9 772148 366003
ÖZEL SAYI: 26/ 2021 / FİYATI: 22.00 TL
KKTC FİYATI: 25 TL / OCAK

özet sayı 26



Türk Mutfağı Yemekleri

BÖREKLER ve POĞAÇALAR - 2



gastrofests



gastrofests

YAYINCI :
İNNOMAG Basılı ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ - SORUMLU:
Ferit Özkaşıkcı

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ:
Birgül Kopuz

DİJİTAL YAYINLAR EDİTÖRÜ:
Başak Okşak

GÖRSEL YÖNETMEN:
Eren Taymaz

FOTOĞRAFLAR:
Gastrofests

DANIŞMA KURULU:
Mehmet Yaşin, Yrd. Doç. Dr. İlkay Gök, Pelin Bilgiç, Salih Seçkin Sevinç, Hakan Doğan, Müge Özyurt Şafak, Dr. Cem Keçe, Türev Uludağ, Doğuş Şahin, Funda Aydeniz, Maria Ekmekcioğlu, Cenk Girginol, Berrin Bal

YÖNETİM YERİ:
Ortaklar Cad. Bahçeler Sok. Somay İş Merkezi, No:11/1, C Blok, D: 5, Mecidiyeköy/İstanbul
Tel: 0212 347 43 33

BASKI:
İhlas Gazetecilik A.Ş.
29 Ekim Caddesi, No:11/A,
Yeni Bosna/İstanbul
Tel: 0212 454 30 00

DAĞITIM:
Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
Tel: (0212) 585 91 98

YAYIN TÜRÜ:
Yerel, Sürekli, Ayda bir.

İLETİŞİM:
iletisim@gastrofests.com

© Türk Mutfağı serisi, İNNOMAG Basılı ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır.
© Türk Mutfağı serisinin yayın hakkı İNNOMAG Basılı ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.'ne aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf, harita, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

ÖNSÖZ

Farklı kültürlerin birbirleri ile olan etkileşimi çok farklı tatları da bünyesine alarak zenginleşmiş ve birbirinden lezzetli böreklerin ve poğaçaların çıkmasına neden olmuştur.

Kıymalısı, patateslisi, sebzelisi ve peynirlisi ile börekler sofralarımızın olmazsa olmazları arasındadır.

Börekler ve poğaçalar Türk mutfağında hem kahvaltıda, hem de akşamüstü çayında ve hem de akşam atıştırmalığı olarak önemli bir yere sahiptir.

Kitapta kolayca bulabileceğiniz malzemelerle hazırlanan böreklerin ve poğaçaların kitabının ikincisi, en pratik şekilde tarif edildi.

Anadolu kültürüyle olgunlaşan ve Türk damak zevkine uygun 50 özgün böreklerin ve poğaçaların tarifi, mutfak okulu ile birlikte sizlerle...

Afiyetle yemeniz dileği ile,

İçindekiler

3-2-1 POĞAÇA 6
ANNE POĞAÇASI 8
AY ÇÖREĞİ 10
AÇMA 12
BADAMBURA POĞAÇASI 14
BALKABAKLI BÖREK 16
BALLI BÖREK 18
BAYATLAMAYAN POĞAÇA 20
BOHÇA BÖREĞİ 22
BULGURLU KOL BÖREĞİ 24
ÇİÇEK POĞAÇA 26
EKŞİ MAYALI POĞAÇA 28
GALETA UNLU BÖREK 30
GAZEL BÖREĞİ 32
GEMİCİ BÖREĞİ 34
HALKA POĞAÇA 36
HAŞHAŞLI VE CEVİZLİ BÖREK 38
İNCİRLİ MİLFÖY BÖREK 40
KABAK BÖREĞİ 42
KARADUTLU TATLI BÖREK 44
KARBONATLI POĞAÇA 46
KAYMAKLI CEVİZLİ POĞAÇA 48
KAŞARLI MUSKA BÖREK 50
KETE 52
KREM ŞANTİLİ POĞAÇA 54
KURU DOMATESLİ POĞAÇA 56

KURU MAYALI POĞAÇA 58
KÖMBE 60
KÜT BÖREĞİ 62
LAZ BÖREĞİ 64
LOBYANİ 66
MANTARLI BÖREK 68
MARGARİNLİ POĞAÇA 70
MISIR UNLU POĞAÇA 72
PATATESLİ GÜL BÖREĞİ 74
PAŞA BÖREĞİ 76
PIRASALI POĞAÇA 78
PİZZA POĞAÇA 80
RULO POĞAÇA 82
SARAY BÖREĞİ 84
SARIYER BÖREĞİ 86
SODALI PEYNİRLİ DİLİM BÖREK 88
SOSYETE POĞAÇASI 90
SOĞANLI POĞAÇA 92
SİMİT POĞAÇA 94
TAVA BÖREĞİ 96
YALANCI SU BÖREĞİ 98
YELPAZE POĞAÇA 100
YOĞURTLU POĞAÇA 102
ZARF BÖREĞİ 104
MUTFAK OKULU 106

3-2-1 POĞAÇA

MALZEMELER

3 paket kabartma tozu

Su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

4,5 su bardağı un

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

2 adet soğan

5 adet patates

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

Üzeri için:

1 su bardağı galeta unu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta tüm hamur malzemelerini yoğurup 30 dakika beklemeye bırakın. Daha sonra içi için soğan ve patatesleri doğrayıp yağ ve salçayla birlikte kavurun. İç harcınız soğuduktan sonra bezelerden parçalar koparın ve iç malzemeden ekleyip yuvarlayın. Bezelerin etrafını galeta unu ile kaplayıp önceden ısıtılmış 180° derece fırında 15-0 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



ANNE POĞAÇASI

MALZEMELER

125mg margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı sıvı yağ
2 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı kadar un
Tuz

İçi için:
Beyaz peynir
Maydanoz

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörek otu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle bir yoğurma kabına un ve kabartma tozu hariç hamur malzemelerini alın. Elinizle iyice karıştırın ardından da unu ve kabartma tozunu ilave edip iyice yoğurun. Hamurunuzdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp beyaz peynir ve maydanozdan hazırladığınız içten yerleştirip şekil verin. Hazırladığınız poğaçaları yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak dizin. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtmış olduğunuz 180° fırında 20 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



AY ÇÖREĞİ

MALZEMELER

150g tereyağı ya da margarin
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tutam tuz
Aldığı kadar un

İçi için:
3 su bardağı kek (rondodan geçirilmiş)
1 çay bardağı ceviz
Yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI

Öncelikle hamuru hazırlamak için un hariç diğer malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Ardından unu azar azar ilave edip iyice yoğurun. Hamuru bir süre mayalanması için bekletin. Daha sonra mayalanan hamurdan bezeler koparıp merdane ile uzun ince açın. İç malzemelerin hepsini karıştırıp elde ettiğiniz harcı hamurun uzunlamasına olan kısmına harçtan boylu boyunca koyun. Hamuru yuvarlayıp ay şekli verin. Pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 180° fırında çörekler kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



AÇMA

MALZEMELER

3 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta beyazı
1 adet yumurta sarısı
1 paket kuru instant maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
8-8,5 su bardağı un

HAZIRLANIŞI

Öncelikle süte şekeri mayayı ekleyip bir süre bekletin. Un hariç diğer malzemeleri derin bir kaba alıp karıştırın. Ardından unu azar azar ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini bir poşet ile kapatın ve 30-40 dakika boyunca bekletin. Daha sonra hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp bardak altlığı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurları rulo şeklinde sarıp sağdan ve soldan kıvırıp açma şekli verin. Sonra da pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine açmaları dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. 15-20 dakika bekletip 200° fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



BADAMBURA POĞAÇASI

MALZEMELER

1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı su
100g eritilmiş tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

İçi için:
Beyaz peynir

Üzeri için:
Eritilmiş margarin ya da tereyağı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta un hariç diğer hamur malzemelerini karıştırın. Unu azar azar ekleyip yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun. Hamuru tezgâha alıp merdane ile kalın olmayacak şekilde açın. Hamurun üstüne margarin sürüp sıkıca rulo şeklinde sarın. Sardığınız hamuru 2 parmak kalınlığında dilimleyin. Kestiğiniz hamurların üzerine parmağınızla bastırarak oyun. Oyuğun içine beyaz peynir koyup kapatın. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine poğaçaları ters çevirip koyun. Tepside 15-20 dakika bekletip üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Önceden 180° fırında pişirin. Afiyet olsun.



