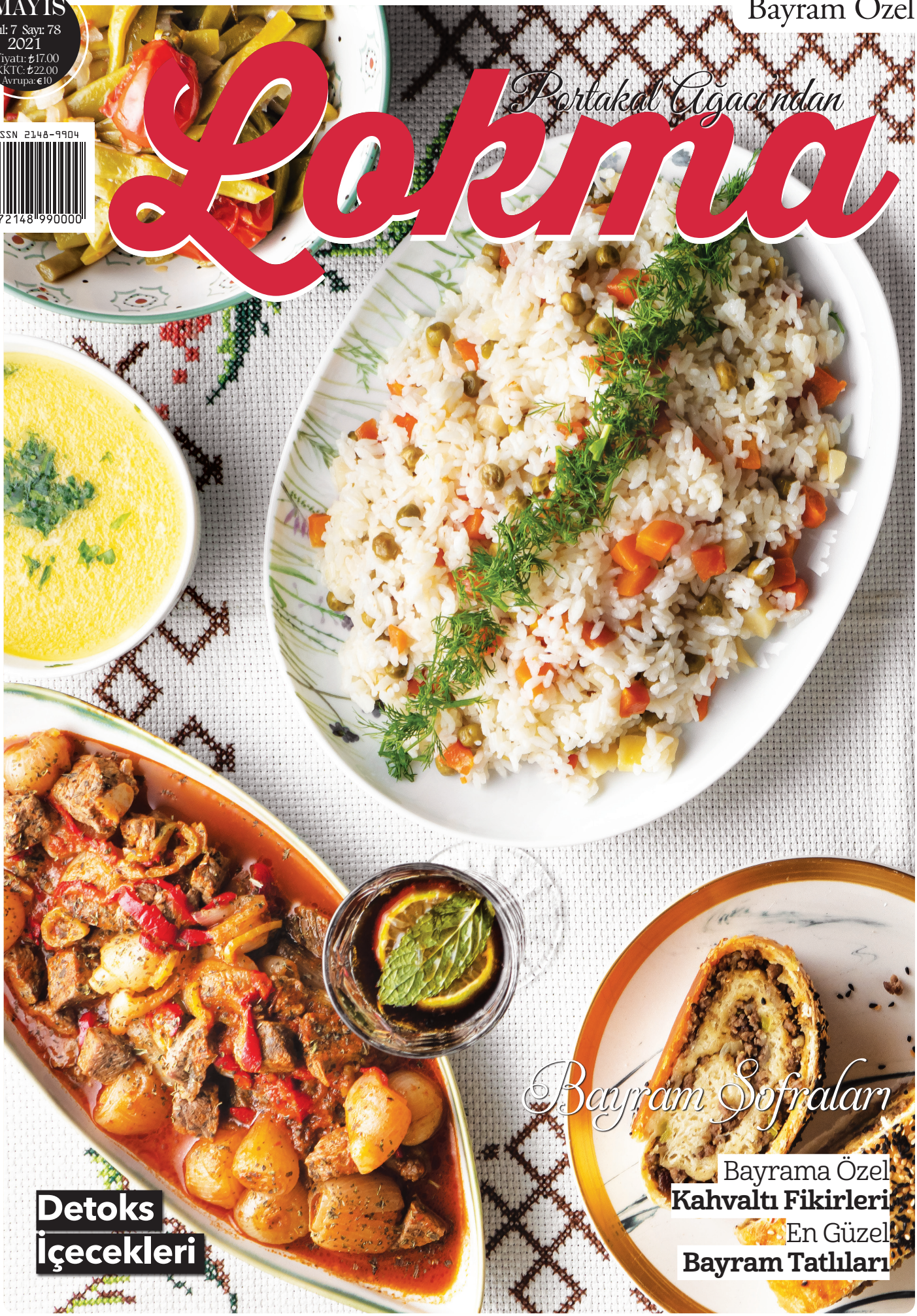
MAYIS
Yıl: 7 Sayı: 78
2021
Fiyatı: ₺17.00
KKTC: ₺22.00
Avrupa: €10

ISSN 2148-9904
9 772148 990000

Bayram Özel

Portakal Ağacından

Lokma



Bayram Sofraları

Bayrama Özel
Kahvaltı Fikirleri
En Güzel
Bayram Tatlıları

Detoks İçecekleri


W.Besteckhaus
SCHAFER
Marifetli annelerin tariflerini
özelleştiren lezzet mimarları...
Anneler Günü'nüz
Kutlu Olsun!
/schafermutfak
www.schafer.com.tr

Geçen yıllardaki bir Lokma giriş yazımda sizlere Aile Bakanlığı vesilesiyle yurt dışından Türkiye'ye gelen genç girişimci kadınlara önce Portakal Ağacı blogunun ve Lokma dergimizin hikâyesini anlattığımı, arkasından da hep beraber bir yemek yarışması düzenlediğimizi anlatmıştım. Ertesi yıl, "Hiç bilmeseler de o genç kadınlar birkaç ay sonra Lokma'ya da ev sahipliği yapan Portakal Ağacı Stüdyosu'nun kurulmasına vesile oldular. Tüm dünyadan İstanbul'a gelenlere yemek atölyeleri eşliğinde kendimizi, inançlarımızın ve kültürümüzün güzelliklerini tanıtalım, içimizdeki boşlukların ortak olduğunu gösterelim, ruha şifaya vesile olalım..." yazmıştım.

O satırları yazarken daha Türkiye pandemi diye bir gerçekle tanışmamış, her birimiz kafamıza koyduğumuz hayaller tam da bizim düşündüğümüz süreçte gerçekleşecek sanıyorduk. Birkaç ay sonra tüm dünya ile beraber evlere kapanınca bütün hayallerimiz yerle bir olmuş gibi hissettik. Ama hani biz bir milyon hayal kurmuştuk, yabancılar gelecekti, inancımızın ve kültürümüzün güzelliğini anlatacaktık ekip olarak. İşte bu hayal kırıklıkları içinde boğuşurken aklıma anne ve babamın her zor koşuldaki formülleri geldi; "Her ne durumda isen kendi elinden gelene o kadar çok yoğunlaş ki kötü haberleri dinleyecek zamanın kalmasın!" Gerçekten tüm Lokma ekibi olarak çok çalışmaya sarıldık hep beraber. İçinde bulunduğumuz hâlde elimizden gelen ne ise gece gündüz çalıştık. Evet bunlardan biri olan yabancılara atölyeler yapma hayalimiz suya düşmüştü ama sonuçta yine de üretmeye devam ediyordum.

Sonra bir gün arkadaşlarımla, "Hiç olmazsa Zoom üzerinden mi yurt dışına atölye yapsak?" diye konuştuktan birkaç saat sonra mail kutuma çok değerli çalışmalara imza atan Yunus Emre Enstitüsü'nden bir davet düştü. Dünyanın en saygın üniversitelerinden Illinois'teki Amerikalı öğrenci ve akademisyenlere İngilizce olarak Türk Mutfağı'nı anlatıp anlatamayacağımızı soruyorlardı. "Annelerimizin ve bizim mutfak hikâyelerimizi ve dilerseniz Portakal Ağacı'ndan Lokma üzerinden gençlere girişimcilik yol haritamızı anlatabiliriz." dediğimizde kabul ettiler. Çok az uykuyla durduğumuz 2 günlük bir çekim maratonunun ertesinde, 6 Nisan'da Zoom'da Amerikalılarla Ramazan Pidesi ve Yalancı Tavuk Göğsü yaptık.

"Size saatlerce Türk Mutfağı'ndaki yemek çeşitlerini anlatabilirim, bu konuda benden çok daha uzman kişiler de var hatta ancak benim için yemek çok daha farklı bir anlam içeriyor. Bizler doymak için değil en çok sofrada sevdiklerimizle beraber olmak için yaparız yemekleri. Ne yediğimizden daha değerli olanı kiminle yediğimizdir bizim için. Çok basit bir yemek bile acımızı alan bir dostla yenince en kıymetli yemek olur. Annelerimizin her yaptığı -birebir aynı tarife uysak bile- daha lezzetli olur. Çünkü onlar çok başka anlamlar yüklerler yemek yapmaya. Başlamadan önce dualar ederler. Yiyenlerin bildiği bilmediği maddi manevi hastalıklarına şifa olsun derler. Bereket, azdan çok yapma, okuldan, sokaktaki oyundan, işten eve dönenin yemekle karşılanmasının özel bir yeri vardır bizde. Kokular ve sesler annelerimizin mutfağını hatırlatır. Bu yüzden çok değerlidir bu ikisi bizim için. Ramazan ne demek, neden bizim için değerli…" gibi başlıklarda konuştum önce, sonra da girişimcilik üzerine mini bir ders verip Lokma'mızı tanıttım. Gece atölyeden eve dönerken aylar önce kurduğumuz hayali düşündüm. Evet yabancılara atölye yapmış (hatta asla tahmin edemeyeceğiniz bir topluluğa yapmış) kültürümüzü ve inançlarımızı anlatmıştık.

Bundan sonrasında belirsiz gibi görünen bir ortamda, bizler elimizdeki imkânlar ve araçlar ile yapabildiğimizin en iyisini yapmak için var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz. Nice güzel Lokma'da, nice güzel haberlerle buluşmak dileğiyle…

Hatice Özdemir Tülün

Lokma Dergisi Genel Yayın Yönetmeni
hatice.tulun@lokmadergisi.com



Lokma

Sayı 78, MAYIS 2021
İmtiyaz Sahibi: **KETEBE KİTAP VE DERGİ YAYINCILIĞI A.Ş. adına Muhammet Sinan ALBAYRAK**

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Hatice Özdemir Tülün

TASARIM DİREKTÖRÜ
Yasemin Darbaz Karaca

YEMEK DİREKTÖRÜ
Burçin Bilge

EDİTÖR
Tuba Öztürk Özdil

SANAT YÖNETMENİ
Reyhan Cerit Bala

FOTOĞRAF
Sezer Alçınkaya
Melis Kayacık

YEMEK DİREKTÖRÜ ASİSTANI
Kübra Hançer

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Burhan İstenci

Reklam
Reklam Genel Müdürü **ABDULLAH HANÖNÜ**
Reklam Genel Müdür Yrd. **ZİYA KADAM**
0212 467 65 65

Baskı
Satın Alma ve Baskı Müdürü **ÖZCAN URAL**

Satış Pazarlama - Abone ve Dağıtım
0212 467 67 17
BİRLİKTE DAĞITIM A.Ş.
www.birlikte.com.tr

Yayın Türü: Aylık Yaygın Süreli Yayın

Basım Yeri: İhlas Gazetecilik A.Ş.
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza No: 11 A/41
Yenibosna-Bahçelievler / İstanbul
Kurumsal Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş
Samandıra, İstanbul 0216 585 90 00
www.turkuvazmatbaacilik.com

İletişim – Yönetim Yeri
Maltepe Mah. Fetih Cad. No: 6 34010 Topkapı,
Zeytinburnu- İstanbul - 0212 467 65 10
www.lokmadergisi.com - iletisim@lokmadergisi.com

Yapım:
siyahmartı ADVERTISING ANIMATION STUDIOS

Her hakkı mahfuzdur. Dergideki yazı, fotoğraf ve diğer görsellerin izin alınmadan veya kaynak gösterilmeden her türlü ortamda çoğaltılması yasaktır.

albayrak Medya



24 Saatte Teslimat ile tüm ürün kategorilerinde, siparişiniz en yakın bayi tarafından ve bayi stoku olması durumunda bayiden temin edilerek size ulaştırılacaktır. Bayi stoku olmaması durumunda siparişin teslim süresi 24 saat hedefini aşabilir. Saat 14.30 sonrasında verilen siparişlerin teslimat planı sonraki gün içinde yapılacaktır ve 24 saat uygulaması kapsamına dahil olmayacaktır. Cumartesi-pazar ve resmi tatil günleri alınan siparişler kapsam dışıdır. Sokağa çıkma yasağı ilan edilen iller ve günlerde 24 saatte teslimat kurgusu kapsam dışı kalmaktadır. Yetkili satıcı ve/veya yetkili servislerin olmadığı ilçelerde teslimatlar 24 saat hedefini aşabilir. E-randevu hizmeti seçili bölgelerde geçerlidir. E-randevu hizmeti vestel.com.tr'de kurulum hizmeti gerektiren ürünlerde geçerlidir. Randevu saatinde ziyaret edilmeye engel bir durum olduğunda Vestel Müşteri Hizmetleri sizinle iletişime geçecektir. Kolay İade hizmeti, tüm vestel.com.tr siparişlerinde ve ürünün tesliminden itibaren 30 gün içinde kullanılabilir. Detaylı bilgi: vestel.com.tr veya Vestel Müşteri Hizmetleri üzerinden sağlanabilir. Hizmet 01.03.2021-30.12.2021 tarihleri arasında geçerlidir. Detaylı kargo takibi ile, vestel.com.tr'de hesabınıza ait "Siparişlerim" sayfası ya da "Sipariş Takip" sayfasından sipariş takibi yapabilirsiniz. Kargo gönderi durumları lojistik firmalarından gelen bilgilere göre aktarılmaktadır. Mücbir sebep halleri saklıdır. Vestel Ticaret A.Ş. hizmette değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Ayrıntılar için: vestel.com.tr

ZORLU

VESTEL

İÇİNDEKİLER

MAYIS 2021

06 **BAYRAM KAHVALTISI**

24 **SAĞLIKLI VE HAFİF**

36 **BAYRAM SOFRASI**

56 **BAYRAM TATLILARI**

68 **ÖZEL DOSYA**
Kuzu Etli Yemekler

80 **UNSUZ ŞEKERSİZ**

86 **AYIN DOSYASI**
Sütlü Tatlılar

96 **NASIL YAPILIRLAR?**

106 **LOKMALIK**

108 **AJANDA**

112 **İNDEKS**















beypiliç®
ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr

BAYRAM KAHVALTISI



Bayram Kahvaltısı



Tutulan oruçların ardından gelen büyük ödül, bayram. Ve onu en özel kılan şey: bayram kahvaltısı... O çok sevilen bayram kahvaltılarının verdiği neşe ve heyecan bütün yıla yayılır dalga dalga. Tüm ailenin bir araya geldiği, bol kahkahalı, uzun muhabbetlerin herkesi sarıp sarmaladığı bir günün aydınlığından daha güzel ne olabilir ki hayatta. Sizlere bu bayram, sofranızı donatacak müthiş tarifler geliyor Lokma'dan. Bütün Lokma ailesinin Ramazan Bayramı kutlu, mutlu olsun…

Özgür Bakır

Beyran Çorbası



: 4
: 1 saat
: 30 dakika
: Orta

Malzemeler:

Eti İçin:
- 2 madalyon kuzu gerdan eti
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz

Pirinci İçin:
- 1,5 su bardağı sıcak suda 30 dakika bekletilmiş pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Hazırlanışı:

Bir tencereye gerdan etini ve tereyağını alıp sotelemeye başlayın. Etlerin kokusu çıkınca üzerini örtecek kadar sıcak su ve tuzunu ilave edip orta ateşte pişmeye bırakın. Köpükleri olursa alın. Etler kemiklerinden ayrılınca altını kapatın ve kemikleri ayıklayın, etleri tekrar suyuna atın. Ayrı bir yerde yıkadığınız pirinçleri tereyağı ile 2 dakika kavurun. Üzerine 2,5 su bardağı su ve tuzu ilave edip yüksek ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ayrı bir tavada tereyağı ve salçayı kızdırın. Pişen pilavı servis tabağına alın, üzerine etlerden ve suyundan ilave edin, en son sosu gezdirin. İsterseniz limon suyu da ekleyebilirsiniz.

SUR YAPI ANTALYA

TURKUAZ SİTESİ'NDE

0,99

KREDİ ORANIYLA

TAKSİT TAKSİT ÖDEYİN PEŞİNATINIZ TESLİME KALSIN

Turkuaz rengi göletler, yıllar boyu keyifle yaşayacağınız rahat ve konforlu daireler, açık ve kapalı yüzme havuzları, Sur Yapı Antalya Turkuaz Etabı'nda sizi bekliyor. Örnek dairemizi görmek için sizleri satış ofisimizde kahve içmeye davet ediyoruz.



Satış Ofisi: Kepez Mah. 5 Temmuz Kurtuluş Cad. No: 2/1 Kepez/Antalya

SURYAPI
UYGARLIĞIN MİMARI

Kampanya stoklarla sınırlı olup bitiş tarihi 30 Nisan 2021'dir.

444 5 787



: 3
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Yumurta Kapama

Malzemeler:

- 3 adet haşlanmış yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı nane
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını tavaya alın, eridikten sonra yumurtaları ortadan ikiye kesip tereyağına ekleyin. Üzerine baharatları ilave ettikten sonra birkaç dakika pişirin. Servis tabağına alıp servis edin.

TURKISH AIRLINES

Miles&Smiles

AYRICALIKLAR DÜNYASINA HOŞ GELDİNİZ

Hayatınızın her alanında ayrıcalıklı hissettirecek Miles&Smiles dünyası şimdi sizleri bekliyor.





milesandsmiles.com | 0850 333 0 849



Nohut Piyazı

: 4
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım demet iri doğranmış nane
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yeteri kadar tuz

Sos İçin:
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu

Servis İçin:
- 2 adet lavaş ekmek

Hazırlanışı:
Piyaz malzemelerinin hepsini bir kaseye alın. Sos malzemelerini de ekleyip karıştırın. İsterseniz kasede isterseniz lavaş içine alarak servis edebilirsiniz.

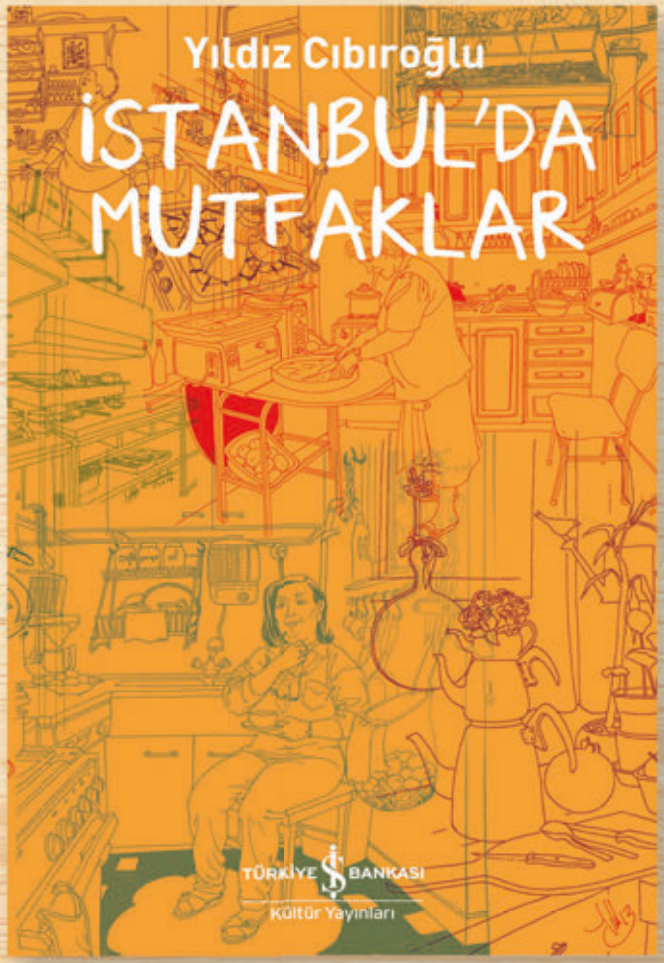
Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları'ndan iki yeni eser

Zeytinyağı hakkında bilmek isteyeceğiniz her şeyi "Zeytinlikten Sofraya Zeytinyağının Hikâyesi"nde bulabilirsiniz.



Richard Blatchly, Zeynep Delen Nircan, Patricia O'Hara
Çev. Zeynep Delen Nircan
396 sayfa, 50 TL

Kültürlerin buluşma noktası İstanbul çok çeşitli yemekleri, lezzet sırları ve insanlarının hayatlarıyla "İstanbul'da Mutfaklar"da.



Yıldız Cıbıroğlu
472 sayfa, 35 TL

Maximum Mobil'den QR ile ödemelerde **ücretsiz kargo!**

iskultur.com.tr
facebook.com/iskultur
twitter.com/iskultur
instagram.com/isbankasikulturyayinlari

Kurucusu olduğumuz İş Bankası Kültür Yayınları yeni kitaplarla büyümeye devam ediyor.

