kiyma

1 adet soğan

Yarım su bardağı ince bulgur

Yarım su bardağı ceviz içi

Yarım demet maydanoz

Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

İçin hazırlanisi :

Kiymayı soğanla kavurun. İçine suda beklettiginiz bulguru, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin. 2-3 kere ateste beraber karıştırın. Atesten alın, içine irice kıyılmış ceviz içi ekleyin.

Hamurun hazırlanisi:

Derince bir kaba maya ve yogurt koyup iyice ezin. Tuz, yumurta akı, yağ koyup iyice karıştırın. Alabildiği kadar unla yumusakça bir hamur yapın.

Üzerini örtüp kabarcıya kadar mayalandırın. Mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın.

Ayırdığınız her parçayı avuç içinde biraz açın. Hazırladığınız bulgurlu kıymalı içi koyup kapatın. Yuvarladıktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün.

Üzerine hashas tohumu veya susam serpip önceden isitilmiş 200 derecedeki firında pisirin.

Büzgülü Börecik - 1463

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur İçin

Alabildigince Un

1/2 Fincan Süt veya Su

1 Fincan Yogurt

1/2 Fincan Sivi Yag

1 Adet Yumurta

2 Çay Kasigi Karbonat

1 Fincan Erimis Margarin

Tuz

Içine

200 gr Yagsiz Kiyma

1 Adet Sogan

2 Adet Patates

1/4 ay Bardagi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Unu, karbonati ve tuzu karistirarak harmanlayalim. Unun ortasini havuz gibi açalım. İçine 2 adet yumurtayi, erimis margarini ilave edelim. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi yumusakliginda ele yapismayan bir hamur yoguralim. Hamuru 15 dakika dinlendirelim.

Bu arada böregın içini hazirlayalim. Sogani küçük yemeklik dograyip, sivi yagda hafifçe pembelestirelim. Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyalim. Soganlari atesten alalim. İçine patatesleri ve kiymayi ig olarak katalim. Tuz ve karabiberi de katip hepsini yoguralim. Bekletelim. Hamurdan 2 ceviz iriliginde parçalar koparalim, beze yapalim. Unlu bir zeminde bezeleri manti yufkasi inceliginde düzgün yuvarlak sekillerde açalım. Her yuvarlak parçanın ortasina 1 kasik patatesli kiymali harçtan koyalim. Hamurun kenarlarina küçük pililer yaparak harcin üzerinde büzdürerek üstten toplayalim. Ve iyice büzdürüp yapistiralim.

Firin tepsisini iyice yaglayalim. Börekleri firin tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarisi sürerek önceden isittigimiz orta hararetli firinda alti ve üstü pembelesene dek pisirelim. Firindan ikarip ilindiginda servis yapalim

Çark Böreği - 1464

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Adet Haslanmış Patates

1 Kahve Fincanı Sivi Yağ

1 Adet Sogan

4 Dilim Hindi Salamı

1 Demet Maydanoz

5 Adet Milföy Hamuru

2 Adet Yumurtanın Sarısı

Tuz, Karabiber, Kırmızı Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak haslanmış patatesleri soyalım. Tavla zarı iriliginde doğrayalım. Sivi yağı tavaya alalım. Kızdırdıktan sonra küçük doğradığımız soganı ekleyelim. Sogan pembeleşmeye 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 yapıştıralım. Milföy hamurlarının ortasına

uzunlamasına patatesli harci düzgün bir şekilde yayalım. Hamuru düzgün bir rulo oluşturacak şekilde yuvarlayalım. Karşılıklı iki kenarını kapatalım. Şeklini bozmadan alüminyum folyoya saralım. Hamuru, dış kısmı sertleşene 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 ısıtılmış 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 kasıkla iyice çirpin. Üzerine zeytinyagını 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 Bardağı Yogurt

1/2 Su Bardagi Sivi yag

1 Yumurta

4 Adet Patates

1 Demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

Üzerine : Hashas

YAPILIŞ TARİFİ

Firin tepsisinin tabanina ve yanlarına bir fırça yardımıyla margarin sürelim.

Un serpelim.

Ön hazırlık olarak patatesleri diri kalacak şekilde bol suda haşlayalım.

Patatesler yarı yarıya pisince kabuklarını soyup rendeleyelim. Küçük küçük

kestiğimiz soğanı ve 200 gr. kıymayı birlikte yarı yarıya pisene dek

kavuralım.

Patatesleri ilave edelim. Tuzu, karabiberi ve ince kıyılmış maydanozu

ekleyip karıştıralım. Elimizi sıvı yağ batırarak hamurdan, cevizden biraz

daha iri bir parça koparalım. Yuvarladıktan sonra elimizde çay tabağı

büklüğünde açalım. Ortasına patatesli içten bir miktar koyalım.

Kenarlarını toplayarak ortada birleştirelim.

Hamur topunu sıvı yağ batırıp çıkararak, yağlanmış ve unlanmış tepsiye

dizelim. Hamur toplarını tepsiyi siki siki dolduracak şekilde yerleştirelim.

Hamuru tekrar mayalanmasi için en az yarim saat oda sicakliginda bekletelim.

Yumurta, yarim su bardagi sivi yagi ve 1 su bardagi yogurdu bir kapta iyice karistiralim. Tepsiye dizdigimiz hamurlarin üzerine dökelim. Önceden isittigimiz 200 dereceli firinda böregin alti ve üstü kızarana dek pisirelim. Ilindiktan sonra servis yapalim.

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 kaliliginda 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 Böreği - 1468

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gram un

1 kg pirasa

1 adet havuç

1 su bardagi sivi yagi

250 gram beyaz peynir

2 adet yumurta

3 orba kasigi kaymaksiz yogurt

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak unun ortasini açip, içine 1 yumurta, tuz ve azar azar su ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinledirin. Pirsalari ince ince dograyip havucu rendeleyelin. 1/2 çay bardagi sivi yagda havuç ve pirsalari birlikte soteleyin. Pirsalar yumusadiginda tencerenin kapagini açarak, tuz ekleyin. Hamuru 7 esit bezeye ayiralim. Her bezeyi hazir yufka inceliginde açin. İlk yufkayi açip kenarlarini tepsinin disina tasiyarak yayin. Yufkanin üzerini sivi yag ile yaglayin. Üzerine 2 yufka daha serip aralarina beyaz peyniri serpin. 2 yufka aralarini yaglayarak beyaz peyniri üzerine yerlestirin. Üzerine pirsali malzemeyi yayin. Tekrar 2 yufkayi serin. Kaymaksiz yogurt, yumurta ve sivi yag karistirip son yufkanin üzerine sürün. Biçak ile 4-5 yerinde delem. Isitilmis 220 dereceli firinda alti ve üzeri pisene dek kizartin. Pisen böregin altına ve üstüne hafifçene su serpistirelim. Tepsiyi tekrar firina sürüp 10 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapin.

Sosisli Ekmek - 1469

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2,5 su bardagi un,

1 paket hazir maya,

1 çay kasigi tuz,

1 çay kasigi toz seker,

1 yumurta,

1 çay bardagi ilik süt

Iç malzeme:

2 yemek kasigi salça,

1,5 çay bardagi su,

1 çay kasigi tuz, 1

çay kasigi karabiber,

1 çay kasigi pul biber,

2 çay kasigi kimyon, 5

0 g margarin,

5 adet sosis

Üzeri için: 1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Unu maya ile karistirin. Üzerine tuz, seker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 30-40 dakika dinlendirin.

Salçayi su ile iyice karistirip baharatlari ekleyin. Margarini ocakta eritin.

Üzerine salçali karisimi ekleyip sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin.

Dinlenen hamuru 5 esit parçaya bölün. Sosisin uzunlugunda dikdörtgen açin. Salçali sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo seklinde sarin.

Diger hamurlari da bu sekilde hazirlayip yaglanmis firin tepsisine siralayin.

Üzerini kapatip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarisi sürüp önceden

isitilmis 180 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin

muzlu kek - 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 TARİFİ

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 çay bardagi sivi yag

1 çay kasigi tuz

3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Yarim su bardagi rendelenmis beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, yogurt, sivi yag ve tuzu 1-2 dakika çirpin. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çirpin. Peynir rendesi ve ince dogranmis sosisleri ilave edip karistirin. 26 cm çapindaki yaglanmis tepsiye döküp önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35-40 dakika pisirin.

Soyali Ekmek - 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 ay 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 çapındaki tepsiyi yaglayin. Ellerinizi de yaglayip hamuru kaptan alin ve tepsinin içine bastirarak yayin. Üzerini kapatip, 30 dakika daha dinlendirip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

Susamli Kurabiye - 1473

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım ay bardağı sirke

1 yumurta sarisi

250 g margarin

1 tatli kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

4-4,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 1 yumurta aki, 1 çay bardağı 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, ardından 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 ay kasigi kabartma tozu

1 ay kasigi soda

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeler yumurta hariç bir kapta alabildigi kadar un ilavesi ile kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Hamur yumurta byklgnde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. zerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Orta hararetli firinda pisirilir.

Sütlü Ekmek - 1475

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardagi un

1 paket hazır maya
2,5 çay bardağı ilik süt
1 yumurta
1 yemek kasığı toz şeker
1 tatlı kasığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine süt, yumurta, şeker, tuz ve sıvı yağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru temiz bir bezin içine alın. Kabarmaya pay bırakarak ağzını ip ile bağlayıp su dolu derin bir kabin içine koyun. Hamur önce dibе çökecek, kabardıkça yüzeye çıkacaktır. Bu şekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Hamuru suyun içinden çıkartın. Bezi açın, ellerinizi yağlayıp hamuru alın ve tepsinin içine yayın. Bekletmeden önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

Tas Böreği - 1476

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gram kusbasi kuzu eti

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet kabak

1/2 çay bardağı sivi yağ

4 yufka

Tuz, karabiber

Sos için:

1 çorba kaşığı tereyağı,

1 çorba kaşığı un,

1 su bardağı süt,

100 gram taze kasar rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Etləri sivi yağda suyunu salıp çekene kadar pisirin. Soğanları çenterek etlere ilave edin. Bu arada havuç ve kabagın kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Tencerenin yarısına kadar su ilave edip, et ve sebzeler yumuşayana dek kavurun ve sogumaya bırakın. 2 adet yufkayı üst üste koyarak 4` e kesin. Derin bir tatlı kasesine kestiginiz yufkanın bir parçasını kaseye koyun, ortasını çukurlastırın. Ortasına etli karışımı koyun ve kenarların tümünü harcın üzerine kapatın. Ek yerleri alta gelecek şekilde tepsiye ters çevirip, dizin. 1 kasık tereyağını un ile sararına kadar kavurun.

Sütü ilave ederek boza kıvamına gelene dek pisirin. Her böreğin üzerine kasıkla salça sürerek, kasar peyniri rendesi serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

Tavuklu Ekmek - 1477

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 su bardağı un

1 paket Instant maya

1 çay kasığı tuz

1 çay kasığı toz şeker

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

Üst malzeme:

1 adet kuru soğan,

2 adet yeşil biber,

2 yemek kasığı sıvı yağ,

2 adet domates,

200 g göğüs 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 yayın. Üzerine tavuklu karisimi yayın. 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 orba kasigi sarmisakli yogurt

3 orba kasigi un

1 tatli kasigi limon suyu

1/2 kg kusbasi et

Tuz, toz kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak eti haslayin ve isitilmis basinçli tencereye aktarin. Etin üzerini 3 parmak asacak kadar kaynar su, tuz ekleyip, haslayalin. Yufkalari yağlanmis firin tepsisine burusturarak serin. Her yufkanin arasina eritilmis tereyagi sürün. Son katina da tereyagi sürüp, yufkalari kare dilimler halinde kesin ve isitilmis 230 dereceli firinda pisirin.

Sos için:

3 orba kasigi sarmisakli yogurda 3 çorba kasigi un ve 2 yumurtsyi ekleyin. Limon suyunu da ilave edip, mikserle karistirin. 1.5-2 su bardagi suyu ekleyip, karistirmaya devam edin. Kisik ateste üzeri göz göz olana dek karistirin. Muhallebi kivamina geldiginde sosu atesten alip, alti ve üstü pisen yufkalari firindan alin. Etlarin haslandigi suyu sogutarak yufkalarin üzerine gezdirin. Etlari böregin üzerine yayip üstlerine sosu gezdirin. Ayri bir kapta tereyagini eritip, kirmizi biber ekleyin ve etli yufkanin üszerine

dökün. Tepsiyi tekrar firina sürün ve 5-10 dakika daha pisirip, 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 tatli kasigi tuz

4,5-5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Iç Malzeme:

Zeytin, Peynir-maydanoz

Üzeri için:

1 yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp 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 firında 15-25 dakika pisirin.

Zeytinli Rulo - 1480

Mutfak: Baska

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 su bardagi un

1 paket hazir Instant maya

1 çay kasigi toz seker

2 çay kasigi tuz

2 su bardagi ilik süt

100 g eritilmis margarin

1 çay bardagi sivi yag

Iç malzeme:

YAPILIŞ TARİFİ

Un ve 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 açin. İlk yufkanin üzerine margarin-sivi yag karisimindan sürün. zeytinli iç malzemeyi sürün. Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı islemi uygulayin. Son yufkayı da bu şekilde hazirlayip rulo seklinde sarin. Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlerere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz seklinde sarin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazirlayip 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 pazı yaprağı içi

1,5 su bardağı pirinc

2 orta boy soğan

1 kahve fincani fistic

1 kahve fincani kus üzümü

1 ay kasigi tuz

Bir tutam karabiber

Bir tutam yenibahar

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlar yagda kavrulur. Kus  z m , fistic ve haslanmis piring ilave edilir.

Sonra fileto balik tuzlanir.  zerine pazi ve i konularak rulo yapilir.

Yaglanmis cam pisirme kabina konulur. Tuz, kirmizi biber ve biraz un serpilir, firinda pisirilir. Süslenerek servis edilir.

Afiyet olsun...

Balik Sarma - 1482

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 adet lüfer (Kuzu baligi, akya veya palamut da olur)

1 küçük yogurt

1/2 su bardagi tatli salça

1 çorba kasigi zeytinyagi

Tuz

karabiber

kekik

iki defne yapragi (yoksa feslegen yapragi)

YAPILIŞ TARİFİ

Baligin içini temizleyin. Pullarini kaziyin, tüm yüzgeçlerini kesin. 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 birakilmamasi, piserken buhar kaçirmamasidir. Tepsiye koydugunuz baligi 220 derecede iyice kizdirilmis firinda, 10-15 dakika pisirin. Firindan çıkardiginiz baligin folyosunu üstten keserek yarim açip (içindeki sosu dökülmesin) servis tabagina alin.

Afiyet olsun...

Barbunya Balığı Nisuaz - 1483

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 kişi için

8 adet orta boy barbunya ve 4 adet iri barbunya

1 kahve fincanı rafine yağı

4 adet iri kabukları soyulup ince kıyılmış domates

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

4 yaprak defne

az tuz

bir tutam karabiber

1 limonun suyu

8 adet ançuz filetosu

16 adet çekirdeksiz yeşil zeytin

1 tatlı kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunyalari temizleyip tuzlayin, biberleyip limon suyunu ilave edin. Içlerine birer defne yapragi koyun. Rafine yagini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan ve sarimsagi ilave edip bir dakika kavurun, domates ve tuzu ekleyin. Agir agir kaynatarak domates birakacagi suyu çekinceye kadar sekiz on dakika pisirip atesten alin. Zeytinleri tereyaginda 1-2 dakika sote yapip domateslerin içine ilave edip karistirin. Barbunyalari hafif unlayip rafine yagi il eyaglayin. Demir veya kömür izgarasinda dörder dakika alt üst pisirip servis tabagina alin. Üzerlerine esit olarak domatesli zeytini taksim edin. Ikiser adet ançuez koyun. Maydanozu serpin.

Afiyet olsun...

Biberli Karides - 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 orba 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...

inekop Pilaki - 1485

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

8 adet orta boy inekop

2 adet orta boy sogan

2 adet havuç

3 dis sarmisak
2 adet orta boy patates
1 adet kereviz
2 adet domates
6 orba kasigi siviyağ
1 orba kasigi salça
1 orba kasigi tuz
2 su bardaği sicak su

YAPILIŞ TARİFİ

inekoplari iyice temizleyip yikadiktan sonra hafifçe yağlanmis bir tepsiye dizin. Sarmisaklari ince ince kiyin, havuçlari ve soganlari kp küp doğrayin. Siviyaçi tavada isittikten sonra sogan, havuç ve sarimsaklari soteleyin. Patates, domates ve kervizleri de kp küp doğrayin ve ardindan onlari da tavaya ekleyip sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra salçasini da ekleyin, tuzu ve sicak suyu da kattikten sonra 5 dakika pisirin. Bu karisimi tepsideki inekoplarin üzerine dökün ve yayin. 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 kalıncaya kadar kaynatarak çekirin. Atesten alıp muhafaza edin. Patatesi temizleyip dörde bölün. 20-30 dakika haslayıp süzdürün karıstırmadan bir kalburdan geçirip tenceredeki çektiirdiginiz balık suyunun içine koyun. Balığı ve yumurta sarılarını hindistan cevizini ilave edip bir kasıkla iyice karıstırın. Yumurta beyazını bir çirpma teli ile çirparak koyu bir köpük gibi iyice kabartın. Bir kevgirle karıstırarak patatesli balığın içine 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 fincani beyaz sarap

½ su bardagi balik suyu

1 orba kasigi tereyagi

2 ay kasigi un

4 orba kasigi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini hafifçe dövüp yassilastirin, içini disina getirip e katlayin.

Dibi düz küçük bir tencereyi margarinle yaglayip sogani serpin. Baliklarin katlanmis kismini alta getirerek baliklari soganin üzerine dizin. Üzerlerine tuz, biber, domates, beyaz sarap, mantar ve balik suyunu ilave edin.

Kapagini kapatip agir agir kaynatarak 7-8 dakika pisirip atesten alin. Bir kevgirle baliklari ve mantarlari susuz olarak bir ograten tabagina ikarin.

Tereyagi ile unu karistirip baliklarin suyuna ilave edin. Bir irpma teli ile karistirip agir agir 2 dakika kaynatin. Yumurta sarisini krema ile karistirip sosun içerisine karistirarak ilave edin. Atesten alip baliklarin üzerine dökün. stten hizli atesli firinda üstü renk alana kadar birkaç dakika kizartin 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 göbeği

1 bag kiyilmis maydanoz

4 adet kabuklari soyulmus ince dogranmis iri domates

1 dis sarimsak ince kiyilmis

½ tatli kasigi ince kiyilmis sogan

½ yaprak defne

YAPILIŞ TARİFİ

Rafine yaginin az bir miktarini küçük bir tencereye koyup kizdirin. Sogan, sarimsak ve defneyi ekleyip 2 dakika kadar kavurun domatesi de ekleyin. Domates birakacagi suyu tamamen çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Patatesleri soyup, yuvarlak patates çıkarma kasigi ile hepsini findik gibi çıkarin. 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 çıkarin. Mantarlari dörde bölün, enginarlari ortadan yarip küçük üçgen seklinde dograyin. Balik filetolarini hafifçe dövüp yassilastirip, tuzlayip biberleyip limon suyunun yarisini üzerlerine serpin sonra una bulayin. Bir tavaya rafine yagini koyup kizdirin ve baliklari ilave edip dörder dakika alt ve üst kizartip servis yapacaginiz tepsiye dizin. Bir tavada tereyagini kizdirin. Üzerine patatesleri, enginarlari ve mantarlari ekleyin. 3-4 dakika soteleyin ve maydanozlari ilave edin. Baliklarin üzerine limon suyunu dökün sonra tavadaki enginar, patates ve mantarlari döküp servis edin.

Firinda Palamut - 1489

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarim demet maydanoz

Yarım ay 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 eşit 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 yerlestin.

Tepsinin üstünü alimünyum folyo ile örtün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, biberler yumuşayıncaya kadar üstü kapalı olarak, sonra folyoyu alarak üstü açık biçimde balıklar biraz kızarana kadar pisirin. Servis tabağına alarak sıcak olarak servis yapın. Arzu ederseniz havuç ve kereviz de ilave edebilirsiniz

Firinda Sebzeli Balik - 1490

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg balik (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

Baligi, az suda on dakika kadar haslayip soguttuktan sonra derisini ve kilçiklerini ayıklayin, ezmeden küçük parçalara bölün. Kereviz, patates ve havucu rendeleyin. Sogan, dereotu, maydanoz ve sivribiberleri çok ince kiyip, dograyin. Bunu balıklar ile birlikte derince bir kapta, çok ezmeden bir kasıkla karistirin. Dört yumurtayı ayrı bir kapta çirpin. Ekmek dilimlerini tencerede kalan balık suyu ile ıslatıp, yumurtalar ve siviyağ ile birlikte karisima ilave edin, payreks bir tabaga 4 cm yüksekligi asmayacak sekilde yerlestirin. Üstüne galeta unu serpin, firinda hafif kızarincaya dek pisirip, servis yapin

Güveçte Karides - 1491

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr. karides

250 gr. mantar

limon suyu

3-4 adet domates

bir miktar tereyağı

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 ağırlik (tas)

3-4 defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsilerin baslarını koparin 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 üste bastırmak için tasi koyup kavanozun kapagini kapatın.

Yaklaşık 1,5 ay sonra yenecek kıvama gelecektir. Yeneceği zaman yeterli miktarda çıkarıp yıkayın ve tuzunun çıkması için 2 saat suda bekletin.

Hamsi tuzlamasını üzerine zeytinyağı ve limon dökerek söğüs şeklinde ya da pilakisini yaparak yiyebilirsiniz.

İlkbahar ve yaz ayları Marmara hamsisi için uygundur. Kış mevsiminde yapılan tuzlamaların yenecek kıvama 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 çıkartın. Patatesleri soyun içlerini dolma olacak şekilde oyun. Hamsileri bir kaptan tuzlayın, soğan ve maydanozu ince ince doğrayın kırmızı biberle karıştırın. Zevkinize göre diğer baharatları da kullanabilirsiniz. Eğer hamsilerin tuzu eksik ise bu aşamada tuz ilave edebilirsiniz. Domatesleri yuvarlak bir biçimde kesin. Hamsileri içi oyulmuş patatesin içine doldurup üstüne soğan maydanoz baharat karışımını koyup yuvarlak kesilen domatesler ile üstünü kapatın ve bir tepsiye dizin. Tepsiyeye biraz su koyup orta hararetli bir ocakta 15-20 dakika pişirdikten sonra patateslerin üstüne suda erittiginiz 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

kizartmak için sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Hamsileri kilçiklerini 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 kisi için

24 adet çiğ kabukları soyulmuş iri karides

1 çorba kasığı margarin

az tuz

1 tatlı kasığı çok ince kıyılmış soğan

2 çorba kasığı konyak

2 kahve fincanı beyaz sarap

1 çay fincanı et suyu yoksa su

2 çay kasığı köri

1 tatlı kasığı silme un

YAPILIŞ TARİFİ

Küçük bir tencereye margarini koyup kızdırıp karidesleri ve tuzu ekleyip hızlı ateşte bir kere alt üst edip karıştırın. Konyagi ilave edin. Tencereyi egin ve alevlendirin. Üzerine köri koyup bir kere karıştırın. Beyaz sarap ve et suyunu da ekleyin. Kapagini kapatın ve ağır ateşte 5 dakika pisirin. Bir kevgirle karidesleri çukur bir kaba çıkarın. Tereyagi ile unu karıştırıp tenceredeki karides suyuna ekleyin. İyice karıştırarak ağır ağır birkaç dakika kaynatıp karideslerin üzerine dökün ve servis edin. Yanında biraz kızarmış maydanoz ve kızarmış badem verebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Ispanakli Karides - 1496

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ispanak

600 gr mantar

1 bas soğan

200 gr tost kasari

karides

YAPILIŞ TARİFİ

Bir bas soğanı yağda biraz çevrin, saplarını ayıkladığınız ispanagi ilave edip, sote edin, payreks bir kabin dibine yerleştirin. Üzerine biraz rendelenmiş kasar peyniri dökün, daha sonra sirasiyla, limonlu suda haslayip ince ince doğradığınız mantarı, çok az tereyağı ve bir tutam karabiberle sote ettiğiniz karidesleri, en üste de boza kıvamında ki besamel sosu dökün, kalan kasar rendesini de serpip, fırına 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 baliklar pisirilir. Sogan, karabiber ve mantarlar kavrulur.

Mantarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Kùp 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 süslenerak servisi yapılır.

portakalli kereviz - 1498

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

- 2 adet iri keviz
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 çaybardagi zeytinyag
- 3 adet kesme seker
- 1-1,5 su bardagi portakalsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Zeytinyag, kuru soğan ve verev kesilmis havuçlar ateste birkaç dakika karistirarak pembelestirilir. Domates dilimi seklinde kesilmis ve limonlu suda bekletilmis kerevizler ilave edilir. Üzerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve 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 TARİFİ

1. Elenmis unun ortasında, yagi bir bıçakla kıyarak unla karistirin. Su ve biraz tuz katip hafifçe yogurarak bir hamur yapin. Üzerini bezle örterek 30 dk dinlendirin.

2. Pay hamurunu, biri büyük diğeri daha küçük iki paziya ayirin. Büyük hamuru 4-5 mm incelikte açarak 24 cm çapındaki bir tart kalibina yerlestin.

3. Hazırladığınız tavuklu içi, pay hamurunun içine döseyin. Üzerine de kalan besameli yayın. Diğeri hamuru kalip büyüklüğünde açıp besamelin üzerine kapatın. Bir çatal veya sivri uçlu bıçakla hamurun üzerinden birkaç delik açın. 170-200 derecede 45-50 dakika açık pembe renkte pisirin.

Tavuklu İç:

1 su bardağı haslanmış ve küp biçiminde doğranmış tavuk eti, 1 su bardağı haslanmış ve küp biçiminde doğranmış havuç, 1 çay bardağı haslanmış bezelye ve yarım ölçü besameli birlikte karıştırın, tuz ve biber koyup tatlandırın.

Besamel Sos:

1 su bardağı süt+ 1 bardak tavuk suyu, 2 tepeleme yemek kasığı un, 1 tepeleme yemek kasığı margarin, tuz-karabiber-hindistancevizi

Yapılısı:

Unla yağı karıştırarak hafifçe kavurun. Süt ve et suyunu azar azar katarak pürütsüz bir sos hazırlayın. Birer çay kasığı tuz ve karabiber ve baharat katarak tatlandırın. Bu sosun yarısını tavuklu içle karıştırın. Kalan besameli payın üzerine yaymak için kullanın.

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 yikayip, 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 serpistirin. 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 yedin. Kaynama derecesine kadar karistirarak pisirin. Atesten indirin ve savurarak sogutun.

2. Kiyilmis findik karistirip dondurun.

Kahveli ve Çikolatali 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 yedin. 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.

ikolatali yapmak için, süt kaynatilmadan önce içine kakao karistirin ve sicak kakaolu sütü yumurtali sekere yedin. Ilik hale gelince dondurun.

Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarinin dibine önce 2 yemek kasigi aci kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmaya 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 TARİFİ

1. Bir tencerede rendelenmiş çikolata veya kakao, seker ve yumurta sarilarini koyup telle karistirin.
2. Sicak sütü azar azar katip yedin. 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 mantarı

150gr rendelenmiş havuç

50gr kuru soğan

50gr Yemeklik tereyağ

2 ad yumurta sarısı

1 su bardağı süt

1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

1tatlı kaşığı karabiber

2dis sarımsak

ve yeterince tuz..

YAPILIŞ TARİFİ

Derili biftekler yıkanip temizlenir iyice açılıp dövülmesine özen gösterilir

tuzlanıp bir tarafta bekletilir.

Temizlenmis ispanaklar tereyainda havuç ve mantarla sote hazirlanir
soteye sarimsak ve karabiberde eklendikten sonra
biraz kavrulur ve sogumaya birakilir.

Derili biftekleri derisi tezgaha gelecek sekilde ailip serilir içine
hazirladimiz soteden bir avuç yerlestirilir.yuvarlak kalacak sekilde
biftek kapatilir.önceden yagladigimiz tepsiye tek sıra seklinde dizilir.
Üzerine hazirladigimiz süt, yumurta sarisi ve rendelenmis karisimindan
firamizla sürülür, önceden 180dereceye ayarladigimiz firina sürülüp rengi
kizarincaya kadar pisirilir.

Prenses - 1506

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 sise süt

1 su bardagi un

1 Paket Margarin

1 vanilya

1 su bardagi toz seker

Kremasi için:

50 gr margarin

3 yemek kasigi kakao

3 yemek kasigi seker

1 adet yumurta

aldigi kadar süt

YAPILIŞ TARİFİ

Yagi eritin, unu koyun ve kavurun pembelesince altini kapatın. Sekerive sütü katip iyice karistirin tekrar altini yakin ve muhallebi gibi yapin.

Vanilyayi da ekleyin ocagi kapatın. 10 dakika mikserde çirpin sonra dikdörtgen borcama dökün.

Sosu:

Margarini eritin ve ocagi kapatın. Kakao, seker ve yumurtanın tamamını katip hepsini iyice karistirin. Koyu olursa biraz süt ilave edin. Iliyinca diger malzemenin üzerine dökün. Bol hindistan cevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabında 4 saat bekletip iyice soguyunca servis yapin.

Rokoko - 1507

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 paket krem santi

4 yumurta

1 bardak seker

kakao

1 paket petit beurre bisküvi

YAPILIŞ TARİFİ

Krem santinin iki paketi de iki bardak süt ile hazırlanır. Yumurta ve seker çirpilir, krem santiye eklenip tekrar çirpilir. Bu karışım ikiye ayrılıp, yarısına 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 üç parçaya böldüğümüz 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 bardağı toz şeker

250 gr ıslak kadayıf

1 su bardağı ceviz içi

Surup mazemesi :

1/2 limon

4 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini eritin, yufkayı yağlayıp enine üçe bölün. Üzerine ıslak kadayıfı yayın ve erimis margarin ile ıslatın, dövülmüş ceviz ve toz şeker serpin. Yufkaları rulo şeklinde sarıp, baklava gibi verrev 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

Kabagin kabuklarini soyup 1 cm kalinliginda halka halka dograyin. Derince bir kaba kabaklari koyup üzerine birayi dökün. Bu sekilde 1 saat bekletin.

1 su bardagi zeytinyagini tavada kizdirin. Kabaklari biradan çikarip tek tek una bulayin. Yagin içine atip kizartin. Sicak olarak servis yapin.

Nohutlu Manti - 1510

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

4 su bardagi et suyu (bulyon da olabilir) (1 lt)

1 su bardagi haslanmis nohut (konserve de olabilir)

300 gr hazir manti

1 su bardagi konserve dogranmis domates

2 adet sivri biber (halka kesilmis)

2 orba kasigi tereyagi

Kuru nane

Tuz, karabiber, kirmizi biber

1 orba kasigi domates salçasi

2 orba kasigi su

Arzuva 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 çorba kasigi rende sogan ,

50 g (1 çorba kasigi) tereyagi ,

YAPILIŞ TARİFİ

Balik filetolarini parçalara ayirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Soganlari rendeleyin. Baliklari rende soganlara bulayin. Tutacak aksesuari

takilmis haldeki plakanin üzerine koyun ve Buharli Pisiricide 8 dakika

pisirin. Biraz tereyagi ile birlikte hemen servis yapin.

Sarimsakli Tavuk - 1513

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1,200 kg'lik bir tavuk (parçalara bölünmüs),
2 dis dövülmüs sarmisak , tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Dövülmüs sarmisagi tuzla karistirin. Bu karisimin bir kismini tavuklarin üzerine sürdükten sonra kalanini tavuklarin içine doldurun. Buharli Pisiricinin iki kasesini birbirlerinin üzerine yerlestirin. Tavugu içine koyarak bir saat süreyle buharda pisirin. Tavugu kesin, domates ve feslegen sosuyla servis yapin.

Yalanci Pizza - 1514

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 paket margarin
3 yemek kasigi yogurt
1 paket kabartma tozu

yeteri kadar un

bir tutam tuz

3 yumurta

1 ay bardagi yogurt

bir miktar beyaz peynir

1 ay bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yag, yogurt, tuz ve kabartma tozunu karistirarak yumusaka bir hamur hazirlayin.

Hamurun zerine ufak ufak dogradiginiz sucuk, salam ve sosisi bastirin.

Yumurta, yogurt, peynir ve sütü irptikten sonra hazirladiginiz hamurun üzerine dökün. Pizzalari 200 derecede pembelesinceye kadar pisirin.

Pirincli Nisuaz Salatasi - 1515

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr Pirinç

6 Domates

1 Salatalik

1 Kirmizi, 1 Yesil Dolmalik Biber

2 sap Yesil Sogan

125 gr Siyah Zeytin

1 dis Sarimsak

1 kutu Ançüz

2 kutu Ton Baligi

SOSU icin

4 yemek kasigi ZeytinYagi

1 yemek kasigi Sirke

1 tatli kasigi Tatli Hardal

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci kaynar suda yumusayana dek kaynatin. Süzün ve birakin.

Domates, Salatalik, Biberler, Taze Soganlari soyup ufak ufak dograyiniz.

Üzerine zeytinleri koyun. Ancüz ve Ton Baligini da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayiniz.

Sosu hazirlayip, iyice karistirin. Salatanizin üstüne önce piringleri sonra

sosu ilave ediniz. Iyice karistirip, 30 dakika kadar buzdolabinda bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemiş kahverengi pirinç kullanırsanız diyet açısından daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani normalden daha uzun haşlamalısınız.

Salatanın üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Etlı Salata - 1516

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Göbek salata

Salatalık

Domates

Jambon

1 tatlı kaşık zeytinyağı, limon

YAPILIŞ TARİFİ

Göbek salatayı yıkadıktan sonra dilimleyin. Domatesleri ve salatalıkları keserek göbek salataya ekleyin. Üzerine dilimlediğiniz jambonları da ekleyin. 1 tutam tuz, zeytinyağı ve limonu ekleyince salatanız hazır.

Bademli Pilav - 1517

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 tavuğun göğüs kısmı

2 su bardağı pirinç

2 avuç çiğ badem içi

4 su bardağı tavuk suyu

1 yemek kaşığı kuru üzüm

100 gr tereyağ (ya da margarin)

1 tatlı kaşığı çam fıstığı

karabiber

tuz

Hamur malzemesi :

125 gr margarin

3 su bardagi un

2 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gögsünü ufak bir tencerede biraz su ile pisirin. Bademleri kaynar suda haslayip kabuklarını soyun. Bir kasik yagda çam fistiklarıyla beraber kavurun. Tencerede yagi eritin, ayiklayip yikadiginiz pirinci bu yaga ilave edip 5 dakika kavurun. Kavurdugunuz pirince kus üzümü, çam fistigi, tuz ve bademleri katip bir kez karistirdikten sonra sicak tavuk suyunu ilave edin, önce harli sonra kisik ateste pisirin. Pilav pistikten sonra bir süre, lapa olmaması için demlenmeye birakin.

Hamurun hazirlanisi :

125 gr margarine yumurta, tuz ve su ilave edip hamur yapin. Bu hamuru merdane yardimi ile 2-3 mm kalinliginda açin. Yagladginiz payreks bir kaba kenarlanndan hamur sarkacak biçimde yerlestirin. Demlenmeye biraktiginiz pilavin kapagini açip karabiber ve sicak tavuk 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 soğanları, dilimlenmiş kereviz ve doğranmış mantarları tereyağında kızartın. Safran ve pirinci ilave edin ve birkaç dakika kızartın. Kaynar su ilave edin. Defne yaprağı, tuz ve biber ilave edin. Kapaklı bir kaba koyun ve fırında sıvı emilene kadar 180°C/350°F/Gaz Isareti 4'de pisirin. Havuçları, salgamları ve dolmalık kabakları temizleyin. Küçük bir kavun kasığıyla, havuçları, salgamları ve dolmalık kabakları kullanarak küçük sebze topları yapın. Az miktarda tereyağında pisirin, fakat gevrekliğini muhafaza edin. Hollanda sosunu ısıtın ve tabaklara dağıtın. Pirinci tereyağlı dariole kalıplarına koyun, sosu üzerine boşaltın ve garnitür olarak sebze toplarını ilave edin.

Baharatlı Bulgur Pilavi - 1519

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 su bardağı pilavlık bulgur

1'er tatlı kasığı -isteğe göre azaltılıp çoğaltılabilir- baharatlar. (Kırmızı biber, kekik, karabiber, nane)

tereyagi

etsuyu veya et bulyon

arzuya gore bir domates (soyulmus ve kup kup dogranmis) ya da bir

yemek kasigi salça

2 su bardagi su veya etsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyagini teflon tencerede kizdirin. Ardindan temizleyip yikayip

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 isida zaman zaman karıştırarak sisene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sivi emilene kadar pisirin. Sap anasonu çıkarın. Muzlari soyun ve ince sekilde dilimleyin. Meyvayi 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 piring

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. Piring

etsuyunu çekmeli. Bu arada soganlari ve soyulmus sarimsaklari ince ince

kiyip dört çorbakasigi zeytinyaginda öldürün. Kaynar suda birkaç dakika

beklettiginiz domatesleri soyun, ikiye dograyip çekirdekli kismini

temzleyip, çikarin, seritler halinde dograyin. Domatesleri pirince ekleyin ve

5 dakika kadar pisirin. Bu arada karidesleri iki çorbakasigi zeytinyagında çevirin.

Bir kapta, çatal yardimiyla piringleri 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. Önce çirpilmis yumurtaya ardından fındık, ceviz, badem karışımına bulayın.

Tereyağını teflon tavada eritin. Karışımına bulanmış peynirleri ilave edin. Sık sık çevirerek her tarafını kızartıp servis tabağına alın. Kiraz jölesi veya reçel ile servis yapın.

Denizalti - 1523

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

2 Adet uzun Ekmek

2 Çorba Kasığı Tereyağı

1 Adet Dövülmüş 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. Tereyağı ve sarmsağı 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 Kasığı Margarin

1 Su Bardağı Beyaz Peynir

1 Su Bardağı Kiyilmiş Maydanoz

1 Adet Yumurta

Kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

6 dilim ekmeği ortadan ikiye kesin. Üzerlerine 1 orba kasigi margarini sürün. 1 su bardağı beyaz peyniri, 1 su bardağı kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurtayı karıştırın. Kırmızıbiber ekleyin.

Hazırladığınız karışımı ekmeklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika kızartıp, servis yapın.

Fiyonk - 1525

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

200 gr beyaz peynir (yumuşak)

1 dilim kasar peyniri

2 dilim dana jambon

1 veya iki salatalık tursusu

Bir kaç tane mantar

3 dilim tost ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Peyniri çirparak tost ekmekğine 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

İçine:

Zeytin Ezmesi

Üzerine:

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

İlik süt ve sekeri bir kapta karıştırın. Mayayı ilave edin. Yaklaşık 10 dakika bekletin. Üzerine 1 adet yumurtayı ilave edin ve karıştırın. Sonra 1 su bardağı sivi yağı, ince kıyılmış yarım demet dereotunu, alabildiği kadar un ve tuzu ekleyin.

Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene dek yogurun. Üzerine nemli bir bez örterek, yaklaşık bir saat mayalanmasını bekleyin.

Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparin. Elinizde yuvarlayıp, açın.