BALKABAKLI BÖREK

MALZEMELER

750-800g balkabağı
6 adet yufka
2 su bardağı şeker
Sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Öncelikle balkabaklarının kabuklarını soyun ve rendeleyin. Yufkanızı düz bir zemine serip 8 parçaya bölün. Her yufka parçasının üstüne yarım yemek kaşığı sıvı yağ sürün. Bir kabın içine 4 su bardağı rendelenmiş kabağı ve 1 su bardağı şekeri ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra yufkaların geniş kenarına 1,5-2 yemek kaşığı kabak karışımından koyun. Yufkayı rulo şeklinde sarın sonra kendi etrafında döndürüp gül şekli verin. Börekleri pişirme kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizip üzerlerine sıvı yağ sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun



BALLI BÖREK

MALZEMELER

Adet yufka
300g tuzsuz lor peyniri
4 yemek kaşığı bal
4-5 yemek kaşığı kuru üzüm
Yarım çay bardağı dövülmüş fındık
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Tarçın

HAZIRLANIŞI

Öncelikle geniş bir kabın içinde lor peyniri ile bal, kuru üzüm, fındık, ceviz, rendelenmiş portakal kabuğu ve tarçını harmanlayın. Ardından düz bir zemine yufkalarınızı serin 4 parmak genişliğinde şeritler kesin. Şeritlerin bir tanesinin ucuna hazırladığınız harçtan koyup muska şeklinde katlayın. Açılmaması için ucunu ıslatıp yapıştırın. Bu işlemi yufkalar bitene kadar yapın. Hazırladığınız börekleri bol yağda kızartın. Fazla yağından kurtulmak için kâğıt havlunun üstünde bekletin. Üzerine bal dökerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



BAYATLAMAYAN POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
9 su bardağı kadar un

Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam, Çörek otu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kaba su, maya ve şekeri ekleyip karıştırın. Üzerine streç filmle örtüp 5 dakika bekletin. Ardından sıvı yağ, yoğurt, tuz ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Unu azar azar dökerek iyice yoğurun. Kabın üstünü kapatarak 1 saat dinlendirin. Dinlendikten sonra birkaç kez yoğurup havasını alın. Hamura istediğiniz şekli verip tepsiye dizin. Yumurta sarısını sıvı yağ ile karıştırıp poğaçaların üzerine sürün. Üzerine susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180° fırında 30 dakika pişirin. Afiyet olsun.



BOHÇA BÖREĞİ

MALZEMELER

4 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

4-5 adet patates
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
Pul biber
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patateslerinizi haşlayıp ezin. Ardından soğanı ve biberi ince ince doğrayıp yağda kavurun. Salçayı ve patatesleri de ekleyin. En son da baharatını atıp harmanlayın ve içi bir kenarda bekletin. Diğer yandan sos malzemelerinin hepsini bir kapta güzelce çırpın. Sonra 1 adet yufkayı serip 5-6 yemek kaşığı sos döküp yayın. Yufkayı yanlarından, altından ve üstünden katlayıp zarf şekli verin. Sonra tekrar sostan verin ve yufkayı dörde bölün. Oluşan dört karemize iç harçtan koyup dört ucundan bohça yapar gibi katlayın. Tepsi dolana kadar bu işlemi yapın, bittiğinde kalan sosu üzerlerine sürün. 170 derecelik fırında 35 dakika pişirin.



BULGURLU KOL BÖREĞİ

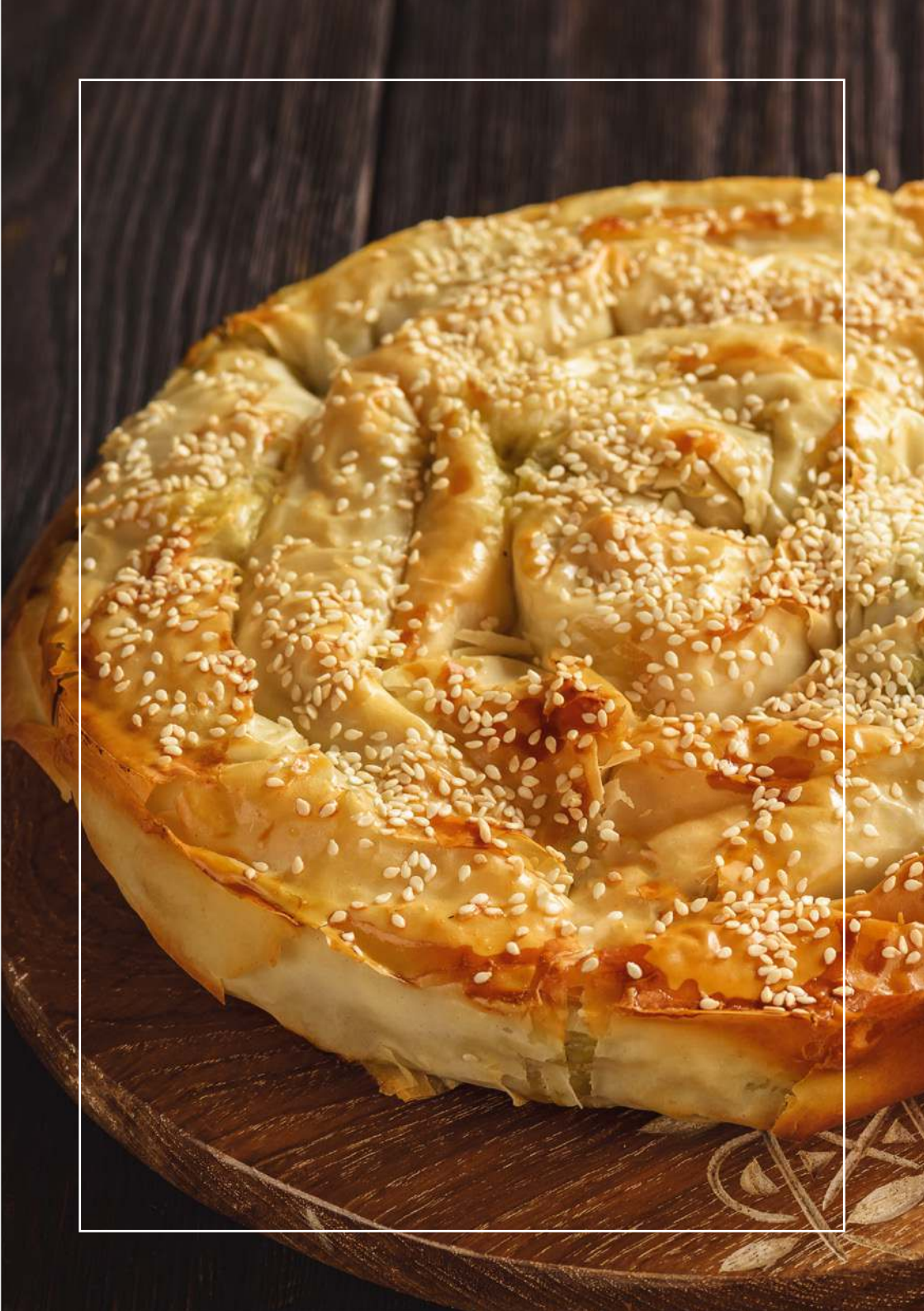
MALZEMELER

3 adet yufka
1 su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Pul biber
Karabiber
Tuz

Üzeri için:
Yarım paket margarin
1 adet yumurta

HAZIRLANIŞI

Öncelikle bulgur pilavını hazırlanmak için, bir tencerede soğanları doğrayıp yağ ile kavurun. Ardından salça ve baharatları ekleyip 2 su bardağı su ile kaynatın. Kaynadıktan sonra bulgurları ekleyip karıştırın, bulgurlar piştiğinde pilavı demlendirin. Daha sonra yufkaları ortadan ikiye kesin ve yufkanın uç kısmına pilavdan koyup sarın. Gül şeklini alan böreği yağlanmış tepsinin ortasına yerleştirin. Kalan yufkalara da harç koyup rulo şeklinde sarın ve ortadaki yufkanın etrafına sarın. Üzerine margarini eritip yumurta ile birlikte sürün. 180 derece de üstü kızarana kadar pişirin. 10 dakika beklettikten sonra servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



ÇİÇEK POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta beyazı
1 adet yumurta sarısı
1,5 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
Yarım paket yaş maya
7 su bardağı un

İçi için:
4 adet haşlanmış patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı çörek otu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta süt, su ve mayayı karıştırın. Ardından unun dışındaki hamur malzemeleri kaba ekleyip karıştırın. Ardından unu azar azar ekleyip hamuru iyice yoğurun. Hamurunuzun üzerini streç filmle kapatıp 1 saat boyunca bekletin. Diğer yandan patatesleri yıkayıp bir tencerede haşlayın. Daha sonra patateslerin kabuklarını soyup bir çatal yardımı ile ezin. Üzerine zeytinyağı ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Mayalanan hamurunuzdan limon büyüklüğünde parçalar alıp bardak altlığından biraz büyük boyutta açın. Hamurların ortasına harçtan koyup tüm kenarlarını birleştirip kapatın ve ters çevirin. Elde ettiğiniz bu yuvarlağın üstüne hafifçe bastırıp etrafına bıçak ile 8 kesik atın. Kesikleri aynı yöne çevirerek çiçek şekli verin. Pişirme kâğıdı serili tepsiye çiçek poğaçaları dizin. Yumurta sarısı ve yoğurdu çırpın ve üzerlerine sürün. Poğaçaların üzerine çörek otu serpip 20 dakika bekletin. 200° fırında 30 dakika pişirin. Afiyet olsun.



