
THE UNOFFICIAL
LORD OF THE RINGS
COOKBOOK
FOR ALL FANS OF THE LORD OF THE RINGS!
FROM HOBBITON TO MORDOR, OVER 60 RECIPES FROM THE WORLD OF MIDDLE-EARTH
TOM GRIMM

THE UNOFFICIAL LORD OF THE RINGS COOKBOOK

By
Tom Grimm

Photos by
Tom Grimm & Dimitrie Harder

REEL INK PRESS

OceanofPDF.com



Ulrich "Uli" Peste için... O, benim "Frodo"m için bir nevi "Sam" gibidir.

OceanofPDF.com

Orta Dünya'ya hoş geldiniz!

Tüm zamanların en başarılı yazarlarından biri olan Stephen King bir keresinde şöyle demiştir: "Yazarlar, yazar olmak için doğarlar. Bir yazarın becerileri ve yetenekleri belirli bir ölçüye kadar öğrenilebilir; ancak sadece 'doğuştan yazar' olan kişiler, yazmanın ölüm cezasıyla yasaklanması durumunda bile klavyelerinin başına otururlar. Çünkü bu kişiler, kafalarındaki tüm hikayeleri kağıda dökmek istiyorlardır."

Bu tanıma göre, J. R. R. Tolkien "gerçek bir yazar" sayılmaz. Çünkü başarısının zirvesinde bile yazmayı sıkıcı bir iş olarak görüyordu ve bunu daha çok bir hobi olarak, asıl mesleği olan öğretmenlikle birlikte yapıyordu. Bu yüzden de, başyapıtı olan "Yüzüklerin Efendisi"ni tamamlaması tam on beş yıl sürdü.

Tolkien'in hayatı, sadece Anglo-Sakson dili üzerine yaptığı araştırmalarla değil, aynı zamanda yaratıcı çalışmalarıyla da dil konusundaki tutkusu tarafından şekillendirilmiştir. Gençlik yıllarında Tolkien, kendi dillerini yaratmaya başladı ve bu diller daha sonra onun tüm sanatsal eserlerinin temelini oluşturdu. Onun tüm mitolojisi aslında, kurgusal dilleri için "gerçekçi" bir arka plan oluşturma amacından doğmuştur.

Tolkien'in mitolojisi ilk kez 1917 yılının başlarında şekillenmeye başladı. O dönemde I. Dünya Savaşı sırasında asker olarak görev yaparken tünel ateşi hastalığına yakalandı ve Fransa'daki cephe hatlarından İngiltere'ye döndü. Bu süre zarfında "kayıp hikayeler kitabı" üzerinde çalışmaya başladı. Yıllar sonra bu eser "Silmarillion" adını alacaktı. Tolkien bu eseri hayatı boyunca tamamlayamadı; ancak eser daha sonra oğlu Christopher Tolkien tarafından düzenlendi. Tolkien, bu eserde, Nordik mitolojisindeki Midgard'a atıfta bulunarak "Orta-Dünya" adını verdiği, yepyeni ve benzersiz bir dünyanın temellerini attı.

1937 yılında Tolkien, Orta Dünya'yı ilk kez halka "Hobbit" adlı kitabıyla tanıttı. Bu kitabı aslında çocukları için bir uyku öncesi hikayesi olarak yazmıştı. Roman büyük bir başarı elde etti ve bu yüzden yayıncı Stanley Unwin, Tolkien'dan bir an önce devam kitabını yazmasını istedi. Tolkien, yazma sürecinden hoşlanmasa da kabul etti. Baştan itibaren aklındaki kitap, yetişkin okuyucuların da ilgisini çekebilecek bir eserdi. Bu yeni Hobbit romanının adı ise "Yüzüklerin Efendisi" oldu.

Gerisi ise, dedikleri gibi, tarih oldu.

Tolkien, edebi eserlerini öncelikle farklı halkları ve kültürleri inceleme fırsatı olarak görüyordu. Hikayelerinin tüm fantastik yönlerine rağmen, Hobbitlerin, Elflerin, Cücelerin ve İnsanların hayatlarının eserlerin merkezinde yer alması şaşırtıcı değildir. Tolkien, kahramanlarının yaşam koşullarına özellikle önem veriyordu. Kitaplarında yiyecek ve içeceklerle ilgili detaylı betimlemeler bulunur; bu da yazarın zengin ziyafetlere olan ilgisini gösterir. Sonuçta, hem "Hobbit" hem de "Yüzüklerin Efendisi"nin hikayeleri, asıl maceranın başlamasından önce yapılan ziyafetlerle başlar. Tolkien'e göre, yiyecek ve içecekler dostluk, sevgi, umut ve yuva anlamlarını taşıyordu.

Bu kitap, Tolkien'in eserlerinden esinlenerek hazırlanmış çeşitli yiyecek ve içeceklerden oluşan harika bir derlemedir. Eğer her zaman Bilbo'nun meşhur tohum keklerini, Sam'in tavşan yahnısını, Prancing Pony'nin patates çorbasını veya Túrin Turambar'ın kekikli tavuğunu tatmak istiyorsanız, işte size fırsat. Frodo, Aragorn, Gimli, Galadriel, Gollum ve Tolkien'in kitaplarındaki diğer unutulmaz karakterlerin izinden giderek, Orta-Dünya'nın her yerinde bir mutfak macerasına çıkacaksınız. Huzurlu Shire'dan başlayarak, geniş elf ormanlarına ve Mirkwood'un mağaralarına kadar gideceksiniz; sonunda da Mordor topraklarında, gölgelerin hakim olduğu Yıkım Dağı'nın eteklerine ulaşacaksınız.

Bu arada, seyahatiniz güvenli olsun!