Ortasına 1 çay kasığı zeytin ezmesi koyun. Ağzını büzerek, kapatın. Ters çevirin ve yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine bir fırça yardımıyla yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

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 Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Ton baligi ve misirin fazla yağ ve sularini süzüp, karistirin. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyip, karistirin. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir bıçak yardimiyle kesin. Ton baligi ve misirli karisimdan ekmegin üzerine sürün. Dilimleri bölerek üçgenler elde edin. Bir tavaya sivi yağı alın. Kizgin tavaya ekmekleri alın. Ekmekler altin rengi aldiginde spatulayla tavadan alın. Bir mutfak havlusunun üzerine çıkartin. Fazla yağlarinin süzülmesini saglayin. Geri kalan üçgenlere de ayni islemi uygulayip, servis yapin.

Süpriz Külah - 1528

Mutfak: Türk

Süre:

MALZEMELER

8 Dilim edar Peyniri

2 Havuç

2 Patates

1 Su Bardağı Konserve Bezelye

1 Su Bardağı 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 kivamda haslayin. 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.

edar peyniri dilimlerini külah biçiminde kivirip içlerini hazırladığınız karışımla 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 Tatli Kirmizi Biber

¼ Su Bardagi Rendelenmis Avokado

¼ Su Bardagi Rendelenmis Dil Peyniri

1 Çorba Kasigi Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak firini 180 derece isitalim.Fasulyeleri bir kaba koyelim ve çatal yardimiyla iyice ezelim.

İki adet isiya dayanikli ,firina girebilen tabagin ortasina önce fasulye ezmesini koyelim.Misir cipslerini fasulyelerin etrafina dizelim.

Domatesi rendeleyip,dövülmüs sarmisak ,bir kasik krema ve tatli biberle karistirarak sosu hazirlayelim ve fasulyenin üzerine dökelim.

Rendeledigimiz avokadoyu da koyup en üste rendelenmis peyniri serpestirelim.Misir cipsini 10 dakika kadar firinda tutelim.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 Fincanı Rendelenmiş 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 haşlayıp 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 firin 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 karışımın sıkın. Üzerini havyar ve dereotu ile süsleyin.

Somonlu krema için füme somonu krem peynirle birlikte blender veya mikserle çirip 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. Kalan ince dilimler halinde

dograyip ardindan küçük parçalara bölün. Somonlu yıldız ekmekleri karides ve limon parçaları ile süsleyip servis yapın. Dilerseniz kremali karisimleri farklı malzemelerle de hazırlayabilirsiniz. Örneğin sevdiğiniz baharatları ekleyebilirsiniz.

Avci 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

Kiymayı soğanla 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 buzdolabına kaldirin. Daha sonra üç adet yumurtayı 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 ay kasigi kimyon
Tuz- karabiber

Kizartmak için:

1 su bardagi sivi yag
1 kahve fincani un

Üstü için:

1 bardak yogurt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçlari yikadiktan sonra elik tencerede az suyla atese koyun.

Yumusayinca süzgece bosaltin. Kabuklarini temizleyip ezerek püre haline getirin.

Küçük bir tencerede yagi eritip unu katin.Kisik ateste karistirarak sararmadan kavurun.Atesten indirin ve sogumaya yakin havuç püresi, maydanoz. dereotu. kimyon. karabiber, tuz ve 1 yumurta katip yogurarak bir hamur yapin.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayirin. 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 yapin.

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 salip çekinceye kadar hafifçe kavurun. Dörde bölünmüş soğanı tencereye kâtin 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 tencereden kepçeyle alin. Kalan suyu ölçün, eger üç bardaktan az kalmisssa su ilave ederek tamamlayin. 2 kasik margarin katip, su kaynayinca pirinci koyun. Pilav pisince etleri katip karistirin, bezelye ile süsleyerek servis yapin.

Haslama Pirinç Pilavi - 1535

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 su bardagi pirinç

2 çorba kasigi tereyagi

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayiklayin, yikayin ve süzün. Bir tencereye 2 litre (10 su bardagi) su koyup yeteri kadar tuz atin ve ocaga alin. 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.

Sıcak olarak servis edin. Bu teknikle pisen en iyi piriç "Basmati" pirincidir, kesinlikle yapismaz.

Madras Pilavi - 1536

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi piriç

1 fincan badem (soyulmus)

2 fincan kuru üzüm

1 çorba kasigi tereyagi

2 sogan

Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru üzümü ayiklayin ve su koyup iki dakika kaynatip süzün. Bademi de bir tasim kaynatip süzün ve kabuklarini soyun. Soydugunuz bademleri, uzunlamasına iki-üç parçaya kesin. Pirinci ayiklayin, yikayi 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 bardağı su koyun. Yeteri kadar tuz ve kuru üzüm ilave edip bir tasım kaynatın. Kapagini kapatarak orta hararetli firinda yaklaşık 15 dakika pisirin. Pilav pistikten sonra, firindan çıkarın ve 5-10 dakika demlendirmek için bir kenara alın. Kiyilmiş bademleri bir tavada, yakmadan kavurup pilava katin ve karıştırin.

Makluba - 1537

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bütün tavuk

2 su bardağı piring

1 çay kasığı yenibahar

5 çay bardağı tavuk suyu

1 çay kasığı tarçın

2 çay kasığı 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 ayikladikten sonra yıkayıp 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 tenceden çıkartin. Üzerini ister dereotu ister maydanozla süsleyebilirsiniz.

Mantarli ve Etli Pilav - 1538

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 su bardagi piring

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 kizartin. Ayni sivi yagda önce sivri biberleri sonra kalın dilimler halinde kestiginiz domatesleri hafifçe kizartalım. Kusbasi iriliginde dogradiginiz eti, sicak su ilave ederek haslayin. Et yumusadiginda atesten alip, bir kenarda bekletin. Tavaya 1 yemek kasigi sivi yag alin. Dörde kesilmis mantarlari suyunu birakip, çekene dek kavurun.

Pirinci bol suyla yıkayın. Sonra suyunu iyice süzün. Tencereye tereyagini alip, eritin. Pirinci seffaflasana dek yağda 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, düzelttin.

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 islatıp 20-25 dakika bekletin. Pirinci bol suyla yıkayıp iyice süzün. Et suyunu bir tasım kaynatın. Bir tencerede tereyagini 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 kesin (kaynama noktasında kalmalı) ve kapagi kapalı tutarak 15-20 dakika çok hafif ateste pisirin. Yemeği ocaktan aldıktan sonra bes 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 tereyagi

Yarım su bardağı bezelye

Yarım su bardağı mısır

1 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci temizleyip yıkadıktan sonra süzün. İçinde biraz kızdırılmış 3 çorba kasığı tereyağı bulunan tencereye boşaltın. Tahta bir kasıkla karıştırarak pirinci on dakika kavurun. 3 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu serptikten sonra tencerenin kapagini örtün. Tencereyi önce kuvvetli ateste tutun. On beş dakika sonra ateşin ısısını orta dereceye göre ayarlayın. Pirincin suyunu çekene kadar pisirin. Bezelyeyi haslayın. Domatesi 1 tatlı kasığı tereyağı ilave ederek pisirin. Hazırladığınız pilav demlendikten sonra üçe bölün . İlk yarısına bezelyeyi katın. Delikli bir kek kalibina yerleştirin. İkinci parçaya pismis domatesi, üçüncüye ise konserve mısırı karıştırın. Hepsini kek kalibina bastırarak doldurun. Ters çevirip servis yapın. Dilerseniz kıyılmış dereotuyla da süsleyebilirsiniz.

Afiyet olsun...

- 1541

- 1542

Acili börek - 1543

Mutfak: Meksika

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 kişilik

2 adet ince kiyilmis taze sogan
1 dis ince dogranmis sarmisak
3 yemek kasigi acili sos
1 yemek kasigi 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 küçük küçük 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 alın. 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 sostan dökün ve yayin. Yufkanin tam ortasına bir miktar sosis koyup dikkatlice yuvarlayin ve ortasından bir tahta kürdan geçirin. firin tepsisine 1 bardak acili sos dökün ve yayin. 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 soğan ve turp ile süsleyin

Alabalik Bugulama - 1544

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet Alabalik (fileto edilmis)

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 çorba kasigi kapari tursusu

Tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesler halka halinde kesilip yağlanmış tavaya dizilir. Alabalık filetolari domateslerin üzerine yerlestirilir. Bakiye domatesler ise dörde bölünüp balıkların aralarına yerlestirilir.

Çarliston biberler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzun seritler (veya halkalar) halinde kesilerek balıkların üstüne yerlestirilir. İkiye bölünmüş mantarlar, bir çorba kasigi kapari tursusu ve defne yaprakları ilave edilir. Limon suyu ve balıkların üst seviyesine kadar su konur, kararınca tuz ve karabiber ilave edilir ve kapagi kapatilip hafif ateste 30 dakika pisirilir.

Not: İsteyenler 2 ila 3 diş doğranmış sarımsak ta ilave edebili

Balık Çorbasi - 1545

Mutfak: Fransa

Süre:

MALZEMELER

500 gr. Levrek

500 gr. Dil Baligi

500 gr. Mezgit

12 Kabuklu Salma Midye

1 Ufak Istakoz

1/2 Su Bardagi Zeytinyagi

2 Büyük Sogan

2 Pirasa

2 Dis Dövülmüs Sarmisak

2 Domates

2 Çorba Kasigi Limon Suyu

1/2 Limonun Kabugu

1 Tatli Kasigi Kekik

2 Çorba Kasigi Kiyilmis Maydanoz

2 Defne Yapragi

1 Tatli Kasigi Tuz

1 Tatli Kasigi Dövülmüs Safran

Tane Karabiber

RUY SOS MALZEMESI

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 çikan 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 kp 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 Balık orbasi - 1547

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Orta Büyüklükte Alabalık Fileto

2 Taze Sogan

4 Su Bardagi Su

2 Ortaboy Patates

1 orba Kasigi Sirke

1 ay Bardagi Piring

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 baslayinca yikanmis pirinci ekleyin. 10-15 dakika pisirin. Albaligi 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alip derisini soyun ve ince seritler halinde dograyin. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 1-2 kepçe sicak su ekieyin. Piring 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 kasığı tereyağını tavaya aktarin. Kızdırdıktan sonra küçük kesilmiş sivribiberi, mantarları, sarımsağı ve domates ekleyin.

Birkaç dakika kısık ateş soteleyin. Yarım su bardağı beyaz sarabı ve 2 çorba kasığı krema ilave edin.

Güveç kabına dilimlenmiş kalkan balığını koyun. Üzerine hazırladığınız karışımı dökün, çorba kasığı rendelenmiş kasar peynirini de serpin. Orta derecede ısıli fırında 20 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.

Ayva Dolması - 1550

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 Orta Boy Ayva

500 gr Kuzu Kusbasi

2 Sogan

2 Sivri Biber

2 orba Kasigi Kusüzümü

1 Tatli Kasigi Köri

2 orba Kasigi Un

1 orba Kasigi Tozseker

1.5 Tatli Kasigi Zeytinyagi

1 Limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ayvalari soyup ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarini çıkarın. Kararmamaları için limon suyu ile ovun.

Soganlari küçük küpler halinde dograyip zeytinyagında pembeleştirin. Eti ekleyip tahta kasikla karistirin. Suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Sivri biberleri dograyip ilave edin. Kusüzümü, kimyon, köri ve tuz ekleyin. 10 dakika daha pisirip atesten alın.

Ayvalarin çekirdek yataklarına, hazırladiginiz etli karisimdan ikiser kasik doldurun ve bir tencereye yerlestin.

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 Yaglı 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 Siviyağ

1 Çorba Kasigi Tereyağı veya Margarin

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak biberlerin sap kisimlerini bir bıçak yardimiyle keselim. Çekirdek yataklarini çıkaralım. Kolay pismelerini saglamak için biberlerin alt kisimına bıçakla küçük bir delik açalım.

Genis bir kaba siviyağı alalım. Küçük küçük doğradığımız soğanı, pirinci, kıymayı, ince doğranmış domatesi, tereyağını veya margarini, 1 tatlı kaşığı salçayı, küçük doğranmış sarmsakları, tuz ve karabiberi ilave edelim. Tüm malzemeler özlesene dek yoguralım. Hazırladığımız bu içi, biberlerin içine dolduralım.

Biberlerin ağız kismina domateslerden kestığımız kapakları yerlestirelim. Genis bir tencereye biberleri dizelim. Kalan salçayı sıcak su ile karıştırarak tencereye ilave edelim (suyun biberlerin yarisi geçmeyecek seviyede olması gerekir). Biberleri kısik ateste pisirelim. Ilindikten sonra servis yapalım

Bulgurlu Pazi Sarması - 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 katip iyice yogurun.

Pazilarin saplarini kesip kaynar tuzlu suda bir tasim kaynatip 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 yağlı kıyma (iki kere çekilmiş)

1 yemek kasığı kışnis

1 fincan Amerikan pirinci

1 yemek kasığı tereyağı

2 fincan su

1 bardak şeker veya pekmez

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların sap taraflarına gelen yerden bıçak yardımıyla kapak biçiminde kesin. Oyacakla çekirdek yuvasını ve etinden bir parçasını çıkartın.

Diğer tarafta pirinci haşlayın. Kıymayı suyunu salıncaya kadar kavurup kışnis ve pirinci kıymaya ilave edin. Daha sonra içerisine tuz ekleyerek kavurun. Bu karışımı, elmalara sıkışık olmayacak şekilde doldurun.

Elmaları fırın tepsisine dizin.

Üzerine biraz tereyağı ilave edip yarıya kadar su dökerek fırına sürün. İki tasım kaynayınca şeker veya pekmezi idave edin. Hafif ısıda, elmalar yumuşayınca kadar pisirin. Sıcak olarak ikram edin.

Etli Domates Dolmasi - 1554

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Orta Boy Domates

1/2 Su Bardagi Piring

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 yika. Domateslerin sap tarafindan birer kapak kes, içlerini çikar.

İçin 1/3'ünü yarim santimetre-küp irilikte dogra.

Pirinci yika, süz. Sogani soy, yika, ince ince dogra. Maydanoz ve dereotunu ayikla, ince ince kiy. Piring, sogan, maydanoz, dereotu, kiyma, tuz, nane, kara biber, yag ve dogranmis domates icini karistir. Domatesleri bu icle doldur. Kesilen kapaklari üzerlerine yerlestir. Yayvan firina girebilecek bir tencereye, açık yönleri üste gelecek sekilde diz. 1/4 su bardagi sicak su koy, kapagi kapat. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda piringler yumusayincaya degin yaklasik 45-50 dakika pisir.

Etli Kayisili Dolma - 1555

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

30 kayisi

1 kahve fincani Amerikan pirinci

1 çorba kasigi kiyma

1 sogan

Tuz, karabiber, biraz tarçin

1 demet nane

1 kasik 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 Piring

2 Adet Sogan

1 Demet Maydanoz

1 Çay Kasigi Tuz

1 ay Kasigi Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle, yağlı koyun kıymasını içine rendelediğimiz veya küçük küçük doğradığımız kuru soğanı katalım. Biraz yogurduktan sonra ince ince doğradığımız maydanozu, tuz karabiber ve tarçını ilave edelim.

Karıştırdıktan sonra 2-3 çorba kasığı kadar pirinci de ekleyelim. Malzemeyi iyice karıştıralım.

Ayrı bir yerde, yıkadığımız pırasanın beyaz yerlerinden yaprak boyunda kesip sıcak suda hasılayalım. Daha sonra pırasayı zedelemekten iç lisminden bir iki kat çıkartalım. Sağlam olan üst kısmın içine hazırladığımız kıyamalı harcı dolduralım.

Pırasa dolmalarını düzenli aralıklarla tencereye dizelim. Arzu ederseniz et suyu ile orta ateşte pisirelim.

Etlı Soğan Dolması - 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

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari bas kisimlerini 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 kisimlarindan 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 gezdır.
Pirinç taneleri uzayıp yumusayıncaya degin, yaklaſık 50 dakika piſir.
Yumurtaı ayrı bir kapta limon suyu ile iyice irp. Dolmaları suyun içinden alıp servis tabağına yerleſtir. Yumurta-limon karıſımına dolmanın suyundan bir kaç kaſık koyup, ilit. Bu karıſımı tencereye azar azar eklerken, dolmanın suyunu sürekli karıſtır, kaynayınca ocadı kapat, dolmalarin üzerine gezdır. Dereotu serp

Etlı Salđam Dolması - 1558

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Sogan 2 orta boy 150 gram

Maydanoz 1/2 demet 30 gram

Pirinç 1/3 su bardadı 60 gram

Kıyma (orta yağlı) 1 1/2 su bardadı 250 gram

Salça 1 yemek kaſığı 10 gram

Tuz 2 tatlı kaſığı 12 gram

Kara biber 1/2 tatlı kaſığı 1 gram

Kırmızı biber 1/2 tatlı kaſığı 1 gram

Nane 2 yemek kaſığı 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, piring, 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 piringler yumusayincaya degin, yaklasik 50 dakika pisir.

Ekşili Patlıcan Dolmasi - 1559

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 Kg Dolmalik Patlican

1.5 Su Bardagi Dolmalik Piring

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 orba Kasigi Zeytinyagi

2 Limonun Suyu

1 Tatli Kasigi Nane

10-12 Dis Sarmisak

1 ay 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 hazirladiginiz 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 dogranmis,

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 kisimlarini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilabilir olana kadar haslayin. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altinda tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin. Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçasi, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katip karistirin. Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafina koyun, 2 tarafini kivirarak yuvarlayin. Böylece 8 adet lahana sarmasi hazirlayin. Kalan yapraklari büyük bir tencereye yerlestirin. Sarmalari üstüne koyun. Kalan limon suyunu sarmalarin üzerine gezdirin. Sarmalarin üzerini kapatacak kadar soguk su koyup tuz serpistirin. Dolmalarin üzerine bir porselen tabagi ters olarak yerlestirin. Tencerenin kapagini kapatip bir tasim kaynatin. Agir ateste 1 saat pisirin. Dolmalari sicak bir tabakta servis yapin.

Ispanakli Kereviz Dolmasi - 1561

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 adet kereviz

Yarım limonun suyu

Yarım kg ispanak

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı pirinç

Karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri temizleyin. Ortalarını oyup, limonla ovun. 15 dakika haşlayın.

Kerevizler haşlanırken ispanakları yıkayın. Soğanı küçük doğrayın, 1 tatlı

kaşığı sıvı yağda kavurun. Ispanakları da ilave edin. Pirinci ekleyin.

Tencerenin kapagini kapayın. Ispanakları 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

yapraklarını biberlerin üzerine yerleştirin. Dövmüş sarımsakları üzerine sürün.

Yanlarını malzemenin üzerine katladıktan sonra rulo şeklinde sarın.

Sardığınız taraf alta gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin. Bütün malzemeyi bitirdikten sonra yogurt, sıvı yağ ve zerdeçalı karıştırıp, sarmaların üzerine sürün.

200 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık olarak 20 dakika pişirin. Servis tabağına alarak sıcak olarak servise sunun.

Lahanalı Biber Dolması - 1563

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 soğan

250 gr lahanası

3 çorba kaşığı margarin

Bir miktar yağ

2 su bardağı et suyu

8 çarliston biber

tuz , karabiber

100 gr beyaz peynir

100 gr süt kremasi

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 ısıtın. Firina dayanıklı bir kabi 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 karısına ilave edin.

Biberlerin iç kısmını tuzlayıp lahanalı karisimle doldurduktan sonra firin kabına yerleştirin. Et suyunu ilave edip kabi 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.

Kebapli Kabak Dolmasi - 1564

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6-8 adet kabak

500 gr kusbasi et

1 yemek kasigi margarin

3-4 adet taze soğan

2 adet domates

Yarım demet maydanoz

1 adet yumurta sarisi

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları temizleyip içlerini çıkartın ve yıkayın. Et, ince doğranmış taze soğan, yaprak yaprak ayıklanmış maydanoz, tuz, karabiber, kekik ve yumurta sarısını karıştırıp iyice yoğurun. 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 kabakları tencereye yerleştirin. Bir miktar su ilave ederek orta ateşte pişirin. 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 siviyağ

400 gr kıyma

1 avuç dolmalık fıstık

1 avuç kuzüm

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, kusüzümü, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kerevizleri fırın kalibına yerleştirin. Hazırladığınız kıymalı karışımı kerevizlerin içlerine doldurun. Kalibın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın.

Önceden isitilmiş 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 Pırlıç

1/2 ay Bardağı Siviyağ

1 orba Kasığı Salça

1 Adet Domates

1/2 Demet Taze Nane veya Dereotu

1 ay Kasığı Dolma Bahari

Tuz,Karabiber

YAPILIŞ TARIĞI

Biberlerin sap kısmından kapak keselim. Kıymayı pirinci, kk kk doğranmış soganları, ince kıyılmış nane ve maydanozu alalım. Siviyağı, karabiberi, dolma bahari, tuz ve salçanın yarısını ekleyelim. Domatesi de rendeleyerek ilave edelim ve karıŐturalım.

Biberlerin içine hazırladığımız içten, ağız kısmından bir parmak eksik kalacak şekilde dolduralım. Biberleri, kapaklarını kapatarak tencereye dizelim.

Kalan salaya biraz su ve et suyu tabletini ilave ederek biberlerin üzerine dökelim. Ağır ateste pisirelim.

Kis Kabadı Dolması - 1567

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Kabuğu Soyulmuş Balkabağı

3 Çorba Kasığı Pirinç

1/2 Kg Kuzu Kiyması

1 Tutam İnce Kiyilmiş Taze Nane

4 Çay Kasığı Kırmızıbiber

1 Çorba Kasığı Salça

2 Çorba Kasığı Tereyağı

1 Tutam İnce Kiyilmiş Maydanoz

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabağını dilim dilim kesin. Çekirdeklerini temizleyin. Ortadan ikiye ayırın. Üzerindeki etli kısmın yarısını zarar vermeden kabaktan siyirin. Dilimin içini bir kasık yardımıyla oyun.

Pirinci yıkayın. Yağlı kuzu kiyması, ince kiyilmiş 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. Yumusayana dek pisirin. Tenceden 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 kaşığı kuzu zümü

1 yemek kaşığı fıstık

1 yemek kaşığı nane

1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu

1 tatlı kaşığı toz şeker

1.5 su bardağı sıvı yağ

4 kuru soğan

1 tatlı kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kofikleri sıcak suda ıslatıp çıkarın. Bir kapta suyunu süzüp bekletin.

Soganları 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 ağızlarını içleri pisme sırasında dışarı taşmaması için elinizle birleştirin. Tencereye kalan yağdan döküp, kofikleri dizin. Kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Mantar Dolması - 1569

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gr Mantar

6-7 Çorba Kaşığı or Peyniri

1/2 Demet Dereotu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları temizleyip kök kısımlarını kesin. Çukuru yerleri üste gelecek şekilde cam bir kaba dizin. Tuz ve karabiber serpin.

Kiyilmiş dereotunu lor peyniri ile karıştırıp mantarların içine doldurun.

Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın

Mercimek Dolması - 1570

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Asma yaprağı - 150 gram

Su 3 su bardağı - 600 gram

Kırmızı mercimek 1 su bardağı - 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 sira 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 şekilde 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 soğan

1 kahve fincani ince bulgur

Yarim demet maydanoz

2 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi karabiber

1 fincan sivi yağ.

Yeteri kadar tuz

Sos için:

2 dis sarımsak

1 yemek kaşığı salça

2 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Sıcak suda lahanaları haslayın. Haslanmış mercimek, ince kıyılmış soğan, maydanoz, bulgur, nane, karabiber, tuz ve sıvı yağ karıştırın. Uzunca kesilmiş lahanaların kenarına iç malzemeden koyarak muska şeklinde sarın.

Tencereye sıkıca yerleştirin. Üzerine sarımsak, salça, 2 su bardağı su, sıvı yağ karışımını döktükten sonra, yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak veya soğuk servise sunun

Etlı Patates Dolması - 1572

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

100 gr Kusbasi Et

4 Adet Patates

1 orba Kasigi Siviyağ

2 Adet Sivribiber

3 Adet Taze Sogan

1 Adet Domates

1 Dis Sarmisak

Tuz, Kekik, Karabiber

Kirmizibiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun. İçlerini kasik yardimiyle oyun. 20 Dakika haslayin.

2 orba kasigi siviyaçi tencereye alin. 100 gr kusbasi etle sote edin. 2 adet kk dogranmis biberi, sogani ve domatesi ilave edin. 5-6 dakika pisirin. zerine 1 dis dvlms sarmisak, kekik, kirmizi biber ve karabiberi ekleyin.

Patateslerin içlerine doldurun. Firin tepsisine dizip, 1 çay bardaği suyu ekleyin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 15 dakika pisirin.

Pekmezli Ayva Dolması - 1573

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Kiyma (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

Kiymayı bir tencerede, kısık ateşte kendi bıraktığı suyu çekinceye değin, yaklaşık 15 dakika pisir.

Pirinç yıka, süz. Ayvaları yıka, içlerini oy ve kararmaları için limonlu suya at. Kiyma, pirinç, pekmez, kisnis, tuz ve yağı 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: Diger

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 tohumlarını temizleyin. 2 çorba kasığı sivi yağı tavada kızdırın. Soganları bu yağda pembeleştirin. Tuzu, karabiberi, maydanozu, sarımsağı ve rende kabakı ilave edip bir güzel karıştırın. Orta ısıda 5 dakika pisirin.

Kabak suyunu salacaktır, ateşi açarak suyunu çektirip tavayı ocaktan alın.

Galeta ununu peynirlerle ve yumurta ile karıştırın. Biberlerin içine bu karışımı doldurun. Tencereye dizip üzerine kapak kapatın. Kızdırılmış fırında 1 saat pisirin.

Tavadan alıp soğumaya bırakın. Suyunu kaynatıp 2 kasık sirke ilave edin.

Ayrı olarak servise sunun. Biberleri sıcak ön servis olarak sunabilirsiniz.

Sucuklu yumurta - 1575

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 Adet yumurta

15 dilim sucuk

YAPILIŞ TARİFİ

Once margarin sahana konur ve hafif ateste isinirken sucuklar atilir.
Margarinin erimesi ile yumurtalar kirilerek pismesi beklenir. Istege göre yumurta çirpilabilir. Yumurtanın akan kısmi beyaz olana kadar beklenir.
Servise sunulur.

- 1576

Besameli 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 bardagi peynir

1 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari ayiklayip yıkayin ve süzgeçte suyunu iyice süzün, piyazlik olarak dogradiginiz soğanla karistirarak içine karabiber koyun.

Daha sonra yufkaları açarak dörde bölün. Yufkaların üzerine ispanak koymadan önce bir yemek kasigi sivi yağ ile yağlayin. Ardından içine ispanak serpererek geniş tarafından sarin ve gül böreği gibi kivrarak tepsiye dizin.

Sosunun hazirlanisi:

2 kasik unu 1 kasik margarinle hafif kavurun, sütü azar azar ilave ederek muhallebi kivamina gelince ocaktan alin.

Hafif soguyunca içine yumurta kirarak iyice karistirin. Böreklerin üzerine esit olarak koyup, peynir serpin. 200 derecede 25 dakika pisirin. Sicak olarak ikram edin.

Bohça Böreği - 1578

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Adet Yufka

3 Adet Yumurta

1 Su Bardagi Sivi Yag

1/2 Kg Ispanak Yapraklari

100 gr Beyaz Peynir

Yeteri kadar tuz

2 Yemek Kasigi Susam

1 Çay Kasigi Kirmizi Pul Biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanak yapraklarini yıkayıp ince kıyın.Üzerine çok az tuz serperek ovun.

Peyniri ezip ispanaklara ilave ederek harç yapın. Yumurta ve sivi yagi boza kıvamına gelinceye kadar çirpin.

Yufkanin birini tezgaha yayın.Üzerine yumurtali karisimdan sürün.Üç kati üst üste harçla sivayın. Yirmiye yirmi santimetre kareler halinde kesin.

Ortalarına ispanakli harçtan koyup bohça seklinde kapatın.

Yağlanmış firin tepsiye dizin.Üzerine biraz yumurtali karisimdan sürerek susam serpin. 180 derecedeki ısıtılmış firinda 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 çilek

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.

İndireceğimize yakın 1 adet limon suyunu koyup 2-3 dakika daha kaynatın ve ateşten alın.

Sıcakken kavanozlara doldurup, soğuduktan 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

Elmaları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdekleri 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. Pişirme işlemi sırasında erikleri birkaç kez karıştırın ve gerekirse tencereye biraz su ilave edin. Erikler iyice yumuşadıklarında ateşten alın, ezip, kevgirden geçirin. Elde ettiğınızı 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 ezme, tencereye koyun ve şekerini ara ara ilave ederek 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 şekeri 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 karıştırın. 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 serpererek servis yapın.

YAPILIş TARIĞI

</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 Margarin

Tuz

İç Malzemesi

350 gr Küçük Doğranmış Kuşbaşı Kuzu Eti

3 Çorba 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 margarinle yağlayın. Dört kenarını ortada birleştirerek 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.

İç malzemesi soğuduktan sonra hazırladığınız hamurun ortasına yerleştirin. Kenarlarını ortada birleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirip servis yapın.

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 hazırladığınız 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 Fasülye

1 Soğan

2 Çorba Kaşığı Margarin

100 gr. Pastırma

8-10 Milföy Hamuru

1 Yumurta Sarısı

YAPILIŞ 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 işlemi 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 Çorba Kaşığı Margarin

1/2 Kg. Dana Eti

1 Küçük Konserve Bezelye

2 Adet Havuç

2 Adet Sivribiber

1 Çay Kaşığı Yenibahar

1 ay Kaşığı Kırmızı Biber

Tuz

Galeta Unu

YAPILIŞ TARİFİ

Tavaya 2 orba kaşığı margarin alın. Eridikten sonra yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. Pembeleşene dek kavurun. Tavla zarı iriliğinde doğranmış dana etini ilave edin. Bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Kk küpler şeklinde doğradığınız 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 zerine 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 eşıt parçaya kesin. Her parçanın ortasına hazırladığınız içten bir miktar koyun.

Kenarlarını içe doğru katlayın. Dört parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın.

nce yumurta sarılarına batırın. Sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda arkalı nl kızartın. Fazla yağını süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

Gökkuşağı 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 ispanakların üzerine, diğer yarısını ise kıymanın üzerine ilave edin.

Düz ve temiz bir zemine yufkayı serin. Derin bir kapta 2 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvı yağı karıştırın. Hazırladığınız 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 çay 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 çorba kaşığı yumuşak margarin

Alabildiğince un

YAPILIŞ TARİFİ

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 kaptaki 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. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Sıcak servis yapın.

Gül 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 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 orba Kaşığı Salça

1 Fiske Tuz

Karabiber, Pulbiber

1/2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 Adet Yumurthanın Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Soğanı kıyma ile birlikte hafifçe pembeleştirelim. Ayıklanıp yıkanan ıspanağı ekleyerek 2 dakika daha kavuralım. Yarım orba 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 TARİFİ

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 sıklığınız ıspanakları ilave edin. Üzerine tuz, karabiber ve pul biber ilave

ederek karıştırın. Yapmış olduğunuz bu karışımı hamurun üzerine eşit olarak dağıtın.

Yumurtaı süt ile çırpıp üzerine dökün. Kaşar rendesini de üzerine koyarak fırında pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servise sunun.

Çikolatalı 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 tepsideen 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 malzemedden 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 çay 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 çay 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 çukurlaştırın. Yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Fırından alıp, üzerine soğuttuğunuz şerbeti gezdirin. Ortalarına marmelat ve badem koyup servis yapın.

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kahve Fincanı Un

2 Yumurta

1 Çorba Kaşığı Ilık Su

İç Malzemesi:

500 gr Ispanak Yaprağı

1 Küçük Soğan

1.5 Çorba Kaşığı Margarin

1 Kalın Dilim Beyaz Peynir, Tuz

Üzeri İçin

2 Çorba Kaşığı Erimiş Margarin

1 Kase Kaşar Peyniri Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

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. İspanağı ekleyip biraz kavurun ve sonra soğumaya bırakın.

Hamuru ince bir yufka halinde açın. İspanaklı 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 üç yerinden bağlayın ve kaynamakta olan tuzlu suda 15 dak. haşlayıp çıkarın. Peçeteyi alın. Ruloyu birer parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesip servis tabağına dizin.

Üzerine 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 Çay Bardağı Su

1 Çorba Kaşığı Sirke

Alabildiğince Un

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

2 orba Kaşığı Yoğurt

Kavurmak İçin 3 orba Kaşığı Un

Üzerine 1 Adet Yumurtanın Sarısı

2 orba 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 ısılı 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 çorba kaşığı küp doğranmış kurutulmuş domates

2 çorba kaşığı enine doğranmış yabani mantar

Yarım kalıp keçi peyniri

2 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Krep hamuru için yumurtaları derin bir kaba alın. İyice çırpın. Çırpıma devam ederek, unu ekleyin. Un ve yumurtalar özleştikten sonra azar azar süt ekleyin. Çırpıma devam edin. Karışım pürüzsüz bir kıvama geldiğinde tuz ve konyağı ekleyin. Bir süre dinlendirmeye bırakın.

Krepin iç malzemesi için bir tavada zeytinyağını kızdırın. Küp kesilmiş kabağı, yine küp 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. Çorba kepçesinin 3/4'ünü krep hamuru ile doldurun. Bu karışımı kızgın tavaya boşaltın. Krep hamurunu arkalı önlü 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 TARİFİ

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 orba Kaşığı Tahin

YAPILIŞ TARİFİ

5 su bardağı unu genişce 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. Katladığınız kısma hazırladığınız 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 orba 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 parasına hazırladığınız harçtan doldurun. Gl 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 böreklerin üzerine sürün. 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesini de böreklerin üzerine serpin. Isıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.

Kabaklı Yufka Böreği - 1608

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Yufka

3 Çorba Kaşığı Margarın

4 Adet Yumurta

1.5 Şişe Soda

2 Adet Orta Boy Kabak

2 Çorba 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 büzererek 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. ırpılmış yumurta sarısını üzerine sürelim. Sodayı da böreğin her tarafına dökerek, yarım saat yumurtayı ve sodayı emmesini bekleyip sıcak fırında pişirelim.

Kabaklı Tart - 1609

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

150 gr Margarin

2 Yumurta

2 Su Bardağı Un

1 ay Kaşığı Tuz

1 orba 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 kapta 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 ispanakları karıştırın.
Dolaptan aldığınız hamuru, merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Ağtığınız 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 rekler elde etmiş olursunuz. Üzerlerine sıvı yağ sürün. rekotu 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 Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları çukur bir kapta iyice çırpalım. İçine suyu, eritilmiş ve soğutulmuş margarini, sıvı yağı ve kabartma tozunu ilave edelim. Fırın tepsisini yağlayalım. Tepsie 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 tepsie 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 kaptaki 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 TARIĞI

İşkembeyi iyice temizleyip yıkadıktan sonra, 2 litre suda iyice haşlayın.

İşkembeyi alın, k¼c¼k k¼c¼k doğrayın, tekrar kendi suyunun içine atın.

Yumurta sarıları, un, tuz ve 1 su bardağı suyu iyice çırpın, işkembenin suyundan ekleyerek ılıtın, kaynayan çorbanın ¼zerine ilave edin, 3-4 dakika kaynadıktan sonra ocağı kapatın.

Tereyağında kırmızıbiberi yakın. Sarımsakları soyup iyice d¼v¼n sirkeyle karıştırın, çorbaya ilave edin. Çorbayı kaselere aldıktan sonra, ¼zerlerine birer yemek kaşığı yağ gezdirin, sıcak servis yapın.

Sebze orbası - 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  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. Kaynayınca 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.

Etləri 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 20-30 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

$\frac{3}{4}$ su bardağı zeytinyağı

1 limon

1 yemek kaşığı un

6-7 dal dereotu

1 parça limon tuzu

YAPILIş TARIĞI

</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, tereyağınđı da koyduktan sonra 2 dakika kadar pişirin.

ın.

Zeytinyağı Yaprak Dolma - 1621

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 orta boy soğan

2 yemek kaşığı am 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.

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.

Cipura Izgara - 1623

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 çipura

4-6 domates

Yeşillik 1 limonun

Yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Çipuraları iyice yıkayın, ızgara telini sıvıyağla iyice yağlayın. Çipuraları ve dilimlediğiniz domatesleri önlü arkalı ızgarada pişirin.

Balıkları, domates, yeşillik ve limonla servis yapın

Çipura 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

Çipuraları 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 TARİFİ

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,kirmizi pulbiber

1 yemek kasigi dolusu margarin veya tereyagi

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabuklari soyulup iri rende yapilir.Genis bir tavaya yag ilave edilip,patatesler orta ateste buharinda pismeye birakilir.Diger tarafta soganlar ince dogranir,sucuk kücük küp halinde dogranir,yumurta ayri bir kapta cirpilir.Soganlar sivi yagla beraber pembelestirilip,sucuklarla beraber pisirilir.Pisen patateslere ilave edilip,Kasar peyniri rendesi ve cirpilmis yumurta eklenip karistirilir.Üzeri kasikla düzeltilir.Harli ateste önce alti kizartilir.Ters cevirecek 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 orba 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 üst üste koyup, kapağını kapattıktan sonra yarısına kadar su dolu tencerenin üzerine yerleştirin.

Orta ateşte fasulye yumuşayana kadar pişirin. (Buharda pişirmede, sebzelerin fazla yumuşamadan hafif ktır kalarak pişirilmesine dikkat edin)

Pişen sebzeleri, büyük bir kaseye alın üzerine zeytinyağı gezdirin ve sebzeleri ezmeden hafifçe karıştırın. Buharda turlüyü 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.

Etlı 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 orba kaşığı un
1 adet orta boy soğan
6-7 adet taze soğan
1/2 demet dereotu
3 orba 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.

Etli baklalı enginarı önce harlı, sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

Etli 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 kılıçıklarını 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.

Etli 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.

İçi boşaltılmış avokadoların içine hazırladığınız 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 Rendesi

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 Türüsü - 1640

Mutfak: Diger

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 ay Bardağı Sıvıyağ

1 Kahve Fincanı Su

1 ay 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 yumuşayıncaya 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 yarisına 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 kagıt 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 Türüsü - 1644

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1,5 kg Kemikli Dana Eti

4 Adet Defne Yaprağı

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 ay 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 kekiğı 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 bölmesinde 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 yumuŐaklıđa 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: Diger

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 içine 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. İçerisine 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 TARIğI

Kabakların, kabuklarını kazıyın. Yıkayıp tuzlu suda hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Kabakları 1 cm kalınlığında boyuna kesin. Yağlanmış tepsiye sık olarak yerleştirin.

Bir kaptaki üç yumurtayı iyice çırpın. İçerisine krem şanti ilave ederek tekrar çırpın. 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 kepçesi 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 çay 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. Hazırladığınız 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 serperek servise sunun.

Lahanalı Mücver - 1654

Mutfak: Diğer

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 aldığınız 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: Diger

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: Diger

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 taşımayacak 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: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

5 patates

200 gr mantar

4 orba kaşığı zeytinyağı

3 diş sarımsak

1 dilim bayat ekmek içi

2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

4-5 dal maydanoz

Tuz, karabiber

YAPILIş TARIĞI

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 çarliston 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 TARİFİ

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. Etlер pişmeye yakın patatesi ve pirinçі 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 öğütülmüş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 180C'ye ısıtın.

Büyük bir tavada margarinin yarısını eritin. Yağ kızınca pastırmaları 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

ağı 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 kurulayın.