EKŞİ MAYALI POĞAÇA

MALZEMELER

1 paket ekşi maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta beyazı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un

İçi için:
200g beyaz peynir
1 avuç maydanoz

Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörek otu, susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle sütü ısıtıp 1 paket ekşi maya ve şekerin yarısını bir kapta karıştırıp birkaç dakika bekletin. Derin bir kaba yumurta akı ve yoğurdu koyup karıştırın. Ardından süt, ekşi maya ve şekerden yaptığınız karışımı ekleyip kalan şeker ve tuzu da ilave edin. Unu azar azar döküp iyice yoğurun. Hamurun üstünü örtüp 45 dakika mayalandırın. O sırada harç için peynirleri ezip maydanozu doğrayıp karıştırın. Hamur mayalanınca küçük bezeler alıp aralarına peynir koyup iki ucundan birleştirin. Pişirme kâğıdı serili fırına poğaçaları dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin. Fırını önceden 200° olarak ısıtın. Poğaçaları 180° fırında kızaran kadar pişirin.



GALETA UNLU BÖREK

MALZEMELER

3 adet yufka
125g tereyağı
1,5 su bardağı galeta unu
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

70g beyaz peynir
1 tutam maydanoz
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle iç harcı için bir kaba peyniri rendeleyin. İnce ince doğradığınız maydanozları ekleyin. Baharatları ve tuzu da ilave edip iyice harmanlayın. Daha sonra bir tavada tereyağını eritin. Yufkalardan birini düz bir zemine serip, tereyağını sürün. İkinci yufkayı da üstüne serin, kalan tereyağını da ikinci yufkanın üstüne sürün. Üçüncü yufkayı da üstüne serin ve 16 parçaya üçgen şeklinde kesin. Ardından her bir üçgenin geniş ucuna hazırladığınız peynirli harçtan koyun ve sarın. Bir kaba galeta unu, diğer kaba da sütü boşaltın. Sardığınız her bir ruloyu önce süte sonra da galeta ununa batırın. Sonra da yağlı kâğıt serilmiş bir fırın tepsisine önceden ısıtmış olduğunuz 180° fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



GAZEL BÖREĞİ

MALZEMELER

Hamuru için:

3 su bardağı un
1 su bardağı su
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı sıvı yağ

İçi için:

250g kıyma
2 adet patates
2 adet soğan
3 dal maydanoz
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı buğday nişastası
30g sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle unu yoğurma kabına eleyin ve ortasını hamur gibi açıp; su, yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve tuzu ekleyip yoğurun. Üstü kapalı şekilde 1 saat dinlenmeye bırakın. Hamur dinlenince 2 bezeye ayırın ve bezeleri nişasta serperek tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürüp üstü üste koyun. Sonra hamurları bir yufka inceliğinde açın. Hamuru ortadan ikiye kesin. İçini hazırlamak için doğradığınız soğanları yağ ile kavurun. Sonra kıymayı ekleyip 5 dakika boyunca karıştırarak kavurun. Patatesleri haşlayıp küp şeklinde doğrayın ve kıymaya ekleyin. 5 dakika daha pişirdikten sonra Maydanozları kıyın, tuz ve karabiber ile kıymaya ekleyin. Kıymanın altını kapatıp soğumaya bırakın. Ortadan ikiye kesmiş olduğunuz hamurların içine harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Yumurta sarısı ile sıvıyağı karıştırın ve böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 200° fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



GEMİCİ BÖREĞİ

MALZEMELER

2 adet yufka
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
4 yemek kaşığı ufalanmış tulum peyniri
4 dal maydanoz
Karabiber

HAZIRLANIŞI

Öncelikle peynirleri bir kaba alın. Ardından üzerine kıyılmış maydanozları, bezelyeyi ve karabiberi ekleyip karıştırın. Daha sonra yufkaları düz bir zemine serip ortadan ikiye kesin ve üst üste koyun. Yufkaların arasına peynirli harcı dağıtın. Sonra da rulo şeklinde sarın yapışması için uçlarına yumurtayı çırpıp sürün. Elde ettiğiniz ruloyu 2cm kalınlığında dilimleyin. Bir tavada zeytinyağı ile börekleri arkalı önlü kızartın. Bal eşliğinde servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



HALKA POĞAÇA

MALZEMELER

2 su bardağı süt
1 paket instant maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
6-7 su bardağı un

Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta; süt, maya ve z şekeri karıştırın. Üzeri kapalı şekilde 7-8 dakika bekletin. Üzerine sıvı yağ, yumurta akları ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Unu azar azar ekleyerek hamuru iyice yoğurun. Üzeri kapalı şekilde 40-45 dakika mayalandırın. Hamur mayalandığında tezgâha un serpip hamuru 3cm kalınlığında açın. Büyük bir bardak yardımı ile daireler kesin. Şişe kapağı yardımı ile de bu dairelerin ortasını kesin. Yaptığınız halkaları yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin. Halkaların üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200° fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



HAŞHAŞLI VE CEVİZLİ BÖREK

MALZEMELER

5,5 su bardağı un
2 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı şeker
1 paket anlık maya
1 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

1 çorba kâsesi kıyılmış ceviz
Silme yemek kaşığı haşhaş
1 tatlı kaşığı şeker
3/4 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle şeker, süt ve mayayı bir kapta maya eriyene kadar karıştırın. Ardından sıvı yağı ve tuzu ekleyin. Sonra unu ekleyin ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun ağzını sıkıca kapatıp 1 saat mayalandırın. Hamurunuz mayalanınca alıp 2-3 kez yoğurun sonra da 5 eşit bezeye bölün. Bezelerin her birini tabak büyüklüğünde açın. İç harcı bezelerin arasına koyup ceviz serpin. En üst bezeyi yerleştirdikten sonra elinizle çeke çeke hamuru büyütün. Hamur büyüyünce uzunlamasına olacak şekilde 2 parmak genişliğinde şeritler kesin. Şeritleri burup tepsiye büyük bir gül böreği gibi şeritler birbirini saracak şekilde yerleştirin. Tepside 15 dakika dinlenmeye bırakın. Sonra da önceden ısıtılmış 185°lik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



İNCİRLİ MİLFÖY BÖREK

MALZEMELER

4 adet milföy hamuru
8 adet incir
50g rokfor
1 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle dikdörtgen şeklindeki milföy hamurlarını uzunlamasına ikiye kesin. Daha sonra incirlerin sap kısmını kesip halkalar halinde dilimleyin. Milföy hamurunuzun bir parçasına incirleri yan yana dizin. İncirlerin alt kısmına bir adet rokfor yerleştirip gül şeklinde sarın. Tüm milföy hamurlarına bu işlemi uygulayın. Fırın tepsisine dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız 180° fırında hafif kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



KABAK BÖREĞİ

MALZEMELER

1.5kg kabak
1 adet yufka
2 adet yumurta
59g beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle kabakları temizleyip rendeleyin. Ardından da elinizle sıkıp suyunu çıkarın. Kabağı bir kabın içine koyun. Yufkayı elinizle didikleyin ve rendelenmiş kabakla karıştırın. Daha sonra yumurta, beyaz peynir, kaşar peyniri, sıvı yağ, karabiber ve tuzu ekleyip harmanlayın. Fırın kabınızı yağlayın ve hazırladığınız karışımı kaba boşaltın. Önceden ısıtmış olduğunuz 170° fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Son olarak fırından çıktığında üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip 5 dakika daha fırında tutun. Dilimleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



KARADUTLU TATLI BÖREK

MALZEMELER

16 adet baklava yufkası
300g taze karadut
300g lor peynir
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 su bardağı kıyılmış antep fıstığı
100g tereyağı
3-4 dal nane
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Servis için:
1 çay bardağı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

İçi için lor peyniri, fındık, antep fıstığı ve kıyılmış naneyi karıştırın. Tereyağını bir tavada eritip fırın tepsisini yağlayın. 4 adet yufkanın arasına tereyağı sürerek tepsiye yerleştirin. En üste harcı kenarlara yakın olacak şekilde serpin ve dut yerleştirin. Bu işlemi üç kere daha uygulayın. Yufkaların kenarlarını üstte toplayıp üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 170° fırında 25-30 dakika pişirin. Pişirme sırasında dut suyunu salınca peçete yardımıyla silin. Üzerine pudra şekeri dökerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



KARBONATLI POĞAÇA

MALZEMELER

125g margarin veya tereyağı
2 adet yumurta beyazı
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1,5 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
4,5 su bardağı un

İçi için:
Peynir
Maydanoz
Zeytin
Patates

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Haşhaş

HAZIRLANIŞI

Öncelikle margarin, sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı bir kapta karıştırın. Ardından tuz ve karbonatı ekleyip tekrar karıştırın. Azar azar unu ekleyip hamuru iyice yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve avuç içinle yassı hale getirin. Peynir-maydanoz, patates veya zeytin gibi harçlardan karışık olarak koyabilirsiniz. Harçları koyduktan sonra hamurları yuvarlayıp tepsiye dizin. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. 200° derece fırında pişin. Afiyet olsun.