Tom Grimm

OceanofPDF.com

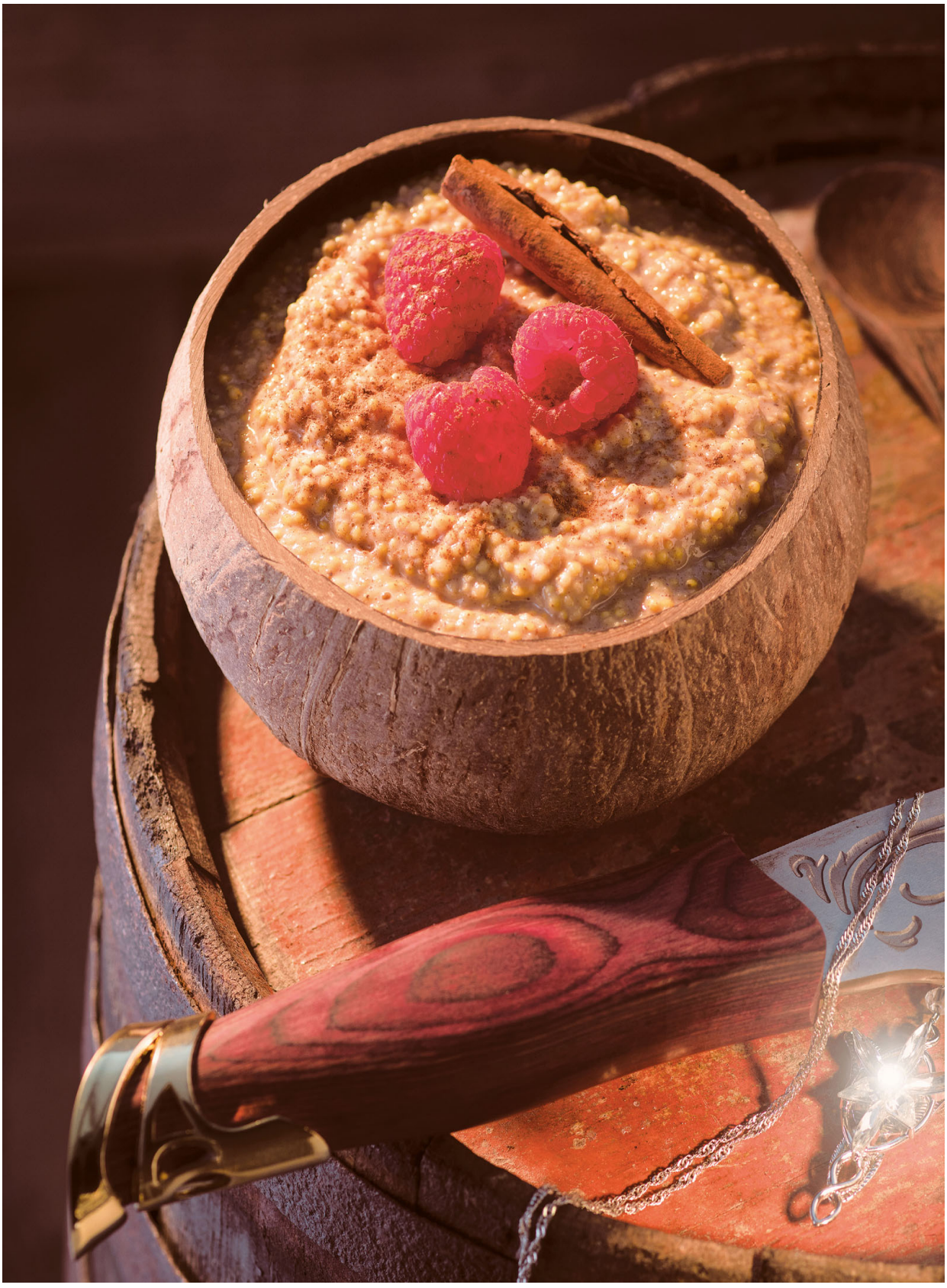


OceanofPDF.com

Kahvaltı

Pınar Grits
Beorn'un Bal Kekleri
Beren'in Ekmek Çiçeği
Kahvaltılık Köfteler
Pankekler

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Mısır Haşlama

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2 dakika

Pişirme Süresi
15 dakika

2 kişilik

1 su bardağı darı

1¼ su bardağı su

1¼ su bardağı süt

1 yemek kaşığı şeker kamışı şekeri

2 yemek kaşığı bal

1 çay kaşığı deniz tuzu

2 yemek kaşığı toz tarçın

Süslemek için taze ahududular.

I. Bir tencerede, darıyı, suyu ve sütü hafifçe kaynamaya bırakın; sürekli karıştırın.

II. Şeker, bal, deniz tuzu ve toz tarçının yarısını ekleyin. İyice karıştırın. Karışımın pürüzsüz bir kıvam alması için yaklaşık 10 ila 12 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.

III. Ateşten alın ve damak zevkinize göre baharatlandırın.

IV. 2 adet kahvaltı kasesini doldurun; üzerine kalan tarçını ekleyin. Üzerini birkaç taze ahududu ile süsleyip servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Beorn'un Bal Kekleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
20–25 dakika

Yaklaşık 9 adet çıkar.

1 çubuk tereyağı, yumuşatılmış; ayrıca fırın kabını yağlamak için biraz daha tereyağı.

1 ½ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

½ su bardağı çiçek balı; süslemek için biraz daha ekstra bal.

2 adet yumurta

1 tutam tuz

⅔ su bardağı süt

Ayrıca gerekli olanlar:

Silikon malzemeden yapılmış, petek şeklindeki kek kalıbı veya 9 adet muffin pişirme kabı

I. Fırını 325°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın.

II. Küçük bir kasede, un ve kabartma tozunu bir araya getirin.

III. Bir karıştırma kabında, yumuşatılmış tereyağını el mikseriyle çırpın. Ardından balı yavaş yavaş ekleyin. Yumurtaları teker teker tereyağlı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Un, kabartma tozu, tuz ve sütü ekleyip hamurun pürüzsüz olana kadar karıştırmaya devam edin.

IV. Hamuru hazırlanan kabın içine dökün, yüzeyini düzleştirin ve 20 ila 25 dakika boyunca pişirin. Keklerin pişirdikten sonra birkaç dakika boyunca kabın içinde soğumasını bekleyin. Daha sonra kekleri dikkatlice kalıptan çıkarın.

V. Servis yapmadan önce keklerin üzerine bal serpin.



İpucu/Öneri

İnternette çeşitli silikon malzemeden yapılmış, "çekerek ayırılabilen kek kalıpları" bulunmaktadır.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Beren'in Ekmek Çiçeği

Seviye
Orta

Hazırlık Süresi
20 dakika, artı kabarması için 70 dakika.

Pişirme Süresi
20–25 dakika

1 adet ekmek çıkar.

1 su bardağı artı 1 yemek kaşığı ılık su

1 yemek kaşığı taze maya

2 yemek kaşığı şeker

1 ¾ su bardağı un

1 adet yumurta

2 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı, yumuşatılmış tereyağı; ayrıca kalıbı yağlamak için biraz daha tereyağı.

1 adet yumurta sarısı

Ayrıca gerekli olanlar:

Springform kek kalıbı (yaklaşık 9,5 inç)

I. Bir kaseye 1 su bardağı ılık su dökün. Üzerine mayayı ekleyip parçalayın, ardından şekeri ilave edin ve malzemelerin erimesi için karıştırın. Üzerinde ince

bir köpük tabakası oluşana kadar 10 dakika bekletin.

II. Bir karıştırma kabına unu, yumurtayı, tuzu ve yumuşatılmış tereyağını ekleyin. Maya karışımını da ekleyip en az 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kabın üzerini temiz bir mutfak beziyle kapatın ve hamurun hacminin iki katına çıkması için yaklaşık 50 dakika boyunca sıcak bir yerde dinlendirin.