TÜRKİYE İŞ BANKASI
Türkiye'nin Bankası



: 2
: 5 dakika
: -
: Kolay

Erik Tabağı

Malzemeler:
- 1 kase erik
- 1 adet salatalık
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 tutam doğranmış maydanoz

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar sumak

Hazırlanışı:
Erikleri ortadan ikiye ayırın, salatalıkları küp küp doğrayın. Bir kaseye alıp yoğurt ve maydanoz ekleyin. Üzerine sumak serperek servis edin.

Bu bir ilandır.

YAZA HAZIRLIK MARATONU BAŞLADI!

SABRİ ÜLKER
GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
VAKFI
10. yıl

Ramazan ayını bu yıl da geride bıraktık ve yaz aylarının gelmesiyle birlikte pazartesiden itibaren başlanacak diyetler elden ele dolaşmaya başlayabiliyor. Tıpkı bir maratona hazırlanır gibi hedefler konuluyor ve yaza hazırlık maratonu başlıyor.

Peki bu maraton vücudumuzun için ne kadar sağlıklı veya sağlıklı mı, bağışıklık üzerine olumsuz etkiler yaratır mı sorusunu da beraberinde getiriyor. Vücudumuzu yaza sağlıkla hazırlamak için beslenme önerilerine birlikte göz atalım;



Yazın kapıda olmasıyla hızlıca kilo vermek birçok kişinin isteği ve bu amaçla detoks suları, içeriği bilinmeyen bitkisel kürler, tek bir besine dayanan diyetler gibi pek çok popüler diyet önerisi her hafta denenebiliyor. Ancak hangisi kime uygun ve herkes için uygulanabilir mi diye sormak gerekiyor. Çünkü tıpkı parmak izimiz gibi beslenme de kişiye özel. Hepimizin yaşam şekli, sahip olduğu kronik hastalıklar, kullandığımız ilaçlar gibi tüm durumlar beslenmemizi doğrudan etkiliyor. Bu nedenle beslenmenin tek bir diyet listesinden ibaret olmadığını bilmek ve size en uygun ve en doğru beslenme programı için bir beslenme uzmanından destek almak gerekiyor. İşte sizi yaz maratonundan muaf tutacak, hayat boyu uygulayabileceğiniz, sağlıklı olma halini destekleyecek sürdürülebilir 10 öneri;

1. Denge her şeydir: Günlük ne kadar kalori almanız gerektiğini öğrenin. İdeal kiloda kalmanızın tek yolu yediğiniz besinlerden aldığınız kalori ile harcadığınız enerjinin birbirine eşit olmasıdır. Denge her şeydir! Sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenme; bağışıklık sistemimizin en iyi şekilde işlev görmesi için gerekli olan tüm besinleri sağlıyor. Uzun dönemde yeterli ve dengeli beslenmenin bağışıklık ile enfeksiyon riski üzerinde olumlu etkileri olduğu vurgulanıyor. Yetersiz beslenen bireyler çeşitli bakteriyel, viral ve diğer enfeksiyonlar için daha büyük bir risk altında bulunuyor.

2. Yemeklerinizin keyfini çıkarın, miktarı azaltın: Çok hızlı yemek, televizyon, bilgisayar karşısında atıştırmak veya duygusal durumunuzun inişli-çıkışlı zamanlarında yeme ihtiyacı hissetmek çok fazla kalori almanıza neden olabilir. Yemek sırasında ya da yemek sonrasındaki açlık-tokluk durumunuzu kontrol edin. Midenizi çok fazla besinle doldurmayın.

3. Çok büyük porsiyonlardan kaçının: Küçük tabak veya kase kullanın. Tabağınızı bitiremediyseniz bitirmek için zorlamayın, uygun saklama koşullarında muhafaza ederek bir sonraki öğününüzde tüketin. Tatlı yerine meyve ilk tercihiniz olmasını alışkanlık haline getirin.

4. Daha sık yemeniz gereken besinleri atlamayın: Sebze, meyve, tam tahıllar ve süt ürünlerini daha çok tüketin. Bu besinler sağlıklı kalabilmeniz için vücudunuzun ihtiyacı olan potasyum, kalsiyum, D vitamini ve lif gibi besin ögelerini içeriyor. Ara veya ara öğünlerinizde her gün bu besinlerden tüketmeye çalışın.

5. Tabağınızın yarısını gökkuşağı rengindeki sebze ve meyvelerle doldurun: Öğünlerinizde besin çeşitliliği kadar renk farklılığına da önem verin. Çilek kırmızısı, havuç turuncusu, ıspanak yeşili ve enginar beyazı gibi renkler tabağınıza çok yakışacak. Et yemeklerinizle birlikte mutlaka mevsim yeşilliklerinden hazırlayacağınız bir salata tüketin.

6. Süt ürünlerini unutmayın: Süt, yoğurt, peynir, ayran, kefir, cacık gibi besinlerden bir veya birkaçını her gün tüketin. Kalp hastalığı, kolesterol gibi sağlık sorununuz veya laktoz intoleransı gibi duyarlılığınız varsa diyetisyeninizin önerileri doğrultusunda az yağlı ya da laktozsuz olanlarını tercih edebilirsiniz. Bu besinler kalsiyum içerikleri yanında sindirim sisteminizi de koruyarak bağışıklığınızı desteklemeye yardımcı olur.

7. Tam tahılları tercih edin: Beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği, beyaz pirinç yerine de siyah pirinç, kepekli pirinç veya bulgur tercih edin. Bu besinler hem kan şekeri kontrolünün sağlanmasını destekler hem de çabuk acıkmanızı engelleyen posadan zengin olup, B vitaminleri gibi besin ögelerini de sağlar.

8. Yasak koymayın: Doymuş yağ, şeker ve ekstra tuz eklenmiş olan besinleri tüketiminde farkındalık geliştirmeye ve bu besinleri sınırlı tüketmeye çalışın. Ancak kendinize yasaklar koymayın. Bazı günlerde veya özel durumlarda kendinize izin verin. Kısacası doğum gününüzde bir dilim pastanın tadına varın!

9. Besinlerdeki sodyum/tuz miktarına dikkat edin: Yemeklerinize tuz ilave etmemeye çalışın. Turşu ve salamuralı besinlerde tuz miktarı yüksektir. Hipertansiyon ve kalp-damar hastalığınız varsa bu besinleri olabildiğince az tüketin veya diyetinizden çıkarın.

10. Daha çok su için: Her saat başı 1 bardak su içerseniz zamanla alışkanlığınız haline gelir ve su tüketiminizi artırırsınız. Sıcak havalarda ve yoğun egzersiz yaptığınızda daha çok su içmeye özen gösterin.



: 3
: 40 dakika
: -
: Kolay

Çağlalı Kısır

Malzemeler:

- 1 su bardağı kısırlık bulgur
- 1 kase doğranmış çağla
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- Arzu ettiğiniz kadar nar ekşisi
- Bir tutam pul biber
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Bulguru yarım su bardağı su ile ıslatın ve şişmesi için 20 dakika dinlendirin. Kalan malzemeleri ekleyin ve yaklaşık 15 dakika boyunca yoğurun. Tuzunu ekşisini kontrol edip servis tabağına alın.

ANTALYA, BODRUM VE DALAMAN'DAN

YURT DIŞI DİREKT UÇUŞLARIMIZ BAŞLADI

ANTALYA LONDRA (STANSTED), TEL AVİV, SOFYA, ÜSKÜP, SARAYBOSNA, PRAG, KÖLN, BIRMINGHAM, HAMBURG, HANNOVER, BREMEN, BEYRUT, BRÜKSEL, ZÜRİH, STUTTGART, AMSTERDAM, SÜLEYMANİYE

BODRUM SARAYBOSNA, PRİŞTİNE, LONDRA (STANSTED), BEYRUT, AMSTERDAM, ÜSKÜP

DALAMAN LONDRA (STANSTED), KİEV, ODESSA, BIRMINGHAM, BEYRUT, AMSTERDAM



ANADOLUJET

A TRADEMARK OF TURKISH AIRLINES

anadolujet.com



: 4
: 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Peynirli Börek

Malzemeler:

- 6 adet baklavalık yufka
- Yeteri kadar sıvı yağ

İç Malzemeleri:

- Yarım kase beyaz peynir
- Yarım kase lor peyniri
- Yarım demet kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Baklavalık yufkalardan birini tezgaha alın. Üzerine yağ sürüp yufka ekleyin, bir kere daha yağlayıp yufka ekleyin. Ayrı bir kasede iç malzemelerini ekleyip karıştırın. Yufkanın içine uzunlamasına dizin ve yufkaları yuvarlayarak kapatın. Dilimleyerek pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.


PASTA
VENETA
Tagliatelle
PASTA VENETA
TAGLIATELLE
SADECE BİM'DE
bimturkiye | www.bim.com.tr
BIM



Kuşkonmaz Izgara

: 4
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 8 adet kuşkonmaz
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 8 dilim pastırma

Hazırlanışı:
Kuşkonmazların dip kısımlarından iki parmak kesip atın. Dip kısımlarını 2 parmak kadar birer kat patates soyacağı ile soyun. Döküm tavanızı yağlayıp kuşkonmazları dizin. Kuşkonmazlar kızarınca tavadan alıp birer dilim pastırmaya sarın ve servis edin.



Çörek Otlu Salata

: 3
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase kiraz domates
- 2 kalın dilim beyaz peynir
- 1 çay kaşığı çörek otu

Sos İçin:
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu

Hazırlanışı:
Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Tabağın kenarlarına dizin, peynirleri doğradıktan sonra tabağın ortasına ekleyin. Üzerine sos malzemelerini gezdirin ve çörek otu serperek servis edin.



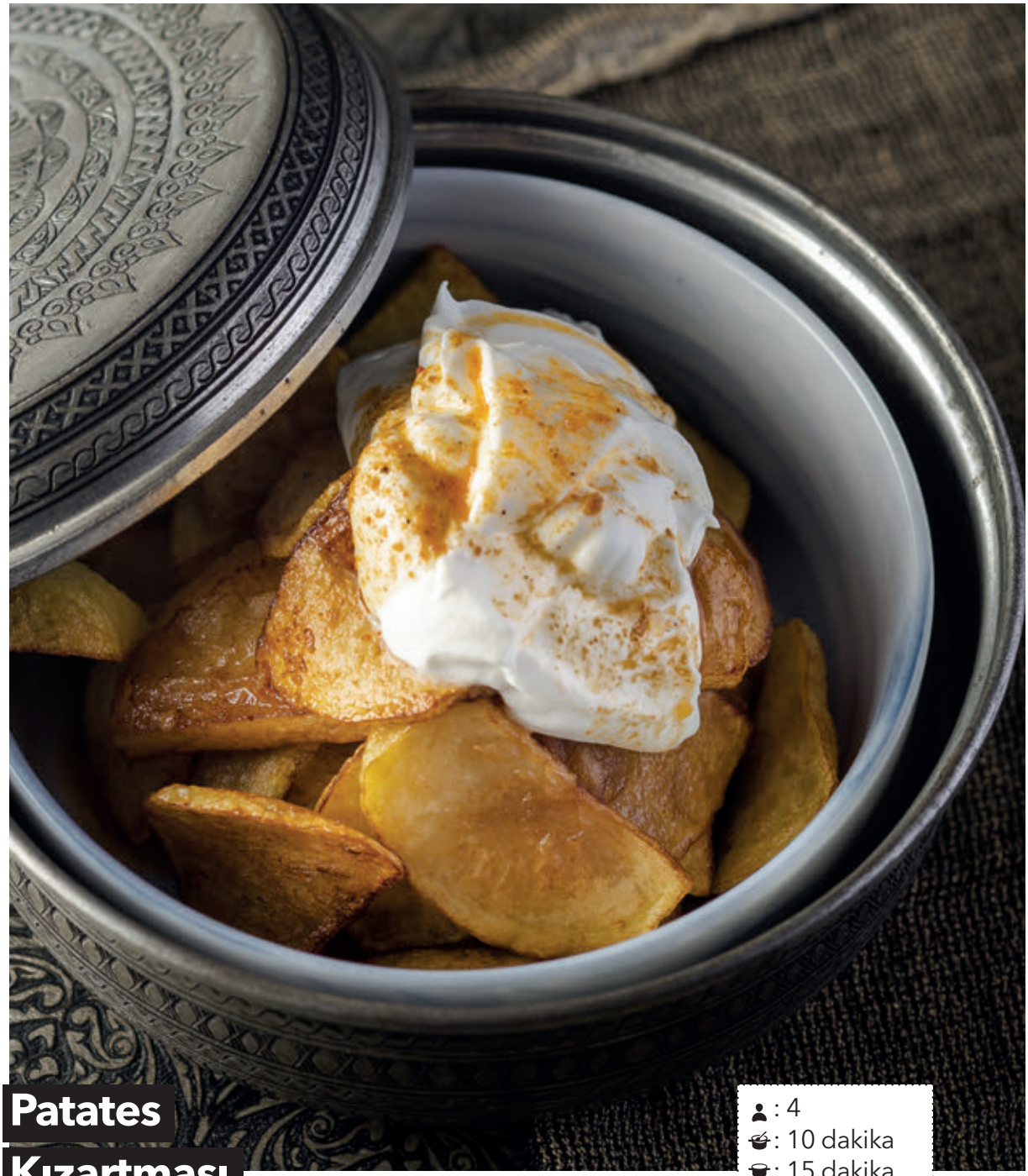
Tereyağında Kayısılı Hafif Tatlı

: 1
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 5 adet doğranmış kuru kayısı
- 1 avuç doğranmış ceviz

Servis İçin:
- 2 tatlı kaşığı kaymak
- Arzu ettiğiniz kadar tarçın
- Arzu ettiğiniz kadar süzme bal

Hazırlanışı:
Tereyağına kuru kayısı ve ceviz ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp servis tabağına dökün ve üzerine kaymak, tarçın ve bal ekleyerek servis edin.



Patates Kızartması

: 4
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 adet orta boy patates

Kızartmak İçin:
- Yeteri kadar sıvı yağ

Servis İçin:
- Yarım su bardağı yoğurt

Hazırlanışı:
Patatesleri kızartmalık olacak şekilde incecik doğrayın. Kızdırdığınız sıvı yağa patatesleri ilave edin. Kevgirle arada karıştırın ve altın rengini alana kadar kızartın. Patatesleri kevgirle süzdürüp servis tabağına alın. Yoğurt ile servis edin.

Detoks İçecekleri

Sizlere bahar gibi içinizi açacak, rengârenk, sağlık dolu detoks içecekleri tariflerimiz var bu ay…



Sezer Alçınkaya



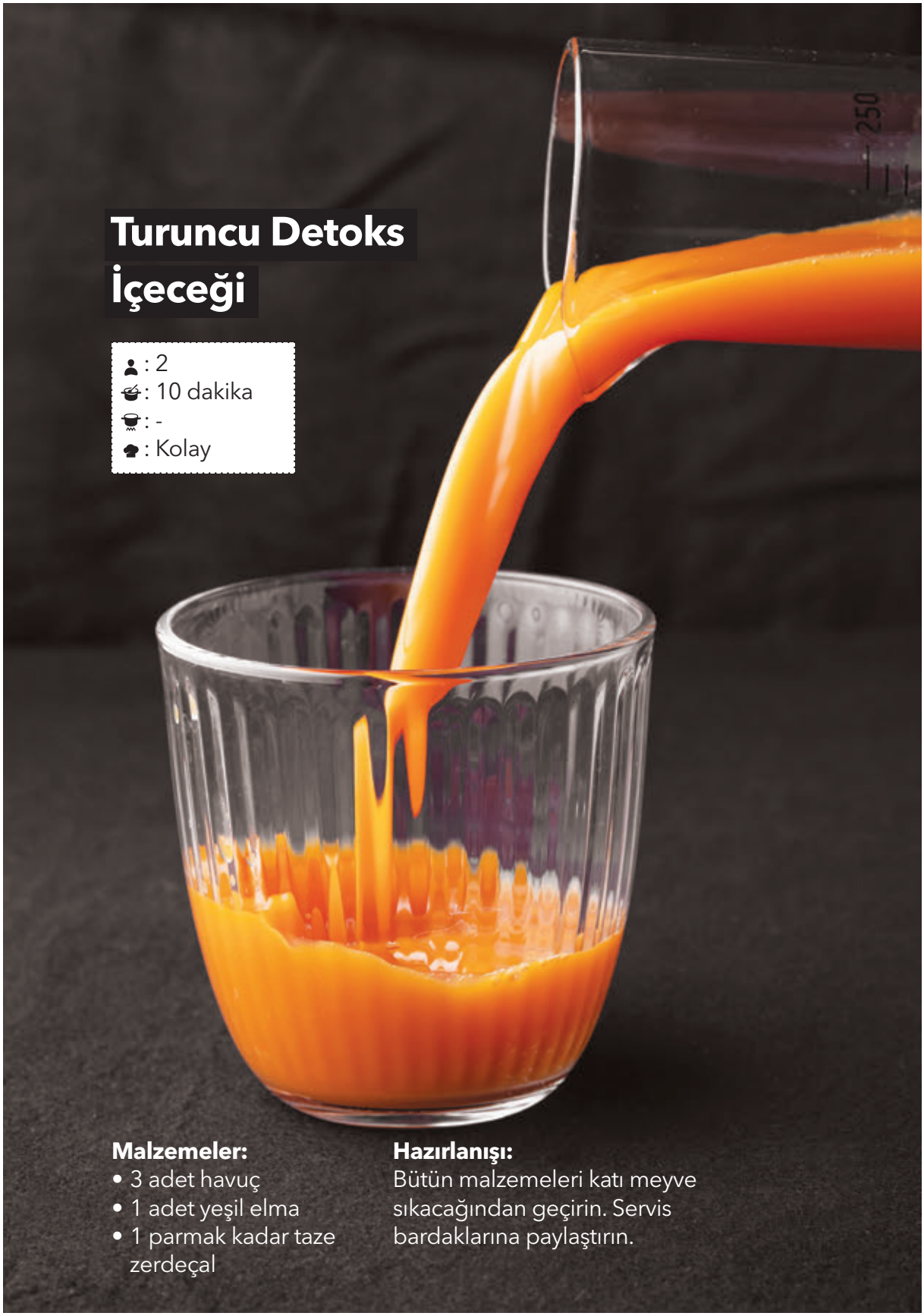
Yeşil Detoks İçeceği

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet salatalık
- 2 adet yeşil elma
- Yarım demet doğranmış ıspanak
- Yarım adet misket limonu

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri katı meyve sıkacağından geçirin. Servis bardaklarına paylaştırın.



Turuncu Detoks İçeceği

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 3 adet havuç
- 1 adet yeşil elma
- 1 parmak kadar taze zerdeçal

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri katı meyve sıkacağından geçirin. Servis bardaklarına paylaştırın.



Kırmızı Detoks İçeceği

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet mor havuç
- Yarım adet pancar
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri katı meyve sıkacağından geçirin. Servis bardaklarına paylaştırın.



Sarı Detoks İçeceği

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- Yarım adet limon
- 1 adet ince doğranmış ananas
- 1 parmak kadar taze zencefil

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri katı meyve sıkacağından geçirin. Servis bardaklarına paylaştırın.

Düğün Hazırlıkları

En mutlu gününüzde ve ondan sonra yaşayacağınız yuvanızda, her şeyin mükemmel olmasını istersiniz. Bu mükemmeliğe ulaşmanızı sağlayacak yardımlar almanız gerekebilir. Bunun için ufak ipuçlarını bu dosyamızda bulabilirsiniz. Evlenmenin zorlu yanını keyifli hale getirebilirsiniz. Her şeyin eksiksiz olmasını istediğiniz çeyiz serüveninde birçok detay ile karşı karşıya kalmanız mümkün. Bu süreçte en güzel ürünlere ulaşmanız için sayfalarımıza göz atın. Düğün mekan seçimi ve organizasyonun nasıl şekillenmesi gerektiğini tecrübeli ellere bırakın, kafanız rahat etsin.

Düğün hazırlıklarınızda tarzınız ile farklılaşın!

Yaşam alanlarınıza şıklık ve zerafet katın!

En özel gününüzün şahane geçmesi ve evinizin mutlulukla dolu olması dileklerimizle...

FOUR SEASONS
HOTEL
ISTANBUL AT THE BOSPHORUS

FOUR SEASONS HOTEL **BOSPHORUS BOĞAZ KIYISINDAKİ TERASINDA YENİLENEN MEKANLARIYLA MİKRO DAVETLERE EV SAHİPLİĞİ YAPIYOR**

Boğaz'ın etkileyici manzarasına karşı konumlanan Four Seasons Hotel Bosphorus, bahar ve yaz aylarında gerçekleşecek özel davetlere deneyimli ekibi, incelikli servisi ve detaylara gösterdiği özen ile ev sahipliği yapıyor. Otel, titizlikle uyguladığı Lead With Care hijyen protokolleri ile davet sahiplerine ve misafirlerine ayrıcalıklarla dolu bir davet yaşatıyor.

