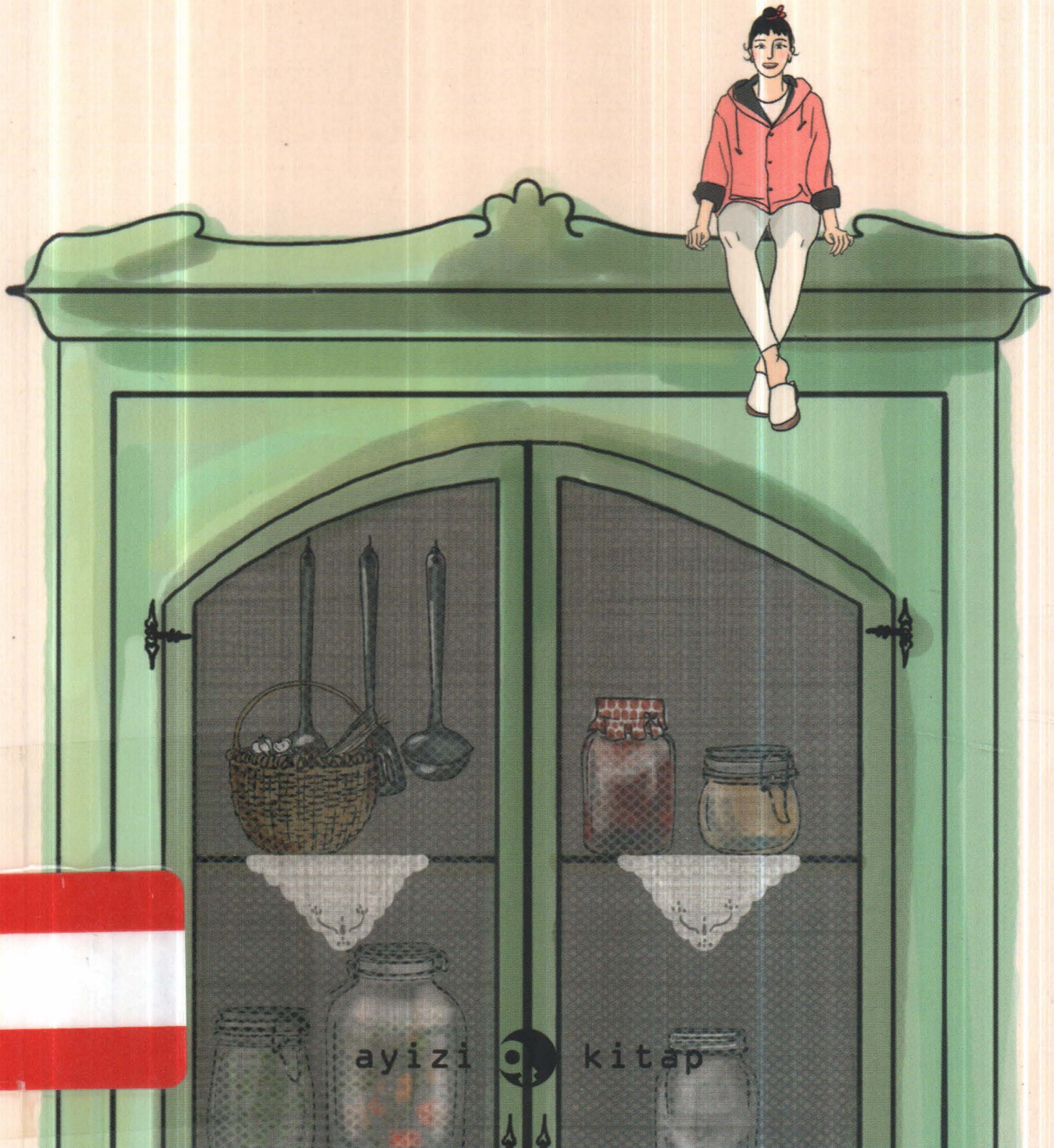
TEL DOLAP

Semanur Sevim



ayizi kitap

TEL DOLAP

SEMANUR SEVİM

1964 yılında Ankara'da beş erkek çocuklu bir ailenin tek kızı olarak ama yanına bir erkek çocuk daha takarak dünyaya geldi. Annesi her ne kadar bakımlı, narin ve becerikli bir kız olmasını istediyse de bu kadar erkek çocuk arasında pek mümkün olmadı. Sosyal eğitiminin yanı sıra hobi olarak yüksek öğrenimi seçti. Eğitiminin yoğun olması, hobisine veda etmesini gerektirdi. Asla evlenmeyeceğim derken, aşka yenik düştü ve üstüne bir de iki erkek çocuk doğurdu.

Politik anlamda feminist bir çalışması olmadı ama yaşamındaki duruşu ve hayata bakışıyla, kendini feminizme yakın hissediyor.

ayizi
kitap

Ayizi Yayınları 16
Hayat Bilgisi Dizisi 1
Tel Dolap
Semanur Sevim
1. Baskı, Mayıs 2012

Yayına Hazırlayan
İlknur Üstün

Kapak Tasarımı ve Sayfa Düzeni
Tennur Baş

Çizimler
Gizem Sönmezer

Baskı ve Cilt:
Sena Ofset
Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi
B Blok 6. Kat No. 4NB 7-9-11
Topkapı 34010 İstanbul Tel: 90.212.613 03 21

ISBN: 978-605-62631-5-6

AYİZİ YAYINLARI
A: Bükreş Sokak No:17/3 06680 Çankaya/Ankara Türkiye
T: +90.312.467 16 18 F: +90.312.467 16 19
W: www.ayizi.com.tr E: bilgi@ayizi.com.tr



TEL DOLAP

Semanur Sevim

ayizi
kitap

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ 9

AMBALAJLAMA VE SAKLAMA İLE İLGİLİ ÖNERİLER 11

REÇELLER VE MARMELATLAR
- Reçel ve Marmelat Yaparken 15
- Ayva Reçeli 17
- Böğürtlen Reçeli 19
- Çilek Reçeli 21
- Erik Marmeladı 23
- Kayısı Marmeladı 25
- Kayısı Reçeli 27
- Kuşburnu Marmeladı 29
- Portakal Kabuğu Reçeli 31
- Şeftali Reçeli 33
- Vişne Reçeli 35
- Yaban İnciri Reçeli 37

SALAMURA VE TURŞULAR
- Salamura ve Turşu Yaparken 41
- Asma Yaprağı Salamurası 43
- Kavurma 45
- Ezme Turşusu 47
- Fasulye Turşusu (Sirkesiz) 49
- Fasulye Turşusu (Sirkeli) 51
- Karışık Turşu 53
- Kelek Turşusu 55
- Lahana Turşusu 57
- Patlıcan Turşusu 59
- Pazı Sapı Turşusu 61
- Salatalık Turşusu 63
- Süs Biberi Turşusu 65

KONSERVELER VE KOMPOSTOLAR

Konserve ve Komposto Yaparken 69
Bamya Konservesi 71
Fasulye Konservesi 73
Çorbalık Domates Konservesi 75
Yemeklik Domates Konservesi 77
Menemen 79
Erik Kompostosu 81
Kayısı Kompostosu 83
Şeftali Kompostosu 85
Vişne Kompostosu 87

KURU ERZAKLAR

Kuru Erzakların Saklama Ömrünü Uzatmak İçin 91
Çorbalık Makarna 93
Erişte Makarnası 95
Kuskus 97
Dolmalık Biber Kurusu 99
Dolmalık Patlıcan Kurusu 101
Yemeklik Patlıcan Kurusu 103
Domates Kurusu 105
Fasulye Kurusu 107
Malatya Usulü Yarmalı Tarhana 109
Un Tarhanası 111

DONDURULMUŞ GIDALAR

Dondurucuya Kaldırırken 117
Bamya 119
Domatesli Taze Fasulye 121
Taze Fasulye (Pratik Yoldan) 123
Taze Barbunya 125
Patlıcan Kızartması 127
Biber Kızartması 129
Yemek Harcı 131
Yemek Harcı (Çiğden) 133
Vişne 135
Mantı 137

ÖZEL LEZZETLER

Vişne Şarabı 143
Ketçap 145
Acılı Kırmızıbiber Mezesi 147
Biber Kızartması 151
Közlenmiş Kırmızıbiber Turşusu 153
Kahvaltılık Sos 155
Kırmızıbiber Oturtma 157
Kırmızı Domates Turşusu Ezmesi 159

KONSERVELER VE KOMPOSTOLAR

Konserve ve Komposto Yaparken 69
Bamya Konservesi 71
Fasulye Konservesi 73
Çorbalık Domates Konservesi 75
Yemeklik Domates Konservesi 77
Menemen 79
Erik Kompostosu 81
Kayısı Kompostosu 83
Şeftali Kompostosu 85
Vişne Kompostosu 87

KURU ERZAKLAR

Kuru Erzakların Saklama Ömrünü Uzatmak İçin 91
Çorbalık Makarna 93
Erişte Makarnası 95
Kuskus 97
Dolmalık Biber Kurusu 99
Dolmalık Patlıcan Kurusu 101
Yemeklik Patlıcan Kurusu 103
Domates Kurusu 105
Fasulye Kurusu 107
Malatya Usulü Yarmalı Tarhana 109
Un Tarhanası 111

DONDURULMUŞ GIDALAR

Dondurucuya Kaldırırken 117
Bamya 119
Domatesli Taze Fasulye 121
Taze Fasulye (Pratik Yoldan) 123
Taze Barbunya 125
Patlıcan Kızartması 127
Biber Kızartması 129
Yemek Harcı 131
Yemek Harcı (Çiğden) 133
Vişne 135
Mantı 137

ÖZEL LEZZETLER

Vişne Şarabı 143
Ketçap 145
Acılı Kırmızıbiber Mezesi 147
Biber Kızartması 151
Közlenmiş Kırmızıbiber Turşusu 153
Kahvaltılık Sos 155
Kırmızıbiber Oturtma 157
Kırmızı Domates Turşusu Ezmesi 159

GİRİŞ

Her çalışan kadın gibi ben de ev işlerine yetişme konusunda sıkıntılar yaşıyorum. Yorgun argın ofisten çıktıktan sonra evde sıkı bir temponun daha beni beklediği düşüncesi bile gerilmeme yetiyor. Çocuk okuldan gelecek, yemek yapılacak, ortalık toparlanacak, çamaşır yıkanacak...

Uzun yaz günlerinde bütün bunları yaptıktan sonra kendime ayıracak zamanım da kalır. Ama kış aylarının soğuk ve kısa günlerinde, çoğu zaman yemek yapmaya bile ne enerjim ne zamanım kalıyor. Hatta bazı günler yemek hapları çıksın, eve giderken dört porsiyon ıspanak, dört porsiyon tarhana çorbası, dört porsiyon da kaymaklı ekmek kadayıfı alıp, uğraşmadan ve zaman harcamadan karnımızı doyuralım gibi fantezilere kapıldığım olur. Bir de ev işi yapmaktan keyif almıyorsanız ama yapmak zorundaysanız vay halinize. Kendinize pratik çözümler aramaya başlıyorsunuz.

İşte bu kitabın fikri de buradan çıktı. Kendimce bulduğum çözümleri, benimle aynı sıkıntıları yaşadığını düşünenlerle paylaşmak istedim. Kış aylarının kısa günlerinde mümkün olduğunca hızlı davranabilmek, ancak elinin altında hazır malzeme bulunmasıyla mümkün olabiliyor.

Bu kitapta, mutfağınızı kışa hazırlamak için bir kısmı pratik, bir kısmı ise zahmetli ama lezzetli tarifler, yiyeceklerinizi saklamanızla ilgili öneriler ve çevrenizden aldığınız tarifleri not edebileceğiniz sizin için ayrılmış boş sayfalar bulacaksınız.

Bu kitabı hazırlamamda bana tariflerini vererek destek olan tüm kadınlara teşekkür ederim.