III. Yağlı kek kalıbını tereyağı ile yağlayın.

IV. Unlanmış bir tezgahta hamuru bir kez daha yoğurun. Daha sonra hamuru 7 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlak şekil verip springform kalıbına yerleştirin. 6 tanesini kenarlara, 1 tanesini ise ortaya, aralıklar bırakmadan yerleştirin. Böylece pişen ekmek bir çiçeğe benzeyecektir. Üzerini bir mutfak beziyle kapatın ve 20 dakika daha mayalanmaya bırakın.

V. Fırını 350°'ye önceden ısıtın.

VI. Küçük bir kasede, yumurta sarısını 1 yemek kaşığı su ile karıştırın. Bu karışımı kullanarak, hamur topuklarını springform kalıbının içine sürün. Hamurlar altın rengi olana kadar pişirin; bu süre yaklaşık 20 ila 25 dakikadır. Birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından hamurları kalıptan çıkarın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Kahvaltılık Köfteler

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
10 dakika

6 adet çıkar.

1 pound patates

3 adet havuç

1 adet kabak

1 adet soğan, ince doğranmış

1 adet yumurta

Yarım demet maydanoz, ince doğranmış

3 yemek kaşığı ekmek kırıntısı

1 çay kaşığı taze nane, ince doğranmış

Tuz

Biber

Bitkisel yağ

I. Patatesleri ve havuçları soyun, yıkayın ve kurulayın. Daha sonra büyük parçalara kesin.

II. Kabakları yıkayın, uçlarını kesin ve iri parçalara ayırın. Kabakları, patatesleri ve havuçları bir mutfak robotunun kabına koyup iri şekilde rendeleyin. (Veya el ile de rendelenebilir.) Daha sonra bir süzgeçte iyice süzün.

III. Rendelenmiş sebzeleri bir kaseye koyun. Üzerine soğan, yumurta, maydanoz, ekmek kırıntıları ve nane ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp iyice karıştırın. Karışımdan yaklaşık 1 inç kalınlığında köfteler yapın.

IV. Yapışmaz bir tavada, 3 yemek kaşığı bitkisel yağı orta ateşte ısıtın. Tavanın boyutuna bağlı olarak, köfteleri tavaya koyun ve her iki tarafını da altın rengi olana kadar kızartın (yaklaşık 5 dakika). Fazla yağını emmesi için köfteleri kağıt havlu serili bir tabağın üzerine koyun.

V. Salatalık raitası ile birlikte servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Pankekler

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika, artı 30 dakika dinlenme süresi.

Pişirme Süresi
15 dakika

8 adet çıkar.

5 yemek kaşığı tereyağı

1¼ su bardağı süt

1 ¼ su bardağı un

2 adet yumurta

1 tutam tuz

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

¼ su bardağı şeker

Bitkisel yağ

Süsleme için çikolata şurubu.

Süslemek için çikolata rendesi.

Süslemek için taze ahududular.

I. Tereyağını bir tavada orta ateşte eritin.

II. Bir kasede, sütü ve unu birlikte çırpın. Eritilmiş tereyağını da ekleyin.

III. Yumurtaları ayrı bir kasede çırpın ve tuz, limon kabuğu rendesi ve şekeri ekleyin. Yumurta karışımını süt-un karışımına ekleyip karıştırın. Hamuru 30 dakika kadar bekletin.

IV. Küçük, yapışmaz bir tavada biraz yağ ısıtın. Hamurdan 2-3 yemek kaşığı alıp tavayı döndürerek hamurun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Orta ateşte pişirin. Pancakanın üst kısmı kurumaya ve sertleşmeye başladığında, bir spatula ile pancakayı çevirin ve pişmesini bekleyin. Pancakayı kağıt havlu üzerine alın. Sıcak kalması için üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Kalan hamurla aynı işlemi tekrarlayın.

V. Servis etmeden hemen önce, pankeklerin üzerine bol miktarda çikolata şurubu dökün ve üzerini çikolata rendesi ile taze ahududularla süsleyin.



İpucu/Öneri

Krepelerin lezzetli ve kabarık olması için sadece az miktarda tereyağı kullanmak ve krepeleri düşük ısıda pişirmek önemlidir.

OceanofPDF.com

İKİNCİ KAHVALTI

Hobbiton Kabak Ruloları

Zorla ezberleme/Unutulmaya bırakma

Meyveli kek

Rivendell Meyve Şekerlemeleri

Spud Cakes

Sam'in İkinci Kahvaltısı

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Hobbiton Kabak Ruloları

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
90 dakika; bunun 1¼ saati mayalanma süresi için ayrılmıştır.

Pişirme Süresi
20 dakika, artı…
Soğumak için 30 dakika.

8 adet çıkar.

1 ¾ su bardağı un, ayrıca biraz daha ekstra un.

1 paket kuru maya

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

10 ons kabak püresi

½ su bardağı ılık su

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı su

Ayrıca gerekli olanlar:

Mutfak ipi

I. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Bir kasede unu, kuru mayayı, tuzu ve şekeri bir araya getirin. Kabak püresi ve ılık suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kaseyi temiz bir bezle kapatın ve hamurun 1 saat boyunca mayalanması için sıcak bir yerde bırakın.

III. Bu arada, mutfak ipini her biri yaklaşık 20 inç uzunluğunda olan 8 parçaya ayırın.

IV. Tezgâhın üzerine un serpin. Ardından, kabaran hamuru eşit boyutlarda 8 parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlak şekle getirin. Eğer hamur çok yapışkan ise, üzerine biraz daha un serpin.

V. Mutfak ipini unun içinde gezdirin. Daha sonra, ipin her bir ucunu hamur topçuklarının tam ortasına yerleştirin. İpi yukarıya doğru çekip her iki ucunu birbirine bağlayın. Hamuru çevirip diğer tarafta da aynı işlemi tekrarlayın. Böylece ip, hamur topçuğunu yaklaşık olarak eşit boyutlarda 8 parçaya ayırmış olur. Mutfak ipinin uçlarını gevşekçe bağlayın ki hamur biraz daha kabarsın.

VI. Hamurları hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerini kapatın ve 15 dakika daha mayalanmaya bırakın.

VII. Bu arada, fırını 350°'ye önceden ısıtın.

VIII. Küçük bir kasede, yumurtayı 2 yemek kaşığı su ile karıştırın. Bu karışımı ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Yaklaşık 20 dakika pişirin. 30 dakika kadar soğumaya bırakın. Mutfak ipini dikkatlice çıkarın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Zorla ezberleme/Unutulmaya bırakma

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
15–20 dakika

Yaklaşık 20 adet çıkar.