İstanbul Boğazı'nın benzersiz manzarasına ev sahipliği yapan Four Seasons Hotel Bosphorus, etkileyici, ferah terasında bu yılın öne çıkan trendi olan mini kutlamalara ve davetlere ev sahipliği yapıyor. Bahar ve yaz aylarında gerçekleşen davetlerde doğallık ve sadelik ön planda yer alıyor. **Four Seasons** zarafeti, şıklığı ile tasarlanan detaylar, otelin deneyimli ekibi tarafından benzersiz servis kalitesi ile sunuluyor.

Nikah davetleri ve tüm özel kutlamaları detaylara gösterdiği özen ile unutulmaz kılan Four Seasons Hotel Bosphorus, Lead With Care hijyen protokolleri ve fiziksel mesafe kurallarını da titizlikle uygulayarak davet sahiplerine ve davetlilere güvenli bir ortam sağlıyor.

Deneyimli Baş Aşçısı Savaş Aydemir ve ekibinin hazırladığı benzersiz menülerle zenginleşen davetler, lezzetleri ve sunumları ile misafirlerine özel bir deneyim yaşatıyor.

Her zaman doğal ürünlere yer verme felsefesiyle hareket eden **Four Seasons Hotel Bosphorus** davetlerde de menülerini yetiştikleri bölgeden, kendi mevsiminde ve en taze halinde alınan ürünlerle hazırlıyor. Üretildiği yerden temin edilen bu ürünler doğallığı korunarak kullanılan pişirme yöntemleri ve minimum temasla hazırlanan sunum teknikleriyle servis ediliyor. Az ve öz yaklaşımı ile hazırlanan menülerin yükselişine dikkat çeken Four Seasons Hotel Bosphorus'un deneyimli ekibi, özel ürünlerden oluşan özenli menüsü ile davetlilere doğal ve taze lezzetler sunuyor.

Otel 10 kişilik kutlamalardan 50 kişilik nikah, nişan davetlerine kadar tüm özel günlerde profesyonel dokunuşu ile fark yaratıyor. **Four Seasons Hotel Bosphorus** sadelik ve zarafeti bir arada sunduğu özel mini davetleri istenilen konsepte göre şekillendirilebiliyor. Boğaz'ın benzersiz atmosferine karşı **Four Seasons** zarafeti ve servisiyle bütünleşen davetler, ömür boyu hatırlanacak anılara dönüşüyor.



FOUR SEASONS İLE

İz Bırakan Davetler

Four Seasons zarafeti, şıklığı ve benzersiz servis kalitesiyle samimi davetlerinizi unutulmaz anlara dönüştürecek deneyimli ekibimiz sizi bekliyor.

fsbosphorus
fourseasons.com/bosphorus

FOUR SEASONS
HOTEL
ISTANBUL AT THE BOSPHORUS



Masal Gibi Bir
DÜĞÜN DÜŞLEYENLERE...





İster Havuz Başında

Şık Bir Düğün

İster Balo Salonunda

Görkemli Bir Davet

Evliliğe adım atacağınız bu önemli günde, açık veya kapalı ferah alanlarda davetlilerinizi güvenle ağırlayabileceğiniz, her detayın eksiksiz ve özenle düşünüldüğü masal gibi unutulmaz anlar sizi bekliyor.

TITANIC
HOTELS

TITANIC HOTELS
ANTALYA | ISTANBUL | BODRUM | BERLIN

titanic.com.tr

#MyTitanicStory



GÖRKEMLİ DÜĞÜNLER & FARK YARATAN KINA GECELERİ

Size özel ve kusursuz olmasını istediğiniz düğün ya da kına gecesini zarif dokunuşlarla zenginleştiren Titanic Hotels İstanbul'un deneyimli ekibi, farklı konseptlere uygun açık ve kapalı ferah mekân alternatifleri ve usta şeflerin en lezzetli tarifleriyle zenginleşen menüleri ile hayalleri gerçeğe dönüştürüyor.

Evliliğe adım atacağınız bu önemli günde, İstanbul'un merkezi ve alternatifli noktalarında bulunan, tam donanımlı, açık ve kapalı mekân seçenekleri, kişiye özel evlilik hazırlığı danışmanları, deneyimli ekibi, profesyonel hizmet kalitesi ve kusursuz servis anlayışı ile Titanic Hotels'i tercih edin.

Titanic Business Kartal ve Titanic Port Bakırköy, Güvenli Turizm Sertifikası kapsamında her türlü hijyen uygulamalarının yerine getirildiği özel ve ferah mekanlarıyla güvenle gerçekleşen organizasyonlara imza atıyor.

Anadolu Yakası'nın en görkemli Balo Salonu şimdi daha da etkileyici… Titanic Business Kartal'ın yeniden tasarlanan Balo Salonu hem teknolojik hem de mimari detaylarla farklılaşıyor. Geniş aynalarla derinlik kazanan, gün ışığı alan kolonsuz salonda, Osmanlı motifleri, özel ses sistemi ve ışıklandırma detayları öne çıkıyor. Düğününüzü butik bir organizasyonla samimi bir ortamda gerçekleştirmek isterseniz Titanic Business Kartal'ın enfes deniz manzaralı teras katlarında, havuz başında ya da keyifli bir kır düğünü için yemyeşil bahçesinde unutulmaz bir davet verebilirsiniz. Titanic Business Kartal'ın profesyonel ekibi ve özel evlilik hazırlığı danışmanınız en ince detayına kadar hayalinizdeki düğünü gerçekleştiriyor. Görkemli bir dekorasyon, leziz menüler ve etkileyici bir atmosferde bu özel gününüz unutulmaz bir anıya dönüşüyor.

Şehrin merkezinde kolay ulaşılabilir Titanic Port Bakırköy'ün, düğününüz için özel olarak dekore edilmiş şık Balo Salonu ve deniz manzaralı Compass Salonu eşsiz organizasyonlara ev sahipliği yapıyor. Usta şeflerin hazırladığı zengin ve leziz menüler, Titanic Port Bakırköy'ün deneyimli ekibinin profesyonel hizmetiyle birleşerek ömür boyu hafızalara kazınacak kusursuz organizasyonlara dönüşüyor.

TITANIC
HOTELS



ozdilekevtekstili.com.tr ozdilekteyim.com 444 44 16

ozdilekevtekstili ozdilekevteks ozdilekevtekstili Özdilek Ev Tekstili

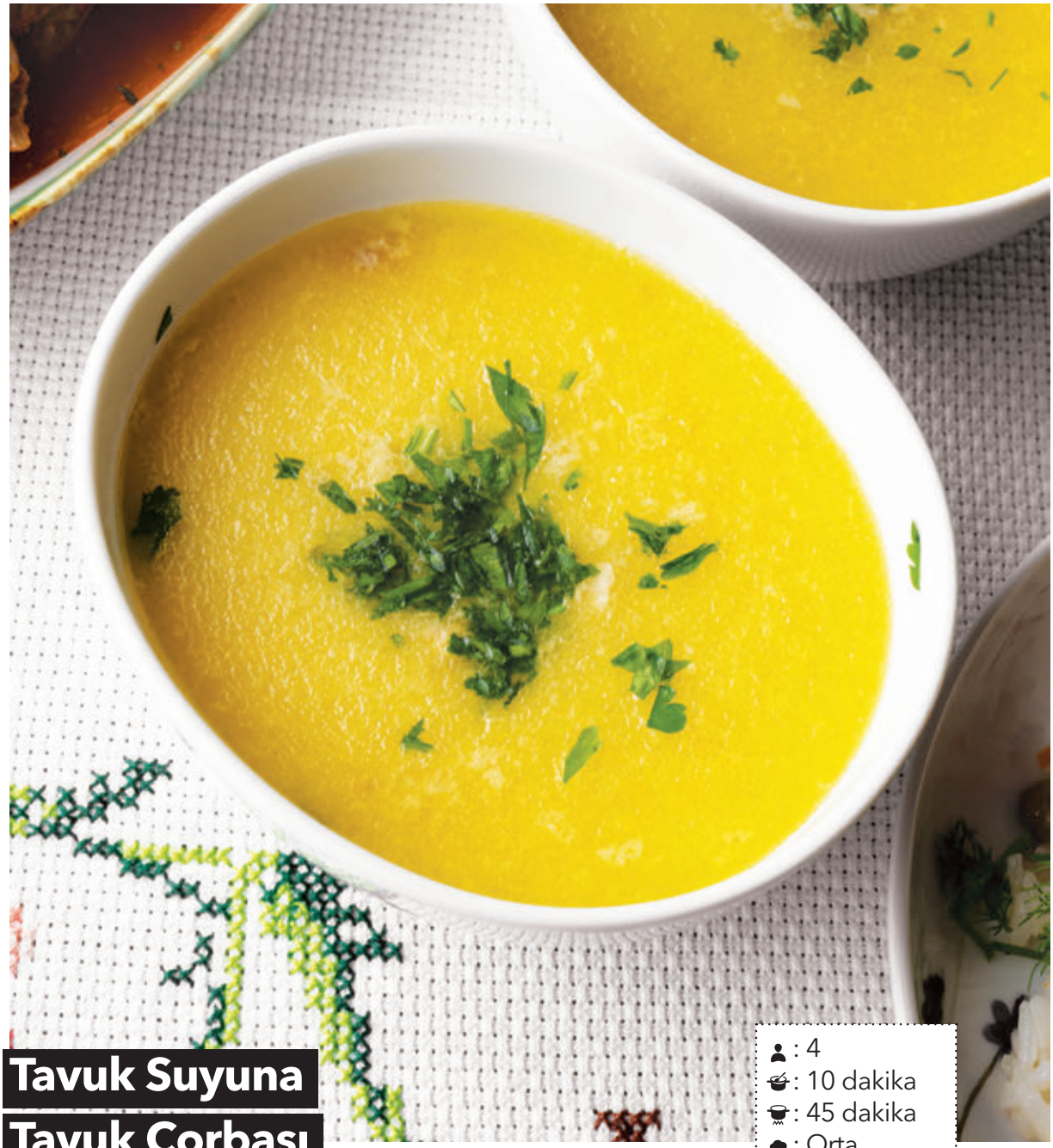




Bayram Sofrası

İçinde bulunduğumuz pandemi nedeniyle kalabalık ve upuzun bayram toplanmalarına ara verdik. Ah ah, nerede o eski bayramlar cümlesini de kurmayanımız yok artık.
O zaman bu bayram, eski günlerdeki sofraları kendi masalarımıza taşımaya ne dersiniz? Bayram sofranızı tam bir şölene dönüştürecek tarifler geliyor Lokma'dan. Mutlu bayramlar...

Sezer Alçınkaya



Tavuk Suyuna Tavuk Çorbası

: 4
: 10 dakika
: 45 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 2 adet tavuk kalça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Tavuk ve yağı tencereye alıp kokusu çıkana kadar soteleyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip, tuzunu serpin. Tavuklar etlerinden ayrılıncaya kadar pişirin. Tavukları tencereden çıkarıp didikleyip tekrar tencereye alın. Limon suyu, sarımsak ekleyin. Dinlendirdikten sonra servis kaselerine paylaştırın. Üzerine kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

KARACA

PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR

Anneler Gününüz Kutlu Olsun



Paylaşacağımız çok şey var

KARACA.COM



: 6
: 1 saat
: 30 dakika
: Kolay

Kıymalı Çörek

Malzemeler:
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

İç Malzemeler:
- 200 gr yağlı kıyma
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet doğranmış soğan
- 3 adet doğranmış yeşil biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz

Üzeri İçin:
- 1 adet çırpılmış yumurta sarısı
- Arzu ettiğiniz kadar susam
- Arzu ettiğiniz kadar çörek otu

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurma kabına alın ve 5 dakika yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Bu sırada iç harcını hazırlayın. Soğanı, kıymayı ve sıvı yağı bir tavada solana kadar soteleyin. Biberi ekleyip sotelemeye devam edin. Baharat ve tuzunu ayarlayıp suyunu çekince ocaktan alın. Hamuru 2 mm kalınlıkta açtıktan sonra içine harcı yayın. Katlayarak kapatın. Üzerine yumurta sürüp çörek otu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis edin.

GREEN CLEAN

Organik ve Doğal Temizlik Ürünleri

Doğa'yı ve Doğal'ı Keşfet



www.ugreenclean.com facebook.com/ugreenclean instagram.com/ugreenclean



Çerkez Tavuğu

: 3
: 10 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 adet tavuk kalça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet doğranmış patates
- 1 adet doğranmış havuç
- 1 su bardağı ceviz
- 1 diş sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Arzu ettiğiniz kadar pul biber

Hazırlanışı:
Tavuğu ve yağı tencerede 2 dakika mühürleyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip etleri kemiklerinden ayrılana kadar pişirin. Patates ve havucu da ekleyip sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sebzeleri, eti ve kalan malzemeleri robota alın ve macun kıvamına gelene kadar çekin. Ayrı bir tavada tereyağını kızdırıp pul biber ekleyin. Çerkez tavuğunu servis tabağına alın ve üzerine kızdırdığınız tereyağından gezdirerek servis edin.

erpiliç®
GÖYNÜK
Her piliç Erpiliç değildir

Her yeni güne yeni bir lezzet aşkıyla başlıyoruz!

Size daha sağlıklı, daha güvenilir, daha lezzetli piliç ürünleri sunmak için...
Kuru Yolum, Elle Kesim, Helal Gıda Kriterleri, **TSE** kalite belgeleri ve ödüller;
hepsi damak tadınızda elde ettiğimiz memnuniyeti daha da yukarıya taşımak için.
1969'dan beri...



www.erpilic.com.tr

www.kuruyolum.com.tr



Arpacık Soğanlı Tas Kebabı

: 4
: 20 dakika
: 1 saat 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 300 gr küçük doğranmış tas kebaplık dana eti
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kase arpacık soğan
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- 2 adet doğranmış yeşil biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 tatlı kaşığı un
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar kuru nane

Hazırlanışı:

Tencerede yağı eritin. Eti içine atıp suyunu çekene kadar soteleyin. Soğanları ilave edin. Yeşil biberi ve kırmızı biberi ilave edin. Soğanlar solunca domates salçası ve pul biberini ilave edip kokusu çıkana kadar sotelemeye devam edin. Domates rendesini ilave edin ve 2 dakika daha soteleyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin, tuzunu ayarlayın ve yaklaşık 1,5 saat boyunca etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Son 20 dakikasında unu sulandırıp ilave edip karıştırın.

Gönül ne kahve ister, ne kahvehane.
Gönül ahbap ister, kahve bahane…



KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
150 yıl



Zeytinyağlı Taze Fasulye

: 4
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Yarım kg taze fasulye
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Yeteri kadar tuz
- 10 adet kiraz domates

Hazırlanışı:

Tencerenin dibine soğanı, sarımsağı ve zeytinyağını ekleyin. Fasulyelerin şeklini bozmadan, boyuna 3 eşit parçaya keserek jülyen doğrayın. Tuzunu serpin ve şekeri ilave edin. Domatesleri ekleyin. İlk 10 dakika kısık ateşte sebzelerin suyunu bırakmasına izin verin, daha sonra karıştırın. Yine kısık ateşte kendi suyunda yumuşayana kadar pişirin.

Gerçek beyazlık var.
PETROL BAZLI OPTİK PARLATICI YOK!

Petrol bazlı optik parlatıcı içermez,
kalıntısını da bırakmaz.✓

3 kata kadar etkili* leke çıkarma performansından taviz vermez.✓



*Diğer bir deterjanımıza göre



Garnitürlü Pilav

: 5
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı garnitür
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Kıyılmış dereotu

Hazırlanışı:
Pirinci 30 dakika sıcak suda bekletin ve nişastası gidene kadar yıkayın. Tencereye yağları alıp ısıtın ve pirinci 5 dakika kavurun. Garnitürleri ekleyip üstünü örtecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu ayarlayın, suyunu çekinceye kadar pişirin. Kıyılmış dereotu ile servis edin.

Beklenmedik durumlara karşı ne kadar hazırsınız?



Faaliyetleri gereği bilançosunda yabancı para pozisyonu taşıyan şirketlerin kur risklerini daha rekabetçi, güvenli ve şeffaf bir platformda yönetmelerine imkan sağlayan Borsa İstanbul Vadeli İşlem ve Opsiyon Piyasası'na gelin, Merkezi Karşı Taraf güvencesi altında risklerinizi yönetin.

BORSA İSTANBUL

Yatırıma Değer!

borsaistanbul.com



Çilekli Rokalı Bahar Salatası

: 4
: 15 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- Yarım demet doğranmış roka
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 kase çilek
- 1 tatlı kaşığı çörek otu

Sos İçin:

- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu

Hazırlanışı:

Salata yeşilliklerini bir kaseye alın. Sos malzemelerini ekleyerek karıştırın. Servis tabağına alın, etrafına kapya biberleri, ortasına çilekleri dizin ve çörek otu serperek servis edin.

Bu Ramazan

İYİLİK Seninle

ZEKAT FİTRE İFTAR



4 kıta 7 iklim 40 ülkede kardeşliğe
el uzatıyor, iyiliğe dokunuyor;
Ramazan'ı birlikte paylaşıyoruz.

iDDEF
İNSANA DEĞER VEREN DERNEKLER FEDERASYONU

ONLINE BAĞIŞ
iddef.org



Sumaklı Haydari

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- Çeyrek demet kıyılmış dereotu
- Çeyrek demet kıyılmış maydanoz
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 50 gr tulum peyniri

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar sumak

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri karıştırın. Üzerine sumak serperek servis edin.



İrmikli Sütlü Tatlı

: 6
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 litre süt
- 1 su bardağından 1 parmak eksik toz şeker
- 2 çorba kaşığı dolusu un
- 1 çorba kaşığı dolusu buğday nişastası
- 1 paket krema
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

İrmik İçin:
- 1 su bardağı irmik
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- 1,5 su bardağı süt

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar tarçın

Hazırlanışı:
Süt, toz şeker, un ve nişastayı tencereye alıp kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp kalan malzemeleri ekleyin. Kuplara boşaltın ve soğumaya bırakın. Yağı ve irmiği tencereye alın, kısık ateşte altın rengini alana kadar yavaş yavaş kavurun. Şeker ve sütü irmiğin üzerine yavaşça ilave edin ve karıştırarak çektirin. Muhallebilerin üzerine kaşık yardımıyla ekleyin ve tarçın serperek servis edin.



Pekmezli Soda

: 1
: 5 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 şişe soda
- Çeyrek su bardağı pekmez
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 yaprak taze nane

Hazırlanışı:
Sodanın içine pekmez ekleyerek eriyene kadar karıştırın. Limon suyu ekleyin. Bardaklara doldurup limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.



Bayram Tatlıları



Ramazan tüm güzellikleriyle sonuna geldi, telaşeler koşturmalar azaldı, bayram temizliği yapıldı, sıra geldi bayram ikramlarına. Bayrama en çok yakışan ikram şüphesiz tatlılardır. Bayrama yaklaşan günlerde telaş alır herkesi ne hazırlasak ne pişirsek diye. İşte sizi bu dertten kurtaracak her damak tadına uygun tatlılarımız var Lokma sayfalarında. Günleriniz huzurlu, bayramınız kutlu olsun…

Sezer Alçınkaya



Şekerpare

: 6
: 40 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- Çeyrek su bardağı yoğurt
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Şerbet İçin:

- 1,5 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı su

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Un haricindeki tüm malzemeleri karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip yoğurun. Buzdolabında hamuru yarım saat dinlendirin. Bu sırada şerbet malzemelerini tencereye alıp birkaç taşım kaynatın ve kenarda bekletin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin, üzerlerine yumurta sarısını sürün. Arzu ederseniz üzerlerine fındık ya da badem koyun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarmaya başladıktan sonra ısıyı 180 dereceye düşürecek şekilde pişirin. İyice kızaran şekerpareleri soğuk şerbete atıp bir dakika beklettikten sonra servis tabağına dizin. Gerekirse kalan şerbeti üzerlerine dökün.