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 kızınlıktaki 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 tavasını, patateslerin kırırlığı 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 ayrılincaya 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 orba kasiğı kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
1 ay bardağı zeytinyağı
1 orba kasiğı salca
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyun. Diplerini koparmadan bıçakla derin derin çizin. 2 çorba kasiğı kıyma ve 1 adet yemeklik doğranmış soğan ve tuzu karıştırıp yoğurun.

Patlıcanların aralarına doldurun, 1 çay bardağı zeytinyağı tavada kızdırın, 1 çorba kasiğı salçayı ezin. Patlıcanların zerine 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 ırpımaya 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 kaynayıncaya kadar pişirin. Diğer malzemeleri ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra arasıra karıştırarak 30 dakika pişirin. Sufleyle birlikte servis yapın.

Pazı Boranisi - 1667

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yaram kilo pazı yaprağı

Yarım ay bardağı sıvıyağ

2 orba kaşığı un

Yarmı su bardağı yoğurt

2 orba 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 dövölmüş 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 Mucveri - 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 TARİFİ

Pirinci kaynar tuzu suda haşladıktan sonra süzün. Çukur bir kaptayumurtalar, ince doğranmış yeşil soğan, dövülmüş sarımsak, un, tuz, karabiber ve kavrulmuş kıymayı karıştırarak bulamaç haline getirin.

Bir tavada bol sıvı yağı kızdırın. Bulamaçtan çorba kaşığı ile alıp kızgın yağadökün. Çevirerek her iki tarafını da kızartın. Mucverleri kağıt peçete üzerine alıp fazla yağını çektin. Sıcak veya soğuk olarak servise sunun.

Peynir Soslu Patates - 1669

Mutfak: Diger

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 küçük 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 küçük küçük 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 Çorba Kaşığı Margarın

½ Çay 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 Mucver - 1671

Mutfak: Diger

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 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

1 Tatlı Kaşığı Un

1 Çorba 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 çatal 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,şekeri,tuzu ve karabiberi ekleyelim.Bir iki taşım kaynattıktan sonra tavayı ateşin üstünden alalım.

Hazırladığımız sosu mücverlerin üzerine döküp,servis yapalım.

Piliç Etli 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 orba Kaşığı Soya Sosu
Tuz , Karabiber
3 Diş Sarmısak
2 Adet Tavuk Göğsü
300 gr Mantar
2 orba 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, kk doğradığımız sarmısakları ve yeterince tuzu derin bir kapta iyice karıştıralım.

Kk parçalar şeklinde kesilmiş tavuk göğsünü hazırladığımız bu sos ile harmanlayalım. Tavuk etini sosun içinde yarım saat bekletelim. Mantarları dörde bölelim. Tavaya 2 orba kaşığı sıvı yağ alalım. Sosa bulanmış tavuk etlerini ve mantarları tavaya aktaralım. Mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Ateşi kısıalım.

Etlere ve mantarları tam kıvamında piştiklerinde 3 güveç kabına harcı eşit miktarda bölelim. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpeyim. Güveç kaplarını orta ısıllı fırın içindeki ızgara teline yerleştireyim. Kaşarlar eriyip hafif renk değiştirene dek pişireyim. 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

Ispanakları 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.

Sarmısaklı 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 hazırladığınız 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 orba 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. Dövülmüş sarmısakları ilave edelim.

Ardından fasulyeleri tencereye alalım.Karıştıarak 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: Diger

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 kaptaki 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 Füme 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 Gvec - 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 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 şekilendirin. Dilerseniz farklı baharatlarla tatlandırın.

Sebzeli Gvec - 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: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Karnabahar

1/2 ay Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan

1 orba Kaşığı Salça

100 gr Kıyma

2 Adet Patates

2 Adet Havuç

2 orba Kaşığı Bezelye

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharları haşlayın.çiçeklerini ayırın.Yarım ay bardağı sıvı yağı kızdırın.Soğanı yemeklik doğrayıp,yağda kavurun.1 çorba kaşığı salçayla kavurmaya devam edin.Kıymayı ilave edin.

Patates ve havucu kk kk doğrayın.2 çorba kaşığı bezelyeyle birlikte tencereye ekleyin.5 dk pişirin.çiçeklerini ayırdığınız karnabaharı da ilave edip,kısık ateşte 15 dk pişirin.

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 doğradığınız 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: Diger

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. 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 kk çiçeklere ayırın. Havuçları dilimleyip 10 dakika buharda haşlayın.

Sebzelerin zerine 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 Ss Biberi

Tuz

100 gr Taze Fasulye

2 orba Kaşığı Sıvı Yağ

3 Diş Sarmısak

2 orba Kaşığı Kiyılmış 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. Trly kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce tuzla tatlandırın.

Sebzeli Püre - 1684

Mutfak: Diger

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 karıştırırım. 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 yağı kızdırın. Soğan halkalarını unlu karışımaya 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 ay bardağı sıvıyağ

Yarım kg kuşbaşı tavuk eti

Yarım kg kültür mantarı

2 adet orta boy kuru soğan

Yarım orba kaşığı soya sosu

1 su bardağı tavuk suyu

1 orba kaşığı tepelene 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 sotelenmiş 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 Rendesı

2 Su Bardağı Un

1 Kahve Fıncanı 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 kaptaki karıştırın. Yoğurt, tuz ve oda sıcaklığındaki margarin 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 Türüsü - 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. Hazırladığınız terbiyeyi yemeğin üzerine gezdirerek döküp 5-6 dakika sonra ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın

Tübyaz - 1691

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Patlıcan

200 gr Beyaz Peynir

3 Yumurta

1 Domates

7-8 Dal Kiyılmış Maydanoz

4 Yemek Kaşığı Sıvıyağ

4 Yemek Kaşığı Galeta Unu

1 Çay Kaşığı Hindistancevizi Rendesı

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 serpererek 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.

Sarmisakları dövüp yoğurda ekleyin.

Sebzelerin üzerine önce sarmisaklı yoğurt döküp domates sosu gezdirin.

Yaz Türüsü - 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 bamya

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 orba kaşığı Margarin

YAPILIş TARIğI

Önce fırınınızı 175 °C'ye getirip, ısıtın.

Et ve sebzeleri iğden bir güvece koyun. Tuz ve biberim serpin. Sarımsağı katın. Bu işlemi yaparken etleri alta, daha ağır pişen taze fasulye etlerin yanına, patlıcan, kabak ve bamya 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 katılaştınca 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 çorbası 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 Çorbası - 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 paylaşın.

Her tabağa 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. Kıyılmış domatesleri ekleyin. 3-4 dakika kavurup, kırmızıbiberi ekleyin. Bu karışımı da çorbaya ekleyin. Tuzunu ayarlayarak servis yapın.

Buğdaylı Tavuk Çorbası - 1702

Mutfak: Diger

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 Çorba Kaşığı Domates

1 Çorba 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 Çorba - 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 Şehriye

Sos İçin

1 Adet Domates
3 Diş Sarmısak
2 orba Kaşığı Taze Fesleğen Yapradı
4 orba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
2 orba Kaşığı Zeytinyadı

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak 1 su bardadı 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 yaprağını ve rendelenmiş kaşar peynirini blendıra aktarın. Blendırını çalıştırmaya başladığınızda zeytinyağını azar azar ekleyin. Çorbayı servis yapacağınız bir kaseye aktarın. zerine bu sosu gezdirip, sıcak servis yapın.

Ekmekli Soğan orbası - 1704

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 Soğan

1 Kahve Fincanı Margarin

1 Demet Taze Soğan

1 Somun Bayat Ekmek

1 lt Et Suyu

YAPILIş TARIĞI

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.

Ekmeğin 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 Çorba Kaşığı Margarin

1 Adet Patates

1 Adet Havuç

1 Adet Kereviz

1 Çay Bardağı Bezelye

1 Çorba 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 sarmsak 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. Zencefili rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Bir tencerede 1 tatlı kaşığı soya yağını kızdırıp soğan ve zencefili 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 hazırladığınız 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 orba Kaşığı Un

1 ay Bardağı Sıvı Yağ

1/2 Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

1 patates, 1 Soğan, 1 Havuç, kemik, defne yaprağı, 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 haŐlanmakta olan çorbaya dökün. 10 dakika daha kaynatın. Tekrar süzgeçten geçirip bir taşım daha kaynatın.

Karabiber, kırmızıbiber le limon ekleyip servis yapın.

Fasulyeli Tavuk orbası - 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. Lahanayı 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 dişsarmısak

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 alıncaya 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 orba kaşığı un

Yeteri kadar tuz

Terbiyesi için :

1 adet yumurta sarısı

Yarım limon

Üzeri için :

1 orba 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 orbadan 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 Çorba Kaşığı Margarin

1 Çorba 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 çorba 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: Diger

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. Tuzunu 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.

Kızılıklı Tarhana Çorbası - 1716

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet Soğan

1/2 Çorba 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 çay kaşığı köri
600 ml tavuk suyu
1 çay kaşığı şeker
yarım limonun suyu
Taze öğütülmüş karabiber
150 ml krema
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz (Süslemek için)

YAPILIŞ TARİFİ

Şalgamları tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haşlayıp, süzün.

Bir tencerede margarini eritip, soğanla birlikte şalgamları ekleyin.

Tencerenin kapağını 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 şalgamlar yumuşayınca 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 Çorbası - 1718

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 kg Yerelması

2 Çorba Kaşığı Margarin

2 Çorba Kaşığı Un

4 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Sıcak Su

1 Kahve Fincanı Krema

4 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesı

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. zerine 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 kp 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 çorba kaşığı çiğ krema,
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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, içine 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: Diger

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 Rendesı

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 orba 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 orbası - 1723

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 Paket Hazır Mantı

750 gr Yoğurt

1 orba 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 kaptaki 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 Çorbası - 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 Margarın

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 margarın 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 orbası - 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 orbası - 1726

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 kahve fincanı yeşil mercimek

120 gr düz cornetti makarna

1 soğan

1 pırasa

2 orba kaşığı zeytinyağı

5 su bardağı sıcak tavuk suyu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği 3 saat soğuk suda bekletip szn. 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.

zerine 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 orbası - 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: Diger

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 orba 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 kp küp doğranmış kızarmış patlıcan ve ceviz serpip servis yapın.

Pazı orbası - 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 orba Kaşığı Krema

2 orba Kaşığı Un

2 orba Kaşığı Tereyağı

5 orba Kaşığı Kaşar Rendesi

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 serpererek 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 orba kaşığı zeytinyağı

YAPILIş TARIğI

Pazıyı temizleyip ince şeritler halinde doğrayın. Pırasayı temizleyip dilimleyin. Patatesi soyup kp küp doğrayın. 5 bardak suyu orta ateşte kaynatın. Pırasa, patates ve pazıyı ilave edip hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Tuz ilave edip makarnayı ekleyin. Makarna yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. zerine zeytinyağını gezdirip karıştırın sıcak olarak servis yapın.

Peynirli Mısır orbası - 1731

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 orba kaşığı sıvı yağ

2 adet doğranmış soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

4 su bardağı tavuk suyu

2 adet orta boy patates (soyulmuş ve küçük kkdoğranmış)

1 su bardağı haşlanmış ve püre halina getirilmış mısır

2 su bardağı haşlanmış mısır

1/4 su bardağı ince kıyılmışmaydanoz

1 su bardağı rendelenmiş edar peyniri

1/4 su bardağı krema (arzuya göre)

YAPILIş TARIğI

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 nerisi: Peynirli mısır çorbasını servis yapmadan bir gün önce hazırlayabilirsiniz. Isıtıldığında lezzetinden hiçbirşey kaybetmez. Haşlanmış mısır dondurulmuş olarak kullanabileceğiniz gibi eğer bulabilirsiniz konserve küçük mısır da kullanabilirsiniz.

Pırasa orbası - 1732

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 kalın pırasa

1.5 orba 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.

zerine 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. zerine 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 orbası - 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 kabuğu soyulmuş ve doğranmış domates

2 adet çekirdekleri çıkılmış 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 patetesi 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 Çarliston Biber
- 1 Su Bardağı Mısır Unu
- 1 Çay 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. Soğuduktan sonra suyu ilave ederek, karışımı iyice çırpın.

Karışıma 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 yumuşamasına 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.

Üzerine 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 TARIĞI

Unu yağda biraz kavurun. (Unun pembeleşmemesine dikkat edin. Sultan orbasının özelliği renginin beyaz olmasıdır.)

Sonra içine rendelenmiş havuç ilave edin ve karıştırın. Daha sonra 4 bardak su ilave ederek kaynayıncaya 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-Tavuğ çorbanın içinden alın. Suyu yavaŐa bir süzgeçten geçirin.

4-Tavuğun etini kemiklerinden ayırın. nce kanat ve butlarını ayırın. Eti kp küp doğrayıp çorbaya ekleyin.

Tavuklu Dumpling orbası - 1741

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

225 gr Tavuk Kıyma

1 Diş Sarmısak

1 Çorba Kaşığı Soya Sosu

2 Çorba Kaşığı İnce Doğranmış Maydanoz

1 Çay Kaşığı Şeker

2 Adet Yumurta Akı

4 Su Bardağı Tavuk Suyu

1 Adet Yufka

2 Çay 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, şekeri ve 1 yumurtanın akını karıştırın. Hazırladığınız yufka karelerinin ortasına 1 kaşık tavuk karışımından koyup köşelerini kalan yumurta akına batırarak bohça gibi yapıştırın.

Çorba 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 Çorbası - 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 tereyağı 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 Dövülmüş Sarmısak

2 Çay Kaşığı Pul Biber

1 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

2 orba kaşığı margarini bir tencerede eritem. 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. orbamızı sürekli karıştıarak bir taşım kaynatalım. Sarmısağı dövelim veya ince ince doğrayalım. Çorbanın inmesine yakın dövölmüş sarmısağı, tuz ve yarım limon suyunu ekleyelim.

1 orba kaşığı margarini küçük bir tavada kızdıralım. İçine 2 ay kaşığı kırmızı pul biberi ekleyerek fazla yakmadan 1-2 kez çevirip, çorbanın üzerine gezdirelim. orbamızı maydanoz yaprakları ile süsleyerek soğutmadan servis yapalım.

Tavuklu ve Mısırlı orba - 1744

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım tavuk göğüs fileto

1 yumurta akı

1 yumurta sarısı

5 su bardağı tavuk suyu

3-4 orba kaşığı mısır nişastası

1 tavuk bulyon

3 orba kaşığı mısır

Yarım ay bardağı su

tuz

YAPILIş TARIĞI

Tavuk etini ince ve kısa şeritler halinde doğrayın. zerine 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 mısırını ilave edin.

Yumurta sarısını çırpıp sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Tavuketleri yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Taze Tarhana orbası - 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 kaptaki 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 paylaşırın. 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 kapta 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 kapta tereyağını eritip pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün. Kruton ekmekle servis yapın.

Deniz Mahsülleri Karnavalı - 1749

Mutfak: Diger

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 Rendesi
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 parçalanmamalarına 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 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak içini temizlemek için balıkların karınlarını kesin. İç 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 çay kaşığı hardal

2 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Deniz taraklarını derin bir tavada yumuşayana dek haşlayın. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyun. 2 diş sarımsağı ve maydanozları ince ince kıyın. Deniz taraklarını tavaya alarak, sarımsak 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 sarımsağı 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 serperek, 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 orba kaşığı zeytinyağı

4 orba kaşığı limon suyu

1 ay 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 aldığınız Şişin zerine hazırladığınız bu sosu döktükten sonra servis yapın.

Fener p 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 hazırladığınız bu sosta yaklaşık 2 saat bekletin.

Sonra çöp şişe dizin. Orta ısı 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 orba 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. Ispanağı 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.

Ispanağı geniş bir kaseye alıp soğan, ufalanmış ekmek içi, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurtayı ayrı bir kapta çırpıp ispanaklı malzemeye ilave edin ve iyice karıştırın.

Balıkların içini ispanaklı 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: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 Adet ıstiridye

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Diş Dövülmüş Sarmısak

30 gr. Krema

1 Çorba 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 ıstiridyelerin üzerine dökün. İstiridyeleri roka yaprakları ile servis yapın

Izgara ipura - 1756

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Adet ipura

Sosu İçin

4 Tatlı Kaşığı Zeytinyağı

1.5 Tatlı Kaşığı Soya Sosu

2 Tatlı Kaşığı Sarmısak Suyu

3-5 Adet Defne Yapağı

1 ay 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 süzgeçe 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 çorba 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 TARİFİ

Önce ızgarayı yakın. Izgara 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. Izgara 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 orbakaşığı erimiş tereyağı ile bir kaba koyun. Telle ırpın. 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 süzülüp doğranmış ananasları ekleyip 2 dakika kadar çevirin. 2 çorba kaşığı soya sosunu karabiberi ekleyip karıştırın ve karıştırmaya devam ederek 2 dakika kadar pişirin. apı 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 paylaştırın, 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 küçük çöp şişlere limon kabuğu, defne yaprağı ve biber sıralamasıyla dizin.

Balık şişleri kızdırılmış sıvı yağda kızartın

Karidesli pisi balığını, haşlanıp tereyağında sote edildikten sonra üzerine kıyılmış maydanoz serpilmiş patatesle birlikte servis yapın.

Mezgit Fileto Şiş - 1760

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu dondurulmuş mezgit fleto

150-200 gr kaşar

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Fleto mezgitleri çözdürün. Kaşar peynirini mezgit eninde kesin. Her filetoya bir dilim kaşar koyarak rulo şeklde sarın.

Şişe dörtte bir domates ve biber ile sırasıyla geçirin. Üzerine de zeytinyağı koyup orta ısıllı bir fırında pişirin. Servise sunun

Kefal Pilakisi - 1761

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

8 Dilim Kefal

2 Çorba Kaşığı Çiçekyağı

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 Yapağı

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 çiçekyağını 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 ay 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. Hazırladığınız 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 orba kaşığı margarin

1 orba kaşığı un

2 orba kaşığı sıcak süt

1 orba kaşığı su

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip yüzgeçlerini ve kuyruğunu kesin. İyice yıkayıp süzgeçe alın. Balıkların zerine 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. Koyulaşıncaya kadar pişirin.

Kiremit veya güveç kaplara balıkları yerleştirin. Maydanozu serpin.

Doğranmış mantar ve soğanın balıkların çevresine paylaştırın. Mantarların zerine beşamel sosu ince ince dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kiremitte sıcak olarak servis yapın.

Limonlu Izgara Uskumru - 1764

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 orta boy temizlenmiş, uskumru

Tuz ve karabiber

1 1/2 limonun suyu

1 ay kaşığı kimyon

YAPILIş TARIĞI

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: Diger

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 sarmısaklı 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 kaptaki tuzu, şekeri, 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 hazırladığınız sosta 1 gün dinlendirin. Sostan çıkardıktan sonra üzerine tuz ve karabiber serpin. Orta ısı 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 ay 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 ısıli 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. Mezgit 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 mezgit 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.

Havuçlar 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 balıklarından fileto 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. zerine 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 döseyin.

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 çay 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 ısıllı 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 Çorba Kaşığı Tereyağı

50 gr Kaşar Rendesı

1 Çay Kaşığı 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 ısıllı 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 ısıllı 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 szn. Balıkları fırından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Sirkede Barbunya Balığı - 1779

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 Kg Barbunya

Un

1 Bardak Sirke(İçine bir çay kaşığı bal eklenip karıştırılmış)

Birkaç Kuru Defne Yapradı

2-3 Diş Sarımsak

Biberiye

Kırmızı Biber

Kıyılmış Maydanoz

Zeytinyadı

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. Sarmisakları biraz biberle birlikte kıyın.

Isıya dayanıklı olan ve balıkların kat kat dizilmesini sağlayacak kadar geniş bir kabı biraz yağlayın. Biber ve sarmisakları gelişigüzel serpin, üstüne biraz da elinizle koparttığınız birkaç defne yaprağı gezdirin. Onun da üstüne maydanoz sapları, taze biberiye dalları, birkaç adaçayı yaprağıyla kaplayın.

Biraz zeytinyağı gezdirin, tuz, biber ekib 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 kızdın sarmısek ve biberiyeyi kavurun. Soğan, sirke ve şekeri ekleyip 45 dakika kavurun. Balık filetolarını soğanlı karışım eşliğinde servis yapın.

- 1781

Somon Kağıtta - 1782

Mutfak: Diger

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 kaptan 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: Diger

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 Rendesı

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 ısıli fırında tartı 50 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Begendili Kebab - 1784

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 adet Patlıcan

3 orba kaşığı Tereyağı

3 kahve fincanı Un

2 su bardağı Süt

1 ay bardağı Kaşarpeyniri

1 adet Limon

750 gr Kuzu kuşbaşı .

1 adet Kuru soğan

1 orba 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 orba 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 beğendiyi servis tabaklarına paylaştırın etleri de beğendinin üzerine paylaştırın. 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.

Sarımsakları 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.

180°C'de 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 yeşil biber

1 adet patates

1/4 baş pazı (veya ıspanak)

1 çay bardağı mısır unu

1 adet yumurta

1 adet kuru soğan (veya mevsiminde 1/2 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 yumuşayıncaya 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 Dolması - 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 TARIğI

Somon filetosunu krema ile birlikte blendırdan geçirin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hazırladığınız püreyi krema sıkacağına doldurun. Çiğ kalamarların içine doldurun. Kalamarların ağzını bir kürdan 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 Kúçük 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 orba Kaşığı Margarin
2 Et Suyu Tableti
1 Defne Yapağı
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 yapağını 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 yağ 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 çarliston 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.

Baharatlı 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 Yapradı

4 Olgun Domates

1 Su Bardadı Et Suyu

1 Tutam Mercanköşk

1 Tutam Kimyon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Eti iri kuşbaşı şeklinde 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 yağını 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 Rendesini

¼ Domates

1 Sivri Biber

1 Dal Maydanoz

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzoları 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 pirzoları 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 çorba 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, karışım 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 kasiğı 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 kasiğı salça

1 kahve fincanı sirke

1 çay bardağı su

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu budunu kemiğinden sıyırıp, bütün olarak açın. Soğanı rendeleyin. Tuz, karabiber, 1 tatlı kasığı biberiye ve 1 kahve fincanı mısırözü yağı karıştırıp, etin üzerine sürün. Etin üzerine bıçakla çentikler atın. Etin bir kenarına ceviz içini, dilimlemiş havucu koyun. Rulo şeklinde sarın. İple her yerinden sıkıca bağlayın.

Hafif yağlı tencerede 4-5 dakika ön pişirme yapın. Sürekli çevirerek ruloyu hafif kızartın. Bu arada pişirme sosu için, tavaya mısırözü yağını alın.

Salça, dövülmüş sarımsak, 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: Diğer

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 çay bardağı et suyu
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu bonfileyi şerit şeklinde kesin. Tuz, karabiber, limon suyu, pul biber ve eti bir kasede karıştırıp, kasenin 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 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kimyon

Tuz

250 gr. Kıyma

6 Adet Biftek

1 Çay Kaşığı Bezelye

1 Çorba Kaşığı Salça

1 Su Bardağı Su

1 Çorba 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 çorba kaşığı salçayı, 1 su bardağı suya karıştırın. Bifteklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik 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 Çorba Kaşığı Margarin

1 Çorba Kaşığı Un

1 Çorba Kaşığı Salça

2 Çay Kaşığı Hardal

200 gr Krema

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Limon

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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 çorba kaşığı unu kavrulmakta olan etlere serpip karıştıralım. Sonra bir çorba kaşığı domates salçası ile ikişer çay kaşığı hardal ve tuzu katıp, üç 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 eklemeyen önce etleri yumuşayınca 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. İrmiki 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 diğler 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.

Cin 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. Ağzını 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 pembeleştirelim.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

Ekmeğe Antrikot - 1809

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 Dilim Tost Ekmeği

4 Adet Antrikot

4 Dilim Çedar Peyniri

1/2 Çorba 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: Diger

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 şamfıstıklı pilav veya erişte ilave edebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.

Erenk6y S6leni - 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

YAPILIŞ 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, dömiglas, krema, toz karabiber, soya sosu ve limon suyu ile karıştırın. Pilav, sebze dolma ve patates tava ile servise sunun.

Fırında Baharatlı Bıdırcın - 1812

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Adet Bıdırcın

90 gr Risotto Pirinci

40 gr Balkabağı

Zeytinyağı

Tuz, Karabiber

avuksuyu

Taze Kekik

Acisso

Maydanoz, Fesleğen, Sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Bıldırcınlara zeytinyağı, taze kekik, acıso, 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 orba 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 Çorba Kaşığı Tereyağı
4 Çorba Kaşığı İnce Doğranmış Soğan
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tatlı Kırmızıbiber
1/2 Çay Kaşığı Acı Kırmızıbiber
1 Çay 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 yumuşayıncaya 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 TARIğI

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: Diger

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 sarımsak, ezilmiş

2 çay kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzoları 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 pirzolarının üstüne yayın ve serin bir yerde 2 saat bekletin.

Fırını 190C'ye ısıtın.

Kızartma kabını fırına koyup, pirzoları 25 dakika, bir kez çevirerek pişirin.

Pirzoları 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 Çorba Kaşığı Margarin

5-6 Karabiber Tanesi

1 Çorba 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, patates, havuç, soğan, kereviz, karabiber taneleri ve yarım çorba kaşığı tuzu ekleyin. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar 1-1.5 saat pişirin.

Küçük bir tencerede margarinı 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 kaydattıktan 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: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1/2 Kg Dana Eti

Karabiber

Tuz

Mantar Rom SosunMalzemesi

1/2 Paket Margarin
1/2 ay 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 TARIğI

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 Yaprağı

1 Çubuk Tarçın

1,5 Su Bardağı Su

2 Su Bardağı Sıcak Su

100 gr Kuru Kayısı

150 grYağlı Yoğurt

2 Tatlı Kaşığı Nişasta

2 Adet Kırmızı Elma

2 Çorba Kaşığı Limon Suyu

3 Çorba Kaşığı Kiyılmış 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 pembeleştiririm.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

İ pilav Malzemesi:

2 su bardağı piriç

2,5 yemek kaşığı tereyağı

2-3 orba kaşığı am fıstığı

2 orba kaşığı kuş üzümü

3 su bardağı et suyu

2 tane domates

Yarım kilo kuzu ciğeri

Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIş TARIĞI

Kuzu kafesinin sırt tarafını etli bölümü ie 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 pirzolari 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 kızarıncaya iç pilavı üzerine çıkararak servise sunun.

İ Pilav Yapılışı

Pirinci yıkayıp tuzlu ve ılık suyla 20 dakika ıslatın. Bir kaşık yağ ile fıstığı pembe renkte kavurun. İçerisine zm ve zar şeklinde doğranmış ciğeri ilave edin. Ciğer suyunu çekince tuz atıp ateşten alın. Kalan yağı eriterek rondodan geirilmış domatesi kavurun. zerine 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 orba 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 öp Şiş - 1829

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr but

20 gr tereyağı

Yarım domates

3 dilim lavaş ekmeği

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 TARİFİ

Etleri tuz ve karabiberle ovun. 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 soğanları koyup hafifçe soteleyin. Pirzolarının üzerine ilave edin. Ayva dilimlerini pirzolarının üzerine dizin.

Yarım ay 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 pirzolarını bıçağın sırtıyla hafifçe bastırarak inceltin. Fazla yağlarını kesip, Tuz ve biberi serpin. Yumurta-yağ-su karışımını hazırlayın.

Pirzoları una, yumurtalı karışıma ve ufalanmış bayat ekmek içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin.

Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yağ kızınca kuzu pirzolarını 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 pizolasının 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 çamfistiğini ekleyin. Hafifçe pembeleşmeye başladığında çok ince kıyılmış soğanı ekleyin. 1-2 dakika sonra tavla zarı iriliğinde doğradığınız tavuk ciğerini ekleyin. Rengi değiştikten sonra kuşüzümünü, şekerini 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 kısarak, 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 dövülmüş sarımsak, kırık tane karabiber, kekik, biberiye otu ve tuz ile baharatlayın. Çiçekyağı 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 (çok ince doğranmış)

1 kurutulmuş defne yaprağı (ufalanmış)

1 çay kaşığı kekik

1 çorba 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 ay 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, domateslerl, sivri biberleri ve maydanoz saplarını yerleştirin. Malzemelerin üzerine tuz ve karabiber serperek 200 derecelik fırına koyun.

Etin piŐtiđine 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 i pilav İle servis yapabilirsiniz.

Limon Soslu Biftek - 1835

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

400 gram biftek

8 orba kaşığı limon suyu

1 orba kaşığı bal

2 orba kaşığı diyet şekeri

1 ay kaşığı zencefil

iki buçuk su bardağı su

1 orba kaşığı mısırunu

1 orba kaşığı su

2 orba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

1 tutam kekik

YAPILIş TARIĞI

Teflon tavayı ısıtın. Biftekleri içine yerleştirin. Yumuşayana ve rengi değişene dek arkalı nlü pişirin. Sonra tavadan çıkarın.

Tavanın içine limon suyunu, balı, diyet şekerini, zencefili 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: Diğer

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

SÜSLEMELER 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 piriç

3 su bardağı sıcak su

3-4 adet orta boy patates,

1 çay 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. Üzerine 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, küp küp Patatesleri yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keselim. Kızgın sıvı yağda yarı yarıya pişecek şekilde kızartalım. Etlerin üzerine bir sıra patates döşeyelim. 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 şeffaflaşana dek kavuralım. Kavrulan pirinçleri yayvan tencedeki 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 boşaltalım. Tencerenin kapağını örtüp, ağır ateşte piriņler 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 ay bardağı kırmızı Şarap
2 su bardağı et suyu
4 orba 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 rezeneyi, 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 kapağım kapatın. Ağır ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirin.

Kestanelerin dış ve i kabuklarını soyun. Balkabağını da kabuğunu soyduktan sonra çekirdekli kısımlarım 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: Diger

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.

Etləri de tavaya yerleştirip, ters-yüz ederek kızartın. Karabiber ve tuz serpip ocaktan alın. Arzu ederseniz pilav ile birlikte servis yapın.

Mantarlı Biftek - 1840

Mutfak: Diger

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. Dövmüş 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 orba Kaşığı Domates Salçası

1.5 orba Kaşığı Margarin

1/2 Su Bardağı Su

1 Defne Yapradı

2 orba Kaşığı Zeytinyadı

1 orba 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 paylaştırın.

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 karışımına arpacık soğanları ilave edip 10 dakika kadar

pişirin. Biftek ruloları servis tabağına alıp sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Mantarlı Terbiyeli Bifteg - 1842

Mutfak: Diger

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 kısip 40 dakika kadar eti pişirin.Soyulmuş soğanları ilave edin.20 dakika daha pişirin.Tencereyi ateşten alın.İyice yıkadığınız 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 margarinini alın. Karıştırarak eritin. Pirzoları 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 pirzoları 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: Diger

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. Mısırı ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 5 dakika bekletin. Sıcak olarak servis yapın

Papaz Yahni - 1847

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 çorba kaşığı margarin

600 gr kuşbaşı dana eti

200 gr arpacık soğan

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı sirke

1 su bardağı et suyu

1/2 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

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: Diger

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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Küp Şeklinde KeilmiŐ Yağsız Bonfile

1 orba Kaşığı Soya Sosu

1 orbaKaŐıđı Susam Yağı

1 orba Kaşığı zm Likörü

2 ay Kaşığı Mısır Nişastası

500 gr Pırasa

3 Adet Küçük Taze Soğan

2 ay Kaşığı Sıvıyağ

2 ay Kaşığı Şeker

1/2 Su bardağı Et Suyu

2 orba Kaşığı ince Dilimlenmiş Maydanoz

Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabın içinde et parçalarını, et suyunu, mısır nişastasını, soya sosunu, 1 çorba kaşığı susam yağını, karabiberi, tuzu ve üzüm likörünü karıştırın.

Yarım saat buzdolabında bekletin.

Pırasayı ve soğanı enine ince ince doğrayın. Çin tavaının içinde sıvı yağı ısıtıp etleri 1-2 dakika pişirin.(sadece dışı biraz kahverengileŐsin). 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 çentilmiş soğan

Üzeri için:

4 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

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. Üzerine 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

Mutfak: Diger

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 kepe 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 Çarliston Biber

4 Diş Sarmısak

2 Çorba Kaşığı Tereyağı Veya Margarin

1 Adet Soğan

1 Tatlı Kaşığı Salça

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzoların iki tarafını tuz ve karabiberle ovalım. Yağı tavaya alarak eritem. Pirzoları altlı üstlü kızartarak, tavadan alıp, bekletelim. Soğanı ve sarmısakları küçük küçük doğrayalım.

Pirzoları kızarttığımız tavada soğanı ve sarmısakları hafifçe pembeleştiririm. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp, küçük küçük doğrayarak tavaya ilave edelim.

2 dakika daha kavurduktan sonra kabukları soyulmuş domatesleri fındık iriliğinde doğrayarak tavaya alalım. Salçayı da ilave edelim. Domatesler yumuşadıktan sonra pirzoları 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

Etləri, tuz ve karabiberle ovun. Sonra 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 soğanlarını koyup hafifçe soteleyin. Pirzolararın üzerine ilave edin. Ayva dilimlerini pirzolararın

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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 Adet (160 gr.) Bonfile

1 kg. Taze Patates

1 dl. Çiğ Krema

4 Diğ 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 çektirin.

Sos kalınlaŐtıđı zaman ateşten alın.

Patatesleri yıkayıp çok ince dilimleyin. Mutfak robotunuz varsa iŐiniz çok kolaylaŐır. 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: Diger

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: Diger

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 sarısı, 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 sebzeli 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: Diger

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, çelik 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. Üzerine limon suyunu ekleyelim. Yemeğin suyundan biraz alıp yaptığımız terbiyeye ekleyerek çırpmaya devam edelim. Sonra pişmiş yemeğin 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 çorba kaşığı tereyağ

1 çorba kaşığı salça

Yarım demet maydanoz

Tuz, Karabiber, kekik

2 su bardağı sıcak su

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etlerini yıkayıp tencereye alın. Suyunu çekinceye kadar kavurun. Üzerine 2 çorba 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

Incikleri 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 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz, karabiber

İçi için:

2 adet havuç

YAPILIŞ TARİFİ

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 çevirerek sarın.

Budu fırırntepsisine koyun. İri parçalara bölünmüş soğan, havuç ve biberi ilave edin. 160 derece fırında 45 dakik, pişirin. Kuzu budunu, iç 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 Çorba Kaşığı Yağ
- 1 Çorba Kaşığı Esmer Şeker
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 12,5 cl. Siyah Bira
- 12,5 cl. Su
- 1 Tutam Kekik
- 1 Çorba Kaşığı Kırmızı Şarap Sirkesi
- 1 Çorba 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. üzerine un ve şeker serpin. Karıştırırken 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 Çorba Kaşığı Margarin
- 2 Tatlı Kaşığı Pulbiber
- 3 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 2 Çorba 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 ateşte 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 galeta 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
bölün.

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 Çorba Kaşığı Kıyma

10 Adet İç Antep Fıstığı

1 Tatlı Kaşığı Kiyılmış Pastırma

1/2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Kiyılmış Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak, bonfileyi iyice dövün. İçine 1 çorba kaşığı kıyma ve 10 adet fıstığı koyup rulo haline getirin. Daha sonra içe 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

Saşlık - 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.

Şiše, 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

Satobriyan - 1873

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 Dilim Tost Ekmeği

1 Su Bardağı Su

1 Çorba Kaşığı Salça

Yeteri Kadar Kekik

6 Dilim Bonfile

4 Adet Domates

2 Adet Biber

1 Adet Soğan

2 Diş Sarmısak
2 Çorba Kaşığı Margarin
1 Çorba 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. Etləri 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.

Siveydiz - 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 sarmisaklardan iki tane ayırıp kalanını yarım parmak iriliğinde doğrayın. Ayırdığınız iki sarmısağı ayrı bir kaptaki 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 ıslattığınız nohudu haşlayın. Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı doğrayarak tuzlu suda yarım saat bekletin. Yağın yarısını güveçte eritin. Pirzoları 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 kuru sarmısak döveceği ile hafifçe yararak 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 çırpı. 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 Çekilmiş Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Fırına girebilen dibi kalın bir tencerede 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 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çorba kaşığı un

4 adet küçük domates

3 -4 adet yeşil sivri biber

250 gr. mantar

Tuz,Karabiber

Kırmızıbiber

Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Orta büyüklükte bir tepsiye sıvı yağı koyup kızdırın.

Pirzoları 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 kıymayı köarci gibi hazırlayın,sonra biylon folyeye bu köfte harcını yayın,haslanmış yumurtaları yayılmış köfte harcın ortasına koyun ,sonra bu köfte harcını folye yardımıyla yumurtaların gömiyecek şekilde ,folyeyi çıkarın ,sonra bir tepsiye alın ve fırına 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 sarmsak

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 serpip köfteleri yerleştirin. Antepfıstığı serpip rulo şeklinde sararak, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp. susam ve çörekotu serpererek fırına verin.

Lavaşli 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 TARİFİ

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. Üzerine ince kıyılmış sarımsakla karıştırılmış yoğurdu dökün. Pişirilen etleri karışık olarak dizin. Izgara edilmiş domates ve biber dilimleri ile süsleyin.

Artan 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yağda kavurup, etlerin üzerine gezdirin. Karabiber ve tuzunu ilave edip, servis yapın.

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

3 çorba 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 kebaptan 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 tuttturalım

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 yağı karıştırıp, sebzeleri soteleyin. Tuz, karabiber ve kekik serpin.

Soğanlar pembeleşince 1 kahve fincanı kadar su ilave edin. Hazırladığınız bu karışıma defne yapraklarını da paralayıarak 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 ısılı 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. Etləri 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 çorba kaşığı kıyma

5 adet bonfile

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Yarım çorba kaşığı salça

3 çorba kaşığı yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı rendeleyin. 2 çorba kaşığı kıyma ile karıştırın, 1 adet bifteğin üzerine bir miktar kıymalı soğanlı malzemedan koyun. Üzerine 1 adet biftek daha yerleştirin. Biftek ve kıyma bitene kadar bu işlemi sürdürün.

Daha sonra, eti folyo kağıdına sıkıca sarın. Derin dondurucuda bir gece bekletin. Ertesi gün, dondurucudan çıkarıp, ince ince dilimleyin. Yağsız tavada pişirin. Servis tabağına alın. Tuzunu ilave edin.

Çorba kaşığı yağı tavada kızdırın Yarım çorba 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 orba kaşığı tereyağı

Dereotu, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir orba kaşığı margarini bir kapta eritin. Soğanı piyazlık doğrayıp, yağda kavurun. Domatesleri kp biçiminde doğrayıp, tuzla birlikte kaba ekleyin.

5 dakika pişirin. Kebabın zerine koymak üzere 4 kaşığını 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. zerine etsuyunu ekleyin.

Tavanın kapağını kapatın. 3-4 dakika dinlendirin. Pideleri 4 adet bakır sahana bölün. zerine patlıcanlı harcı yayın. Yoğurdu ekleyin. Şiş kebabları da yoğurdun üzerine koyun. Ayırdığınız 4 orba 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 kasiğı tereyağı

1 Çay kasiğı kimyon

1 Çay kasiğı kırmızıbiber

1 Çay kasiğı karabiber

1 adet pide

2 su bardağı yoğurt

2 adet domates

YAPILIŞ TARİFİ

Köfteleri ızgarada çevirerek kızartın. 2 çorba kasiğı Tereyağını tavada eritin, 1 çay kasiğı 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 kaptaki karıştırılır.

sarımsak ezilip yoğurtlar 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 çorba 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 dövülmüş sarımsak, 2 tatlı kaşığı tereyağı ve biraz karabiberi bir kapta spatulayla karıştırın

Dolgunlu 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 TARİFİ

Bulgur, kırmızıbiber, yumurta, tuz, kıyma ve irmik ile hamur yapın. Haşlanmış patatesi ilave edip yoğurun. İç için ayrılan 100 gram kıymadan fındık 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.