10 ons az yağlı peynir

½ su bardağı tam yağlı süt

½ su bardağı şeker

½ su bardağı ayçiçek yağı

1 adet yumurta

2 su bardağı şeker ilavesiz tahıl karışımı

2 su bardağı spelt unu

1 yemek kaşığı kabartma tozu

½ su bardağı badem dilimleri

½ su bardağı, dilimlenmiş fındık

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Bir kasede, koyun peynirini, sütü, şekeri, yağı ve yumurtayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

III. Ayrı bir kasede, tahılları, spelt ununu ve kabartma tozunu bir araya getirin. Badem dilimlerini ve fındık dilimlerini ekleyip iyice karıştırın. Elde edilen karışımı, peynir-süt karışımının içine ekleyin. Karışımı iyice yoğurun.

IV. İki yemek kaşığı kullanarak, hamurdan yuvarlak şekiller oluşturun ve bunları hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin.

V. Boyutlarına bağlı olarak, kramelleri yaklaşık 15 ila 20 dakika boyunca, altın rengi olana kadar pişirin. Birkaç dakika boyunca tepside soğumaya bırakın. Daha sonra hava geçirmez bir kapta saklayın.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Meyveli kek

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika, bunun yanı sıra 12 saatlik bir bekletme süresi gerekiyor.

Pişirme Süresi
85–95 dakika; soğuma süresi de dahil.

1 adet ekmek çıkar.

1,5 pound elma: Soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş.

3 su bardağı kuru meyve (incir, kuru üzüm, hurma, kayısı gibi), iri parçalar halinde doğranmış

1 ¼ su bardağı şeker kamışı şekeri

1¼ su bardağı, kavrulmuş ve ince doğranmış kuruyemiş

2 yemek kaşığı zencefilli bisküvi baharatı

1 tutam tuz

½ yemek kaşığı kakao tozu

¼ su bardağı rom

Tereyağı

1 su bardağı un; ayrıca fırın tepsisini unlamak için biraz daha un.

1 yemek kaşığı kabartma tozu

Ayrıca gerekli olanlar:

Ekmek pişirme kabı (yaklaşık 12 x 4 inç)

I. Büyük bir kasede, elmaları, kuru meyveleri, şekeri, kuruyemişleri, zencefilli baharatı, tuzu ve kakao tozunu iyice karıştırın. Üzerine rom ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı streç filmle sıkıca kaplayın ve bir gece boyunca bekletin.

II. Fırını 350°'ye önceden ısıtın.

III. Yağlı ekmek kalıbını tereyağı ile yağlayın, ardından üzerine un serpin.

IV. Bir kasede, 1 su bardağı unu kabartma tozu ile karıştırın ve bu karışımı kuru meyve-rum karışımının içine ekleyin. Homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru bir kek kalıbına dökün, yüzeyini düzleştirin ve 70 ila 80 dakika pişirin. Keki kalıpta 25 dakika soğumaya bırakın, ardından bir kesme tahtasının üzerine çevirin.



İpucu/Öneri

Meyveli kekin en lezzetli hali, soğuduktan hemen sonra plastik streçle sıkıca sarılıp bir gün oda sıcaklığında bekletildiğinde elde edilir.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Rivendell Meyve Şekerlemeleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

4 kişilik.

4 adet olgunlaşmış incir

4 ons krem peyniri

1 çay kaşığı limon suyu

4 adet ceviz

Tatlım

4 adet taze nane yaprağı, süslemek için.

I. İncirleri yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Küçük bir bıçak kullanarak, incirleri dörde bölün; ancak taban kısımlarını ayırmayın. Alt kısmına hafifçe bastırarak meyvenin bir çiçek gibi açılmasını sağlayın.

II. Küçük bir kasede, krem peyniri ve limon suyunu pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

III. Her incirin ortasına 1 ila 2 yemek kaşığı krem peynir karışımı konulur. Üzerine bir ceviz eklenir ve bal dökülür. Her bir atıştırmalığın üzerine küçük bir nane yaprağı konularak hemen servis edilir.



OceanofPDF.com


Deed
Contract
Prancing Pony

OceanofPDF.com

Spud Cakes

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
25 dakika

Pişirme Süresi
15 dakika

4 kişilik

Patatesli kekler için:

2 pound patates (balmumu gibi yapıda olanlar), yıkanmış, kurutulmuş ve kabaca rendelenmiş.

1 adet soğan, soyulmuş ve rendelenmiş

2 adet yumurta

1 tutam tuz

3 yemek kaşığı un

1 tutam karabiber

10 yemek kaşığı bitkisel yağ

Domatesli-krem peynirli sos için:

6 ons krem peyniri

2 yemek kaşığı süt

¼ su bardağı, iri doğranmış kuru domates

1 diş sarımsak, iri parçalar halinde doğranmış

Tuz

Biber

Taze kişniş, ince ince doğranmış

Patates keklerini hazırlama:

I. Büyük bir kasede, rendelenmiş patates ve soğanı, yumurtaları, tuzu, unu ve biberi ellerinizle iyice karıştırın.

II. Bir tavada yağı orta ateşte ısıtın, yağ kızdığında patates karışımını dikkatlice tavaya ekleyin (her bir parça için yaklaşık 1 kepçe yeterlidir). Patates parçalarının üzeri kızarana kadar yaklaşık 3 ila 4 dakika pişirin. Daha sonra patates parçalarını çevirip diğer tarafını da 3 ila 4 dakika daha pişirin, böylece altın rengi olurlar. Pişen patates parçalarını kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağlarının süzülmesini sağlayın.

III. Domatesli-krem peynirli sos ile birlikte servis edin (aşağıya bakınız).

Domatesli-krem peynirli sosun hazırlanması:

IV. Krem peyniri, sütü, kuru domatesleri ve sarımsağı bir mutfak robotunda karıştırın. Küçük bir kasede, karışıma tuz, karabiber ve taze doğranmış dereotu ekleyerek lezzetlendirin. Karışımı buzdolabında soğuk tutun. Servis yapmadan önce iyice karıştırın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Sam'in İkinci Kahvaltısı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
45 dakika

4 kişilik

Fasulyeler için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet soğan, ince doğranmış

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 yemek kaşığı domates püresi

½ su bardağı sebze suyu

10 ons beyaz fasulye (konserve), suyu süzülmüş

5 ons, doğranmış domates (konserve)

1 tutam şeker

1 adet limonun suyu sıkılsın.

Tuz

Kırmızı biber

2 yemek kaşığı, taze doğranmış maydanoz

Diğer lezzetli yiyecekler için:

Bitkisel yağ

8 adet yeşil biber

8 adet, küçük boyutlu, 8 uçlu biberler.

8 adet küçük domates

8 adet küçük sosis

8 adet füme domuz pastırması

4 dakikada hazırlanan biftekler

2 su bardağı orman mantarı

Deniz tuzu

Taze çekilmiş biber

Otlu tereyağı

Fasulyeleri hazırlama:

I. Bir wok tavasında, yağı orta ateşte ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Domates püresini ekleyip sebze suyuyla karıştırın. 1-2 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Fasulyeleri ve doğranmış domatesleri ekleyip iyice karıştırın. Ara sıra karıştırarak 10 dakika daha kısık ateşte pişirin.