KAYMAKLI CEVİZLİ POĞAÇA

MALZEMELER

1 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım su bardağı süt
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
3 su bardağı un
100g kaymak
1 su bardağı ceviz içi

Üzeri için:
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta mayayı süt ile karıştırıp çözdürün. Sıvı yağ, tuz ve şekeri ekleyip karıştırın. Azar azar unu ekleyerek iyice yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Daha sonra hamuru ikiye bölüp iki hamuru da dikdörtgen şeklinde açın. Kaymağı hamurların üzerine sürün ve ceviz serpin. Hamurları rulo yapıp -3 parmak kalınlığında dilimleyin. Pişirme kâğıdı serili tepsiye dilimleri yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 190° fırında 25 dakika pişirin. Afiyet olsun.



KAŞARLI MUSKA BÖREK

MALZEMELER

4 adet yufka

2 adet patates

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kırmızı biber

Karabiber

Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patatesleri bir tencerede haşlayıp kabuklarını soyarak ezin. Bir kabın içinde patatesler, kaşar peyniri, baharatları ve tuzu karıştırın. Ardından yufkalardan 4 parmak genişliğinde şeritler kesin. Çok uzun kalanlar olursa ikiye kesebilirsiniz. Yufkanın uç kısmına hazırladığınız harçtan 1 kaşık koyup üçgen olacak şekilde sarın. Yufkaların açılmaması için uçlarına su sürün. Kızgın yağda börekleri kızartın. Afiyet olsun.



KETE

MALZEMELER

2 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un

İçi için:
200g tereyağı ya da margarin
2-2,5 su bardağı un
Yufkalara sürmek için:
150g eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta; süt, su, maya ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin. Unun dışındaki malzemeleri ekleyip karıştırın. Ardından unu azar azar ekleyip iyice yoğurun. Hamuru limon büyüklüğünde bezelere ayırın. Üstlerini kapatıp yarım saat dinlendirin. Diğer yandan bir tavada tereyağı eritin. Unu ilave edip kavurun. Unu kararmayacak ve topaklanmayacak şekilde karıştırın. Sonra soğumaya bırakın. Dinlenen bezeleri un yardımıyla yufka boyutlarında açın. Yufkaların üzerine sıvı yağ-eritilmiş tereyağı karışımından sürün. Yufkaları boyuna olacak şekilde 8 parçaya kesin. Kenarlardaki üç parçayı üst üste, ortadaki iki parçayı da üst üste koyun. Daha sonra elinizle bu şeritleri dolayıp ortalarına kavrulmuş undan koyup kapatın ve elinizle bastırın. Tüm bezelere bu işlemi uygulayın. Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine keteleri dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çatal yardımı ile çizikler atın. Önceden ısıtılmış 180° fırında keteler kızarıncaya kadar pişirin. Afiyet olsun.



KREM ŞANTİLİ POĞAÇA

MALZEMELER

Yarım paket yaş maya
1 su bardağı süt
200g tereyağı
1 poşet krem şanti
2 adet yumurta
1 çay kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 su bardağı un

İçi için:
25-30 adet zeytin
150g beyaz peynir

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta yaş maya, süt ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin. Yumurtanın beyazlarını, toz krem şantiyi ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Sonra da kabartma tozu, tuzu, unu da azar azar ekleyin. Hamuru iyice yoğurup elinize yapışmayacak kıvama getirin. Hamuru streç filmle kaplayıp 45 dakika mayalandırın. Hamur mayalandığında Hamurdan parçalar koparıp tezgâha alın ve biraz açın. Açtığınız hamurların içine harçtan koyup hamuru yuvarlayın. Tüm poğaçalara aynı işlemi uyguladıktan sonra pişirme kâğıdı serilmiş tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpin. 15 dakika daha dinlendirip önceden ısıtılmış 180° derece fırında üstleri 25 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



KURU DOMATESLİ POĞAÇA

MALZEMELER

2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta beyazı
1 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
6 su bardağı kadar un

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt
Susam, çörek otu

İçi için:
200g beyaz peynir
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 avuç domates kurusu
3-4 dal maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı reyhan

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta; süt, maya ve şekeri karıştırıp ardından da diğer malzemeleri ekleyip iyice yoğurun. Üzeri kapalı şekilde mayalanmaya bırakın. Kuru domatesleri kaynar suda bekletip küçük küçük doğrayın. Peynirler ve baharatlarla karıştırın. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde bezeler alıp arasına bir tatlı kaşığı harçtan koyun ve hamura dilediğiniz şekli verin. Fırın kâğıdı serilmiş tepsiye hamurları dizin. Yumurta sarısı ile sütü karıştırıp poğaçaların üzerine sürün. Çörek otu ve susamı da serpip önceden ısıtılmış 200° fırında kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



KURU MAYALI POĞAÇA

MALZEMELER

Su bardağı un

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket instant kuru maya

1 adet yumurta beyazı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

Beyaz peynir

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Çörek otu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kabın içine ununuzu koyup ortasında bir havuz açın ardından sütü, şekeri ve mayayı ekleyin. Ağzı kapalı şekilde oda sıcaklığında 30 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalanınca yumurta beyazını, tuzu ve sıvı yağı ekleyip güzelce yoğurun. Ardından 30 dakika daha mayalandırın. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alın ve içine peynir koyup şekil verin. Daha sonra yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine hazırladığınız poğaçaları dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Sonra da önceden ısıtılmış 180° derece fırında 20-25 dakika pişirin. Afiyet olsun.



KÖMBE

MALZEMELER

4 su bardağı un

1 çay bardağı ılık süt

1 paket kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

Su

Hamurun arasına sürmek için:

Tereyağı

İç için:

Beyaz peynir

Maydanoz

Üzeri için:

Çörek otu

Yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle bir kabın içine; maya, tuz ve sütü ekleyip karıştırın. Ardından unu ekleyin ve azar azar su eklerken yoğurun. Hamur yumuşak bir kıvam aldığında yoğurmak kabını yağlayıp hamuru tekrar içine alın. 1 saat boyunca hamuru mayalandırın. Ardından mayalanan hamuru ikiye bölün. Hamurları kullanacağınız tepsinin büyüklüğünde açın ve oda sıcaklığındaki tereyağından sürün. Yağladığınız fırın tepsisine hamurun birini serip peynirli iç harcını dağıtıyoruz. Diğer hamuru da yağlayıp diğerinin üstüne seriyoruz. En üstüne yumurta sarısı sürüp çörek otu serin. Önceden ısıtılmış 200°lik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Afiyet olsun.



KÜT BÖREĞİ

MALZEMELER

1kg un
3-3,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
100g tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Öncelikle tereyağı ve sıvıyağı bir tavada eritip, bir kenarda bekletin. Ardından geniş bir kaba unu eleyerek ekleyin, unun ortasını havuz gibi açıp içerisine 3 su bardağı su ve tuz ekleyin. Hamur pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun. Hamuru 6 bezeye ayırın. Hamurları merdane içe tabak büyüklüğünde açın. Erittiğiniz yağı küçük bir tepsinin içine sürün. Açtığınız hamurlardan birini tepsiye yerleştirin ve tekrar yağlayın. Bu işlemi tüm bezeler için tekrar edin. En üstteki hamuru da yağlayıp 30 dakika dinlenmeye bırakın. Ardından hamuru açmak için tezgâhı yağlayın. Hamurlardan birini tezgâha alıp ellerinizle açabildiğiniz kadar açın. Hamuru 4 köşesinden katlayıp pişireceğiniz tepsinin boyutuna getirin. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın ve tepsiye fırın tepsisinde üst üste dizin. Önceden ısıtmış olduğunuz 180° fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Son olarak fırından çıktıktan 5-10 dakika sonra küçük kareler halinde kesin. Pudra şekeri dökerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



LAZ BÖREĞİ

MALZEMELER

1 paket hazır yufka
200g tereyağı

Muhallebisi için:

2 adet yumurta
4 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı karabiber

Şerbet için:

2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Limon suyu

HAZIRLANIŞI

İlk önce şerbeti yapıp soğumaya bırakın. Daha sonra muhallebiyi yapmak için Bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Önce sütü yavaş yavaş ekleyip ardından da diğer malzemeleri ilave edin. Muhallebiniz pişene kadar karıştırmaya devam edin. Koyu bir kıvam aldıktan sonra altını kapatın. Yufkaları iki grup olarak ayırın. Bir grubu borcama ikili ya da üçerli şekilde yerleştirip her katı tereyağı ile yağlayın. Bu yufkaların üzerine hazırladığınız muhallebiyi sürün. Sonra da kalan yufkaları tereyağı ile yağlayıp üstüne kat şeklinde dizin. Son katı da yağladıktan sonra Eşit kare parçalar halinde kesin. Önceden ısıtılmış 180° fırında kızarana kadar pişirin. Pişen tatlının sıcağı çıkınca soğumuş olan şerbetinizi döküp servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