Eksili 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 orba kaşığı margarin

1 adet orta boy pide

Yarım ay 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.

ŐiŐten 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 zerine maydanoz serpererek servis yapabilirsiniz.

Not: Kullanılan kıymanın bıçakla kesilerek hazırlanması gerekir. Arpacık soğanı, manavlarda veya marketlerde kolayca bulabileceğiniz, minyatür bir soğan çeŐididir. 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 arasıra çevirerek altın sarısı renk alana dek kızartın.

İhbeysi - 1898

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

50 gram kıyma

1,5 çorba kaşığı köftelik bulgur

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı margarin

1 adet arpacık soğanı

1 tatlı kaşığı salça

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 diş ezilmiş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Kıyma, birbuçuk çorba kaşığı köftelik bulgur, 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve 1 çay 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 çorba 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 çay bardağı dövülmüş ceviziçi, tuz,

Üzerine :

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

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, dövülmüş 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 Ispanaklı 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 çorba kasiğı yoğurt
1 çorba kasiğı zeytinyağı
1 diş sarmısak,
Kasar peyniri
Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Baharatları, kıymayı ve rendelediğiniz soğanı geniş bir kap içinde yoğurun. Patatesin kabuklarını soyun. Havuç ile birlikte rendeleyin. Çarliston biberi küçük küçük kesin. Patates ve havuçla birlikte kıymanın içine ilave edin.

1 saat buzdolabında bekletin. Bu arada mantarları hafif kızmış yağda kavurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız 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 çay kaşığı tuz

1 çay 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. Hazırladığınız içi soğutun. Tepsinin içine serdiğiniz ince tabakanın üzerine bu içi koyun. Malzemenin üzerine hazırladığınız köfteden yine ince bir tabaka serin. Üzerine margarin sùrdükten 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.

Tahıl 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 yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp süzgeçten geçirin.

Soğanı ve szlen 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 Poğaç Pidesi - 1906

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

İç Malzemeleri:

250 gr. kıyma

4 adet orta boy soğan

1 çay 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 ay bardağı ayçiçek yağı

YAPILIş TARİFİ

nce 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 mincıklayarak, tuzu soğana yedirin. 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 Mantı Hamuru

1 Avuç Nohut

1 Adet Sivribiber

1-2 Arnavut Biberi

1 Pırasa

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Kekik

1 Kuzu Beyni

2 orba 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 tavaında 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 orba Kaşığı Rafine Yağ

1 Diş Sarmısak (dövölmüş)

2 Sivribiber (ekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)

1 Kırmızı Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenerek ince dilimlenmiş)

1 Tatlı Kaşığı Şeker

1 ay 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 orba kaşığı yağ bırakarak gerisini dökünüz. Sarmısak, sivri biber ve kırmızı dolmalık biberi ekleyip, ara sıra karıştıarak 4 dakika kızartınız.

Tabakta kalan şarabı, şekerini, tuzu ve karabiberini 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 yağ, ekmeği 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 pürtüksüz 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 kapta 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 ay kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı kekik
Tuz ve karabiber
12 biberli zeytin

YAPILIş TARIĞI

Böbrekleri uzunlamasına ikiye kesinlikten sonra küçük parçalara ayırın. Büyük bir tavada margarin ve iekyağını 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 yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayıp hemen servis yapın.

Böbrek Kavurması - 1916

Mutfak: Diger

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 Çorba Kaşığı Domates Salçası

2 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay 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 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 ısınincaya kadar pişirdikten sonra, servis ediniz.

Böbrek Kendi Yağında - 1917

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağı ile birlikte yıkanıp, kurulanmış)

4 Dilim Kızarmış Ekmek

1 Tatlı Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (200 C) ısıtınız.

Böbrekleri ateşe dayanıklı cam bir kaptayada 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 orba Kaşığı Margarin
- 1 orba Kaşığı Rafine Yağ
- 1 Soğan (ince dilimlenmiş)
- 1 ay Kaşığı Kekik
- 200 gr Acı Krema (1 su bardağı)
- 2 Katı Haşlanmış Yumurta (ince kıyılmış)

YAPILIş TARIğI

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 rtene 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: Diger

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 doğranınış)
1 orba Kaşığı Limon Suyu
1 Kahve Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber
4 orba Kaşığı Rafine Yağ

YAPILIş TARİFİ

Lezzetli ve doyurucu bir kiş 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 Çorba 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 TARİFİ

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 yarıdıktan 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 Şişi - 1923

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr Dana Böbreği (yağları temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış)

500 gr Kuzu Ciğeri (kuşbaşı doğranmış)

4 orba Kaşığı Rafine Yağ
6 orba Kaşığı Kırmızı Şarap
1 Tatlı Kaşığı Kekik
1 ay Kaşığı Tuz
Kahve Kaşığının Ucuyla Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay olan böbrek ve ciğer Şişi, ğle 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 orba kaşığı)
- 2 orba Kaşığı Rafine Yağ
- 4 Soğan (ince dilimlenmiş)
- 2 Domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış)
- 200 gr Dömi-glas Sos (1 su bardağı)
- 1 orba Kaşığı Taze Maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 Limonun Suyu ve Kabuğunun Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Lezzetli ve ucuz bir yemek olan böbrek yahnisini, ispanak 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 karıştıarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız. Soğanları delikli kepçe ile ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak tutunuz. Kalan yağı tavaya koyup, böbrekleri 5 dakika tahta kaşığla karıştıarak pişiriniz. Domates dömi-glas sos, maydanoz, limon sutu ve limon rendesini ekleyip ateşin altını kısınız ve devamlı karıştıarak 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 sıyrarak, iyice yıkayınız.

Et suyu dışında kalan malzemeyi birkaç kez ;harmanladıktan sonra, barsağın bir ucunu ipe 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

Bumar 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 sıyırarak 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, tereyağlı 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 Margarın (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 kepçe 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: Diger

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 diimlerini 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 yaprağı, 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 yaprağını 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 Ciğer (ince dilimlemiş)

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 orba Kaşığı Un (içine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber karıştırılmış)

YAPILIş TARIĞI

Davetlerinizde çok beğenilecek olan mantarlı ciğer 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, köpüğu 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 kıstıktan 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. Köpüğu 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: Diger

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 Çorba 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 karıştın.

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 Çorba 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 kepçeyle tavadan çıkarıp üstlerindeki fazla yağı süzerek kurulayınız; soğuması için bir kenara bırakınız.

Önce ızgaranızı iyice ısıtınız.

Şiş çubuklarına 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.

Mutfak: Diger

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 bekletin.

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 orba kaşığı)

3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)

1/4 Su Bardağı Cin

1 1/2 Su Bardağı Dmi-Glas Sos

YAPILIş TARIğI

Böbreklerin önceden hazırlanabildiği cin sote dana böbreği, yanında karışık salata ve patates sote ile servis edilebilir.

Büyük bir tavada tereyağı eritiniz. Köpükleri sönüp yağ kızınca böbrekleri tavaya koyup altüst ederek 4 dakika kızartınız. Sonra ateşi 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. Dmi-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 orba 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 ateşini 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 ay 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 TARIğI

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 söndürüp 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 söñüp yağ kızdığında, böbrekleri koyup alt üst ederek 4 dakika kızartınız. Ateşini kısın. 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 ateşini kısarak, fasulyeleri ve kızarmış böbrekleri tencereye koyunuz. Yemeği 20-25 dakika, fasulyeler yumuşayıp şarap yarı yarıya azalana kadar kaynatınız. Sonra ateşini kısın, 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: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

6 1/2 orba Kaşığı Baharatlı Un (6 orba 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 orba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIş TARIğI

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 (dövölmüş)
125 gr (1/2 su bardağı) Acı Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Krema dışında bütöun 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. Köpükleri 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.

Ayırdığınız 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 kısarak 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: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (1/2 Cm inceliğinde dilimlere bölünmüş)

1 Çay 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 ay 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 ögle 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 koyulaşıncaya 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 (kılıçları 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 ekmek 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.

Seytan Soslu Dil - 1946

Mutfak: İspanya

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 Sığır Dili (3 saat ıslatılıp suyu süzöldükten 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.

Dil 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.

Seytan Sosu - 1947

Mutfak: Diger

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 çekirin.
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 karıştışın 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.

Izgaranızı 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 orba 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, arasıra 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 ayırdığınız 2 1/2 su bardağı suyu ve eritilmiş yağı dökünüz. Tepsiyi fırına sürüp başları, arasıra 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 B6breği Alevli - 1951

Mutfak: T6rk

S6re: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 Kuzu B6breği (temizlenip ortadan ikiye b6l6nerek hazırlanmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

1 orba 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 TARİFİ

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 çakınız. 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 Erişteli - 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 Rendesini

8 Arpacık Soğanı (kabukları soyulmuş)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 ay Kaşığı Karabiber

YAPILIş TARIğI

Once 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 erişteli karışımı yağladığınız kalıba döküp, fırına sürerek 30 dakika, nar gibi kızarıp üstü gevrekleşinceye kadar pişiriniz. Kalan iki çorba kaşığı yağı tavada 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. stne ısıtılmış bir servis tabağı koyup ters çevirerek, erişteyi tabağa çıkarınız.

Delikli kepçeyle böbrekleri ve soğanları tavadan süzüp, bilezik biçimi eriştelerin 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 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Büyük Soğan (ince doğranmış)

1 Orta Boy Yeşil Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)

2 Diş Sarmısak (dövülmüş)

350 gr Domates (kabukları soyulmuş)

1 Su Bardağı Kırmızı Şarap

1/2 Çorba Kaşığı Şeker

2 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

1 Çorba Kaşığı Ketçap

1 Çay Kaşığı Acı Kırmızıbiber

4 Su Bardağı Pişmiş, Sıcak Pilav

YAPILIŞ TARİFİ

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: Diger

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 orba 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 ay Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Şeker

1 Defne Yapradı

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, arasına karıştırarak, 2 dakika daha kavurunuz.

Domates salçası, tuz, Şeker ve defne yapradını ekleyip ağır ateşte 30 dakika. sosun tencereye yapışmaması icin arasına karıştırarak pişiriniz.

(Sos cok 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: Diğer

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, maydonoz 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 orba Kaşığı Rafine Yağ

1 ay Kaşığı Kırmızıbiber

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. (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 Çorba Kaşığı Su

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.

Terbiyeyi hazırlamak için, genişçe bir tencereye su doldurup kaynatınız.

Üstüne küçük bir kase oturtup, içine yumurta sarılarını, limon suyunu ve 1 çorba kaşığı suyu koyunuz. Yumurta teli ile 2 dakika çırpınız. Kaynayan

paça çorbasından iki su bardağı alıp, terbiyeye iyice karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak, içindeki terbiyeyi kaynayan çorba tenceresine katınız. Bir kez karıştırıp, çorba tenceresini ateşten alınız. Çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltıp servis ediniz.

Paça Jöleli - 1958

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

12 Keçi yada Koyun Paçası (temizlenmiş)

10 Su Bardağı Su

1 Çay Kaşığı Tuz

8 Diş Sarmısak (dövülmüş)

3/4 Su Bardağı Sirke

YAPILIŞ TARİFİ

1 litrelik bir pasta kalıbını çalkalayıp, 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 kepçe 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 hazırladığınız paça suyundan, kalıbın üçte ikisini dolduracak kadar döküp, yeniden buzdolabına kaldırınız.

Paça suyu donmaya başladığında kalıbı buzdolabından alıp, ayıklanmış paçaları, üstlerine biberi serperek, 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 siğir dili, yaklaşık 2 kg

1 soğan, kalın doğranmış

2 havuç kalın dilimlenmiş

1 defne yaprağı

YAPILIş TARIğI

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 szn.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soğuk su koyup soğanı havucu, defne yaprağını ve tane karabiberleri katın. Bir taşım kaynatın. Ağır ateşte hesapladığınız süre kadar pişirin. (Aşının 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 virip, kıvrıp 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 gecedan 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 Yaprağı
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 orba Kaşığı Konyak

YAPILIş TARIğI

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, fırınınızı 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. Kekiği

serpip, bir delikli kepçeyle karıştırdıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına

çıkartıp, 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

nce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Bir tepsiyi rafine yağla yağlayıp, uykulukları tepsiye yerleştiriniz. Ustlerine tuz, biber ve kekiğin 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 Çorba Kaşığı Un

250 gr (1 su bardağı) Krema

1 Çorba 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, arasıra karıştırarak 10-15 dakika, sebzeler yumuşayınca 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 yapışacak 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 Yaprağı

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, arasıra çevirerek 10-15 dakika, her yanları iyice kızarana kadar kızartınız. Delikli kepçeyle uykulukları kağıt peçete üstüne çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Havuç, kekik, defne yaprağı ve şarabı tavaya koyup, sık sık karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Makarnayı ekleyip, sosa iyice bulayınız. Tavayı ateşten alıp, defne yaprağını 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 orba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

1 Defne Yapradı

1 ay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

1 1/4 Su Bardadı Sek Beyaz şarap

60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağ

30 gr (1/4 su bardadı) Un

YAPILIş TARIğI

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 yapradı, tuz ve biberi orta boy bir kaseye koyunuz. stne 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, 10-15 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 çorba 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 karıştıraik 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, karıştıranız.

Bir maşayla uykulukları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, servis ediniz.

Tereyağı Uykuluk - 1969

Mutfak: Fransa

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1/2 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bekletilmiş)

2 Çorba 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 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

2 Çorba Kaşığı Sıcak Siyah Tereyağı

Baharat torbası:

4 Sap Maydanoz

1 Fiske Kekik

1 Defne Yaprağı

YAPILIŞ 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 ay Kaşığı Tuz

1 ay Kaşığı Karabiber

1/3 Su Bardağı Rafine Yağ

Süslemesi:

4 Orta Boy Domates (ortadan ikiye kesilmiş)

4 Yeşil Sivribiber

YAPILIŞ 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 ay 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: Diğer

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 otlı 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.

Bahçivan Usulü Hindi - 1974

Mutfak: Diger

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 Üzümü

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 fırında 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 üzenlerine 1 tutam şeker serpin, sirke gezdirin.

Kıydığınız 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 közleyin. 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: Diger

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 ay kaşığı karabiber.
20 gr rende kaşar
2 adet domates
100 gr mantar

YAPILIş TARIğI

Kanatlı tavuk gögsünü 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: Diger

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 orba kaşığı un

2 orba kaşığı margarin

2 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Elmalı sos için:

2 adet ekşi elma

1 adet domates

2 diş sarımsak

1 orba kaşığı ketçap

1 ay kaşığı su, tuz

YAPILIş TARIĞI

n 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. Pi biftekleri tuzlayıp, biberleyelim.

Bifteğin bir kenarına mantarlı içten koyalım. Yuvarlayarak, saralım.

Kenarlarını krdanla 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 eritem. 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 serpelim. 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 ay bardağı suyu ve ketçabı ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. 2 dakika sonra ateşten alalım. Elma sosunu bifteklerin üzerine gezdirecek, servis yapalım.

Elmalı Hindi - 1981

Mutfak: Diger

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 Yapağı

YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yıkayıp kurulayın.İçine tuz ve biber ekip kıyılmış 1 kuru soğan ile 1 defne yapağı yerleştirin.Yüzeyine yağ sürüp fırında 1.5 saat pişirin.

Elmaları soyup ince ince kıyın bir tencereye alın. Kıyılmış taze soğan, 2 defne yapağı, 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: Diger

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 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı muskat

Tuz, karabiber

1 küçük kutu krema

1 adet yumurtanın şansı

6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

İnce kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

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 kapta yumurta sarısı ve kremayı ęirpın. 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 ęıkardıktan 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 kaşığı kekik

1 ay kaşığı kırmızı biber

1 ay kaşığı karabiber

Tuz

4 adet patates

1 orba kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Sıvı yağa tuz, 1 cay kaşığı karabiber, 1 cay kaşığı kırmızıbiber ve 1 cay kaşığı 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 kaşığı sıvı yağı alın. Rendelenmiş patatesi yağda kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine 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 fırınınızı 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 çektirin.

Tavuk suyunu katın ve yeniden yarı yarıya çektirin.

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: Diğer

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.

iyice 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, füme 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: Diger

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: Diger

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 ay 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 piriç

125 gram tereyağı

2 orba kaşığı dolmalık fıstık

1 adet soğan

200 gram kuzu ciğeri

2 orba kaşığı kuş üzümü

3 su bardağı etsuyu

Yenibahar, karabiber, tuz

YAPILIŞ TARİFİ

İ Pilav

Pirinci ayıklayıp, ılık suyla ıslatın. 20 dakika bekletip, süzün. Tereyağının 1 çorba kaşığı 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 hazırladığınız 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 kaynattıktan 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 Pürelı Tavuk - 1990

Mutfak: Diger

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 yumuşayınca 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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Ağırlığında

1 Küçük Soğan, Dörde Bölünmüş,

1 Defne Yapağı

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: Diger

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 çıkarttığınız ve incelttirdiğiniz 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: Diger

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 göğüsleri 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 kapta 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 hazırladığınız 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 ısılı 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 kıyın. Kırmızı biberi küçük küçük doğrayın.

Kuşbaşı doğranmış hindi etinin önce yarısını sonra diğer 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. Etleri 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 orba kaşığı zeytinyağını alın. Kücük 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 orba 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. zerine haşlanmış pirinç ve ince kıyılmış taze kişniş serpererek, 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, szn.

Köri, soya sosu, karabiber ve tuzu bir kapta 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.

Etləri, kaydattığınız karışıma ekleyip, 15 dakika daha harlı ateş üzerinde kapaklı olarak kaynatın. Etləri servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Kıyılmış badem serperek, servis yapın.

Eksi Soslu Tavuk - 2000

Mutfak: Diger

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 Mantarli Tavuk - 2001

Mutfak: Diger

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 kızarıncaya 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: Diger

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 eőt bir Şekilde dökün. En üste de 1 su bardağı kremayı yayın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürün. Yarım saat kadar piőtirin.

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 paneleri 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 orba 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 aldığınız 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 şnitzeli bir tabağa alın. şnitzelin birbirinden bağımsız parçaları tabağın üstüne gelecek şekilde yerleştirin. şnitzelin üzerine zeytinle gözler, domatesle ağız ve biberle burun yapın.

Patates kızartmalarını da şnitzelin vresine yerleştirin. Marul, domates ve biber yardımıyla tabağı dilediğiniz şekilde düzenleyerek çocuğunuza sunun.

Patatesli Hindi şiş - 2006

Mutfak: Diger

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. Hazırladığınız 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 Piri

2 orba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğüs 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 kayncıya 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 TARIğI

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 TARIĞI

Fırını 110 C'ye ısıtın.

Tavuk gğslerini 2 yağlı kağıdın arasına koyup 1 cm. kalınlığa gelinceye kadar dövün. Bir kağıt havlu ile dövülmüş tavuk gğslerini iyice kurulayın.

Unu düz bir tabağa koyup tuz ve biberi ekleyin. Tavukların iki tarafını una batırın.

Büyük bir tavada ayiekyağı 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. (Aşının 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 gğslerini 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 kayısları 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 baş maydanoz

4 su bardağı memba suyu

Yeterince tuz ve biber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye margarinini 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: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 ay 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.

Snitzel - 2016

Mutfak: Diğer

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

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: Diger

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 kapta 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 Eksili 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 doğranmış havuç ve soğan ile küçük doğranmış dolma biberi ilave edin.

Hızlı ateşte 3 dakika sote edin. Hazırladığınız tatlı ekşili sosu ekleyin. 1 çorba 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 kaşığı 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. Bamya 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 orba Kaşığı Un

2 orba Kaşığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuğun beyaz etini, derisinden ayırın. Bir hafta buzlukta bekletin.

Havucun, soğanın ve patatesin kabuklarını soyarak, iri iri doğrayın.

özöldükten 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 kaptta 1 su bardağı yoğurdu, 2 çorba kaşığı mayonezi, 1 çay kaşığı kekiği, 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 kaptta hazırladığınız sosa bulayıp, servis tabağına alın.

Dilediğiniz şekilde kesilmış 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 (dövülmüş)

1 Büyük Kırmızı Dolmalık Biber (ekirdekleri temizlenip, doğranmış)

400 gr Enginar Göbeği (konserve)

2 Su Bardağı Tavuk Suyu

1 ay Kaşığı Karabiber

1 Kahve Kaşığı Pul Kırmızıbiber

1 ay Kaşığı Safran (1 orba kaşığı suyla karıştırılmış) [istenirse]

16 Biberli Zeytin (her biri 2'ye bölünmüş)

YAPILIş TARIğI

Zeytinli tavuğu yanında patates püresi ve tereyağda sote edilmiş çalı fasulyesiyle doyurucu bir yemek olarak servis edebilirsiniz.

nce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

Büyük ve derin bir tavada, zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavuk parçalarını koyup, arasıra 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, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Enginar gbeklerini ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz. Tavuk suyunu katıp, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve sulu safranı (istenirse) ekleyiniz. Sosu arasıra 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 arasıra karıştırarak kaynatınız. Unlu tereyağı azar azar ekleyip, sosa iyice karışana

kadar sürekli karıştırınız. Sosu sürekli karıştırarak 2 dakika daha, koyulaşınca 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 kapta 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 Etlı 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 gğus 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

Önce fırınınızı 200 °C'ye getirip, ısıtın.Harcı hazırlamak için tavukların gğus 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, sıyrarak 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: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 orba kaşığı margarin

2 orba kaşığı un

1 su bardağı süt,

YAPILIŞ TARİFİ

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 orba kaşığı salça

Yarım cay kaşığı köri

1 ay kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı nane
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 adet küçük boy patates
Yeteri kadar su ve tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye tavuk etlerini alın. Üzerine irice doğranmış soğan ve sarmisakları koyun. 2 çorba kaşığı salca, yarım cay kaşığı köri, karabiber, sirke, yağ ve tuz ilave edip, tencereyi orta ısıllı 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: Diğer

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 küçük küçük 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 ateşini 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: Diğer

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: Diger

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 inı 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 hazırladığınız 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. Margarın

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 b6l6n. Unlanmış bir zemin 6zerinde hamuru 3-4 mm kalınlığında açın.

Bir ay bardağı yardımıyla yuvarlak bisk6viler kesin.Yağlanmış fırın tepsisine sıraladığınız bisk6vilerin ortasına çok hafif bastırın. Çukurun içine ayva p6resini koyun. 200 dereceli fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

German Kurabiyesi - 2037

Mutfak: Diger

S6re: 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 TARIğI

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 üştü 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.

Artılı 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 karıştırın.Malzemeler özleşene dek yoğurduktan sonra 1 saat bekletin.

Küçük fırın kaplarına hamurdan ceviz iriliğinde kopardığınız parçaları iyice yayın.İç malzemesi için 6 su bardağı dövülmüş fındığı,4 adet yumurtayı,2 çorba kaşığı sütü ve 1.5 su bardağı şekerini karıştırın.

Kaplara yaydığınız hamurların üzerine fındıklı karışımdan 2 çorba kaşığı koyun.En üste de hamurdan yaptığınız ince şeritleriartı 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 karıştırın.Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 saat bekletin.

Dolaptan aldığınız hamura kalan yarım su bardağı unu yedin.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.GenıŐ bir tavanın içinde ayçiçek yağını kızdırın.İçine hamurları atıp,kızartın.Üzerine pudra Şekerini ekleyip,servis yapın.

Ballı Gevrekler - 2040

Mutfak: Diger

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.

Briyos - 2041

Mutfak: Diger

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 Üzüümü

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 tepside 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 orba 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 margarini 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 tepsisine dizin.Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında 35 dk.pişirin,servis yapın.

Burma Çörek - 2046

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 Paket Margarin

1 Su Bardağı Pudra Şekeri

3 Adet Yumurthanın Sarısı

1/2 Su Bardağı Süt

1 orba Kaşığı Bal

1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

1 Kg un, 2 çay kaşığı karbonat, tuz ve suyu derin bir kabin içinde yoğurup hamur haline getirin. Hamurdan küçük bezeler koparıp, oklavayla açın. İlk açtığınız hamurun üzerine sıvı yağ ve dövülmüş ceviz serpin. zerine bir yufka daha koyun. Onun zerine de malzemeleri ekleyin. En üste bir yufka daha kapatın. Bu üç yufkayı rulo yapıp gl biçiminde kıvırın.

Yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Diğer yufkaları da aynı biçimde st üste koyup ortadaki yufkanın etrafında dolayın. zerine 2 orba 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 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- yarım paket margarin
- 2 orba kaşığı sirke
- aldığı kadar un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz
- 1 ay bardağı doğranmış zeytin

YAPILIş TARİFİ

1 ay bardağı yoğurt,1 çay bardağı sıvı yağ ve yarım paket oda sıcaklığında margarini derin bir kabın içinde karıştırın.

2 orba 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 Kıtır Çikolatalı - 2048

Mutfak: Diğer

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.Çikolatayı küçük,ısıya dayanıklı bir kaba alalım.Su dolu başka bir kabın içine oturtup,ocakta yavaş yavaş karıştırarak eritem.Kabı ocaktan alalım.Kıtırların uçlarını çikolataya batıralım.Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim.

Çikolatalı Bisküviler - 2049

Mutfak: İspanya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

3 Çay Bardağı Un

1/2 Çay Bardağı Kakao

3.5 Kahve Fincanı Margarin

1.5 Çay Bardağı Pudra Şekeri

3 Yumurta Sarısı

1 Çay Kaşığı Vanilya

1 Su Bardağı Erimiş Çikolata

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 şekildeki kalıpla keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp erimiş çikolataya batırarak soğumaya bırakın. Kurabiyelerin üzerlerine gıda boya ile ve krem şantiyle süsleyin

Cevizli Çıtır Çikolatalı - 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. Eritilmiş Sütsüz Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 150 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı kağıtla 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. Targını ekleyerek karıştıralım.

Hazırladığımız karışımı bir krema sıkacağına içine dolduralım. Ucuna küçük yıldız uç takalım. 3 cm aralıklar bırakarak yıldızcıkları tepsiye sıkalım. 30 dakika kadar ktır ktır 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 üzerine kakao serpiştirerek hemen servis yapabilirsiniz)

Aşcının Önerisi: Eğer bezelerin arasına çikolatalı harçtan sürmezseniz, 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 TARİFİ

Un,nişasta,kakao,şeker ve mayayı karıştırın.Ortasını havuz gibi açın.Yumurtayı, 80 gr.küp 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 Kıtır - 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 kırılaştırılmış 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.Kırırları küçük küçük veya küçük parçalara kıralım.Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim.

Çikolatalı Rulolar - 2054

Mutfak: Diğer

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: Diger

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 şekerini 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 fırça yardımıyla süt 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 Çörek Peynirli - 2056

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
- 2 Çorba 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 Margarini
- 1 Paket Kabartma tozu
- Alabildiğince Un
- 4 Tatlı Kaşığı Kakao

YAPILIŞ TARIĞI

1 adet yumurtayı,1 su bardağı pudra Őekerini,1 paket yumuŐatılmıŐ margarini,1 paket kabartma tozunu ve bu malzemenin alacağı kadar unu ekleyin.Kulak memesi yumuŐaklıđında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru iki eŐit parçaya ayırın.Parçalardan birine 4 tatlı kaŐıđı kakao ekleyin.Kakao,hamurunun her yerine gelecek Őekilde iyice yoğurun.Hamurdan kűçük top elinize alıp,yuvarlayın.YađlanmıŐ tepsiye dizin.185 dereceli fırında renkleri deđiŐene dek piŐirip,servis yapın

Ekmek Kurabiyesi - 2058

Mutfak: Tűrk

Sűre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Dilim Ekmek

1 Adet Yumurta

1/2 ay Fincanı Süt

1/2 ay Kaşığı Tuz

1 ay 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 am 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 ay bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı pudra şekeri

İ 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. zerine elenmiş un ve kabartma tozu ekleyip yoğurun. 5-10 dakika kadar dinlendirin.

Cevizden büyük parçalar koparıp elle hafif inceltin. İki karşılıklı kenarını keserek, ortalarına hazırladığınız i malzemedden koyarak dört kenarını da ortaya doğru gl Şeklinde kapatın.

Tepsiye dizerek 200 derece ısıdaki fırında pembe renkte pişirin. zerine 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 Çay Kaşığı Tuz

1/2 Portakal Kabuğu Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kapta sütü, şekerini, 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 çatal 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 çorba 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 i koyup uçlarını ortadan birleştirerek bohça yapın.

Sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeŐinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine pudra Şekeri eleyip servise sunun.

Erikli Kurabiye - 2062

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 gr. Margarin

1 orba Kaşığı Yoğurt

1 Paket Kabartma Tozu

1 Adet Limon Rendesi

1 Kahve Fincanı Şeker

3 Su Bardağı Un

1 ay 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 kúp kúp 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 Őekillendirdiđiniz 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: Diger

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 ay 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 şekerı,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 çukur 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 hararetli bir fırında 15 dakika pişirin.

İncir Marmelatli Çörek - 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 Rendesi

20 Adet İncir Reçeli Tanesi

Üzerine : Margarin ve Pudra Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

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 kabaan hamurdan parçalar koparın. Yuvarlayıp içlerine birer incir reçeli tanesi koyun. Hamuru açık yeri kalmayacak şekilde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Herbirinin zerine bir parça margarin koyun. 200 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. zerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Kaçamak - 2066

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg mısır unu

8 bardak su

Yarım ay bardağı sıvı yağ (suyuna katılır)

2 tatlı kaşığı tuz (suyuna katılır)

1 orba kaşığı salça

100 gr tereyağı

100 gr beyaz peynir

Yeterince pul biber

1 ay 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.

Kayısıllı 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 çay kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

Ceviz ve kayısılları bıçakla kıyın. Bir kaba unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp toz şekerini, yumurtayı ve yumuşamış margarinini koyup yavaş yavaş yoğurun. İçerisine 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 dövülmüş fındık

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 dövülmüş fındık, 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: Diger

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: Diger

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 orba Kaşığı Un

8 Adet Kiraz Şekerlemesi

1 Paket Vanilya

Pudra Şekeri

Bir Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Süte 3 orba 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 karıŐtırın. Yumurta ve 2 çorba kaşığı unu ilave edin. KarıŐtırıp piriň soğuyuncaya kadar bekleyin.

Pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzla yassılatın.

Ortasına baş parmağınızla bir çukur açarak hafifçe unlayın.

Kızgın yağda pişirin. Süzgele çıkarıp kağıt havlu üzerinde yağı süzülene dek bekletin. Üzerine pudra sekeri serpip, ortasındaki oyuklara yarımşar kiraz Şekerlemesi yerleştirin. Sıcakken servis yapın

Kirazlı Kurabiye - 2072

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağı Kiraz Şekerlemesi

1 Paket Vanilya

3 Su Bardağı Un

250 gr.Margarin

2 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Çay Bardağı Pudra Şekeri

1 Çorba Kaşığı Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

1 saat önceden kiraz şekerlemesinin üzerine 1 paket toz vanilyayı

döküp,karıştırın.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 çay bardağı yardımıyla hamurdan yuvarlaklar

kesin.Yuvarlakların yarısının üzerine kiraz şekerlemelerinden 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.

Bisküvi Kivi Soslu - 2073

Mutfak: İspanya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr kivi

500 gr süt

500 gr sade bisküvi

4 çorba kaşığı pudra şekeri

Sos için :

2 adet yumurta

Yarım su bardağı şeker

1 kibrit kutusu kadar margarin

1 çorba kaşığı kakao

2-3 adet çikolataı 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. Çikolatalı 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 çay bardağı kuş üzümü

1çay bardağı dövülmüş 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 yumuŐakça bir hamur elde edin.10 dakika hamuru dinlendirin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayın. Bunlari tepsiye dizin. 200 derecede önceden ısıtılmış firinda 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 bardađı Őekeri karıŐtıralım.Hamurdan yumurta bűyűklűğűnde parçalar koparıp,yuvarladıktan sonra elimizle bastırarak yassılaŐtıralım.İçine Őekerli lordan bir miktar koyalım.Hamurun kenarlarını lorun űzerinde bűzelim.

Orta ısılı fırında altı űstű pembeleŐene kadar piŐirelim.Fırından alıp sođuttuktan sonra űzerine pudra Őekeri serpiŐtirerek servis yapalım.

Meyveli Beze - 2076

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 Adet Yumurthanın 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

kremayı ekledikten sonra ilek,kivi,muz gibi mevsim meyveleri ile süsleyip,servis yapın.

Fındıklı örek Meyveli - 2077

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 Su Bardağı Un

1 Kahve Fincanı Süt

Bir Tutam Yaş Maya

2 orba Kaşığı Sıvıyağ

100 gr. Margarin

1 Kase Dövülmüş Fındık

2 orba Kaşığı Kuru zm

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 ay Kaşığı Vanilya

450 gr Karışık Meyve(Üzüm,Muz,Çilek,Kivi Vs.)

100 gr Bitter ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Unu,tuzu ve parçalara ayırdığınız margarini bir kapta 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,varsa çekirdeklerini çıkarın.çikolatayı parçalara bölüp benmari usulü eritin.Marmelatı da benmari usulü

sulandırın. Her turtaletin üzerine biraz çikolata sürüp soğumaya bırakın.Kremayı turtaletlere eğit miktarda dağıtın. Meyveleri kremanın üzerine yerleğtirin.En üste bir kat marmelat sürün.

Kurabiye Mısır Gevrekli - 2079

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

60 gr.Sütsüz ikolata Parçacığı

1/2 Su Bardağı Kuru zm

1/4 Su Bardağı İnce Dvlmğ Ceviz

125 gr.Kp Küp Kesilmiğ Margarın

1 Tatlı Kağığı Rendelenmiğ Portakal

1/3 Su Bardağı Toz Şeker

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kağığı Kabartma Tozu

2 Su Bardağından Biraz Fazla Ezilmiğ Mısır Gevreği

80 gr.Eritilmiğ Sütsüz ikolata

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 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 ay 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 hararetli fırında üzeri kızarana dek pişirelim.

Paskalya Creği - 2082

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 Kg Elenmiş Un

350 gr. Ilık Su

40 gr Maya

300 gr Pudra şekeri, yoksa Toz şeker

4 Adet Bütün Yumurta

2 Adet Yumurta Sarısı

1/2 Tatlı Kaşığı Mahlep

1 ay Kaşığı Tuz

250 gr Erimiş, Suyu Alınmış Hafif Ilık Yağ

YAPILIş TARIğI

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 ortasına 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 genişce 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

karıştıralım.Unu ilave ederek çok pürüzsüz bir hamur olana dek yoğuralım.

Hamurdan küçük bir parça koparıp,kakao ile karıştıralım 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 ay bardağı Pekmez

1 ay 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 çorba kaşığı margarin

2 adet yumurta

Bir buçuk su bardağı toz badem

1/4 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Glasür 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.İsteddiğiniz şekilde kesin.Kalıplara yerleştirin.Üzerine peynirli içten koyun.Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dakika pişirin.

Portakal Kabuklu Bisküvi - 2087

Mutfak: Diger

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. Margarın

YAPILİŞ 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 margarını 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 şekeri çırpın. 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 ay kaşığı anason
1 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kapta yumurtaları, Şekeri, 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 ısılı fırında pembeŐinceye kadar kızartın.

Tepsiyi fırından alarak hamuru 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.

Tepsiye tekrar dilimleri sıralayın. 15 dakika daha fırınlayın. Biraz

kuruduktan 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 Çikolata

Pasta Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle muzunu rendeleyip derin bir kaba alın. Üzerine robotta çekilmiş bisküvileri koyun.

Çikolatayı benmari usulü (tenceredeki suyun üzerine çikolatayı başka bir kaptan 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 Çörek - 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 Dövülmüş 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 kabin 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 kabin 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 kayısıları 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 kapta 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 istediğinniz malzemeyi ilave ederek kapatın ve tepsiiye dizin.Üzerine 1 yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında 35-40 dk pişirin.

Karides Tatli Eksi Soslu - 2096

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

75 gr ufak konserve mısır

100 gr mantar

1 orba kaşığı sıvıyağ

450 gr dondurulmuş karides

175 gr labne peyniri

Sos:

45 ml sek çeri

5 orba kaşığı elma suyu

2 orba kaşığı domates salçası

2 orba kaşığı sirke

1 orba kaşığı şeker

3 orba kaşığı soya sosu

4 orba 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.

Sarmısklı Domates - 2097

Mutfak: Diğer

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 orba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

YAPILIş TARIğI

n hazırlık olarak fırını ısıtın.

Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin dışarı çıkması için hafifçe bastırın. Kesilmış 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 dövülmüş sarımsaktan dilediğiniz kadar sürün. Enginarı, limon suyunda haşlayarak kp küp doğrayın ve domatesin içine doldurun. Ilıkken servis yapın.

Kereviz Dolması - 2098

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet kereviz

Yarım limonun suyu

Yarım kg ıspanak

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 çorba 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 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı biber salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay 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 çay 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 çay 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: Diger

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, zencefili, 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, zencefili, 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 Fesleğeni - 2104

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 adet dolmalık kırmızıbiber
- 2 diğ sarımsak
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 3 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 10 adet bamya
- 6 adet domates
- 1 ęorba 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

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 düzeye 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 ay 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: Diger

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 ay kaşığı Şeker
1 ay kaşığı zencefil
1 ay 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 karıőtirin. Karıőtirmiyi 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 (AŞının önerisine bakın) stne marinattan dökün. Güveci kapatıp tavuğu 1,5-2 saat fırında kızartın. (Tavuğa bir Şiş veya atal 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.

AŖÇININ 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 tepeleme+ 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 yedin. 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: Diğer

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

Tarifi

Kaynak: Diger

Katkıda Bulundu:

on Thursday, April 22. 2004 at

00:00:00

Eklediği bütün tarifler Üye:

YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="genmed" colspan = "2"><center>Kaynak:
Diger</center>

Sütlü Limonlu Dondurma - 2115

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 bardak süt

1/ 4 bardak limon suyu

2 çay kaşığı rende limon kabuğu

175 gr (¾ 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 karıştırarak kaynatın. Sonra da kavun suyunu katın.

Buzdolabında veya makinada dondurun.

Fırında Brokolili Makarna - 2117

Mutfak: Diğer

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,

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnaları 15 dakika haslarız. Brokolileri yıkayıp saplarını kesip bir tencerede kısık ateşte hiÇ su eklemeden yada cok az miktar suyla oldururuz. Brokoliler yumusadıktan sonra baska bir tencerede besamel sosunu hazırlarız.

Besamel sosu icin once 75- 100 gr. margarini eritiriz daha sonra alabildigi kadar un ekleriz daha sonra yavas yavas sutu ekleriz bu arada bir tel yardımıyla karısımımızı unların topak topak olmasını engellemek icin iyice cırparız. puding kıvamına gelinceye kadar devam ederiz (eger kıvamı olmadıysa sonradan sut veya un eklenebilir.)

Fırın tepsisine makarna ve brokoli ve besamel sos dokulur . Brokolileri dağıtmadan biraz karıştırılır ve eger varsa yarım paket krema eklenir uzerine kasar rendelerimizi de serperiz.

Onceden ısıtılmıs fırında 200 derecede 10 dakika pişirilir.