Portakallı Hindistan Cevizli Revani



: 8
: 1 saat 30 dakika
: 35 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı irmik
- 1,5 su bardağı ceviz
- 2 paket kabartma tozu
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Şerbet İçin:
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve soğutun. Yumurta ve şekeri kabarana kadar 5 dakika çırpın. Yağları ekleyin ve çırpmaya devam edin, yoğurdu da ekleyin ve karıştırın. Kalan malzemeleri teker teker ilave edip söndürmeden karıştırın. Yağlanmış orta boy fırın kabına dökün ve üzerini düzleyin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından alıp karelere kesin ve soğuk şerbeti üzerinde gezdirin. Çekmesi ve soğuması için zaman tanıyın ve üzerine portakal kabuğu rendeleyip servis edin.



Şöbiyet

: 8
: 2 saat
: 35 dakika
: Zor

Malzemeler:
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 4,5 su bardağı un

Muhallebi İçin:
- 2 çorba kaşığı irmik
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Üzeri İçin:
- 60 gr eritilmiş tereyağı
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı

Şerbet İçin:
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Arasına:
- Yeteri kadar mısır nişastası

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri kaba alıp hamuru yoğurun. Baklava hamurunu 12 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 2 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 5 dakika kaynatın, soğutun. Muhallebi için bütün malzemeleri karıştırın, koyulaşana kadar pişirin ve soğutun. 12 tane bezeyi nişastalı tezgahta ayrı ayrı tabak büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta serperek üst üste dizin ve ortasına bir miktar kaymaması için bastırın. Ara ara nişastalayarak açabildiğiniz kadar açın. Karelere bölün. Üzerlerine muhallebiden paylaştırın ve üçgen şeklinde kapatıp yağlanmış fırın kabınıza dizin. Üzerlerine yağları karıştırıp fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına verin. Kızarmaya başlayınca fırının ısısını 180 dereceye indirin ve nar gibi kızarana kadar pişirin. Tatlı oda sıcaklığına gelince ılık şerbeti üzerinde gezdirin ve 1 saat dinlendirdikten sonra servis edin.



: 5
: 1 saat 30 dakika
: 30 dakika
: Zor

Kuş Gözü

Malzemeler:
- 2 su bardağı un
- Yarım çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çimdik tuz
- 1 adet yumurta
- Çeyrek su bardağı sıvı yağ
- Çeyrek su bardağı yoğurt
- Çeyrek su bardağı su

Üzeri İçin:
- 50 gr eritilmiş tereyağı
- Yarım su bardağı sıvı yağ

Arasına:
- Yeteri kadar nişasta

Şerbet İçin:
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar file fıstık

Hazırlanışı:
Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğurun, gerekirse çok az daha un ilave edin. Hamuru 9 eşit bezeye ayırın ve yuvarlayıp üzerini nemli bir bezle örtün. 30 dakika dinlendirin. Şerbet malzemelerini bir tencereye alın ve 5 dakika kaynattıktan sonra altını kapatıp soğuması için kenara alın. Her bir bezeyi nişastalayarak açabildiğiniz kadar ince açın ve 4 eşit parçaya bölün. Her parçanın uç kısmından başlayarak oklavaya sarın ve üzerindeyken büzüp oklavadan çıkarın. İki ucunu birleştirip yuvarlak yapın ve yağlanmış tepsiye dizin. Tereyağı ile sıvı yağı karıştırın ve baklavaların üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan baklavaların üzerinde ılık şerbeti gezdirin. Şerbetini çektikten sonra fıstıkla servis edin.



Hurma Tatlısı

: 5
: 2 saat
: 35 dakika
: Orta

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı irmik
- 1 çimdik tuz
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 120 gr tereyağı
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu

Şerbet İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar toz Hindistan cevizi

Hazırlanışı:

Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğurun ve üzerini örtüp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini 10 dakika kaynatın ve soğutun. Hamurdan cevizden küçük parçalar koparın ve hurma şeklini verip yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında kızarmaya başlayınca 180 dereceye düşürerek iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve 1 saat dinlendirdikten sonra Hindistan cevizi ile servis edin.



Yoğurt Tatlısı

: 8
: 30 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 1,5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı irmik
- Yarım su bardağı toz ceviz
- 2 paket kabartma tozu

Şerbet İçin:
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar toz fıstık

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini bir tencereye koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha kaynatıp soğuması için kenara alın. Mikserin haznesine yumurtaları ve şekeri ekleyin, iyice kabarana kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Zeytinyağını ilave edin ve karışana kadar çırpın. Yoğurdu ilave edin ve karışana kadar çırpın. Limon kabuğunu ilave edin ve karışana kadar çırpın. Kalan kuru malzemelerin hepsini ayrı bir yerde karıştırın. Yumurtalı karışımın üzerine ilave edin ve sadece karışana kadar çırpın. Yağladığınız orta boy bir fırın kabına karışımı dökün ve üzerini düzleyin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında iyice kızarıp kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Ilıyan tatlıya soğumuş şerbeti yavaş yavaş çektirerek dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra toz fıstık serperek servis edin.



Bademli Kadayıflı Muffin Tatlısı

: 10
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 250 gr tel kadayıf
- 1 su bardağı file badem
- 80 gr eritilmiş tereyağı

Taban İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı

Şerbet İçin:
- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar file badem

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini bir tencereye koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha kaynatıp soğuması için kenara alın. Tel kadayıfları elinizle parçalayın. 12'li muffin fırın kabının tabağını yağlayın ve yarısına kadar tel kadayıf ekleyin. Her birinin üzerine birer kaşık tereyağı gezdirin. Üzerine file badem serpin ve tekrar kadayıf ekleyin. Tereyağı ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra kalıptan çıkarıp şerbet gezdirin. Üzerine file badem ekleyerek servis edebilirsiniz.



Dilber Dudağı

: 5
: 2 saat
: 30 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çimdik tuz
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Yarım su bardağı yoğurt
- Çeyrekten su bardağından bir parmak fazla sıvı yağ

İç Malzemeleri:
- 1 su bardağı file fıstık
- Hamuru açacak kadar nişasta

Üzeri İçin:
- 60 gr eritilmiş tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Şerbet İçin:
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurun, 18 parçaya ayırıp yuvarlayın ve üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 10 dakika kaynatın, soğutun. İlk 6 bezeyi ayrı ayrı birer tatlı kaşığı nişasta ile küçük bir tabak büyüklüğünde merdane yardımıyla açın. 6 bezenin aralarına tekrar birer tatlı kaşığı nişasta koyup yayın ve üst üste dizin. Ortasına hafif bastırın ve acele etmeden yavaş yavaş yaklaşık 40 cm çapında açın ve kenara alın. İkinci 6 bezeyi daha bu şekilde açın ve kenardaki açılmış yufkanın üzerine serin. Bir su bardağı ile daireler kesin, ortalarına file fıstık paylaştırıp yarım daire olacak şekilde katlayın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Üzerlerine erittiğiniz yağları karıştırıp yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verin. Kızarmaya başlayınca fırının ısısını 175 dereceye indirin ve nar gibi kızarana kadar pişirin. Tatlıları bir kaba dizin. Soğuduktan sonra ılık şerbeti üzerine dökün ve 1 saat dinlendirdikten sonra servis edin.



: 6
: 2 saat
: 45 dakika
: Orta

Kalburabastı

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- Çeyrek su bardağı irmik
- Yarım çay kaşığı karbonat
- Yarım çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım çay kaşığı tuz
- 90 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 adet yumurta
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- Çeyrek su bardağı yoğurt
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu

Şerbet İçin:

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu

İç Malzemeleri:

- 1 fincan dövülmüş ceviz

Hazırlanışı:

Tencereye şerbet için önce toz şekeri alın. Suyu ve limon suyunu ilave edin. Şerbeti karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 2 dakika daha kaynatın ve soğuması için kenara alın. Unu yoğurma kabına alın. İrmiği ilave edin. Önce kuru, sonra sıvı malzemeleri ekleyin. Malzemelerin hepsi toparlanıp yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur olmalı, gerekirse çok az daha un ilave edebilirsiniz. Hamurun üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın ve yuvarlayın. Avucunuzda açıp içlerine ceviz yerleştirin ve kapatın. Önceden yağladığınız kalıplarınıza bastırın ve sert bir şekilde tek seferde tezgâha vurarak çıkmasını sağlayın. Yağladığınız fırın tepsisine aralıklı dizin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altın gibi kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbeti çekip soğuyana kadar dinlendirin. Daha sonra servis edin.



: 8
: 20 dakika
: 40 dakika
: Kolay

Havuç Dilim Baklava

Malzemeler:
- 1 paket baklavalık yufka
- 200 gr eritilmiş tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı toz Antep fıstığı

Şerbet İçin:
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 dilim limon

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar toz Antep fıstığı

Hazırlanışı:
Yufkaları açın ve üzerine yuvarlak fırın kabını koyarak kesin. Tereyağı ve sıvı yağı bir kaba alıp karıştırın. Yuvarlak kestiğiniz yufkalardan bir tane fırın kabına serin. Bir fırça yardımıyla yağlayın ve yufka ekleyin. Bu işlemi yufkaların yarısı bitene kadar tekrarlayın. Kestiğiniz yufkaları da bu aşamada kullanabilirsiniz. Yufkaların yarısı bittikten sonra Antep fıstığı serpin. Kalan yuvarlak yufkaların aralarına yağ sürerek kapatın. Kenarlarını bir bıçak ile içe doğru ittirin. Yufkaları ortalarından keserek havuç dilim şekli verin, kalan tereyağını üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Şerbet malzemelerini bir tencereye koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 10-15 dakika daha kaynatıp ılıması için kenara alın. Baklava piştikten ve ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılıyan şerbeti üzerine dökün. Soğuduktan sonra fıstıkla servis edin.

eriş un

iTQi 2018 BRUSSELS
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
üstün lezzet ÖDÜLÜ





TS 4500
ISO 9001 ISO 14001 ISO 22000 ISO 27001 OHSAS 18001

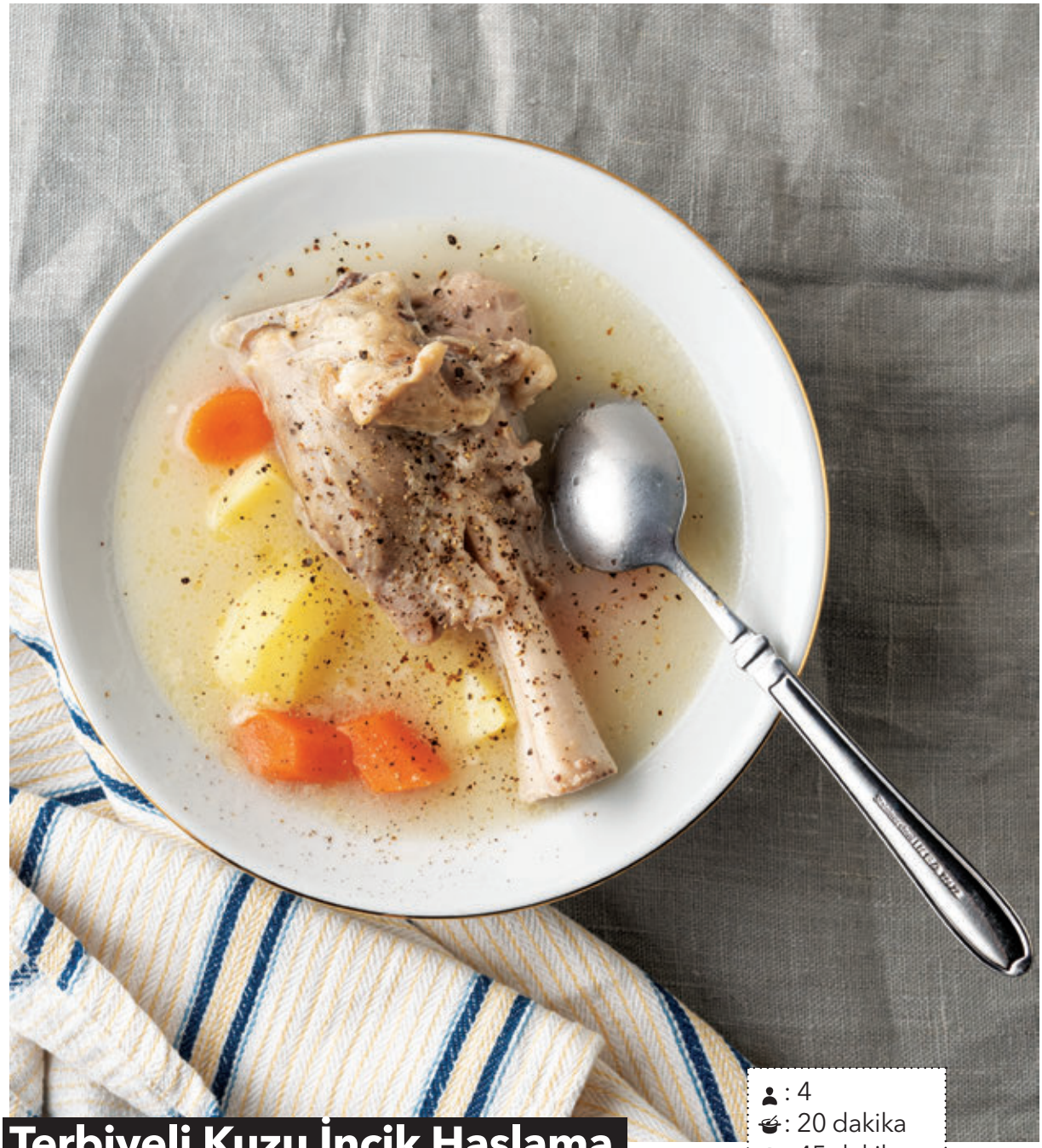
erişler gıda
www.erisun.com.tr
#erisundunyasi

Kuzu Etli Yemekler



Türk mutfağında çok büyük öneme sahip, dünya mutfaklarının hemen hepsinde de kendine hatırı sayılır derecede iyi bir yer edinmiş olan kuzu eti, özel dosyamızın konuğu oluyor bu ay. Yöreden yöreye tadında hafif değişiklikler olsa da herkesin aynı fikirde olduğu tek konu o güzelim tadı. Uzmanlar tam da bu mevsimde en lezzetli halinin bulunduğunu söylüyorlar. Biz de bu fırsatı kaçırmayalım dedik, birbirinden lezzetli kuzu etli yemekler hazırladık.

Sezer Alçınkaya



Terbiyeli Kuzu İncik Haşlama

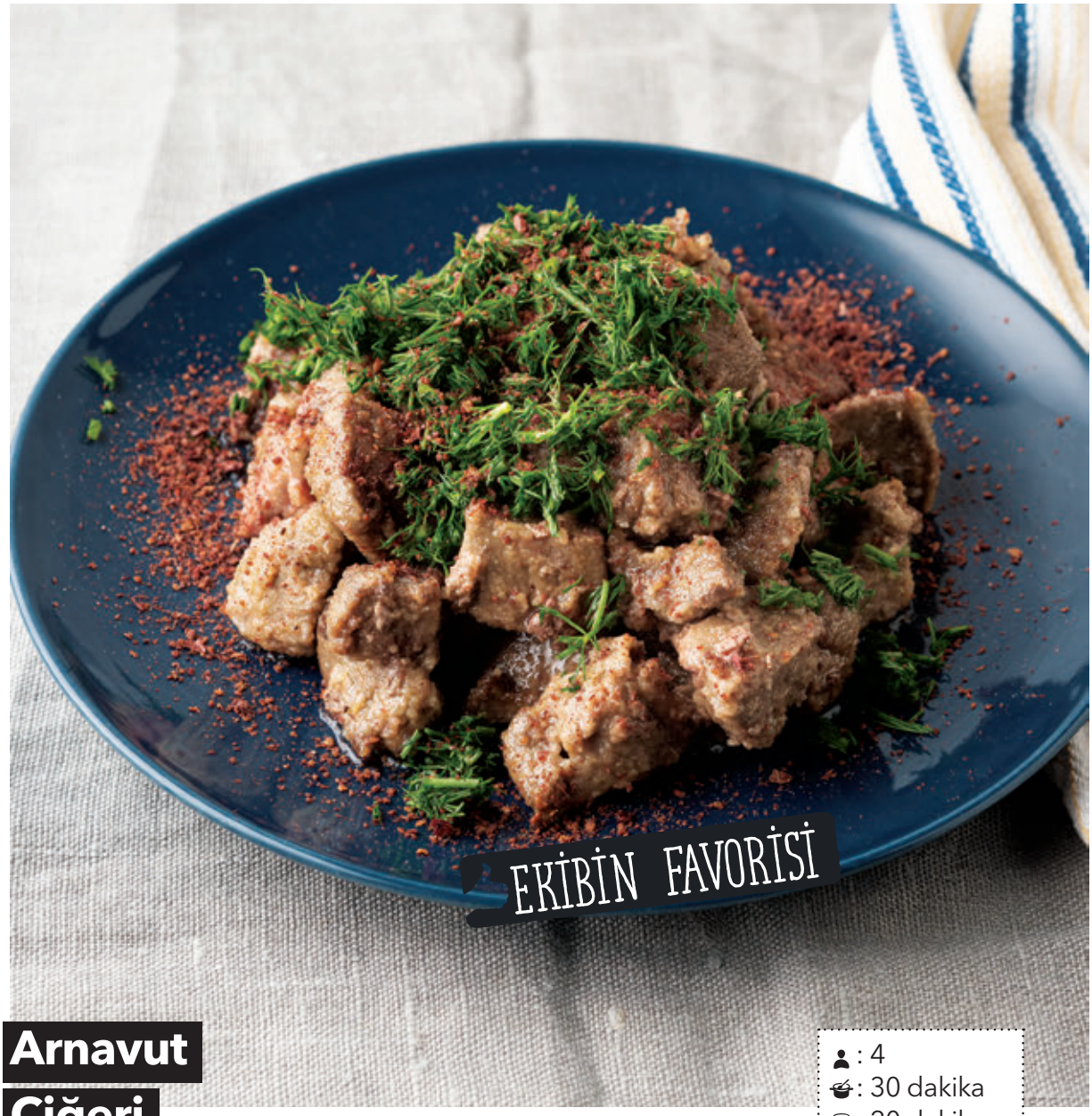
: 4
: 20 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 adet kuzu incik
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet doğranmış havuç
- 1 kase doğranmış patates
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Terbiyesi İçin:
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım adet limon suyu

Servis İçin:
- Yeteri kadar çekilmiş toz karabiber

Hazırlanışı:
Kızdırdığınız tavada tereyağını eritin ve etleri ilave edip 2 dakika soteleyin. Havuçları ve patatesleri ilave edin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin, tuzunu baharatlarını ekleyin. Etler kemiğinden ayrılıncaya kadar pişirin. Unu bir kaseye alıp yumurta sarısını ve limon suyunu ekleyin. Üzerine bir miktar su ekleyerek terbiyeyi açın. Süzgeçten geçirerek inceltin. Etin suyundan ilave ettiğiniz terbiyeyi yemeğe yavaş yavaş ekleyin. Son bir kez daha kaynatın. Taze çekilmiş karabiber ile servis edin.



Arnavut Ciğeri

: 4
: 30 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 500 gr küp küp doğranmış kuzu ciğer
- Yarım su bardağı un
- Yeteri kadar tuz

Kızartmak İçin:
- Yeteri kadar sıvı yağ

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar kıyılmış dereotu
- Arzu ettiğiniz kadar sumak

Hazırlanışı:
Ciğerleri bir süzgece boşaltıp kanını birkaç dakika süzdürün. Bir tepsiye boşaltıp üzerine un ve tuz serpin. Unun her tarafına eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın. Sıvı yağı kızdırıp 4-5 dakika kızartın. Kızaran ciğerlere dereotu ve sumak serperek servis edin.



Kağıtta Taze Kekikli Kuzu Pirzola

: 3
: 20 dakika
: 1 saat
: Kolay

Malzemeler:

- 5 dilim kuzu pirzola
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 adet doğranmış patates
- 4 dal taze kekik
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar çekilmiş taze karabiber

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri bir karıştırma kabında harmanlayın. Bir pişirme kağıdını fırın kabına yayın ve ortasına pirzolalı harcı yerleştirin. Kağıdı karşılıklı üst üste katlayarak kapatın ve uç kısımlarını fırına dayanıklı bir ip ile bağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 1 saat et ve patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Son 5 dakikasında üzeri açık pişirin. Servis ederken ekstradan taze kekik ekleyebilirsiniz.