Ambalajlama ve Saklama ile İlgili Öneriler

- Cam kavanoz kullanmak ve kapaklarının sıfır olması gıdanın hava almadan saklanabilmesi için önemli bir ayrıntıdır.

- Ambalajı açıldıktan sonra gıdalarımızı uzun süre bozulmadan saklayabilmemiz pek olanaklı değildir. Bu nedenle mümkün olduğunca en fazla bir hafta içinde tüketilebilecek miktarlarda paketlemekte fayda var.

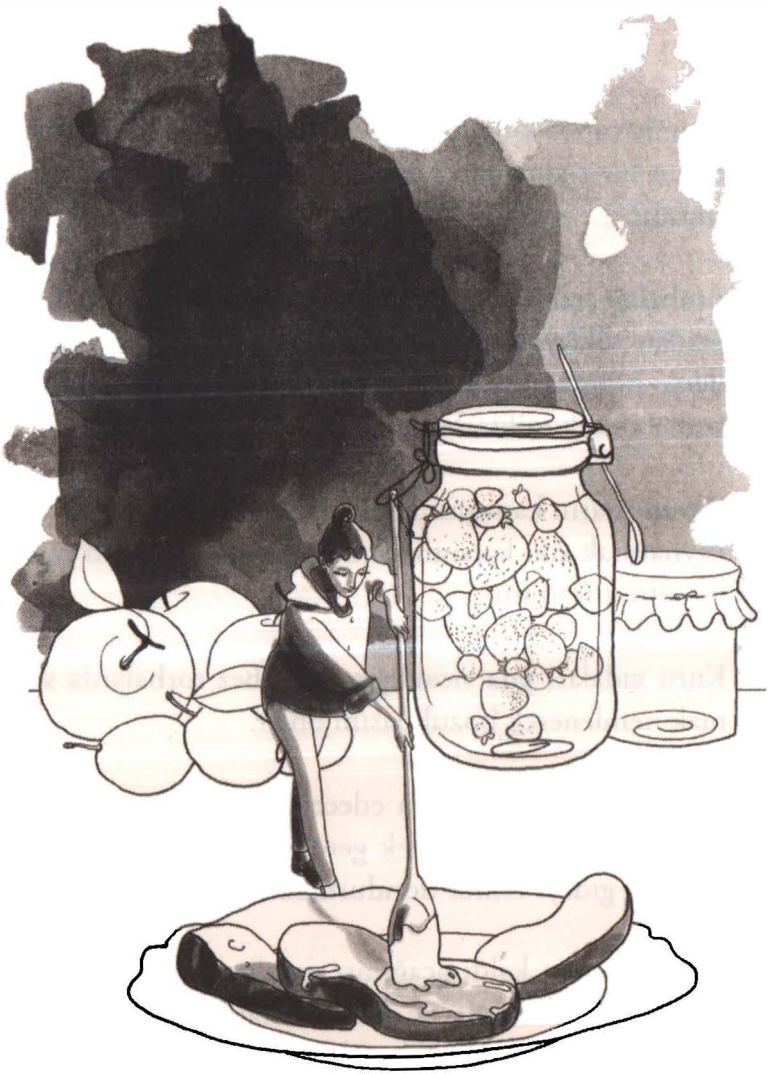
- Kavanozların kapağını kapatmadan önce kapakları biraz kaynatmak sıkı kapanmasını sağlayarak gıdanın saklanma süresini uzatır.

- Kuru gıdaları oda sıcaklığında ve bez torbalarda saklamak nemlenerek bozulmasını önler.

- Dondurucuda muhafaza edeceğimiz gıdaları tek kullanımlık olarak paketlemek gerekir. Çünkü çözdürdüğümüz bir gıdayı tekrar dondurmak sağlıklı değildir.

- Dondurucuya kaldıracağımız gıdaların mümkün olduğunca sudan arıtılmış ve oda sıcaklığında soğutulmuş olması, biraz kalın, kilitli buzdolabı poşetleriyle paketlenmesi, gıdaların kokularının birbirine karışmasını önler.

- Saydam ambalajlardaki (cam, plastik, naylon v.b.) ve buzdolabında saklanmayacak olan tüm gıdaları ışık almayan, serin yerlerde muhafaza etmekte fayda var.



REÇELLER ve MARMELATLAR

Reçel ve Marmelat Yaparken

- Kullanacağımız malzemenin taze ve eziksiz olmasına özen göstermeliyiz.
- Reçeli kaynatırken de soğumaya bıraktığımızda da kapak örtmemeliyiz.
- Üzerinde toplanan köpükleri sık sık almalıyız.
- Limon veya limon tuzunu, ocaktan indirmeden 5-10 dakika önce ilave etmeliyiz.
- Limon ilavesinden sonra uzun süre kaynatmaya devam etmek reçelinizin gereğinden fazla ağdalaşmasına ve kullandığınız meyvenin sertleşmesine neden olur.
- Reçel ve marmelatların yapımı sırasında tahta kaşık kullanmanızı öneririm.
- Ağzı iyi kapanan cam kavanoz, reçel ve marmelatlar için en sağlıklı saklama malzemesidir.
- Marmelatları buzdolabında muhafaza etmek saklama süresini uzatır.

AYVA REÇELİ

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

1 kg ayva
2 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Pazardan aldığım ayvaları akan suda ovalayarak tüyleri tamamen temizlenene kadar yıkarım.
- Kabuklarını soyar ve ortalarını çıkartır, çekirdeklerinden de bir yemek kaşığı kadarını ayırırım.
- Ayvaları küp küp doğrarım.
- 2 su bardağı suda yumuşayıncaya kadar haşlarım.
- Şekeri, limon tuzunu ve çekirdeklerini ilave edip biraz yoğun bir kıvam alana kadar kısık ateşte kaynatırım. (Çekirdekleri hem güzel bir renk hem de iyi bir kıvam verir.)
- Ilıkken cam kavanozlara koyar, her kavanoza bir adet çubuk tarçın koyup kapağını sıkıca kapatırım.

BÖĞÜRTLEN REÇELİ

--- Tokat'tan Nafiye Anne ---

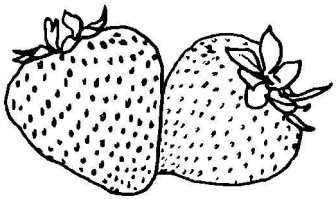
Malzemeler:

1 kg böğürtlen
1 kg toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Böğürtlenleri geniş bir leğen içinde birkaç kez ezilmemelerine dikkat ederek iyice yıkarım.
- Geniş bir tencereye koyar ve şekerini ilave eder, 6-8 saat bekletirim.
- Limon tuzunu ilave eder, ocağa koyarım.
- Kaynayınca altını kısar, köpüklendikçe köpüklerini alarak 30-40 dakika kaynatırım.
- Sıcakken kavanozlara koyar kapaklarını sıkıca kapatırım.

ÇİLEK REÇELİ



Malzemeler:

1 kg çilek
750 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

- Pazardan veya marketten en taze ve orta boy çilekleri seçerim.
- Eve gelir, onları bir güzel ayıklar ve dört-beş kez yıkarım.
- Çok derin olmayan bir tencereye (derin olursa alttakiler ezilebilir) koyar, şekeri eşit bir şekilde çileklerin üzerine yayarak altı saat beklemeye bırakırım.
- Hararetli ateşe koyarım.
- Kaynayınca ocaktan indirip çilekleri içinden çıkarır, suyunu tekrar kaynatırım.
- Köpüklendikçe köpükleri alırım.
- 30-40 dakika sonra çilekleri kaynayan şerbetin içine atar, 20-30 dakika daha kaynatırım.
- Ocaktan indirmeden 5-10 dakika önce limon suyunu ilave ederim.
- Ocaktan indirdikten sonra cam kavanozlara koyar, kavanozların ağzını tülbentle kapatıp iki gün güneşte bekletiktikten sonra kavanozların kapağını kapatarak ışık almayan serin bir yerde muhafaza ederim.

Tüketirken: Çilek reçeli kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir.

ERİK MARMELADI

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

1 kg mürdüm eriği
2 su bardağı su
3-4 su bardağı toz şeker (şeker eriğin tadına göre artırılıp, eksiltilebilir)
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Pazardan aldığım erikleri yıkadıktan sonra çekirdeklerini ayıklarım.
- 2 su bardağı su ile haşlarım.
- Kevgirden geçirip şeker ve limon tuzunu ilave ederim.
- Tekrar ocağa koyup, sık sık karıştırarak koyu bir kıvam alana ve rengi iyice mürdüm rengine dönene kadar kısık ateşte pişiririm.
- Ilıdıktan sonra kavanozlara koyar ağızlarını sıkıca kapatırım.
- Buzdolabında muhafaza ederim.

KAYISI MARMELADI

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

1 kg taze kayısı (olgun ve yumuşak olacak)
4-5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Kayısıları yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölerim.
- Bir kat kayısı bir kat şeker olacak şekilde tencereye döşerim.
- 6-8 saat bekletirim.
- Limon tuzunu ilave edip ocağa koyarım.
- Kaynayınca altını kısar, köpüklendikçe köpüklerini alırım.
- Bu şekilde koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatırım.
- Blenderden geçirip, kavanozlara koyar ağızlarını sıkıca kapatırım.
- Buzdolabında muhafaza ederim.

KAYISI REÇELİ

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

1 kg taze kayısı (koyu renkli ve sert)
4-5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Kayısıları iyice yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölerim.
- Bir kat kayısı bir kat şeker olacak şekilde tencereye döşerim.
- Bir gece bekletirim.
- Limon tuzunu ilave edip ocağa koyarım.
- Kaynayınca altını kısar, köpüklendikçe köpüklerini alırım.
- Hafif koyu bir kıvama gelince ocaktan indirir soğumaya bırakırım.
- Ilıkken kavanozlara koyar ağızlarını sıkıca kapatırım.

KUŞBURNU MARMELADI

--- Tokat'tan Nafiye Anne ---

Malzemeler:

1 kg kuşburnu (kuru ya da taze fark etmez)
1 kg toz şeker

Yapılışı:

- Topladığım kuşburnunu birkaç kez yıkarım.
- Tepelerini bıçakla ayıklarım.
- Tencereye koyar, kuşburnu ezilecek duruma gelene kadar iyice kaynatırım.
- Kuşburnunu, bir tencerenin üzerine yerleştirdiğim süzgeçten eze eze geçiririm. Daha sonra tencerede biriken kuşburnu suyunu daha ince bir süzgeçten daha geçirerek çekirdeklerinden ve tüylerinden iyice arınmasını sağlarım.
- İçindeki çekirdeklerden ve tüylerden iyice temizlendikten sonra şekerini ilave ederim.
- Ocağa koyar, kaynayana kadar karıştırırım.
- Kaynayınca altını azıcık kısar, gide gele karıştırarak 40-45 dakika pişiririm.
- Sıcakken kavanozlara koyar, kapaklarını kapatır, kavanozu ters çeviririm.
- Soğuyana kadar ters durur, soğuyunca kapaklarını kontrol eder, bombe yapmış olan varsa onu tekrar kaynatarak yeniden kavanozlarım.

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

8 adet kalın kabuklu yafa portakalı
5-6 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Portakal kabuklarını canım nasıl istiyorsa öyle doğrarım; küp olur, muska olur, uzun olur...
- Üç gün boyunca, günde iki-üç kez suyunu değiştirerek suda bekletirim.
- Üçüncü günün sonunda son suyunu da süzdükten sonra tencereye koyar, üzerine su ekleyerek haşlarım. (Bu haşlama işlemini bir önceki suyu dökerek iki kez tekrarlarım.)
- Son haşlama suyundan biraz bırakarak şeker ve limon tuzunu ilave ederim.
- Hafif ateşte kıvam alıncaya kadar kaynatırım.
- Ilıyınca kavanozlara koyar, ağızlarını sıkıca kapatıp kaldırırım.