Ton Balıklı Makarna - 2118

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kutu ton balığı

1 paket makarna1 kutu ton balığı

1 paket makarna(burgu)

1 orba kaşığı mayonez

2 orba kaşığı zeytinyağı(burgu)

1 orba 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 kaptaki karıştırın.Bunu ton balıklarına ekleyin.Haşlanmış makarnayı margarinle soteleyin.Kaparıleri 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 çay 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.

Peynirli 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(Peynirli) - 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 kaptaki 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: Diğer

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: Diger

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 Güvec - 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, yumuşayınca değin, kısık ateşte pişirmeye devam et, eti kevgirle suyun içinden al. Soğanı soy, yıka, iri iri doğra, havucu yıka, kazi, 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 soyulmuş 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: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 bardak piring

2 orta boy havuç

5 çorba kaşığı margarin

250 gr. koyun eti

30 gr. badem

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tepsiye ayıklanmış 2 bardak piring, 2 çorba kaşığı tuz ile piringlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcak su ilave ederek iyice soğuyana kadar bir kenara bırakın.

Soğuyunca suyunu dökün, piringleri 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 taşımık kaynatılmış ve kabukları ayıklanmış bademleri koyarak 2 dakika kavurun. Buna, daha önce yıkayıp süzülen pirinci katarak, kuvvetli bir ateşte durmadan 10 dakika kavurun.

Cevizli Kayısılı Pilav - 2127

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 su bardağı piring
3 orba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
6 adet kuru kayısı
3 orba kaşığı ceviz
Yarım ay kaşığı tarçın
Yarım ay kaşığı toz şeker
1 1/2 su bardağı tavuk suyu
Karabiber

YAPILIş TARIğI

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. Piring 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 piring

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. Etlerle 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 böbreği

1 çorba kaşığı şam fıstığı

2 çorba kaşığı kuş üzümü

1 demet dereotu

Tarçın

Yenibahar

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu ciğerinin zarını soyup küçük parçalara doğrayın. Soğanı soyup doğrayın. İçinde kızdırılmış 2 çorba kaşığı margarin olan tavaya kuzu ciğeri yada koyun böbreğini ilave ederek, az pembeleşinceye kadar arada bir karıştırarak sote edin ve ateşten alarak pilava kullanmak üzere bir tarafa bırakın.

Sonra bir tencereye 5 çorba kaşığı margarin, çam fıstığı ve küçük doğranmış soğan koyarak, soğanlar pembeleşinceye 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 piring

3 bardak tavuk suyu

2 çorba 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, piringleri, parçalara bölünmüş tavuğu ve tuzu ilave edin

ve piringler suyunu çekene kadar önce kuvvetli sonra kısık bir ateşte pişmeye bırakın. Piringler suyunu çekince yarım saat demlendirip servis yapın.

- 2131

Yogurtlu Makarna - 2132

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

bir tencere dolusu su

bir yemek kasigi sivi

tuz

herhangi cesit makarna

YAPILIŞ TARİFİ

once suyunu kaynatiyorusunuz yagsini ve tuzla birlikte kayanma haline gelince makarnayi ekliyorsunuz

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

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalarımızı içi derin bir kapta mikserle köpürtünceye kadar çırpıyoruz ardından toz şekeri 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 baradđı 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: Diger

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 pudraşekerıyla 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 ay kaşığı limon kabuğu rendesi

2 kahve fincanı ekirdeksiz üzüm

1 kahve fincanı kuş zm

YAPILIŞ TARİFİ

Kekler bölümünde açıkladığımız gibi zmleri ayıklayıp unlayarak temizleyin. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın.

Unu ve vanilyayı bir kaba eleyin. Limon kabuğu ile üzüm katın.

Yumurta ile Şekeri ya bir yumurta teliyle 25 dakika ya da mikserle 8-10 dakika çırparak 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 ısılı fırında açık pembe pişirin. Kalıbı ıslak bezin üstünde 5-10 dakika bekletin, kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudraşeker eleyin.

Kirazlı Kek - 2138

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet yumurta

3/ 4 bardak tozşeker

1 bardak buğday unu

3 yemek kaşığı limon suyu

2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 çay kaşığı vanilya

1 bardak çekirdekleri çıkartılmış kiraz

Üstü için: 2 yemek kaşığı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

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 ısıli 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 ay kaşığı baking powder

2 ay kaşığı limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtayla şekerini koyu krema durumuna gelene dek çırpın.

Kuru gereçleri birbirine karıştırın. Yumurtalı karışımına azar azar katarak altüst yapın ve ılık yağu bu karışımına 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 aklıyla 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 ısılı 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

Yumurtayı şekerle koyulaşincaya kadar çırpın. Elenmiş un, vanilyaa, tarçın, karbonat katın. Tahta kaşıkla altüst ederek yağ ve havucu da koyup karıştırın.

Yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın. Orta ısılı 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 ısılı 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 şekeri 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 ısılı 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 kaşığla 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 çırpmaya 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 tepsiden 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 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılıklarını 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 çorba 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 sarmısak

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 AyŐiŐek 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.

Cin Lahanası - 2150

Mutfak: Cin

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 kanştırarak 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 sarmsak,

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 karıştırın, 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: Diğer

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 ay 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 TARIĞI

Beyinleri ılık suya koyun, yumuşayınca zarlarını çıkarıp, beyaz şarapta pişirin, kp 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.

Guacamole - 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 yemek 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 ay kaşığı tarçın
Aldığı kadar un

şurubu;

2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su

YAPILIş TARIğI

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 lsdr.)

Hamurları bir fırın tepsisine sıralayın. 175 derece ısıtılmış fırında 25-30 dk pembe renkte pişirin. Verilen llerle hazırlamış olduğunuz orta koyuluktaki ılık şuruba atın. Sonra servis tabağına çıkartın.

Lor Tatlısı - 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 Őekillendirerek yağlanmış ve unlanmış tepsiye sıralayın. Orta ısılı 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. Soğduğu zaman servis yapın.

Ekmek Kadayıfı - 2160

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 tek ekmek kadayıfı

şurubu;

6 su bardağı tepeleme toşeker

5 bardak su

1/2 limon

Üstü için;

YAPILIŞ TARİFİ

Bir çift ekmek kadayını bıçakla ortadan ikiye ayırın. Tek ekmek kadayının 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.

Öçülü şekerle suyu 5 dk kaynatın ve limon sıkıp ateşten indirin. Şuruptan bir kepçe alıp bir tavaya koyun. Ateş üzerinde koyu pekmez rengine dönüşüncye dek kaynatın. 1/2 bardak su ekleyip bu renkli şurubu, ana şuruba katarak rengini sarartın.

Kadayın suyunu iyice süzdürün. Kalan suyu da bir peçete bastırarak alın. Kadayın 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 kadayif tepsisini koyup ters çevirin. Kadayı üçgen ya da kare biçiminde dilimleyip üzerine birer parça kaymak koyarak servis yapın.

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr tereyağı veya margarin

1 su bardağı pudraşeker

6 adet yumurta

1 su bardağı çekilmiş fındık

15 adet madlen çikolata ya da 1 yemek kaşığı kakao+ 7-8 adet madlen

3/4 su bardağı galeta unu

1 çay 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 çay 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 yedin. Sonra da su buharı üzerinde yumuşatılmış çikolatayı katın.

Yumurta aklarına biraz tuz katıp mikserle çırpılarak kar haline getirin. Çikolatalı karışıma 1 bardak çekilmiş fındık, 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 ısıda 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 tulle karıştırın. 2 bardak ılık suyu azar azar dökerek yedin; ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Biraç taşım kaynayınca ateşten indirip likör katın. Arada karıştırarak ılık hale gelince pudingin üzerine boşaltın.

Kestaneli Savarin Tatlısı - 2162

Mutfak: Diger

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 ay 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 koyulaőtırsın. Üzerini kalan unla kapatın.

Un, ayrılmaya başlayınca ortasına 2 yumurta kırın; iki kaşık eritilmiş yağ, tuz ve pudraşeker koyup yoğurun. Hamur çok yumuŐaksa biraz unla toplayın ve üzeri örtülü olarak mayalandırın.

Ortası delik, yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalıp serviyesinde kabarcıyaya dek bekleyin (25 dk)

Orta ısıllı 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 iirin. 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 çıkarın ve iç kabuklarını soyun. 1 bardak suyla kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Üzerine yarım bardak şeker ve vanilya koyup suyunu çektirin. 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 ukur 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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru;

3 yumurta

5 tepeleme yemek kaşığı un

3-4 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

1 ay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

st için;

2-3 adet ekirdeksiz 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 TARIĞI

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 ykseliğinde kenarı tırtıklı teflon tart kalıbını yağlayıp unlayın. Yumurtalı karışımı içine boşaltın. Orta ısılı fırında 30 dk pişirin.

Bir kapta 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 grldğ gibi, kremanın üzerine yerleştirin. Kenarlarına ve çevresine krem şantiy sıkın. Kiraz şekerlemesi ve renkli şekerle süsleyin.

Limonlu Tart - 2165

Mutfak: Diger

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. atal ucuyla dibinden birkaç delik açın; eritilmış 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 ısını düşürüp kapağı açık olarak merengin pembeleşmesini sağlayın.

Limonlu Kremalı Pay - 2166

Mutfak: Diger

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 yedirin. Sonra da

Bademli Tart - 2167

Mutfak: Diğer

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 serperek 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 ısıllı fırında 35 dk pişirin.

Kayısıllı- 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

st 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 TARIğI

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 yedirin. 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 çıkarttığınız tartın üzerine, önce 2-3 yemek kaşığı marmelat sürün. Hazırladığınız 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: Diger

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 çatalla hamurun dibinden delikler açın. Üzerine de kalan şekeri eleyerek serpiştirin.

Yıkanmış 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 TARİFİ

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 soğduktan sonra sıcak revaninin üzerine boşaltın.

Fırında 5 dk bırakıp çıkartın.

Revani soğduktan 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 ay bardağı pudraşeker

YAPILIş TARİFİ

Yukarıdaki gereerle yarım ölçü yaprak hamuru hazırlayın.

Yağlı kağıt veya alümiyüm 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.

Söbiyet (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 serperek 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. Kırılmış 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

Telkadayıfını 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 hazırladığınız 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 piring unu

2 yemek kaşığı nişasta

2 parça portakal kabuğu reçeli

1 adet yumurta sarısı

1 fiske tuz

1 ay kaşığı vanilya

Şurubu;

2,5 su bardağı tozşeker

1 3/4 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Telkadayını didikleyip birbirinden ayırın. İçindeki sert kısımları çıkartın.

Yağı eritip kadayın üzerine gezdirin ve elinizle altüst yaparak kadayıflara karıştırın.

Bir tencerede süt, şeker ve tuzu karıştırın ve kayatın. Piring 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 hazırladığınız 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 hazırladığınız 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 Karemeler - 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

Karemeler için;

YAPILIŞ TARİFİ

Yarım bardak şekeri, 1 kahve fincanı suyla koyu pekmez rengine gelinceye dek kaynatın. Ya küçük karemeler 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 kaptaki 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 sğutun. Yarım saat buzdolabında bekletin.
Sonra da servis tabağına ters çevirin.

Keşkül - 2181

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5 su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

1 kahve fincanı tuzsuz badem

1 kahve fincanı piring 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 tabağına alın.

Sütün içine, yarım bardak suyla ezilmiş piring unu ve nişastayı karıştırın.

Tozşeker ve hindistancevizini koyup 15 dk pişirin.

Keşkülü kaselere boşaltın. Soğuduktan sonra üzerini süzölmüş badem ve ince kıyılmış yeşil fıstıkla süsley

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 zedelemekten 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 çırparak sertleştirin. İçine pudraşeker ve vanilya koyun. Ucuna tırtıklı huni takılmış krema torbasına doldurup resimdeki gibi portakalların üzerine sıkın.

Çok hafif ısılı fırında, bezenin rengi açık pembe oluncaya dek bekletin.

Portakallı Elma - 2186

Mutfak: Diger

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. zerine biraz pudraşeker serpin ve servis yapın

Kirazlı Strudel - 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
stne elemek için:
1 kahve fincanı pudraşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasına sıvıyağ, sirke, biraz tuz ve azar azar ılık su koyarak karıştırıp yoğurun. Gerekliyorsa biraz unla hamuru toplayıp iyice zleştirin 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 piring 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: Diger

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 ay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaların iki tarafından birer parça kesin. Oyacakla ekirdek 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 ısılı fırında hamur pembeleşinceye dek pişirin. Kalan Şekerle orta koyulukta bir Şurup hazırlayıp elmaların üzerine gezdirin ve servis yapın

Supanglez - 2189

Mutfak: Diger

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 pudraşekeri katıp telle karıştırarak krema haline getirin.

Yumurta aklarına bir fiske tuz koyun ve mikserle karıştırıp katılaŐtırın. 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 hazırladığınız kremayı dökün. Kalan krem Şantiy ve Őekerlemeyle süsleyin.

Kremanın Yapılışı:

Bir tencereye tozşeker, un, yumurta, rendelenmiş ğikolata 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 çıkarın ve susama bulayın.

Fırın tepsisisini hafifçe yağlayıp simitleri aralıklı olarak tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Çay ve beyaz peynir eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Mantarli 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 kaynatin.Kaynarken üzerinde biriken köpüğü alın ve orta atesde kaynatmaya devam edin.Pisen boyun etini zar gibi dograyin.Unu bir tencerede tereyagi ile hafif kavurun ve üzerine et suyuyunu karistirarak ilave edin.Boyun etini ve kremayi ekleyip 15 dk. kaynatin Üzerine ince dogranmis maydanozu serpin.Kizarmis ve küp seklinde dogranmis ekmekleri corbaya ilave edip sicak sicak servis yapin.

Yalancı Tavukgöşü - 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 kaptaki sütü şekerle karıştırıp, kavrulmuş unun üzerine dökün. Damla sakızını da ekleyerek iyice karıştırın. Muhallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak 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 reğini atıp on beş-yirmi dakika kadar pişirin. Servis tabağına alınırken içine fıstıkları ilave edin. Bir kahve cezvesinde yarım fincan su ile kaydattığınız çikolatayı rekli 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 ay bardağı un

1 kilo süt

10 kaşık şeker

targın

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: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

60 gram meyve özlü şeker

80 gram margarin

4,5 çay bardağı un

1 kilo vişne
2 ay bardağı taze krema
1 yumurta
Yarım paket vanilyalı puding
2 orba kaşığı dövülmüş fıstık

YAPILIŞ TARİFİ

Fırını 200 derecede ısıtın, 4 çay bardağı un, meyve zlı 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 tezgahda 28 santimetre çapında açın ve ii ile kenarları yağlanmış 24 santimetre çapında kelepçeli bir kalıba yerleştirin. Kenarlarını 2 santimetre kadar yukarı ekin. Tabanı muhtelif yerlerden atallayıp 10 dakika pişirin.

Krema, puding tozu ve yurtayı 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. Sütlağla 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 tarđın, 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 Őekillendirdikten sonra 1 yumurtanın sarısını üzerine sürüp fırında pembeleşinceye kadar pişirin.Sıcak Şerbet zerine dklp soğutulduktan sonra servise hazırdır.

Vanilyalı Mus - 2201

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı krema

1 ay 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 kavrulan 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. zerine kavrulmuş un dökülerek  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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tart Hamuru için Malzemeler:

3 su bardağı haşlanmış Amerikan Pirinci

4 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta (ırpılmış)

İçi için:

250 gr. Az yağlı eritme peyniri

4 yemek kaşığı yağsız yoğurt

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 ay kaşığı vanilya özü

Üstü için:

1 kahve fncanı kayısı veya şeftali

2-3 su bardağı meyve (ilek, 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; Kayııları 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 şekeri 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

Pirinç 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.

Sambalı 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 kaynattığınız 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.

Sütlac - 2210

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg süt

1 büyük çay fincanı dolusu piring

2 büyük çay fincanı toz şeker

2 yemek kasigi pirinc unu

1 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Ayıklanmış, yıkanmış piring 1 ltsuda pişene kadar yaklaşık 20-25 dakika kadar haşlanır. Piştikten sonra süzülen piring 1 kilo süte ilave edilir, daha sonra buna şeker de katılır ve kaynamaya bırakılır.1 su bardagi suda pirinc

unu ezilir ve sutten biraz alinarak, ilik hale getirilir ve tencereye bosaltilir. Daha sonra koyulaşana kadar tahta bir kaşıkla arasira karıştırılarak orta harlı ateşte 20 dakika kadar pişirilir.

Ufak toprak kaplara dökülür, 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. diğler 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.baharatlarınıda 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...

Zeytinyağlı taze fasulye - 2212

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1kg taze fasulye konservesi

3 orta boy ince kıyılmış soğan

3 orta boy domates

1 ay 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 Şekeri 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 orba kaşığı salça

1 orba 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 sosislere 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 fıındıkla süsleyin .

Ayşe Fasulye Sote - 2218

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg ayşe fasulye

½ kahve kaşığı karbonat

az tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılıçıklarını 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 çorba 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 çay kaşığı toz şeker

1 adet yeşil salata ince dilimlenmiş

1 çorba kaşığı yağ

½ tatlı kaşığı tuz

2 çorba 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 yağ 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 çorba 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 çekin. 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 hazırladığınız 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 çorba 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 doğandıktan sonra, bütün malzeme yumurta ve unla kanştırıp, yağlanmış çukurca 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 dakika 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 dakika pişirin .

Suyu süzölmüş kabakları bir çatal yardımıyla biraz ezin.

Daha sonra fırına dayanıklı cam bir kaba yerleştirin. zerine hazırladığınız sosu dökün. zerine Kaşar peynir rendesini serpiştirin ve önceden ısıtılmış fırınızın orta rafına yerleştirin. zeri 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 kabin 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 orba kaşığı biber salçası,
1 orba kaşığı domates salçası,
2 orba 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

Alti 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. Etlere Adana Kebabında olduğu gibi şişlere geçirilir. Domatesler şişlere geçirilir ve ızgarada pişirilir, kabukları soyulur, tokmakla ezilir ve bir tabağa konur. ızgarada 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 soyalı 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 tefon 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 bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye süt ve Şeker koyularak karıştırılır. Bir su bardağı su ile piriç unu, nişasta ve dövülmüş damla sakızı ezilerek süte ilave edilir. İyice karıştırılır. Orta ateşte karıştırılarak koyulaşıncaya 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 z (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.

PİŞİRİLMESİ:

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.

PİYAZIN 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 baş 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. Etlar 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. šişe 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 kapta 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. kuşbaşılik 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 ay 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 yumuşayıncaaya 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 yumuşayıncaaya 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 süzölür. Servis yapılacağı zaman köfteler et ve nohutlu karışımın içine konur, biraz ısıtılır üzerine kızdırılmış yağ ile nane dökölür.

Beyran - 2247

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg. kemikli gerdan,
300 gr. piriŇ
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. piriŇ haşlanır, 15 dakika daha sonra haşlanmış bu piriŇler 5 porsiyon olacak şekilde tabaklara konur. PiriŇ 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 TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haslayıp süzün.

Domatesleri küp küp doğrayın.Ezilmiş sarımsağı zeytinyağında hafif çevirin.Domatesleri ilave edip suyunu çekinceye kadar

pisirin.Tombaligi,tuz ve karabiberi ekleyip 2-3 dk.ocakta durdurup
alin.Makarnanın üzerine hazırlanmış sosu dökün ve üzerine feslegeni
serpip sıcak yada soğuk servis yapın.

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,

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimek bol suda 5-6 kez iyice yıkanır. Kaynamakta olan suya atılıp 15 dakika kaynatılır. Salça ve tuz ilave edilip, 3-4 dakika karıştırılır. Bulgur suyu çekene kadar kaynatılır. Aynı bir tavada zeytinyağı yakılır. Ayrıca pişmiş pilava iki yemek kaşığı kırmızı biber serpilip, yakılmış

zeytinyağı sıcak sıcak dökölüp 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 TARIğI

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 Aşı (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 zlenerek pişince limon suyu konup karıştırılır, yüzü yağda kızdırılmış biberle süslenir.

Yemek servise hazırdır

Simit Aşı - 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 TARIğI

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 (börölce),
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 gore),

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru patlıcanlar, gecedan kaynar suya konup atal geçecek Şekilde haşlanır. Biberler ise kaynar suda en fazla 5 dk. kaynatılır. Her ikisinin de suları 2 veya 3 defa deđiŐtirilir. Dolma içini hazırlamak için, önce zeytinyağında kıyılmış soğan ve sarımsak hafif kavurulur salçaları ilave edilip iyice karıştırılır. Yıkanmış pirinç bu karışımın içine konur ve hafifçe kavurulur. 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). zerine biberler aynı Şekilde dizilir. Dizme işlemi bittikten sonra, üzerine biraz tuz serpilir ve en üste dolma taŐı konur. Dolma taŐının 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 oaktan 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: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

400gr.Rigatoni(delikli makarna)

250gr.taze bezelye

4 dilim dana jambon

4 taze soğan

50 gr.teriyaki

200 gr.cig krema

100 gr.kasarpeyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Dana jambonu küçük seritler halinde doğrayın.Soganların sadece beyaz kısımlarını doğrayın.Büyük bir tavada teryagini eritin.Jambon bezelye ve soğanı 3-4 dakika kavurun.Tuz ve biberi ilave edin. Pisirdiğiniz makarnayı süzün ve bu karışıma katin.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

Balığın başını ve kuyruğunu kesip,1soğan,tuz,karabiber ve biraz sirke ile kaynatın.

Ekmek,sogan,maydanoz,margarin,tuz, karabiber robotta keserek karistirin.Haslanmis balik suyunu firin kabina alin.Baligin ic kismindan kilcigini alin ve ic kismini tuzlayip firin kabina alin.Domatesleri halka kesip baligin etrafina siralayin.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

Hazirlanmis ic malzemesini kemikten bosalmis yere doldur ve butu dik.Orta ateste butu cevirerek kizart.Domatesleri ve sarabi, baharatlari ilave edip,50-60 dk.tencerede pisir.Kuzu dolmasi biraz cektikten sonra dilimler halinde kesip servis tabagina 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.icrisine 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 deriye 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 Tatlısı - 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 sicaliginda dinlendir.

Elmalarin kabugunu soyup,iclerini oyup cok kalin olmamak sartiyla

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 Tatlisi - 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 icin:

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 alinacak)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 kücük 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 cevirerekte 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 TARIğI

Acurlar yıkanır, başları kesilir, acurun acı kısmı gidene kadar oyulur (oyulurken dile değdirilerek acısına bakılır). Oyulan acurların iğine karabiber ve tuz karışımı sűrűlűr. Bir leğen iğine bulgur, firik, et, salđalar, ince doğranmış soğan ve sarımsaklar, tuz, kırmızıbiber ve karabiber konarak biraz yoğurulur. Hazırlanan bu iđ, acurların iğine yarısını biraz geğecek űekilde doldurulur. Őnceden kesilmiş acur başları ile doldurulmuş acurların ağzı kapatılarak tencereye dizilir. Dolmanın yűzűne ııkacak kadar su konur. Suyuna bir parđa tuz atılır ve ocağa konur. Kaynamaya başladığında ocak kısılır; dolma kısık ateşte pişirilir. Servise sunulur

Haylan Kabağı Dolması - 2270

Mutfak: Tűrk

Sűre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr. yağlı kıyma,
3 kg. haylan kabağı,
2 su bardağı piriñ,
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 iğine sürülür. Diğer tarafta piriñ yıkanır, iğine 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 ağzı bir dilim domatesle kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine tuz eklenir ve dolmaların boyuna çıkacak kadar su konur. Tencerenin ağzı 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 isteğe 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 çorba 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 yemeğın suyundan bir bardak eklenerek karıştırılır.Bu karışım yemeğın 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 tavlınır.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 kavrulunca ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır. Bir kap içine un, soğumuş olan kıyma, karabiber, tuz ve bir bardak su konarak sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur üzeri ıslak bir bezle örtülerek 10-15 dk. dinlendirilir. Dinlendirilen 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 serpilerek 6 saat dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kuşbaşı etler bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile kavrularak akşamdan ıslatılan nohut ve 1,5 lt. su eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tencerede yoğurt, 1 adet yumurta akı ve bir bardak su ile iyice çırpılır. Daha sonra ocağa konarak kaynayan çaya 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 yoğrulur.

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

büyükliğünde açılır. Bunların arasına nişasta atılır ve her 70

gr.’lık hamur rulo Şeklinde ũst ũste sarılır ve kumaŐ topu haline gelin bu grup elle ovalanır. Yufkalar aralarına nişasta konularak ũst ũste sağılır. Bu işlem ũç 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. ũzerine her tarafına yayılacak Şekilde 600 gr. civarında eritilmiş ılık sade yağ, gezdirilir ve tepsi dŐŐük ısılı fırına sũrũlũr. Tepsi devamlı çevrilerek 20-25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartılan dolama ũzerine, sıcak kıvamdan 4 çorba kepeŐi gezdirilerek dŕkũlũr ve dũz bir zeminde 30 dakika soğumaya bırakılır, sonra servise sunulur.

ŞERBETİ

500 gr. toz Şekere 2.5 bardak su ilave edilir. Bu karışım 103 derece ısıya varıncaya kadar kaynatılır. (Kıvamın iki parmak arasına alındığında sũnmemesi gerekir)

Rulo firin Köfte - 2278

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg.az yağlı kıyma

1adet yumurta

5 dilim ekmek içi

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı salça

1 adet domates

4 sap taze soğan

1 büyük havuç

maydanoz

3 adet sivribiber

Rendelenmiş kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek içini et suyu ya da suda ıslatıp sıkın ve kıymanın üzerine ufalayın. Havuç, sivribiber domates ve maydanozu ince doğrayın. Bu malzemelerle birlikte yumurta, salça, rendelenmiş soğan, kimyon karabiber, kırmızı biber ve tuzu ilave edip iyice yugurun. Daha sonra yugurduğunuz kıymayı elinizle bastırarak dikdörtgen olacak biçimde

yayın. Bir parmak kalınlığına getirin. Üzerine rendelediğiniz kasarpeynirini serpin ve rulo şeklinde yavaş yavaş kıvrın. Şeklin bozulmamasına özen gösterin. Yağladığınız fırın tepsi ya da uzun cam kaba yerleştirin. Önceden isttiğiniz fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra keserek servis yapınız.

Afiyet olsun.

- 2279

İspanaklı piknik sepeti - 2280

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg. İpanak

1 kutu konserve mantar

2 soğan

1 corba kaşığı silme salça

tuz, karabiber

Üzeri için:

500 gr. kıyma

tuz karabiber, kırmızı toz biber

5 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakları yıkayıp doğrayın.Genis bir tavada soğanları 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 (boş kalan ispanak üzerine)kasarpeyniri rendesini serpin ve tekrar fırına sürün.Yumurtalar pisince firından çıkarıp servis yapın.

Soganli ve pulbiberli ekmek - 2281

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

500 gr.hazir ekmek hamuru

Yarim paket margarin(125 gr.)

Üzeri için:

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 soğanli 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 soğan

2 yemek kasigi siviyağ

Maydanoz

Tuz,karabiber,kirmizi tozbiber

Kızartmak ıcı:

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarların yarısını iri doğra ve 2 yemek kasığı sivi yağ ile kavur.Soğan,maydanoz ve kalan mantarları ince doğra(robottada kiyabilirsiniz)Kiymanın üzerine dök ve tuzu,karabiberi,tozbiberi ekleyip kiymayı yugur.Büyük yuvarlak köfteler yapıp 1 subardagi siviyağ ile kızartılacak.

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 şeklindeki 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. şeker 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 içersine 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 kaynayıncaya 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 karistirilarak 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 şekerini 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,

Tarçın (1 yemek kaşığı),

Yeteri kadar su.

YAPILIŞ TARİFİ

Sade yağ eritilir. Üzerine irmik dökülerek, irmik tane tane oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika kavrulur. İrmiğin pembeleşmemesi sadece sararması gerekir. Başka bir kapta şeker eriyinceye kadar suda kaynatılır ve irmiğin 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 tarçın serpilerek servis yapılır

Pirpirması - 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. salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

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 Receli - 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 zedelemeyen yıkayın. Süzgece alın. Süzüldükten 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 karıştıarak 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. İeri 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 buyuk sogan

4-5 adet patlican

1 adet pide ekmeği

istenilen miktarda yogurt,sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu etleri rendelenmis sogan,tuz ve karabiber ile terbiye yapilarak 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 sarısı

50 gr margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslanir,soyulup ezilir. Butun malzemeler ve patatesler karistirilerek hamur elde edilir ve biraz dinlendirilir. Yuvarlak kofte 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 karıştırılarak bir sos hazırlanır. (yakitori sosu) Hazırlanan sosun bir kısmı ayrılır. Kalan sos 150-180 derecelik ısıtılmış fırında hafif pismek üzere bırakılır. Burada Tavuklar kare şeklinde kesilir. Cop sislere bir sıra tavuk bir sıra soğan olmak üzere dizilir. Fırında ısıttığımız sosun içinde 10 dakika kadar bırakılarak marine edilir. Daha sonra tavuklar izgara yapılır yada kızartılır (çok az yağ yada hiç yağ konmadan) Pilav ve ayrılan sosla beraber servis yapılır. Afiyet olsun...

Viyana Gulasi (wiener Saftgulasch) - 2299

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

4 adet soğan

1/2 kg dana eti

3 yemek kasığı kırmızı tatlı toz biber

1 yemek kasığı domates salçası

1 diş sarımsak

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 orba kasigi un

2 orba 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 öneririm)

YAPILIŞ TARİFİ

Spagettiler tuzlu suda al dente denilen, az pismis kıvamda haslanır ve suzular ve tekrar tencereye konur. Jambonlar seritler halinde ince ince kesilir ve orta ateste tavada biraz pisirilir. Yumurta,krema,peynir, karabiber karıştırılır ve jambonlar bu karışıma eklenir eklenir.Hazırlanan sos makarnalara dokulerek kısık ateste az miktarda karıştırılır. Yumurtalar zaten jambonun isisiyle biraz pisecektir.

Afiyet olsun...

Ananasli Kek - 2302

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım paket margarin (125 gr)

3 kahve fincani pudra sekeri

3,5 kahve fincani un

1 kahve fincani sut

2 yumurta

1 paket vanilya

yarım paket kabartma tozu

8 dilim ananas (yada isteğe göre azaltılıp çoğaltılabilir)

YAPILIŞ TARİFİ

Seker ve yumurtalar iyi bir şekilde çirpilir.İcine eritilip soğutulmuş

yağ,vanilya ve sut eklenir.Kabartma tozu ve un karıştırılarak malzemeye

ilave edilir.Bes dilim ananas küçük küçük doğranır ve karışımına

eklenir.Yağlanmış yada yağlı kâğıt konulmuş 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 nohutu akşamdan ıslatın. Aynı 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.

Fasüyeleri 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 tarafina 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

YAPILIŞ TARİFİ

tost ekmeklerinin bir tarafina 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.

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

YAPILIŞ TARİFİ

Sut nisasta ve seker guzelce karistirilir, icine keci boynuzu atilarak,kisik ateste surekli karistirilerek kaynayincaya kadar pisirilir.Diger yandan yumurtalar cirpilir.Hazirlanan sutlu karisima birkac dakika sonra,hizli hizli karistirilerek yumurtalar eklenir.Cilekler iri parcalar halinde dogranarak tartlarin 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,

targın,

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.

Karışık Mantar Salatası - 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 orba kaşığı un

tereyağ

YAPILIş TARİFİ

nce 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

üzerine;

kırmızı toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti küçük bir tencerede kendi suyuyla pişirin.İyice piştikten sonra çok küçük 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 karıştırmalısınız.Kaynayan çorbaya daha önce böldüğünüz etleri ekleyip bir taşım daha kaynatın.

cin salatasi - 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

İç Malzemeleri

250 gram et ufak ufak kesilmiş yada kıyma

5 adet kurumus mantar yada ufak doğranmış taze mantar

3-4 dilim taze ufak doğranmış zencefil

2 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru hazırlayın ve 30 dakika dinlendirin. Busirada etleri tavada biraz yağ ile pisirin. Taze mantar kullanıyorsanız, zencefil ve minik doğranmış sarımsakla beraber etlere ekleyin ve pisirmeye devam edin. Kurumus mantar kullanıyorsanız suda bekletin ve bütün malzemeleri koyduktan sonra ekleyin. On dakika kadar pisirin ve ilinmaya bırakın.

İç malzemeleri hafif soguduktan sonra, hamurdan cevizden büyük parçalar kopararak elinizde yuvarlayın ve bastırarak daire biçimine getirin. Hamurun içine bir yemek kasığı iç malzemedden koyarak, hamuru torba gibi birleştirerek kapatın. Hamurları koyduğunuz kabin altını ispanak yaprakları ile kaplayarak ben mari usulu ile pisirin. Fakat hamurları koyduğunuz kabin ağzını mutlaka kapatın. Ayrıca buharda pisirme makineniz varsa buharda pisirebilirsiniz. Yada kaynayan bir tencerenin üzerine, yine ispanak yaprakları serilmiş bir tel koyup hamurları bunun üzerine 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 (kırmızı fasulye) yada konserve

4 adet domates yada 1kutu konserve kesilmiş domates

3 yemek kasığı yağ

2 bardak su

2 adet ince doğranmış acı kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

Etler kusbasi şeklinde doğranır yağda hafif çevrilir.İçine kupa doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilerek beşdakika daha sote edilir.İçine fasulye ve minik doğranmış domatesler ve su ilave edilir. Tuz biber ve tabasco ile isteğe göre tatlandırılır.15 dakika kısık ateşte pısırılır.Afiyet olsun...

Patates cipsli tavuk - 2314

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 adet tavuk gogsu

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 yarisida 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 yemeği - 2317

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

İç malzemesi için:

1 su bardağı yeşil mercimek

1 adet soğan

3 adet tavuk göğsü

3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kori

1 tatlı kaşığı karabiber

1 cay kasigi zencefil

1 cay kasigi zerdecac

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

YAPILIŞ TARİFİ

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 yapılan ekmeklerden dizilir uzerine tavuklu malzemedden 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 kaynadigi 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, birayı 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 kılıklarını, 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 kasığı şeker

3 çay kasığı tuz

1 adet yaş maya

2 bardak ilik su (1 bardak süt de olabilir)

aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

1 bardak suda maya geniş bir kapta eritilir.Uzerine yag,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 hazırladığınız içten bir kepçe koyun.Yufkaların dışa 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: Diğer

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 sarımsak

kekik tuz karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulye yıkanır, et suyunun içinde bir gece bekletilir. Ertesi gün fasulyeler bir buçuk saat bu et suyunda kaynatılır. Pisen fasulyeler kevgir yardımıyla et suyundan alınır ve elekten geçirilerek pure haline getirilir. Yada robottada bu işlemi yapabilirsiniz. Patatesler haslanır, bunlarda pure haline getirilir. Jambon ufak kareler şeklinde kesilerek biraz yağda sote edilir. Taze fasulyeler de haslanarak ufak ufak kesilir ve jambonlara eklenir. Sarımsak ve diğer baharatlarda elenerek bir miktar kavrulur. Patates, fasulye ve jambonlu karışım karıştırılır. Artan et suyundan bu karışıma yavaş yavaş eklenerek bulamac haline getirilir. (hepsini eklemiyoruz). Üzeri ufak ufak kesilmiş maydanozla kaplanarak servis yapılır. Afiyet olsun...

Zanzarelli (tavuksulu safranlı corba 14yy) - 2324

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

6 dilim bayat ekmek yada 100 gr galette unu

200 gr parmesan

8 yumurta

2 litre tavuk suyu

Safran,tarcin, zencefil,muskat,karabiber,tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar cirpilir,icine rendelenmiş ekmek (galete unu) ve peynir eklenerek karıştırılır. Tavuk suyu icine safran atılarak ,su altın rengini alincaya kadar kaynatılır.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 ağız 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

Aldigi kadar un (yaklasik 200-250 gr kadar)

Ogutulmus haşhaş

YAPILIş TARİFİ

Margarin,sivi yag,seker ve yumurtayi guzelce karistirin.Uzerine un ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin.Hamurdanufak parcalar koparin simit sekli verin.Simitleri once yumurta sarisina 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 ay bardağı piring unu

1 ay bardağı nişasta

1 yumurta sarısı

1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye sütü, Şekeri ve Hindistan cevizini koyarak kaynatın.

Piring 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.

ilekli kazandibini tepsideki karışımın üzerine dökün, soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra istediğiniz Şekilde kesin, ters çevirerek servis tabağına alın. Yanında ilek dilimleriyle servis yapın.

Elmalı Gullac - 2328

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

10 Yaprak Gullaç

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 gullaç 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 gllacı, 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 Çorba Kaşığı Tozşeker

2 Portakalın Suyu

Sütlü Çikolata

YAPILIş TARIğI

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 koyulaşmaya 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 Bavaria - 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 piring 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 piring 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: Diğer

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 serperek servis yapın.

Portekiz Usulü Salçalı Levrek - 2334

Mutfak: Diger

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: Diger

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 filetolarını ve kemiklerini yıkayıp, ayrı süzgeçlere çıkarın.

Tadımların 35 mililitresini bir tencerede eritin. Yağ kızınca havuçları ve soğanlı çuşniyi 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 Tadımların 75 mililitresini eritin. Halka soğanları ilave ederek altın sarısı renk alınca kadar kızartın. Konkase domatesi ve mantarları ekleyip karıştırarak 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, taze soğanların yeşil kısımlarını katın ve bir kenarda sıcak tutun.

Fırınınızı 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 Tadım’ı çırparak sosa yedin. 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 serpererek servis yapın.

Portekiz usulü Ciğer - 2336

Mutfak: Diger

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 sarımsak

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 karışımaya katın.Sarımsakları rendeleyin ,dere otlarını ince ince kıyın hazırlanan karışımaya ekleyin.Afiyet olsun...

Saka 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...

Zeytinyağılı 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

sarmısaklı 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 serperek 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 ay 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 baŐparmak 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 birakin.

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 fındık 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 hazırladığınız sosa karıştırın ve tuzunu, karabiberini kontrol edip sıcakta bekletin.

Fırını 200 derecede ısıtın ve milföy hamurlarını bir fırın tepsisine dizin. Yumurtayı 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: Diger

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 yumuşayıncaya kadar pişirin. Çorbanızı sıcak sıcak servis edin.Afiyet olsun...

Rus Salatası - 2351

Mutfak: Diğer

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, sarmisakları 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. am fıstıklarınını da aynı şekilde biraz kavurun. Yufkayı ufak kare seklinde (yada alti 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 zerine sıcak tavukları yerleştirin ve en üste badem, fıstık ve maydanoz koyarak servis edin. Afiyet olsun...

Ürdün Pilavı - 2353

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 piliç

3 su bardağı piring

1 yufka

4 patates

2 soğan

1 orba kaşığı tereyağı

1 ay kaşığı zerdeçal

1 ay 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. zerine dört su bardağı piliç suyu ilave edin. İçine zerdeçal ile yenibaharı katın. Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra szn 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 aldığınız pilavı alt-üst edip bir tepsiye çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun...

- 2354

Dressing - 2355

Mutfak: Diger

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 yedin. 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. Etləri 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 nişastalı 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 örekler - 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 sarımsak

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. Doğranmış sarımsak, taze soğan, biber, tuz, susam ve acı sosu karıştırın. Hamurların içine 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: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

10 adet küçük taze patates
2 corba kasığı hardal
yarım kahve fincanı zeytinyağı
2dis sarımsak
1 çay bardağı mayonez
1 çay bardağı çiğ krema
Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesler kabuklariyla birlikte tuzlu suda haslanacak.Hardal ve zeytinyagi birbirine yedirilerek karistirilacak.

