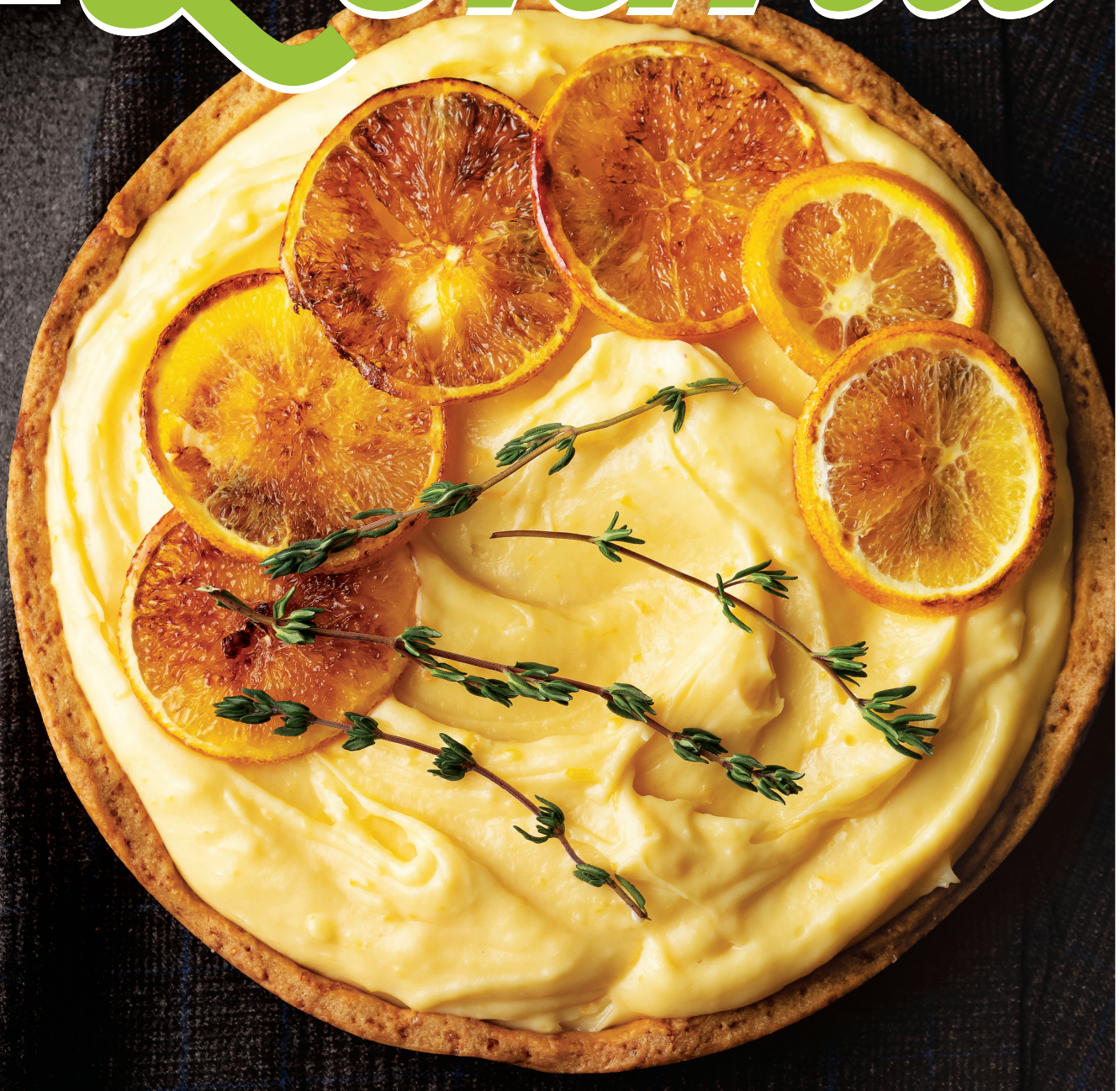
OCAK
Yıl: 7 Sayı: 74
2021
Fiyatı: ₺17.00
KKTC: ₺22.00
Avrupa: €10

ISSN 2148-9904
9 772148 990000

Portakal Ağacı'ndan

Lokma



Kış Güneşimiz Portakal

Ayın Güzeli:
Greyfurt

Tam Mevsimi:
Ispanak
Ayın Dosyası
Kurabiyeler

W.Besteckhaus
SCHAFER®



/schafermutfak

www.schafer.com.tr

Geçtiğimiz günlerde 900 km uzakta yaşayan bir arkadaşımızın eşiyle beraber Covid olduğu haberiyle sarsıldık. İlk aklıma gelen "Ah! Keşke yakın olsaydık da yemek götürebilseydim." oldu. Aynı arkadaş grubumdan bambaşka bir şehirde yaşayan bir diğer kardeşim de aynı şeyleri hissetmiş. Birbirimize, "Ne yapsak da bir tabak sıcak çorba, bir kap ev yemeği göndermenin bir yolunu bulsak?" diye konuşmaya başladık. İlk aklımıza gelen online platformları kullanarak evine yakın bir dükkândan yemek yollamak oldu. Epey bir araştırdık ama onlarca pizzacı, kebapçı, çiğ köfteci arasından bir tane ev yemeği yapan yer çıkmadı sayfalarda karşımıza. "Türkiye'ye yayılmış derneklerle bağlantıları olan arkadaşlarımıza yazsak, illaki aynı şehirde yaşayan gönüllüler vardır. Belki biri yemek götürebilir?" diyerek çözüm yolları ararken diğer arkadaşım birden heyecanla sözümü kesti. "Hatice! Benim aynı şehirde yaşayan, tanıdığım bir teyze var. Daha önce rahmetli eşinin rahatsızlığı sırasında tanışmıştık. Ben bir sorayım, o yapabilirse bir tas çorba, belki birileriyle aldırabiliriz?"

5 dakika sonra aradığında heyecandan nefes nefeseydi.

"Teyzeyi aradım. Teyzecim benim bir ahiretlik kardeşim var senin şehrinde. Eşiyle beraber karantinada. Kapısına bırakmak için bir tas çorba yapabilir misin?" diye sordum Hatice. Yavrum sırf çorbayla olur mu hiç? Bana bir saat verin, ben tepsi hazırlayayım. İlçe neresi? Yakında bir yer mi?" deyince arkadaşımızın yaşadığı ilçeyi söyledim. "Yavrum burası bizim ilçe! Mahalle, sokak neresi?" demesine karşın arkadaşım detaylı adresi okuyunca "Çok çok yakın bana! Ben hazırlar kapısına bırakırım! Siz endişe etmeyin." Gerçekten de 1 saat kadar sonra arkadaşımızı daha önce hiç tanımayan bu teyzecik iki kişi için hazırladığı yemeklerle dolu tepsiyi kapıya bıraktı! Gözyaşları içinde teyzeye teşekkür etmek için telefon açan arkadaşımın aldığı cevap hepimizi derinden etkiledi. Yıllar önce anne-babasını kaybeden arkadaşımıza teyze telefonda "Yavrum bundan sonra buradaki annen benim!" demişti.

Online platformlarda saatlerce ev yemeği yapan yer arayan, bulamayınca "Tüh! İyi bir şey yapmaya niyet etmiştik ama olmadı!" diye sızlanan biz iki arkadaşa Rabbimiz çok büyük bir mucizesini yollamıştı. Birkaç sokak uzaklıkta oturduklarından haberi olmayan, biri anne-babasını, diğeri eşini kaybetmiş iki insanı birbirlerinin yüzlerini hiç görmeden yollarını kesiştirmişti. Ve tüm bunlar bir tabak sıcak çorba ikram edebilmek niyetiyle olmuştu. Bazen bizim hayırlı olduğuna yürekten inandığımız olaylar gerçekleşmeyince sanki iyilikten mahrum kalmış gibi hissedebiliyoruz. Halbuki Rabbimiz bambaşka yollarla daha güzelini nasip edebiliyor. Rabbimiz O'na teslim olanlardan eylesin.

Bu ay Lokma'daki tarifler de dilerim en çok hastalıkları ya da farklı sıkıntıları sebepleriyle evlerinden çıkamayan dostlarınıza yemek sepetleri bırakmanıza vesile olsun.

Gelecek ay güzel günlerde, hep iyi haberlerle buluşmak duasıyla…

Hatice Özdemir Tülün

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



Lokma

Sayı 74, OCAK 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

SANAT YÖNETMENİ
Reyhan Cerit Bala

EDİTÖR
Tuba Öztürk Özdil

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**
Rezervasyon Müdürü **Cenk KAHRAMAN**
cenk.kahraman@reklampiri.com
0212 467 65 65 (1727)

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

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

İÇİNDEKİLER

OCAK 2021

06 **TAM MEVSİMİ**
Ispanak

24 **AYIN MEYVESİ**
Portakal

36 **AYIN GÜZELİ**
Greyfurt

40 **NASIL YAPILIRLAR?**

50 **SAĞLIKLI VE HAFİF**

54 **AYIN DOSYASI**
Kurabiyeler

64 **TEK TABAK**

66 **ÖZEL DOSYA**
Çorbalar

78 **UNSUZ ŞEKERSİZ**

82 **ÜÇ MALZEME**

84 **OLTAYA TAKILANLAR**
Mezgit

90 **LOKMALIK**

92 **AJANDA**

96 **İNDEKS**














ET VE SÜT
KURUMU
Çiftlikten Sofraya Güvenle
1952'den bugüne...
YENİ
ÜRÜN
E.B.K
1952
ET VE SÜT KURUMU
ISITILIŞLEM GÖRMÜŞ
PİLİÇ
SUCUK
www.esk.gov.tr

Şifa Deposu: Ispanak



Yemeğini, salatasını, böreğini çok sevdiğimiz, kışın vazgeçilmezi ıspanak, tam mevsiminde arzıendam ediyor sayfalarımızda. Temizlemesi ve yıkaması biraz uzun sürse de hazırlaması çok hızlıca olan ıspanağın vücudumuza olan faydaları saymakla bitmiyor. Ispanak çeşit çeşit Lokma tarifleriyle bu ay sofralarımıza konuk oluyor.

Sezer Alçınkaya



Nohutlu Zeytinyağlı Ispanak

: 2
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 bağ doğranmış ıspanak
- 1 kase haşlanmış nohut
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Zeytinyağı, soğan ve kırmızı kapya biberi tavaya alıp solana kadar soteleyin. Ispanağı ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayıp sarımsak, karabiber ve pul biberini ekleyin. Nohutları da ekleyip iyice karıştırın. Tabaklara alarak servis edin.



Fırında Omlet

: 2
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı sotelenmiş ıspanak
- 2 adet çırpılmış yumurta
- 1 tatlı kaşığı yulaf unu
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Yumurta, yulaf unu ve sıvı yağı çırpın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Ispanakları ekleyip karıştırın. Muffin kalıbına muffin kağıtlarını yerleştirin ve ıspanaklı karışımı paylaştırıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika kadar pişirin.

Anadolu'nun dört bir yanından yemekler, mezeler, salatalar, tatlılar...



Anadolu Sosları
Gökçen Adar
480 sayfa, 45 TL

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

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

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

TÜRKİYE İŞ BANKASI
Türkiye'nin Bankası



Ispanaklı Omlet

: 2
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 5 yaprak doğranmış ıspanak
- 2 adet çırpılmış yumurta
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı doğranmış soğan
- 2 çorba kaşığı doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Birkaç yaprak ıspanak
- Yeteri kadar doğranmış kırmızı kapya biber
- Yeteri kadar ayıklanmış nar taneleri

Hazırlanışı:
Zeytinyağını tavaya alın, soğan ve kırmızı kapya biberleri ekleyerek soteleyin. Ispanakları ilave edin. Sarımsak, tuz ve karabiberini ekleyin. Ispanaklar solup suyunu çektikten sonra yumurtaları ekleyin ve arkalı önlü pişirin. Servis malzemeleriyle süsleyin.

ARMİNE

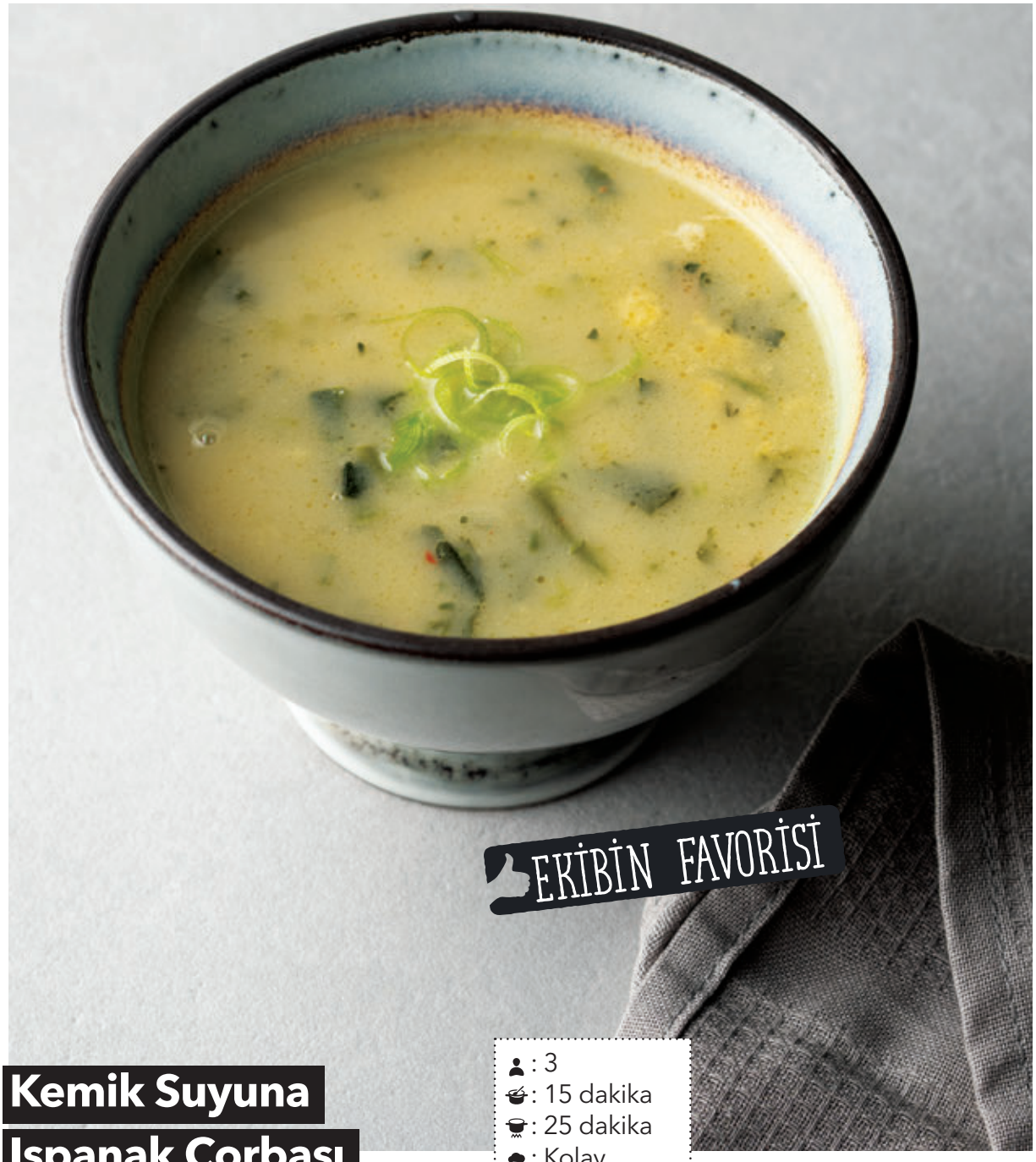
20-21 SONBAHAR/KIŞ



/armine

Available on the App Store

GET IT ON Google Play



Kemik Suyuna Ispanak Çorbası

: 3
: 15 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım bağ doğranmış ıspanak
- 1 su bardağı kemik suyu
- 1 su bardağı su

Hazırlanışı:
Un ve tereyağını bir tavada kavurun. Un kokusu çıktıktan sonra ocaktan alın. Ayrı bir tencerede zeytinyağı ile soğanı kavurun. Kavurduğunuz unu üzerine ekleyin ve karıştırın. Kemik suyu ve suyu ekleyip karıştırın ve ıspanakları ilave edin. Ispanaklar yumuşayana kadar pişirin. Kıvamı koyu olursa sıcak su ekleyebilirsiniz.