II. Tadına göre şeker, limon suyu, tuz ve kırmızı biber ekleyin. Servis yapmadan hemen önce doğranmış maydanozu da nazikçe karışıma ekleyin. Bu lezzetli ikinci kahvaltının diğer yemekleriyle birlikte büyük tabaklarda servis edin.

Diğer lezzetli yemeklerin hazırlanması:

III. Fırını 325°'ye önceden ısıtın.

IV. Yapışmaz bir tavada, orta ateşte biraz yağ ısıtın. Yağ kızdığında hemen biberleri, küçük domatesleri ekleyin. Biberleri ve domatesleri her tarafından 5 dakika boyunca kavurun; ara sıra çevirin. Pişen malzemeleri kağıt havlu serili bir tabağa alın, üzerini alüminyum folyo ile hafifçe örtün ve fırında sıcak tutun.

V. Tavaya taze yağ ekleyip ısıtın. Sosisleri, pastırmayı ve biftekleri sırayla kızartın; ardından fırında sıcak tutun.

VI. Tavaya yağ ekleyin ve mantarları her yanından 5 dakika boyunca kavurun. Servis sırasında, sebzelerin üzerine iri taneli deniz tuzu serpin; mantarların üzerine ise hem deniz tuzu hem de karabiber ekleyin. Sıcak bifteklerin üzerine bol miktarda otlu tereyağı sürün.

VII. Fasulyeleri diğer lezzetli yiyeceklerle birlikte büyük, düz tabaklara yerleştirin ve hemen servis edin.

OceanofPDF.com

ON BİR

Lembas
Çiftçi Maggot'un Mantarlı Yemeği
Elflerin Ekmekleri
Beorn'un Fırınlanmış Peyniri
Evde Konserve Edilmiş Şeftaliler
Crickhollow Elma Tatlıları
Túrin Turambar'ın Tarhunlu Tavuğu
Kabaklı Pastalar
Bannock Ekmekleri

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Lembas

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
15 dakika, artı soğumak için 30 dakika.

4 kişilik.

1 ½ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

¼ çay kaşığı tuz

1 çubuk tereyağı

⅓ su bardağı şeker

1 çay kaşığı vanilyalı şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

¼ su bardağı krema

4 adet küçük muz yaprağı

Ayrıca gerekli olanlar:

Mutfak ipi

I. Fırını 425°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Büyük bir kasede unu, kabartma tozunu ve tuzu bir araya getirin. Tereyağını parçalara ayırıp un karışımına ekleyin ve iyice karıştırın. Daha sonra şekeri, vanilya şekeri ve tarçını ekleyip tekrar karıştırın. Hamura krema ekleyip iyice yoğurun.

III. Un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde, hamuru parmak kalınlığında açın ve 3 x 4,5 inç boyutlarında dört parçaya bölün. Bu parçaları hazırlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Keskin bir bıçak kullanarak her bir parçanın üzerine "X" şekli çizin. 12 ila 15 dakika boyunca, hafif kahverengi olana kadar pişirin. 30 dakika kadar soğumaya bırakın.

IV. Soğutulmuş olan her bir lemba ekmeğini bir muz yaprağının içine koyun ve üzerini ip ile bağlayın. Bu yöntem hem ekmeğin daha güzel görünmesini sağlar, hem de ekmeğin kuruyup sertleşmesini engeller.



İpucu/Öneri

Havasız bir kapta saklandığında, lembalar neredeyse sonsuza dek bozulmadan kalır; en azından birkaç hafta boyunca tazeliğini korur.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Çiftçi Maggot'un Mantar Yemeği

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
40 dakika; bu süreye malzemenin suda bekletilmesi için gereken zaman da dahildir.

Pişirme Süresi
30 dakika

6 kişilik.

Ekmek hamurlu köfteler için:

9 günlük ekmekler, küçük küpler halinde kesilmiş.

1 ½ su bardağı süt

1 yemek kaşığı tereyağı

2 adet büyük soğan, ince ince doğranmış

3 yemek kaşığı taze maydanoz, ince doğranmış

7 adet yumurta

Tuz

Mantarlı yemek için:

Zeytinyağı

1 adet soğan, ince doğranmış

4 ons jambon, küp şeklinde doğranmış

7 su bardağı, küp doğranmış orman mantarı

1 ½ su bardağı orman mantarı suyu

⅓ su bardağı beyaz şarap

¼ su bardağı krema

1¼ su bardağı crème fraîche

Tuz

Biber

2 yemek kaşığı taze maydanoz, ince doğranmış

Ekmek köftelerini hazırlama:

I. Ekmek küplerini bir kaseye koyun. Küçük bir tencerede sütü orta ateşte ısıtın ve ardından ekmek küplerinin üzerine dökün.

II. Bir tavada, tereyağını orta ateşte eritin. Soğan ve maydanozu ekleyip 2-3 dakika kadar pişirin. Daha sonra bunları ekmek küplerinin üzerine ekleyin. Yumurtaları ve tuzu da ekleyip iyice karıştırın. Karışımı oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.

III. Hafifçe ıslatılmış ellerle mantıları şekillendirin ve tuzlu suda yaklaşık 20 dakika bekletin. Mantılar hazır olduktan sonra suyun içinden çıkarın ve fazla suyunun akmasını bekleyin. Mantıları ya taze halde mantarlı yemekle birlikte servis edin, ya da ertesi gün, mantılar kuruyup sertleştikten sonra servis edin. Mantıları parmak kalınlığında dilimleyin ve her iki tarafını da tereyağında kızartın.

Mantarlı yemeği hazırlama:

IV. Büyük bir tencerede biraz yağ ısıtın. Soğanları ve doğranmış jambonu ekleyip her tarafını kahverengileşene kadar kavurun (2–3 dakika). Mantarları ekleyin ve üzerini kapatmadan mantarların suyu buharlaşana kadar pişirin (yaklaşık 10 dakika). Orman mantarı suyunu ekleyin ve ateşi kısın. Beyaz şarabı ve crème fraîche'i ekleyin. Her şeyi iyice karıştırın ve istenen kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin. Servis etmeden hemen önce tuz ve karabiberle tatlandırın; üzerine taze doğranmış maydanozu ekleyin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Elflerin Ekmekleri

Seviye
Orta

Hazırlık Süresi
130 dakika; bu süreye kalkma süresi de dahildir.

Pişirme Süresi
15–20 dakika

1 adet ekmek çıkar.

½ yemek kaşığı taze maya

1 su bardağı ılık su

½ çay kaşığı şeker

1 ½ çay kaşığı tuz

2 ¾ su bardağı çok amaçlı un, ayrıca biraz daha ekstra un.

I. Orta boy bir kasede, mayayı ılık suyun içine ekleyip ezin. Şekeri de ekleyip, tüm malzemelerin eriyene kadar karıştırın. Karışımı 10 dakika kadar bir kenara bırakın.