LOBYANİ
(BARBUNYA BÖREĞİ)

MALZEMELER

200g milföy hamuru

İçi için:

2 bardak kuru barbunya

1 adet soğan

1 kahve fincanı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

HAZIRLANIŞI

Öncelikle barbunyalarınızı bir gece önceden ıslatın. Daha sonra soğanları yemeklik doğrayın ve yağ ile birlikte barbunyaları pelte kıvamı alana kadar pişirin. Sıcakken ezin, Sonra ince ince açtığınız milföy hamurunun içine malzemenin birazını koyun ve yufka ile malzeme bitene kadar kat kat dizin. Hamurun üstüne yumurta sürün ve 180 derecelik fırında pişirin. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



MANTARLI BÖREK

MALZEMELER

2 adet yufka
500g kestane mantarı
2 adet domates
2 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Öncelikle mantarlarınızı iyice temizleyip yıkayın ardından da küp şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup soğanlarla birlikte küp şeklinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve mantarları içinde kavurun. Mantarlar suyunu salınca soğanları ekleyin, bir süre kavurduktan sonra da domatesleri ilave edin. Tuz ve karabiberi katıp kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Diğer yandan her bir yufkadan 8 dilim çıkacak şekilde kesin. Sıvı yağ ile suyu karıştırarak kestiğiniz her dilime bu karışımdan sürün. Yufkaların geniş kenarlarına mantarlı harçtan koyup sarın. Tüm yufkalara aynı işlemi uygulayın. Daha sonra yağlı kâğıt serdiğini fırın tepsisine börekleri dizin ve kalan yağlı suyu böreklerin üstüne sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 180° fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



MARGARİNLİ POĞAÇA

MALZEMELER

1 paket eritilmiş margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 adet yumurta beyazı
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

İçi için:
Beyaz peynir
Maydanoz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle geniş bir kaba yumurta beyazlarını alın ve üzerine süt ile yağı ekleyin. Ardından erittiğiniz margarini yavaş yavaş ekleyin, kabartma tozu ve tuzu katıp çırpın. Daha sonra azar azar unu ekleyip iyice yoğurun. Sonra da hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp içine harçtan koyun. Pişirme kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine poğaçaları dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam dökün. 200° derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



MISIR UNLU POĞAÇA

MALZEMELER

2 su bardağı mısır unu
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta beyazı
1 adet yumurta sarısı
150g tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1,5 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle Geniş bir kapta un hariç tüm malzemeleri karıştırın, unu da azar azar dökerek iyice yoğurun. Hamurdan dilediğiniz büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kâğıt serdiğiniz tepsiye poğaçaları serip yumurta sarısını üzerlerine sürün. Önceden ısıttığınız 180° fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

MALZEMELER

5 adet yufka

Sosu için:

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

İç harcı için:

5-6 adet patates

1 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

Bir tutam maydanoz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Pul biber

Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyup iyice ezin. Ardından yemeklik doğradığınız soğanı yağ ile kavurun. Salçayı, tuzu ve baharatları ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra ince ince doğradığınız maydanozu ilave edip altını kapatın ve karışımı pateslerle karıştırın. Sos malzemelerini bir kapta çırpıp hazırlıyoruz. Yufkayı dört eşit parçaya üçgenler oluşacak şekilde kesiyoruz. Fırça yardımıyla kestiğimiz parçalara sürüyoruz. Parçaların geniş tarafına patatesli karışımdan koyuyoruz ve rulo halinde sarıyoruz ardından da kendi etrafında döndürüyoruz. Sonra tepsiye diziyoruz. Tüm yufkalara aynı işlemi uyguluyoruz. Önceden ısıtılmış fırında üstü ve altı kızarana pişiriyoruz. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



PAŞA BÖREĞİ

MALZEMELER

500g un
3 adet yumurta
Su
Tuz

Üzeri için:
500g yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

İçi için:
250g kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle hamur malzemelerini karıştırıp 15 dakika yoğurun ve dinlenmeye bırakın. Ardından dinlenmiş hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp tavanın büyüklüğünde açın ve her birini arkalı önlü kızartın. Daha sonra bir tavada kıymalar kendi suyunu çekene kadar kavurun ve ince ince doğradığınız soğanları ekleyip kavurmaya devam edin. Maydanozları ve baharatları da ekledikten sonra kıymayı karıştırıp ocaktan alın. Yufkaların boyutlarında bir tavada su ve tuz ile birlikte kızarttığınız yufkayı 1 dakika boyunca haşlayın. Haşladığınız yufkanın üzerine kıymalı harçtan yayın. Bu işlemi tüm yufkalar üst üste olacak şekilde uygulayın. En üste sarımsaklı yoğurdu ardından tereyağlı ve biberli sosu yapıp dökün. Dilimledikten sonra servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



PIRASALI POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5,5 su bardağı un

İçi için:
3 adet pırasa
2 adet havuç
Çeyrek çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
Pul biber
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kapta; süt, su, maya ve şekeri karıştırıp 3 dakika bekletin. Un hariç diğer malzemeleri ekleyip harmanlayın. Ardından unu da azar azar ilave edip üstü kapalı şekilde 45 dakika mayalandırın. Bir yandan pırasaları yıkayıp ince ince doğrayın, havucu soyup rendeleyin. Bir tavada yağı ısıtın Pırasa ve havucu ekleyip harmanlayın. Kapağı kapalı şekilde 3 dakika pişirin. Baharatları ve tuzu ekledikten sonra bir tarafta soğumaya bırakın. Mayalanan hamuru 2 bezeye bölün, 1 bezeyi merdane ile kareye benzer şeklinde açın. Sonra da iç harcın yarısını hamura dağıtın. Hamurdan iki parmak genişliğinde şeritler kesip bir kenarından şeritleri rulo şeklinde sarın. Diğer bezeye de aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış tepsiye dizdiğiniz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200° fırında kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



PİZZA POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı yoğurt
1,5 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)
Tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un

Üzeri için:

Kaşar peyniri
Sucuk
Yeşil biber
Çeri domates

HAZIRLANIŞI

Öncelikle ön mayalama için, ılık su, toz şekeri ve mayayı yoğurma kabına alıp karıştırın. Üzerini bir bezle örtüp 10 dakika bekletin. Ardından un dışındaki malzemeleri ekleyip elinizle karıştırın. Karıştırdıktan sonra unu azar azar ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yoğurma kabının üstünü sterç folyo ile kaplayıp bir bez örtün. 1 saat mayalandırın. Daha sonra mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde 22 beze oluşturun. Bezeleri yağlanmış ve pişirme kâğıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak dizin. 15 dakika tepside dinlendirip bezeleri elinizle yassı bir şekle getirin. Bezelerin orta kısımlarına bastırarak çukur oluşturun. Bu oluşan çukurlara çatal batırın. Sırasıyla; önce dilimlediğiniz kaşarı, çeri domatesi, yeşil biberi ve sucuğu bezelerin ortasına yerleştirin. Ayırdığınız yumurta sarısını poğaçaların kenarlarına sürün. Önceden ısıtılmış 200° fırında kızarana kadar pişirin. Dilerseniz bir süre dinlendirip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



RULO POĞAÇA

MALZEMELER

2 adet yumurta beyazı
1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4,5 su bardağı un

Arası için:
50g margarin

İçi için:
Peynir
Maydanoz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kabın içinde bütün hamur malzemelerini karıştırıp iyice yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya bölüp bu parçaların her birini tabak büyüklüğünde açın. Margarini eritip açtığınız hamurların üzerine sürüp üs üste dizin. Bu şekilde 1-2 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra üst üste dizili Hamurları tek tek açın. Açtığınız hamurların her birini pizza dilimi gibi 8 dilim olarak kesin. Her bir dilimin ortasına peynirli harçtan koyup kenarlarını katlamadan rulo şeklinde sarın ve üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200° fırında 25 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



SARAY BÖREĞİ

MALZEMELER

1 paket baklavalık yufka

Sosu için:

3 adet yumurta

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

500g kıyma

4 adet soğan

Pul biber

Karabiber

HAZIRLANIŞI

Öncelikle kıymayı tavda suyunu salıp çekinceye kadar pişirin ardından soğanları yemeklik doğrayıp tavaya katıp ve iyice kavurun. Daha sonra baharatları ekleyip bir süre daha kavurun ve altını kapatın. Ardından sos malzemelerini karıştırın. 4 adet yufka alıp sostan bolca sürün. Kıymalı harcı yufkanın en uzun kenarına koyup sıkı sıkı sarın. Yufkalar bitene kadar bu işlemi uygulayın. Kalan sosu üzerine döküp önceden 180°lik fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



SARIYER BÖREĞİ

MALZEMELER

40 adet baklava yufkası
2 adet yumurta
1 su bardağı maden suyu
1 su bardağı süt
80g tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