Hangisini tercih edersiniz?

AKILLI TERCİH: MASRAFSIZ İŞLEMLER

Vakıf Katılım'ı tercih edenler,
dijital kanallardan tüm EFT ve havaleleri
koşulsuz şartsız ücretsiz yaparlar.



0850 202 1 202 | 444 44 77 | vakifkatilim.com.tr

VAKIF KATILIM
Ortak geçmiş, ortak gelecek.



Kuskuslu Ispanak

: 2
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış kuskus
- Yarım bağ doğranmış ıspanak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Zeytinyağını tavaya alın ve soğanları ekleyerek soteleyin. Ispanakları ilave edin, tuzunu ayarlayın. Ispanaklar solup suyunu çektikten sonra kuskusları ekleyin ve karıştırıp servis tabağına alarak servis edin.

ACTIVEX ISLAK MENDİL'LE
ÜSTÜN HİJYEN, TAM KORUMA!

Koronavirüs'e* karşı etkili



activex Bacteria Blocking System™

KORONAVİRÜS*: SARS-COV-2 VİRÜSÜNE KARŞI ETKİNLİĞİ BAĞIMSIZ TEST KURULUŞU TARAFINDAN KANITLANMIŞTIR. BİYOSİTLERİ GÜVENLİ KULLANINIZ. KULLANMADAN ÖNCE ÜRÜN ETİKETİNİ VE KULLANIM TALİMATINI OKUYUNUZ. EN GÜVENİLEN*: BAĞIMSIZ ARAŞTIRMA ŞİRKETİ BOLT INSİGHT'IN TEMMUZ 2020'DE GERÇEKLEŞTİRDİĞİ ARAŞTIRMAYA GÖRE ACTIVEX, EN GÜVENİLEN ANTİBAKTERİYEL KİŞİSEL TEMİZLİK MARKASIDIR.



Ispanaklı Milföy Börek

: 4
: 25 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 paket milföy
- 1 bağ doğranmış ıspanak
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet kıyılmış kuru soğan
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- Yeteri kadar tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:
- 1 adet çırpılmış yumurta
- Yeteri kadar susam

Hazırlanışı:
Zeytinyağını tavaya alın, soğan ve kırmızı kapya biberleri ekleyerek soteleyin. Ispanakları ilave edin, sarımsak, tuz, toz biber ve karabiberini ekleyin. Ispanaklar solup suyunu çektikten sonra ocaktan alın. Milföyleri merdane ile açın ve fırın kabınızın tabanını kaplayacak şekilde yerleştirin. Üzerine hazırladığınız ıspanağı yayın ve tekrar milföy serin. Aynı işlemi ıspanaklı harç bitene kadar tekrarlayın. En üzerine serdiğiniz milföye yumurta sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

TURKISH AIRLINES
Miles&Smiles

MILES&SMILES ÜYELERİ GÜLÜMSEMESİNİ HEP KORUSUN DİYE STATÜ GEÇERLİLİK TARİHİNİ 12 AY UZATTIK!



milesandsmiles.com | 444 0 849



Kıymalı Ispanak

: 4
: 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 bağ doğranmış ıspanak
- 150 gr az yağlı kıyma
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kıyılmış kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Servis İçin:
- Yeteri kadar süzme yoğurt
- Yeteri kadar toz sumak

Hazırlanışı:
Kıyma ve yağı bir tencereye alıp eze eze suyunu çekene kadar pişirin. Soğanı ekleyip solana kadar sotelemeye devam edin. Salça ve pul biberi ekleyin. Kokusu çıkıncaya kadar karıştırın. Ispanakları soldukça öbek öbek ekleyin, tuz ve biberini serpin. Kısık ateşte, kıyma pişene ve ıspanaklar solana kadar pişirin. Servis tabağına aldıktan sonra yoğurt ve sumak ile servis edin.

KARACA HOME

PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR

COTTON COMFORT

KOLAY YIKANIR.

FORMU BOZULMAZ. ÜTÜ GEREKTİRMEZ.

VÜCUT ISISINI DENGELER.

HIZLI KURUR.



KARACA-HOME.COM



Narlı Taze Ispanak Salatası

: 1
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 10 yaprak doğranmış ıspanak
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- Yarım ayıklanmış nar
- Bir avuç ceviz içi

Sos İçin:

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

Hazırlanışı:

Salata malzemelerini bir kaseye alın. Sos malzemelerini ekleyerek servis edin.

Ödüllü Lezzetlerimiz

SADECE BİM'DE

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2020 BRUSSELS LEZZET ÖDÜLÜ ★ ★

XL Çikolatalı İnce Gofret, Buono Katmer Boz Antep Fıstıklı Beyaz Çikolata ve Gofgof Fındıklı Gofret ürünlerimiz Brüksel merkezli Uluslararası Tat Enstitüsü'nde profesyonel şefler tarafından Üstün Lezzet Ödülü'yle ödüllendirilmiştir



Fındıklı Gofret
Gofgof



Antep Fıstıklı
Beyaz Çikolata
Buono



Çikolatalı
İnce Gofret
XL

KALİTEMİZ GÜVENCE ALTINDADIR
MEMNUN KALMADIĞINIZ ÜRÜNÜ TARTIŞMASIZ İADE EDEBİLİRSİNİZ

Ürünlerimizin periyodik analizleri yapılmaktadır.

BİM

bimturkiye | www.bim.com.tr



Etli Mantarlı Ispanak

: 3
: 20 dakika
: 40 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 200 gr kuzu kuşbaşı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kıyılmış kuru soğan
- 1 kase doğranmış mantar
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 bağ doğranmış ıspanak
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber

Servis İçin:
- Yeteri kadar küp doğranmış kırmızı kapya biber

Hazırlanışı:
Yağları tencereye alın ve eti ekleyip sotelemeye başlayın. Soğanları ekleyip suyunu çekene kadar soldurun. Mantarı ekleyip suyunu çektirin. Pul biberi ekleyin ve kokusu çıkınca kalan malzemeleri ekleyin. Ispanaklar suyunu salınca altını kısıp, tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte etler yumuşayıp ıspanaklar suyunu çekene kadar pişirin.

AİLENİZİN AKILLI SEÇİMİ

familia PLUS

ŞİMDİ 3 katlı



- 1 saniyede emicilik
- Islakken dayanıklılık
- 250 kilokaloriye kadar yağ emer

Kış Güneşimiz: *Portakal*



Portakalın o mis kokulu nefis lezzetini en taze halindeyken almayı seviyoruz. Ama o nefis aromasını farklı tariflere davet etsek güzel olmaz mıydı? Şu günlerde en çok ihtiyacımız olan, hem de vitamin deposu, kış güneşimiz portakalla hazırladığımız tariflerimize buyurun…

Sezer Alçınkaya



Portakallı Üzümlü Kurabiye

: 6
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 150 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı nişasta
- 2,5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- Yarım paket kabartma tozu

Hazırlanışı:

Un, kuş üzümü ve kabartma tozu dışındaki malzemeleri yoğurma kabına alın ve karıştırın. Un, kuş üzümü ve kabartma tozunu da ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına alın, kurabiyeler kabarmaya başladıktan sonra dereceyi 150'ye düşürün ve üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

Portakal Reçeli



: 4
: 60 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 3 adet portakal
- 2,5 su bardağı su
- 2,5 su bardağı toz şeker
- Yarım limonun suyu
- 3 adet yıldız anason

Hazırlanışı:

Su ve şekeri, şekerler eriyinceye kadar kaynatın. Portakalların beyazını çıkarın, dilimlerine ayırın. Şerbet şurup olunca şerbetin içine ekleyin. Limon suyu ve yıldız anasonları da ilave edin. Göz göz olup kaynadığında ocaktan alın. Ilıdıktan sonra kavanozlara doldurun ve buzdolabında saklayın.



“Lezzetin Doğal Tadı”

Bergama Tulum Peyniri

Kozak Yaylası’ndan





ATP KOZA
GIDA TARIM
HAY. SAN. ve TİC.

İPEK ÇİFTLİĞİ

Bir KOZA Kuruluşudur
HOLDİNG

Çamavlu Üretim Tesisi:
Kozak Çamavlu Köyü
Bergama / İZMİR
Tel: 0232 652 33 55
Fax: 0232 652 33 37
www.ipekciftligi.com
Email: info@ipekciftligi.com



Tart Hamurundan Portakal Dolgulu Kurabiye

: 6
: 1,5 saat
: 25 dakika
: Orta

Malzemeler:

Tart Hamuru İçin:

- 2,5 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı un
- 90 gr tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çimdik tuz

Portakallı Dolgu İçin:

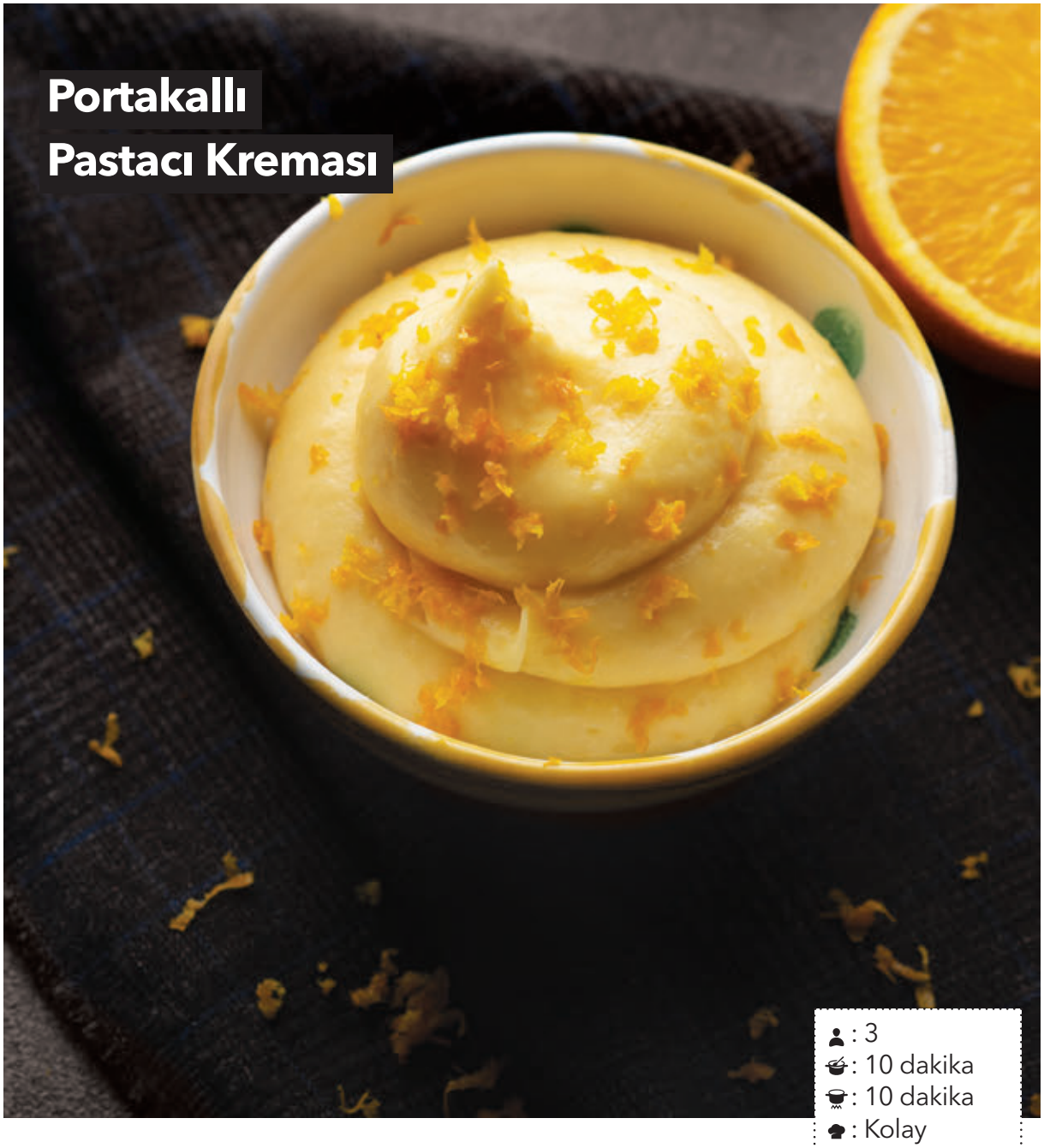
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı dolusu nişasta
- 2 çorba kaşığı dolusu toz Hindistan cevizi
- 2 çorba kaşığı toz badem

Hazırlanışı:

Tart hamuru için bütün malzemeleri mutfak robotuna alın ve kesik kesik oluncaya kadar çekin. Disk haline getirip buzdolabında en az bir saat bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra iki pişirme kağıdı arasında merdane ile açın. Portakallı dolgu için olan malzemeleri ocakta karıştırın. Kıvam alınca soğuması için kenara alın. Soğuduktan sonra hamurun içine sürün ve rulo şeklinde kıvırıp dilimlere ayırın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzeri kızarana kadar pişirin.