II. Tuzu ve unu ekleyip en az 15 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru temiz bir bezle örtün, 10 dakika dinlendirin. Daha sonra tekrar 3 dakika boyunca iyice yoğurun. Hamuru tekrar örtün ve sıcak bir yerde yaklaşık 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın; hamurun boyutu neredeyse iki katına çıkana kadar bekleyin.

III. Un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde, hamuru hafifçe düzleştirin. Üzerine tekrar un serpin. Hamurun bir kenarını yukarı çekip düzleştirilmiş hamurun ortasına bastırın. Hamuru çevirip bu işlemi diğer taraflar için de tekrarlayın. Hamurun şeklini koruyabilmesi için bu işlemi 2 ila 3 kez tekrarlayın.

IV. Hamuru ters çevirin ve ellerinizle istediğiniz şekli verin. Ekmeklerin yüzeyi pürüzsüz olmalı ve katlanmış kısım aşağıda olmalıdır. Hamuru, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisinde 30 dakika dinlendirin.

V. Fırını 475°'ye önceden ısıtın. Fırının içine, ısıya dayanıklı bir kase içinde su koyun.

VI. Keskin bir bıçak kullanarak, hamurun üst kısmından yaprak şeklinde kesimler yapın. Bunu yapmak için, ekmeğin uzunluğu boyunca yaklaşık ½ inç derinliğinde bir kesik yapın; ardından daha küçük çapraz kesikler yaparak "yaprak" şeklini oluşturun.

VII. 15 dakika boyunca pişirin. Daha sonra sıcaklığı 400°'ye düşürün ve ekmek altın rengi alana kadar 20 ila 25 dakika daha pişirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Beorn'un Fırınlanmış Peyniri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
Yaklaşık 30 dakika, peynirin türüne bağlı olarak değişir.

1 ila 2 kişilik.

8 ons'luk bir adet Camembert peyniri

¼ su bardağı badem dilimleri

¼ su bardağı kuru domates

1 diş sarımsak, ince ince doğranmış

2 yemek kaşığı beyaz şarap

Taze çekilmiş biber

¼ adet kırmızı biber, ince halkalar halinde kesilmiş, süslemek için.

1 adet taze baget ekmeği (tercihen tam buğdaylı olsun)

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Camembert peynirinin ambalajını açın ve küçük bir fırın kabına koyun. 15 dakika boyunca fırında pişirin.

II. Bu arada, badem dilimlerini küçük bir tavada orta ateşte kavurun. Daha sonra bunları küçük bir kaseye aktarın ve bir kenara bırakın.

III. Keskin bir bıçak kullanarak, kurutulmuş domatesleri ince ince doğrayın. Küçük bir kasede, bunları sarımsak ve beyaz şarapla birleştirin. Üzerine karabiber ekleyerek tatlandırın.

IV. Pişmiş peyniri soğumaya bırakın. Keskin bir bıçakla peynirin üst kısmına bir "X" şekli çizin ve bu kısmı bir çiçek gibi açın (fotoğrafa bakınız). Eritilmiş peynirin üzerine domates karışımını dökün ve üzerini kavrulmuş badem dilimleri ve biber halkaları ile süsleyin.

V. Baget eşliğinde servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Evde Konserve Edilmiş Şeftaliler

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
45 dakika

Pişirme Süresi
20 dakika

4 pintlik miktar elde edilir.

4 pound taze şeftali

2 adet vanilya çubuğu

1 pound şeker

4 su bardağı su

2 limonun suyu

½ su bardağı rom

Ayrıca gerekli olanlar:

Dört adet 1 pint'lik turşu kavanozu

I. Şeftalileri yıkayın, kabuklarını soyun, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Kabukları ayrı bir yere koyun. 4 adet turşu kavanozunu sıcak suyla yıkayın. Şeftalileri kavanozlara katmanlar halinde yerleştirin.

II. Vanilya çubuklarını uzunlamasına ikiye bölün. Daha sonra vanilya çubuklarını, şekeri, suyu ve şeftali kabuklarını küçük bir tencereye koyun. Orta ateşte ısıtın. Ara sıra karıştırarak 5 dakika boyunca pişirin. Limon suyunu ekleyin ve şekeri tamamen eriyene kadar pişirmeye devam edin.

III. Şeftali şurubunu bir elekten geçirerek bir kaseye dökün (vanilya çubuğunun parçalarını ayrı bir yerde tutun). Daha sonra şurubun soğumasını bekleyin.

IV. Vanilya çubuklarını enine ikiye bölün ve her bir turşu kavanozuna birer parça koyun. Romu şeftali şurubunun içine dökün ve iyice karıştırın. Elde edilen karışımı kavanozlardaki şeftalilerin üzerine dökün ve kavanozları sıkıca kapatın.

V. Büyük bir tencerenin dibine bir mutfak bezi koyun, üzerine kavanozları yerleştirin ve en az 5 cm derinliğinde su ekleyin. Su kaynadıktan sonra ateşi kısın ve şeftalileri yaklaşık 20 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve kavanozların suyun içinde yavaşça soğumasını bekleyin.

VI. Şeftaliler, serin ve karanlık bir yerde saklandığında bir yıla kadar tazeliğini korur.



İpucu/Öneri

Şeftalileri kolayca soymak için, keskin bir bıçakla kabuklarında hafifçe kesikler yapın. Daha sonra şeftalileri kaynar suda 1 ila 2 dakika bekletin ve ardından buzlu suda soğutun.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Crickhollow Elma Tatlıları

Seviye
Orta

Hazırlık Süresi
2 saat, dinlenme süresi de dahil.

Pişirme Süresi
25–30 dakika

6 adet çıkar.

Hamur için:

1 çubuk tereyağı, tamamen soğuk olmalı.

8 ons az yağlı peynir

2 su bardağı buğday unu

1 yemek kaşığı şeker

1 tutam tuz

Dolgu için:

5 adet elma, ekşi tada sahip (yaklaşık 1,5 pound)

3 yemek kaşığı tereyağı; ayrıca kek kalıplarını yağlamak için biraz daha tereyağı.