Kimyonlu Tas Kebabı

: 4
: 20 dakika
: 1 saat
: Kolay

Malzemeler:
- 500 gr kuzu kuşbaşı
- 1 çorba kaşığı dolusu tereyağı
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- 2 adet doğranmış yeşil biber
- 1 kase doğranmış mantar
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 adet doğranmış domates
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar pul biber
- Yeteri kadar karabiber

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar taze biberiye yaprakları

Hazırlanışı:
Tereyağını ve kuzu etini tencereye alıp suyunu çekene kadar soteleyin. Soğanları ilave edin. Yeşil biberi ve mantarları ilave edin. Soğanlar solunca domates salçası ve pul biberini ilave edip kokusu çıkana kadar sotelemeye devam edin. Domatesleri ilave edin ve 2 dakika daha soteleyin. Tuzunu ayarlayıp baharatları ilave edin. Su miktarına göre kaynar su ilave edebilirsiniz. Etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis tabaklarına alıp üzerine taze biberiye ile servis edebilirsiniz.



Tirit

: 4
: 10 dakika
: 1 saat 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 500 gr kemikli kuzu eti
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet ramazan pidesi
- 1 su bardağı haşlanmış nohut

Hazırlanışı:

Kemikli kuzu etini ve zeytinyağını tencereye alıp 2 dakika soteleyin ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Köpükleri yüzeye çıkınca kevgir yardımıyla alın. Tuzunu ayarlayın. Etler kemiklerinden iyice ayrılıncaya kadar pişirin. Servis tabaklarına pideleri didikleyin ve üzerlerine etin suyundan gezdirin. Etleri de üzerlerine didikleyip haşlanmış nohut ekleyerek servis edin.



Fırında Kuzu İncikli Firik Pilavı

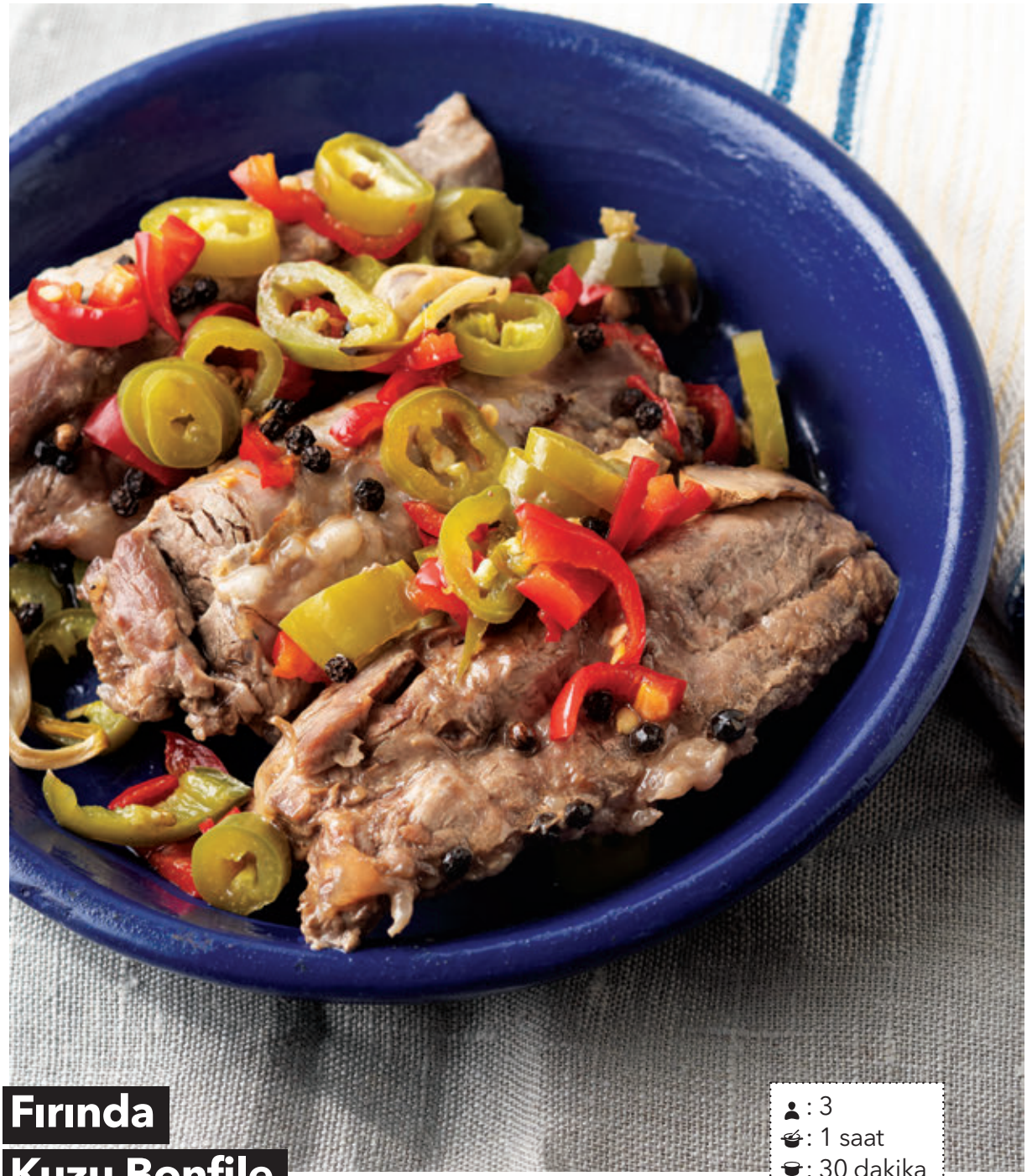
: 6
: 30 dakika
: 1 saat 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 adet kemiksiz kuzu kol
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz

Pilav İçin:
- 2 su bardağı firik
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Kuzu etini ve yağları tencereye alın. Arkalı önlü mühürleyin ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu ayarlayıp yaklaşık yarım saat pişmeye bırakın. Etler yumuşadıktan sonra suyu ile birlikte fırın kabına alın ve kenarlarına firikleri ilave edin. Tuzunu ayarlayıp karabiberini ekleyin. Suyunu çektirene kadar üzeri kapalı bir şekilde önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Piştikten sonra fırından alıp kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.



Fırında Kuzu Bonfile

: 3
: 1 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 4 parça kuzu bonfile
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı süt
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 2 adet doğranmış yeşil biber
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- Yarım kase doğranmış mantar
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri bir karıştırma kabında ovarak birbirine yedirin. Streç film ile üzerini kapatıp vaktiniz varsa 1 gece, vaktiniz yoksa 1 saat buzdolabında dinlendirin. Küçük boy bir fırın kabına eti yerleştirin etrafındaki harcını da üzerine dökün. Pişirme kâğıdı ile üzerini kapatıp, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Eti servis tabağına alıp servis edin.



İncikli Arpa Şehriye Pilavı

: 6
: 30 dakika
: 1 saat 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 4 adet kuzu incik
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz

Şehriye İçin:
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar pul biber
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar taze kekik

Hazırlanışı:
Kuzu etini ve yağları tencereye alın. Arkalı önlü mühürleyin ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu ekleyip pişmeye bırakın. Ayrı bir tencerede arpa şehriyeyi tereyağı ve zeytinyağında rengi dönene kadar karıştırarak kavurun. Pul biber ekleyip iki dakika daha kavurun. Etler kemiklerinden ayrılmaya başladığında tencerede yemeğin suyu çok ise biraz boşaltıp kenara ayırın. Etin olduğu tencereye kavurduğunuz arpa şehriyeyi ekleyin. Tuzunu, biberini ayarlayın ve suyunu kontrol ederek pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra taze kekik ekleyerek servis edebilirsiniz.



Kuzu Kapamalı Fasulye Güveci

: 6
: 30 dakika
: 2 saat
: Kolay

Malzemeler:

- 250 gr kemikli kuzu eti
- 500 gr taze fasulye
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 10 adet arpacık soğan
- 5 diş rendelenmiş sarımsak
- 10 adet kiraz domates
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Hazırlanışı:

Güvece kemikli etler, tereyağı, soğan ve sarımsağı alıp kokusu çıkana kadar soteleyin. Güveci ocaktan alıp üzerine fasulyeleri ve domatesleri ilave edin. Tuz ve karabiber serpin ve etlerle bir alt üst edin. 1 su bardağı suyu üzerinde gezdirin. Güvecin kapağını kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında arada kontrol ederek etler pişip yumuşayıncaya kadar pişirin.



Kuzu Kuşbaşılı İç Pilav

: 3
: 1 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 250 gr kuzu kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sıcak suda 30 dakika bekletilmiş pirinç
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- Yeteri kadar tuz
- 1 tatlı kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı toz yenibahar
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- Yeteri kadar toz karabiber
- Yarım demet ince kıyılmış dereotu

Hazırlanışı:

Eti ve yağları tencereye alın, suyunu çekene kadar soteleyin. Pirinçleri ilave ederek birkaç dakika daha kavurun. Kalan malzemeleri ilave edin ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Yüksek ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Gerekirse biraz daha sıcak su ilave edin. 10 dakika dinlendirdikten sonra kıyılmış dereotu ile karıştırarak servis edin.

Ramazan "bereket" mevsimidir.

Dünyada iyiliği yeşertmek için şimdi umut olma vakti.

RAMAZANDA



var

İHH
İNSANİ YARDIM VAKFI
0212 631 21 21

28₺ FITRE yaz 4072 'ye gönder

ZEKÂT BAĞIŞI
ihh.org.tr

Masum Tarifler

Haydi yeme alışkanlıklarımızı biraz gözden geçirelim, alışılmış tariflerin dışına çıkalım. Farklı ve masum lezzetlerle dolu unsuz şekersiz dosyamıza bir şans verelim. Gerçekten beğeneceksiniz.



Sezer Alçınkaya



Karabuğday Piyazı

: 2
: 30 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı karabuğday
- 1 kase yeşil zeytin
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber

Sos İçin:

- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar limon suyu
- Yeteri kadar zeytinyağı

Hazırlanışı:

Karabuğdayı yeteri kadar suyla haşlayın ve süzdürüp soğutun. Bütün malzemeleri ve karabuğdayı bir karıştırma kasesine alın. Tuzunu, limon suyunu, zeytinyağını kendi damak zevkinize göre ayarlayın ve servis edin.



Mısır Unlu Omlet

: 2
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 3 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı mısır unu
- 2 dal doğranmış taze sarımsak
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar pul biber
- Yeteri kadar karabiber

Arası İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar beyaz peynir

Hazırlanışı:
Tereyağını orta boy, tabanı ince ve yapışmaz olan bir tavaya alın ve kızdırın. Bir kasede yumurta ve tuzu karışacak kadar çatal yardımıyla çırpın. Kalan malzemeleri de ekleyip çırpın. Tereyağı eriyip kızınca çırptığınız yumurtayı ilave edin ve omletin kenarları tavadan ayrılıncaya kadar orta ateşte pişirin. Sonra bir spatula yardımıyla diğer tarafını çevirip pişirin ve sıcakken katlayıp servis tabağına alın. İsterseniz arasına beyaz peynir ekleyebilirsiniz. Baharatları serperek servis edin.



Baharatlı Fırın Patates

: 4
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 3 adet orta büyüklükte patates
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı toz sarımsak
- 1 çay kaşığı kajun baharatı

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar ince kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Patatesleri arzu ettiğiniz şekilde doğrayın. Kalan malzemeleri ekleyip elinizle harmanlayın. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye yayın. 200 derecede ızgara ayarında pişirin. Patatesler piştikten sonra servis tabağına alıp maydanoz ile birlikte servis edebilirsiniz.

Pişmeyen Brownie Bar



: 6
: 1 saat
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 2 su bardağı 20 dakika sıcak suda bekletilmiş hurma
- 2 su bardağı toz ceviz
- Çeyrek su bardağı toz kakao
- 1 su bardağından 2 parmak eksik Hindistan cevizi
- 1 çimdik tuz
- 2 çorba kaşığı su
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar toz Hindistan cevizi

Hazırlanışı:

Malzemelerin hepsini mutfak robotuna alın ve macun oluncaya kadar çekin. Gerekirse çok az daha su ilave edin. Malzemelerin hepsini streç film serilmiş küçük bir tepsiye yaklaşık 5 mm kalınlığında yayın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Servis ederken ters çevirin ve istediğiniz gibi dilimleyin. Hindistan cevizine bulayarak servis edin.

Biz TÜRKİYE İçin Çalışıyoruz...



- Çevreyle ilgili yasa ve yönetmelik hükümlerine bağlı kalarak, mevzuatlarda yapılan değişikliklere uyum sağlıyoruz,
- Çevresel amaçları ve hedeflerimizi sürekli geliştiriyor ve iyileştiriyoruz,
- Şirket çalışanlarımızı, müteahhitlerimizi ve tedarikçilerimizi Çevre Politikasına uymaları konusunda bilinçlendiriyor ve bunun için gerekli eğitimleri sağlıyoruz,
- Çevresel faktörleri ve riskleri tanımlıyor, değerlendiren ve etkin bir şekilde kontrol eden bir çevre yönetim sistemini oluşturuyor ve uyguluyoruz,
- Atıkların azaltımı, tekrar kullanımı ve geri kazanımı için çalışmalar yapıyoruz,
- Etkin karar ve önlemler alabilmek amacıyla çevresel konular ve sosyal etkiler hakkında yöre halkı ve ilgili taraflar ile açık bir iletişim kuruyoruz,
- Verimlilik artışını ve yeni teknoloji kullanımını teşvik ile enerji, su ve doğal kaynakların tasarrufunu sağlıyoruz,
- Madencilik faaliyetleri sırasında ve sonrasında arazilerin doğaya yeniden kazandırılma çalışmalarını yürütüyoruz,
- Tedarik zincirinde kullanılan malzemenin ve alınan hizmetlerin Çevre Politikasına uygun olmasını sağlıyoruz,
- Çevresel performansı şeffaf bir şekilde kamuya aktarma yükümlülüğünü sergiliyoruz.

Milli Ekonomiye Katkı Sağlıyoruz

KOZA
ALTIN İŞLETMELERİ

Çok Sevdiğimiz: Sütlü Tatlılar



Biri hafif tatlı mı dedi yoksa? O zaman işte karşınızda tüm zamanların en sevilen sütlü tatlıları, tabii ki Lokma mutfağından. En beğendiğimiz, farklı ve gösterişli tatlıları sizler için derledik, denedik, tekrar tekrar pişirdik en güzeline ulaştık. Lezzeti tartışılmaz, ama yapması da kolay bu tariflerle mutlu olmak garanti…

Sezer Alçınkaya



İncir Uyutması

: 4
: 2 saat
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 8 adet kuru incir
- 2,5 su bardağı süt

Hazırlanışı:

İncirlerin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin ve yarım saat dinlendirin. Yumuşayan incirleri küp küp doğrayın. Sütü mayalama sıcaklığına gelinceye kadar ısıtın. Yumuşayan incirleri ilave edin. Patates ezeceği ile püre haline getirin. Eğer zorlanırsanız blendır kullanın ama blendır kullanmadan çok lezzetli bir incir uyutması yapacağınız kesin. Servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerini streçleyip bir örtü ile örtün ve oda sıcaklığında 2 saat dinlendirin. Daha sonrasında buzdolabında soğuttuktan sonra servise hazırdır.



Kadayıflı Muhallebi

: 6
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Muhallebi İçin:
- 1 litre süt
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- 1 su bardağından 2 parmak eksik un
- 1 paket vanilya
- 1 paket soğuk krema

Üzeri İçin:
- 200 gr taze kadayıf *(1 gece önceden buzlukta dinlendirilmiş)*
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı iri dövülmüş fındık

Hazırlanışı:
Muhallebi için krema hariç bütün malzemeleri tencerede kıvama gelene kadar pişirin. Soğuyana kadar mikserle çırpın ve soğuk kremayı da ekleyip kabarana kadar çırpın. Servis kaplarına paylaştırıp buzdolabında soğutun. Yapışmaz bir tavaya buzluktaki kadayıfı ufalayarak ekleyin ve diğer malzemeleri de ilave edin. Orta ateşte karıştırarak kadayıflar kızarana kadar pişirin. Kadayıfları ağzı kapaklı bir saklama kabında muhafaza edin ve servis sırasında muhallebilerin üzerine paylaştırın.



Portakallı Çikolatalı Mousse

: 4
: 20 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Çeyrek su bardağı süt
- Çeyrek su bardağı krema
- 1 adet yumurta sarısı
- 160 gr küçük parçalara ayrılmış bitter çikolata
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 su bardağı soğuk krema

Servis İçin:

- Arzu edilen kadar rendelenmiş çikolata

Hazırlanışı:

Süt ve kremayı bir tavada kaynama noktasına getirin, altını kapatın. Ayrı bir yerde yumurta sarısını balon telle çırpın, bir yandan sıcak sütlü karışımı yavaşça yumurtaya ilave edin ve karıştırmayı bırakmayın. Portakal kabuğunu ve bitter çikolatayı da ekleyin, erimesini sağlayın. Ayrı bir yerde soğuk kremayı sertleşene kadar çırpın. Ilımış olan çikolatalı karışımı, kremanın üzerine nazikçe ilave edin ve söndürmeden karıştırın. Servis kaplarına paylaştırın, rendelenmiş çikolata serperek servis edin.

Bebe Bisküvili Muhallebi

: 6
: 30 dakika
: 15 dakika
: Kolay



Malzemeler:
Muhallebi İçin:
- 3 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı beyaz un
- 2 paket vanilya
- 1 paket toz krem şanti
- 1 paket krema
- Yarım paket labne peyniri

Servis İçin:
- 1 paket bebe bisküvisi
- Muz
- Kakao

Hazırlanışı:
Krema, krem şanti ve labne peyniri hariç kalanları tencereye alıp çırpın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alarak 5 dakika mikserle çırpın. Krema, krem şanti ve labne peynirini muhallebiye ekleyerek 4-5 dakika daha çırpmaya devam edin. Bebe bisküvilerini mutfak robotunda çekerek toz haline getirin. Muzları dilimleyin. Kupların tabanına birer kaşık bisküvi ve muzları yerleştirin. Üzerine muhallebi, bisküvi, muhallebi ve en üste tekrar bisküvi yerleştirip tamamlayın. En üstüne kakao serperek servis edin.



Anne Sütlacı

: 8
: 10 dakika
: 1 saat
: Kolay

Malzemeler:

- 2 litre süt
- 1 su bardağı pirinç
- 1 ve çeyrek su bardağı toz şeker
- 1 çimdik tuz

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar toz tarçın

Hazırlanışı:

Sütü pişireceğiniz tencereye alın. Üzerine pirinçleri ilave edin ve orta ateşte pirinçler iyice açılana kadar yaklaşık bir saat pişirin. Süt çok azalırsa yerine süt ya da su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indirmeye yakın toz şeker ve tuzu ilave edin, karıştırın. Pirinçler iyice lapalaştığında servis kaselerine paylaştırın. Toz tarçın serpin. İster soğuk ister sıcak ikram edin.

Vişneli Sakızlı Muhallebi

: 6
: 30 dakika
: 20 dakika
: Kolay



Malzemeler:
- 4 çorba kaşığı pirinç unu
- 4 çorba kaşığı beyaz un
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- 1 parça dövülmüş damla sakızı
- 1 litre süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Sos İçin:
- 2 su bardağı dondurulmuş vişne
- Çeyrek su bardağı toz şeker
- Yarım adet limon suyu
- Yarım su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Hazırlanışı:
Tereyağı hariç, malzemelerin hepsini tencerede koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Tereyağını ilave edin ve mikserle soğuyana kadar çırpın. Servis kaselerine paylaştırın. Sos malzemelerini tavaya alın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Muhallebilerin üzerine yayın ve buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.

Orman Meyveli Tiramisu



: 6
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- Çeyrek su bardağı un
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 paket taze krem peynir

İç Malzemeleri:
- Yeteri kadar kedidili bisküvisi
- 2 çorba kaşığı dolusu Türk kahvesi
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 kase dondurulmuş vişne

Sos İçin:
- 2 su bardağı dondurulmuş orman meyveleri
- Çeyrek su bardağı toz şeker
- Yarım adet limon suyu
- Yarım su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Hazırlanışı:
Krem peynir hariç malzemelerin hepsini homojen karıştırın ve koyulaşana kadar pişirin. Karıştırarak soğutun ve krem peynirle pürüzsüz olana kadar çırpın. Sıcak su ve kahveyi geniş bir kasede karıştırın. Bisküvileri bölerek teker teker kahveye batırıp kuplara dizin. Vişneleri ve muhallebiyi de sırayla üzerine alın. Aynı sıra ile devam edip tüm malzemeleri bitirin. Sos malzemelerini tavaya alın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Tatlının üzerine yayın ve buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.