PROFESYONELLERİN TERCİHİ
1974
'DEN BERİ
Sağlıklı, Kaliteli,
Üstün Lezzetli...
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2018
BRUSSELS
üstün lezzet
ÖDÜLÜ
eriş un
1974
Baklavalık
Böreklik
Buğday Unu
net 1 kg
eriş un
1974
Çok Amaçlı
Buğday Unu
net 1 kg
eriş un
TS 4500
ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
ISO 27001
OHSAS 18001
erişler gıda
www.erisun.com.tr
#erisundunyasi

Portakallı Pastacı Kreması



: 3
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı dolusu un
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1/4 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- Yarım paket krema

Hazırlanışı:

Krema hariç malzemelerin hepsini sırasıyla tencereye alın ve kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra kenara alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kremayı ekleyip balon telle veya mikserle karıştırın.

Kakuleli Cevizli Kek



: 6
: 10 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 100 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şekeri
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş taze kakule
- 2 adet doğranmış orta boy portakal
- Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Hazırlanışı:

Tereyağı ve pudra şekerini bütünleşene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin ve çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve taze kakuleyi ekleyip sadece karışana kadar çırpın. Pişirme kağıdı serdiğiniz dikdörtgen fırın kabınıza harcı dökün. Üzerine cevizlerin bir kısmını serpin. Doğradığınız portakalları dikine dizin ve kalan cevizleri de üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.

Portakallı Pastacı Kremalı Tart



: 6
: 1,5 saat
: 40 dakika
: Orta

Malzemeler:

Tart Hamuru İçin:
- 2,5 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı un
- 90 gr tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çimdik tuz

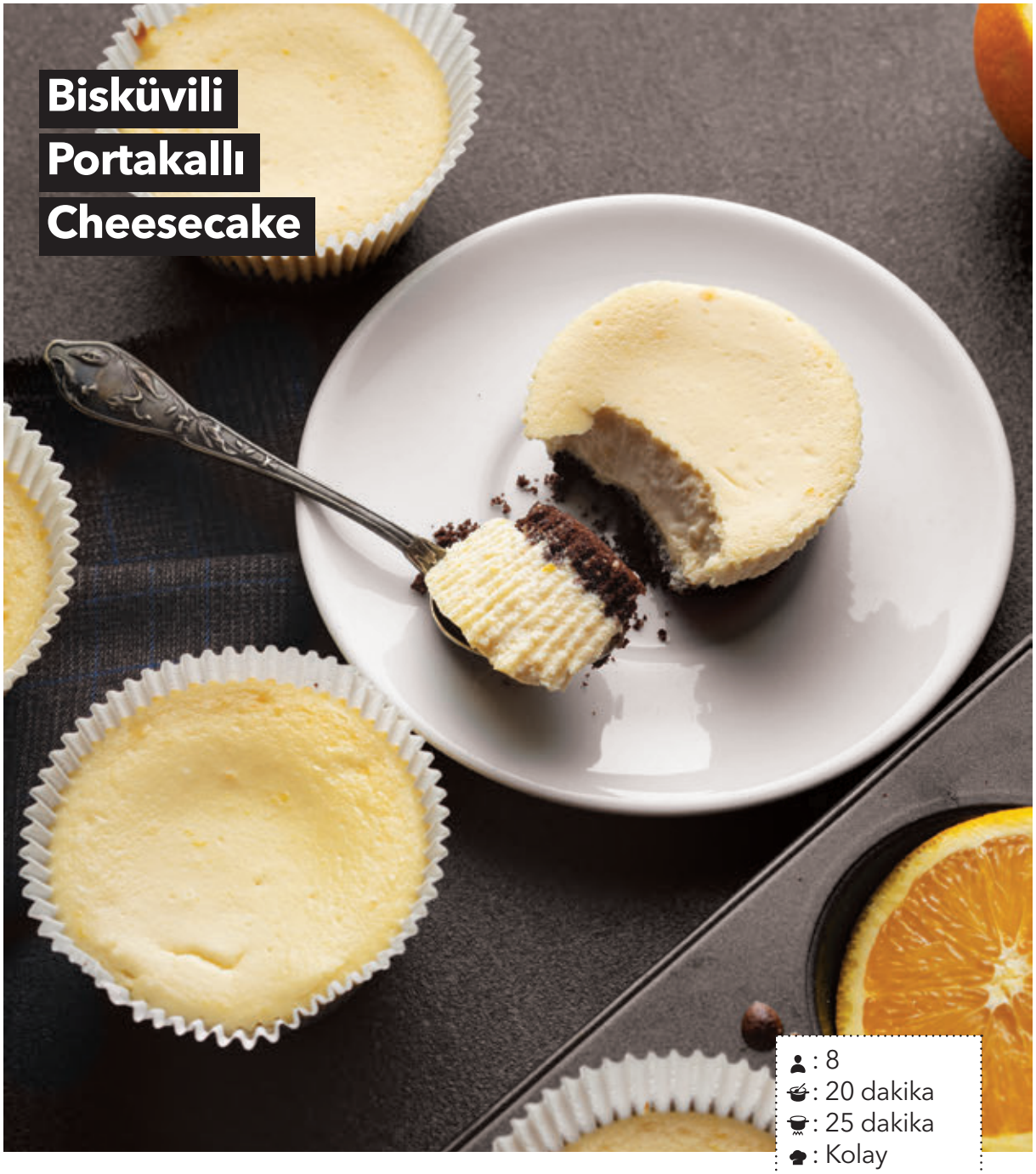
Kreması İçin:
- Portakallı pastacı kreması

Süslemek İçin:
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- Birkaç ince dilim portakal
- Birkaç dal taze kekik

Hazırlanışı:

Tart hamuru için bütün malzemeleri mutfak robotuna alın ve kesik kesik oluncaya kadar çekin. Disk haline getirip buzdolabında en az bir saat bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra iki pişirme kağıdı arasında 5 mm kalınlığında merdane ile açın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin, kenarlarını kalınlaştırarak tart kalıbı şeklini verin. Kızarana kadar pişirin. Soğuğunca üzerine portakallı pastacı kreması sürün. Servis ederken toz şekeri tavaya alıp üzerine portakal dilimlerini ekleyin. Ara ara çevirin ve karamelize olunca tavadan alıp tartın üzerine yerleştirin. Taze kekik de ekleyerek servis edin.

Bisküvili Portakallı Cheesecake



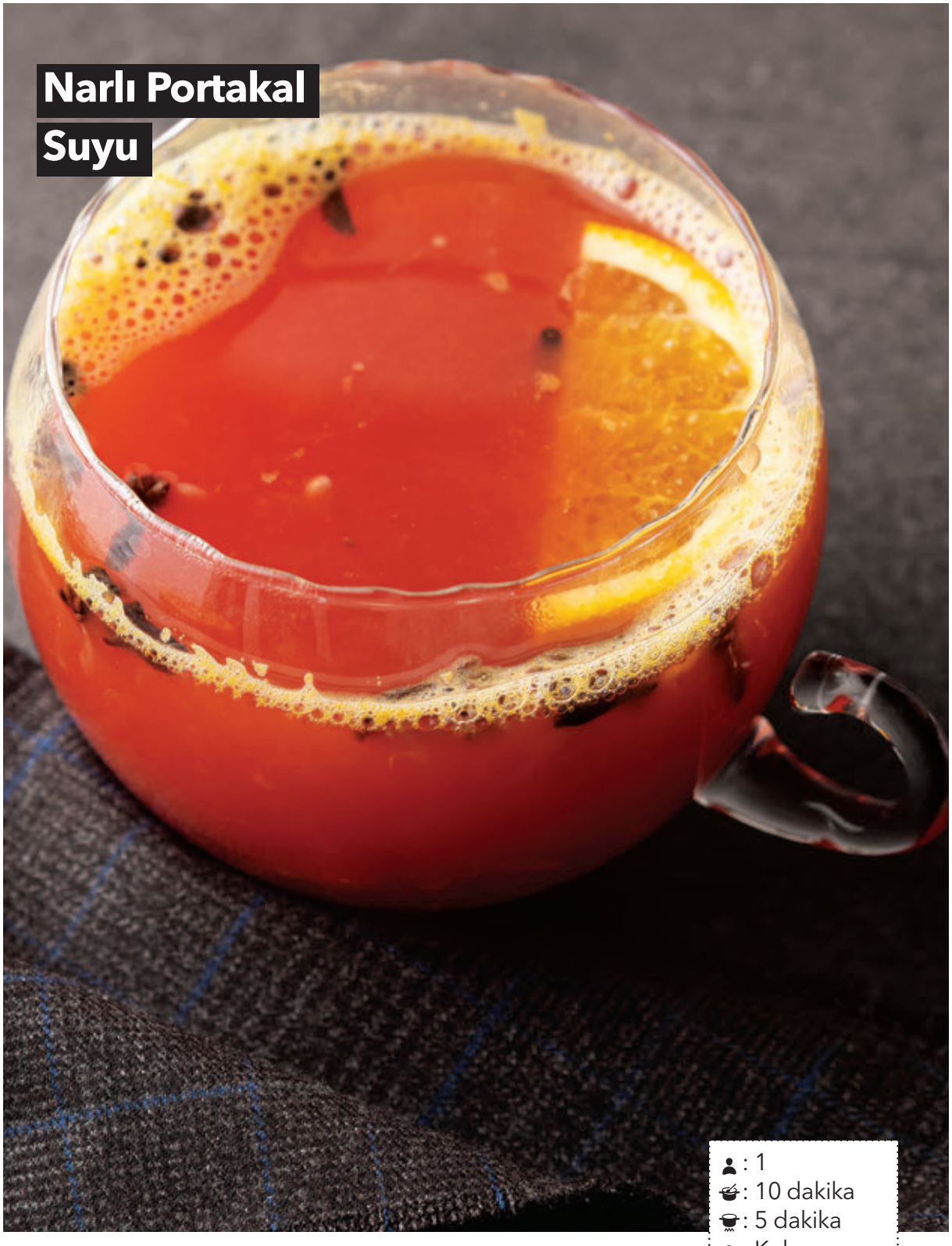
: 8
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
Taban İçin:
- 1 paket kakaolu kremalı bisküvi

Krema İçin:
- 400 gr krem peynir
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 2 adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 çorba kaşığı portakal suyu
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- Yarım paket krema

Hazırlanışı:
Krem peynir, esmer şeker ve portakal kabuğu rendesini krema olana kadar çırpın. Portakal suyunu ekleyip karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyin, sadece karışana kadar karıştırın ki içine hava girmesin. Kremayı ekleyin ve karışıncaya kadar karıştırın. Bisküviyi robottan geçirin. Muffin kağıtları serdiğiniz bir muffin tepsisine bisküvileri paylaştırın. Üzerine üst harcını paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Narlı Portakal Suyu



: 1
: 10 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı portakal suyu
- Yarım su bardağı nar
- 1 tatlı kaşığı karanfil

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri karıştırıp ocakta ısıtın. Sıcak servis edin.



: 6
: 20 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 1 paket yulaflı bisküvi
- 1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı dolusu mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı dolusu toz Hindistan cevizi
- 2 çorba kaşığı toz badem

Dışı için:

- Yeteri kadar toz kakao

Hazırlanışı:

Yulaflı bisküvi hariç malzemelerin hepsini bir tencereye alın. Kıvam alana kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bisküvileri mutfak robotundan geçirin, harç karışımını da ekleyip bir kere daha robotta çekin. Küçük boy dondurma kaşığı ile parçalar koparın ve yuvarlayıp kakaoya bulayın.

Tazelik ve Sağlığın Adresi: Greyfurt



Mevsiminde taze olarak tüketilen sebze ve meyvelerin faydaları saymakla bitmez. Bu aralar da en güzel zamanını yaşayan greyfurt ayın güzelinde konuğumuz oluyor. Daha önce tatmadığınız farklı ve greyfurtlu tabaklarımıza bir göz atın…

Sezer Alçınkaya



Greyfurtlu Yeşil Salata

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- Yarım dilimlenmiş greyfurt
- Yarım demet doğranmış roka
- 3 dal doğranmış taze soğan
- 1 çorba kaşığı keten tohumu
- 3 adet doğranmış kayısı

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

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri karıştırın, sos malzemelerini istediğiniz miktarda ekleyip servis edin.



Greyfurtlu Pancar Saplı Kinoa

: 3
: 15 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- Yarım adet dilimlenmiş greyfurt
- 1 su bardağı haşlanmış kinoa
- 2 dal doğranmış pancar sapı
- 1 avuç doğranmış maydanoz
- 1 avuç ceviz içi

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

Hazırlanışı:
Pancar sapını, kinoayı ve maydanozu servis kasesine alıp karıştırın. Üzerine greyfurt ve ceviz içini ekleyin. Servis edeceğiniz sırada tuzunu, limon suyunu ve yağını damak zevkinize göre ayarlayın.



Greyfurt Dilimli Chia Puding

: 2
: 45 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı badem sütü
- 2 çorba kaşığı chia tohumu
- 1 çorba kaşığı bal

Üzeri İçin:

- 1/4 adet dilimlenmiş greyfurt
- 1 çorba kaşığı yulaf
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı kinoa

Hazırlanışı:

Badem sütü, chia tohumu ve balı karıştırın. Kaselere paylaştırıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Kalan malzemeleri üzerine dizerek servis edin.

Nohut Ununda Tarifler



Son zamanların gözde malzemesi nohut ununu, daha önce denenmemiş bazı tariflerde kullandık pek de sevdik, bakalım siz de sevecek misiniz?

Sezer Alçınkaya

Nohut Unlu Brownie

: 4
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay



Malzemeler:

- 80 gr tereyağı
- 250 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- 75 gr nohut unu
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çimdik tuz
- Yarım su bardağı tahin


EKİBİN FAVORİSİ



1. Tereyağını eritin. Eridikten sonra çikolataları ekleyin ve karıştırarak eritin.



2. Toz şekeri ekleyip karıştırın.



3. Yumurtaları teker teker ve karıştırarak ekleyin.



4. Nohut unu, kakao ve tuzu ekleyip karıştırın.



5. En son tahini ekleyip karıştırın.



6. Pişirme kağıdı serili fırın kabınıza boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin.



Nohut Unundan Humus

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 3/4 su bardağı nohut unu
- Yeteri kadar sıcak su
- 1 adet limon suyu
- 1 diş sarımsak rendesi
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar pul biber
- 1 dal doğranmış roka



NASIL YAPILIRLAR?