Haslanmmis ve sudan alinmis patateslerin üzerine dökülüp karistirilacak.Hardal ve zeytinyaginda yarim saat bekletilecek.

Maydanozlar ince dogranip,sarimsaklar ezilecek ve mayonez,krema biraz tuz,karabiberle karisacak.Bu karisim hardal ve zeytinyaginda bekleyen patateslere ilave edilip,karistirilarak 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. Şekeri, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin. Malzeme iyice karışıp sos pütürsüz 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 ateşini kısarak 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 çay 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, sarmsak, 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

Omac - 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 yoğurulur, iyice karıştırılıp elle şekil verilir. Servis tabağına alınıp turşu ve ayranla servis yapılır.

Analı Kızılı - 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 kapta, 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 yumuşayınca 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 ay bardağı piringç,
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 ay bardağı sıvı yağ,

YAPILIş TARIĞI

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. Piring, salça, kurutulmuş kırmızı biber (Doğranmış) tuz eklenerek piringler açılıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta yağ ısıtılır. Soğuyunca kırmızı biber ve tarhın yağa eklenir ve çorbanın üzerine ilave edilir. orba servise hazırdır

Öz orbası - 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 kaynayıncaya 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 yumuşayıncaya 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 ısınıncaya 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

Sirinli orba - 2369

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2,5 su bardağı piring,

12 su bardağı su,

2 su bardağı Şeker,

12 yemek kaşığı pekmez,

YAPILIŞ TARİFİ

Piring suda açılıncaya kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra Şekeri yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir. Daha sonra pekmez konup bir iki taşım kaynatılır. KoyulaŐtıktan 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 TARİFİ

Bir tencerede yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır, bu karışıma ayran kıvamı alınca kadar su ilave edilir, içine bir gece önceden ıslatılmış dövme ilave edilip ocağa 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 isteğe göre yağda kızdırılmış kırmızıbiber veya kuru nane dökülebilir. Ilık veya soğuk 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 zleşinceye kadar yoğurulur (5 dk.), içine hazırlamış olan katı ayranı konup iyice karıştırılır. Çorbanın zerine biraz kuru nane ekelenir ve soğuk soğuk servis yapılır.

Zeytin Boreği - 2372

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

500 gr. un,

25 gr. maya,

1 ay kaşığı tuz,

1 ay kaşığı toz şeker,

1 ay 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 ay kaşığı kırmızı biber,

1 ay 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 rselenir ve bir harç hazırlanır

Hamur icin 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 (PiŐi 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 pudraşekerı,

1/2 kahve kaşığı karbonat,

Çeyrek kahve fincanı sirke,

Tuz ve su.

Pilav için:

1 su bardağı pırinç,

150 gr. kıyma,

2 baş ortaboy soğan,

1 yemek kaşığı hasbir (safran),

Tuz, karabiber,

1/2 çay bardağı zeytinyağı,

YAPILIŞ TARİFİ

PİLAVIN HAZIRLANIŞI:

Pırinçler 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 yoğurulur. 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

Sekerli Peynir Böreği - 2374

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamuru için:

1 kg. un,
1 tutam tuz,
50 gr. yaş hamur mayası,
1 ay kaşığı tatlı soda,
1 yemek kaşığı ayecek yağı, * Yeteri kadar su.

İç malzemesi:

1 kg. tuzsuz antep peyniri,
2 tane yumurta,
250 gr. şeker.

YAPILIş TARIĞI

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 baş 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. Aynı 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. Aynı bir kap içersine kuru taneli sumak ekşisi ılık suda 5 dakika bekletilir, ekşisinin iyi çıkması için biraz ovulur, suyu aynı 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 tiramisu - 2378

Mutfak: Diger

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 ęorba kaşığı nescafe

3 ęorba kaşığı tepeleme un

1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Süt, toz Şeker ve un bir kapta koyu muhallebi kıvamında pişirilir. Sıcakken iğine labne peyniri konularak karıştırılır. 1 su bardağı ılık suda 1 ęorba kaşığı nescafe eritilir ve kekin her iki tarafı da kahveli su ile iyice ıslatılır. Kremanın yarısı kekin bir paręasına sürülür ve üzerine diğer yarısı kapatılır

ve kalan krema her tarafına sürülür. Üzerine bir süzgeç yardımı ile kakao elenir.

Afiyet olsun....

Isirganotu yemeği - 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 sivi yağ

2 diş sarımsak

2 adet domates

1 ay 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 TARİFİ

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 kepçeyle kenara çıkarın. Soğanları tavaya atarak altın sarısı bir renk alana kadar kavurun. Diğer yanda domatesleri rendeleyin. Domates püresini ve saımisağı 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 Salatasi 1 - 2382

Mutfak: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Kabak

Un

Tuz

Kizartma yagi

yogurt

Nane

Dereotu

Sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların kabukları bıçakla keskin tarafıyla temizlenir.

Daha sonra rendelenir ve üzerine biraz tuz atılır.

Bir süzgeçte 5 dakika kadar beklenir.

Sulanan kabak suyu elle sıkılır.

İçerisine 1 kabak 1 kasık un gelecek şekilde un ilave edilir.

un Kabakla yedirilir.

Tavaya konulan yağda bu karışım kavrulur.

7-8 dakika yeterli.

Bir tabağa alınmış kabak soğuyunca üzerine yogurt , sarımsak, dereotu, nane karışımı eklenir.

(istenilirse mayanozde konulur)

Afiyet olsun....

Özellikle Ordovr tabaklarına çok yakışan bir salattır.

Balkabakli Arnavut Boregi - 2383

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Hamur icin

Un

Tuz

Su

Sivi Yag

Ic malzeme

Balkabagi

Seker

YAPILIŞ TARİFİ

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 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, 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 kasiğı domates salçası

2adet sivri biber

50 gram pastırma

1 çorba kasiğı tereyağı

1 tatlı kasiğı nane

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi haşlayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Yarım cay bardağı sıvı yağı kızdırın. Soğanları içine atıp, kavurun. Üzerine 1 çorba kasiğı 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 aldığınız tencereyi fırın kabına boşaltın. Pastırmayı

küçük küçük doğrayın, 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Pastırmaları içine atıp kavurun.

Fasulyelere ekleyin. Tuzum serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin, 1 tatlı kaşığı nane ve 1 cay kaşığı karabiberi ekleyip servis yapın.

Hindistan Usulü Mercimek - 2388

Mutfak: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

300 gr yeşil mercimek.

2 adet büyük soğan

3 adet domates

1 demet maydanoz

4 adet yumurta

Yarım çay kaşığı köri, yenibahar, karabiber, tarçın, dövülmüş kakule, kekik, biberiye

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke

Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir gece önceden ayıkladığınız ve yıkadığınız 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 orba Kaşığı Biber Salçası

1 orba Kaşığı Domates Salçası

Su

1 Kase Mantı

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığınız 1 su bardağı nohutu ve yarım kg iŐkembeyi ayrı tencerelerde haşlayın. Küçük kesilmiş soğanı ekleyin. Pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından iri kareler Şeklinde kesilmiş iŐkembeyi ve 1 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 yumuşayıncaya dek pişirin.Sıcak olarak servis yapın.

Karışık Baklağil Yemeği - 2390

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 1 ay Fincanı Kurufasulye
- 1 ay Fincanı Barbunya
- 2 orba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Soğan
- 2 Diş Sarmısak
- 1 orba Kaşığı Domates Salçası
- 2-3 Domates
- 1 Limon Suyu
- 1 Su Bardağı Su
- Bir Tutam Kırmızıbiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 ay 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: Diger

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, ekmek içi, 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 ay 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 ekmeğı 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.

stne sosisleri yayın. Biber ektikten sonra mercimeğin kalanını ekleyin.

Mercimeklerin piştiği suyu katın. zerine kaşar rendesini serpererek fırında 45 dakika pişirin.

Bahar Pilavı - 2394

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1,5 su bardagi pirinc

2,5 su bardagi su

1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1/2 demet dereotu ince kıyılmış)

taze nane (ince kıyılmış)

1 adet kuru soğan

2 adet domates (rendelenmiş)

2 corba kasigi zeytinyagi

YAPILIŞ TARİFİ

1 adet soğanı zeytinyagında kavurun, rendelenmiş domatesi ve soya sosunu ilave edin, kaynayınca, 2 bardak su ilave edin, su kaynadıktan sonra, iyice yikanmış 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 hazirlik:Kare yada dikdirtgen firin tepsisine strec film serilir ve 1 paket biskuvi robotta toz haline getirildikten sonra strec film uzerine tamamen yayilir.4,5 su bardagi sut ve 1 su bardagi tozseker ayri bir kapta karistirilir.

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 alınır ve mikserle 10 dk çırpılır. Hazırlanmış olduğumuz bisküvili tepsiye dokulur ve ıslak kasık yardımı ile düzeltilir. Hafif soğumaya bırakılır. Soğuyunca 2 eşit parçaya kesilir. Her parçanın ortasına gelecek şekilde muz ve cevizler pay edilir. Strec film yardımı ile tek tek sarılır ve buzdolabında soğumaya bırakılır. Arzuya göre çikolata sosu dökerek ve verevine keserek servis yapılır.

Afiyet olsun...

Safranlı İstanbul Pilavi - 2396

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

2 Bardak pirinc

125 gr. margarin

2,5 su bardağı tavuksuyu

2 kahve fincanı badem

1 corba kasığı yeşil fıstık

1 adet haslanmış tavuk göğsü (küp küp doğranmış)

1 çay kasığı safran

25 gr. margarin

1 tatlı kasığı tuz

2-3 damla limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Pirincin nisastası giderilerek yıkanır.125 gr. margarinde pirinçler saydamlasana dek kavrulur.(Bu yöntem pilavın kokulu ve bir birine yapışmamasını sağlar.)Safran 2,5 su bardağı sıcak tavuk suyunda eritilir.Sıcak tavuk suyu pirince ilave olunur.Tuz,limon suyu ve kesme seker eklenip pilav pisirilir.Bir tavada 25 gr.margarin eritilir,Badem ile yeşil fıstık pembeleşinceye kadar kavrulur.Haslanıp doğranmış tavuk eti eklenip 2 dk. tavada çevrilir.Kavrulmuş badem ve tavuk eti pisirmiş olduğunuz safranlı pilava eklenip, karıştırılarak servise hazır edilir.

Soguk Yogurt Corbası - 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 ay kaşığı kekik
3 orba 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 szn. 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 ırpımaya devam edin.

Pirinç, zeytinyağı, sarımsak, nane yaprakları ve dereotunu çırpılmış yoğurda ilave edip karıştırın. Servis kaselerine paylaştırıp ince taze soğan saptlarıyla 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 kısip 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 paylaştırıp üzerini kıyılmış maydanoz ve şekilli milföylerle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.Afiyet Olsun...

Milfoylu Soğan Corbası - 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 TARİFİ

Soğanları soyup ince ince doğrayın. Margarini tencerede eritin. Soğanı ilave edip pembeleştirin. Şarapla ıslatıp buharlaşınca kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Et suyunu ve tuzu ilave edip soğanlar iyice yumuşayınca 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 paylaşın.

Milföy hamurunu unlanmış zemine alıp kâselerden biraz daha büyük olacak şekilde merdane ile açın. Hamurlarla kâselerin ağız kısmını kapatıp kenarlarını bastırarak yapıştırın. Hamurların üzerine fırça 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 orba kaşığı sirke

1 orba 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 kasigi hindistan cevizi

Uzerine

300 gr bitter cikolata

1 paket krema

YAPILIŞ TARİFİ

Ilk olarak muhallebiyi hazirlayin.Sut,un ve sekeri iyice karistirin,daha sonra orta ateste karistirarak kremayi olusturun.Pistikten sonra icine margarini ve vanilyayi ekliyerek margarin eriyinceye kadar karistirin.Daha sonra kremayi mikser yardimi ile bikac dakika iyice cirpin.Cirptikten sonra hindistan cevizi ekleyin.

Kek icinse,yumurtalari kopuk kopuk olana kadar cirpin.Daha sonra sekeri yagi ve sutu ekleyip cirpmaya devam edin.Kabartma tozu ile karistirdiginiz un ve kakaoyu karisima ekleyip biraz karistirin.Hamurunuzu yuvarlak yaglanmis bir kaba dokun,kelepceli bir kap olursa keki daha sonra daha kolay cikartirsiniz.Onceden isitilmis 175 derecelik firinda 40 dakika kadar pisirin.

Kek pistikten sonra keki sicakken ortadan ikiye bolun.Ust kismini yuvarlak derin bir kaba (salata kasesi yada borcam olabilir) doseyin.Kabin seklini almasi icin kek mutlaka sicak olmalidir.Kekiniz cukur sekilde olacak.Bu cukur kekin icine muhallebinizden dokun.Fakat krema kekin ustunden tasmamali.Kekin ustunde biraz bosluk olmalidir.Kekten kestiginiz kalan alt kısmi,cukur sekildeki kekin uzerine kapatın.Buzdolabında bir gun bekletin.

Servis yapicaginiz zaman,cikolatayı benmari usulu ile eritip icine krema karistirin 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,

UZERİNDE 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 orba kaşığı tereyağı

YAPILIş TARIğI

Soğanı temizleyip kp 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 nohudu 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 orba kaşığı süt kreması

3-4 dal maydanoz

6 su bardağı su

2 orba kaşığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Suyu tencereye doldurup kaynatın. Midyeleri yıkayıp szn 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 orbası - 2406

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg doğranmış balkabağı

2 soğan

3 diş sarımsak

2 orba kaşığı margarin

1 su bardağı süt kreması

2 orba kaşığı hindistancevizi

1 tatlı kaşığı köri

Birer ay 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 yumuşayıncaya 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 paylaşrın. 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 paylaştırıp 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 kapta 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 hazırladığınız 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 orba 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 TARİFİ

Soğanı rendeleyin. Ekmeği ıslatıp ufalayın. Kıymaya soğan, ekmeğ içi, tuz, yumurta, karabiber, kimyon ve kekiği ekleyip yoğurun. Eğit bđyüklükte 12 köfte hazırlayın.

Krep malzemelerini blenderle ıırpın. Orta boy teflon tavayı ısıtıp fındık kadar margarinle yağlayın. Krep hamurundan, ince bir kat oluğacak kadar tavaya döküp iki taraflı piğirin. Bu şekilde 12 krep hazırlayın.

Köfteleri sıvıyağda kızartın. Kreplerin ortasına birer köfte yerleğtirip bohça şeklinde katlayın. Soğan saplarıyla bağlayıp kat yerleri altta kalacak şekilde fırın tepsisine dizin. 200 derecede 5 dakika fırınlayın.

Soğan ve sarımsakları kıyıp yağda pembeleğtirin. Mantarları dilimleyin, tavaya ekleyip soteleyin. Tuz, pulbiber ve kremayı ilave edin. 5-6 dakika kadar piğirin. Krep bohçalarını mantar sos eğliğinde servis yapın. Afiyet olsun...

Karidesli Dip Sos - 2411

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

250 gr ayıklanmığ karides

4 su bardağı su

1 limon

125 gr tereyağı

2 yumurta

2 orba kaşığı mayonez

Birkaç damla Tabasco sosu

1 ay 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 ırpımayaya devam edin.

Mayonezli sosu karides püresiyle karıştırıp buzlukta 2 saat bekletin.
Çözülünce küçük sos kaselerine alın. Ekmekleri kalp şeklinde kesip kızartın. Nane, ekme ve elma 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 orba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

Beşamel sos için:

1 orba kaşığı margarin

1 orba 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 d6nene kadar kavurun. Soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kadar sote edin.

Etlar hafif yumuşayınca ve soğan ile sarımsaklar pembeleşince sıcak suyu ve şarabı ilave edin. Etlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.

Mantarları süzüp etlere ekleyin. Tarđın, kırmızı tozbiber, karabiber ve tuzla tatlandırıp 10-15 dakika daha pişirin. Ateşten alıp maydanozla süsleyin ve servis yapın.Afiyet olsun...

Milf6yde biftek - 2416

Mutfak: T6rk

S6re: 40-60dk

MALZEMELER

4 dilim biftek

5 kare milf6y

4-5 mantar

1 sivribiber

2 ęorba 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 marınatın 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 kıyın. 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

Ilik sute mayayı ekleyin ve biraz bekleyin.Diger malzemeleride ekleyip yogurun.Hamurdan küçük parçalar koparin ve küçük belikler yapıp toz sekere batirin.Unlanmis tepsiye dizin.Uzeri pembelesinceye kadar firinda pisirin.AFIYET OLSUN!

Ciabatta (İtalyan Ekmegi) - 2422

Mutfak: İtalya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Ön Hamur için

1/8 Kave kasigi Kuru Maya

2 Yemek Kasigi Sicak Su

80 Gramm Su

135 Gramm Un

Hamur

- 1/2 Kavekasigi Kurumaya
- 2 Yemekkasigi Sicak Su
- 160 Gramm Su (Odasicakligi)
- 1 Yemekkasigi Zeytinyagi
- 270 Gramm Un
- 1 1/2 Kavekasigi Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bu Ekmegin tadi cok güzel. Bir Ekmek Tasin üstünde pisirilmesi lazim. Ön hamur icin bir küçük kap alin. Mayayi ve sicak suyu karistirin ve 5 dakika kenara koyun.

Baska bir Kaba Unu Suyu ve hazirladigimiz Mayakarisimi koyarak tahta kasik ile iyice karistirin . Kabin üstünü kapatip bir fazla sicak olmayan odada 12-24 Saat birakin.

Ekmek icin ertesi gün küçük bir Kaba Maya ve sicak süt karistirilir 5 dakika beklenir.

Unu Ön hamuru Su Zeytinyagi ve süt maya karisimi bir kabta mixerlen hafif derecede karistirilir. Hersey karistikten sonra orta derecede 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 parçaya bölün. bir Hamur bir tepsinin üstüne konur. Hamuru Dörtgen sekile getirin ve unlanmis parmak ile hamurun üstünden delikler acin. Ve bir hafif ıslak mutfak beziyle 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 üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

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 sűzme yođurt

1 yumurta

1 orba kaşığı un

2 orba kaşığı tereyağı

Nane, kekik, kırmızı pulbiber

Tuz

Köfte malzemesi:

500 gr kıyma

1 su bardağı piring

YAPILIş TARİFİ

Buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün yıkayıp sűzűn. Orta boy bir tencerenin yarısına kadar su doldurun. Buğdayı ve kemikli eti ilave edip kısık ateşte pişirin.

Köfte için;

pirinci 1-2 saat ıslatın. Sűzűp robottan geçirin. Kıyma, tuz ve baharat ekleyip yođurun. Köfte harcından fındık büyüklűğűnde 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 malzemeye soğanları (veya kurutulmuş biber ve patlıcanları) doldurup geniş bir tencereye dizin. Sumak suyunu ekleyin. Su kaynayınca kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın

Kiris - 2426

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500 gr kemikli et

2 büyük kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvıyağ

3 orba 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 orba 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. zm bol suyla yıkayıp 1 saat suda bekletin. 1 su bardağı sumağı 3-4 bardak kaynar suda 15 dakika bekletip suyunu szn. Bir tencerede kemikli eti pişirin. İ malzeme için; soğanı temizleyip kp 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 i malzemededen 1 kaşık koyup köfteyi kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin. İki soğanı temizleyip kp 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 orba kaşığı yoğurt

4 yumurta

1 kahve fincanı süt

2 orba 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 TARIğI

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. dogranmis 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 kirmizi sarap
2 yemek kasigi zeytinyagi
4 yemek kasigi taze krema
tuz,karabiber

Basamel sosu icin:

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 karistirin.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.

Mücverleri kâğıt havlu üzerine alıp yağını 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 çay 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 TARİFİ

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu ve tuzlu suda bekletin.

Maydanozu yıkayıp kıyın.

2 kaşık margarini tavada eritip onun yarısını ilave edin. Sőrekli karıştırarak orta ateşte pembeŐinceye kadar kavurun. Sütő azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Kaşar peyniri, maydanoz ve tuz ekleyip karıştırın. Patlıcanları sőzőp bőtőn olarak beşamel sosa ilave edin. İyice yoğurarak macun haline getirin.

Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Karışım yeterince katılaŐınca buzdolabından çıkarın. Kőçük parçalar koparıp parmak uzunluğunda yassı köfteler hazırlayın. Kalan unu dőz bir tabağa alın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Kalan margarini tavada kızdırın. Hazırladığınız patlıcan köftelerini önce una sonra yumurtaya bulayıp iki taraflı kızartın. Kağıt havlu őzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.Afiyet olsun...

Peynirli İspanak köftesi - 2432

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Yarım kg İspanak

4 dilim beyaz peynir

2 çorba 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

İspanakları ayıklayıp bol suyla yıkayın. Tencereye alıp kısık ateşte kendi suyu ile yumuşayınca kadar pişirin. İyice süzüp küçük küçük doğrayın. Ekmek içini sütte bekletip sıkın.

Geniř bir tavada 1 kaşık margarini eritip ıspanağı ekleyin. Bir tutam tuz ilave edip birkaç dakika kavurun. Ateřten alıp ılınmaya bırakın. Ekmek iči, galeta unu, kaşar peyniri ve yumurtaları ekleyip yoğurun. Kofte harcını 8 eřit parçaya ayırın. Her birini avuđ 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 serpип 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 paylaştırıp 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 çay bardağı zeytinyağı

2 soğan

1.5 çay bardağı dolmalık piring

1 kesme şeker

1 çorba kaşığı kuşüzümü

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 su bardağı su

1 çay kaşığı sumak

1 çorba 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. Piringler diri kıvamda yumuşayıncaya kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.

Kerevizleri szün ve içlerini piringli 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 sumacı ekleyin. Su kaynayıncaya 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 tavası - 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 ay kaşığı soya unu

2 orba kaşığı domates salçası

2 orba 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 orba kaşığı soya yağı

1 orba kaşığı sirke

2-3 diş sarımsak

3-4 marul yaprağı

YAPILIş TARIğI

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 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba 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 çöp 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 kapta ırıp 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 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı kırmızı tozbiber

1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 tutam tozşeker

5-6 çekirdeksiz siyah zeytin

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları yarım cm kalınlığında dilimleyin. Tuzlu suda bekletip acısını alın ve yıkayın. Patlıcan dilimlerini teflon tavada yağsız olarak iki taraflı kızlayın. Sarımsakları soyup ezin.

Sarı ve kırmızı dolmalık biberleri temizleyip kızlayın. 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 çorba 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, iç bezelye, mısır, taze soğan ve maydanozu salata kâsesinde harmanlayın. Yumurta dilimlerini salata tabağının kenarlarına dizin. Hazırladığınız 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 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba 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 kaptaki 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 orba 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. Hazırladığınız 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 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı pulbiber

1 çay kaşığı kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Sarımsakları soyup ezin. Beyaz peyniri ufalayın. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın.

Çekilmiş fındık, sarımsak, ekmek içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pulbiber ve kimyonu bir kaptaki iyice karıştırıp yoğurun. Fındık yağın 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 çorba kaşığı susam

1 çorba 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...

Anuezli İspanak salatası - 2452

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

100 gr ançuez

2 orba kaşığı kavrulmuş susam

2 orba kaşığı rendelenmiş parmesan veya eski kaşarpeyniri

3 orba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

4 dilim ekmek

400 gr ıspanak yaprağı

Sos için:

2 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı limon suyu

2 orba kaşığı soya sosu

1 ay kaşığı tozşeker

1 orba kaşığı susam yağı

YAPILIş TARIĞI

Anuezleri 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 çözülmüceye kadar bekletin. Rokayı temizleyip bol suda yıkayın. Suyu süzöldükten sonra kağıt havlu üzerine

olarak 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 paylaşırıp üzerine kızarmış kalamarları ilave edin. Kiraz domatesleri ikiye kesip salatayı süsleyin. Tuz ve karabiber serpip 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 orba kaşığı soya yağı

1 orba 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. Hazırladığınız 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 hazırladığınız sosu gezdirin. Salatalığı halka halka dilimleyip tabağın kenarını süsleyin. 5 dakika dinlendirip servis yapın.Afiyet olsun...

Havucly patates salatasy - 2455

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

6 adet patates

4 adet havuc

2 su bardağı yogurt

1 cay bardağı mayonez

1 yemek kasığı salca

Tuz pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayın,pure haline getirin.Havucuları rendeleyip,birkac kasık sivi yağda biraz soteleyin.

Patatesleri bir derin bir kaba aktarın,üzerine havucuları yayın.Mayonez ve yogurtu karıstırarak havucuların üzerine dokun.En üste salca ve pul biberli yağ yaparak,yogurdun üzerinde gezdirin.Maydanozla susleyin.Afiyet olsun...

Somonlu Kremali Patates Çorbası - 2456

Mutfak: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1/2 kg patates

1 adet soğan

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 soğanların üzerine ekledikten sonra,suyu dokun.15 dakika kadar pisirin.

Pisen corbayı ocaktan alip mikser ile pure haline getirin.Tuz karabiber ve safranla tatlandırın. Somon filetolarını ufak kareler şeklinde keserek corbaya ekleyin ve yaklaşık 5 dakika daha kaynatın.

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

YAPILIŞ TARİFİ

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 soğan

4 yemek kasigi margarin

2,5 su bardagi su

4 corba kasigi krema

2 dilim tost ekmeği

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince ince dograyarak,2 yemek kasigi yagin icinde sote edin.Uzerine ufak kareler seklince kesilmis kabaklari ekleyin ve soğanlarla 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 soğan

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)

YAPILIŞ TARİFİ

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,sofis...

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 acarak 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 sevis 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

YAPILIŞ TARİFİ

Midyeleri guzelce yikayip temizleyin.Bes dakika kadar suyun icinde haslayin,haslandiktan sonra hala kapali olanlar varsa onlari atin.

Sos icin soğanları ve sarımsağı kupa kupa doğrayarak soteleyin. Domatesleri, tuzu karabiberi ekleyip birmiktar daha sote işlemine devam edin. Eğer sos çok sulu olursa biraz fazla pisirerek suyunu çektirin. Midyelerin üzerine sosu dokerek servis yapın.

Afiyet olsun...

Chicken Wings(özel tarif) :) - 2465

Mutfak: Diğer

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

10 adet kanat

50ml soya sosu

50ml yağ

2 yemek kasığı sirke

1 çay kasığı tabasco

2 diş sarımsak

1 yemek kasığı şeker

bir miktar rendelenmiş zencefil, biraz karabiber

Sos için

Mayonez,ketcap,hardal ve kori

YAPILIŞ TARİFİ

Soya sosu,yag,sirke,tabasco,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

YAPILIŞ TARİFİ

Etlere ve havuclari seritler halinde,soganlari da kup kup kesin.Etlere 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 kızartin.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

YAPILIŞ TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gogusleri tuz biber ve biberiye ile karistirin ve kirmizi renk alana kadar kizartin,tavadan alin.

Buarada soğanlari kup kup kesin tavada un ile sote edin,uzerine surekli karistirarak sarabi ekleyin.Tavuk etlerinide karisima katarak,tuz ve biberle tatlandirin.Salata ve pilavla servis yapin.Afiyet olsun...

İtalyan usulu biftek - 2472

Mutfak: İtalya

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 yag

Patates icin:

6 adet patates

5 yemek kasigi krema

1 yumurta

125 gr rendelenmis peynir (kasar yada parmesan)

YAPILIŞ TARİFİ

Bifteklerin her iki tarafini tuzlayip biberleyin,kizgin yagda yalnızca birkez(!) cevirmek uzere 5 dakika kadar kizartin.Etleri tavadan alip,herbir etin uzerine,bir adet domates dilimi,bir adet mozzarella dilimi ve iki yaprak feslegen yerlestirin. Etleri bir firin tepsisine alin ve peynirler kizarana kadar,yaklasik 5 dakika pisirin.

Patatesleri biraz haslayin.Haslanan patatesleri soyun ve ince ince kesin,firin tepsisine dizin.Krema,yumurta,tuz ve karabiberi karistirin patateslerin uzerine dokun.Daha sonra patateslerin uzerine arta kalan peyniri dizin.Onceden isitilmis firinda yaklasik 30 dakika kadar pisirin.Afiyet olsun...

Pirincli Kuskonmazli Pirzola - 2473

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg kuskonmaz

1 adet soğan

1su bardagi gr pirinc

1 dis sarimsak

2 su bardagi et suyu

8 adet pirzola

3 yemek kasigi tarcin

Tuz,karabiber,seker,limon suyu ve zeytin yagi

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzolari tuz,karabiber ve tarcinin icinde 1 saat bekleterek marine edin.

Kuskonmazlari temizleyin(saplarini atmayin suslemekte

kullanabilirsiniz).Ufak ufak kesin tuz,seker ve limon suyu katilmis suda

haslayin.

Sogani ince ince dograyin,yagda soteleyin ve pirincleri ekleyip

kavurun.Uzerine et suyunu ilave edin.Icine ezilmis sarimsagi ve haslanip

suzulmus kus konmazlari ilave ederek 30 dakika kadar pisirin.Buarada tencerenin kapagini kapatmayin ve kuskonmazlarin suyunu dokmeyin eger su yeterli gelmiyorsa kus konmazlarin suyunu kullanabilirsiniz.

Pirzolarari kizartin.Hazirladiginiz pilavla servis yapin.Ayrica kuskonmaz saplarini kizartarak,suslemede kullanin.Afiyet olsun...

Mantarli Hindi Sote - 2474

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

300 gr kusbasi hindi eti

1 adet sogan

1/2 kg mantar

250 ml krema

1 yemek kasigi un

Bir miktar maydanoz

Tuz karabiber ve yag

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi etleri tuz ve biber ile karistirilerek 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

YAPILIŞ TARİFİ

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 soğan

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

YAPILIŞ TARİFİ

Etlere tuz ve karabiber serpererek,kizgin yagda kizartin.Pistikten sonra etleri tavadan alin.Ince ince dogradiginiz soğanlari etlerden arta kalan yagda soteleyin.Uzerine un ve salcayi ekleyerek karistirin.Su ve kirmizi sarabida

katın.Etleri tencerenin icine tekrar yerlestin 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 soğan

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

YAPILIŞ TARİFİ

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.

Etlere bir tavada kizartin.Daha sonra tencereye alarak uzerine 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

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayırın.Yumurta beyazlarını çok az tuz ile kar gibi olana kadar çırpın.Yumurta sarılarında şeker ve vanilya ile güzelce çırpın,unu ekleyip karıştırın.Yumurta beyazlarını karışımaya yavaşca ekleyin.Firin tepsisine yağlı kâğıt serin hamuru güzelce yayın.200 derecede 10 dakika pişirin.

Bu arada jelatini biraz suyun içinde yumuşatın.Limon suyu ile pişirin,karışımı ilitin.Yogurt,ahududu ve şekeri karıştırın ve jelatinli karışımı yogurda ekleyin.

Pisirmiş olduğunuz keke hazırlamış olduğunuz kremayı yayarak rulo haline getirin. En az iki saat buzdolabında 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, yağ, kekik ve biraz tarcin

YAPILIŞ TARİFİ

Butun sebzeler kup şeklinde 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 (yesil yada beyaz)

1 adet yumurta sarisi

Yarim cay bardagi beyaz sarap

Tuz,seker,limonsuyu,yag

1 dilim ekmek

YAPILIS TARIFI

Kuskonmazlari 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 kadar 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. ırpılmıŐ 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 orbası - 2487

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 yemek kaşığı kırmızı mercimek

1/2 yemek kaşığı piring

1, 1/4 su bardağı su

1 ay kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimek, piring ayıklanır, yıkanır ve kaynamakta olan suya salınır.

Yumuşayıncaya kadar pişirilir, yağ eklenir. orba, piring yerine bulgur konarak da yapılabilir

Elma ve Şeftali suyu ve püresi - 2488

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 adet orta büyüklükte elma, Şeftali

colspan = "2"><center>Yapilis

Tarifi</center></td></tr><tr><td class="row1" colspan

= "2"> 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 gezecek kadar su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen nohut, fasulye haşlama suyu içinde çatalla ezilir. Haşlama suyu dökölmez

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 TARIğI

Pirinç ununu sütle ez, hep aynı yöne karıştırarak 10 dakik kadar pişir. şekeri koy, 1-2 rdakika daha pişir, orcağı kapat, vanilyayı ekle, karıştır. 3/4’ünü 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 paylaştır. 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 buzluğunda 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 çırparak 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 koyulaşincaya 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 koyulaşincaya 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 serpererek 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 Sarisi

2 Kasik Tereyagi

2 Yemek Kasigi Krema

2 Adet Havuc

1 Adet Pirasa

1 Cay Kasigi Hardal

1 Tatli Kasigi Hindistan Cevizi

½ Demet Taze Sogan

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri yıkadıktan sonra kaynar suda haslayip soyun. Krema, yumurta sarisi ve tereyagi ekleyip karistirin. Üzerine tuz, biber, hardal ve hindistan cevizi serpererek harmanlayin. Pirasa ve havuclari küp seklinde dograyarak tuzlu suda haslayin, suyunu süzün. Taze sogan ve maydanozu ince kiyin. Hepsini patatesli karisima ekleyip, tekrar karistirin. Meze olarak ya da kanepe icin kullanabilirsiniz.Afiyet olsun

Etirmek Salatasi - 2495

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 Paket Etirmek

2 Su Bardagi Yogurt

1 Su Bardagi Mayonez

2 Su Bardagi Süt

2 Yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Mayonez, yogurt ve sarimsagi bir kasede karistirin. Etirmekleri süte batirin, her iki tarafinin da yumusamasini bekleyin. Dikdörtgen bir kaliba Etirmekleri dizin. Mayonezli karisimin 1/3 ini üzerlerine dökün. Tekrar bir sira Etirmek dizin ve üzerine karisimi yayin. Yumurtalari haslayip sarilarini ezerek ince kiyilmis maydanozla karistirin. Etirmekli mayonezin üstünü bu karisimla süsleyin, tursu dilimleri koyarak servis yapin.Afiyet olsun...

Mayonezli Peynirli Kanepe - 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 yedin. 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

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk bonfileyi az su ile haslayin. Sogutup , küçük parcalara ayirin. Cukur bir kapta yogurt, mayonez, ketchup, tuz ve dövülmüs 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...

İtalyan 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

YAPILIŞ TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemeleri iyice karistirin. Yesil salata üzerine gezdirin.Afiyet olsun...

Peyirli 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

Kizartmak Icin Siviyağ

YAPILIŞ TARİFİ

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. Patlicanların ortalarını doldurun. Biraz dinlendirip servis yapın.

Prenses Salatısı - 2501

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 Adet Havuç

1 Adet Yeşil Elma

3 Yemek Kasığı Yoğurt

2 Yemek Kasığı Mayonez

1 Dil Sarmısak

1 Çay Bardağı Fındık Veya Ceviz

2 Yemek Kasığı Zeytinyağı

1 Çay Kasığı Kırmızı Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları kazıyıp rendeleyin. Elmayı soyup rendeleyin. Yoğurt, mayonez, dövülmüş sarmısak, iri dövülmüş fındık veya ceviz ilave edip karıştırın.

Kornison tursularını ince doğrayıp karışımına ilave edin. Karıştırıp, servis

tabagina koyun. Yag ve kirmizi pulbiberi kizdirip, salatanin üzerine
gezdirip, servis yapi.Afiyet olsun...

Patatesli Cig Köfte - 2502

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

5-6 Patates

1 Bardak Ince Bulgur

3-4 Sivri Biber

1 Demet Taze Sogan

Yarim Demet Maydanoz

Kirmizi 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 Salatasi - 2503

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

4-5 Patates

1 Kuru Sogan

1-2 Corba Kasigi Mayonez

YAPILIS TARIFI

Patatesler haslanir, soyularak kucuk dogranir. Sogan dogranip tuzlanir, suyu cikartilir. Sogan, sicak patates, bol kori karistirilir, ustü kapatilarak bir süre bekletilir. Soguduktan sonra mayonez karistirilarak servis yapilir.Afiyet olsun...

Yoğurtlu Yeşilmercimek Çorbasi - 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 corbayi sürekli karistirip yogurdu karisima yedin. 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 Çorbasi 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 şeklinde çizdikten sonra tuzlu suda 12 dak. haslayın, soğuk suya tutun. Soganları ince kiyin, kızgın yağda çevirin. Beyaz sarap katıp, santi ve sebze suyu ilave edin. 7-8 Dak.kaynatın. Tuz ve karabiber ekleyin. Lahanaların 100 gramını ayırıp, kalanını çorbaya ekleyin ve blenderden geçirin. Ayırdığınız lahanaları çorbanın üzerine kiyarak koyun ve servis yapın .Afiyet olsun...

Yoğurtlu Avokado Çorbası - 2506

Mutfak: Diğer

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 avkadoyu 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 soğan

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, köfteler15-20 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 süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkaralım. Sıcak olarak servis yapalım.

Çökeleklî Biberlî 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 TARİFİ

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 üst 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 Çorbası - 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 çorba kaşığı Yağ

YAPILIş TARIğI

Geceden ıslanmış acebekler et suyuna atılıp kaynatılır. Acebekler pişince bulgur da tencereye dökülür. Bulgur açılınca altı söndürülür. Yağ kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir.

Ayran Çorbası - 2514

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Aşurelik bulgur 1/2su bardağı

Su 7 su bardağı

Un 1,5 çorba kaşığı

Yoğurt 2 su bardağı

Taze soğanın yeşil kısmı 1 demet

Kişniş (aş oyu) 1-2 sap

Dereotu 1 demet

Tereyağı 50 gr.

YAPILIŞ TARİFİ

Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve 7 su bardağı suda, orta hararettteki 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 orba 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 zen göstererek çok yakından kırın.

Beyazları tamamen pişince kevgirle süzerek, sarıları dağılmadan servis tabağına çıkarın. zerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biberi tereyağında kızdırın. Hazırlanan sosu servis tabağının üzerinde gezdirin

- 2518

Etimekli Seftali - 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. Dövlmüş 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 çorba 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 üzerine sürün.

Üzerine domates dilimleri ve halka doğranmış soğan koyun. Üzerinde 1 çorba kaşığı sıvıyağ gezdirin. 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 ispanak

1 ince kıyılmış orta boy soğan

4 yumurta

1/2 çorba kaşığı tereyağ veya margarin

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yıkanmış ispanakları, 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 çorba 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, dövülmüş 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

İç malzeme:

Yarım 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 karistiralarak 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 çorba kaşığı margarin

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, margarini, 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 aşağı 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 Poğaç - 2529

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 paket yumuŖatılmıŖ margarin

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

Kibrit kutusu kadar yaŖ maya

Aldığı kadar un

Tuz

YAPILIŖ TARİFİ

Tüm malzeme yoğurulup kulak memesi yumuŖaklıđında bir hamur yapın. Küçük 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 piŖirin

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)

Tarđın

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve Şekeri iyice çırpın.Ceviz, tarđın, 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 aldığınız 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 Tatlı - 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 Tatlı - 2533

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

2 yumurta

3 çay bardağı un

1,5 çay bardağı şeker

1 çay bardağı yoğurt

1 çay 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 derseniz 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. Çekirdeklerini 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.

Çikolatalı 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 yumuşayınca kadar yavaş yavaş pişirin.