Portakallı Keşkül



: 4
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Çeyrek su bardağından 1 parmak fazla toz şeker
- Çeyrek su bardağı badem unu
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- 1 litre süt
- Yarım su bardağı portakal suyu
- 1 adet yumurta sarısı

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar file badem
- Arzu ettiğiniz kadar toz tarçın

Hazırlanışı:

Tencereye toz şekeri, badem ununu, nişastayı, pirinç ununu ve vanilyayı ilave edin. Balon telle karıştırın. Sütü ilave edin ve bir yandan çırpın. Portakal suyu ve yumurta sarısını ekleyin ve karıştırın. Tencereyi ocağa alın ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Servis kaselerine bekletmeden alın. Buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerine file badem ekleyip tarçın serperek servis edin.

Limonlu Damla Sakızlı Muhallebi



: 4
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1,5 su bardağı un
- 120 gr tereyağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 litre süt
- Yarım su bardağı limon suyu
- 1 diş dövülmüş damla sakızı

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar baklava yufkası parçaları

Hazırlanışı:
Un ve yağı tencereye alın, kokusu çıkana kadar kavurun. Kalan malzemeleri ekleyip homojen oluncaya kadar karıştırın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. 10 dakika mikserle çırpın. Servis kaplarına paylaştırın, ılıdıktan sonra buzdolabında dinlendirin. Üzeri için baklavalık yufkayı tereyağıyla yağlayın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp parçalara bölerek tatlının üzerine paylaştırın ve servis edin.

Hafta Sonu Kahvaltı Keyfi



Hafta sonu geldiğinde hepimiz bayılırız kahvaltı sofrasında uzun uzun oturmaya. Keyifli sohbetler eşliğinde süren uzun kahvaltılar için şahane fikirlerimiz var sizin için. Haydi bakalım hep beraber, nasıl yapılırlarmış bunlar…

Sezer Alçınkaya

Kolay Vegan Acuka



NASIL YAPILIRLAR?



Malzemeler:
- 1 kase ceviz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı toz nane
- 1 diş sarımsak
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı beyaz peynir



1.Domates ve biber salçasını kaba alın.



2.Cevizleri ekleyin.



3.Nane ve sarımsak ilave edin.



4.Zeytinyağını ekleyin.



5.Blendırdan geçirin



6.Peynirleri ilave edip karıştırın. Tabağa alıp servis edin.

Fırın Zeytin

Malzemeler:
- 1 kase yeşil zeytin
- 1 kase siyah zeytin
- 1 kase ceviz
- 2 dal taze biberiye
- 2 dal taze kekik
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Taban İçin:
- Yarım su bardağı krem peynir
- 1 kase beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı süzme bal







1.Zeytinleri fırın kabına alın.



2.Cevizleri ilave edin.

NASIL YAPILIRLAR?



3.Taze biberiyeleri ve kekikleri ilave edin.



4.Zeytinyağı ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişmeye bırakın.



5.Başka bir kaseye krem peynir, beyaz peynir ve yoğurdu ekleyin.



6.Zeytinyağı ekleyin.



7.Balı da ekleyip blendırdan geçirin.



8.Yoğurtlu karışımı tabağa yayın ve üzerine fırından çıkardığınız zeytinleri ekleyip servis edin.


çağrı
DERMASON
çağrı 'm
FASULYE
1000g
KIRKÖY
AYRAN
KIRKÖY
AYRAN
DAMAKLARDAKİ
DOĞALLIK..
www.cagri.com
KIRKÖY
TAM YAĞLI
TAZE TOST PEYNİRİ
400g
çağrı
Tam Yağlı
Yoğurt
Net. 2000g
çağrı
Tam Yağlı
Yoğur
BALDO
çağrı 'm
/ cagrimarket
/ cagrimarketleri



Peynir Tabağı

Malzemeler:

- 100 gr eski kaşar peyniri
- 100 gr kaşar peyniri
- 100 gr beyaz peynir
- 100 gr dana kavurma
- 6 dilim hindi füme
- 6 dilim pastırma
- 1 avuç ceviz
- 1 kase böğürtlen
- 1 kase ahududu
- 5-6 dilim ekmek









Peynirleri arzu ettiğiniz gibi dilimleyin. Kalan malzemeleri dilimleyip ekleyin.
Arzu ettiğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.



HAKLARINI HATIRLAMAK İÇİN BÜYÜK BİR FIRSAT:

Anneler Günü

"Rabbin, kendisinden başkasına asla ibadet etmemenizi, ana-babaya iyi davranmanızı kesin olarak emretti. Eğer onlardan biri, ya da her ikisi senin yanında ihtiyarlık çağına ulaşırsa, sakın onlara 'of' bile deme; onları azarlama, onlara tatlı ve güzel söz söyle. Onlara merhamet ederek tevazu kanadını indir ve de ki: "Rabbim! Tıpkı beni küçükken koruyup yetiştirdikleri gibi sen de onlara acı."

İsra Suresi 23 ve 24. ayetler.

HER DİN VE ÖĞRETİDE ÖZEL

Anne, tüm dinler ve öğretilerde özeldir. İman ettiğimiz din, İslam da annenin haklarını hatırlatır, özel olduğunu vurgular ve hürmet gösterilmesi gerektiğini bildirir. Dünyanın pek çok ülkesinde farklı tarihlerde olsa da "Anneler Günü" özel bir mutluluk paylaşımı olarak kutlanmakta. Özel bir vesilesiyle annelerin hakları, emekleri, kalp titreyişleri hatırlanmakta…

Rabbimiz, Lokman suresi 14. ayette, "**Biz insana, anne babasına iyi davranmasını emretmişizdir. Çünkü annesi onu nice sıkıntılara katlanarak (karnında) taşımıştır. Sütten ayrılması da iki yıl içinde olur. İşte bunun için önce bana, sonra da anne babana şükret diye tavsiyede bulunmuşuzdur."** buyuruyor.

Fatma Hazan Türkkol

İnsanın, dünyaya gelmeden önce içinde yaratıldığı beden yani anne, büyük bir emaneti taşır. Fiziksel pek çok sıkıntıya sabreder ve sevgiyle bu emanete sahip çıkar. Onu kucaklar, tehlikelerden korur, sağlıkla büyümesi için fedakarlık yapmayı sürdürür.

Rabbimiz ayette özellikle ilk iki seneyi anmakta. Çünkü insan bu dönemde, acizdir ve ihtiyaçlarını kendi başına karşılayamamaktadır. Emme ve yutkunma bilgisiyle dünyaya gelen insan, annesinin merhametle koruyup kolladığı ilk iki senede büyür.

Kitabımız Kur'an-ı Kerim ve sevgili Peygamberimizin kutlu sözleri, iman sahiplerine annelerine karşı taşıdıkları sorumlulukları pek çok kez hatırlatmakta. İslam alimleri de bunlardan yola çıkarak annelerimize karşı haklarımızı birkaç başlık altında toplamaktalar.

1. HİZMET

Ebu'd-Derda'nın rivayet ettiğine göre, Peygamberimiz şöyle buyurmuştur: **"Anne-baba, kişinin cennete girmesine vesile olacak kapılardan birisidir. Bu kapıdan girme fırsatını kaybetmek ya da değerlendirmek artık senin arzuna kalmıştır."**

2. İYİLİK

Abdullah bin Amr'nın naklettiğine göre Peygamberimiz, **"Rabbin hoşnutluğu anne babanın hoşnutluğuna bağlıdır."** buyuruyor.

3. HOŞ TUTMAK

Peygamberimiz, **"Anne ve babanın yüzüne merhametle bakana, hac ve umre sevabı yazılır"** buyurdu. Bunun üzerine sahabeler, "Günde bin defa bakarsa da böyle midir?" diye sordu. Peygamberimiz, "Günde yüz bin defa baksa da." cevabını verdi.

4. İYİLİĞE DEVAM ETMEK

Ebu Üseyd Mâlik İbni Rebîa es-Sâidî rivayet ediyor, "Bir gün biz Peygamberimizin huzurunda otururken Selemeoğulları kabilesinden bir adam çıkageldi ve: 'Ya Rasulallah! Annem ve babam öldükten sonra onlara yapabileceğim bir iyilik var mı?' diye sordu. Peygamberimiz, **"Evet, onlara dua eder günahlarının bağışlanmasını dilersin; vasiyetlerini yerine getirirsin, akrabasını koruyup gözetirsin; dostlarına da ikramda bulunursun."** buyurdu.

Onların her günü kutlu, an an içinde bulundukları her vakit huzurlu olsun... Hemen yanımızda veya bir Fatiha uzaklığında olan tüm annelerin anneler günü kutlu olsun.



NESQUİK SÜT'TEN ÖNCÜ DOĞA DOSTU YENİLİK: Plastik Pipetten Kağıt Pipete Geçiş Yaptı



Çocuklara sütü sevdiren Nesquik, sürdürülebilir bir gelecek için tüm ambalajlarındaki plastik pipet kullanımına son vererek kağıt pipete geçişini tamamladı. Hem dünyada hem Türkiye'de aromalı sütler pazarında öncü bir uygulamaya imza atan Nesquik Süt'ün, doğaya saygılı kağıt pipetli ürünleri Nisan ayı itibariyle raflarda yerini almaya başladı. Yıllık yaklaşık 40 milyon adet plastik pipetin kullanımına son veren marka, bundan böyle Nesquik süt ürünlerinin tamamını kağıt pipetle tüketicisine sunacak. Kullanılan kağıt pipetler yalnızca Orman Yönetimi Konseyi (FSC) sertifikalı üreticilerden, kimyasal işleme maruz bırakılmadan doğada çözünebilen ağaç selülozu kullanılarak tedarik edilecek. Çocukları kağıt pipetle tanıştıracak olan Nesquik, doğaya saygılı yeni uygulamasıyla, çocukların doğaya karşı sorumluluk bilinci geliştirmelerine katkı sağlayacak. 35 yılı aşkın süredir Türkiye'de faaliyet gösteren Nesquik, kağıt pipete geçişini, Nestlé'nin, gezegenimizi korumak amacıyla verdiği küresel taahhütler doğrultusunda hayata geçirdi.

DURU BULGUR



Ramazan sofralarında bulgur ve bakliyata yer açarak, tokluk hissini artırabilirsiniz Birbirinden lezzetli ve sağlıklı ürünleriyle Türk halkının büyük bir beğeniyle tercih ettiği Duru Bulgur, Ramazan sofralarında hem lezzet hem de hafif tatlar arayanlar için önemli ipuçları paylaştı. Duru Bulgur Gıda Mühendisi Ece Duru, Ramazan ayında sindirimi yormayan lifli gıdaların daha çok tercih edilmesi tavsiyesinde bulunurken, "Oruç tutanların uzun süreli aç kalmasından dolayı kan şekerini hızla yükseltmeyen glisemik indeksi düşük olan bulgur ve bakliyatı tercih etmeleri son derece önemli. Bulgur ve bakliyatlar iyi bir lif kaynağıdır. Diyet lifi sindirim enzimlerine karşı dirençli olup ince bağırsakta sindirilmeden kalın bağırsağa geçer ve kalın bağırsakta fermente olur. Lifli gıdaların sindirimi daha uzun süre aldığı için insülin miktarındaki düşüşe ve tokluk hissinde artışa sebep olur. Bu nedenle iftar menülerinde bulgur ve bakliyat başta olmak üzere; çorba, pilav, sulu yemek, zeytinyağlılar tüketilebilir." dedi.

KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ



150. kuruluş yılını kutlayan Kurukahveci Mehmet Efendi, dünyanın pek çok ülkesine Türk kahvesi ihraç ediyor. Bugün, Avrupa, Amerika, Asya, Afrika ve Avustralya kıtalarında yer alan 55'in üzerindeki ülkede Türk kahvesi bulunuyor. Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk haftaları ve çeşitli festivallerde stant açarak Türk kahvesini ve Türk kültürünü dünyaya tanıtmak için sunumlar yapıyor. Sunumlar sırasında ayrıca Türk kahvesinin tarihçesini ve kültürümüzdeki yerini de anlatarak kültür elçiliği görevine devam ediyor. Firmanın Türk Kahvesi yanında filtre ve espresso kahve, kakao ve **"Türk Kahvesi Seti"** gibi ürünleri de bulunmaktadır.
www.mehmetefendi.com

YEMEK SEPETİ

Yemeksepeti Banabi, Uraz Kaygılaroğlu ve Nilperi Şahinkaya'nın ekran yüzü olduğu yeni reklam filmlerini **#BanabiRahatlıkGeldi** etiketi ve Publicis İstanbul imzasıyla yayınladı. Yemeksepeti'nin online market ürünleri sipariş platformu Yemeksepeti Banabi, 29 ilde, milyonlarca kullanıcısının hayatını kolaylaştırmaya devam ediyor. Uraz Kaygılaroğlu ve Nilperi Şahinkaya'nın ekran yüzü olarak yer aldığı yeni reklam filmlerini art arda yayınlayan Yemeksepeti Banabi, hız, kolaylık ve kullanıcıya verdiği rahatlık hissiyle öne çıkan platformunu esprili bir dil ile işliyor. İhtiyaç anlarında duyulan rahatsızlık hissini filmlerindeki eğlenceli tonuyla rahatlığa çeviren ve her geçen gün büyümeye devam eden Yemeksepeti Banabi, hızlı ve kaliteli çözümleriyle de her eve aynı rahatlığı getirme iddiasının altını çiziyor.

DR. OETKER

Dr. Oetker Sürdürülebilirlik İlkeleri Uyum Beyanı kapsamındaki projeler tüm hızıyla devam ediyor. Dr. Oetker, her zaman eylemlerinin sorumluluğunu üstlenmekte ve sürdürülebilir eylemleri kurumsal DNA'sının bir parçası olarak görmektedir. Şirketimiz şimdi de sürdürülebilirlik hedeflerini "Sürdürülebilirlik İlkeleri Uyum Beyanı" başlığı altında heyecanla bir araya getirmektedir. Dr. Oetker, diğer faaliyetlerinin yanı sıra, iklim nötr olma hedefine ulaşmak, plastik kullanımını mümkün olduğunca azaltmak ve ambalajlarını tamamen geri dönüştürülebilir hale getirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca kuruluşumuz, ürünlerinin besin içeriklerine büyük yatırım yapıyor. Dr. Oetker Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Albert Christmann'ın konuyla ilgili sözleri şöyledir; "Bir aile şirketi olarak dünyanın her kıtasında gıda üretim ve dağıtım şirketlerimiz ile insana ve doğaya karşı özel sorumluluğumuzun bilincindeyiz. Dr. Oetker Sürdürülebilirlik İlkeleri Uyum Beyanı ile tüketicilerimizin bilinçli yaşam yaklaşımını desteklerken tüm tedarik zinciri boyunca adil, sürdürülebilir koşullar sağlar ve aynı zamanda çevreyle ilgili ayak izimizi en aza indiririz. Dr. Oetker böylece temel yetkinlik alanlarına sadık kalmakla beraber, sürdürülebilir keyif anları için yüksek kaliteli ürünler üretmeye ve tüketicilerinin farklı ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunmaya devam etmektedir."





PORLAND

Ramazan Bayramı'nın şeker tadındaki heyecanı, Porland'ın benzersiz koleksiyonları ile taçlanacak. İmza attığı koleksiyonlarda estetik ve zarafeti, şıklığın çarpıcı detayları ile buluşturan Porland, bayram sofralarını birbirinden özel koleksiyonları ile süslemeye hazırlanıyor. Doğanın yansımalarını modern bir perspektifle porselene resmeden Porland Vignetta İkram&Kahvaltı Takımı bayram sabahının neşeli kahvaltı sofralarına eşlik ediyor. Vignetta İkram&Kahvaltı Takımı'nın natural dokunuşları; tabiatın saf ihtişamını daha da ön plana çıkarırken, renk kartelasının en güçlü tonları, tabakta görsel bir efekt yaratıyor. Farklı yaprak formları, geometrik şekiller ile komplike ama dengeli bir uyum yakalarken, kaliteli porseleni ile sofraların en rafine lezzet eşlikçisine dönüşüyor. Birbiriyle uyumlu 18 parçadan oluşan 6 kişilik bu yepyeni takım, sofra stilini estetik ve fonksiyonel detaylarla zenginleştiriyor. Ömür Boyu Desen Çıkmama Garantisi'ne sahip sır altı tekniği ile üretilen serinin desenleri, kimi zaman en özel misafirler için hazırlanan bir ikram masasında başrole yerleşirken, kimi zamanda bir Pazar kahvaltısı geleneğini unutulmaz bir ritüele dönüştürüyor.

KAHVE DÜNYASI'NDAN RAMAZAN'A ÖZEL EŞSİZ TATLAR



"Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası, Ramazan ayına; gelenekselleşen ve çok beğenilen lezzetleriyle "Hoş geldin" diyor. Çikolata Kaplı Hurma ile Ramazan'ın vazgeçilmezi hurmanın lezzetini taçlandıran Kahve Dünyası, Tahinli Dondurma ve Şeker İlavesiz Hurmalı Dondurmasıyla da düşük kalorili tatlı alternatifi arayanlara güzel bir seçenek sunuyor. Kahve Dünyası her ay mevcut dondurma menüsüne sadece o aya özel, farklı bir konseptte bir lezzet daha etkiyor. Ramazan ayında ise "Ayın Dondurması" olarak iki yeni lezzet sunuluyor. Sindirim sistemini düzenleyerek bağışıklığı güçlendiren, vitamin, mineral ve lif zengini hurmadan yapılan "Şeker İlavesiz Hurmalı Dondurma" ile susamın ezilmesiyle elde edilen, zengin kalsiyum kaynağı tahinle hazırlanan "Tahinli Dondurma" tüm Kahve Dünyası mağazalarında dondurma tutkunlarını bekliyor.



İlkbahar-yaz sezonunda içinizi ısıtacak yepyeni bir marka ve rengarenk bir koleksiyon:

EZOMOLA

Moda dünyasının nabzını tutan Boyner, yazın ruhunu ve romantizmini yansıtan zamansız parçalar sunan Ezomola koleksiyonunu moda severlerle buluşturuyor. Sezonun en trend parçalarını bir araya getiren koleksiyonda keten ve hafif kumaşlarla kırmızı, hardal, turuncu, mavi, siyah ve beyaz gibi yaz renklerinin muhteşem uyumu dikkat çekiyor. Ezgi Mola'nın stilinden izler taşıyan Ezomola koleksiyonunda tiril tiril mini ve maxi boy elbiselerden karpuz kollu bluzlara, alt ve üst takımlardan birbirinden rahat şort ve pantolonlara birçok seçenek yer alıyor. İlkbahar-yaz gardırobunun olmazsa olmaz parçalarından oluşan ve her biri birbiriyle kolaylıkla kombinlenebilen koleksiyon hem rahatlık hem de stil sahibi bir görünüm sunuyor. Ezgi Mola: "Hayallerimden birini daha gerçekleştirdiğim için çok mutluyum." Sadece Boyner mağazalarında ve **boyner.com.tr**'de satışa sunulacak yepyeni Ezomola koleksiyonu güneşe ve renklere aşık yaz tutkunlarını bekliyor.



DR. OETKER

Dr. Oetker Muzlu Bardakta Puding ile puding hazırlamak hiç bu kadar kolay olmamıştı! Dr. Oetker, büyük küçük herkesin sevdiği ve pratik bir şekilde hazırlayabildiği Bardakta Puding serisine yeni bir çeşit ekledi: Muzlu Bardakta Puding! Çikolatalı, Çikolata Parçalı & Vanilinli ve şimdi de Muzlu olmak üzere 3 çeşidi bulunan Dr. Oetker Bardakta Puding; pişirmeden, sadece soğuk süt eklenip karıştırılarak hazırlanıyor… Dr. Oetker Bardakta Puding hazırlarken tek ihtiyacınız bir bardak, bir kaşık, 150 ml soğuk süt ve sadece 1 dakika süre… Ayrıca, ufak dokunuşlar, biraz da yaratıcılıkla çok lezzetli ve şık kuplar da hazırlamak mümkün… Dr. Oetker ürünlerini satış noktalarından satın alabileceğiniz gibi, dilerseniz Dr. Oetker Sanal Mağaza aracılığıyla da sipariş verebilirsiniz. Dr. Oetker ürünleri ve tarifleri hakkında bilgi almak veya hazırlama / pişirme ipuçlarına, püf noktalarına ulaşmak isteyenler 0 800 / 415 98 04 veya 0 850 222 98 04 no'lu Danışma Hatları'nı arayabilir ya da www.droetker.com.tr internet adresine başvurabilirler.