1. Nohut ununu karıştırma kabına alın, koyulaşana kadar sıcak su ekleyip karıştırın.



2. Limon suyu, sarımsak ve yağını ekleyip karıştırın.



3. Tahini ekleyip karıştırın. Kıvamına göre biraz daha sıcak su ilave edebilirsiniz.



4. Tuzunu ve kimyonunu ekleyin.



5. Servis tabağına alarak zeytinyağı, pul biber ve roka ile servis edin.



Nohut Unlu Wrap

: 2
: 5 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı nohut unu
- 2 çorba kaşığı dondurulmuş ıspanak
- 1 tatlı kaşığı tereyağı







1. Yumurta, nohut unu ve ıspanağı bir kaba alın ve blendırdan geçirin.





2. Tavanıza tereyağını alıp eritin ve karışımın yarısını dökün. Arkalı önlü pişirip aynı işlemi diğeri için de uygulayın. Yanında krem peynir ile servis edebilirsiniz.

Sağlık Dolu Tabaklar



Karantina, kısıtlamalar, evde durmalar derken kilolar aldı başını gidiyor. Bu yüzden biraz hafifleyelim istedik. Sağlık dolu tabaklarımıza mutlaka göz atın.

Sezer Alçınkaya

Zeytinyağlı Haşlanmış Pancar



: 1
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet pancar
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 fındık büyüklüğünde taze zencefil
- 1 fındık büyüklüğünde sarımsak
- Yeteri kadar limon suyu

Hazırlanışı:

Pancarları sap ve yapraklarından ayırıp kesin, incecik soyun ve haşlayın. Haşlandıktan sonra ince ince dilimleyin. Sarımsak ve zencefili ezin, kalan malzemelerle birlikte karıştırıp servis edin.



Yoğurtlu Yeşil Salata

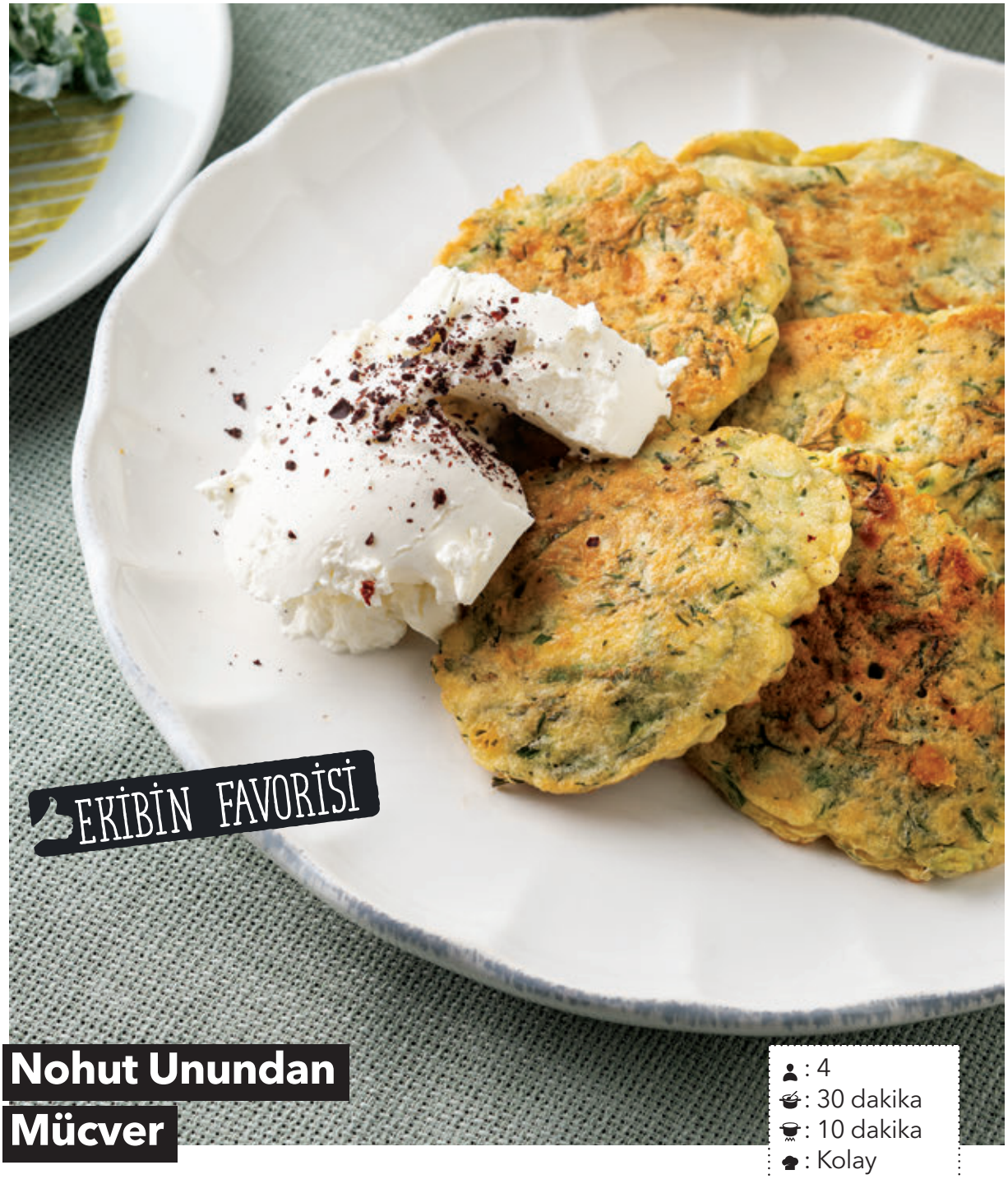
: 1
: 15 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 1/4 adet doğranmış kıvırcık marul
- 1/4 demet doğranmış roka
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı yoğurt
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar limon suyu

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri karıştırıp servis edin.



Nohut Ununda Mücver

: 4
: 30 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet orta boy kabak
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 3 dal taze soğan
- 1 avuç maydanoz
- 1 avuç dereotu
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı nohut unu
- 1 çay kaşığı tepeleme karbonat
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar toz karabiber
- Yeteri kadar pul biber
- Yeteri kadar kızartmalık sıvı yağ

Hazırlanışı:

Kabağı, patatesi ve havucu rendeleyin, suyunu sıkın. Taze soğan, maydanoz ve dereotunu incecik kıyıp rendelenmiş sebzelere ekleyin. Yumurtayı, unu, karbonatı ve baharatları ilave edin. Tüm malzemeleri iyice yoğurun. Tavaya yağı koyup, kızdırın. Birer kaşık hamurdan alıp kızgın yağa bırakın ve altı üstü kızarıncaya kadar pişirin. Kızaran mücverleri bir peçeteye alıp yağını süzdürün. Ilık servis edin.

Çok Sevdiğimiz, Hep seveceğimiz:

KURABİYELER



Çayın kahvenin kadim dostu, evi misler gibi kokutan, olmasa kesin canın istediği pek sevdiğimiz kurabiyeler var bu ay Lokma'da. Lezzetinin yanı sıra kolayca da bayatlamayan uzun süre yiyebileceğiniz yegane tatlıdır kurabiye. Ağızda dağılan, nefis kokulu, depresyona birebir, mutluluk kaynağı çeşit çeşit kurabiyeler derginizden sizlere…

Sezer Alçınkaya



Perişan Kurabiye

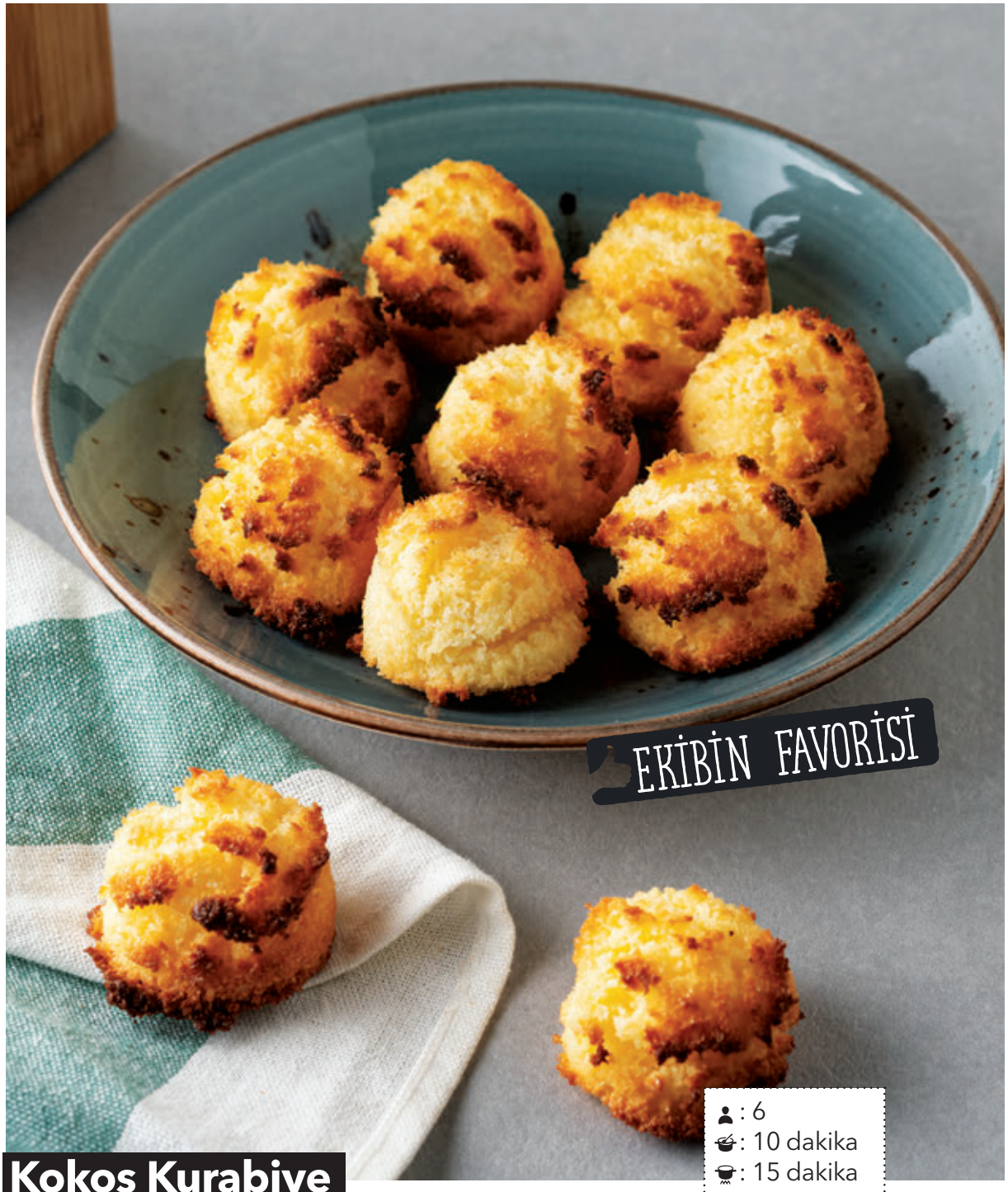
: 6
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 100 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı dolusu nişasta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı:

Tereyağı, zeytinyağı ve pudra şekerini bütünleşene kadar yoğurun. Yoğurt ve nişastayı ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve tarçını ilave edin, unu yavaş yavaş kontrollü olarak ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Ceviz ve kuru üzümü mutfak robotundan geçirip ilave edin ve yoğurun. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.



Kokoş Kurabiye

: 6
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 50 gr tereyağı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 200 gr Hindistan cevizi tozu

Hazırlanışı:
Tereyağını bir tencerede eritin ve ocaktan alın. Toz şekeri ekleyip karıştırın. Şeker eridikten sonra yumurtaları ekleyin. Hindistan cevizi tozunu da ekleyip yoğurun. Büyük dondurma kaşığı ile parçalar koparın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

Portakallı Pastane Kurabiyesi



: 6
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 3 yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- Yarım su bardağı portakal suyu
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı zeytinyağı ve tereyağı
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 4-5 su bardağı un

Üzeri İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar file Antep fıstığı

Hazırlanışı:

Yumurta, toz şeker ve pudra şekerini bütünleşene kadar yoğurun. Portakal suyu, yoğurt ve yağları ekleyip karıştırın. Portakal kabuğu rendesi, kabartma tozu ve karbonatı ekledikten sonra karıştırın ve kontrollü bir şekilde unu ilave edip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve pişirme kağıdı serili tepsiye aralıklarla dizin. Hamurların üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün ve file Antep fıstığı serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

Sıvı Yağlı Kakaolu Kurabiye



: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı dolusu kakao
- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 paket kabartma tozu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı iri doğranmış fındık
- 2 su bardağından 1 parmak eksik un

Hazırlanışı:

Sıvı yağ, pudra şekeri ve yumurtayı bütünleşene kadar yoğurun. Sırasıyla kalan malzemeleri ekleyin. En son unu kontrollü bir şekilde ekleyip yoğurun. Yoğurma kabınıza yapışmadığında hamurunuz olmuş demektir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecede 20-25 dakika pişirin.

Pul Biberli Tuzlu Kurabiye



: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Orta

Malzemeler:

- 200 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1,5 çorba kaşığı toz şeker
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 3-4 su bardağı un

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı keten tohumu
- Yeteri kadar taze kekik

Hazırlanışı:

Tereyağı ve zeytinyağını karıştırma kabına alıp karıştırın. Yumurta, yoğurt, sirke, tuz ve toz şekeri ekleyip karıştırın. Kabartma tozunu, pul biberi ve nişastayı ekleyin. Unu kontrollü olarak ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru merdane yardımıyla açın, yuvarlak kalıplarla şekil verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çatalla çizikler atın, keten tohumu ve taze kekik ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri hafif kızarınca fırından alın.

Bol Baharatlı Tuzlu Kurabiye



: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Orta

Malzemeler:
- 200 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1,5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 3-4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz sarımsak

Üzeri İçin:
- 1 adet çırpılmış yumurta
- Her biri için birer tane ceviz

Hazırlanışı:
Tereyağı ve zeytinyağını karıştırma kabına alıp karıştırın. Yumurta, yoğurt, sirke, tuz ve toz şekeri ekleyip karıştırın. Kabartma tozunu ve nişastayı ekleyin. Unu kontrollü olarak ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Baharatlarını ekleyip yeniden yoğurun. Hamuru merdane yardımıyla açın, kare kalıplarla şekil verin. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp çatalla çizikler atın ve ceviz dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri hafif kızarınca fırından alın.



Ballı Çıtır Kurabiye

: 8
: 25 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 200 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı su
- 1 silme tatlı kaşığı maya
- 4 su bardağı un
- 1 çimdik tuz
- 1 paket vanilya

Üzeri İçin:

- 1,5 su bardağı susam
- 1 çorba kaşığı bal
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 1 çorba kaşığı su

Hazırlanışı:

Tereyağı ve pudra şekerini karıştırın. Mayayı suda eritip ilave edin. Un, tuz ve vanilyayı da ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir kasede bal, pekmez ve suyu karıştırın. Başka bir kaseye de susamı alın. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve avuç içinizde yassılaştırın. Önce ballı pekmezli karışıma sonra da susama iki tarafını da batırın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.