ŞEFTALİ REÇELİ

--- Fatma Oransal ---

Malzemeler:

1 kg sert şeftali
3 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Şeftalileri yıkayıp, kabuklarını soyar, çekirdeklerini çıkarıp yarım ay şeklinde çok da inceltmeden doğrarım.
- Tencereye koyar, şekeri ilave eder, 6 saat kadar bekletirim.
- Sonra orta hararetli ateşte kaynatmaya başlarım.
- Köpüklerini sürekli alırım.
- Şeftaliler piştikten sonra limon tuzunu ilave eder, 5-10 dakika daha kaynatırım.
- Ocaktan indirdikten sonra aynı tencerede soğumaya bırakırım.
- Ilıkken kavanozlara alır, ağızlarına tülbent geçirir, 2-3 gün güneşte bekletirim.
- Daha sonra kavanozların kapaklarını sıkıca kapatıp ışık almayan serin bir yere kaldırırım.

VİŞNE REÇELİ

Malzemeler:

1 kg vişne
1 kg toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

- Pazardan veya marketten aldığım iri boy ve eziksiz vişneleri yıkarım.
- Bir çay kaşığı yardımıyla çekirdeklerini ayıklarım.
- Çok derin olmayan bir tencereye koyarak üzerine şekeri yayar, 6-7 saat bekletirim.
- Hararetli ateşte kaynamaya bırakırım.
- Kaynayınca ocağı kısarak kısık ateşte 30-40 dakika kaynatırım.
- Köpüklendikçe köpüklerini alırım.
- Ocaktan indirmeden 5-10 dakika önce limon suyunu ilave ederim.
- Ocaktan indirdikten sonra cam kavanozlara koyar, ağızlarına tülbent geçirip güneşte bir-iki gün beklettikten sonra kapaklarını kapatıp, ışık almayan serin bir yerde muhafaza ederim.

YABAN İNCİRİ REÇELİ

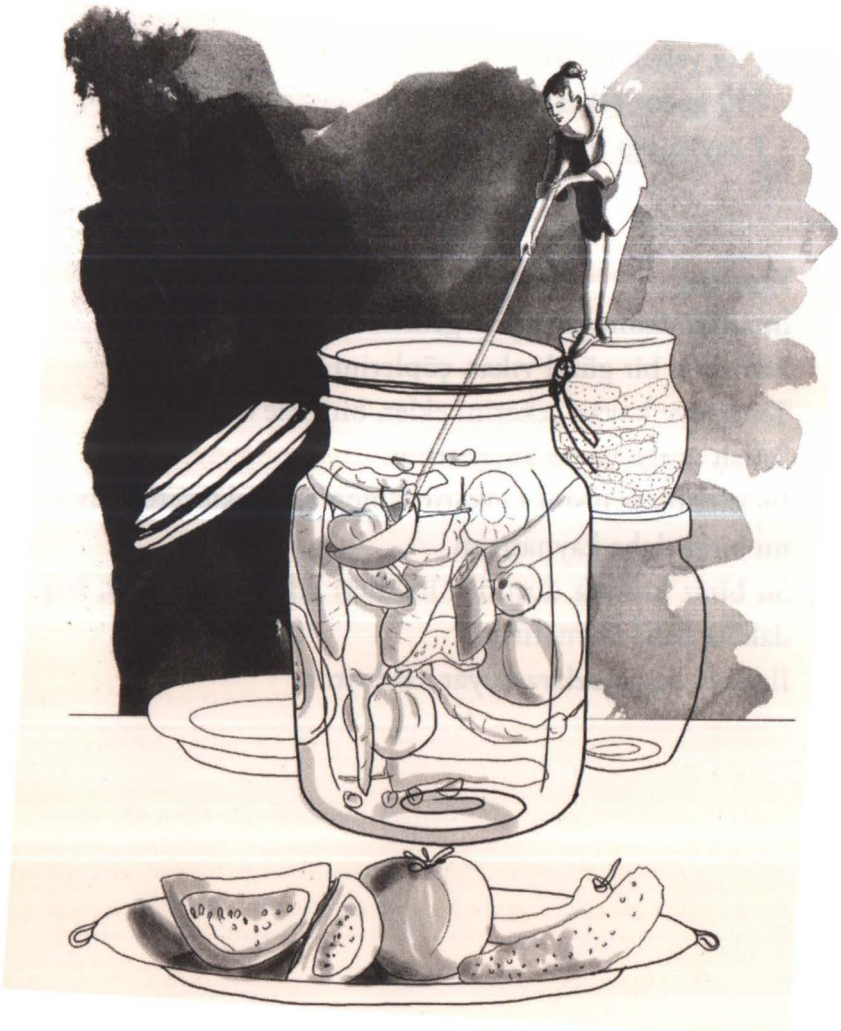
--- Tokat'tan Nevin Yenge ---

Malzemeler:

1 kg yaban inciri
750 gr toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- İncirleri dalından toplar gelirim eve.
- Ezmeden bir güzel yıkar, çöplerini keserim.
- Tencereye koyar, şekerini ekler, bir gece bekletirim.
- Sabah ocağa koyar kaynatırım.
- İncirler biraz pişince çıkarır, limon tuzu ekleyerek suyunu biraz daha kaynatırım.
- Su biraz kıvama durunca incirleri tekrar içine atar, beş dakika daha kaynatırım.
- Ilıyınca kavanozlara koyar kaldırırım.



SALAMURA ve TURŞULAR

Salamura ve Turşu Yaparken

Her ne kadar eskiden başka malzeme yoktu desek de, bugün neredeyse tükettiğimiz hiçbir gıdada eski tadı bulamıyoruz. Ben bunu, hem gıdaların hem de gıdaları sakladığımız kapların doğallığını yitirmesine bağlıyorum. Bu nedenle, kişisel olarak organik sebze meyve yetiştirme, kendi etimizi, sütümüzü üretme gibi olanaklara sahip olamasak da saklayacağımız kapların doğalını ya da ona en yakın olanını temin edebiliriz.

- Turşularımızı içi sırlı toprak küplere kurduğumuzda tadı bir başka olur. Onu bulamıyorsak cam kavanoz tercih edelim.
- Gerek turşu kurarken gerekse salamura yaparken turşu tuzu kullanmak daha etkilidir.
- Kurduğunuz turşunun suyu mutlaka malzemenin üzerine çıkmalı. (Suyun yüzeyinde kalan malzeme bozulur.)
- Turşunuzu ve salamuranızı kurduktan sonra kabın ağız kısmını kaplayacak büyüklükte bir ağırlık koyarak malzemenin suyun altında kalmasını sağlamak iyi bir yoldur.
- Gerek turşunun gerek salamuranın bozulmasını önleyen tuzdur. Tuzu az kullanmaktansa hissedilir olması tercih edilmelidir.
- Turşunuzu kurduğunuz kavanozun dibine atacağınız 1 su bardağı nohut ve üzerine serpeceğiniz bir miktar toz şeker iyi mayalanmasını sağlar.
- Turşular, mayalanma süresince oda sıcaklığında; sonrasında ise serin bir yerde muhafaza edildiği takdirde saklama ömrü uzar.

ASMA YAPRAĞI SALAMURASI

--- Tokat'tan Gülay ---

Malzemeler:

1 kg asma yaprağı
1 su bardağı turşu tuzu (suyu için)
5 yemek kaşığı turşu tuzu (sapları için)
3 litre su (az görülürse artırılabilir)

Yapılışı:

- Yaprakların tamamını beş grup olacak şekilde ayırırım.
- Her grubu sapları üst üste gelecek ve her birinin sapı görünecek şekilde demetlerim.
- Sonra bu demetleri uygun ölçüde (çok büyük olmamalı) bir leğene yerleştirir ve yaprakların üzerini kaplayacak şekilde bir tepsi, tepsinin üzerine de bir ağırlık koyarım.
- Bir tencerede suyu kaynatır, 1 su bardağı turşu tuzunu ilave eder, karıştırarak tuzun erimesini sağlarım.
- Bu kaynar tuzlu suyu yaprakların üzerine döker, bir gece bekletirim.
- Sonra bir yaprak demetini sudan çıkarıp mümkün olduğunca suyunu akıtır, sap kısımlarına bir yemek kaşığı turşu tuzunu döküp sap kısımlar içte kalacak şekilde rulo yaparım. Aynı işlemi diğer demetler için de yaparak 1 kiloluk kavanoza üst üste basarım.
- Leğende kalan tuzlu suyu da üzerine dökerim. Eğer bu su yaprağın üzerini kapatmazsa bir miktar daha tuzlu su hazırlar soğuyunca ilave ederim. Kavanozun ağzına bir ağırlık koyarak sıkıca kapağını kapatır, ışık almayan bir yere kaldırırım.

KAVURMA

--- Nesibe Yaşar ---

Malzemeler:

3 kg kuzu veya dana kuşbaşı
150 gr iç yağı
1,5 paket margarin
3 yemek kaşığı sofra tuzu

Yapılışı:

- Kasabımdan orta yağlı, kavurmalık doğranmış eti alırım.
- Geniş bir tencereye eti ve iç yağları da koyarak kendi suyunda kısık ateşte pişirmeye başlarım.
- Suyunu çektikten sonra margarini ilave eder, güzelce kavururum.
- Ocaktan indirmeden önce tuzunu atar, karıştırırım.
- İçi sırlı küpe basar, soğumaya bırakırım.
- Yağları donduktan sonra ağzını sıkıca kapatır, oldukça serin bir yerde muhafaza ederim.

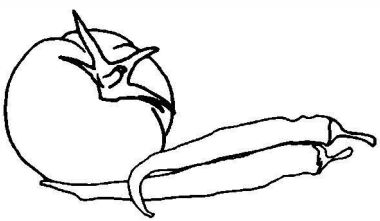
Not: Küp yerine cam kavanoz da tercih edebilirsiniz. Cam kavanoz kullanırsanız kavanozun dışını içeri ışık sızdırmayacak bir kumaş veya kartonla kaplamanızı öneririm.

EZME TURŞUSU

--- Hüsniye Abla ---

Malzemeler:

1 kg cin biberi
3 kg domates
1 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sofra tuzu
1 çay bardağı sirke
1 yemek kaşığı limon tuzu
Bir demet maydanoz
2 baş sarımsak



Yapılışı:

- Domatesleri ve biberleri yıkadıktan sonra biberlerin saplarını keser, domateslerin kabuklarını soyarım.
- Sarımsakları soyar iri iri doğrarım.
- Geniş bir leğenin içine domatesleri minik minik doğrar, maydanoz hariç diğer bütün malzemeleri içine atarak karıştırırım.
- Üstünde iki parmak boşluk kalacak şekilde bu karışımı cam kavanoza doldururum.
- Kavanozun ağzına maydanozu koyar ağzını sıkıca kapatırım. Turşu, bekleme süresi içinde kabarıp taşabileceği için kavanozu biraz derin bir kabın içine yerleştiririm.
- Işık almayan bir yerde en az iki hafta kapağını açmadan bekletirim.

FASULYE TURŞUSU (SİRKESİZ)

--- Ordu'dan Necla Güzelhan ---

Malzemeler:

1 kg taze fasulye (Ayşe Kadın olmayacak)
1 baş sarımsak
1 çay bardağı turşu tuzu
2 adet kırmızı cin biber
Alabildiği kadar su

Yapılışı:

- Fasulyeleri yıkar, kaynayan suya atarak 10-15 dakika haşlarım.
- Soğuk sudan geçirip süzer ve soğumaya bırakırım.
- Ayrı bir kapta sarımsağı, kırmızı cin biberi (biber doğranmayacak) ve tuzu harmanlarım.
- Bu karışımın içine 3-4 bardak soğuk su ilave eder, fasulyenin üzerine döker karıştırırım.
- İçi sırlı küpe basar, üzerini basacak (örtecek) kadar su ekler, küpün ağzını sıkıca kapatırım.
- Yaklaşık 7-10 gün ağzını açmadan bekletirim.