ANNEMİ EN İYİ BEN TANIRIM DİYENLER KARACA'DA BULUŞUYOR



Yan yana olmanın, sevmenin değerini daha iyi anladığımız bu sene, kuşkusuz Anneler Günü daha kıymetli ve daha özel olacak. İçinizden geçenleri daha çok söylemek, aklınızdan geçen sürprizlerin daha fazlasını yapmanın tam zamanı. Bu düşünceyle Karaca, Anneler Günü'ne özel yaptığı indirimlerle, yemek takımlarını, kahvaltı takımlarını ve tatlı setlerini sofra tutkunu annelerin beğenisine sunuyor. İncinin zarafetini, en özel sofralarla buluşturan Karaca'nın Fine Pearl Grace Mint kahvaltı takımı, Anneler Günü hediyelerinin favorileri arasında. Gün içerisinde onca koşuşturmanın arasında kendine vakit ayırmayı seven anneler için ise; çay setleri, kahve fincanları ve bardak setleri, soğuk ya da sıcak içecekler içmek için vazgeçilmez olacak. Karaca'nın kek kalıpları, baharat takımları, saklama kapları ve servis gereçlerinin yer aldığı geniş ürün yelpazesi, annenizin yüzünü gülümsetmek için sizleri bekliyor. Tasarımı ve kalitesi ile yıllardır en özel anlara eşlik eden Karaca, bu Anneler Günü'nde de annesine sürpriz yapmak isteyenleri mağazalarına ve www.karaca.com'a bekliyor.



KOLAJEN



Aradığınız Kolajen Takviyesi WeCollagen
"Kolajen, vücudumuzun doğal olarak ürettiği bir proteindir. Vücudumuzdaki tüm proteinlerin yaklaşık üçte birini oluşturur."
Kaç Tür Kolajen Vardır? Her biri amino asit bileşimine göre kategorize edilen 28 farklı kollajen türü vardır. Fakat vücut kolajenimizin büyük çoğunluğu 3 tipten oluşur: Tip 1; Cilt, kemikler, tendonlar ve bağları oluşturur. Tip2; Kıkırdak, kemikler arasındaki, kulaklarımızdaki ve burnumuzdaki esnek dokuya yardımcı olur. Tip3; Kasların ve kan damarlarının yapımına yardımcı olur. Kolajen Takviyesinde Ürün Seçimine Dikkat Kolajen dışardan takviye olarak alındığında öncelikle sindirim sisteminde yapıtaşı olan aminoasitlere parçalanır ve aminoasit olarak kana karışır. Bu sorunu biraz olsun aşabilmek adına ise kolajenin biraz daha parçalanmış hali olan hidrolize kolajen içeren takviyeler geliştirilmiştir. Biyoyararlanımı artırmak adına ideal olan hidrolize edilmiş peptid formda kolajenlerdir. Kullanılan kolajenin miktarı da sonucu etkilemektedir. Takviyenin etkinliğinin görülebilmesi için kolajen içeriği minimum 2500 mg olmalıdır. Kolajen sentezine destek olması açısından alınan takviyenin bakır, çinko, C vitamini içermesi etkinliğini artırabilir. Kolajen takviyelerinin daha çok emilebilmesi ve yüksek biyolojik yararlanımın sağlanabilmesi için düşük molekül ağırlıklı (ortalama 2000 dalton) kolajenlerin tercih edilmesi doğru bir seçim olacaktır.

CİLDİ GENÇLEŞTİRİRKEN YÜZ OVALİNİ BELİRGİNLEŞTİRİYOR: HIFU



Alt yanak sarkmaları kişiyi en çok rahatsız eden yaşlılık belirtilerinden biridir. Bir kişinin yaş aldığı kırışıklıklardan çok, yanak altına doğru toplanan fazla deriden ve çene kavisinin kaybolmasından anlaşılır. Kırışıklık tedavisi için birçok ameliyatsız estetik uygulama varken bu tür sarkıkları toparlayan uygulamalar sınırlıdır. Bunların başında da HIFU (Fokuslu Ultrason) gelir. HIFU, ciltte gevşemiş, sarkmış durumda bulunan dokuların yenilenmesini sağlayarak cildin daha genç bir görünüme kavuşmasını mümkün kılar. Ameliyatsız cilt germede oldukça etkili, başarılı bir uygulama olarak ön plana çıkan HIFU, güvenli bir yöntem olarak da doktorların rahatlıkla tercih ettiği bir işlemdir. Doktorun cihazda uygulayacağı ayarlarla yüz hacmi küçülerek alt yanağın dolgunluğu azalacak ve yüz ovalinin geri gelmesiyle kişi görünümünden mutlu olacaktır. En Büyük Avantajı: Kişi Günlük Yaşamına Hemen Dönebilir HIFU uygulaması yaklaşık 45-60 dakika sürer. Anestezi kremi sürülmeden uygulanabilir. Uygulamadan sonra ciltte hafif bir kızarıklık görülse de en fazla 1 saat içinde yok olur ve kişi günlük yaşamına devam edebilir. Dışarıdan fark edilen bir iz oluşmaz. Etkisi hemen başlayan uygulamanın sonucu 3 ay sonra net olarak görülür.
Prof. Dr. Şükrü Yazar
Estetik, Plastik ve Rekonstrüktif Cerrahi Uzmanı

YAŞAM DOSTU MARKA "U GREEN CLEAN"



U Green Clean ev temizlik ürünleri Uzay Kimya firması tarafından 2015 yılında üretilmeye başlanmış ve Türkiye'deki ilk ve tek en sıkı regülasyonlu, öncelikle "İnsanı ve Doğayı" dikkate alan Ecogarantie sertifikasına sahip olmuştur. U Green Clean ürünleri içeriğinde tamamen bitkisel hammaddeler kullanılmaktadır. Ürünler kesinlikle havyanlar üzerinde test edilmemekte ve içeriğinde hayvansal maddeler bulunmamaktadır. Bu durum Vegan sertifikası ile tescillenmiştir. Uzay Kimya, U Green Clean markası altında bebekleri ve hassas ciltli kişileri de unutmamış onlara özel U Green Clean Baby ve U Green Clean Senstive serisi ürünler üretmiştir.
U Green Clean ürünleri Avrupa Birliği'nde Dermatolojik olarak test edilmiş ve cilde zarar vermediği onaylanmıştır. Kokularını doğadan alan U Green Clean, ürünlerin içeriğinde Organik Lavanta ve Portakal Yağı kullanmaktadır. "İnsana ve Doğaya Saygı" sloganı ile yoluna devam eden Uzay Kimya, U Green Clean markalı ürünlerinde Geri Dönüştürülmüş ve tekrar Geri Dönüştürülebilir ambalajlar kullanmaktadır. Uzay Kimya, ürünlerini Ecogenic markası ile Avrupa'nın gelişmiş ülkelerine de ihraç etmektedir.

İNDEKS

ÇORBALAR

Beyran Çorbası 8
Tavuk Suyuna Tavuk Çorbası 38

ANA YEMEKLER

Çerkez Tavuğu 42
Arpacık Soğanlı Tas Kebabı 44
Terbiyeli Kuzu İncik Haşlama 69
Arnavut Ciğeri 70
Kağıtta Taze Kekikli Kuzu Pirzola 71
Kimyonlu Tas Kebabı 72
Tirit 73
Fırında Kuzu Bonfile 75
Kuzu Kapamalı Fasulye Güveci 77

SALATALAR

Erik Tabağı 14
Çağlalı Kısır 16
Çörek Otlu Salata 21
Çilekli Rokalı Bahar Salatası 50
Sumaklı Haydari 52

ZEYTİNYAĞLILAR

Kuşkonmaz Izgara 20
Zeytinyağlı Taze Fasulye 46
Karabuğday Piyazı 81

PİLAV/MAKARNA

Garnitürlü Pilav 48
Fırında Kuzu İncikli Firik Pilavı 74
İncikli Arpa Şehriye Pilavı 76
Kuzu Kuşbaşılı İç Pilav 78

HAMUR İŞLERİ

Peynirli Börek 18
Kıymalı Çörek 40

TATLILAR

Tereyağında Kayısılı Hafif Tatlı 22
İrmikli Sütlü Tatlı 53
Şekerpare 57
Portakallı Hindistan Cevizli Revani 58
Şöbiyet 59
Kuşgözü 60
Hurma Tatlısı 61
Yoğurt Tatlısı 62
Bademli Kadayıflı Muffin Tatlısı 63
Dilber Dudağı 64
Kalburabastı 65
Havuç Dilim Baklava 66
Pişmeyen Brownie Bar 84
İncir Uyutması 87
Kadayıflı Muhallebi 88
Portakallı Çikolatalı Mousse 89
Bebe Bisküvili Muhallebi 90
Anne Sütlacı 91
Vişneli Sakızlı Muhallebi 92
Orman Meyveli Tiramisu 93
Portakallı Keşkül 94
Limonlu Damla Sakızlı Muhallebi 95

KAHVALTI

Yumurta Kapama 10
Nohut Piyazı 12
Patates Kızartması 23
Mısır Unlu Omlet 82
Baharatlı Fırın Patates 83
Kolay Vegan Acuka 97
Fırın Zeytin 100
Peynir Tabağı 104

İÇECEKLER

Yeşil Detoks İçeceği 25
Turuncu Detoks İçeceği 26
Kırmızı Detoks İçeceği 27
Sarı Detoks İçeceği 28
Pekmezli Soda 54



maximum
Maximum Kart ve Worldcard'a özel
250 TL ve üzeri alışverişlerde vade farksız **6 taksit.**
Üstelik IKEA Aile Kart sahiplerine **12 taksit fırsatı.**
YapıKredi WORLD

67.YIL

Tüm kalbimizle daima milletimizle

Bize kalbinde yer açan ve Türkiye'nin en büyük iki bankasından biri olmamızı sağlayan milletimize teşekkür ederiz. Milletimizle birlikte nice 67 yıllara...

VakıfBank, daima seninle.



444 0 724 | vakifbank.com.tr

VakıfBank
Burası Sizin Yeriniz

/vakifbank

Portakal Ağacı'ndan

Lokma

VESTEL'Li TARiFLER

Bayram Tatlıları



VESTEL

katkılarıyla hazırlanmıştır.

4 TEPSİ 4 YEMEK TEKNOLOJİSİ

Yemeklerinizi, kokuları birbirine karışmadan pişirin.

VESTEL

Ankastre



ZORLU

VESTEL

VESTEL'Li TARiFLER

Bayram Tatlıları

KETEBE KİTAP VE DERGİ
YAYINCILIĞI A.Ş.
İletişim - Yönetim Yeri
Maltepe Mah. Fetih Cad. No: 6
34010 Topkapı,
Zeytinburnu - İstanbul
0212 467 65 10

Yapım:
Siyah Martı Reklam
Göztepe Mah. Atatürk Cad. No.7 K. 3 - 4
Sütlüoğlu Plaza 34815 Beykoz - İstanbul
iletisim@lokmadergisi.com

Basım Yeri :
İHLAS GAZETECİLİK A.Ş.
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza No: 11A/41
Yenibosna-Bahçelievler/İSTANBUL
Tel: +90 212 454 30 00

Lokma
Pastakul Ağacı'ndan
Lokma Dergisi Kitaplığı
No: 43 · Mayıs 2021



Şekerpare

: 6
: 40 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta (1 tanesinin sarısını ayırın)
- 3 su bardağı un
- Şerbeti İçin:
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı:
Un haricindeki tüm malzemeleri karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip yoğurun. Buzdolabında hamuru yarım saat dinlendirin. Bu sırada şerbet malzemelerini tencereye alıp birkaç taşım kaynatın ve kenarda bekletin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin, üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarmaya başladıktan sonra ısıyı 180 dereceye düşürecek şekilde pişirin. İyice kızaran şekerpareleri soğuk şerbete atıp bir dakika beklettikten sonra servis tabağına dizin. Gerekirse kalan şerbeti üzerlerine dökün.



Şerbetli Gül Tatlısı

: 7
: 3 saat
: 30 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 3 su bardağı un
- ½ tatlı kaşığı kabartma tozu
- Bir çimdik tuz
- 1 çorba kaşığı irmik
- ½ su bardağı süt
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 120 gr oda sıcaklığında tereyağı

Harcı İçin:
- Bir kâse bütün ceviz
- Şerbeti İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:
- Toz fıstık

Hazırlanışı:
Önce şerbet malzemelerini bir tencerede karıştırın ve kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın. Kurabiyesi için önce 2 su bardağı un, kabartma tozu, tuz ve irmiği yoğurma kabında karıştırın. Süt, zeytinyağı ve tereyağını da ilave edip yoğurun. Kalan 1 su bardağı unu da yavaş yavaş ilave edin. Hamuru yarım saat oda sıcaklığında dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Streç filmin üzerinde el ayası büyüklüğünde açıp ortasını kesmeden, 4 karşılıklı noktadan kesikler atın. Ortasına yarım ceviz yerleştirin ve hamurun her çeyrek dilimini streç film yardımıyla cevizin üzerine gelecek şekilde kapatıp yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında iyice kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Kurabiyeleri sıcakken bir borcama dizin ve soğuk şerbetin yarısını üzerine dökün. Gerekirse şerbetin kalanını da dökün ve muhakkak 2 saat dinlendirerek servis edin.



Fırında Sütlaç

: 4
: 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- ¼ çay bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- ¾ su bardağı toz şeker
- 1 litre süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Pirincin üzerini örtecek kadar su koyup lapalaşana kadar pişirin. Ayrı bir yerde nişasta, pirinç unu ve şekeri iyice karıştırın. Üzerine sütü ve vanilyayı ilave edip homojen bir karışım elde edin. Bu karışımı suyunu iyice çeken pirincin üzerine tel bir çırpma telinin yardımıyla karıştırarak dökün. Kaynayana kadar karıştırın. Bir kâsede yumurta sarısını çırpın. Kaynayan sütlü karışımdan bir çorba kaşığı alıp yumurta sarısına karıştırın. Tüm yumurtalı karışımı sütlü karşıma balon telle karıştırarak ilave edin. Tamamen karışınca servis kaplarına paylaştırın. Fırının önceden ızgara bölümünü 200 derece ısıtın. Derin bir fırın tepsisine sütlaçları dizip, tepsiyi bir parmak kadar sıcak su ile doldurup fırının en üst katına yerleştirin. Sütlaçların üzeri istediğiniz kadar renklenince fırından alın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında soğutun.

Şambalı

Malzemeler:
Şerbet İçin:
•2 su bardağı toz şeker
•2 su bardağı su
•1 tatlı kaşığı limon suyu
Tatlı İçin:
•1 su bardağı un
•500 gr irmik
•1 su bardağı toz şeker
•1 su bardağı toz badem
•1 tatlı kaşığı karbonat
•1,5 su bardağı yoğurt
•½ su bardağı çiğ badem

: 8
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 5 dakika kaynatın, soğutun. Tatlı için un, irmik, toz şeker, toz badem ve karbonatı bir karıştırma kabında harmanlayın. Üzerine yoğurdu ilave edip karıştırın. Orta boy bir pişirme kabını yağlayın ve hamuru içine yerleştirin. Dilimleyip, her dilime bir adet çiğ badem yerleştirin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin. Sıcak tatlının üzerine ılımış olan şerbeti dökün. Ilık servis edin.



Ev Baklavası

: 8
: 2 saat
: 30 dakika
: Zor

Malzemeler:

Hamur İçin:
- 4 – 4,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 su bardağı yoğurt
- ¾ su bardağı sıvı yağ

İçi İçin:
- 2 su bardağı dövülmüş ceviz

Üzeri İçin:
- 120 gr eritilmiş tereyağı
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Şerbet İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamuru Açmak İçin:
- Mısır nişastası

Hazırlanışı:

Hamur malzemelerini yoğurun, 36 parçaya ayırıp yuvarlayın ve üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 10 dakika kaynatın, soğutun. İlk 6 bezeyi ayrı ayrı birer tatlı kaşığı nişasta ile küçük bir tabak büyüklüğünde merdane yardımıyla açın. 6 bezenin aralarına tekrardan birer tatlı kaşığı nişasta koyup yayın ve üst üste dizin. Ortasına hafif bastırın ve acele etmeden yavaş yavaş tepsinizin büyüklüğünde yaklaşık 40–45 cm çapında açın, tepsiye yerleştirin. İki 6 bezeyi daha bu şekilde açın ve üstüne yerleştirin. Üzerine dövdüğünüz cevizi serpin. Kalan üç 6 bezeyi de aynı şekilde açıp üzerine serin. Baklavayı istediğiniz şekilde dilimleyin. Tereyağını ve zeytinyağını karıştırıp üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verin. Kızarmaya başlayınca fırının ısısını 165 dereceye indirin ve nar gibi kızarana kadar pişirin. Baklava oda sıcaklığına gelince ılık şerbeti üzerinde gezdirin ve 1 saat dinlendirdikten sonra servis edin.





Cevizli Kalburabastı

: 8
: 2 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2,5–3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Bir çimdik tuz
- 1 çorba kaşığı irmik
- 120 gr tereyağı (Oda sıcaklığında olmalı)
- ½ su bardağı zeytinyağı
- ½ su bardağı süt
- 1 su bardağı ceviz
- Şerbeti İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:
- Ceviz

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 10 dakika kaynatın, soğutun. 2,5 su bardağı un, kabartma tozu, tuz ve irmiği ayrı bir yerde karıştırın. Tereyağını ve zeytinyağını mikserle çırpın. Sütü ilave edin ve çırpın. Unlu karışımı ilave edin ve yumuşak bir hamur yoğurun. Kalan unu gerekirse ilave edin. Hamuru 1 saat buzdolabında dinlendirin. Kalıbınız varsa yağlayıp bolca unlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Ortasına ceviz yerleştirip kapatın ve kalıba bastırıp, ters çevirip tezgâha vurup çıkmasını sağlayın. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Fırına vermeden önce buzlukta 5 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlıları borcama dizin ve ılık şerbeti üzerine dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra ekstradan cevizle servise hazırdır.

Dilber Dudağı

: 5
: 2 saat
: 30 dakika
: Zor

Malzemeler:
Hamur İçin:
•2–2, 5 su bardağı un
•1 çay kaşığı kabartma tozu
•Bir çimdik tuz
•1 adet yumurta
•1 tatlı kaşığı sirke
•½ su bardağı yoğurt
•¾ çay bardağı sıvı yağ
İçi İçin:
•1 su bardağı file fıstık
Üzeri İçin:
•60 gr eritilmiş tereyağı
•¼ çay bardağı zeytinyağı
Şerbet İçin:
•1 su bardağı toz şeker
•1 su bardağı su
•1 tatlı kaşığı limon suyu
Hamuru Açmak İçin:
•Mısır nişastası
Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurun, 18 parçaya ayırıp yuvarlayın ve üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 10 dakika kaynatın, soğutun. İlk 6 bezeyi ayrı ayrı birer tatlı kaşığı nişasta ile küçük bir tabak büyüklüğünde merdane yardımıyla açın. 6 bezenin aralarına tekrar birer tatlı kaşığı nişasta koyup yayın ve üst üste dizin. Ortasına hafif bastırın ve acele etmeden yavaş yavaş yaklaşık 40 cm çapında açın ve kenara alın. İki 6 bezeyi daha bu şekilde açın ve kenardaki açılmış yufkanın üzerine serin. Bir su bardağı ile daireler kesin, ortalarına file fıstık paylaştırıp yarım daire olacak şekilde katlayın ve yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Üzerlerine erittiğiniz yağları karıştırıp yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verin. Kızarmaya başlayınca fırının ısısını 165 dereceye indirin ve nar gibi kızarana kadar pişirin. Tatlıları bir borcama dizin. Soğuduktan sonra ılık şerbeti üzerine dökün ve 1 saat dinlendirdikten sonra servis edin.





Muhallebili Revani

: 6
: 2 saat
: 1 saat
: Orta

Malzemeler:

Muhallebi İçin:

- 3 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi
- 3 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

Şerbet İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Revani İçin:

- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 adet limonun kabuğunun rendesi
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı oda sıcaklığında süt
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı irmik
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı un
- Bir çimdik tuz

Servis İçin:

- File fıstık

Hazırlanışı:

Muhallebi malzemelerini sırasıyla bir tencereye alın, balon telle karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Arada karıştırarak soğutun. Revani için ilk üç malzemeyi mikserle kabarana kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Yağı, sütü ve limon suyunu ekleyip söndürmeden yavaş yavaş karıştırın. Kalan malzemeleri de ilave edin ve bir spatula ile söndürmeden alt üst ederek karıştırın. Yağlı kâğıt serdiğiniz ve kenarlarını yağladığınız fırın kabına harcı boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Şerbet malzemelerini ocağa alın 10–15 dakika kadar kaynatın. Ilıyan revaninin kenarlarını bıçakla kurtarın ve bir tepsiye ters çevirin. Revaninin üzerindeki yağlı kâğıdı sıyırın ve enine iki eşit parçaya bölün. Alt kısmını, pişirdiğiniz kalıba tekrar yerleştirin. Sıcak şerbetin yarısını bunun üzerinde gezdirin. Muhallebiyi tekrar çırpıp pürüzsüzleştirin ve şerbetli katın üzerine yayın. Diğer revani katını da üzerine kapatın ve sıcak şerbetin kalanını üzerinde gezdirin. 2 saat dinlendirdikten sonra file fıstık serperek servis edin.