Kalpli Marmelatlı Kurabiye

: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 200 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 talı kaşığı vanilya

Arası için:
- Arzu ettiğiniz kadar portakal reçeli

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar pudra şekeri

Hazırlanışı:
Tereyağını pudra şekeriyle beraber bütünleşene kadar yoğurun. Zeytinyağı ve yumurtayı da ekleyip karıştırın. Vanilya ve unu ekleyip yoğurmaya devam edin. Unu kontrollü bir şekilde ekleyin ki kıvamı ne sert ne de yumuşak olsun. Hamuru yarım cm kalınlığında açıp kalpli kalıplarla kesin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine hamurları dizin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Pişen kurabiyeler soğuduktan sonra aralarına portakal reçeli sürüp iki kurabiyeyi birleştirin. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis edin.



Tarçınlı Sarmal Kurabiye

: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 200 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3,5 su bardağı un

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar tarçın

Hazırlanışı:

Tereyağını pudra şekeriyle beraber bütünleşene kadar yoğurun. Zeytinyağı ve yumurtayı da ekleyip karıştırın. Vanilya, tarçın ve unu ekleyip yoğurmaya devam edin. Unu kontrollü bir şekilde ekleyin ki kıvamı ne sert ne de yumuşak olsun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp rulo yapın ve kendine sarın. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerine tarçın serperek servis edin.

Tek Başına İş Başında



Tek bir tabağımız var ama tek başına ziyafet sofralarını kıskandıracak güçte. Uskumru, yanında sağlık dolu karabuğday pilavı ve ıspanaklı bir salata. Birbirlerine ne kadar yakıştıklarına inanamayacaksınız…

Sezer Alçınkaya

Uskumru Tava

: 1
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 adet uskumru fileto
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1/4 demet kıyılmış maydanoz
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Döküm tavaya tereyağını alın ve eritin. Sarımsakları ekleyerek ezin. Balığı ekleyip tuzunu ayarlayın ve arkalı önlü pişirin. Piştikten sonra maydanozları ekleyip bir iki kere daha çevirdikten sonra tavadan alın.

Mor Lahanalı Karabuğday Pilavı

: 2
: 10 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı karabuğday
- Yarım su bardağı kıyılmış mor lahana
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet doğranmış küçük boy soğan
- 1 diş rendelenmiş sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Bir tencereye tereyağı, soğan ve sarımsağı alıp sotelemeye başlayın. Soğan solduktan sonra karabuğdayı ilave edin, 1 dakika onu da soteledikten sonra 2 su bardağı sıcak su ilave edin. Tuzunu ayarlayın, mor lahanayı ekleyin ve yüksek ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ispanaklı Salata

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase doğranmış ıspanak
- 1 adet doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 adet ince doğranmış mor soğan

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

Hazırlanışı:
Malzemeleri servis kasesine alın. Kendi damak zevkinize göre tuzunu, limon suyunu, zeytinyağını ayarlayıp karıştırın.

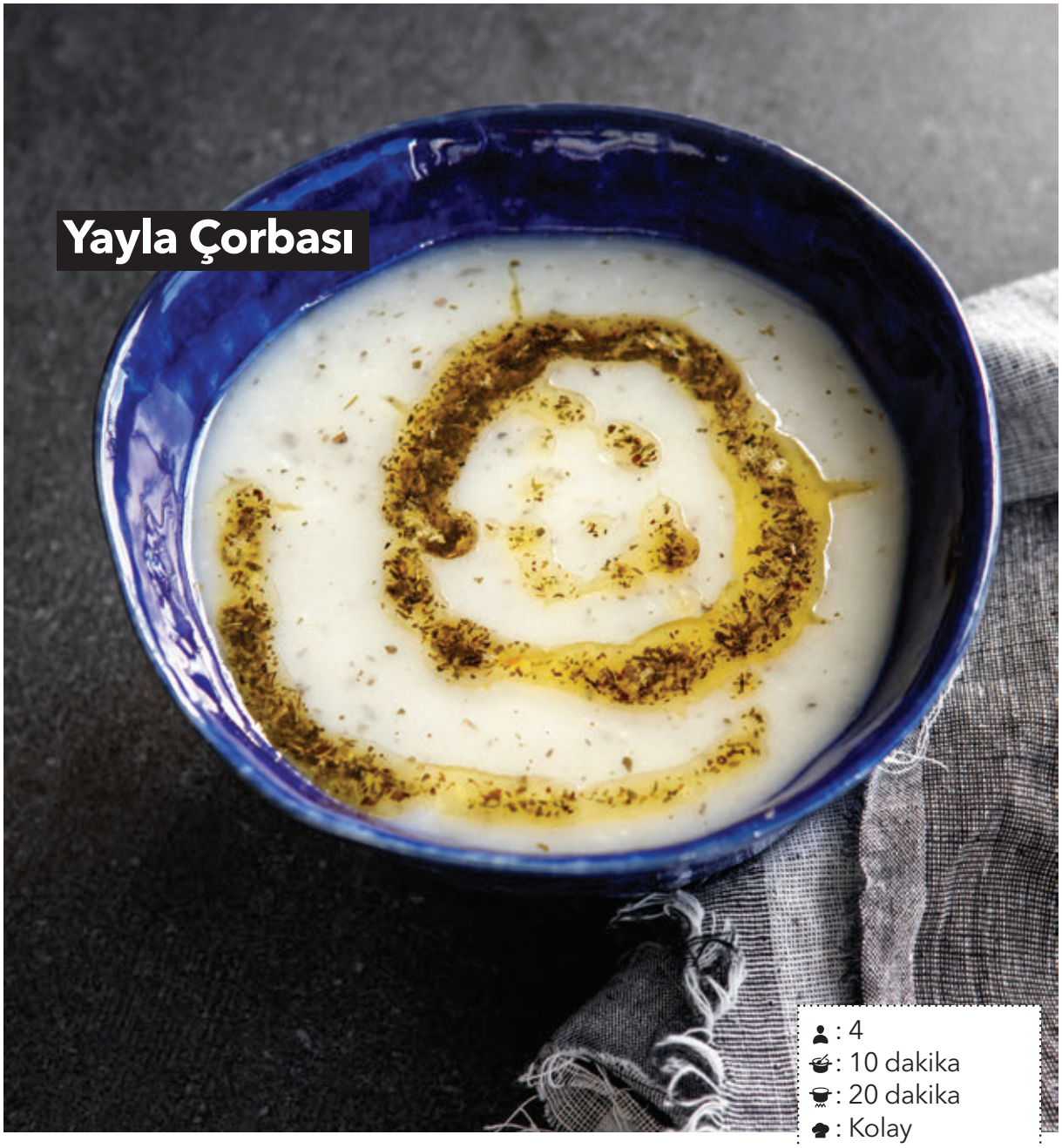
En Lezzetli Çorbalar



Hemen hemen her ülkenin kendine has bir çorba kültürü var. Ama bizim ülkemiz çorbalarının çeşitliliği ve zengin içerikleriyle hepsinden bir adım önde. Şu soğuk kış günlerinin en vazgeçilmez yiyeceği kuşkusuz çorbalar. Verdiğimiz birkaç ipucuyla çorbalarınız saray sofralarından fırlamış gibi duracak. Koşun mutfağa…

Melis Kayacık

Yayla Çorbası

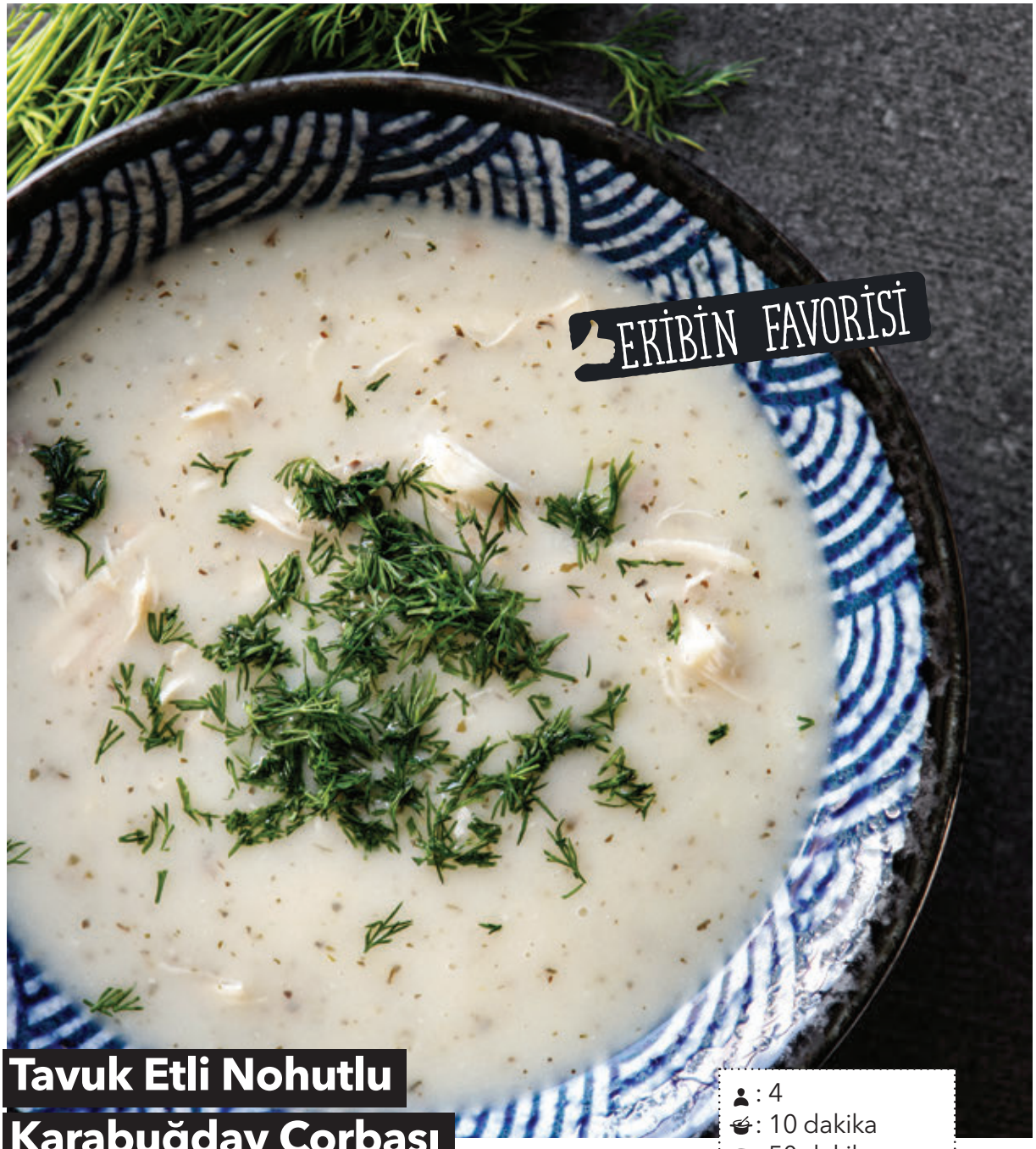


: 4
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1/4 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Hazırlanışı:
Pirinçleri yıkayıp tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin ve pirinçler açılıncaya kadar pişirin. Bir kaseye unu boşaltın. Yoğurdu ilave edin. Yumurta sarısını ekleyin. Hepsi homojen karışana kadar balon telle çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan yoğurtlu karışıma azar azar ilave edin ve çırpmayı bırakmayın. Daha sonra yoğurtlu suyun hepsini tekrar tencereye dökün ve birkaç taşım kaynattıktan sonra tuzunu ekleyin ve karıştırıp altını kapatın. Ayrı bir cezvede tereyağını kızdırın ve naneyi içine atıp altını kapatın ve karıştırıp kenarda bekletin. Hazırladığınız sosu çorbanın üzerinde gezdirin.



Tavuk Etli Nohutlu Karabuğday Çorbası

: 4
: 10 dakika
: 50 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Yarım su bardağı haşlanmış karabuğday
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 parça haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- 2 çorba kaşığı un
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar pul biber

Servis için

- Arzu ettiğiniz kadar kıyılmış dereotu

Hazırlanışı:

Tereyağı, sarımsak ve soğanı tencereye alın, solana kadar soteleyin. Üzerine sıcak su ilave edin. Unu sulandırıp karıştırarak çorbaya ekleyin. Koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, pul biberini ekleyin. Karabuğday, nohut ve tavuk göğsünü ekleyip 10 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.



Kremalı Sebze Çorbası

: 4
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet küp doğranmış havuç
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- 1 adet doğranmış kereviz
- 1 çorba kaşığı yeşil mercimek
- 2 çorba kaşığı bulgur
- 1 su bardağı krema
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını tencereye alıp soğan ve havucu ekleyip soğanlar solana kadar kavurun. 2 parmak sıcak su ekleyin, tuzunu serpin. Havuçlar pişer gibi olunca kerevizleri ekleyin. Kerevizler yumuşayınca yeşil mercimek ve bulgur ekleyin. Bulgurun pişmesine yakın kremayı ekleyip bağlayın. Birkaç taşım daha pişirdikten sonra servise hazırdır.