Fırınınızı orta sıcaklığa (180 derece) getirin.Elmaları ısıya dayanıklı bir kaba çıkarın. Tarçın, karanfil ve yağı tenceredeki şuruba katarak koyulaşınca 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 siviyağ (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)

YAPILIŞ TARİFİ

kimyon tohumu, kirmizi chili biberleri, karabiberleri, tarcin kabugunu, cardamon'u, siyah hardal cekirdeklerini, cemenotu tohumlarının 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. Etleri 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 zerdecal'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.

Avci 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 ay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu

200 ml. sek beyaz şarap

1 lt. dmi glas

taze ekilmış 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. Dmi glası ilave edin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin. Oluşan kefi alın. Tuz ve karabiberini ilave edin.

Mutfak: Diger

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 Anadolu'nun 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 elik, porselen ya da cam bir kapta 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 arliston 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 orba kaşığı domates salçası

3 orba kaşığı margarin

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kaşığı margarin, kk 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 st 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. zerine 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 orba 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 ıspanak püresini ekleyin. vanilya, kabartma tozu ve unu katıp karıştırın.

Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına hamuru döküp önceden ısıtılmış orta hararetli(170-180derece)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 c.kasığı salca

arzuya göre acı(sambal)

çay bardağı zeytinyağ

YAPILIş TARIğI

ilk önce zeytinyağı tavaya dokuyoruz

küçük doğradığımız soğanları hemen içine katıyoruz

küçük doğradığımız biberleri ekliyoruz

renkleri donduğunda küçük doğradığımız mantarları ilave ediyoruz

domatesin kabugunu soyup rendeliyoruz icine

.biraz kavurduktan sonra salcayi,sambali ve tuz ekleyerek 5/10 dak.hafif ateste bekliyoruz

ve servis yapıyoruz

Mantarlı Tarak Graten - 2554

Mutfak: Diger

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 ispiro 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 kabin 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 iple 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 yesil fasulye kurusu

1 kase domates kurusu

1 kase yesil biber kurusu

1 adet kuru soğan

3 yemek kasigi siyag

Yariyemek kasigi salca(biber salcasida olabilir)

Tuz, karabiber

4 yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle kuru sebzeler haslanir ve soguk sudan gecirilir.Teflon bir tavaya siviyağ konur ve sogus dogranmis soğan eklenir ve sotelenir,salca ilave edilir.Ardindan haslanip kuçuk 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 bırakılır.Suyunu çeken harca yumurtalar tek tek kırılır ve hafif karıştırılır.Agzi kapatılıp az daha ocakta tutulur ve altı kapatılır.Sıcak servis yapılır.

AFİYET OLSUN!

Tahin Fındıklı Sarmalar - 2562

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg dan 1 bardağı eksik un

42 gr yas maya

1 yumurtanın beyazı

Tuz,şeker,su

İç malzeme:

Tahin

Tozşeker

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle hamur malzemelerinden hafif şekerli yumuşak bir hamur yapılır ve 10dk dinlenmeye bırakılır.Dinlenen hamurdan irice bezeler yapılır 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: Çin

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 adet soğan

250 gr kıyma

1 çay bardağı ince bulgur

1 çay bardağı ceviz içi

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı dolma baharı

3 adet yufka

2 yumurta

Sıvı yağ

Galetâ unu

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bulguru, 1 su bardağı sıcak su ile ıslatın. Soğanı küp küp doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvı yağ ile soğan ve kıymayı kavurun. Bulgur, kıyılmış maydanoz, pul biber, dolma baharı, tuz ve dövülmüş 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 Çorbası - 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 orbası - 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. Çorba, kaynatılmadan ocaktan indirilip soğutularak servis edilir. Bu çorba 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 küp küp doğradığınız soğanları kavurun. Sonra küçük doğradığınız 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 küçük kuru soğan

2-3 adet küçük 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. İsteddiğiniz 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. apında 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 bökelerin üzerine sürün.

175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Ispanaklı Cılbır - 2573

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

750 g ispanak (ayıklanıp, bol suda bir kaç kez yıkandıktan sonra süzölmüş)

60 g (4 çorba k.) Sana

1 1/2 çay 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, ispanakları katıp, 3-4 dakika haşlayın. Bu sürenin sonunda ispanağı tencereden alıp, kevgire aktarın. Üzerinden soğuk su geçirin. Sonra haşlanmış ispanağı bir top gibi sıkarak suyunu süzün. Bir başka tencereye Sana'nın 2 çorba kaşığıını koyup, orta ateşte eritin. Yağ kızınca haşlanmış ispanağı ekleyip, çatalla karıştırarak

ısıtın. 1/2 çay k. tuz ve biberini katın. İspanak ısınınca tencereyi ateşten alıp, ıspanağı sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Yumurtaları poşede edin.

Önceden ısıtılmış tabaklara ıspanağı eşit miktarlarda yerleştirin. Üzerlerine yine delikli kaşıkla alınarak süzdürülmüş yumurtaları koyun. Yoğurt sosunu en üste kaşıkla gezdirin.

Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kaşığı Sana'yı orta ateşte eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın. Biberli yağı yoğurt sosunun üzerine gezdirip, ıspanaklı ılbırı sıcak olarak servis yapın.

Elmalı Kek - 2574

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

3 yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıviyağ

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 sarmsak katıp bir taşım kaynatın. Pancarları kaynayan suya atın ve 30 dk. süreyle haşlayın.

Ufak bir kasede; sirke, sarmsak 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: Diger

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.

Ispanakları 3 dakika, diri kalacak biçimde haşlayın.

sosu hazırlamak için tahini bir kasede, tavuk suyu soya sosu, limon - sirke karışımı ve zencefille birlikte çırparak 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 yumuşayıncaya 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 karanfil iller 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: Diger

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 yumuşayınca kadar pişirin. Sarmısakları küçük doğrayın, onu da ilave edin. Domatesleri de doğrayıp soğanlara ilave edin. Kapağını kapatıp

domatesler yumuşayana kadar pişirin. Yumuşamış domatesleri bir atal 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 şsarımsak

Terbiye için:

1 orba kaşığı soda

1 orba kaşığı şeker

½ limonun suyu

YAPILIş TARİFİ

Balıkınıza kalamarları temizletip kılıçlarını çıkartın. Kalamarların üzerine soda, şeker 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: İtalya

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 hazırladığınız 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 çorba kaşığı kuş üzümü

3 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba 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. Üzüm, amfıstığı ve iki kaşık ayırarak ekmek içini ilave ediniz. Birkaç dakika kavurup soğumaya bırakın. şekerin yarısını, maydanoz, peynir ve baharatı ilave ediniz.

Karışımı balık fileto üstüne bolca koyunuz ve üstünü diğer bir fileto ile kapatınız. Bu işlemleri bitene kadar tekrarlayınız. Filetoları hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz ve balıkların üstüne bir çorba kaşığı yağ gezdiriniz. 200oC’a ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

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: Ispanya

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 çorba 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 dövülmüş bademleri kavurun. İçine limon suyu ilave edin. Şarap ve kremayı da ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Levrekleri tabağa koyup bu karışımı eşit 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 çay 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. zerine 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 serperek servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun

patlıcan sarması - 2593

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

2 tane patlıcan (uzun)

250 gr kıyma

1 soğan (iri)

2 diş sarımsak

1/2 kırmızı dolmalık biber

2 uzun biber

baharatlar

tuz

salça

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari yıkayıp ince uzun kesin ve sonra bir tavanin icine biraz sivi yağ katıp kızartın (kurumiyacak) sonra yağdan alıp yağını süzmeye bırakın.

ici:

kiymanın icine soğanı ve sarımsakları rendeleyin ve sonra kırmızı dolmalık biberi ve uzun yeşil biberi ince ince küp şeklinde kiyin (ya da robottan geçirin) icine tuz baharat ve salcayı katin.

sogmus olan patlicanların icine yuvarlanmış ince harçları koyup sarın ve sonra bir ayrı tavanın icine salcayı kızartıp patlicanların üstüne dokun (sarmanın üstüne bir tabak koyarsanız dağılmas) ve biraz da su ve tuz katin 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 orba kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 orba kaşığı mısır unu

1 orba kaşığı soya sosu

1 orba kaşığı üzüm sirkesi

Tuz

1 ay kaşığı kırmızı biber

1 ay kaşığı zencefil

YAPILIŞ TARİFİ

Tane karabiberi havanda dövün. Zencefili ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın.

Yumurtaları, bir tanesinin beyazını ayırarak kırın, soya sosu ile karıştırın.

Aynı karıŐtıma hazırladığınız baharatı da ekleyip tekrar karıştırın.

Ayırdığınız yumurta beyazına mısır ununu ekleyip karıştırın. Karidesleri ayıklayıp karıŐtıma 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: Diğer

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 ay bardağı zeytinyağı ve üzerlerini bir parmak kaplıyacak kadar su ilave edin.

Su kaynadıktan sonra kısık ateşte ve tencerenin kapağını kapatarak 10 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 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı pirinç şarabı
1 ay kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı susam yağı
1 ay kaşığı toz zencefil
1 ay kaşığı kişniş
1 ay kaşığı tane karabiber
tuz

YAPILIş TARIğI

Balığ 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 orba kaşığı limon suyu
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
5 orba kaşığı sıvı yağ
1 orba kaşığı domates salçası
1 orba kaşığı biber salçası (tatlı)
1 kutu soyulmu^o domates konservesi
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
karabiber
tuz

YAPILIş TARİFİ

Fener balığını balığcınıza ayıklatıp fileto çıkartınız.Üzerine limon suyu sürünüz, tuz ve karabiber serpip biberiye yapraklarını saplayıp 20 dakika kadar marine ediniz.

Ancuez filetolarını 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 bir 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 160-180°C'ye ısıttığınız fırında 40 dakika fırınlayınız.

Balığı tabaklara dağıttıktan sonra, tepside 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 fileto (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 orba kaşığı karaturp rendesi
1 orba kaşığı limon suyu
½ su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
1 orba kaşığı eritilmif margarin
karabiber
tuz

YAPILIş TARİFİ

Küçük bir kapta 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 ısıttığınız 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 sarmisakları yumuşayınca kadar pişiriniz. Pirinci ilave edip çevirerek pişirmeye devam ediniz. Karışıma ayırdığınız balık suyunu, ayıkladığınız 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 ay kaşığı tuz

2 ay kaşığı karabiber

2 orba kaşığı beyaz şarap

2 orba 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 yağını 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 kırlangiç, 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 balıkçıınızdan temizlenmiş olarak alın. Tekrar yıkadıktan sonra tuz ve karabiberleyip 20 dakika marine edin.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Halkalar halinde doğranmış soğanı, dövülmüş sarmısağı, defne yapraklarını ilave edip soğanlar yumuşayınca kadar kavurun. Domatesleri doğrayıp sosa katın ve yumuşayana 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 hazırladığınız 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 (dondurulmu⁰-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.

Çözülmüş mezgit 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 hararetli 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 noktaldır 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 tere yağla 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 beşamal 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

Iç 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.Içine 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 şekeri

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 (donmu⁰ ta olabilir)

2 adet mezgit fileto (donmu⁰-superfresh)

3 bardak su

1 adet limon

1 ay 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 büyüklüğünde 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 mezzgit 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 çay 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 duşuna 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 döşeyin. Üzerine kremalı karışımı dökün.

180oC’a ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

Balık Adago - 2611

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg fener balığı veya mezgit fileto

½ çorba kasesi üzüm sirkesi

1/3 çorba kasesi soya sosu

1 çorba kaşığı toz karabiber

10 ila 12 adet tane karabiber

2 adet defne yaprağı

4 diş sarımsak

tuz

sıvı yağ (kızartma için)

YAPILIŞ TARİFİ

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 bardađı dövülmüř ceviz iči

Tuz

Karabiber

Yeni bahar

Tarçın

YAPILIŞ TARİFİ

Levreklerin üstünü çizgin, 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 döğölmüş sarmısağı ilave edip kavurmaya devam edin.Kavrulmuş karışıma limon suyu, tahin, dövölmüş 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: Çin

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 filetolarını 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. Zencefili 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 orba kaşığı tepeleme un
2 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tepeleme domates sal?ısı
1 orba 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 süzekten 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 lahanananın 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 birininin sarısını ayırıp diğer tüm malzemeyi karıştırarak yoğurun. 1 saat kadar Şeffaf folyoya sarıp buzdolabında bekletin.

Lahananın dıŐta 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 kŭp kŭp kesip tereyağında kızartın. Kıyma, tuz, biber, ve kimyonu koyup pişirin. Daha sonra barbunyalarla karıştırın.

Hamurdan kŭçük bir parçayı sŭslemek için ayırıp kalanını tek parça olarak açın. İçine galeta unu ve kaŐar peyniri serpin. HaŐlanmış lahanaları hamurun ūzerine aralarında boŐluk kalmayacak Őekilde, iki kat olarak dizin. ūzerine kıymalı karıŐımı dŕkŭn. Rulo yapın.

Yağlanmış tepsiye koyun. ūzerini ayırdığınız hamurla sŭsleyip yumurta sarısı sŭrŭn. Őnceden 200 derece ısıttığınız fırında ūzeri kızarana dek piŐirin.

Dilimleyerek yanında domates sosu ile servis yapın.

Hasan Paşa 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 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba 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 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı yenibahar

2 domates

Sos için:

1 su bardağı sıcak su

3 kaşık salça

YAPILIş TARIĞI

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 siviyağ

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 olussa elinizi sute veya suya batirarak yogurma islemine devam edin.Yogruilan 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.

AFIYET 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 ay kaşığı un
4 orba kaşığı kekik
1ay kaşığı pul biber
1 orba 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 (ok 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 orba kaşığı kırmızı şarap

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru soğanı ince dilimleyin. Maydanozu doğrayın. Domatesi küçük küpler halinde kesin.

Tavada sıvı yağı kızdırın. iğden 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 szn. Tabaklara koyduktan sonra zerleine 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 çırpmaya 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 fileto larını 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 rolu yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin.

Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

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 soğan

karabiber

kirmizi biber

tuz

kizartmak icin sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patlicanlari alaca kesip 1 parmak kalinliginda yuvarlak olarak kesip tuzlu suda bekletip,kizgin yağda kizartiyoruz. Kagit pecetede fazla yağlarinin gitmesi icin bekletiyoruz. Tavuk gogsunu kucuk kupler halinde kesip,kendi yağinda suyu cekinceye kadar kavuruyoruz. Kup kup dogradigimiz soğanlari ,

sarimsagi

ve kestigimiz

biberleri ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Biber ve soğanlar diriliginin 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 soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu kendi suyunda pisirin,pistikten sonra ince ince tiftin.Havucu rendeleyin,suyunu alın.Pirasayı çok ince kiyin,4-5 kere sıcak suda bekletin.maksat pirasanın diriliği almak ve bir miktar pismesini sağlamak.

Soya filizini ayıklayabilirsiniz,ama ayıklamasanızda çok farketmiyor.Tavaya çok az sivi yağ koyun ve soğanları pembeleştirin,soya filizini de ekleyip bir süre diriliğini alın.

Bu işlemler bittikten sonra tüm malzemeyi birbirine ekleyin.Lumpia hamurunun kenarına malzemedeki koyun ve sigara böreği sarar gibi sarın.Kapatırken hamurun kenarına yumurtanın beyazını sürün ve kapatın.

Bol sivi yağda kızartıp lumpialarınızı servise hazır 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

YAPILIŞ TARİFİ

Malzemenin hepsini bir tencerede kisik ateste bir cirpici yardimiyla muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin. Kaynamasina yakin lapa gibi olacaktır, 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

YAPILIŞ TARİFİ

Yag, yumurta, kabartma tozu, yogurt ,tuz, un 'dan hamur yapilir.

Hamurdan bir avuc alinip tezgahda 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

YAPILIŞ TARİFİ

Seker, yumurta, un ,kabartma tozu, vanilya dan hamur elde edilir.Hamur yağlanmış kaliba dokulerek 180 derecede pembedinceye kadar pisirilir.Bir kurdan yardimiyla kontrol edebilirsiniz.

Kek firindan cikinca 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

nane10gr

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...

Hashasli Pogça - 2636

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

42 gr yas maya

1 su bardagi siviyağ+margarin karisimi

2 su bardagi sut

1 çay bardagi toz seker

2 yumurtanın beyazi(sarisi ustune)

1,5 yemek kasigi tuz

Aldigi kadar un

Iç malzemesi:

1 buyuk çorba kasesi hashas

Yarim cay bardagi 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 sivi yagi 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 orba kaşığı un

1 ay kaşığı toz maya

2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 orba kaşığı zeytinyağı

1 orba 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 gezdirip 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 TARIĞI

* 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 kaynayınca kabakları ekleyip 30 dakika pişirin. Tuz serpip karıştırın.

* Sarımsakları soyup ezin. Limon suyu ve sarımsağı bir kaptaki 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 çorba kaşığı yenibahar

1 çorba kaşığı un

Kızartma için sıvıyağ

Galeta 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 kapta çırpıp hindi etlerinin üzerine fırçayla sürün. Kıyılmış maydanozu üzerlerine serpiştirip rulo şeklinde sarın. Çöp şişlere, hindi 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 çırpın. Kıymaya eklemek için, 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 havlu üzerine 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 kaptaki 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 salcası

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

Karniyarıklik patlıcan:8ad

Kuşbaşı et:500gr (ufak ufak doğramış)

Soğan:200gr

tuz:15gr

karabiber:10gr

bolyon:10gr

kırmızı pul biber:10gr

maydonoz:40gr

beşamel sos

un:100gr

süt:100ml

su:100ml

tuz:15gr

yumurta:1ad

bulyon:10gr

kaşar 100gr

domates sos

salça:100gr

tuz:10gr

tereyağ:50gr

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları normal karnı yarık gibi yapalım kızartalım. Kusbasını kavurup sağanımızla iyice pişirelim,iç malzememizi hazırlayalım. Besamel sosumuzu yapıp hazırlayalım.

Domates sosumuzu hazırlayalım.Simdi su işlemlerimi yapalım, 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 piring

4 su bardağı su

100 gr konserve mısır tanesi

100 gr konserve bezelye

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım su bardağı süt kreması

YAPILIŞ TARİFİ

* Pirinci tuzlu ve limonlu sıcak suda yarım saat bekletin. Bol suyla yıkayıp süzün.

* Bezelye ve mısırın suyunu süzün. 1 kaşık yağı teflon tavada kızdırıp bezelye ve mısırı 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 ateşi 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 piring

2.5 su bardağı su

Yarım su bardağı soda

200 gr mantar

1 soğan

1 çay kaşığı köri

Yarım çay 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 kaynayınca 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 pirezola - 2650

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg koyun pirzolası

4 yumurta

50 gr kasar peyniri

200 gr yağ

1 çay fincanı un

2 çay fincanı galeta tozu

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce pirzoları tuzlayıp biberleyin.

Yumurtaları bir kaba kirin içine rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.

Galeta tozunu düz bir tabaga koyun.

Pirzoları önce una, sonra yumurtaya daha sonrada galetaya bulayıp kızdırılmış yağda kızartın.

Kağıt yayılmış bir tabağı alın.

Etrafına kızarmış patates, maydanoz koyarak süsleyin ve sıcak servis yapın.

Afiyet olsun.

Zeytinyağlı Bakla - 2651

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

1 kg bakla

yarım bardak zeytinyağı

2 adet soğan

yarım demek dere otu

1 kasık seker

limon

tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1-Baklaları bol su ile yıkayın.

2-Sonra kılçıklarını bıçakla incecik çıkarın.

3-Zeytinyağını bir tencereye koyup kızdırın.

4-Baklaları azar azar atıp karıştırın.

5-Sonra kalın halkalar halinde bir soğan doğrayın.

6-Seker su limon ilave edip ağzını kapatıp pisirin.

7-Atesten alıp üzerine kıyılmış 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 piring

1 adet limon

4 adet soğan

1 bardak zeytinyagi

1 kasik un

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarlari temizleyip hazirlayin soğanlari ufak ufak dograyin daha sonra piring 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 kaynatin. Surup haline gelince,

dogranmis seftalileri katip kisik ateste kaynatin.

Reçel koyulasipta kivama gelince iki çorba kasigi limonu ilave edin.

Bir tasim kaynadiktan sonra atesten alın.

Afiyet olsun...

Caylı 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 çirpın.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 kaydattığımız 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 salamlari dizelim. İki peynir iki kaşar olarak sıralayalım ,sonra bir salatalık bir salatalık turşusunu eğik 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 fırınlalım 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:1demet

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.

Elmalarımızı soyalım limonlu suyun içine atalım kararmasın.

Maydonoz,yeşil soğan,kuru soğan,salatalık turşumuzu doğrayalım.

Ksırımızı sıvı yağla yoğurmaya başlayalım sonra nar ekşisiyle yoğuralım

baharatlarımızı atıp yoğuralım,en son yeşilliklerimizi atıp karıştıralım. Bu

işlemlerin en sonunda elmamızı süzüp kısırimızla karıştıralım servis

edelim.

AFİYET OLSUN...

Kabak Kalye - 2663

Mutfak: Diger

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 tenceremizin 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...

Light 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,havuçları,misiri ve bezelyeyi haşlayalım.

Salatalıkları ve havuçları julyen doğrayalım.Malzemeleri süzdürüp
soğutalım.Hepsini karıştırıp bol limonla servis yapalım.

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

Kabaklarımız ikiye bölüp 10 dakika haşlayalım.

Kaşık yardımıyla iç lerini oyalım.

Ve karniyarik 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 üzümlermizi ılık suyla ıslatıp şişirelim.

Dolma fıstıklarımızıda aynı işlemi uygulayalım ama dolma fıstığımızı ayrı bir tavada kavuralım kahverengi bir renk alana kadar sırasıyla baharatlarımızı ekleyip birazdaha kavuralım.Seker olduğu için tencereimize pirinçler yapışır korkmayın normaldir. Artık suyunuda verip ağzını kapatalım kısa bir süre kaynatalım.Yarım saat dinlendirelim dolma fıstıklarını iç soğuduktan sonra atalım.

Dolma iimiz soğuduktan sonra maydonozlarımızı ince ince doğrayıp karıştıralım ve igden 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 dolmanın üzerine dökelim ve ağzı kapalı bir şekilde 25-30 dak fırında kaynatalım ve sonra ağzını aım 15 dk açık fırında pişirelim kızartalım. AFİYET OLSUN...

3 Peynirli Risotto - 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 çıkaralımüstlerine isterseniz çeri domatesiyle süsleyip servis edebilirsiniz. AFİYET 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 orba 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 karışımaya ekleyin.

Elde ettiğiniz karışımdan bir su bardağı kadarını kenara ayırın. Un ve kabartma tozunu harmanlayın. Elekten geçirerek karışımaya ilave edin.

Fırına dayanıklı yuvarlak bir kabı yağlayın. Hamuru içine boşaltıp üstünü düzeltin.

Kabı fırına verip 30 dakika kadar pişirin.

Pişirme 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: Diger

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 TARİFİ

İnce kıyılmış soğan, sarmısak ve maydanozları, baharatı, yumurta sarısını kıyma ile yoğurun ve 3 cm çapında toplar oluşturun. Siğ 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 bisküvi

2 portakal kabuğu rendesi

1su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık

1 su bardagi toz seker

2 paket vanilya

YAPILIS TARIFI

Havuclari soyup rendeleyelim 1 su bardagi sekeri ilave edip kisik ateste kendi suyunu cekene dek pisirelim(amac havuclarin yumusamasi)Pisen havuclari sogumaya birakalim.Soguyan havuca hindistan cevizi hariç tum malzemeleri katip yoguralim.Kare veya dikdortgen tepsiye bu karisimi yayalim ve islatilmis bicak ile küçük dikdortgenler seklinde kesip hindistan cevizine bulayalim.Arzuya gore minik toplarda yapabilirsiniz.Afiyet olsun!

Salçali 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)Diger tarafta yumurtanın beyazi,peynir ve maydanoz karistirilir.Yogrulan hamur 2 ye bolunup un yardimi ile yarim santim kalinliginda acilir ve küçük kareler seklinde kesip unlanmis tepsiye dizilir(diger 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 cıtır 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 kapta karıştırılır. Yavaş yavaş un ilave edilir. (Bir yumurta sarısı üzerine sürmek için ayrılır). Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Tepsiyeye yarım cm. kalınlığında yayılır. zerine 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. Etləri de aynı yağda kızartın. Ekmeklerin üzerine yerleştirin. Soğanı piyazlık doğrayın. Margarinde kavurup ince doğranmış biber ve kúp doğranmış domatesi ekleyin. Kiyılmış 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

İnceltip, dövülmüş tavuk göğüslerini tuzlayıp, biberleyin. Yağlanmış kalıplara yerleştirin. Ispanağı 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 yağ 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. yerfistiği

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 TARIğI

Kemikli tavuk gsn 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. Paayı 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 pembeŐinceye 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 arliston biber
- 1 su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı, arliston 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, karabibe

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 b6reğin 6zerine kaşıkla serpin. B6reği sıcak ama kapatılmış fırında 5-10 dakika suyunu 6ekinceye kadar bekletin. Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun...

Ramazan Pilavi - 2686

Mutfak: T6rk

S6re: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 su bardağı piring

2 yemek kaşığı dolma fıstık

2 yemek kaşığı İzmir 6z6m6

7-8 adet kuru kayısı

2 adet havuç

1/2 kg kuşbaşı hindi eti

1 ay bardağı nohut

4 yemek kaşığı tereyağ

1 adet soğan

1 ay 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. Kayısları 4 parçaya bölün. Tereyağının yarısını tencereye alıp eritin. Soğan ve fıstıkları kavurup havuçları ekleyin. Biraz kavrulunca üzerine haşlanmış nohutları, üzüm ve kayısları 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 ekirdeksiz 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. Szlmş 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 szn. İki yemek kaşığı yağı tencerede eritin. şam fıstık ve bademleri biraz kavurun. Kayısı, zm 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 taddır 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 kurulayıp 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:1.15ogr

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 boşlugu: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 orturduğu zaman
dortm parmağımızla yukardan aşağıya 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 dövülmüş 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 yumuşayıncaya dek çevirin. Domatesleri, mantarları, yeşil biberi, adaçayını, şekeri, tuzu ve biberi ekleyip, kaynamaya başlayıncaya dek karıştırın. Altını kısıp, 40 dakika kadar, kapağını kapatmadan pişmeye bırakın. Kabakları ekleyip, yaklaşık 5 dakika kadar, kabak yumuşayıncaya dek pişirmeye devam edin. Bamyak makarnayı haşlayıp süzün ve sosla karıştırarak servis yapın.

Bifteklı 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 pisirin, süzün ve ilik olarak bekletin. Sos için; yağı geniş bir tavada ve orta ateşte ısıtıp, eti ve soğanları ekleyin. Et kahverengileseye 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 pisirin. Peyniri ekleyin. Tabaga aldığınız makarnaların üzerine sosu dökerek servis yapın. İstenirse üzerine biraz daha kaşar peyniri serpilebilir.

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 bahari

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 kapta 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.Arzuya gore suyunu ayarlayalim ve 200 derecede pismeye birakalim.25-30 dk sonra firindan alip sicak servis yapalim.

Afiyet olsun...

Çekirdekli Susamlı Shinitzel - 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 türk kahve fincanı yogurt

2 türk kahve fincanı toz şeker

1 türk kahve fincanı sıvı yağ

3 türk kahve fincanı irmik

1 vanilya

3,5 türk kahve fincanı un

1 havuç rendesi

1 kabartma tozu

Surubu:

2,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1/4 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve toz şeker çırpma teli ile iyice çirpilir ve

yogurt,sıvıyağ,irmik,vanilya ,rendenin ince kısmıyla rendelenmiş havuç

ilave edilir.Un ve kabartma tozu ilave edilip iyice karıştırdıktan sonra

yağlanmış tepsiye dokulur.180 derecede pısırılır.Kek iliyince soğuk sirup

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 böreği - 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. Etləri küçük parçalara bölün. Kiyılmış ceviz, tuz ve karabiberle harmanlayın. Kare haline gelen yufkanın üzerine tavuklu harcı yayın. Karşılıklı dört köşeyi üst üste bindirmeden ortada birleştirerek zarf şekli verin. Tepsie 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 gevreği - 2699

Mutfak: Diger

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 adet yumurta

1 su bardağı toz Şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı ceviz

2 ay 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...

ıg 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 Sinitzel - 2702

Mutfak: Diger

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 çtır 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 ezilmış 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 TARIğI

Sos için;

geniş bir tencerede et, soğan ve sarımsağı kavurup yağını szn.

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. zerine sosu gezdirep, dilersemeniz 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: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

Dolmalık fıstık:80gr

Sarımsak:10diş

Fesleğen:1demet

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 hazırdır.

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 çorba 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 tarafı ıslanacak şekilde.Son

olarak üzerin serimsaklı yoğurt ekleyip kızdırdığım yağla biberi yoğurdun
zerine döküp servis yapıyoruz.Afiyet olsun:)

Turkish 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

ęeker:60gr

Tuz:30gr

İsteğe göre i malzeme

Ketçap

YAPILIğ 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 araları dinlendiği zaman hamurların üstüne dört parmağımızla bastırıp yuvarlak ve ince daire yapalım.

Fırça yardımıyla ketabımızı sürelim.

imdik yardımıyla malzemelerimize saplayalım.

Hamurlarımızı elimize alıp üç parmağımızı birleştirip bastırarak kenarların kıvrıp ve ahamurlarımızı açalım.

Yağlanmış tepsimize dizelim.

Üsalerine yumurtalarımızı sürelim.

180c fırınıımızda pişirelim.

AFİYET OLSUN...

Kestaneli Kuru Fasulye - 2709

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Kuru fasülye: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 kavulduktan sonra

kestanelerimizi ekleyelim yaklaşık 10 dak kavuralım ve salçamızı ekleyelim kavuralım su ekleyip bir taşım kaynatıp yemeğin kef(köpüklerini) alalım haşladığımız fasulyeyi ekleyip bir taşım kaynadıktan sonra kef'lerini 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...

Sef Türüsü - 2710

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Taze fasulye:500gr

Kabak:1ad

Patlıcanİ: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 fasülyelerimizi atıp kavuralım.

Daha sonra havuçlarımızı atıp kavurmaya başlayalım,

Havuçlardan sonra salçamızı ekleyip kavuralım bu zaman süre içerisinde etimiz pişmiş olur ve süzdürüp etlerimizi ayırdıktan sonra

suyu atmamız tencerede kaynaya dursun sebzeler artık çöp.

Ve etsuyunu ekleyelim ve etlerimizi atıp kaynamaya bırakalım.

Kuşbaşı doğradığımız kabak ve patlıcanı kızartalım tork havluya koyup yağlarını çektirelim.

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 fırınlalım.

AFİYET OLSUN...

Sultan Pilavı - 2711

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

Luks baldo piring: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 fıstığımızı 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 çeker 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 sarimsak

Tuz, seker

Salça:75gr

YAPILIŞ TARİFİ

Barbunylarımızı bir gün önceden ıslatalım ve iyice yıkıyalım.

Soğanlarımızı minik minik doğruyalım ve z.y kavuralım tamamiyle altın sarısı oluncaya kadar ve havuçlarımızı,ekleyelim ve salçamızı, suyumuzu

ekleyip ağır ateşte kaynatalım.

Bu arada barbunylarımızı ayrı bi tencerede kaybatalım ve piştikten sonra üzerine sıcak su dökelim pilakimizin rengi bozulmasın. Barbunylar piştikten sonra yaptığımız pilaki sosuna atalım ve kaynatalım ardından patatesleri attıktan sonra bir taşım kaynatıp altı kapatalım.

Hızlı suğutma yapmamız gerekir tenceremizi buz kalıbının stne oturtup yavaş yavaş karıştırarak 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,dövülmüş 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 sıcaklığında bekletilmiş margarin

Yarım cay bardağı sıvı yağ

4 yemek kaşığı(tepeleme) pudra şekeri

2 çorba kaşığı kakao(arzuya göre azaltılıp çoğaltılabilir)

2 çorba kaşığı ince çekilmiş fındık 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 parcalar 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 yaparsanız 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 sogan

2 corba kasigi sivi yag

Tuz

Kekik

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yag bir tavada kizdirilir ve tavuk bacaklari 5 dakika kadar kavrulur.

Tavuklar hafif sararinca, küp halinde dogranmis soganlar eklenir ve

kavurmaya devam edilir. Bir müddet sonra ince kiyilmis sarimsaklar

eklenir ve kavurma islemi devam eder. Daha sonra soya sosu eklenir ve

bir bardak kola bu karisima boca edilir. Tuz, kekik ve karabiber ilave edilir.

Kisik ateste tavuklar kolayi cekene 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 TARIğI

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 şekerini 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 TARIğI

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 çorba kaşığı tozşeker

7 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 portakal kabuğunun rendesi ve suyu

Sosu için:

2 portakal suyu

1 portakal kabuğu rendesi

5 yemek kaşığı tozşeker

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 şekeri 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 dvlm ceviz

125 gr. margarin

1 paket kabartma tozu

1 ay kaıı tarçın

Kreması İçin:

1/2 kg. süt

2 yemek kaıı 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 ay 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.

Marmelatlı 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 TARİFİ

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 çilek

1/2 kase dövülmüş ceviz

Kreması İçin:

1 adet yumurta

6 kaşık tozşeker

6 kaşık un

1/2 kg. süt

100 gr. margarin

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

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 üzerine sürülür. Üzeri çilekle 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 şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı kakao

YAPILIŞ TARİFİ

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 ekip 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. Çırdığınız 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 çıtırılar - 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. Çikolatalı karışımdan 4 çorba kaşığı içine ekleyin. Unu içine eleyip karıştırın. Kalan çikolatanın

içine iri kıyılmış cevizi ekleyin. Küçük bir fırın tepsisine yağlı kağıt ile kaplayın. Karışımı dökün. Çikolatalı 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 TARİFİ

Roka, zeytinyağı, limon ve tuzu marineleyip tabağa alın.

Rokaların üzerine balzamik ile marinenenmiş 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 mozzarella olarak kule şeklinde üst üste dizin.

Garnitür olarak; meskülen, 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 tabağa 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 bardagi sut

1 ay kasigi limon suyu

1 ay kasigi karbonat

1 yemek kasigi(silme) tuz

4,5 su bardagi 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 içine peynir koyup yuvarlayalim.butun hamuru bu sekilde yapalim.Unlanmis tepsiye kuçuk 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 kuçuk olmayan simitler yapip susama bulayin ve tepsiye dizin(yaglamaya yada unlamaya gerek yok)180 derece de pisir.

Surup: Seker, 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: Italya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tranç et açılmış kişi başı 250 gr.

Mantar, kurusoğan, çarliston biber, domates, tuz, karabiber, tazenane taze kaşar peyniri, kekik. (dilediginiz miktarda)

YAPILIŞ TARİFİ

Et bohça gibi açılır, içine tüm malzemeler kavrulularak 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 hazirlama - 2740

Mutfak: Italya

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 kabarmasini beklemeden unu ilave edilir . Daha sonra kalan unuda bu karisima ilave edip guzelde yogurulur. (Hamurun sert olmamasina dikkat edelim. Elimizi yormadan yogurulabilecek olmalı.)

Daha sonra bu hamurumuzu unlanms tezgaha alalim ve burada 1-2 dakika daha yoguralim. Bu hamurumuzun kabarmasi icin gereken bir islem.

Sonra hamurumuzu plastik bir torbaya koyalım ve bir kaba koyup agzini bir bezle ortup ilik bir yerde dinlendirmeye birakalım. 45 dakika sonra hamurumuz kabarmis olacaktir.Bu asamada hamurumuzu tekrar yoguralim ve ikinci bir kez kabarmasi icin yine dinlendirelim. Bu islemi 3 kez tekrarlayabiliriz. Bu sekilde hamurumuz tamamen olgunlasmis olacak. (bu hamur istenirse derin dondurucuda saklanabilir). Artik pizza hamurunu istediginiz 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 dağılıbilir).

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 karniyarık - 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 değiştirdiğinde doğranmış

biberleri ve rendelediğiniz domatesleri, tuz ve baharatları ekleyip karnıyarığın içini hazırlayın.

Ocaktan aldığınız harcı fırından çıkardığınız patlıcanların iğine 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 yağ süzölür.

Başka bir tavaya dövölmüş sarımsak, havuç, mantar ve tavuklar atılır.

Üzerlerine 1 kepçe sıcak su ile birlikte istiridye 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. Salatanız 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 aktarilir,patetesler,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: Diger

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 büyüklüğünde 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 ay 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 rtlerek 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 çığden 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 ay bardağı dövölmüş 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 dövölmüş 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 çıkarılabilir). Hepsi tabağına 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 kaptaki 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 ay bardağı su

1 orba kaşığı emen

2 orba kaşığı ceviz içi

1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 ay bardağı sıvı yağ

YAPILIş TARIĞI

Bir ay bardağı suyu sıvı yağ ile karıştırın. Yarisini 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° ısılı fırında yeteri kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Firinda 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 çorba 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...

Limonlu 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 kaçorolada,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 ırparak ilave edin. İyice karıŐmalarını sağlayın.

KarıŐımı ince bir sűzgeçten geçiriniz. Dondurup servis ediniz.

Afiyet olsun.

Donat (Donut) - 2758

Mutfak: Diger

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 süttten 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 yedin 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 alınca kadar 10-12 dakika kızartın ve tork havuluya serip yağın çekirin bütün 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 yoğrun. 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 orba kaşığı tereyağ

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaba koyun.Üzerine su ilave edip sert bir hamur yapın.Avularınız 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 ay bardagi toz seker

1 tatli kasigi tuz

1 yumurtanın sarisi(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

kuçuk parçalar alip minik simitler yapip once yumurta akina daha sonra

susama bulayip yaglanmis tepsiye dizelim.Tum hamuru bu islemden

gecirelim ve 180 derecede hafif pembelesinceye dek pisirelim.Firindan

alınan minik simitler soguyunca servis yapalım.Afiyet olsun!

Elmalı Yalancı 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 eritemiz unu ekleyip un kokusu gidene kadar karıştırarak kavuralım. Ayri bir kaptaki sut ve seker karıştırılır ve kavurulmuş una(karistirmayi hiç kesmeksizin) yavaş yavaş ilave edilir. Sakiz eklenir ve koyu bir muhallebi oluncaya kadar karıştırılarak pisirilir. Koyulastıktan sonra altı kapatılır ve mikserle 10 dk cirpilir ve vanilya eklenip 10 dk daha cirpmaya devam edilir. Kare yada dikdörtgen fırın tepsisine soyulmuş ve ince dilimlenmiş elmalar dizilir üzerine tarçın serpilir ve üzerine 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 kapta yavaşça 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 TARİFİ

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 üst ederek, yaklaşık 7-8 dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar pişirin. Hamburger ekmeklerini ikiye kesip, ısıtın. Köfteleri ekmeklerin içlerine yerleştirin. Domates, soğan, ketçap, hardal, acı biber sosu (isteğe bağlı) da ekmegin içine 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 karısına 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. Kk 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 koftelerin 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 Çay bardağı tarhana

7 Su bardağı su

1/2 çorba kaşığı kuru nane

1 Soğan

2 Çorba kaşığı salça

1/2 Çay kaşığı sıvı yağ

1 Yumurta

Tuz

Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bulgurun üzerine 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 paylaşırıp sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun.

Tosunum böreği - 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: Diger

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 kavurluktan 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 Manti - 2774

Mutfak: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Mantı:450gr

Sıvı yağ:35gr

Cremefraiche:100gr

Galetu 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 blender'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 buzdolabında bekletin.