Fıstıklı Trileçe

: 6
: 3 saat
: 1 saat
: Orta

Malzemeler:
Kek İçin:
- 4 adet oda sıcaklığında yumurta
- Bir çimdik tuz
- ¾ su bardağı toz şeker
- ¾ su bardağı un

1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım su bardağı toz fıstık

Şerbet İçin:
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket krema

Karamel Sos İçin:
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 çorba kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 90 gr oda sıcaklığında tereyağı
- Yarım su bardağı oda sıcaklığında krema

Hazırlanışı:
Yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın. Tuz ile aklarını köpürene kadar çırpın. Bir yandan yavaş yavaş toz şekeri ilave edin ve kabarana kadar çırpın. Sarılarını da ekleyip karıştırın. Kalan malzemeleri de ilave edin ve spatula ile söndürmeden karıştırın. Yağlı kâğıt serilmiş ve kenarları yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Kekin kenarlarını kurtarın ve bir tepsiye ters çevirin. Ilıyınca dikkatlice iki tarafına çatalla gözenekler açın. Alt kısmı yukarıya gelecek şekilde dikkatlice tekrar pişirdiğiniz kalıba yerleştirin. Şerbet için süt ve şekeri bir tencereye alın ve eriyene kadar orta ateşte karıştırın. Ocaktan alıp kremayı ilave edin iyice karıştırın. Yavaş yavaş kekin üzerinde gezdirerek dökün. Buzdolabında 2 saat soğutup dinlendirin. Bu esnada karamel için toz şekeri, suyu ve limon suyunu bir sos tenceresine alın ve hiç karıştırmadan sütlü kahve rengini alana kadar pişirin. Dikkatlice tereyağını ilave edin ve eriyene kadar karıştırın. Kremayı da ilave edin ve karıştırıp ocaktan alın. Soğuyana kadar karıştırın. Trileçenin üzerinde gezdirerek servis edin.



Brownie Kurabiye

: 8
: 20 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Kurabiye İçin:
- 3 çorba kaşığı kakao
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 120 gr oda sıcaklığında tereyağı

Şerbeti İçin:
- ¾ su bardağı toz şeker
- 1 + ¼ su bardağı su

Servis İçin:
- Hindistan cevizi rendesi

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve soğuması için kenara alın. Kurabiye malzemelerini 5 dakika yoğurun ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirdikten sonra, kurabiyeleri sıcakken teker teker nazikçe soğuk şerbete batırın ve süzdürüp servis tabağına alın. Üzerine Hindistan cevizi rendesi serpebilirsiniz.



Cevizli Tel Kadayıf

: 4
: 2 saat
: 30 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 250 gr taze tel kadayıf
- 80 gr eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı iri doğranmış ceviz

Şerbet İçin:
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu

Servis İçin:
- Toz ya da file fıstık

Hazırlanışı:
Tel kadayıfı geniş bir kâsede didikleyin ve üzerine tereyağını ilave edip harmanlayın. Orta boy bir fırın tepsisine yarısını iyice bastırarak yayın. Üzerine cevizleri yayın. Kalan kadayıfı yine üzerine kapatıp yayın ve iyice bastırın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın. Oda sıcaklığına gelen kadayıfın üzerine sıcak şerbeti dökün. Yaklaşık 1 saat sonra şerbeti iyice çekince fıstık ile süsleyip servis edin.



Laz Böreği

: 8
: 3 saat
: 30 dakika
: Zor

Malzemeler:
Şerbet İçin:
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

Kreması İçin:
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 5 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı süt

Hamur İçin:
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı su
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 su bardağı un

Aralarına:
- 150 gr eritilmiş tereyağı
- Açmak için nişasta

Hazırlanışı:
Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve soğuması için kenara alın. Krema malzemelerini de bir tencerede karıştırın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ara ara karıştırarak soğutun, asla çırpmayın.

Hamur malzemelerini 5 dakika yoğurun ve 18 adet bezeye ayırıp, üzerini nemli bir bez ile örtün. 2 saat dinlendirin. Tezgâhı ve her bir bezeyi azar azar nişastalayın, merdane ya da oklava ile açabildiğiniz kadar açın. Önceden yağladığınız fırın tepsisine ilk katı yerleştirin. Her katta aralarına yağ sürün. Bezelerin yarısı bittiğinde muhallebiyi yayın, kalan bezeleri de aynı şekilde yağlayarak dizin. En son kalan yağı üzerinde gezdirin ve dikkatlice karelere bölün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan 5 dakika sonra her dilimin üzerine birer çorba kaşığı soğumuş şerbetten gezdirin ve 1 saat sonra servis edin.



Kremalı Milföy

: 4
: 1 saat
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Kreması İçin:
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 3 çorba kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

Servis İçin:
- 8 kare milföy
- Pudra şekeri
- Doğranmış çilek

Hazırlanışı:
Krema malzemelerinin hepsini tencerede topak kalmayacak şekilde balon telle çırpın. Koyulaşana kadar pişirin ve ara ara karıştırarak soğutun. Her milföy karesini bir miktar merdane ile açın ve her birini 4 kareye bölün. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Soğuduklarında enine ikiye bölün. Kremayı bir krema sıkma torbasına doldurun ve milföylerin aralarına pay edip, üzerlerini kapatın. Servis tabağına dizin. Pudra şekeri ve çilek ile servis edin.



Büzme Baklava

: 6
: 2 saat
: 40 dakika
: Zor

Malzemeler:
Hamur İçin:
- 4–4,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 su bardağı yoğurt
- ¾ su bardağı sıvı yağ

İçine:
- 2 su bardağı dövülmüş fıstık

Üzeri İçin:
- 120 gr eritilmiş tereyağı
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Şerbet İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamuru Açmak İçin:
- Mısır nişastası

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurun, 24 parçaya ayırıp yuvarlayın ve üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve 10 dakika kaynatın, soğutun. İlk 6 bezeyi ayrı ayrı birer tatlı kaşığı nişasta ile küçük bir tabak büyüklüğünde merdane yardımıyla açın. 4 bezenin aralarına tekrardan birer tatlı kaşığı nişasta koyup yayın ve üst üste dizin. Ortasına hafif bastırın ve acele etmeden yavaş yavaş tepsinizin büyüklüğünde yaklaşık 40–45 cm çapında açın. İki 4 bezeyi daha bu şekilde açın ve üstüne yerleştirin. Üzerine dövdüğünüz fıstığı serpin. Rulo şeklinde sarıp orta boy yağladığınız bir tepsiye dizin. İki parmak uzunluğunda dilimleyin, her dilimin üstteki katmanını çimdik atar gibi hamuru sıkıştırıp şekil verin. Tereyağını ve zeytinyağını karıştırıp üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 C'lik fırına verin. Kızarmaya başlayınca fırının ısısını 165 C'ye indirin ve nar gibi kızarana kadar pişirin. Baklava oda sıcaklığına gelince ılık şerbeti üzerinde gezdirin ve 1 saat dinlendirdikten sonra servis edin. Ekstradan fıstık serpin.

Kıbrıs Tatlısı

: 8
: 2 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Keki İçin:
- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz
- 1 su bardağı Hindistan cevizi rendesi
- 1 su bardağı galeta unu

Şerbeti İçin:
- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- Kreması İçin:
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı süt
- Yarım paket krema

Hazırlanışı:
Toz şeker ve yumurtayı kabarana kadar 5 dakika çırpın. Kalan malzemeleri sırasıyla ilave edip karıştırın. Büyük boy yağlanmış bir borcama harcı yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve kenara alıp soğutun. Fırından çıkan keke 3 dakika sonra ılık şerbeti dökün. Tamamen oda sıcaklığına gelince krema malzemelerini krema hariç tencerede karıştırın ve koyulaşana kadar pişirin. Kremayı da ekleyip çırpın ve tatlının üzerine yayın. Bol Hindistan cevizi ile üzerini kaplayın. Buzdolabında soğuttuktan sonra dilimleyerek servis edin.





Şerbetli Midye Tatlısı

: 8
: 2 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Hamur İçin:
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağı mısır nişastası
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi
- 1 adet küçük boy yumurta

İçine:
- Ceviz

Üzerine:
- Eritilmiş 120 gr tereyağı

Şerbet İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğurun. 12 adet bezeye yuvarlayın ve üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Her bir bezeyi nişasta serperek tabak büyüklüğünde açın. Bezelerin aralarına birer tatlı kaşığı nişasta koyun ve hepsini üst üste alın, en üste nişasta koymayın. Açabildiğiniz kadar incecik açın. Sıkıca rulo sardıktan sonra parmak kalınlığında dilimler kesin. Her dilimi tekrar el ayanız kadar açın ve ortasına ceviz yerleştirip bastırmadan katlayın ve tepsiye dizin. Üzerlerinde eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Ilımış şerbeti üzerine yayarak dökün ve dinlenmesi için bekletin. Şerbetini çekince servis edin.

Hazır Baklava Yufkasından İrmikli Tatlı

: 5
: 30 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
İrmikli Muhallebi:
- 1,5 su bardağı süt
- ¼ su bardağı irmik
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı vanilya
- ¼ su bardağı toz şeker

Baklava Katları:
- 12 yaprak hazır baklava yufkası
- 80 gr eritilmiş tereyağı
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı toz fıstık



Hazırlanışı:
Muhallebi malzemelerini tencereye alın ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin, soğutun. İlk baklava yufkasını serin ve fırça ile yağ sürün, şeker serpin. Bütün katları bu şekilde üst üste koyun. Muhallebiyi kenara yayın ve fıstığı yanına yığın. Sıkıca rulo yapın ve iki parmak kalınlığında kesin. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.



Dondurmalı Portakallı Bülbül Yuvası

: 6
: 1 saat
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Hamur İçin:
- 1,5–2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- ¼ su bardağı irmik
- ¼ su bardağı pudra şekeri
- 65 gr oda sıcaklığında tereyağı
- ¼ su bardağı sıvı yağ
- ¼ su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta

Şerbeti İçin:
- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:
- Vanilyalı dondurma
- Toz tarçın
- File fıstık

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini 5 dakika yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Şerbet malzemelerini 5 dakika kaynatın ve soğutun. Dinlenmiş hamuru iki yağlı kâğıt arasında 4 mm inceliğinde açın ve çay bardağı ile kesip yarısını yağlanmış tepsiye alın. Üzerlerine hafif çırpılmış yumurta serpin. Kalan yuvarlakların ortasını bir küçük kalıpla kesin ve üzerlerine yapıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine ılımış şerbeti dökün ve çekene kadar dinlendirin. Servis ederken üzerlerine birer top vanilyalı dondurma yerleştirin. Toz tarçın ve file fıstık serpip servis edin.



Portakallı Şerbetli Kurabiye

: 8
: 15 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Hamur İçin:
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı
- Çiğ badem

Şerbet İçin:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Şerbeti 5 dakika kaynatın ve soğuması için kenara alın. Hamur malzemelerini 5 dakika yoğurun ve cevizden küçük parçalar yuvarlayıp aralıklı şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp bademleri bastırın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Ilıyan şerbeti sıcak tatlıya dökün. Şerbeti çekip dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.



Kahveli Süper Kurabiye

: 6
: 30 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı üzüm pekmezi
- 120 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 tatlı kaşığı dolusu mısır nişastası
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3–3,5 su bardağı un

İçine:
- 1 su bardağı doğranmış fındık
- 250 gr küp küp doğranmış bitter çikolata ya da damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı toz kakao
- 1 tatlı kaşığı granül kahve

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurma kabına alın ve bütünleşene kadar yoğurun. Unu toparlanana kadar azar azar ilave edin. Gerekirse un ilave edebilirsiniz. Ele yapışmayan bir hamur olmalı. Fındık ve çikolatayı da ekleyin ve homojen yoğurun. Hamurun üçte birini ayırın ve üzerine toz kakaoyu serpip yoğurun. İki renkli hamurdan parçalar koparın ve bütünleştirip toplamda 24 adet kurabiye elde edecek şekilde yuvarlayın. Buzdolabında yarım saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika ayrı ayrı tepsilerde, tepsileri teker teker pişirin. Ortası hafif pişmiş ve yumuşak olacak. Çok cıvıksa 2 dakika daha pişirin. Ya da birkaç tane teker teker pişirip, istediğiniz kıvamı kendiniz keşfedin. Ilıdıktan sonra servise hazırdır.



Muhallebili Kek

: 7
: 45 dakika
: 45 dakika
: Orta

Malzemeler:
Kek İçin:
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet oda sıcaklığında yumurta
- 250 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı oda sıcaklığında süt
- 3 su bardağı beyaz un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Krema İçin:
- 3 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- ¼ su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peyniri

Hazırlanışı:
Krema için labne hariç tüm malzemeyi tencerede karıştırın. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin ve karıştırarak soğutun. Labneyi ekleyip çırpın ve buzdolabında soğutun. Kek için yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpın. Yağ ve sütü ekleyin karıştırın. Kalan malzemeleri eleyerek ekleyin ve sadece karışana kadar çırpın. Orta boy kelepçeli bir kalıba pişirme kağıdı serin ve hamuru yayın. Kremayı bir krema sıkma torbasına doldurun ve kek hamurunun ortasından başlayıp dışa doğru spiral daireler çizerek sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40–45 dakika kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.



Fıstıklı Ilık Cheesecake

: 6
: 40 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 200 gr oda sıcaklığında labne peyniri
- 200 gr taze krem peyniri
- ¾ su bardağı toz şeker
- 3 büyük oda sıcaklığında yumurta
- 1 paket oda sıcaklığında krema
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı toz fıstık

Hazırlanışı:

Peynirleri ve şekeri çırpma kabına alın, açılana kadar 5 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edip sadece karışana kadar karıştırın. Kremayı ekleyin ve sadece yine karışana kadar karıştırın. Kalan malzemeleri ayrı bir yerde karıştırın ve ekleyip sadece karıştırın. Pişirme kağıdı serdiğiniz küçük boy kelepçeli kalıba harcı dökün ve düzleyin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarıp ortası sallanır durumda olana kadar pişirin. Fırından aldıktan 10 dakika sonra kelepçesini çıkarıp dilimleyerek servis edin.





Vişneli Kare Pasta

: 8
: 1 saat
: 30 dakika
: Orta

Malzemeler:
Keki İçin:
•2 adet oda sıcaklığında yumurta
•½ su bardağı toz şeker
•½ su bardağı süt
•¼ su bardağı zeytinyağı
•2 çorba kaşığı toz kakao
•1,5 su bardağı un
•1 paket kabartma tozu
•1 paket vanilya
•1 su bardağı suyu süzülmüş vişne
Kreması İçin:
•2 çorba kaşığı un
•1 çorba kaşığı dolusu buğday nişastası
•½ su bardağı toz şeker
•1 paket vanilya
•2 su bardağı süt
•1 paket toz krem şanti
Üzeri İçin:
•Yarım paket krema
•100 gr doğranmış bitter çikolata
•50 gr doğranmış sütlü çikolata
•¼ su bardağı file fıstık
Hazırlanışı:
Yumurta ve şekeri kabarana kadar çırpın. Süt ve yağı ekleyip karıştırın. Kalan kuru malzemeleri eleyin ve söndürmeden spatula ile karıştırın. Zeminine pişirme kağıdı serdiğiniz kelepçeli kare kek kalıbına dökün ve yayın. Üzerine vişneleri batırın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin ve soğutun. Kekin tabanını kağıttan kurtarıp servis tabağına alın ama kelepçesini çıkarmayın. Krema malzemeleri için krem şanti hariç tüm malzemeyi tencereye alın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Krem şantiyi de ekleyin ve karıştırın. Kekin üzerine yayın. Buzdolabında soğuttuktan sonra üzeri için kremayı kaynama noktasına getirin. Çikolataları ekleyin ve eriyene kadar karıştırıp ocaktan alın, fıstığı da ekleyin ve karıştırın. Soğuyan kremanın üzerine yayın ve ekstradan file fıstık serpin. Buzdolabında soğutun, servis sırasında kelepçesinden kurtarın ve dilimleyerek servis edin.



Baklavalık Yufkadan Hurmalı Rulo

: 8
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 6 yaprak baklavalık yufka
- 1 kase tahin
- 12 adet sıcak suda bekletilmiş hurma
- 1 su bardağı toz fıstık

Hazırlanışı:

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve toz fıstıkla beraber blendırdan geçirip püre haline getirin, çok katı olursa hurmanın sıcak suyundan bir miktar gezdirin. Baklavalık yufkanın ilk katını tezgaha serin, 3 çorba kaşığı tahini gezdirin ve fırça ile yayın. Üzerine ikinci yufkayı serin ve 2 çorba kaşığı tahin daha gezdirip yayın. Yufkaların geniş kısmına 1 parmak kalınlığında hurmalı harçtan yayın. Rulo şeklinde sarıp yarım parmak uzunluğunda dilimleyip pişirme kağıdı serili tepsiye aralıklı dizin. Kalan yufka ve harcı da aynı şekilde değerlendirin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Ilıyınca servis yapın.



Kremalı Çılgın Milföy

: 10
: 30 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 4 dikdörtgen milföy
- ¼ su bardağı toz şeker

Servis İçin:
- Toz fıstık

Arası İçin:
- 1 paket soğuk krema
- ¼ su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:
Milföyleri tezgahta biraz inceltin. Karelere dilimleyin ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin, üzerlerine toz şeker serpin. Üzerine tekrar bir pişirme kağıdı serin ve ağırlık olması için bir tepsi daha yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra soğutun. Krema ve pudra şekerini sertleşene kadar mikserle çırpın. Karelerin üzerine paylaştırıp bir kat daha milföy yerleştirin. Biraz daha krema paylaştırın, toz fıstık serpin ve servis edin.



Kaymaklı Ekmek Tatlısı

: 4
: 1 saat
: 40 dakika
: Kolay

Malzemeler:
•Yeteri kadar kaymak
Hamur İçin:
•½ su bardağı toz şeker
•4 adet oda sıcaklığında yumurta
•1 su bardağı un
•2 çorba kaşığı pekmez
•2 çorba kaşığı irmik
•1 paket kabartma tozu
Şerbet İçin:
•½ su bardağı süt
•1 su bardağı su
•1,5 su bardağı toz şeker
•1 tatlı kaşığı limon suyu
•2 çorba kaşığı pekmez
Servis İçin:
•Toz fıstık
Hazırlanışı:
Toz şeker ve yumurtayı köpürene kadar mikserle çırpın. Kalan malzemeleri ekleyin ve spatula ile söndürmeden karıştırın. Pişirme kağıdı serili bir fırın kabına dökün ve üzerini düzleyin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarıp, kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Bir yandan şerbet malzemelerini ocağa alın. Ilıyan keki enine ikiye bölün ve alt kısmı servis tabağına alın. Üzerine sıcak şerbetten gezdirin. 1 parmak kalınlığında kaymak yayın. Diğer kata ayrı bir tabakta çekmesi için bir miktar şerbet gezdirin ve kaymağın üzerine öyle kapatın. Kalan şerbeti üzerinde gezdirin. En az 2 saat şerbeti çekmesi için dinlendirin. Buzdolabında muhafaza edin. İstediğiniz daire bir kurabiye kalıbı ile kesip servis tabağına alın ve toz fıstık serpip servis edin.

Artizan Ev Yapımı Ekmeklerin Sırrı

Dilediğiniz hamur işi tarifini Vestel Tarçın Stand Mikser ile pratik bir şekilde hazırlayabilirsiniz!



ZORLU

VESTEL

Enfes
Türk kahvesi

VESTEL Sade'NİN MARİFETİ

Vestel Sade 810 Türk Kahvesi Makinesi'nin tuşuna basın, leziz Türk kahvesi deneyimini yaşayın. Üstelik tek seferde 4 fincana kadar kahve yapabilme özelliğiyle.



ZORLU

VESTEL