Ekşili Ezogelin Çorbası

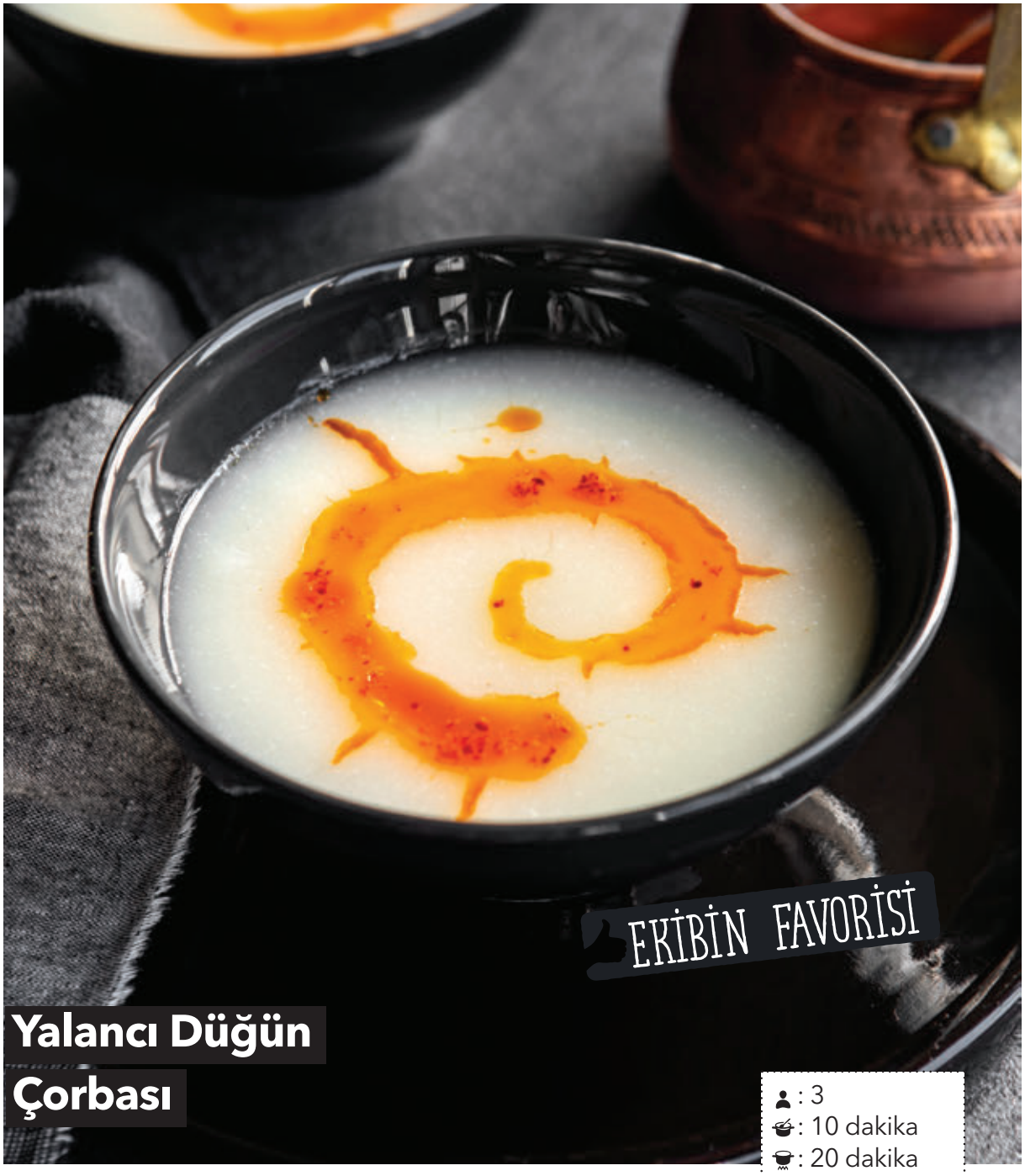
: 4
: 20 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı sıvı sumak
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını tencereye alın, soğan ve sarımsak ekleyip soteleyin. Domates salçasını ekleyip karıştırın. Kalan malzemelerin hepsini ekleyip üzerini örtecek kadar su ilave edin. Mercimekler açılıncaya kadar pişirin. Çorbanın tuzunu ayarlayın ve blendırdan geçirip servis edin.



Yalancı Düğün Çorbası

: 3
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 2 su bardağı kemik suyu
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı:
Un ve tereyağını kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine limon suyu ve sarımsak ilave edip karıştırın. Kemik suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Tuzunu ayarlayın. Birkaç dakika fokur fokur kaynadıktan sonra ateşten alın. Ayrı bir cezvede tereyağını kızdırın, pul biberi içine atıp altını kapatın ve karıştırıp kenarda bekletin. Çorbayı servis kaselerine alıp hazırladığınız sosu üzerinde gezdirin.



Yeşil Mercimekli Tarhana Çorbası

: 4
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 4 çorba kaşığı toz tarhana
- 1/4 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar doğranmış taze nane

Hazırlanışı:

Toz tarhananın üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin ve biraz bekletip erimesini sağlayın. Tereyağını ve salçayı tencereye alıp kavurun. Pul biberi ilave edin ve karıştırın. Kokusu çıkınca üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Mercimekleri ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Önceden ıslattığınız tarhanayı karıştırın ve balon telle pişen mercimeklerin üzerine ilave edin. Çorbanın kıvamına göre tekrar sıcak su ilave edebilirsiniz. Koyulaşana kadar pişirin. Servis kaselerine alıp üzerine taze nane serperek servis edin.



Kuskuslu Mantar Çorbası

: 4
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

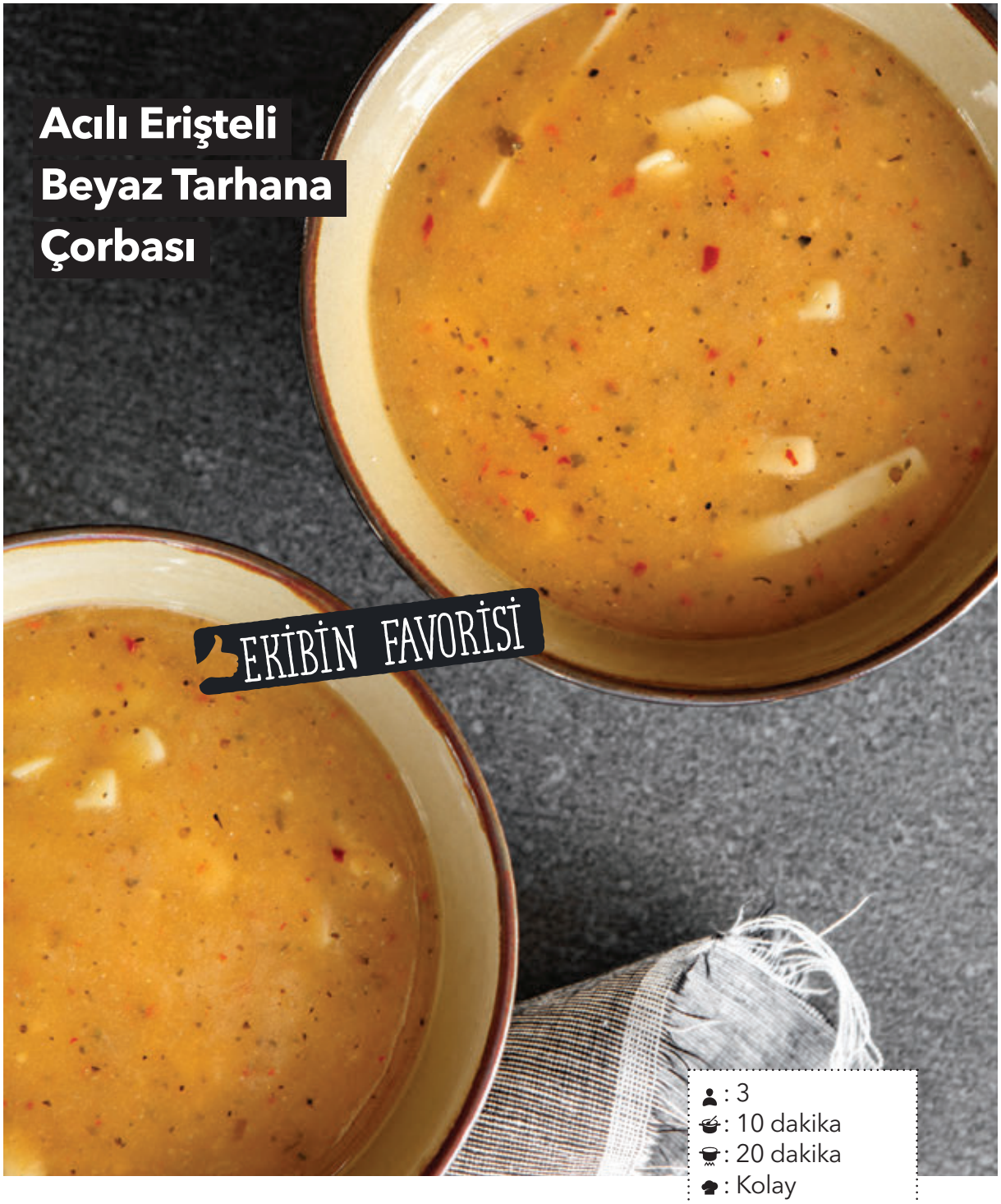
- 1 kase doğranmış mantar
- Yarım su bardağı kuskus
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar doğranmış taze nane

Hazırlanışı:

Mantarı ve kuskusu ayrı ayrı çok az suda haşlayın. Un ve tereyağını bir tavada kokusu iyice çıkana kadar kavurun. Mantarı ve kuskusu suları ile aynı tencereye alın. Tereyağlı unu topaklanmaması için karıştırarak sulandırın. Mantarlı karışıma da karıştırarak ilave edin, tekrar ocağa alın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Tuzunu ayarlayın. Ocaktan alıp kaselere boşaltın ve taze nane serperek servis edin.



Acılı Erişteli Beyaz Tarhana Çorbası

: 3
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 4 çorba kaşığı beyaz tarhana
- 1/4 su bardağı erişte
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Toz tarhananın üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin ve biraz bekletip erimesini sağlayın. Bir tencereye alıp karıştırarak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra erişteleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın, pul biber ve nane ekleyin. Ayrı bir tavada tereyağını kızdırın, çorbaya ekleyip karıştırın. Erişteler yumuşadıktan sonra ocaktan alın. 5 dakika dinlendirip servis kaselerine alın.



Taze Naneli Tavuk Çorbası

: 4
: 10 dakika
: 45 dakika
: Kolay

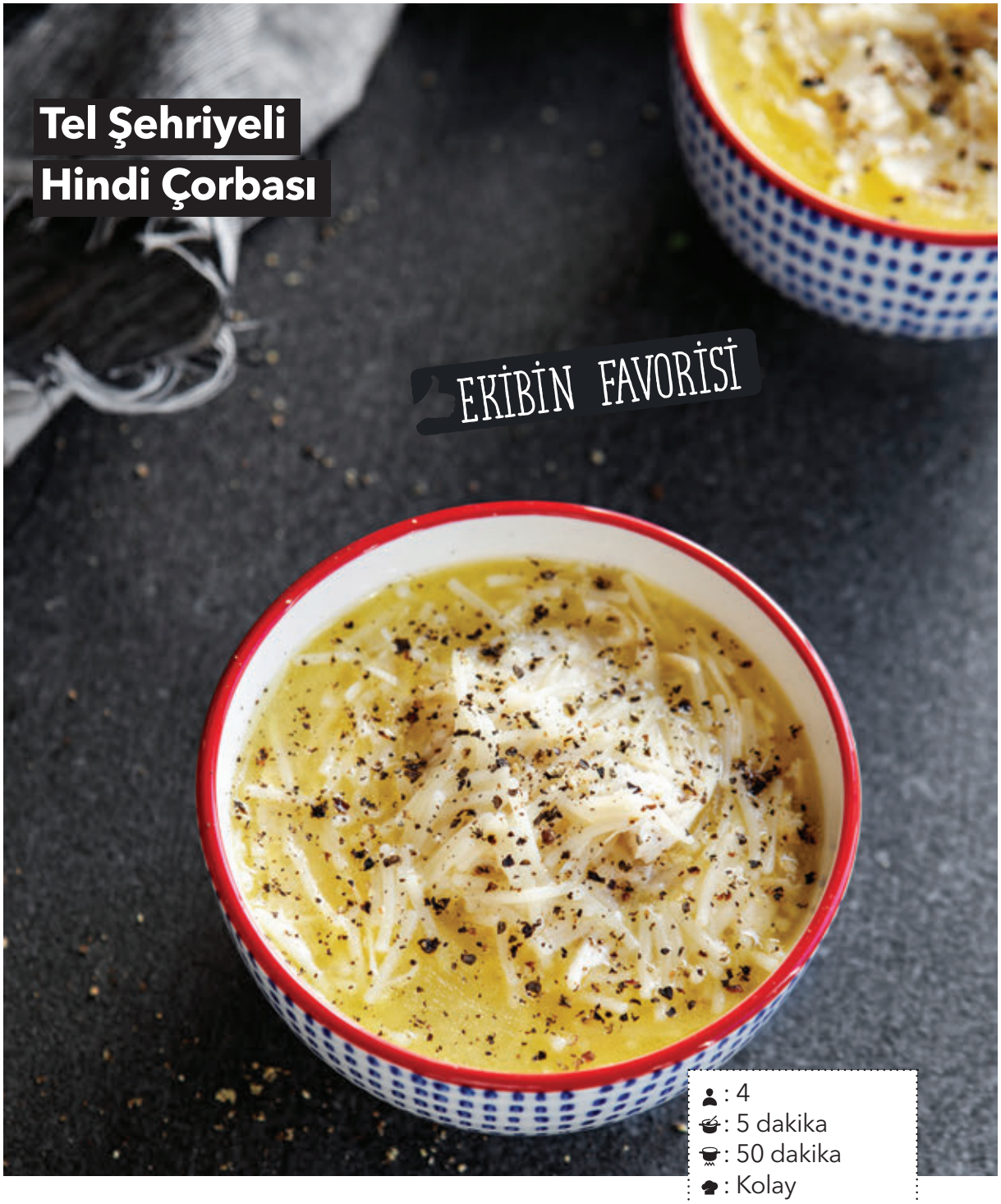
Malzemeler:

- 2 adet tavuk kalça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/4 su bardağı tel şehriye
- Yarım demet doğranmış taze nane
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- Yeteri kadar tuz

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, zerdeçal ve zencefil ekleyip şehriyeyi ilave edin. Şehriyeler açılana kadar pişirin. Dinlendirdikten sonra servis kaselerine paylaştırın. Nane ile servis edin.

Tel Şehriyeli Hindi Çorbası



Malzemeler:
- 200 gr hindi eti
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı tel şehriye
- Yarım limon suyu
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar karabiber

Hazırlanışı:
Tereyağını ve hindi etini tencereye alıp kokusu çıkana kadar soteleyin. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip hindi etlerinden yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Hindiyi tencereden çıkarıp didikleyin tekrar tencereye alın. Limon suyu, sarımsak ve tel şehriyeyi ekleyin. Şehriyeler açılana kadar pişirin. 5 dakika dinlendirin ve servis kaselerine paylaştırın. Üzerine karabiber serperek servis edin.

çağrı

ÇAĞRIMIZ

HERKESE HER KESEYE



YERLİ ÜRÜNLER

DOĞAL TARIM

TAZE MEYVE

TARLADAN SOFRAYA

/ cagrimarket / cagrimarketleri

Sağlıklı 5 Çayı Tarifleri



Hayatımıza son dönemlerde hızlıca giriş yapan nohut ununun baş kahramanı olduğu unsuz şekersiz tariflerimiz var bu ay hem de çayın yanına. Glütensiz ve sağlıklı olan nohut ununu evde yapabileceğiniz gibi marketlerde de kolaylıkla bulabilirsiniz artık.