Tüketirken:

- Yemeden önce istenirse yarım saat kadar soğuk suda bekletilip tuzu çıkartılabilir.
- Önce az sıvı yağda soğanı kavurup sonra tereyağı ve turşuyu ekleyip biraz daha kavurarak yemek daha güzel olur.

FASULYE TURŞUSU (SİRKELİ)

--- Sema Yıldız ---

Malzemeler:

1 kg taze fasulye (boncuk fasulye olmasın)
Bir baş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke
1,5 yemek kaşığı turşu tuzu
1,5 litre su

Yapılışı:

- Fasulyeleri yıkar, kaynayan suya atarım.
- Rengi sararınca en fazla 5 dakika daha haşlarım. (Biraz diri kalmalı)
- Soğuk sudan geçirir, süzgece koyar, soğuturum.
- Bir kapta tuzla suyu uzun süre karıştırarak tuzun iyice erimesini sağlarım. (Tadı deniz suyu gibi olmalı)
- Bu suya sirkeyi ilave ederim.
- Sarımsakları soyar, ikiye bölerim.
- Cam kavanoza, aralarına sarımsakları serpiştirerek fasulyeleri koyar, hazırladığım suyu üzerine döker (su üzerine çıkmadıysa bir miktar daha tuzlu sirkeli su hazırlamak gerekir), kavanozun ağzını sıkıca kapatırım.
- Ağzını açmadan iki hafta oda sıcaklığında ve ışık almayan bir yerde bekletirim.

KARIŞIK TURŞU

Malzemeler:

1 kg acur, 1 kg kornişon salatalık, 1 kg kelek,
1 kg havuç, 1/2 kg yeşilbiber,
1/2 kg taze fasulye (körpe olursa iyi olur),
3 baş sarımsak, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu,
1 yemek kaşığı limon tuzu, 1 çay bardağı elma sirkesi,
1 su bardağı turşu tuzu, 3 litre su

Yapılışı:

- Bütün malzemeleri yıkar, sularını süzdürürüm.
- Havuçları uzunlamasına ikiye bölerim.
- Yeşilbiberlerin uçlarını bıçakla yararım.
- Kelek, acur ve kornişonları çatalla 2-3 yerinden delerim.
- Sarımsakları soyar, ikiye bölerim.
- Sonra bu malzemeleri karışık olarak üzerinde iki parmak boşluk kalacak şekilde cam kavanoza doldururum.
- Ayrı bir kapta su, sirke, limon tuzu ve turşu tuzunu iyice karıştırırım. (Turşu tuzu ve limon tuzu tamamen erimeli)
- Bu karışımı malzemelerin üzerini kapatana kadar dökerim.
- Yarım çay bardağı şeker serpip, kavanozun ağzına dereotu ve maydanozu yerleştirir, kapağını sıkıca kapatırım.
- Kapağını açmadan, ışık almayan bir yerde, oda sıcaklığında 2-3 hafta bekletirim.

KELEK TURŞUSU

Malzemeler:

3 kg orta büyüklükte kelek
3 adet domates
1 baş sarımsak
1/2 çay bardağı sirke
1 çay bardağı turşu tuzu
2 litre su

Yapılışı:

- Kelekleri ve domatesleri yıkar, sarımsakları soyarım.
- Kelekleri 2-3 yerinden çatalla delerim.
- Domatesleri rendelerim.
- Bir kapta su, sirke, tuz ve rendelenmiş domatesi tuz eriyene kadar karıştırırım.
- Cam kavanoza, aralarına sarımsakları serperek kelekleri koyarım.
- Hazırlamış olduğum suyu, malzemenin üzerini kapatana kadar dökerim.
- Kavanozun ağız kısmına maydanozları yerleştirip kapağını sıkıca kapatıp oda sıcaklığında ve ışık almayan bir yerde 2-3 hafta bekletirim.

LAHANA TURŞUSU

Malzemeler:

1 adet orta büyüklükte lahana
3 baş sarımsak
1 demet maydanoz
1 su bardağı pul biber
1,5 çay bardağı turşu tuzu
1/2 çay bardağı üzüm sirkesi
3 litre su

Yapılışı:

- Lahananın dış yapraklarını atar, kalanı çok iri doğrarım.
- Kaynayan suda hafif haşlarım.
- Sarımsakları soyduktan sonra yarısını küçük küçük doğrarım.
- Bir kapta su, sirke, tuz ve pul biberi, tuz tamamen eriyene kadar karıştırırım.
- Sonra bu karışıma doğramış olduğum sarımsakları ilave ederim.
- Aralarına tüm bırakmış olduğum sarımsakları serpiştirerek lahanaları cam kavanoza yerleştiririm.
- Hazırlamış olduğum karışımı, lahanaların üzerini geçecek şekilde dökerim.
- Maydanozları yıkar ve kavanozun ağız kısmına yerleştirip kapağı sıkıca kapatırım.
- Oda sıcaklığında, ışık almayan bir yerde 15 gün bekletirim.

PATLICAN TURŞUSU

--- Kırklareli'nden Birsen Yavaş ---

Malzemeler:

5 kg patlıcan,
1 kg kırmızıbiber,
1 kg salatalık,
1 kg yeşil domates,
1 kg havuç,
1 küçük lahana,
3 baş sarımsak, 1 demet kereviz yaprağı
1,5 çay bardağı turşu tuzu, 1 su bardağı elma sirkesi
1/2 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

- Bütün malzemelerimi yıkadıktan sonra patlıcanları 10-15 dakika haşlar, süzgece alır, soğumaya bırakırım. Soğuyunca, boylamasına ortasından karnıyarık yapar gibi yararım.
- Diğer bütün malzemeleri ince ince kıyarım. Sarımsak hariç hepsini tuzla ovarım.
- Daha sonra bu karışıma sirke ve sarımsağı ilave eder 1 saat dinlendiririm.
- Son olarak bu karışımı aynı karnıyarık gibi patlıcanların içine doldurup, patlıcanları yorgan ipiyle bağlarım.
- Kavanoza düzgünce yerleştirip üstüne yarım yemek kaşığı şeker serptikten sonra kereviz yaprakları koyar, 10-15 gün oda sıcaklığında ışık almayan bir yerde bekletirim.

PAZI SAPI TURŞUSU

--- Tokat'tan Gülay ---

Malzemeler:

2 kg pazının sapları
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
2 baş sarımsak
2 yemek kaşığı turşu tuzu
1,5 litre su

Yapılışı:

- Pazının saplarını yapraklarından ayırıp birer parmak uzunluğunda olacak şekilde doğrarım.
- Kaynayan suya atıp 5 dakika haşlarım.
- Süzgece alıp soğumaya bırakırım. Bu arada sarımsakları soyup iri iri doğrarım.
- Doğradığım sarımsağın içine pul biber, tuz ve suyu koyup tuz eriyinceye kadar karıştırırım.
- Pazı sapları tamamen soğuyunca cam kavanoza koyar, hazırladığım karışımı malzemenin üzerine çıkacak şekilde dökerim.
- Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp 10-15 gün oda sıcaklığında, ışık olmayan bir yerde ağzını açmadan bekletirim.

SALATALIK TURŞUSU

Malzemeler:

1 kg ufak boyda salatalık
Yarım demet maydanoz
2-3 adet cin biberi
4 diş sarımsak, 1 çay bardağı sirke
Yarım çay bardağı turşu tuzu
3 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı toz şeker
8-10 adet nohut

Yapılışı:

- Salatalıkları, biberleri ve maydanozları yıkar, sarımsakları soyarım.
- Kavanozun dibine 8-10 adet nohut atarım.
- Salatalıkları kürdan yardımıyla 4-5 yerinden deler, aralarına cin biberi ve sarımsakları serperek cam kavanoza yerleştiririm.
- Bir tencerede tuz iyice eriyene kadar karıştırarak tuzlu su hazırlarım.
- Tuz eridikten sonra sirkeyi de ilave eder, salatalıkların üzerini kapatacak şekilde döker, bir tatlı kaşığı şeker serperim.
- Kavanozun ağız kısmına maydanozu koyar, kapağını sıkıca kapatırım.
- Oda sıcaklığında ve ışık almayan bir yerde 15 gün bekletirim.

SÜS BİBERİ TURŞUSU

--- Fatma Oransal ---

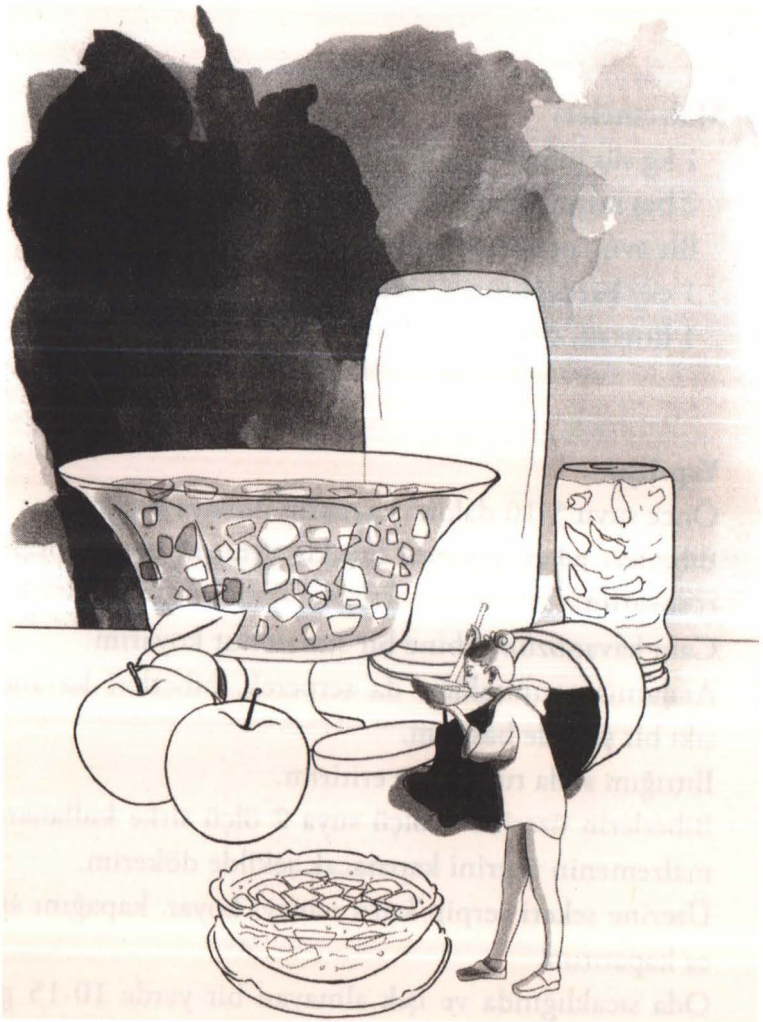
Malzemeler:

1 kg süs biberi
2 baş sarımsak, 2 yemek kaşığı yaprak kuru nane
Bir avuç nohut, 1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı turşu tuzu
1 litre su, sirke

Yapılışı:

- Önce suyu 5-10 dakika kaynatıp ılımaya bırakırım.
- Biberleri yıkar, uçlarını bıçakla yararım ve sarımsakları soyarım.
- Cam kavanozun dibine bir sıra nohut koyarım.
- Aralarına sarımsakları da serperek, biberleri kavanoza sıkı bir şekilde basarım.
- Ilıttığım suda tuzu iyice eritirim.
- Biberlerin üzerine 1 ölçü suya 2 ölçü sirke kullanarak, malzemenin üzerini kapatacak şekilde dökerim.
- Üzerine şekeri serpip kuru naneyi koyar, kapağını sıkıca kapatırım.
- Oda sıcaklığında ve ışık almayan bir yerde 10-15 gün bekletirim.