500g kıyma
3 adet soğan
1 avuç kuş üzümü
1 avuç fıstık
Tuz ve baharatlar

HAZIRLANIŞI

Öncelikle iç harcı hazırlamak için soğanlarınızı küp şeklinde doğrayıp bir tencerede yağ ile kavurun. Soğanlar pembeleşince kuş üzümü ve fıstıkları da ilave edin. Ardından kıymayı ekleyip kavurun, en sonda tuz ve baharatları katıp soğumaya bırakın. Daha sonra sos için tereyağını eritin, bir kapta; sıvı yağ, soda, yumurta, süt ve tuz ile birlikte çırpın. Baklava yufkalarını kurutmamak için hızlıca ilk katı tezgâha alıp sosu iyice sürün ve bu işlemi 5. Kata kadar uygulayın. 5. Kata da sosu sürdükten sonra yufkanın uç kısmına kıymalı harçtan koyup rulo şeklinde sarın ve borcama uzunlamasına yerleştirin. Kalan sosu ve harcı tüm yufkalara uyguladıktan sonra böreği dilimleyin. Dilerseniz bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz. Son olarak 180° fırında üstü kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



SODALI PEYNİRLİ DİLİM BÖREK

MALZEMELER

6 adet yufka

İçi için:

1 şişe maden suyu

1 adet yumurta

250g beyaz peynir

350g kaşar peyniri

1 su bardağı süt

5-6 dal maydanoz

3 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Öncelikle tereyağını tavada eritin. Maydanozları ince şekilde kıyın, peynirleri rendeleyin yumurta, maden suyu, yoğurt, süt ve kabartma tozunu derin bir kapta karıştırın ve erimiş tereyağını ekleyin. Tereyağı biraz donup iç harcı toparlayacak. Yufkayı düz bir zemine yayın ardından iç harcın 6'da 1'ini yufkaya serpin. Sonra diğer yufkayı üstüne serin ve yine peynir ve yufka şeklinde kat kat dizin. Daha sonra yufkaları rulo şeklinde sarın, streç filme sararak 1 saat buzdolabında dinlendirin. Dolaptan alınca ruloyu bir parmak genişliğinde dilimleyin. Pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine dilimleri dizin ve üstüne yağ, yumurta ve yoğurt karışımını sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



SOSYETE POĞAÇASI

MALZEMELER

125g margarin ya da tereyağı
1 adet yumurta beyazı
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

İçi için:
Peynir
Maydanoz

Üzeri için:
Susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle un hariç diğer malzemeleri erin bir kapta karıştırın, unu da azar azar ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp avuç içinizle açın. İçine maydanoz ve peynir harcını koyup hamurun iki kenarını üstten birleştirin. Poğaçaları fırın tepsisine dizin, üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200° fırında kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



SOĞANLI POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
4 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
Aldığı kadar un

İçi için:
1 adet soğan
Sıvı yağ
Karabiber
Pul biber

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kaba sütü, suyu, mayayı ve şekeri alıp mayanın erimesini sağlıyoruz. Ardından yağ, yumurta ve tuzu ekliyoruz, unu da azar azar ekleyip iyice yoğuruyoruz. Üstü kapalı şekilde 40 dakika mayalanmaya bırakın. Bir yandan soğanları yemeklik doğrayıp yağda kavurun, biraz pul biber ve karabiber ekleyin. Harcı soğumaya bırakın. Daha sonra hamurdan parçalar alıp harcı içine koyun ve yuvarlayın. Hamur bitene kadar bu işlemi uygulayın. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün. Poğaçaları önceden ısıtılmış 180° derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.



SİMİT POĞAÇA

MALZEMELER

1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket instant kuru maya
1 tatlı kaşığı mahlep
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı us
7,5 su bardağı un

İçi için:
Kaşar peyniri

Üzeri için:
Kavrulmuş susan
1 çay kaşığı pekmez
Yarım çay bardağı su

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kabın içine instant kuru mayayı, toz şekeri, sütü ve suyu ekleyip karıştırın. Mayayı 5 dakika beklettikten sonra sıvı yağ, mahlep, tuzu ekleyin unu da azar azar ilave edin. Hamuru iyice yoğurduktan sonra üzerini bir bezle örtüp oda sıcaklığında 40 dakika mayalandırın. Bir yandan da küçük bir kabın içinde pekmez ve suyu karıştırın. Hazırladığınız hamurdan Limon büyüklüğünde parçalar koparın. Ardından bu bezeleri çay tabağı büyüklüğünde açın. Kaşarları küp şeklinde doğrayıp açtığınız bezelere koyun. Hamuru uzunlamasına kapatın. Daha sonra poğaçayı alıp düzgün olan kısmını pekmezli suya ardından da susamlara bulayın. Tüm poğaçalara bu işlemi uyguladıktan sonra pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Bir bıçak yardımı ile poğaçaların üzerine ya çizikler atın. Tepsinin içinde poğaçaları 20-25 dakika dinlendirdikten sonra önceden ısıtılmış 180° derece fırında 25 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.



TAVA BÖREĞİ

MALZEMELER

4 adet yufka
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

İçi için:

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle tavanızı kısık ateşte ısıtın ve yufkanızı tavanın kenarlarından taşacak şekilde tavaya serin. Geniş bir kapta süt, yumurta, tuz ve sıvı yağı karıştırın. Kalan yufkaları küçük parçalara ayırıp yumurtalı karışıma batırın. Yumurtaya buladığınız yufka parçaların birazını tavadaki yufkaya yayın. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir, kaşar ve maydanozu da ekleyin ve bu işlemi iki kere daha tekrarlayın. Kenarlardan taşan yufkayı içe doğru katlayın ve o sırada yumurtalı karışımı kuru kalan yufkaların üzerine sürün. Böreği tamamen kapattıktan sonra tavanın kapağını kapatın orta ateşte böreğin iki yüzünü de 15 dakika pişirin. Afiyet olsun.



YALANCI SU BÖREĞİ

MALZEMELER

5 adet yufka

Sosu için:

3 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 çay kaşığı tuz

Arası için:

Peynirli maydanozlu harç

HAZIRLANIŞI

Öncelikle sosu hazırlamak için bir kabın içinde; yumurta, sıvı yağ, süt, tuz ve suyu çırpın. Ardından Pişirme kâğıdı serili fırın tepsinizin içine yufkalardan birini kenarları sarkacak şekilde serin. Kalan yufkaları ortadan ikiye bölün. Yufkanın bir parçasını alıp sosa batırın ve tepsinin içine yerleştirin. Ardından tepsiyi fırına yerleştirin ve 2 parça yufkayı da aynı şekilde sosa batırıp tepsiye yerleştirin. Daha sonra hazırlamış olduğunuz peynirli maydanozlu harcınızı böreğin her yerine serpin. Kalan üç yufkayı da sosa batırıp kırışık bir şekilde tepsiye yerleştirin. Tepsinin kenarlarından sarkan yufkayı da sos sürerek katlayın. Daha sonra böreğinizi kareler halinde kesin. Kalan sosu böreğinizin üstüne döküp bir fırça yardımı ile her yere dağıtın. Son olarak böreklerinizi önceden ısıtılmış 180° fırında 40 dakika kadar pişirin. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



YELPAZE POĞAÇA

MALZEMELER

Paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı un

Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam
Çörek otu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle yoğurma kabınıza yaş maya, ılık süt ve toz şekeri koyup karıştırın. Maya çözüldüğünde Yumurta beyazı, sıvı yağ ve tuzu da ekleyip karıştırın. Ardından da unu eleyerek azar azar ilave edip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamurun üstünü streç filmle kapatıp bir saat boyunca dinlenmeye bırakın. Mayalanan hamurun havasını almak için tekrar yoğurun. Sonra hamurdan parçalar alıp beze şekline getirelim. Bezeleri merdane yardımı ile oval şekilde açın. Açtığınız hamurun yarısını şeritler halinde kesin. Kesmediğiniz yere peynirli harçtan koyup, Şeritler üste kalacak şekilde sarın. Pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine hazırladığınız poğaçaları dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpip 30 dakika dinlendirin. Daha sonra 180° fırında 30 dakika pişirin. Afiyet olsun.



YOĞURTLU POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 paket instant maya
2 adet yumurta beyazı
4 yemek kaşığı toz şeker
5-6 bardak kadar un

Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörek otu
Susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle derin bir kabın içine; su, toz şeker ve mayayı koyup karıştırın. Üzerini streç folyo ile kapatıp 10 dakika mayalandırın. Ardından diğer malzemeleri ekleyip iyice yoğurun. Üzerini tekrar örtüp 30 dakika daha mayalandırın. Mayalanan hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın. Poğaçaları yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizin. Yumurta sarısını poğaçaların üzerine sürüp çörek otu ve susam serpin. Poğaçaları tepside 45 dakika dinlendirin. Önceden ısıtmış olduğunuz 200° fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Dilerseniz poğaçalar fırından çıkınca bir bezle örtüp soğuyana kadar dinlendirebilirsiniz. Afiyet olsun.