4 yemek kaşığı şeker kamışı şekeri

4 yemek kaşığı limon suyu

7 yemek kaşığı su

1 ½ yemek kaşığı mısır nişastası

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 tutam toz tarçın

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 adet yumurta sarısı

Ayrıca gerekli olanlar:

6 adet tart kalıbı (yaklaşık 4,5 inç çapında)

Yuvarlak bisküvi kalıbı (yaklaşık 5,5 inç)

I. Bir mutfak rendesi kullanarak, donmuş tereyağını ince ince rendeleyin ve bir karıştırma kabına koyun. Üzerine koyun peyniri, un, şeker ve tuz ekleyin. Karışımı pürüzsüz bir hamur haline getirecek şekilde yoğurun. Üzerini plastik streçle kapatın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

II. Un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde, hamuru dikdörtgen şekline getirin. Hamurun bir ucundan üçte birini içe doğru katlayın; ardından diğer ucundan da aynısını yapın. Hamuru 90 derece çevirin, tekrar düzleştirin ve yukarıda anlatıldığı şekilde bir kez daha katlayın. Üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

III. Bu arada, dolguyu hazırlayın. Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde kesin.

IV. Bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin ve elma küplerini ekleyin. Üzerlerine şeker serpin ve hafifçe karamelize olmalarını sağlayın. Limon suyu ve 2 yemek kaşığı su ekleyip, elmalar neredeyse yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

V. Bir kapta, 3 yemek kaşığı suyu mısır nişastasıyla karıştırın ve bu karışımı sıcak elma karışımına ekleyin. İyice karıştırın, karışımı kaynatın ve ardından ocaktan alın. Vanilya özütü, toz tarçın ve limon kabuğu rendesini ekleyip tekrar karıştırın. Birkaç dakika kadar soğumaya bırakın.

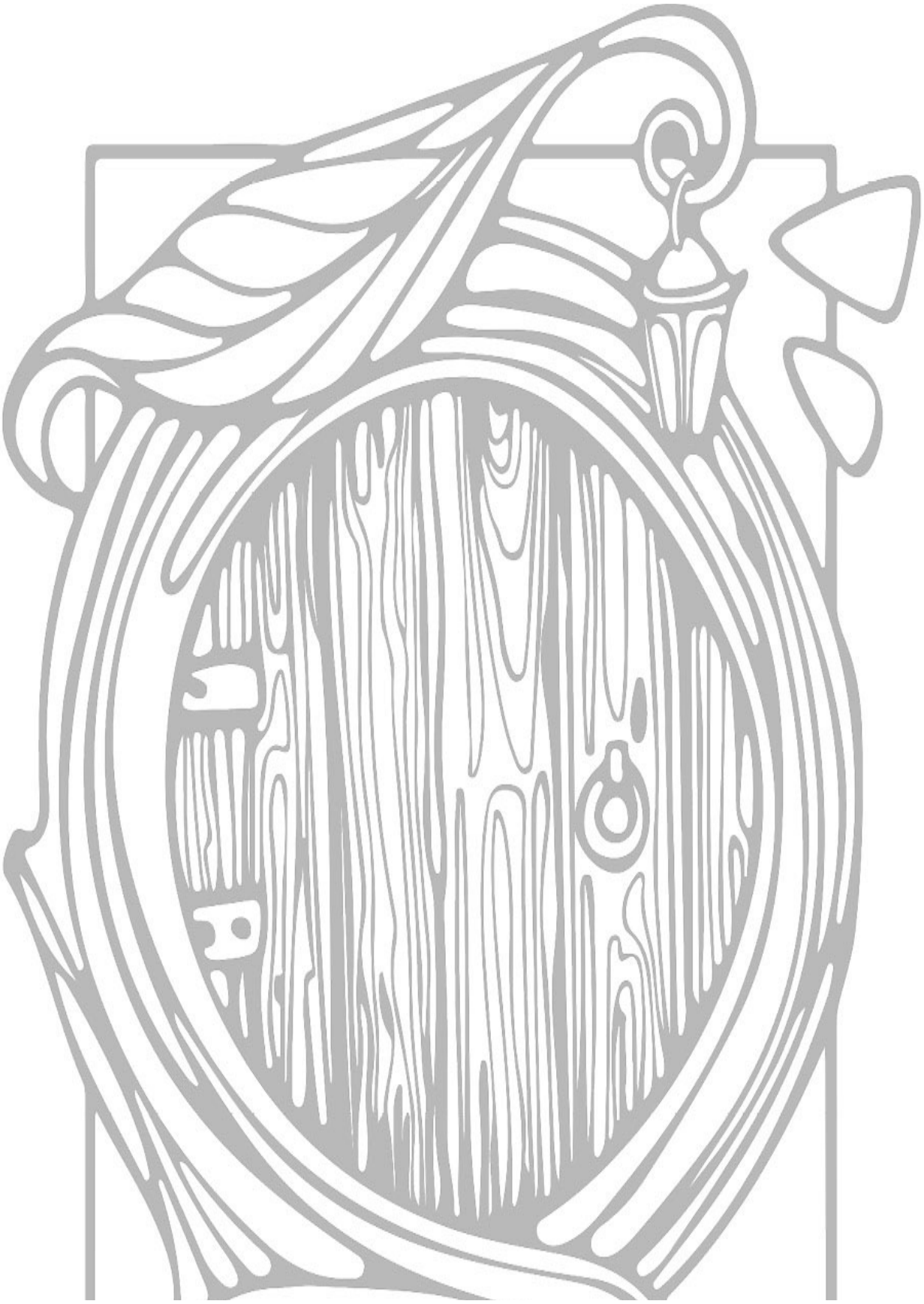
VI. Bu arada, fırını 400°'ye önceden ısıtın. Tart kalıplarını tereyağı ile yağlayın.

VII. Hafifçe tozlanmış bir çalışma yüzeyinde, hamuru ¼ inç kalınlığında açın. Yuvarlak bisküvi kalıbını kullanarak (tart kalıplarından yaklaşık 1 inç daha geniş olan kalıplar), hamurdan daireler kesin. (Büyük bir içecek bardağının kenarı da aynı iş için kullanılabilir.)

VIII. Her kalıbın içine bir adet hamur parçası yerleştirin ve hem alt kısmına hem de kenarlarına dikkatlice bastırın. Fazla hamuru kesin, içine elma karışımını koyun ve üst kısmını düzleştirin.

IX. Kalan hamuru da yoğurun, açın ve yaklaşık 5 inç uzunluğunda şeritler halinde kesin. Bu şeritleri, dolgunun üzerine kafes şeklinde yerleştirin (fotoğrafa bakınız). Kenarlarına dikkatlice bastırın.

X. Küçük bir kasede, yumurta sarısını kalan 2 yemek kaşığı su ile karıştırın. Bu karışımı hamur şeritlerinin üzerine sürün. Kekleri 25 ila 30 dakika boyunca, altın rengi olana kadar pişirin.





OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Túrin Turambar'ın Tarhunlu Tavuğu

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
40 dakika

Pişirme Süresi
170 dakika; dinlenme süresi de dahil.