Not: Biberler bittiğinde suyun içine havuç dilimleyin çok lezzetli oluyor.



KONSERVELER ve KOMPOSTOLAR

Konserve ve Komposto Yaparken

- Mutlaka cam kavanoz kullanmalı ve kapaklarının sıfır olmasına dikkat etmeliyiz.

- Kavanozları kapattıktan sonra bir tencerede, kapakları yukarıda olacak şekilde 15-20 dakika kaynatmakta fayda var. Kavanozların arasına bez yerleştirerek çarpmalarını önleyebiliriz.

- Kavanozları ılıdıktan sonra kaynatmaya başlamak kavanozun çatlama riskini ortadan kaldırır.

- Kapakların ortası içe çökükse ve elinizle zorladığınızda kapak açılmıyorsa konserveniz tutmuştur.

- Komposto yaparken meyveleri çiğden kullanmak daha iyi bir yöntemdir.

- Konserve yaparken genellikle ön haşlama iyi bir yöntemdir.

- Diğer bütün cam kavanozdaki gıdalarımıza uyguladığımız gibi, bunları da ışık almayan bir yerde muhafaza etmeliyiz.

BAMYA KONSERVESİ

Malzemeler:

1 kg taze bamya, 3 büyük boy domates,
5-6 adet çarliston biber, 1 buçuk adet limon,
1 tatlı kaşığı limon tuzu, 1 çay kaşığı tuz,
1 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 su bardağı su

Yapılışı:

- Derin bir kapta, bir adet limonun suyu ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile yıkama suyu hazırlarım.
- Bamyaların saçaklarını elimle temizler, saplarını ortadan keser (dibine inmeden), hazırladığım suya atar yıkarım.
- Domatesleri ve biberleri yıkar, iri iri doğrarım.
- Geniş bir tencerede domates ve biberleri sıvı yağ, tuz ve yarım limonun suyuyla pişiririm.
- Domatesler biraz ölünce suyunu ilave ederim.
- Kaynayınca bamyaları ilave eder, kısık ateşte biraz pişiririm.
- Bamyaların rengi dönüp biraz yumuşadıklarında ocağı kapatır, sıcakken birer pişirimlik cam kavanozlara koyar, sıfır kapakla sıkıca kapatırım.
- Daha sonra kavanozları, kapakları üstte olacak şekilde ve aralarına bez koyarak düdüklü tencerede 10 dakika kaynatırım.
- Soğuyunca tencereden çıkarıp kapaklarını kontrol ederek ışık almayan bir yere kaldırırım.

FASULYE KONSERVESİ

Malzemeler:

1 kg taze fasulye
3 büyük boy domates
5-6 adet çarliston biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su

Yapılışı:

- Bütün sebzelerimi yıkayıp süzgece aldıktan sonra fasulyelerimi bölerim.
- Domates ve biberleri iri iri doğrayıp sıvı yağda kavururum.
- Domatesler hafif ölünce tuzu ve suyu ilave ederim.
- Kaynayınca fasulyeleri koyup, kısık ateşte renkleri dönüp pişmeye yakın olana kadar kavururum.
- Sıcakken cam kavanozlara koyar, sıfır kapakla sıkıca kapatırım.
- Daha sonra kavanozları, kapakları üstte olacak şekilde ve aralarına bez koyarak düdüklü tencerede 10 dakika kaynatırım.
- Soğuyunca tencereden çıkarıp ışık almayan bir yere kaldırırım.

ÇORBALIK DOMATES KONSERVESİ

Malzemeler:

5 kg domates (yumurta domates daha iyi olur)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuru fesleğen

Yapılışı:

- Domatesleri yıkayıp küp küp doğrar ve acı suyunu bırakması için süzgeçte 10-15 dakika bekletirim.
- Daha sonra robottan (parçalayıcıdan) geçirip (tanesiz bir hale gelene kadar), derin bir tencerede pişiririm.
- Suyu azalıp da biraz koyu bir kıvama gelince sıvı yağ, fesleğen ve tuzunu ilave ederim.
- Sıcakken kavanozlara birer kullanımlık koyar, sıfır kapakla sıkıca kapatıp ters çeviririm.
- Tamamen soğuduktan sonra kapaklarını kontrol ederek, ışık almayan bir yere kaldırırım.

YEMEKLİK DOMATES KONSERVESİ

Malzemeler:

5 kg domates (yumurta domates daha iyi olur)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

- Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyarım. (Kaynamakta olan suya batırıp çıkarınca kolay soyulur.)
- İri iri doğrayıp, süzgeçte 10-15 dakika bekleterek acı suyunu akıtırım.
- Derin bir tencerede pişiririm.
- Domatesler yumuşayınca yağı ve tuzu ilave ederim.
- Sıcakken cam kavanozlara koyar, sıfır kapakla sıkıca kapatıp ters çeviririm.
- Soğuyunca ışık almayan bir yere kaldırırım.

MENEMEN

Malzemeler:

5 kg domates
1 kg sivri biber
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
Kuru fesleğen

Yapılışı:

- Domates ve biberleri yıkadıktan sonra iri iri doğrar, domatesleri süzgeçte bekletip acı suyunu akıtırım.
- Geniş bir tencerenin içinde biberleri sıvı yağda kavururum.
- Biberler sararınca domatesleri ilave eder pişiririm.
- Tuzunu ilave ettikten sonra sıcakken cam kavanoza koyar, üzerine bir tutam fesleğen serpip, sıfır kapakla sıkıca kapatıp ters çeviririm.
- Soğuyunca ışık almayan bir yere kaldırırım.

ERİK KOMPOSTOSU

--- Yıldız Ay ---

Malzemeler:

8-10 adet mürdüm eriği
1 su bardağı toz şeker
1 kavanoz su (1 kiloluk kavanoz)

Yapılışı:

- Erikleri yıkadıktan sonra kavanoza koyarım.
- Tencerede 1 su bardağı şekerle 1 kavanoz suyu kaynatırım.
- Sonra bu suyu kaynar olarak eriklerin üzerine döker, kavanozun ağzını sıfır kapakla sıkıca kapatırım.
- Kavanozu, kapağı aşağıda ve yarısı suya gömülü olacak şekilde bir tencerede 5-10 dakika kaynatırım.
- Soğuduktan sonra kapağını kontrol ederek ışık almayan bir yere kaldırırım.

KAYISI KOMPOSTOSU

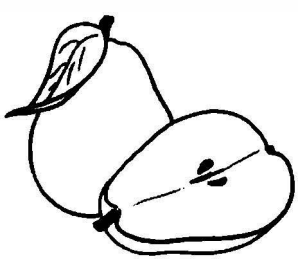
--- Yıldız Ay ---

Malzemeler:

12-16 adet kayısı
1 su bardağı toz şeker
1 kavanoz su (1 kiloluk kavanoz)

Yapılışı:

- Kayısıları yıkadıktan sonra ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarır, kavanoza koyarım.
- Tencerede şekerle suyu kaynatırım.
- Kaynar olarak kayısıların üzerine döker, kavanozun kapağını sıkıca kapatırım.
- Kavanozu, kapağı aşağıda ve yarısı suya gömülü olacak şekilde bir tencerede 5-10 dakika kaynatırım.
- Soğuduktan sonra kapağını kontrol ederek ışık almayan bir yere kaldırırım.



ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

--- Yıldız Ay ---

Malzemeler:

2 adet çok sert olmayan şeftali
1 su bardağı toz şeker
1 kavanoz su (1 kiloluk kavanoz)

Yapılışı:

- Şeftalileri yıkadıktan sonra kabuklarını soyar, çekirdeklerini çıkarırım.
- Elma dilimi şeklinde doğrar kavanoza koyarım.
- Tencerede şekerle suyu kaynatırım.
- Kaynar olarak şeftalilerin üzerine döker, kavanozun kapağını sıkıca kapatırım.
- Kavanozu, kapağı aşağıda ve yarısı suya gömülü olacak şekilde bir tencerede 5-10 dakika kaynatırım.
- Soğuduktan sonra kapağını kontrol ederek ışık almayan bir yere kaldırırım.

VİŞNE KOMPOSTOSU

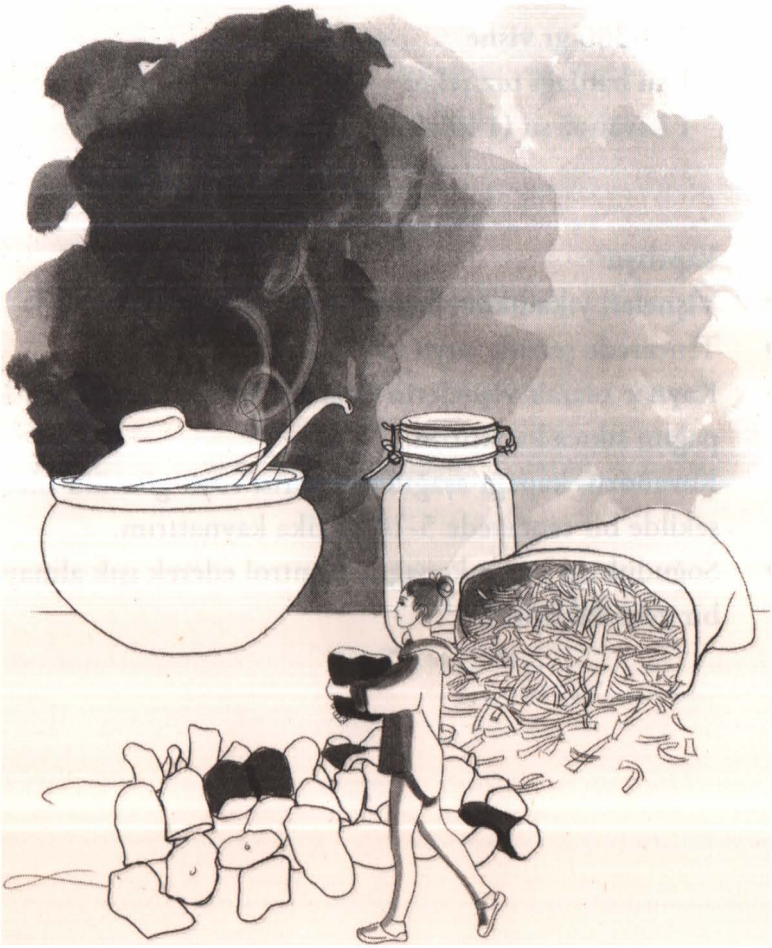
--- Yıldız Ay ---

Malzemeler:

250-300 gr vişne
1 su bardağı toz şeker
1 kavanoz su (1 kiloluk kavanoz)

Yapılışı:

- Vişneleri yıkadıktan sonra kavanoza koyarım.
- Tencerede şekerle suyu kaynatırım.
- Kaynar olarak vişnelerin üzerine döker, kavanozun kapağını sıkıca kapatırım.
- Kavanozu, kapağı aşağıda ve yarısı suya gömülü olacak şekilde bir tencerede 5-10 dakika kaynatırım.
- Soğuduktan sonra kapağını kontrol ederek ışık almayan bir yere kaldırırım.



KURU ERZAKLAR

Kuru Erzakların Saklama Ömrünü Uzatmak İçin

- En iyi yöntem bez torbalarda muhafaza etmektir.
- Bez torbaya alternatif olarak ahşap veya cam kavanozlar da tercih edilebilir.
- Hatta sebze kuruları ipe dizili olarak duvarınızda asılı bile tutulabilir.
- Ahşap ve cam kavanozlarda saklayacağımız kuru erzakların içine bir tutam tuz atmak nemlenmeyi önlemek açısından faydalıdır.
- Bakliyatları kaldırmadan önce bezin üzerine sererek birkaç gün havalandırmak gerekir.
- Özellikle bakliyatları oda sıcaklığında, ışıktan ve ısı farkından etkilenmeyecekleri yerlerde muhafaza etmek gerekir.
- Bir yıl içinde tüketmeye dikkat etmeliyiz. Bekleme süresi uzadıkça hem vitamin hem de lezzet kaybı yaşanması doğaldır.
- Kurutulacak sebzeleri yıkamak geç kurumasına ve hatta yeterince güneş olmayan ortamlarda kurutulmaya çalışılıyorsa çürümesine neden olur. Bu nedenle yıkamadan kurutmakta fayda var. Kullanmadan önce zaten sıcak suda yıkanacağı için hijyen açısından bir sorun olmaz.