Fırınımızı 200c getirin.

Böreği hazırlamak için yufkayı bir ucu size doğru olacak şekilde düz bir zemine yayın. Hazırladığınız 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 almıcağ şekilde dolapta saklayalım. 4-5 gün sosu dolapta saklaya bilirsiniz.

Afiyet olsun.

Rahıyalı Tavuk - 2778

Mutfak: İtalya

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

Tavuk fleto:900gr

Zetin 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: Diger

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. Ağızlarına 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: Diger

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: Diger

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: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg ahududu

300 g toz şeker

300 g etil alkol

2 lt içme suyu

1 adet çubuk tarcın

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. Ağılacağı zaman üzerine 1 kadeh kaliteli konyak ilave edilir.

Pruva Kokteyli - 2783

Mutfak: Diger

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.

Kızılıcık likörü - 2784

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 kg kızılıcık

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: Diger

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 istakoz makinası veya keskin bir bıçakla önce kısıkağları ve ayakları gövdeden ayırın. Bağ vegövde kısmını da karın bölümünden ayırın. Gögsünün içinde yumurta varsa çıkartıp bir kaba alın. Biraz zeytinyağı, toz hardal, limon suyu ve sirke katarak tahta kağıkla iyice karıştırıp ezerek istakoz sosu yapın.

- Istakozun etlerini kabuklarının içerisinden özenle çıkartın. Kısıkağları kırarak etleri ayırın. Düzenle kesilmiş etleri, uzun bir servis tabağına yerleştirin. Verilen ölçülere göre limon salđası hazırlayın. Istakozu limon salđası veya istakoz sosuyla servis yapınız.

AFİYET OLSUN...

- 2787

Domateste Amerikan salatası - 2788

Mutfak: Diger

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 haslanmis olan patates ve havuç suyunu iyice suzerek ayri bir kaba alinir.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 maydanozumuzu 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 TARIĞI

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.Sirasıyla 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 koftecikleri - 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 yağ

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 yedirin. 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.

Yağı 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 ayçiçek yağı

3 adet defne yaprağı

15 ml konyak

15 ml kırmızı şarap

200 ml çiğ 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 kapta 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. Hazırladığınız 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: Italya

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 adet orta boy pırasa.

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 soyulmuş domates

200g doğranmış jambon

25g şehriye

YAPILIŞ TARİFİ

Kereviz, soğan ve pırasa robotta kıyılır. Doğranan malzeme kızgın yağda yumuşayana kadar kızartılır. Bu malzeme unla karıştırılır. Bu malzemeye tavuk suyu yavaş yavaş yedirilerek ilave edilip karıştırılır. Havuçlar rendelenir. Domates ince kıyılır. Havuç, domates, jambon ve sehiye corbaya ilave edilir. Sebzeler pisinceye kadar yavaş ateşte karıştırılarak kaynatılır. Parmesan peyniri ile servis yapılır

Afiyet olsun.

Bahama adası - 2800

Mutfak: Diğer

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

YAPILIŞ TARİFİ

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: Diğer

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1/2 su bardağı ananas suyu

1/2 su bardağı hindistan cevizi(coconut)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 dövülerek parçalanir. Servis bardagina konarak icerisine arzu edilen ölçude votka doldurulur, icine 1 caykasigi tuz atilir, yarim limonsuyu eklendikten sonro tuz eriyene kadar karistirilir. Iicine 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 şeker 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 kaptan toplayın. Üzerine tozşeker ve ılınmiş bir buçuk su bardağı suyu ekleyin. İyice karıştırın. Önceden hazırladığınız limonata ile karıştırap, buzdolabında 1 saat bekletin. Servisten hemen önce, buzu plastik bir kaptan havan tokmağıyla döverek ufalayın. Bardaklara eşit olarak paylaştırın. 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 tozşeker

1,5 su bardağı su

4 su bardağı limonata

2 dal nane

1 çay kaşığı tarçın

1 adet limon

YAPILIŞ TARİFİ

Karpuzu dilimleyin. Çekirdeklerini çıkarıp, bastırarak kevgirden geçirin. Suyunu bir kapta toplayın. Naneyi incecik kıyın. Karpuz suyuna tozşeker, 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 icecegi - 2808

Mutfak: Türk

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

3 cl kakao şurubu

3 cl süt

1 cl hindistancevizi şurubu

1 çay kaşığı bal

Rendelenmiş bitter çikolata

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 serpererek 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.

Sıra - 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 ekme  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 ekme  içi

2 bas kuru soğan

1  ay bardağı un

3 yumurta

7-8 dal maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Iyice temizlenmiş balığı 2 ye bölünmüş soğanla birlikte tuz ve bir miktar karabiber ekleyerek yeterince suda 30 dk haşlayın. Iyice pismiş olan balıkları çıkarıp etlerini ayıralım. Islatılmış ve suyu sıkılmış ekmek için rendelenmiş bir soğanı, 1 yumurtayı, tuzunu, karabiberini, kıyılmış maydanozu ekleyip iyice karıştırarak yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak elimizde köfte şekli verelim. Kalan iki yumurtayı çırpalım. Yaptığımız köfteleri önce una daha sonra yumurtaya bulayarak sıvı 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 haşlanmış mısır

1 su bardağı mayonez

2 diş sarımsak

6-7 yemek kasigi haslanmis 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 bskviler iki sıra halinde dizilir.Kalan muhallebiyide döküp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ters çevrilerek pasta gibi dilimlenir.

Afiyet olsun.

Misir salatası - 2818

Mutfak: Diğer

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 bardagi toz seker

2 su bardagi su

1 ay kasigi limon tuzu

1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kireğli suyun hazirlanisi:12 su bardagi suya yumurta buyuklugunde sonmemis kireğ konur ve eritilir.5 saat bekleyen kirecli suyun kireci dibine okunce yuzundeki su alinir.

Domateslerin kabuklarini soyup cekirdeklerini cikartip kirecli suda 3 saat bekletelim.3 saat sonra kirecli suyun içinden cikartilan domatesler 2-3 defa normal su ile yikanir.Tencereye su ,seker konulur ve koyulasincaya kadar kaynatilir.Koyulasan serbete domatesler eklenir biraz kaynadiktan sonra limon tuzu ilave edilir.Koyulasincaya kadar kaynatilir.Koyulasan recel ocaktan alinir ve vanilya eklenir.Soguyunca kavanozlara doldurulur.

Afiyet olsun.

Krema - 2823

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 bardak sut

1 su bardagi toz seker

4 yumurta sarisi

1 turk kahve fincani pirinc unu

Yarim turk kahve fincani nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Sutu ve sekerin yarisini tencereye koyup kaynatalim.Kalan seker,yumurta sarilari ve vanilyayi iyice cirparak pîrinc ununu ve nisastayi ekleyelim ve iyice karistiralim.Kaynayan sutten biraz alarak karisimi kaynar sute alistiralim ve kaynayan sute ince ince akitarak karistiralim.Koyulasan kremayi küçük kaselere alip uzerine arzuya gore hindistan cevizi veya ezilmis findikla susleyelim.Soguyunca servis yapalim.

Afiyet olsun.

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

YAPILIŞ TARİFİ

Butun malzemeyi karistirip bir tepsiye dökün üstünü tam kizartmayin kürdana yapismiyorsa pismis demektir.Kücük 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 çorba kaşığı margarin

1 küçük 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 döğün 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 yağın 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 kasığı toz şeker

1,5 su bardağı sıcak su

1 cay bardagi zeytin yagi

1 adet limon

önceden hazirlanmis zeytinyagli dolma harci

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 balik

iri taneli, tursuluk veya "gida sanayii" turu, iyotsuz

Defne yapragi

YAPILIŞ TARİFİ

Balik temizlenmemis olarak satin alinir. Cok keskin bir bicakla kafasi ve kuyruğu kesilip ayrilir. Govde kalinca dilimlere kesilir. (Etin dagilmadan kesilebilmesi icin baligi kesmeden once yarim saat kadar buzlukta tutmak yararli olabilir.) Dilimler iyice yikanir. Belkemigin icindeki ve cevresindeki

delikler iyice temizlenir. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır.

Derince bir kaba yoğun tuzlu su hazırlanır ve temizlenmiş dilimler bu tuzlu su içinde buzdolabında 24 saat bekletilir. Daha sonra bu dilimler yıkanır ve suzular.

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 ortulunca bunun üzerine yine yarım santim kalınlığında tuz konur. Bu şekilde bütün dilimler, aralarında tuz katmanları olacak şekilde kavanozun içine istif edilir. En üste 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

balik diliminin derisi soyulur, parcalara bolunerek tabaga konur, zeytinyagi ve limon ile servis yapilir.

Afiyet olsun.

Tahinli tavuk - 2829

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

- 4 - 5 adet parca tavuk
- 4 yemek kasigi tahin
- 2 yemek kasigi pekmez
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet portakalin suyu
- 3 - 4 adet dovulmus sarimsak

YAPILIŞ TARİFİ

Tahini, pekmezi, limon ve portakal suyu ile sarimsagi iyice karistirin.

Tavuk parcalarini bu karisima bulayin. 1 saat kadar bekletin. 200C firinda yarim saat pisirin.

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 haslanir, soyularak kucuk dogranir. Soğan dogranip tuzlanir, suyu sıkılır. Soğan, sicak patates, bol kori kariStirilir, ustü kapatilarak bir süre bekletilir. Soguduktan sonra mayonez karistirilarak servis yapilir.

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 (dövülmüş)

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 kapta dövülmüş fındıkları, 2 paket labne peyniriyle, 3 adet yumurtanın sarısını iyice karıştıralım. Ayrı bir kapta 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 (ok ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle yağlanmış bir fırın tepsisine 1 kat yufkayı buruşturarak serelim.

zerine 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: Diğer

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 ay 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 dövölmüş 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...

Ananaslı yengeç salatası - 2837

Mutfak: Diğer

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

150 gr. veya 2 su bardağı dolusu yengeç

1 yemek kaşığı sıvıyağ

1 diş sarımsak (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 eritem. 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 ırpımaya devam edelim. 1 paket kabartma tozu ve 3 fincan unu, iki tatlı kaşığı kakao ile beraber ilave edip, mikserle ırpımaya devam edelim. Kare veya dikdörtgen orta boy bir fırın kabının içini yumuşamış margarinle yağlayıp, hazırladığımız karışımı dökereğiz. 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. ıkarıp, 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 süzölen 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 (ok ince rendelenecek)

Yarım su bardağı iç badem (ok ince çekilecek)

1 adet büyük boy kuru soğan (yemeklik ince kıyılacak)

3 diş sarmısak (dvlecek)

1 dilim bayat ekmek (ıslatılacak)

1 adet orta boy domates (tavla zarı şeklinde kp 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 ay kaşığı tuz

YAPILIş TARIĞI

Öncelikle havuçları rendenin en ince gözünde rendeleyelim. Kabukları soyulmuş i bademi çok incecik dövelim ya da kelim.

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 kelim. 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 orbası - 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 ay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Su tencerede kaynarken patetesi 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. orbaya katalım, 10 dakika daha pişirip, ocağı kapatalım. İkinci bir sos hazırlayalım. Yumurta ile limon suyunu iyice ırıp, 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 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

YAPILIş TARIĞI

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. zerine 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.

zerine bir tasın içinde çırpıp hazırladığımız yufka sosunun yarısını gezdirelim. Mümkünse pasta fırçası ile her tarafına dağıtalım. Sonra

yufkaların kenarlarını ie 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 ie katlayarak kalın sigara bşeği formunda da hazırlayabilirsiniz. Aynı işlemi öbür yufkaya da uygulayalım. Bütün bşeeklerin üzerine artan harcımızdan sürelim. Ya da isterseniz ayrıca yumurta çırpıp üzerlerine sürebilirsiniz. Fırın tepsimizi yağlayıp, aralıklı olarak bşeeklerimizi dizelim. Şimdi fırınımızı 175 dereceye ayarlayıp, orta gözüne yerleŐtirdięimiz bşeekleri 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 ay kaşığı kırmızı biber

5-6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1 kase kuru fasulyeyi akőamdan sođuk suyla ıslatin. Ertesi sabah suyunu sūzelim ve bir tencerede ūzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle haŐlayalım. Fasulyeler iyice yumuŐayıncaya kadar piŐirelim. Sonra robotta veya çatalla iyice ezelim. Ūzerine tuz, karabiber, kırmızı biber ve zeytinyađı ile çırparak hazırladıđımız sosumuzu gezdirelim. En son olarak ince kıydıđımız maydanozlarla sūsleyerek servise sunalım.

Afiyet olsun.

Devils food cake - 2846

Mutfak: Diger

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 TARİFİ

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 üzerine 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. aşamadaki çikolatalı karışımı hepsinin içine eklemeye. 175 dereceye önceden ayarlanmış ve ısıtılmış fırında iki ayrı 23-25 cm çapındaki pasta kalıplarına bu hamuru paylaştıralım. 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 çikolataları 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 TARİFİ

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 çorbası kıvamında olması gerekir. Üstüne kızdırılmış tereyağına katılan reyhan, kırmızı toz biber gezdirerek servise sunun.

Afiyet olsun.

Helle Aşı - 2848

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

1 çay 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 yeliş soğan ilave edilir. Taze haşlanmış asma yaprağıyla yenir.

Afiyet olsun.

Badu 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, karıştırarak karıştırarak pişirilir. Kaynayınca şeker katılır. Muhallebiden az koyu hale gelinceye kadar pişirilir. Servis tabağına boşalttıktan 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 ay 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 ırpımaya devam edilir. Tavada eriyen ve kızan yağa omlet gibi dökerek iki yüzü kızartılır, servis tabağına alındıktan sonra üstüne bal veya şerbet dökülür.

Afiyet olsun.

İ - 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 lahana veya lahana turşusu ile yenilir.

Afiyet olsun.

Tırhıt - 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 dövülmüş ceviz ya da fıncığı 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 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir gece önceden aşurelik buğday ve şeker fasülyesini aynı kap içinde bol soğuk suyla ıslatın.

Ertesi sabah yıkayıp, süzdürdüğünüz aşurelik buğday ve fasulyeyi bir tencereye, üzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle pişmeye bırakın. Asla tuz atmayın çünkü sertleşir. İyice pişen aşurelik buğday ve fasülyeyi 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 hararetli 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 ispanak

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 aktarın, 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 ay 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 seperek bir tahta hamur sinisi üzerinde 40-45 cm çapında, 10 tane defter yaprağı kalınlığında bir yufka şeklinde açın.

Temiz bir sofr a 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 yağlı 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. piriŋ

2-3 su bardağı kuşüzümü

2 su bardağı am 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, am 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 dakin.

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 çıkarıp, 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

Ispanak (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 kapta 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 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Çorba 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 TARİFİ

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 sarmsak

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 kaynayıncaya 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: Ispanya

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 yava 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 tavaına çok az sıvı yağ konur. İnce kesilmiş soğan, biber, turşu ve zeytin yumuşayınca 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. Süzölen 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: Diğer

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 iğine 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 Tontisler - 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 çatala 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 döseyin. zerine pastırma ve dil peynirini dizin.

Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Kadayıfın diğer yarısını üzerine döseyin. Süt ve

yumurtayı ırıpın. Erimiş yağı ilave edin. Kadayıfın zerine gezdirep biraz dinlendirdikten sonra

180°C fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

Tavuklu Gl 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

büyükliğünde 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 çirpın. 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 Boreği - 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 Bohçası - 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 soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı su

tuz.karabiber

maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

3 su bardağı su mercimek ile haşlanır, tencereye bulgur ilave edilip kısık ateşte pisirilir. Ayrı tavada et kavrulur ve suyu çektilir, tuz ve karabiber ilave

edilir. Baska bir tavada tereyag eritilir kup dogranmis sogan kavrulur pembelesince pilavin uzerine dokulerek karistirmedan dinlendirilir iliyan pilav servis tabagina konan bazlamanin ortasina iki,uc yemek kasigi konur.Uzerine et ve tekrar pilav eklenir.Bazlama bohca seklinde kapatilarak maydonoz 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

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinc bir tencereye konur ve uzerine su ve tuz eklenir. Kaynamaya bırakılır(pirinçler ne çok yumuşak nede çok sert olacak). Bu aşamaya gelindiğinde pirinçler süzülür ve yıkanır.

Tencereye biraz yağ konur ve pirinçler ilave edilir. İki kasık suda erittiğimiz safran pilava atılır ve içine ince ince doğradığımız bir tutam dereotu ilave edilir ve karıştırılır.

Afiyet olsun...

Reçelli Kurabiye - 2880

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

500 gr oda ısısında bekletilmiş margarin

4 yumurta

1 çay bardağı sıviyağ

1 su bardağı toz şeker

4 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 kg un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,siviyag,yumurta,tozseker,vanilya,kabartma tozu genis bir kap içinde karistirilir.Unu yavas yavas ilave edelim.Ne çok kati nede yagini kusacak kadar yumusak olmayacak bir hamur yapalim.Kurabiye makinası ile sekil verelim ve yaglanmamis tepsiye dizelim.180 derecelik firinda hafif pembelesinceye dek pisirelim.Pisen kurabiyeleri firindan alip sogumaya birakalim.Soguyan kurabiyelerin yarisinin uzerine recel surup kalan recelsiz kurabiyeleri uzerine kapatalim ve servis tabagina alalim.

Afiyet olsun...

Kasarli Susamli Rulolar - 2881

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

250 gr oda isinda bekleemis margarin

250 gr kasar peynir rendesi

1 yumurta aki

1 çay kasigi toz seker

1,5 çay kasigi tuz

1 yemek kasigi limon suyu

1 paket kabartma tozu

3 su bardagi un

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin,kasar rendesini,yumurta akini ,sekeri, tuzu,limon suyunu genis bir kapta karistiralim.Kabartma tozunu ilave edip unu ekleyelim.Cok sert olmayan yagini kumayan 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 Çöregi - 2882

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

Hamur için:

1,5 su bardagi erimis margarin

1 su bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

2 çay kasigi tuz

Aldigi kadar un

Içi için:

4 adet haslanmis patates

150 gr beyaz peynir

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerini karistirip yavas yavas unu ilave edelim ,yagini kusmayan ve sert olmayan bir hamur elde edelim.Ustunu nemli bir bezle ortup buzdolabinda 15-20 dk bekletelim.

Içi:Haslanmis patates,beyaz peynir ve yumurta akini iyice ezerek karistiralim.

Dinlenen hamurdan yumurta iriliginde parcalar kopartip çok ince olmaksizin açalım.Içine içi koyup rulo yapip ay sekli verelim unlanmis tepsiye dizelim.Butun hamuru bu sekilde yapip uzerine yumurta sarisi surup 180 derecede pisirelim.Pisen corekleri iliyinca servis yapalım.

Afiyet olsun...

Balsemik Soslu Salata Sosu - 2883

Mutfak: Italya

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 pirzola

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 karıştırı, 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 kaseinin 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 icin:

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 ay kaşığı tuz

1 ay 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 doğrayalım.

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 1-1,5 dakika karıştırarak kavuralım. Hemen sütü, tuzu ve karabiberi ekleyip, karıştırarak kaynayıncaya 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. İlinmasını 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: Diger

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 kestiğimiz 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 orbası - 2889

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 küçük soğan

400 gr lahana

700 gr kırmızı pancar

1 limon

3 orba kaşığı sıvıyağ

2 litre et suyu

2 defne yaprağı

Yarım tatlı kaşığı kimyon

2 orba kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

1 demet maydanoz

300 gr süt kreması

4 dilim esmer ekmek

YAPILİŞ TARİFİ

Soğanları soyup kk kk doğrayın. Lahanayı 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. Lahanayı 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 ırıp büyük bir kaseye alın. Ekmeği kk küpler halinde kesip margarinde kızartın.

Çorbayı ısıtın. Limon kabuğunu çıkartıp tuz ve karabiberle tekrar tatlandırın. Maydanozu serpip süt kreması veya kırırlarla 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. zerine tuz ve karabiber serpin. Havucu soyup dilimleyin. Brlceyi yıkayıp ayıklayın. Kk kk doğrayın.

Yağı tavada kızdırın. Kuşbaşı eti güzelce kızartıp tavanın içinden alın ve sıcak kalacak Şekilde bekletin. Havuç ve brlceyi tavaya alıp 3 - 4 dakika kavurun. Et suyunu ve süt kremasını ekleyin. 10 dakika pişmeye bırakın. Etlere tekrar tavaya ekleyin.

Patateslerin suyunu szn. Biraz soğumalarını bekleyip kabuklarını soyun. Patatesi etli brlceye bütün olarak ilave edip tamamını 3 dakika kadar pişirin.

Afiyet olsun...

Soslu Dilbalığı - 2893

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

MALZEMELER

4 dilbalığı filetosu

3 çorba kaşığı limon suyu

2 kereviz, 1 domates

1 büyük demet dereotu

1 çorba kaşığı margarin

3 çorba 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 filetolarını 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 orba kaşığı zeytinyağı

2 orba kaşığı elma sirkesi
2 kırmızı ekşi elma
1 demet roka
150 gr çemensiz pastırma (dilim)
Tane karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Limsuyu, 2 orba kaşığı yağ ve sirke ile bir marinat hazırlayın.Elmaları yıkayın, dörde bölün ve çekirdeklerini ayıklayın.Her bir parçayı tekrar çok ince dilimler hainde 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 Őisleri - 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 şekerini margarin ile birlikte kısık ateşte karıştırarak karamelize edin. Vanilya, labne, süt kreması ve kahveyi ilave edip kaynatarak karıştırın. Ardından ağzı kapalı bir kaptaki buzdolabında bekletin.

Meyveleri yıkayıp temizleyin veya soyun. 2 - 3 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Limon suyunu meyvelerin üzerine serpin ve deşimeli olarak şişlere dizin. Buzdolabında bekletin.

Servis yapacağınıza yakın şişleri hafif yağlanmış alüminyum kapların içinde mangalda yada firin izgarada 5 dakika pişirin.

Salatalik Tursusu - 2896

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

2 kg küçük salatalik

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 yenecek hale gelir.

Afiyet olsun...

Biber Tursusu - 2897

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

500gr aci küçük biber

10 dis sarmisak

1, su bardagi üzüm sirkesi

5 adet kereviz yapragi

5 dal maydanoz

Kaya tuzu

YAPILIŞ TARİFİ

Yikanmis biberleri tursu kavanozuna güzelce yerlestirin.

Kabuklari soyulmus sarmisaklari, üzüm sirkesini ve tuzu karistirin.

Kavonozun alabilecegi kadar su ilave edip biberlerin üzerine dökün.

Kereviz ve maydanoz yapraklarini yerlestirdikten sonra kavanozun

kapagini sikica 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 isittiginiz fırında kızdırın.

Soguduktan sonra kabuklarını soyup, bütün halinde kavanoza yerleştirin.

Sarımsakları, tuzu ve sirkeyi iyice karıştırıp biberlerin üzerine dökün.

Zeytinyağını ilave edip kavanozun kapagını sıkıca kapatın.

Afiyet olsun...

Karisik Tursu - 2899

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

5 adet kirmizi biber

5 adet yesil 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 yikayin.

Yikanmis sivribiberlerle birlikte bütün sebzeleri kavanoza yerlestirin.

Sirke, tuz, sarmisak ve suyu iyice karistirip sebzelerin üzerine dökün.
Farkli bir lezzet yakalamak istiyorsanız 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
çıkartıp, 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 TARIğI

Tum malzemeyi tencereye koyun ve pisirin.Kesinlikle kaynatmayın!

Sıcak 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 ayıklanmış karides

4 diş sarımsak

3 adet sivri biber

4 adet domates

Yarım çay bardağı beyaz sarap

2 çorba kaşığı beyaz peynir

Maydanoz, kekik, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Sivi yağda kiyilmiş sarımsak, sivri biber ve domatesler sotelenir ve pisirilir. İçine karabiber, kekik, kiyilmiş maydanoz, peynir ve isteğe göre 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 Kızartması - 2920

Mutfak: Diğer

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 bastırın. 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 kasik nisasta

1 paket kremsanti

1 lt sut

YAPILIŞ TARİFİ

Etimekleri 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 şekerini 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 kaptaki 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 çatala 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 orba 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. zerine un serpin. Kabin zerine 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 kaşığını una bulayıp hamura ekleyin. Hamuru yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabının içine yerleştirin. Kalan zeytinleri üzerine bastırarak hamura gmn. 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: Diger

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

6 orba kaşığı tereyağı

250 ml tam yağlı süt

160 gr un

3 paket vanilya

4 yumurta

3 - 4 adet sert elma

2 - 3 orba kaşığı limon suyu

4 orba kaşığı tozşeker

4 orba kaşığı elma suyu

1 orba kaşığı pudra şekerı

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 köpürünceye 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 orba kaşığı tereyağı
2 yumurta
140 gr un
2 orba kaşığı süt
1 orba kaşığı yağ
800 gr elma
2 limon suyu
60 gr pudra şekeri
3 tatlı kaşığı tarçın
1 orba kaşığı kanyak
2 orba 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. ekirdeklerini 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 çekirin. 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 margarini 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 ay kaşığı kimyon

Bir ay kaşığı ince taneli pul biber

İki kibrit kutusu kadar beyaz peynir

Peynirin tuz oranına göre gerekirse az tuz.

YAPILIş TARIĞI

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 alinarak 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

YAPILIŞ TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Labneyi tultbentin icinde suzulmeye birakiniz. 29 cm capinda bir cam kalibi yaglayiniz. Kedi dillerini cok ince ezerek kaliba efit 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 uzerine 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 sekeri

2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2yemek kaşığı sıvı yağ
3-4 kaşığ krem ikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Margarin şeker yumurta ve diğer malzemeleri sırayla koyup güzel bir hamur yapıyoruz.Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıyoruz ve ortasına 1ay kaşığı çikolata koyup yuvarlıyoruz. 180C de beyazkalacak şekilde pişiriyoruz.

Afiyet olsun...

- 2936

Kağıt 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 piriıç

Yarım kilo soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIş TARIĞI

Soğanlar küçük küçük doğranır. Piriıç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır. İşkembeler, peğeteden 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, yoğurulur. İçine yumurtalar kırılır, en son da un ilave edilerek iyice yoğurulur. 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. Dövülmüş 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 çay kaşığı tuz

Yarım limon

YAPILIŞ TARİFİ

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 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çay 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.

Etlere üzerine daha önce hazırladığınız 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 piriç 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 piringunu

1 çay bardağı badem

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağı ve margarini helva yapımına uygun geniş ve derin bir tavada eritin. Piringununu ilave ederek tahta kaşıkla sürekli karıştırın.

Tozşekeri 2 su bardağı sıcak süte ilave edip eritin. Sürekli karıştırmak suretiyle kavrulmakta olan piring 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

evirerek helvayı servis tabağına alın. Üzerini ve çevresini bademlerle dekore edip soğuk olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

Halep orbası - 2944

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet patates

1 adet havuç

2 adet şalgam

1/2 demet maydanoz

2 kahve fincanı kırık piring

2 adet yumurta

1 adet karnabahar

6 su bardağı et suyu

1 orba 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. Çırpmaya 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 hazırladığınız ruloyu sarın. Orta ısıllı 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

Kadayıfın dörtte birini ayırın. 28 cm. apındaki 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 reeliyle 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. Ayırdığınız 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 Boreği - 2947

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

300 gr lor peyniri

3 orba 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 rtn.

Ispanakları 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 tepsisisine 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 ucunu 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. Çırpılmış 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. Kuskuları 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 piriunu

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 piriç 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 çıkarmalı. 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 kurulmalıdır. 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 sııklara, karınlarından asmalı ve ara sıra dislari zeytin yağıyla yağlamalıdır. Uçlarına kadar kuruduktan sonra, sııklardan alınıp içeride 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 orba kaşığı hardal
1 büyük kuru soğan
2 orba kaşığı kimyon
1 ay kaşığı kırmızı pul biber hafif acılı
Az miktarda tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru Soğanı çok ince dograyın. Oda ısısındaki tereyağı ve peynirle güzelce atal yardımı ile ezin. Homojen bir ezme haline gelince içine ince kıyılmış kapariyi, kimyonu, hardalı ,kırmızı biberi tuzu koyarak tekrar iyice harmanlayın. Gerekliyorsa bira ile inceltin.

Afiyet olsun...

Tayland Usulü Karides orbası - 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 ay kaşığı öğütülmüş kişniş
1 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı toz şeker
Acı pul biber (isot olabilir)
10 adet tane karabiber
1 limon kabuğu rendesi
25 gr. tereyağı

YAPILIş TARIğI

Karidesler iğken kabuklarını ayıklayın.Krema ve sütü bir tencereye koyarak bir kaşık yardımı ile birbirine yedin 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 szgden geçirerek bir tencereye alın.Szgecede 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 yumuşayıncaya 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 yumuşayıncaya 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: Diğer

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

250 gr uzun taneli piring (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 kırmızıbiberleri 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

Yarısına 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 çay kaşığı zencefil

1 kahve fincanı kıyılmış yeşil biber

1 ay kaşığı kişniş

1/4 çay kaşığı safran

YAPILIş TARIĞI

Margarin,tereyagi ve kimyonu bir dakika kadar kavurunuz.Daha sonra serit seklinde dogranmis havucu ve diger malzemeleri ekleyerek soteleyiniz.

Afiyet olsun

Bonfile (Versuva Usulü) - 2966

Mutfak: Diger

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 çorba kaşığı sıvı yağla her tarafı adeta kahvrengi 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. İlimiş 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 TARİFİ

2 litre et suyunu veya iğine 2 et suyu tableti koyduğunuz ęorba suyunu kaynamaya bırakız ve kaynayınca söndürünüz.

Pancarların kabuklarını soyunuz ve kibrit ęp inceliğinde doğrayınız.

Pancarları cam bir kaseye alınız. Plastik kaplar pancar rengine boyanır.

Tuzla dövülmüş ve macun haline gelmiş sarmısakları pancarlara katınız ve bir miktar ovaladıktan sonra bir kenara ayırınız.

Soğan ince ęintiniz ve yağ ile kavurunuz. Soğanlar ölünce iğine domates salęası ilave ediniz, salęa 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 ęorba ile de pişeceği için ęok 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 Yapağı, şeker, bağlanmış maydanoz sapı çorbaya ilave ediniz.

Sebzeler yumuşak bir hal alana kadar kaynamaya bırakınız. Çorba 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 füme jambon "Tavla zarı iriliğinde doğranmış"

2 çorba kasigi zeytinyağı

1 orta boy kuru soğan

1 diş sarmısak

2 olgun domates

Yarım demet Maydanoz

1 limon kabuğu rende

YAPILIŞ TARİFİ

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 çekirdekleri çıkarılmış ufak kesilmiş 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 çorba kaşığı tereyağı

300 gr Mantar

1 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1/8 litre beyaz şarap

2 çorba kaşığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileyi küçük parmak inceliğinde parçalara bölünüz. Sıvı yağ kızdırıp bonfilelerin her tarafı pembelesinceye kadar kavurunuz. Kavrulmuş eti tavadan ayrı bir yere alınız, bu sefer aynı yağ içinde ince ince doğranmış soğanı, yaprak halinde doğranmış 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 çorba kasığı un

Tuz ,karabiber

1 çay kasığı mercanköşk

2 çorba kasığı ayçiçeği yağı

50 gr tereyağı

1 çay bardağı beyaz şarap

Ufak parça limon kabuğu ,defne yaprağı

3/4 litre Et suyu

Yeterince Muskat

YAPILIŞ TARİFİ

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 sığağa alınır et suyu süzğüden geçirilir. Tereyağı eritilerek yarım kahve kaşığı muskat sosa katılır. Servis tabağına alınmış İnciklerin üzerine sos dökülür.Safranlı pilavla servis edilir.

Afiyet olsun...

Patlıcan Közleme - 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: Diger

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.İzgara ete çok özel bir lezzet verir.

Afiyet olsun...

Chutney Sos - 2973

Mutfak: Diger

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

250 ml elma sirkesi

125 gr toz seker

2 orba kaşığı pekmez

1/2 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 ay kaşığı tarçın

1 ay kaşığı chili powder

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı karanfil

1/2 çay kaşığı kişniş

1 ay kaşığı zencefil

2 diş ezilmiş sarımsak

Yarım kg fındık iriliğinde dogranmis elma

250 gr seftali ceviz iriliğinde dogranmis

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün bu malzemeyi kısık ateşte arada bir karıştırarak bir saat pişiriniz. Soğuyunca cam bir kavanoza alıp buz dolabına 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: İspanya

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 ay kaşığı safran
250 gr beyaz etli balık filetesu
200 gr istakoz,konserve olabilir
250 gr midye kabuksuz i
1 kahve fincanı donmuş bezelye
3/4 su bardağı beyaz şarap
15 adet ekirdeksiz 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 tavasında 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 b6l6n6z. Balık parcalarını, ufak hale getirilen istakozu, midyeleri, domatesleri, piriņçleri 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 b6l6nm6ř zeytinlerle beraber yayınız. Paelya pişirildiği tava ile servise hazırdır.

Afiyet olsun...

Ispanak P6re (Viyana Usul6) - 2975

Mutfak: Diger

S6re: 20-40dk

MALZEMELER

1 kg taze ıspanak

40 gr tereyağı

1 orta boy soğan rende

30 gr un

1 bardak s6t veya et suyu tableti

1 demet maydanoz

2 diş sarmısak

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanakların saplarını kesiniz ve yapraklarını bir kaç su iyice yıkayınız ve tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayınız.

Haşlanmış ispanakları 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 elyafı 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 tarcını 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: Diger

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 karıştiriniz. Bu harcı tütsülenmiş yıkanmış içi temizlenmiş tavuğun iğine doldurunuz.

Tavuğun boyun kısmını ve gerisini harc dışarı çıkmayacak şekilde dikiiniz.

Kalan margarini ufak parçalar halinde fırın kabına yerleştirilmış tavuğun üzerine koyunuz. 200 derece ısıtılmış fırının orta kısmına üstü açık olarak sürünüz. Arada sırada suyu, kurumaması için tavuk üzerine gezdirisiniz. Tavuk pembe pembe olmalıdır.

Afiyet olsun...

Taze Fasulye (Viyana Usulü) - 2978

Mutfak: Diger

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 kılıklarını 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 sarmısak 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 ustuyaglanmis 5 yufkayi dizelim(ustuste)Hazirladigimiz muhallebiyi soguduktan sonra yufkalarin uzerine boca edelim.Kiyilmis findigi serpistirelim.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 milfoy 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 tabaga alınır.

Etlerin pistigi tencereye arpacik 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 atesten alınır. Prnc mis tereyağında kavrulur, havuc temizlenip kup kup doğranır. Havuc, tarçın, kus uzumu, magi etsuyu ve tuzu ekleyip kısık atesde kapagi kapalı olarak pisirilir. Atesten alınıp üzerine kagit havlu ortulerek dinlendirilir. Milfoy hamuru yarım santimden biraz ince acılır.

Hamurun çevresinden ince seritler kesilerek alabildiğince düzgün ve yuvarlak bir şekil elde edilir. Dibi yuvarlak bir tencerenin içine hamur kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirilir. Üzerine bir sıra pilav, değişimli olarak doldurulur. Sarkan hamurlar pilavin üzerine kapatılır. Tencere fırın tepsisine ters çevrilerek üzerine cirpilmis yumurta surulur. 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 ay 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 cevizide 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 yapilir.

Afiyet olsun...

Trabzon Burmalısı - 2983

Mutfak: Türk

Süre: 60dk-Fazla

MALZEMELER

1 adet yumurta

1 ay bardağı zeytinyağı

1/2 çay bardağı yoğurt

2 su bardağı su

alacağı kadar un

1/2 kg kavrulmuş-dövölmüş fındık

1/2 kg nişasta

1 kg toz şeker

6 bardak su (şerbet için)

yarım limon suyu (şerbet için)

YAPILIş TARIğI

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 Peynirlisi - 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 kayak 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 (özellikle fasulye ve kiraz kullanılır)

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 piring

3 baş soğan

1 ay 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 kavrulan soğanlar ilave edilecek, tencere kapağı kapatılıp kısık ateşte bir müddet haşlanacak, yıkanmış piring ilave edilerek çok az su katılacak. Kılıkları ayıklanan hamsiler didikilenip ilave edilecek. Piştikten sonra nanesi koyulup karıştırılacak. Soğuk olarak servis yapılır, çay veya salata ile yenilebilir.

Afiyet olsun...

Zeytinyagli I Baklali Enginar - 2989

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

4 adet ayiklanmis 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 i 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 i baklaları enginarların 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 mısır

2 corba kasigi konserve bezelye

1 adet havuç

2 adet domates

8 adet arpacik soğan

1/2 demet dereotu

1 küçük paket krema

2 çorba kasigi sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye sivi yagi koyup hafif kizdiralim ve soyulmus arpacik soganlari ekleyelim.Soganlar saydamlasincaya kadar kavuralim.Saydamlasan soganlara kup kup dogranmis kabaklari,misiri,bezelyeyi ve kabuklari soyulmus kup kup dogranmis domatesleri ekleyelim.2 dk sotelendikten sonra 1 kahve fincani su ilave edip orta ateste suyunu cekene kadar pisirelim.Suyunu cektikten sonra atesten alip kiyilmis dereotu,tuz,karabiber ve kremayla tatlandiralim.Volovanlari isiya dayanikli tepsiye dizip iclerine sebzeli karisimler doldurulur.200 derece isitilmis firinda 5-10 dk tutalim.Uzerini dere otu ile susleyip servis yapalim.

Afiyet olsun...

Berliner - 2991

Mutfak: Türk

Süre: 40-60dk

MALZEMELER

400 gr un

25 gr sut

50 gr margarin

40 gr tozseker

25 gr yasmaya

2 adet yumurta

7 gr tuz

Kizartmak için:

Sivi yag

Suslemek için:

Kayisi marmelati

Cikolata

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 içine atilir.Her iki tarafi kizarinca kagit havlu uzerine alinir sogumaya birakilir.Soguyan berlinerlerin içine pasta enjekturunun ince ve uzun parcasi 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 piring

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 satışı 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,şekeri 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 çırpın. Daha sonra un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp yoğurda ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar mikserin ile iyice çırpın.

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 tepsideen çıkartmadan 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 Salatasi - 2997

Mutfak: Diger

Süre: 10-20dk

MALZEMELER

1 kutu konserve:

bezelye,misir,kirmizi fasulye

Kara lahana

1 tane soğan

biraz maydonoz

tursuluk salata(kucuk)

1 tane taze kirmizi biber

YAPILIŞ TARİFİ

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

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle elmalar yikanir ve kurulanir. Saplari kivrilarak kopartilir. Renkli cubuklar elma saplarinin bulundugu yere batirilir. Toz sekeri ve suyu kuçuk 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 bardagi mayonez

1 su bardagi suzme yogurt

2 dis sarmisak

1 adet orta boy marul

1 turk kahve fincani siviyağ

1 orba kasigi limon suyu

Tuz ,karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Oncelikle havuclar iyice yikanir ve kabuklari kazinir.Rendenin ince kısmi ile rendelenir havuçlar.Ayri bir kapta yogurt,mayonez,dovulmus sarmisak,siviyag,limon suyu,tuzu karistiralim.Bu sosa havuçlari ilave edelim ve iyice karistiralim.Servis tabagina yikanip kurulanan marullar dizilir ve mayonezli havuç salatasi marullarin ortasina bosaltilir.Uzerine kirmizi pul biber ve kiyilmis maydanoz serpilir.

Afiyet olsun...