Sezer Alçınkaya



Nohut Unundan Kraker

: 6
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 3 su bardağı nohut unu
- 1 adet oda sıcaklığında yumurta
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep

Hazırlanışı:

Malzemelerin hepsini mutfak robotuna alın. Toparlanana kadar kesik kesik çekin. İki pişirme kağıdı arasında yarım cm kalınlığında açın ve kurabiye kalıbı ile kesip pişirme kağıdı serili tepsiye aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.


EKİBİN FAVORİSİ



Nohut Ununda Pankek

: 6
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 su bardağı nohut unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı zeytinyağı

Servis İçin:
- Yeterli miktarda şekersiz fıstık ezmesi

Hazırlanışı:
Pankek malzemelerini balon çırpma teliyle, topak kalmayacak şekilde çırpın. Eğer tava yapışmaz krep tavası ise yağlamadan, yoksa her pankek için 1 çay kaşığı sıvı yağ gezdirip birer kepçe dökerek pankekleri pişirin. Pankekleri arzu ettiğiniz şekilde tabağa dizip istediğiniz servis malzemeleri ile servis edin.

Sadece 3 Malzeme



Sadece 3 malzeme ile hazırladığımız evde sürekli bulundurmak isteyeceğiniz damak şenlendirecek bir tatlımız var sizler için. Afiyet olsun…

Sezer Alçınkaya



Unsuz Yağsız Şekersiz

: 3
: 10 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet yumurta beyazı
- 80 gr bitter çikolata
- Bir avuç file Antep fıstığı

Hazırlanışı:

Yumurta beyazını krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurta beyazına ekleyin ve sadece karışana kadar çırpın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Karışımı kaşık ile alarak tepsiye aralıklarla dizin. Üzerine Antep fıstığı serpiştirerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 5 dakika pişirin.

Mezgitli Pratik Tarifler



Kılçık ayıklama zahmeti olmayan, tadı güzel, yemesi kolay mezgit oltamıza takılıyor bu ay. En bol ve lezzetli zamanında, hem pratik hem farklı bir balık sofrası için buyurun mezgitli tariflere…

Sezer Alçınkaya



Fırın Mezgit

: 3
: 15 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 500 gr temizlenmiş mezgit
- 1 adet ince dilimlenmiş limon
- 1 adet ince dilimlenmiş mor soğan
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin ve limon dilimlerini dizin. Üzerine balıkları yerleştirip mor soğanları ekleyin. Tuzunu ve karabiberini serpin. Zeytinyağı gezdirip üzerini pişirme kağıdı ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

Kuru Fasulye Ununda Mezgit Kızartma



: 24
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kg temizlenmiş mezgit
- Yeteri kadar kuru fasulye unu
- Yeteri kadar kızartmalık sıvı yağ

Hazırlanışı:
Mezgitleri kuru fasulye ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. İstediğiniz malzemelerle birlikte servis edin.

Kuru Fasulye Ununda Havyar Kızartma



: 4
: 15 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 kg mezgitlerin ayıklanmış havyarı
- Yeteri kadar kuru fasulye unu
- Yeteri kadar kızartmalık sıvı yağ

Servis İçin:

- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 avuç doğranmış maydanoz
- 1 avuç doğranmış taze soğan

Hazırlanışı:

Havyarı kuru fasulye ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Servis malzemelerini karıştırıp birlikte servis edin.

Ispanaklı Mezgit Çıtlama



: 2
: 15 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 250 gr temizlenmiş mezgit
- Yarım ince dilimlenmiş mor soğan
- 1 avuç dondurulmuş ıspanak
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Tavanızı az yağlayıp tabanına mor soğanları, üzerine balıkları dizin. Aralarına ıspanakları serpiştirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip zeytinyağı gezdirin. Kısık ateşte balıklar pişene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Balıklı Soslu Sandviç

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay



Malzemeler:
- 10 adet kızartılmış mezgit
- Birkaç yaprak roka
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 avuç doğranmış maydanoz
- 1 avuç doğranmış yeşil soğan
- 1/4 adet ince ve halka doğranmış mor soğan

Servis İçin:
- Sandviç ekmeği
- Yeteri kadar sumak

Hazırlanışı:
Sandviç ekmeğine malzemeleri dizin. Üzerine sumak serperek servis edebilirsiniz.

EKİBİN FAVORİSİ



HAFTANIN İKİ GÜNÜ

Haftanın iki günü, pazartesi ve perşembe… Bu iki günü sevgili Peygamberimizin müjdelediği iman sahiplerinden olmak için sımsıkı kucaklamanın tam vaktindeyiz. Üç aylar girmeden hemen önceki ayda, kaza veya nafile için niyetlenebileceğimiz günlerdeyiz.
Oruçtan söz ediyoruz.
Ramazan ayı dışında, Rabbimizin rızası için bedenimiz acıkırken ruhumuzun doyduğu günlerden…

AMELLERİN ARZI

Peygamberimizin, pazartesi ve perşembe günleri oruç tuttuğunu gören sahabeler sorunca Efendimiz, "Kulların amelleri pazartesi ve perşembe günleri Allah'a arz edilir." buyurmuştu. Bu, bir nafile ibadet. "Nefl" kökünden türemiş olan "nafile" kelimesi, "ziyade, ilave, fazlalık" anlamlarına geliyor. Bunun yanında "bağış" anlamı da bulunuyor. Kelimenin, "gereksiz olan" şeklindeki anlamı ise ibadetler konusunda biriken literatürde yer almıyor.

NAFİLE KAVRAMI

İslam alimleri, "nafile" kavramını "dini olarak farz veya vacip niteliğinde olmayan, yapılması kişiye sevap kazandıracak ibadetler" diye tanımlıyor. Bunu da kelimenin kitabımız Kur'an-ı Kerim'de geçtiği ayetlere dayandırıyor. Kelime, Enbiya Suresi 72. ayette "torun", İsra Suresi 79. ayette ise ek ibadet anlamlarında kullanılıyor. Torun, kişiye

Fatma Hazan Türkkol

çocuğundan başka bir nimeti, ek ibadet ise Peygamberimizin sürekli olarak devam ettiği teheccüt namazını bize anlatmakta.

TEŞVİK VE ÖVGÜ

İman sahibi kalpler, Peygamberimizin kutlu sözleriyle ve çeşitli ayetlerle oruç tutmaya teşvik edilir. Oruç tutanlar övülür. Riyanın en az bulaşabildiği ibadet olduğu kabul edilir ve sevabının Rabbimizin katında sınırsız olduğu vurgulanır. Burada Buhari'de (Syam, 9) yer alan bir Kutsi Hadis'i hatırlıyoruz. "Ademoğlunun her ameli kendisi içindir. Oruç ise benim içindir." Tabii sevgili Peygamberimizin, "Her şeyin bir zekatı vardır. Bedenin zekatı da oruçtur." şeklindeki kutlu sözü de pazartesi ve perşembe günlerini nafile oruçla geçirmeye niyet eden kalplerde dolaşıyor.

MÜJDENİN EN BÜYÜĞÜ

Rabbimiz, Tevbe Suresi 112. ayette, "O tövbe edenler, ibadet edenler, hamt edenler, dünyada yolcu gibi yaşayanlar, rükuya varanlar, secde edenler, iyiliği teşvik edip kötülükten alıkoyanlar, Allah'ın sınırlarını gözetenler; Müjdele o müminleri!" buyuruyor. Bunun gibi pek çok ayet, iman sahibi kalpleri ibadet etmeye, farz olan ibadetlerinin dışında günlük hayatın her alanına yeni ibadetler eklemeye davet ediyor. Çünkü sevgili Peygamberimizin kıyamete kadar gelecek bütün iman sahibi kalplere buyurduğu gibi hesap gününde, farz ibadetlerimizde olan eksikleri, nafile ibadetlerle kapatabileceğimize inanıyoruz (Tirmizi, Salat, 188). Bir Peygamber olduğu hâlde ibadetleri için gösterdiği çabayı biliyor, onu örnek alıyoruz.

HUZUR BULMUŞ BİR KALP

Peki, pazartesi ve perşembe günlerimizi nafile oruç tutarak geçirme niyetimiz bize neler kazandırır?

- Sadece Rabbimizin rızasını kazanmak için yaptığımız bu ibadetin sükûnetine ereriz.
- Sevgili Peygamberimizin tavsiyelerine uymanın huzurunu duyarız.
- Şükür nimetini hissederek idrak ederiz.
- Sadaka ve infak kavramlarını hatırlarız.
- Nefisimizi terbiye etme yolunda bir adım atmış oluruz.
- Sabır ve merhamet duygularıyla adım atmaya başlarız.
- Kötü söz ve davranışlardan uzak kalma gayretiyle ahlakımızı güzelleştiririz.
- Rabbimizin rahmetine ve mağfiretine bağlılığımızı tazeleriz.

Haftanın iki günü, pazartesi ve perşembe…
Sabrın incelttiği, iman sahibi kalplerin, Rablerinin rızası için büyük adımlar attığı iki gün…

İstanbul Modern



İstanbul Modern'de yeni yıla özel hediye seçenekleri… Yılbaşı hediyeniz sanat olsun!
Yeni yıl hediyesi arayanlar sevdiklerine, İstanbul Modern Mağaza'dan müzenin koleksiyonundaki yapıtların Fine Art baskı seçkisi ile sanat dolu bir yıl armağan edebilir. İstanbul Modern Mağaza ile yeni yılda evinizin duvarlarına sanat katın! İstanbul Modern koleksiyonundaki 8 sanatçının 17 yapıtından oluşan Fine Art baskı seçkisi 50'şer edisyonla, İstanbul Modern Mağaza'da çerçeveli ve sertifikalı olarak sunuluyor. Ali Alışır, Bedri Baykam, Ebru Uygun, Horasan, İpek Duben, Merih Akoğul, Seçkin Pirim ve Ziya Tacir'in yapıtlarının yer aldığı İstanbul Modern Edisyon Koleksiyonu, Türkiye'de bir müze çatısı altında ilk defa olmak üzere, her biri yalnızca 50'şer adetle sınırlı olarak üretiliyor.
www.istanbulmodern.org

Teknolojik hediyenin adresi MediaMarkt

Yılbaşı yaklaşırken, sevdiklerine hediye alarak onları mutlu etmek isteyen teknolojiseverler için yeni yıl fırsatları MediaMarkt'ta devam ediyor. Hem mağazalarda hem de mediamarkt.com.tr'de geçerli olacak kampanya kapsamında akıllı telefonlardan tabletlere, bilgisayarlardan aksesuarlara, kahve ve çay makinelerinden elektrikli süpürgelere kadar yüzlerce üründe büyük indirimler gerçekleştiriliyor. Ayrıca ne alacağına hala karar veremeyenler için MediaMarkt'ın burçlara göre Hediye Rehberi uygulaması da bulunuyor. Her sene, büyük bir umutla karşılamaya hazırlandığımız yeni yılın konseptine uygun olarak mağazalarında teknolojiseverlere sıcak ve renkli bir atmosfer sunan, aynı zamanda bunu mediamarkt.com.tr'de de en iyi şekilde yansıtan MediaMarkt Türkiye, 2021'e sayılı günler kala sevdiklerine henüz hediye almamış teknolojiseverler için yılbaşı fırsatlarını, kampanyasına eklediği yeni ürünlerle devam ettiriyor.

Özsüt'ten yeni yıl için lezzet harikası: Kanaş Pasta

Mutluluk tadındaki ürünleriyle her mevsime lezzet katan Özsüt, çikolata tutkunlarının vazgeçilmez pastası Kanaş ile lezzet severlerin yeni yıla keyifle girmelerini sağlıyor. Maharetli Özsüt ustalarının benzersiz tarifleriyle özel olarak hazırlanan Kanaş, Aralık ayı boyunca cazip fiyatıyla Özsüt müdavimlerinin beğenisine sunuluyor. Özsüt müdavimleri enfes Kanaş pastayı, mağazalarımızdan al-götür ve paket servis ile yeni yıla özel sadece 99 TL'ye satın alabiliyor. Kakaolu kek katları arasındaki dopdolu özel bitter çikolatalı kreması ve eşsiz çikolata parçaları ile yılbaşının en güzel süsü olan Kanaş pasta, Aralık ayının yıldızı olarak Özsütlerdeki yerini alıyor.

Mutluluğun tadını evlerde çıkartmak için!

Ayın lezzet harikasının tadına varmak isteyen lezzet severler al-götür ve paket servis seçeneğinden faydalanarak, Özsüt'ün Kanaş pastasını evlerinde keyifle deneyimleyebiliyor.

Machka



Yeni Başlangıçlara Eşlik Edecek Silüetler, Machka Sonbahar-Kış 2020-2021 Koleksiyonu İle Samimi Davetlere Hazırlanıyor…
Yüksek kalite el işçiliği ile romantik bir seçki sunan Machka Sonbahar-Kış 2020-2021 Koleksiyonu, yeni bir seneye geri sayarken, gösterişli olduğu kadar yalın bir silüet ile karşınıza çıkıyor. Minimal davetlere ev sahipliği yapacağınız bu güzel güne özel tasarımlarsa, Machka kadınının stili ile kusursuz uyumun peşine düşüyor. Sevdiklerinizle beraber gerçekleştireceğiniz samimi buluşmalara eşlik edecek lüks kaşmir kazaklar ve ipek bluzlar, krep pantolonlar ile davetlerinizde göz alıcı kombinler yaratıyor. Mevsimin öne çıkan detaylarından balone kollar, kendiliğinden desenli maksi ve midi elbiselerle romantik bir etki sunuyor. Machka'nın kendine özgü empirme desenleriyle şekillenen bluz ve elbiseler yeni yıl ruhuyla ikonik bir duruş sergiliyor. Brode mixli trikolar stil oyununuza kolaylıkla adapte olurken, parlaklığıyla göz alıyor. Soğuk akşamlara ithafen yalın görünüme bürünen paltolar, kilit parçalar için tamamlayıcı bir etki yaratıyor.

Anıl Piyancı, Yeni Projesinde Xiaomi Mi 10T Pro'yu tercih etti



Türk hip hop müziğinin önemli temsilcilerinden Anıl Piyancı, YouTube kanalı için canlı orkestra ile seslendirdiği eserlerinin kaydı için Xiaomi'nin 108 MP ultra yüksek çözünürlüklü, 8K video kayıt desteği sunan yeni modeli Mi 10T Pro'yu kullandı. Universal Music Türkiye ve Xiaomi Türkiye iş birliği ile gerçekleştirilen proje kapsamında Anıl Piyancı'nin seslendirdiği şarkılar bu haftadan başlayarak, her hafta yeni bir video olmak üzere sanatçının YouTube kanalında yayınlanacak. Şarkılar, 23 Aralık Çarşamba saat 20.00'den itibaren sanatçının resmi YouTube hesabı* üzerinden 8 hafta boyunca takip edilebilecek. Küresel teknoloji lideri Xiaomi'nin "Yaratıcılığına Güç Kat" sloganı ile lanse ettiği Mi 10T Pro, kendi sınıfındaki eşsiz özellikleriyle yaratıcılığı bir sonraki seviyeye taşıyor. 108 megapiksel kamera segmentinde yeniliklere öncülük eden Mi 10T Pro, markanın ultra yüksek çözünürlüklü mirasını OIS ve 8K video desteği ile sürdürüyor. 13 MP ultra geniş açılı kamera ve 5 MP makro kamera içeren üçlü kameraya sahip cihaz 20 MP ile de selfie veya görüntülü konuşmada en iyi çözünürlüğü sağlıyor.