ÇORBALIK MAKARNA

--- Hüsniye Baş ---

Malzemeler:

1 kg un
3 yumurta
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Yapılışı:

- Unu geniş bir leğene döker, ortasına yumurtayı kırar, tuzunu serperim. Azar azar su ekleyerek kulak memesinden az daha sert bir hamur elde edene kadar yoğururum.
- Hamuru bir saat kadar dinlendiririm.
- Bir yumruk büyüklüğünde parçalara ayırır, yuvarlarım.
- Her parçayı 2 mm kalınlığında açarım. Bezin üzerine sererek sertleşene kadar bekletirim veya sac üzerinde kurutmadan hafif pişiririm.
- Sonra her parçayı birer cm genişliğinde şeritler halinde keserim.
- Bu şeritlerden 4-5 tanesini üst üste koyup, yine birer cm genişliğinde (kare olacak) keserim.
- Fırın tepsisine döküp çok kızartmadan fırınlarım.
- Bez torbalara koyup kaldırırım.

ERİŞTE MAKARNASI

--- Hüsniye Baş ---

Malzemeler:

1 kg un
3 yumurta
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Yapılışı:

- Unu geniş bir leğene döker, ortasına yumurtayı kırar, tuzunu serperim. Azar azar su ekleyerek kulak memesinden az daha sert bir hamur elde edene kadar yoğururum.
- Hamuru bir saat kadar dinlendiririm.
- Bir yumruk büyüklüğünde parçalara ayırır, yuvarlarım.
- Her parçayı 2 mm kalınlığında açarım. Bezin üzerine sererek sertleşene kadar bekletirim veya sac üzerinde kurutmadan hafif pişiririm.
- Sonra her parçayı üçer parmak genişliğinde şeritler halinde keserim.
- Bu şeritlerden 4-5 tanesini üst üste koyup, kibrit çöpü genişliğinde keserim.
- Tekrar bezlere serer 4-5 gün boyunca kuruturum.
- Bez torbalara koyarak kaldırırım.

KUSKUS

--- Gül Zeybek ---

Malzemeler:

1 kg un
3 yumurta
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Yapılışı:

- Malzemelerin hepsini geniş ve derin bir leğende yoğururum. (Kulak memesinden az daha sert bir hamur olacak)
- Hamuru bir saat kadar dinlendiririm.
- Bir yumruk büyüklüğünde parçalara ayırır, yuvarlarım.
- Sonra her parçayı elimle biraz yassılarım. Beze serip biraz kuruturum.
- Yassı parçaları, altına geniş ve derin bir kap koyarak teker teker kevgirden geçiririm.
- Her yumaktan sonra biriken küçük boncuk büyüklüğündeki kuskusları beze sererim.
- 4-5 gün boyunca bez üzerinde kuruturum.
- Bez torbalara koyup kaldırırım.

DOLMALIK BİBER KURUSU

Malzemeler:

1 kg dolmalık biber
1 adet yorgan iğnesi
Yorgan ipliği

Yapılışı:

- Biberlerin sapını ve çekirdeklerini çıkarırım.
- Fırın tepsisine bez ya da paket kâğıdı serip biberleri üzerine koyarım.
- 180 derecede ve önceden ısıtılmış fırında 5-6 dakika tutup suyunun buharlaşmasını sağlarım.
- Fırından hemen çıkarıp soğuduktan sonra biberlerin ortasından, aralarında boşluk kalacak şekilde ipe dizerim.
- Bol güneş alan bir yerde kurumaya bırakırım. (Bu işlem birkaç gün sürebilir.)
- Biberler tamamen kuruyup kızardıktan sonra ipinden çıkarmadan, tepesinden bir bez torba geçirerek duvara asarım.

DOLMALIK PATLICAN KURUSU



Malzemeler:

2 kg tombul patlıcan
1 yemek kaşığı tuz
1 adet yorgan iğnesi
Yorgan ipi

Yapılışı:

- Patlıcanları şerit şeklinde soyarım.
- İçlerini oyar, işaret parmağımı tuza batırarak patlıcanların içini ve dışını tuzlarım.
- Bir süzgecin üzerinde 2-3 saat bekleterek acı suyunu bırakmasını sağlarım.
- Fırın tepsisine kâğıt havlu serip patlıcanları üzerine koyar, 180 derecede ve önceden ısıtılmış fırında suyunu buharlaştırırım.
- Soğuyunca ortalarından delerek ve aralarında boşluklar bırakarak ipe dizerim.
- Bol güneş alan bir yerde kurumaya bırakırım. (Bu işlem birkaç gün sürebilir.)
- Kaldırmadan önce tekrar kâğıt havlu serili tepsiye koyup 5-6 dakika fırınlar, ipinden çıkarmadan bez torba geçirip duvara asarım.

YEMEKLİK PATLICAN KURUSU

Malzemeler:

2 kg patlıcan
1 yemek kaşığı tuz
1 adet yorgan iğnesi
Yorgan ipi

Yapılışı:

- Patlıcanları şerit şeklinde soyar, birer parmak kalınlığında yuvarlak doğrarım.
- Üzerine tuz serpip şöyle bir karıştırıp, süzgeçte 1-2 saat bekletirim.
- Acı suyunu bıraktıktan sonra, fırın tepsisine kâğıt havlu serer, patlıcanları üzerine dizer, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında suyunu buharlaştırırım.
- Soğuyunca, ortalarından delerek, aralarında boşluklar bırakacak biçimde ipe dizerim.
- Bol güneş alan bir yerde kurumaya bırakırım. (Bu işlem birkaç gün sürebilir.)
- Tamamen kuruyunca kaldırmadan önce tekrar fırınlar, ipinden çıkarmadan bez torba geçirip duvara asarım.

DOMATES KURUSU

--- Müberra Naktürk ---

Malzemeler:

2 kg etli domates (Bursa domatesi daha iyi olur)
2 yemek kaşığı turşu tuzu

Yapılışı:

- Domatesleri bir parmaktan biraz daha ince olacak şekilde yuvarlak yuvarlak doğrarım.
- Bol güneş alan bir yerde pazar kasasının üzerine veya altından hava alabilecek başka bir zemin üzerine kalın gazete kâğıtları ve bez sererim.
- Bu bezin üzerine domatesleri yatık bir şekilde dizip, domateslerin ortalarına birer tutam turşu tuzu koyarım.
- Günde birkaç kez çevirerek kurumasını sağlarım. (Bu işlem birkaç gün sürebilir.)
- Tamamen kuruduktan sonra bez torbaya koyar, kaldırırım.

FASULYE KURUSU

Malzemeler:

2 kg taze fasulye

Yapılışı:

- Fasulyelerin uçlarını ayıklar, boylamasına ince ince doğrarım.
- Güneş almayan bir yere kalın gazete kâğıdı ve onun da üzerine bez sererek fasulyeleri yayar, kurumaya bırakırım. (Bu işlem 1-2 hafta sürebilir.)
- İyice kuruduktan sonra bez torbaya koyar, erzak dolabına kaldırırım.

MALATYA USULÜ YARMALI TARHANA

--- Naile Teyze ---

Malzemeler:

1 kg tatlı süzme yoğurt
1 kg normal yoğurt
1 kg un
1/2 kg yarma (aşurelik buğday)
2 yemek kaşığı tuz
1 paket kuru maya

Yapılışı:

- Un, yoğurt, maya ve tuzu yoğurup 1-2 saat mayalandırırım.
- Yarmayı iyice açılacak şekilde pişirip soğuturum.
- Pişmiş-soğumuş yarmayı mayalanmış hamura katıp 1 gün boyunca karıştırarak mayalandırırım.
- Kalın gazete kâğıtlarının üzerine yine kalın ve temiz bez serip, tarhanadan incir büyüklüğünde parçalar alarak bu bezin üzerine dökerim.
- Bol güneşte belli aralıklarla çevire çevire kuruturum.

Pişirme Tekniği:

3-4 saat önceden 4-5 bardak ılık su ile ıslatıp daha sonra orta ateşte pişirilir, üzerine pul biberli-kekikli tereyağı dökerek servis yapılır.

UN TARHANASI

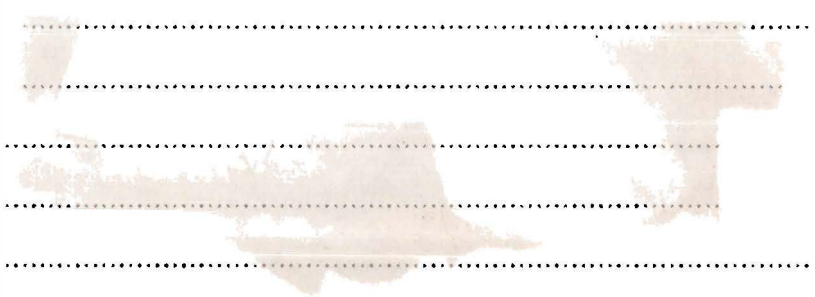
Malzemeler:

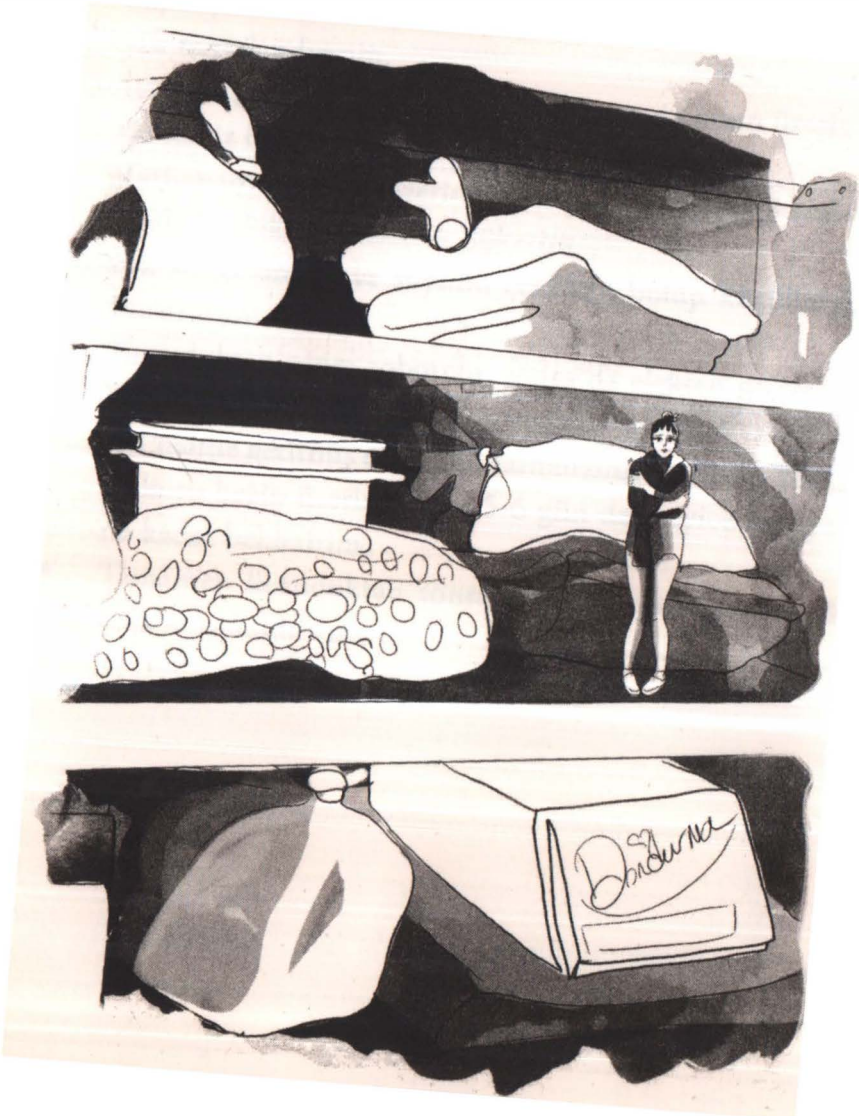
1 kg tatlı süzme yoğurt
1 kg domates
1 kg kırmızıbiber
1/2 kg yeşilbiber
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 demet taze nane
1 baş sarımsak
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı domates salçası
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Yapılışı:

- Bütün sebzelerimi yıkar sularını süzdürürüm.
- Biberlerin ve kırmızıbiberlerin çekirdeklerini çıkarırım.
- Domates, sarımsak ve soğanların kabuklarını soyarım.
- Yeşilliklerin saplarını da ayıkladıktan sonra bütün malzemeleri (haşlanmış nohut dahil) robottan (parçalayıcıdan) geçiririm.
- Geniş ve derin bir kaba un hariç malzemenin hepsini koyar, iyice harmanlarım.
- Bu karışıma, muhallebi kıvamından biraz daha yoğun olacak bir hamur elde edene kadar un ilave ederim.