ZARF BÖREĞİ

MALZEMELER

2 adet yufka
1 adet yumurta
100g süzme peynir
4 yemek kaşığı yoğurt
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 avuç kıyılmış maydanoz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı susam

HAZIRLANIŞI

Öncelikle Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı bir kâsede karıştırın. Diğer yandan başka bir kâsede süzme peyniri ezin ardında beyaz peynir, kaşar peyniri ve maydanozu ekleyip harmanlayın. Bir yufkayı düz bir zemine serin ve hazırladığınız yoğurtlu sosundan yufkanın üzerine sürün. Soslu yufkanın üstüne başka bir yufka serin eşitleyin. Yufkanın üst ve altından sonra da yanlarından katlayıp yufkaya kare şekli verin. Kare şeklindeki yufkanın her köşesine peynirli harçtan oyun. Yufkanın köşelerini tutup harcın üstünü kaplayacak şekilde tekrar katlayın. Son olarak yumurtanın sarısını böreğin her yerine yayın, susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 185° fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



MUTFAK OKULU

Açıkta unutulan ve bayatlayan bisküviler
Küçük fırın tepsisi içinde birkaç dakika ısıtırsanız, yeniden tazelik kazandıklarını görürsünüz.

Açılmakta direnen cam kavanozlar
Altına sert bir şekilde vurursanız rahat açılır.

Bal nasıl saklanır?
Bal kavanozunu sıcak olmayan serin ve karanlık bir yerde saklamak gerekir. Gün ışığı alan bal bozulur. Ayrıca kavanozun kapağı açık kalırsa nem alır ve tadı acımtırak olur.

Bal saf mı?
Balın saf olup olmadığını anlamak için, baldan bir kaşık alıp soğuk suda ezin. Su beyazlaşacak olursa, içinde un veya nişasta var demektir.

Balık kokmayan yağlar
Balık kızarttığınız yağa limon sıkarsanız yağa balık kokusu sinmez.

Başarılı omletin sırrı
İyi bir omlet yapmanın ilk kuralı, hiçbir zaman 6'dan fazla yumurta kullanmamaktır. Pişirirken de daima gazlı ocak tercih edin, elektrikli ocak kullanmayın.

Bayat ekmekler
İnce ince dilimleyip üzerine süt serpin ve kızgın yağda kızartın. Ters çevirip üzerine domates ve peynir yerleştirin. Üzerine nane ve kekik serpin.



Bayat kurabiyeler

Bayatlayan ekmek ve kurabiyelerinizi bir kese kağıdına alın. Kese kağıdını üzerine su serptikten sonra öylece fırına verin. 10-15 dakika sonra taptaze olduklarını göreceksiniz.



Bembeyaz pilav için

Eğer sade pilav pişiriyorsanız, pişme suyuna ekleyeceğiniz 1-2 çay kaşığı limon suyu, pilavın rengini daha beyaz yapar.

Beşamel sos

Önceden hazırladığınız beşamel sosun üzerinde kalın bir tabaka oluşur. Bunu önlemek için sosu hazırlayınca üzerini bir parça yağlı kağıtla örtün.

Buzdolabınızın iyi soğutması için

İçine bir torba tuz koyun. Tuzun dolaptaki nemi aldığını göreceksiniz.

Buzdolabındaki kötü kokular

Buzdolabındaki yiyecekler zamanla hoş olmayan kokular yaratabilir. Bunu önlemek için, buzdolabınızın içine vanilyaya batırdığınız pamuk koyarsanız, hem kötü kokuyu önlemiş, hem de yiyeceklerinize zarar verebilecek kokuları yok etmiş olursunuz. Bir başka çözüm için ise 1 kase sütü buzdolabına koyun ve 1-2 gün süreyle bırakın. Süt, buzdolabındaki kokuları alır. Sonra bu sütü kullanmadın atın.

Bütün limonun saklanması

Limonları bir kaba doldurup üzerini tamamen tuzla kapatın. Böylece, limonları hiç bozulmadan birkaç gün saklayabilirsiniz. Limonları su dolu bir kaba alıp bu suyu hergün değiştirerek de tazeliklerini koruyabilirsiniz.



Çaydanlık temizliği

Çaydanlığınızın içine biriken kireç tortusunu engellemek istiyorsanız 15 dakika kadar içinde sirke kaynatın. Veya kabın içinde yumurta kabuklarını bir süre bırakın. Kirecin yok olduğunu göreceksiniz.

Çorba ya da yemek çok tuzluysa

Pişirdiğiniz çorbanın ya da yemeğin tuzunu fazla kaçırdıysanız üzülmeyin. Bunu telafi etmenin birkaç yolu var. Çok tuzlu değilse bir parça şeker işi halleder. Ama tuzu umduğunuzdan çok koyduysanız çorbanızın içine birkaç patates dilimi atın. Patates dilimleri tuzu emeceğinden pişince içinden çıkartın. Çorbaya çok fazla tuz koyduysanız içine gümüş bir kaşık ve küçük bir bardak dolusu çiğ süt ilave edin. 5-10 dakika kısık ocakta pişirin. Sonra içindeki kaşığı çıkartın.

Dibi tutan tencereler

Yemeği yaktıysanız, ocaktan indirdiğiniz tencereyi derhal ıslak bir bezin üzerine oturtun. Böylece dibine bağlanan yanık yemek tabakası çözülür. Tencereyi yıkamak için biraz sirke koyarak bekletin. İşinizin kolaylaştığını göreceksiniz.





Dikkat! Mat mı, parlak mı?

Alüminyum folyonun biri parlak diğeri mat olmak üzere iki tarafı var. Yiyeceklerin üzerine mat olan tarafı temas etmeli çünkü parlak taraf oksitlenebilir.

Domatesler taze kalsın

Pörsümüş domatesleri yarım saat boyunca tuzlu su dolu bir kabın içinde buzdolabında bekletirseniz çok daha güzel görünürler.

Dondurucudaki etlerin yapışmaması için

Pirzola, biftek, köfte gibi etleri dondurmadan önce her dilimin aralarına yağlı kağıt koyarsanız, birbirlerine yapışmalarını önlersiniz. Böylece her seferinde gerekli olduğu kadar parçayı alır, gerisini dondurucuda bırakabilirsiniz.

Elma sirkesi

Soyulmuş elma kabuklarını atmayın. Bir kavanoza alın. Üzerini kapatacak kadari kaynatıp soğuttuğunuz suyu ilave edin. 2 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. Kapağı kapattıktan sonra ılık bir yerde bir süre bekletin. Sirkeniz olunca süzerek kullanın. Bu sirke midenize zarar vermez.

Evde pasta hazırlarken

Evde pasta hazırlayanlar için bir önerimiz var. Lezzetli bir pasta hazırlamak kadar, süslemek de çok önemli. En çok da özel günlerde pastaların daha göz alıcı olmasına dikkate edilir. Siz de pastanızı kendiniz yapıyorsanız, üzerini süslerken çeşitli reçelleri hafifçe sulandırıp sos olarak kullanabilirsiniz.



Güzel buzlar için

Buz kalıbına suyu koyarken içine nane yaprağı, kiraz gibi meyveler koyun.

Hamur işlerini servis yapmadan önce

Fırından çıkardığınız hamur işlerini, özellikle kekleri servis etmeden önce mutlaka en az 1,5 saat dinlenmeye bırakın. Fırından çıkar çıkmaz kesip servis yaparsanız içi hamur kalır ve tadında bir acılık hissedilir.

Izgaraları temizlerken

Fırın ızgaralarını özellikle et pişirdikten sonra temizlemekte zorluk çekebilirsiniz. Üzerinde çabucak kuruyup kalan lekeler, ne kadar sıcak su altında tutarsanız tutun çıkmayabilir. Bu durumda sünger taşıyla ızgarayı iyice ovun. Lekeden eser kalmayacaktır.

İdeal örtü boyu

Masa örtüsünün çok kısa ya da çok uzun olması masada kötü görünüm oluşturur, oturanları da rahatsız eder. Rahat bir kullanım ve güzel bir görünüm için, örtünün masadan en fazla 30 cm sarkması gerekir.

Jöle, kalıbından çıkarken dağılıyorsa

Jöleyi pişirdikten sonra kabından kolay çıkarmak için, pişirmeden önce kalıbını soğuk suyla yıkayıp içine sıvıyağ sürün.

Kahve telvesini temizlerken
Kahve içtikten sonra, fincanı hemen yıkamazsanız, sonra epey uğraşırsınız. Çünkü fincanın dibinde biriken telve kuruyup kalır ve zor çıkar. Fakat, lekeli kısmın üzerine kabartma tozu serpip nemli süngerle silerseniz telvenin çok kolay çıktığını görürsünüz.

Kahveyi taze saklamak için
Satın aldığınız kahveyi taze saklamak istiyorsanız cam kavanoza boşaltıp içine iki adet kesme şeker atın. Ağzını sıkıca kapatın. Kahvenin taze kaldığını göreceksiniz.

Kebap eti
Kebap yapmak üzere aldığınız etin lezzetli pişmesini istiyorsanız, doğradıktan sonra üzerine pişmiş süt dökün. Bir süre beklettikten sonra da yemeğinizi yapın.