Tepe Home'da Beklenen Yeni Yıl Heyecanı Başladı!

Tepe Home markasının büyük heyecanla beklenen göz alıcı ve büyüleyici yeni yıl aksesuar koleksiyonları Tepe Home mağazalarında ve www.tepehome.com.tr' de dekorasyon severlerin beğenisine sunuldu. Ev dekorasyonunda eşsiz ürün yelpazesi ile öne çıkan, tüm zevklere uygun konsept zenginliği sayesinde her zaman fark yaratan Tepe Home, yeni yıl alışverişlerinin odak noktası olmaya devam ediyor. Etkileyici tarımlarıyla dikkati çeken hediye alternatifleri, tamamlayıcı ev dekorasyonları, yılbaşı süsleri ve yılbaşı ağaçlarında oluşan Tepe Home aksesuar koleksiyonları ile akıllara kazınacak, mutlu anıların yaşanacağı mekânlar vadediyor. Her stile uygun ahşap detaylar, metal ışıltılar, renklerin büyüleyici dansı, şıklıkla kıyasıya bir rekabet; eşsiz ve karşı koyulmaz bir atmosferi beraberinde getiriyor. Bu yıl da Tepe Home, hem siz hem de sevdikleriniz için huzurlu ve içten kahkahaların, unutulmaz hikâyelerin, hayranlık duyulan dekorların bir parçası olacak. Yılbaşı konseptini ve en güncel trendleri yaşam alanlarına taşıyacağınız Tepe Home aksesuar koleksiyonları, yılsonuna kadar geçerli sürpriz fırsatlarla Tepe Home mağazalarında görenleri büyülemeye devam edecek.



Hoover



Hoover, Eco-Power Inverter Motor'lu yeni H-WASH 500 çamaşır makinesi serisiyle geleceği evinize taşıyor. Size özel çözümler sunan akıllı ve çevre dostu çamaşır makinesi H-WASH 500 ile zaman ve enerji tasarrufu sağlayan Hoover, hayatınızı kolaylaştırıyor. İhtiyaca özel programlarıyla ve 14 KG'a varan yıkama kapasitesiyle çamaşırlarınıza maksimum özen gösteren Eco-Power Inverter Motor teknolojili H-WASH 500, uzun ömürlü performans ve yüksek verimli yıkama deneyimi sunuyor. Yeni nesil Eco-Power Inverter Motor, uzun ömürlü ve güçlü kayış teknolojisine sahiptir. Fırçasız Motor, titreşimleri ve sürtünmeleri azaltırken standart motorlara kıyasla 4 kat daha sağlamdır, makinenin ömrünü uzatır, maksimum sessizliği ve daha uzun süre mükemmel sonuçları garanti eder. Ayrıca en iyi yıkama sonuçlarını sağlarken, standart motorlara kıyasla %60 daha verimlidir. Rekortmen 14 KG yıkama kapasitesi sayesinde istediğiniz kadar çamaşır yıkama özgürlüğü standart boyutta maksimum kapasite: 14 KG! H-WASH 500'ün rekortmen kapasitesinde çamaşırlarınızı tek seferde en tasarruflu şekilde yıkayabilir, hayatınızı kolaylaştırabilirsiniz.



Atasun

Atasun Optik'ten Yeni Yıl Sürprizi

Atasun Optik, yeni yılda da kendinizi özel hissetmenizi sağlayacak güneş gözlüklerinde indirim fırsatları sunmaya devam ediyor. Dünyaca ünlü markaların her kombine uygun, birbirinden şık ve tarz güneş gözlüklerinde mevcut indirimlere ek, yapılacak her 350 TL'lik alışverişe anında 50 TL indirim fırsatı bulunuyor. Yeni yılda Guess, Prive Revaux, Unofficial gibi markaların yuvarlak ve damla gözlük modelleri ön plana çıkarken kadınlarda renkli güneş gözlüklerinden vazgeçmeyenler için Guess'in, erkeklerde ise klasik modelden yana tercihini kullanmak isteyenler için Armani Exchange'in ürünleri dikkat çekiyor. Tüm bu markaların güneş gözlüklerine uygun fiyatlarla sahip olma imkanı tanıyan kampanyaya, 30 Aralık 2020 – 10 Ocak 2021 tarihleri arasında tüm Atasun Optik'lerden, http://www.atasunoptik.com.tr'den ve Atasun Optik mobil uygulamasından ulaşılabiliyor.



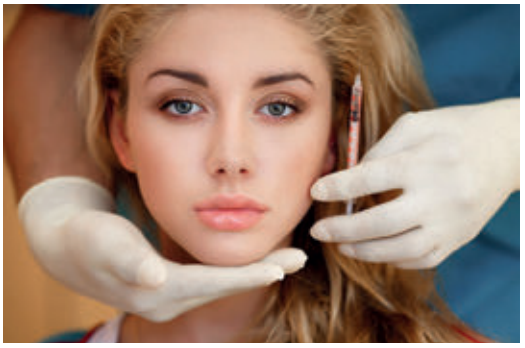


Panasonic

Yeni Yıla, Kırmızı Thea Ultima ile Merhaba…

Kırmızı, kesinlikle yeni yılın yıldızı… Bulundukları ortama yeni yıl ruhunu taşımak isteyenler mutlaka dekorasyonda kırmızı renk ve tonlarını öne çıkarıyor. Kırmızının enerjisi, hem yılbaşına hem tüm yıla yansıyor. Elektrik anahtarı ve priz sektörünün lider ismi Panasonic Life Solutions Türkiye, Thea Ultima serisinin kırmızı renk, cam elektrik anahtarı ve priz modelleri ile yeni yıl coşkusunu evlere ve tüm mekanlara taşıyor. Renklerin büyüsü, yeni yılın gelişine bambaşka bir heyecan katıyor. Bu renklerin başında ise kırmızı var. Panasonic Life Solutions Türkiye'nin en özel ürünleri arasında yer alan Thea Ultima'nın özellikle kırmızı renkli, cam elektrik anahtarı ve prizleri, tüm mekanların dekorasyonunu yeni yıla hazırlıyor. Ferahlığın yanı sıra zarif bir görünüm de yaratan cam, mekanların hemen hemen her alanında değerlendirilebiliyor. Hijyenik, kolay temizlenebilir ve insan sağlığına zarar vermeyen bir malzeme olduğu için de sadece yeni yıla girerken değil, her zaman trend olmayı başarıyor. Thea Ultima, yaşam alanlarına ve dekorasyon dünyasına kattığı üst seviyede şıklık, konfor ve ayrıcalıkla öne çıkıyor. Thea Ultima'nın cam modelleri, yaşam alanlarında iç açıcı bir atmosfer yaratırken üstün kalitesi ve teknolojisi ile de fark yaratıyor.





Cildinizin Güzellik İksiri: İksir 715

Hepimiz daha genç, parlak, sağlıklı ve dolgun görünümlü bir cilde sahip olmak isteriz. Ancak söz konusu etkenler kırışıklıklara, mat ve cansız görünüme yol açabilir. İksir 715, cildin kalitesini yükseltmek ve ihtiyaçlarını karşılamak üzere üretilen bir üründür. Yüksek konsantrasyonlu hyalüronik asit formülü ile cildin erken yaşlanmasını önlemeye destek olur ve cildin yoğun şekilde nemlenmesini sağlar. İksir 715'in içeriğinde yer alan mineral ve amino asitler; cildin ipeksi, sağlıklı, canlı ve parlak bir görünüme kavuşmasına yardımcı olur. Prof. Dr. Şükrü Yazar Klinik'te İksir 715 yüz, boyun, dekolte, el sırtı ve cildin elastikiyetini kaybetmiş bölgelerinde güvenle kullanılmaktadır. Prof.Dr. Şükrü Yazar Klinik www.sukruyazar.com.tr (0541) 334 34 84



The M ile Doğanın Ölümsüzlüğü Cildinizde...

Uzm. Dr. Müge Uğurlu'nun hekimlik denetiminde formüle edilen The M; Kadın ve erkek tüm cilt tiplerinin günlük cilt bakım ihtiyacı için gerekli en öz ürünleri barındırır. Doğal içerikli dermokozmetik ürünler serisi The M; paraben, SLES ve parfüm, koruyucu madde içermez. The M'in "Immortelle" serisi; adını "Ölmez Çiçeği"nden almıştır. Ölmez çiçeğinin esansiyel yağı, bilimsel yayınlarla da kanıtlanmış çok kuvvetli anti-aging etkiye sahiptir. Serinin tüm ürünlerinde ölmez çiçeğinin yanı sıra kırmızı üzüm çekirdeğinden elde edilen resveratrol, buğdaydan elde edilen hyalüronik asit, organik aloe vera , güçlü antioksidan etkiye sahip nar çekirdeği özü ve arnica montana gibi değerli içeriklerle cildi kırışıklıklara karşı onarır, besler ve güçlendirir. The M, M Clinic Pharma tarafından üretilmektedir. Ürünlere firmanın satış sitesinden ulaşabilirsiniz. www.themforme.com

Paşabahçe

Yeni Yıl İçin Aradığınız Her Şey Paşabahçe Mağazaları'nda Lügat 365 Mumlar Yılbaşında Evinize Sıcak Bir Hava Katacak Paşabahçe Mağazaları, "Bazı kelimeler çok daha güzel" mottosuyla hazırlanan ve 7'den 70'e herkesin yoğun ilgisini çeken ürün gruplarından biri olan Lugat365 serisine yepyeni ürünler ekledi. Lügat 365 mumlar, farklı kelime seçenekleri ile yeni yılda evinize ufak dokunuşlarla büyük anlamlar katıyor. Zengin ürün alternatifleriyle yeni yıla yenilenerek girmek ya da sevdiklerine hediye almak isteyenler için şık ve farklı seçenekler sunan Paşabahçe Mağazaları, "Bazı kelimeler çok daha güzel" mottosuyla hazırlanan Lugat365 serisine "Saadet", "Aheste" "Mest" ve "Yuva" mumlarını ekledi. "Yuva" mumun üzerinde yazan "Canlıların, ailelerini ve özellikle yavrularını korumak, kollamak ve büyütmek için yaptıkları ve içinde yaşadıkları barınak. Türkçe kökenli olan kelime uya kelimesinden evrilmiştir." cümlesi evlerdeki yuva sıcaklığını pekiştiriyor. Paşabahçe Mağazaları herkesi, yeni yıl ruhuna uygun parçaları incelemek için Paşabahçe Mağazaları ve www.pasabahcemagazalari.com internet sitesine davet ediyor.







İNDEKS

ÇORBALAR

Kemik Suyuna Ispanak Çorbası 12
Yayla Çorbası 67
Tavuk Etli Nohutlu Karabuğday Çorbası 68
Kremalı Sebze Çorbası 69
Ekşili Ezogelin Çorbası 70
Yalancı Düğün Çorbası 71
Yeşil Mercimekli Tarhana Çorbası 72
Kuskuslu Mantar Çorbası 73
Acılı Erişteli Beyaz Tarhana Çorbası 74
Taze Naneli Tavuk Çorbası 75
Tel Şehriyeli Hindi Çorbası 76

ANA YEMEKLER

Kıymalı Ispanak 18
Etli Mantarlı Ispanak 22

SALATALAR

Narlı Taze Ispanak Salatası 20
Greyfurtlu Yeşil Salata 37
Greyfurtlu Pancar Saplı Kinoa 38
Yoğurtlu Yeşil Salata 52
Ispanaklı Salata 65

ZEYTİNYAĞLILAR

Nohutlu Zeytinyağlı Ispanak 7
Nohut Unundan Humus 44
Zeytinyağlı Haşlanmış Pancar 51

PİLAV/MAKARNA

Kuskuslu Ispanak 14
Mor Lahanalı Karabuğday Pilavı 65

BALIK

Uskumru Tava 65
Fırın Mezgit 85
Kuru Fasulye Ununda Mezgit Kızartma 86
Kuru Fasulye Ununda Havyar Kızartma 87
Ispanaklı Mezgit Çıtlama 88
Balıklı Soslu Sandviç 89

HAMUR İŞİ

Ispanaklı Milföy Börek 16
Pul Biberli Tuzlu Kurabiye 59
Bol Baharatlı Tuzlu Kurabiye 60

TATLILAR

Portakallı Üzümlü Kurabiye 25
Tart Hamurundan P. Dolgulu Kurabiye 28
Kakuleli Cevizli Kek 31
Portakallı Pastacı Kreması 30
Portakallı Pastacı Kremalı Tart 32
Bisküvili Portakallı Cheesecake 33
Kakaolu Portakallı Truff 35
Nohut Unlu Brownie 41
Perişan Kurabiye 55
Kokoş Kurabiye 56
Portakallı Pastane Kurabiyesi 57
Sıvı Yağlı Kakaolu Kurabiye 58
Ballı Çıtır Kurabiye 61
Kalpli Marmelatlı Kurabiye 62
Tarçınlı Sarmal Kurabiye 63
Unsuz Yağsız Şekersiz 83

KAHVALTI

Fırında Omlet 8
Ispanaklı Omlet 10
Nohut Unundan Pankek 81

DİĞER

Portakal Reçeli 26
Narlı Portakal Suyu 34
Greyfurt Dilimli Chia Puding 39
Nohut Unlu Wrap 47
Nohut Unundan Mücver 53
Nohut Unundan Kraker 79

VakıfBank Mobil yenilendi şimdi daha hızlı ve daha pratik

Yenilenen VakıfBank Mobil Bankacılık ile
aklınıza gelebilecek her işlemi kolaylıkla gerçekleştirebilirsiniz.
Tüm özelliklere tek tıkla ulaşır, hızlıca çözer, zamandan da kazanırsınız.

VakıfBank, daima seninle.



444 0 724 | vakifbank.com.tr

VakıfBank
Burası Sizin Yeriniz

/vakifbank

YURT DIŞI UÇUŞLARIMIZ BAŞLADI

ANADOLUJET
A TRADEMARK OF
TURKISH AIRLINES



anadolujet.com