- Leğenin altına geniş bir bez serip, üzerini de bir tepsiyle kapatıp, 3-4 gün boyunca ve günde birkaç kez karıştırarak mayalandırırım.
- İyi güneş alan bir yere kalın gazeteler serip onun üzerine de temiz bezler sererim.
- Tarhanamı, bu bez üzerine birer yemek kaşığı ve aralarında boşluklar bırakarak dökerim.
- Sık sık çevirerek ve suyunu çektikçe bölüp küçülterek kuruturum.
- Kuruduktan sonra robottan, sonra da elekten geçirerek un haline getiririm.
- Un haline getirmiş olduğum tarhanamı, bir başka temiz ve kuru bezin üzerine serer, 5-6 gün daha iyice kuruyana kadar bekletirim.
- Tamamen kuruduktan sonra bez torbaya koyar, erzak dolabıma kaldırırım.





DONDURULMUŞ GIDALAR

Dondurucuya Kaldırırken

- Dondurucuya kaldıracağımız gıdaların kalın, kilitli poşetlerde olmasına dikkat edelim.

- Mümkün olduğunca ambalajın havasını alarak dondurucuya kaldıralım.

- Ağzı açık olarak kaldırılan gıdalar kurur. Mutlaka kapalı olmalıdır.

- Pişirilmiş olanlar hariç, gıdaların sularından arınmış ve soğumuş olmaları hem lezzeti hem de saklama ömrünün uzaması açısından önemli bir ayrıntıdır.

- Yassı olacak şekilde ambalajlamak, çözülürken kolaylık sağlamasının yanı sıra, buzlukta bize yer de kazandırır.

- Çözdürmeyi sıcak ortamlardan ziyade buzdolabının normal soğutucu bölümünde yapmak daha sağlıklı bir yoldur.

- Çözdürdüğümüz bir gıdayı tekrar dondurmak sağlığımız açısından tehlikeli olabilir.

BAMYA

Malzemeler:

1 kg taze bamya
2 kg domates
2 adet limon
2 çay kaşığı limontuzu
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

- Bamya ve domatesleri yıkadıktan sonra bamyaları iyice kuruturum.
- Derin bir kaba 1 adet limonun suyu ve 2 çay kaşığı limontuzu ile su hazırlarım.
- Bamyaların tepesini bıçak yardımıyla huni biçiminde temizlerim. Temizlediğim bamyaları hazırladığım suyun içine atarım.
- Bütün bamyaları ayıkladıktan sonra 5-10 dakika daha suda bekletir, süzgece alırım.
- Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra, küp küp doğrar, sıvı yağda kısık ateşte pişiririm.
- Sulanınca içine bir adet limon suyu sıkar, bamyaları da içine atar, hafif öldürürüm.
- Sonra bir tepsiye dökerim.
- Soğuduktan sonra yemeklik kilitli buzdolabı poşetlerine koyar ve bir pipet yardımıyla havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.

DOMATESLİ TAZE FASULYE

Malzemeler:

1 kg taze fasulye
1 kg domates
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

- Fasulye ve domatesleri yıkadıktan sonra fasulyelerin uç kısımlarını ayıklayarak istediğim büyüklükte bölerim.
- Domateslerin kabuklarını soyarak iri iri doğrar, sıvıyağda pişiririm.
- Sulanınca fasulyeleri içine atar, rengi sararana kadar kavururum.
- Sonra tepsiye döker, soğuduktan sonra kalın ve kilitli buzdolabı poşetlerine birer yemeklik koyarım.
- Bir pipet yardımıyla havalarını alır, dondurucuya kaldırırım.

Not: Zeytinyağlı yemek olarak tüketilmesi düşünülüyorsa, fasulyeleri ince uzun doğramak daha güzel olur.

TAZE FASULYE (PRATİK YOLDAN)

Malzemeler:

1 kg taze fasulye

Yapılışı:

- Fasulyeleri yıkadıktan sonra uç kısımlarını ayıklar, ikiye bölerim.
- Kaynayan suda rengi dönene kadar haşlar, süzgece alırım.
- Soğuduktan sonra kilitli buzdolabı poşetlerine birer yemeklik koyar, havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.

TAZE BARBUNYA

Malzemeler:

1 kg taze barbunya

Yapılışı:

- Barbunyaların tanelerini çıkarıp yıkarım.
- Suyunu süzdürdükten sonra kilitli buzdolabı poşetlerine birer yemeklik koyarım.
- Bir pipet yardımıyla havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.

PATLICAN KIZARTMASI

Malzemeler:

1 kg tombul patlıcan
Sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

- Önce derin bir kaba tuzlu su hazırlarım.
- Patlıcanları yıkadıktan sonra kabuğunu tamamen soyar, tuzlu suyun içine küp küp doğrarım.
- Üzerine bir tabak kapatıp ağırlık koyarak patlıcanların suda kalmasını sağlarım.
- 1-2 saat bu tuzlu suda beklettikten sonra bir bezle iyice kurular hemen bol ve kızgın yağda kızartırım.
- Kalın bir gazetenin üzerine kâğıt havlu sererek, kızaran patlıcanları burada soğumaya bırakırım.
- Soğuduktan sonra kilitli buzdolabı poşetlerine birer porsiyonluk koyar, bir pipet yardımıyla havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.

Tüketirken: Buzdolabının normal soğutucu bölmesinde bir süzgeç üzerinde çözdürdükten sonra üzerine domates sosu veya sarımsaklı yoğurt dökerim.

BİBER KIZARTMASI

Malzemeler:

1 kg sivri biber (kıl biber daha iyi olur)
Sıvı yağ

Yapılışı:

- Biberleri yıkadıktan sonra iyice kuruturum.
- Kibrit çöpü uzunluğunda olacak şekilde doğrarım.
- Bol ve kızgın yağda kızartıp bir süzgeç üzerinde soğumaya bırakırım.
- Soğuduktan sonra kilitli buzdolabı poşetlerine birer porsiyonluk koyarım.
- Bir pipet yardımıyla havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.

Tüketirken: Buzdolabının normal soğutucu bölmesinde bir süzgeç üzerinde çözdürdükten sonra domates sosu veya sarımsaklı yoğurt dökerim.

YEMEK HARCI

Malzemeler:

2 kg kuru soğan
1/2 kg kırmızıbiber
1/2 kg yeşilbiber
1 baş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

- Sarımsakları ve soğanları soyar, biberlerin çekirdeklerini çıkarırım.
- Sonra hepsini yıkar, sularını süzdürürüm.
- Küp küp doğrayıp harmanlarım.
- Sıvı yağda kavurup soğumaya bırakırım.
- Soğuduktan sonra streç filmlere birer yemeklik sarar, dondurucuya kaldırırım.

Tüketirken: Kullanacağınız zaman çözülmesini beklemeden de kısık ateşe koyabilirsiniz.

YEMEK HARCI (ÇİĞDEN)

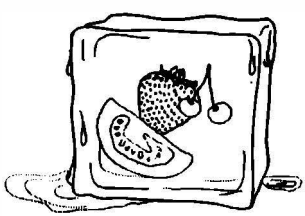
Malzemeler:

1 kg kırmızıbiber
1kg sivri biber (kıl biber daha iyi olur)

Yapılışı:

- Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini çıkarıp bütün biberleri yıkarım.
- Sularını süzdürdükten sonra küçük küçük doğrayıp harmanlarım.
- Streç filmlere birer yemeklik biraz gevşek olarak sarar dondurucuya kaldırırım.

Tüketirken: Çözdürmeden de kullanabilirsiniz.



VİŞNE

Malzemeler:

1 kg vişne

Yapılışı:

- Vişneleri alırken eziksiz olmalarına dikkat ederim.
- Yıkadıktan sonra suyunu süzdürüp çok doldurmadan kilitli buzdolabı poşetine koyarım.
- Poşetin havasını almadan önce vişneleri poşetin tabanına yayarak yatık durmasını sağlarım.
- Bir pipet yardımıyla havasını alır dondurucuya kaldırırım.

Tüketirken: İster pastalarınızda, ister komposto için, ister meyve suyu hazırlamak için çözdürmeden de kullanabilirsiniz.

MANTI

Malzemeler:

1 kg un
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
Su

İçi için:

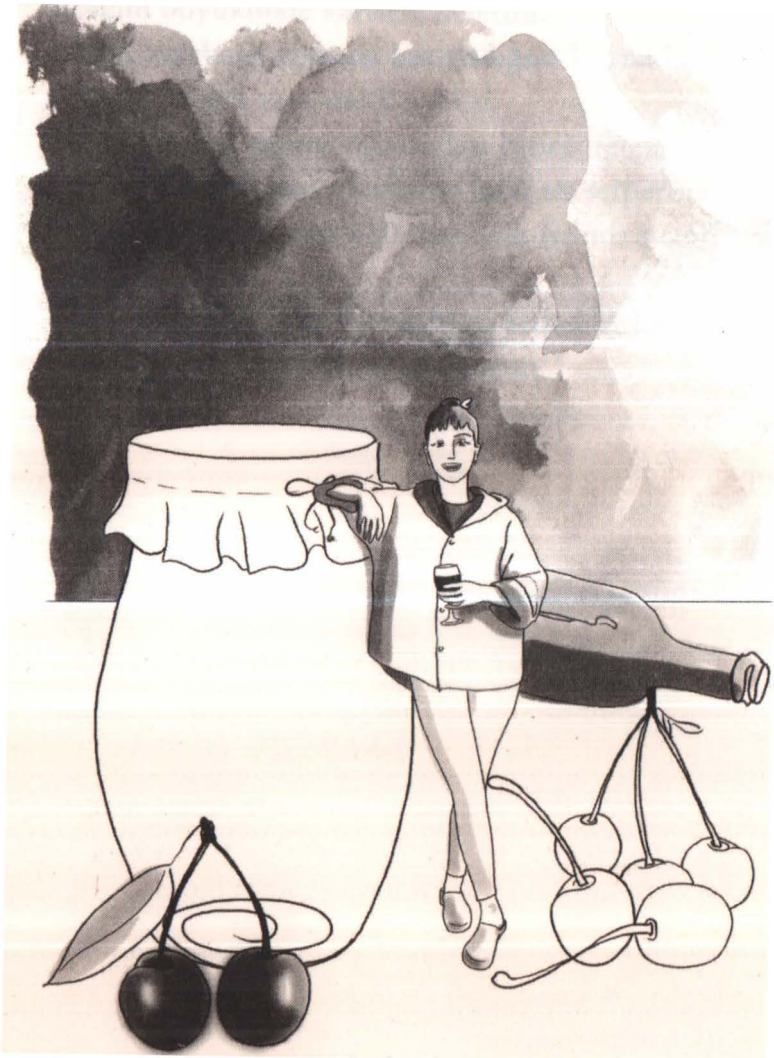
1/2 kg orta yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

- Soğanı, maydanozu ve dereotunu yıkadıktan sonra ince ince kıyarım.
- Kıyma ve baharatları da ilave edip yoğurur ve mantının içini hazır ederim.
- Unu geniş bir kaba döker, tuzunu serperim.
- Ortasına iki yumurtayı kırar, azar azar su ilave ederek kulak memesinden az daha sert bir hamur elde edene kadar yoğururum.