Kekikli siyah zeytin
Siyah zeytini tatlandırmak için zeytinyağı ve limon suyu karışımından yararlanmayı herkes bilir. Zeytinlerinize daha değişik bir tat vermek için bunları zeytinyağı ile örtün ve biraz kekikle 2-3 diş sarımsak ilave edin. Sekiz gün bekletin ve yenilip azalan zeytinlerin yerine yenilerini koyun.

Kekler kalıba yapışıyorsa
Hazırladığınız keklerin kalıba yapışmaması için, kalıbın içine hamuru dökmeden önce ortasına bir şerit alüminyum folyo serin. Böylece keki pişirdikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.

Kesik limonlarınız hemen kuruyorsa
Küçük bir tabağa toz şeker serpin, limonun kesik tarafını şekerin üzerine gelecek şekilde koyun, iki hafta kurumadan saklayabilirsiniz. Diğer bir yöntem olarak da limonun üzerine tuz dökün. Böylece limonu ikinci bir kullanıma kadar kuruyup bozulmadan saklayabilirsiniz. Ayrıca bir fincan tabağının içine biraz sirke koyup, kesik kısmı sirkenin içinde kalacak şekilde limonu bu tabağa yerleştirebilirsiniz.

Kızartma kokusu
Balık kızarttıktan sonra mutfağa sinen kokuyu gidermek için, bir kapta 1 çay bardağı su ve 2 yemek kaşığı sirkeyi kaynatın.



Kızartma için
Her şeyden önce kızartacağınız sebzeleri, buzdolabından bir saat önce çıkarıp oda ısısında bekletin. Yağı iyice kızdırın. Kızartma yağına bir defada çok fazla malzeme atmayın. Fazla malzeme yağın ısısının düşmesine neden olur, o zaman da istenilen sonuç alınamaz. Kızartmaları tavadan alırken büyük delikli bir kepçe kullanın. Fazla yağı tencereye akmış olur.

Küflenen ekmekler
Ekmek kutusunu ara sıra sirkeli suyla silin.

Lavabodaki kötü kokular
Kahve telvesini lavaboya döküp, kaynar su dökün.

Makarna haşlarken
Makarnanızın çok daha lezzetli ve hafif olması için, haşlarken tencerenizin içine biraz süt katın, farkı hemen anlayacaksınız.

Mantarları temizlerken
En iyi yöntem, mantarları nemli bir bezle ovmak. Ayrıca pişirdiğiniz mantarların kararmamasını istiyorsanız, pişirirken içine yarım limon sıkın.

Maydanozları saklarken
Maydanozlarınızı kuru olarak kıyıp uzun süre muhafaza edebilirsiniz. Böylece hem her zaman kullanıma hazır olur hem de uzun süre yeşil halini korur. Kıyılmış maydanozu yemeklerin içinde kullanabileceğiniz gibi yemeklerin üzerinde süsleme amaçlı da kullanabilirsiniz.

Nanenin kokusunu arttırmak için
Üzerine biraz şeker serpin, böylece nanenin kokusunu arttırmış olursunuz.

Ocaktaki pas lekesi
Ocaktaki pas lekeleri için ikiye bölünmüş soğan birebirdir.

Patates kızartırken fazla yağ emmemesi için
Patates dilimlerini kızgın yağa atmadan önce, süt dolu bir kabın içine koyun. Böylece fazla yağ emmez hem de daha lezzetli olur.



Patates soyarken
Üzerini bir bulaşık teli yardımıyla ovuşturursanız rahatça soyulmasını sağlayabilirsiniz.

Paslanan bıçaklar için
Soğanı ikiye bölüp, pudra şekeri serpin. Bıçağı bununla ovun.

Pasta yaparken
Fırında pasta ve kek yaparken daha iyi pişmelerini istiyorsanız pişirirken fırına bir kap içinde su koyun.

Pastanız için pudra şekeri gerekiyorsa
Bunu çok basit bir yöntemle elde edebilirsiniz. Bunun için temiz iki kağıt arasına toz şekeri koyun. Isıttığınız ütüyü bu kağıdın üzerinde şeker un haline gelene kadar gezdirin. Pudra şekeriniz hazır.

Peynir keserken
Bıçağı önce soğuk suya tutarsanız, hem peyniri daha kolay keser hem de bıçağı daha rahat yıkarsınız.

Püre ısıtmak için
Soğuyan püreyi tekrar ısıtmak için üzerine biraz süt ekleyin. Sonra püre kabını ateşe koyduğunuz su dolu bir kabın üzerine yerleştirin ve kısık ateşe bir amyant tabakası koyup püre kabını bunun üzerine oturtun.

Rendeyi temizlemek için
Bir ekmek parçası ile ovuşturduktan sonra soğuk su ile yıkayın.

Sarımsak ya da soğan kokusu
Elinizde kalan ağır kokuyu geçirmek için paslanmaz çelik bıçak veya kaşığı parmaklarınızla temas ettirerek akan suyun altına tutun.

Süt tencereye yapışıyorsa
Sütü koymadan önce tencereyi soğuk su ile çalkalayın.

Sütünüz yandıysa
Kabın üstüne 5 dakika nemli beyaz bir bez örtün. Bu işlemi, her defasında bezi suda çalkalayarak tekrarlayın. Sütün yanık kokusu tamamen kaybolur.

Soğan soyarken

Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için, içi su dolu bir kaba koyun. Soymaya başlamadan önce parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize bulaşmadığını göreceksiniz.

Şeftali soymak zor geliyorsa

Şeftalileri 10 saniye sıcak suda tutup sonra soğuk suya batırırsanız, kabukları kolayca soyulur.



Taptaze sandviç ekmekleri

Artan sandviçleri atmak yerine bir süre daha taze olarak saklayabilirsiniz. Bunun için, sandviçleri taze ve yıkanmış kuru kıvırcık salata yaprağına sarın. Bir tabağa koyup üzerini hafif nemli bir bezle örtün. Bu şekilde buzdolabına kaldırın.

Tavuk kızartırken

Tavuğun lezzetini arttırmak için fırına atmadan önce tuz, karabiber ve limonun suyuyla hazırlanmış karışımla ovabilirsiniz.

Tencerenin dibi yandıysa

Yemek yaparken tencerenin dibi tutarsa, temizlemek için bir miktar karbonatı suyla karıştırıp elinizle hamur kıvamına getirin. Bunu tencerenin dibine örtün. Bir gece böylece bekletin. Bir gün sonra tencere temizlenir ve pırıl pırıl olur.

Tıkanan tuzluklar

Mutfağın nemli ortamında tuzluklar tıkanıyorsa, içlerine biraz pirinç koyun.

Turşu

Kavanozda sakladığınız turşuların üzerinde bir zaman sonra bir köpük tabakası oluşur. Bunu kaşıkla alın ve turşuların üzerine bir parmak kalınlığında zeytinyağı dökün. Zaman zaman değiştirin. Hazırladığınız turşu, tuzu fazla olduğu için yenemiyorsa, turşunun içine kabukları soyulmuş birkaç tane soğan koyduğunuz sirkeye yatırın ve üç dört hafta bekletin. Tadının düzeldiğini göreceksiniz.

Uzun süre dayanan sebzeler için

Aldığınız sebzeleri yıkamadan buzdolabında poşetlerde ve ağzı sıkıca kapatılmış olarak saklayın.



Vitaminli havuç
Satın aldığınız havuçları 15 gün kadar buzdolabında bekletirseniz vitamin oranları artar.

Yağ şişelerini temizlemek için
Sıvıyağ koyduğunuz şişeleri yıkarken, şişenin içine baharatçılarda bulabileceğiniz birkaç parça kaya tuzu koyun ve suyla çalkalayın. Bu işlemi yaptıktan sonra şişeyi yıkadığınızda lekesiz ve tertemiz olduğunu göreceksiniz.

Yemekte ölçü
Yemek pişirirken ölçü ayarlamakta hepimiz güçlük çekeriz. İşte size basit bir ölçü tarifi: 1 yemek kaşığı 25 gr şeker, 20 gr un, 15 gr tuz ve 15 gr su alır.

Yumurta haşlarken
Yumurtayı bir kepçe ya da kaşık içinde su dolu bir kabın içine koyun.

Yumuşamayan fasulyeler
Uzun süre pişirildiği halde yumuşamayan fasulyenin içine yarım kahve kaşığı karbonat koyun.

Zeytinyağını saklamak için
Uzun zaman saklayacağınız zeytinyağının acımasına engel olmak için ışıktan uzak bir yere koyun.

Zeytinyağlı yemekleri pişirirken
Zeytinyağlı yemeklere biraz şeker atmak, onların daha lezzetli olmasını sağlar. Ayrıca piştikten sonra, soğuyuncaya kadar kapağını açmamak gerekir. Unutulmaması gereken bir nokta da, zeytinyağlı yemeklerin yeneceği günden bir gün önce pişirilip ertesi güne kadar dinlendirilmesidir.