- Sonra hamurumu açabileceğim büyüklükte parçalara ayırır, (4 ya da 5) beze yaparım.
- Her bir bezeyi su bardağı camı kalınlığında açar, bükebileceğim büyüklükte karelere keserim.
- Bütün karelerin ortasına hazırladığım kıyma harcından parmak ucuyla azar azar koyarım.
- Sonra bunları çapraz uçlarından birleştirerek unlanmış fırın tepsisine koyar, üzerlerine hafif un serperim.
- Hepsi bittikten sonra 180 derecelik fırında pembeleştiririm.
- Kilitli buzdolabı poşetlerine birer yemeklik koyar, havalarını alarak dondurucuya kaldırırım.







"Bu bölümde, tadını çok beğendiğim ve misafirlerime büyük bir keyif ve gönül rahatlığıyla ikram edebildiğim tarifleri bulacaksınız."

VİŞNE ŞARABI

--- Füsun Yazıcı ---

Malzemeler:

3 kg vişne
3 şişe (her biri 70 cc'lik) votka
3 litre su
8-10 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
1/2 kg şeker

Yapılışı:

- Vişnelerin ezik ve çürüklerini ayıkladıktan sonra çekirdeklerini çıkarmadan yıkarım.
- Çubuk tarçınları da şöyle bir sudan geçiririm.
- Cam bir kavanoza önce vişneleri, sonra karanfil ve tarçınları koyarım.
- Şekeri suda erittikten sonra votkayı ilave ederim.
- Sonra bu karışımı kavanozdaki malzemelerimin üzerine ilave ederim.
- Kavanoz dik olacak şekilde, ışık almayan serin bir yerde 2 ay bekletirim.

Tüketirken: Votkanın, içine iyice nüfuz etmiş olduğu vişneleri de şarabınızı yudumlarken yiyebilirsiniz.

KETÇAP

--- Füsun Yazıcı ---

Malzemeler:

1/2 kg yeşil dolmalık biber
1/2 kg kırmızıbiber
5 adet orta boy soğan
4 kg domates
1 tatlı kaşığı karanfil, 1 tatlı kaşığı kekik
200 gr şeker, yarım çay bardağı sıvı yağ,
1/2 su bardağı sirke, 1 baş sarımsak,
10 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

- Malzemelerimi pazardan en tazelerini seçerek alırım.
- Sebzelerimi bir güzel yıkarım.
- Domates, kırmızıbiber, yeşil dolmalık biber ve soğanları önce doğrar, sonra robottan (parçalayıcıdan) geçiririm.
- 25-30 dakika kaynatırım.
- Mümkün olduğunca pütürsüz olması için tel süzgeçten geçiririm.
- Daha sonra diğer malzemeleri de katarak 40-45 dakika kaynatırım.
- Sıcak olarak şişelere koyar ve ışık almayan serin bir yere kaldırırım.

Önemli ayrıntı: Tıpalı su şişesi kullanmanızı öneririm.

ACILI KIRMIZIBİBER MEZESİ

Malzemeler:

5 kg kırmızıbiber
1 kg sivri biber (tatlı acı karışık)
1 demet maydanoz
2 baş sarımsak
2 su bardağı sızma zeytinyağı
2 su bardağı üzüm sirkesi
1/2 su bardağı domates salçası
1/2 toz şeker
2 yemek kaşığı sofra tuzu

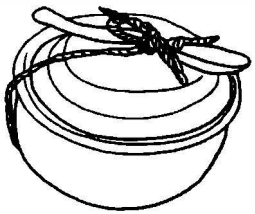
Yapılışı:

- Pazardan kırmızıbiberlerin en etli olanlarını, sivri biberin ise kıl biber olmasını tercih ederek alırım.
- Malzemelerimi yıkadıktan ve sularını süzdürdükten sonra kırmızıbiberleri fırında közlerim.
- Közlenmiş kırmızıbiberlerin kabuklarını soyar ve kare kare doğrarım.
- Sivri biberleri yemeklik ve maydanozları iri iri doğrarım.
- Sarımsakları soyar, onları da iri iri doğrarım.
- Geniş bir tencereye sirke, zeytinyağı, sarımsak, şeker ve tuzu koyar kaynatırım.
- Kaynayınca yeşilbiberleri ilave ederim.
- Sivri biberler sararınca salçayı ilave eder, iyice karıştırdıktan sonra kırmızıbiberleri ilave ederim. Tekrar karıştırır ve kaynamaya bırakırım.

- Kaynadıktan sonra 15-20 dakika pişiririm.
- Son olarak maydanozu ilave eder ve ocağın altını kapatırım.
- Sıcak olarak cam kavanozlara koyar, ağızlarını sıkıca kapatırım.
- Kavanozları ters çevirip soğumaya bırakırım.
- Soğuyunca ışık almayan bir yerde muhafaza ederim.

BİBER KIZARTMASI

--- Tokat'tan Nevin Yenge ---



Malzemeler:

1 kg köy biberi
3 kg domates
1 yemek kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

- Biberleri yıkadıktan sonra iyice kurular, uç kısımlarını bıçakla yararım. (Kızartırken patlamaması için)
- Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyar, kabukları ayrı bir tencerede kendi suyunda pişiririm.
- Domatesleri küp küp doğrarım.
- Biberleri geniş bir tencerede yarım çay bardağı sıvı yağda arada bir karıştırarak kızartırım.
- Domatesleri ve tuzu ilave eder, birlikte pişiririm.
- Pişirdiğim kabukları robottan geçirip onları da ilave ettikten sonra cam kavanozlara koyar, kapaklarını sıkıca kapatır, ters çevirip soğumaya bırakırım.
- Soğuyunca ışık almayan serin bir yere kaldırırım.

Tüketirken: Tavada biraz ısıtın. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biber ilavesi de lezzetini artırır.

KÖZLENMİŞ KIRMIZIBİBER TURŞUSU

--- Nuray Sönmezer ---

Malzemeler:

2 kg kırmızıbiber
1 baş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı sirke
2 tatlı kaşığı sofra tuzu

Yapılışı:

- Kırmızıbiberleri yıkayıp kuruttuktan sonra fırında közlerim.
- Çekirdeklerini ve kabuklarını çıkarıp süzgeçte suyunu iyice süzdürürüm.
- Sarımsakları soyar ince ince kıyarım.
- Derin bir kapta sirke, zeytinyağı, tuz ve sarımsağı iyice karıştırarak bir sos hazırlarım.
- Kırmızıbiberleri teker teker bu sosa bulayıp uzunlamasına rulo yaparak cam kavanoza dik olarak yerleştiririm.
- Kalan sosu da kavanozun içine boşaltıp sıfır kapakla sıkıca kapatırım.
- Serin bir yerde 5-10 gün bekletirim.

KAHVALTILIK SOS

--- Ümran Kabakçı ---

Malzemeler:

3 kg kırmızıbiber, 1 kg domates, 1 baş sarımsak,
2 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı fesleğen,
1 çay bardağı kuru fesleğen, 1 adet iri patlıcan

Yapılışı:

- Sebzelerimi yıkar, sarımsakları soyarım.
- Kırmızıbiberleri ve patlıcanı közleyip kabuklarını soyarım.
- Domatesleri rendeler, kırmızıbiberleri robottan geçirir, patlıcanı ise diderim.
- Sarımsakları ezerim.
- Birinin içine sarımsağı da koyarak, kırmızıbiberi ve domatesi ayrı tencerelerde biraz koyu bir kıvam alana kadar kaynatırım.
- Sonra ikisini tek tencerede birleştirip diğer malzemeleri de ilave eder, 10-15 dakika daha kaynatırım.
- Sıcakken cam kavanozlara koyar, kapaklarını sıkıca kapatır, ters olarak soğumaya bırakırım.
- Soğuduktan sonra ışık almayan serin bir yerde muhafaza ederim.

Tüketirken: Et yemeklerinin yanında ve makarnada sos olarak da tüketilebilir.

KIRMIZIBİBER OTURTMA

--- Seçil Öztürel ---

Malzemeler:

4 kg kırmızıbiber
4 baş sarımsak
3 su bardağı sirke
3 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

- Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini çıkarıp yıkarım.
- Derin ve geniş bir tencerede sirke, zeytinyağı ve tuzu kaynatırım.
- Sonra biberleri bu karışımda haşlar, kabuklarını soyarım.
- Sarımsakları soyar, ezer ya da robottan geçiririm.
- Bir kat kırmızıbiber üzerine sarımsak serpiştirir, cam kavanoza araları sarımsaklanmış olarak kat kat tüm biberleri döşerim.
- Haşlamadan kalan sosu da üzerine döker, kapağını sıkıca kapatırım.
- Işık almayan serin bir yerde muhafaza ederim.

KIRMIZI DOMATES TURŞUSU EZMESİ

--- Döndü Hanım ---

Malzemeler:

10 kg organik bahçe domatesi
Yarım kilo sarımsak
250 gr cin biberi
1 adet limon
1 su bardağı sirke
1,5 su bardağı sofra tuzu (arzuya göre azaltılıp, çoğaltılabilir)

Yapılışı:

- Domatesleri ve biberleri yıkadıktan sonra, domateslerin kabuklarını soyar, minik minik doğrar, geniş bir kaba koyarım.
- Sarımsak ve biberleri robottan geçirip domateslerin içine ilave ederim.
- Son olarak sirke, tuz ve limon suyunu ilave eder, uzun süre karıştırırım.
- Tüm karışımı cam bir kavanoza aktararak 1 hafta boyunca sık aralıklarla karıştırırım.
- 1 haftanın sonunda kapağını sıkıca kapatır ve 2 hafta kapağını açmadan bekletirim.

TEL DOLAP

Semanur Sevim

Semanur Sevim, profesyonel mutfaklardan değil, komşu ve akraba kadınların, arkadaşların birbirlerine aktardıkları hayat bilgilerinden derlediği kışlık tariflerini paylaşıyor bizimle. Yemesi kadar yapması da keyifli, lezzetli tarifler. *Tel Dolap* bir yemek tarifleri kitabı değil aslında. Geleneksel kışa hazırlığı modern yaşamın pratik gerekleri ve imkânlarıyla birleştiren bir öneriler kitabı...

"Her çalışan kadın gibi, ben de ev işlerine y konusunda sıkıntılar yaşıyorum. Yorgun ar çıktıktan sonra, evde sıkı bir temponun dal beklediği düşüncesi bile gerilmeme yetiyor. okuldan gelecek, yemek yapılacak, ortalık t çamaşır yıkanacak...

Uzun yaz günlerinde bütün bunları yaptıkt kendime ayıracak zamanım da kalır. Ama k soğuk ve kısa günlerinde, çoğu zaman yeme bile, ne enerjim ne zamanım kalıyor.

Bu kitapta, mutfağınızı kışa hazırlamak içi pratik, bir kısmı ise zahmetli ama lezzetli tarifler, yiyeceklerinizi saklamanızla ilgili öneriler ve çevrenizden aldığınız tarifleri not edebileceğiniz sizin için ayrılmış boş sayfalar bulacaksınız."

ayizi kitap

2012 930898 AHO

ISBN: 978-605-62631-5-6

9 786056 263156