4 kişilik

Tereyağlı tavuk için:

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 çay kaşığı toz biberiye

1 çay kaşığı kurutulmuş kekik

1 çay kaşığı biber

1 çay kaşığı tuz

1 demet taze tarhun, ince ince doğranmış

Tamamen mısır ile beslenen tavuk, (yaklaşık 3 pound)

Patates dilimleri için:

4 yemek kaşığı bitkisel yağ

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 ½ çay kaşığı tuz

1 ½ çay kaşığı biber

1 ½ çay kaşığı toz biberiye (tatlı)

2 pound patates (balmumu gibi yapıda), dörde bölünmüş

Mantarlı ve tereyağlı mısır için:

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 demet karışık otlar (maydanoz, fesleğen, biberiye, kekik, kekik otu gibi), ince doğranmış

1 çubuk tereyağı, yumuşatılmış

Tuz

Kırmızı biber

4 adet tatlı mısır koçanı, önceden pişirilmiş

Tereyağlı tavuk hazırlanışı:

I. Fırını 400°'ye önceden ısıtın. Yağ damlalarını toplamak için, içine biraz su konmuş bir fırın tepsisini fırının en alt rafına yerleştirin.

II. Küçük bir kasede, yumuşatılmış tereyağı, kırmızı biber, kekik, karabiber, tuz ve tarhunun üç çeyreğini bir araya getirin.

III. Tavuğun boynunu ve iç organlarını çıkarın. Tavuğu soğuk suyla yıkayın, kağıt havluyla kurulayın ve içini ve dışını baharat karışımıyla ovun.

IV. Tavuğu alüminyum folyo ile hafifçe kaplayın ve fırında 45 dakika pişirin. Folyoyu çıkarın, tavuğun üzerine sıvıları sürün, tekrar folyoyu yerleştirin ve göğüs kısmının en kalın bölümünün sıcaklığı 180° olana kadar 45 dakika daha pişirin. Bu süre zarfında ara sıra tavuğun üzerine sıvıları sürmeye devam edin.

V. Tavuğu fırından çıkarın ve bir kesme tahtasının üzerine koyun. Kesmeden önce en az 10 dakika dinlendirin. Üzerine kalan kekikleri serpin ve patates dilimleri ile otlu tereyağlı mısır ile birlikte servis edin (aşağıya bakınız).

Patates dilimlerini hazırlama:

VI. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

VII. Büyük bir kasede, yağı, sarımsağı, tuzu, biberi ve paprikuyu bir araya getirin. Patates dilimlerini ekleyip, patateslerin her yönünün baharatlarla kaplanması için karıştırın.

VIII. Patates dilimlerini hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin ve ara sıra çevirerek 40 ila 50 dakika boyunca altın rengi olana kadar pişirin.

Otlarla baharatlandırılmış mısırın hazırlanışı:

IX. Bir kasede sarımsağı, doğranmış otları ve tereyağını karıştırın. Tuz ve kırmızı biber ile damak zevkinize göre tatlandırın. Karışımın soğumasını bekleyin.

X. Fırını 425°'ye önceden ısıtın.

XI. Mısır koçanlarının üzerine bol miktarda otlu tereyağı sürün. Her birini alüminyum folyoya sarın ve fırında 20 dakika pişirin. Servis yapmadan önce, "poşetleri" dikkatlice açın (çok sıcak oldukları için dikkatli olun). Folyonun üzerinde kalan yağı mısırın üzerine sürün ve üzerine tekrar biraz otlu tereyağı ekleyin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Kabaklı Pastalar

Seviye
Orta

Hazırlık Süresi
2,5 saat; bu süreye kalkma süresi de dahildir.

Pişirme Süresi
15 dakika, artı soğumak için 30 dakika.

8 adet çıkar.

Hamur için:

3 su bardağı un; ayrıca çalışma yüzeyini tozlamak için biraz daha un gerekecektir.

2 çubuk tereyağı

¾ su bardağı ekşi krema

Dolgu için:

1 adet küçük Hokkaido kabakları; çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kabaca püre haline getirilmiş.

Kabak çekirdeği yağı

1 tutam tuz

¼ su bardağı ekşi krema

1 tutam biber

1 tutam muskat

1 adet yumurta

Fırçalama için:

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı süt

Ayrıca gerekli olanlar:

Yuvarlak bisküvi kalıbı (4 inç)

Hamuru hazırlama:

I. Bir kasede, unu, tereyağını ve ekşi kremayı pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 2 saat boyunca soğutun.

II. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

III. Hafifçe tozlanmış bir çalışma yüzeyinde, hamuru ince bir şekilde açın ve kurabiye kalıbıyla 8 adet daire şekli kesin. Hamur dairelerini fırın tepsisine yerleştirirken aralarında biraz boşluk bırakın.

Dolgunun hazırlanması:

IV. Büyük bir tencerede, kabak püresini yağ ve tuz ile birleştirin. Orta ateşte, ara sıra karıştırarak yumuşayana kadar pişirin. El mikseri kullanarak karışımı mümkün olduğunca pürüzsüz hale getirin. Ekşi kremayı ekleyin ve biber ile muskatla tatlandırın. Yumurtayı ekleyip karışımı iyice karıştırın. Ateşten alın ve biraz soğumaya bırakın.

V. Fırın tepsisine yerleştirilen her bir hamur parçasının üzerine 1 yemek kaşığı kabak dolgusu koyun. Hamur parçalarını bir kez katlayın ve kenarlarını çatal veya parmaklarınızla bastırarak sabitleyin. Her bir hamur parçasının üzerinde, fırınlama sırasında sıcak havanın dışarı çıkabilmesi için 3 adet küçük dikey kesik yapın.

VI. Küçük bir kasede, fırçalamak için yumurta ve sütü karıştırın. Hamur işlerinin üzerine bu karışımı sürün ve yaklaşık 20 dakika boyunca, altın rengi olana kadar pişirin. 10 dakika sonra hamur işlerini çevirin. 5 ila 10 dakika boyunca tel ızgaranın üzerinde soğumalarını bekleyin ve hâlâ sıcakken servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Bannock Ekmekleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika

Pişirme Süresi
15 dakika

Yaklaşık 12 adet çıkar.

3 su bardağı un

1 yemek kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

¼ su bardağı şeker

1 çubuk tereyağı, küp şeklinde doğranmış ve soğuk tutulmuş.

¾ su bardağı yoğurt

½ su bardağı kuru üzüm

Ayrıca gerekli olanlar:

Yuvarlak bisküvi kalıbı (4 inç)

I. Fırını 325°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Bir kasede un ve kabartma tozunu bir araya getirin. Tuz ve şekeri ekleyip iyice karıştırın.

III. Tereyağını ve yoğurdu ekleyin ve hamur karıştırıcı yardımıyla iyice yoğurun. Kuru üzümleri de ekleyip hamuru ellerinizle yoğurmaya devam edin.

IV. Un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde, hamuru yaklaşık 1 inç kalınlığında açın. Bir bisküvi kalıbı kullanarak (veya aynı boyuttaki bir bardağın kenarıyla), hamurdan daireler kesin ve bunları hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin. Hamurun geri kalan kısmını da tekrar yoğurup daha fazla daire şeklinde kesin.

V. Yaklaşık 15 dakika boyunca, altın kahverengi bir renk alana kadar pişirin.

OceanofPDF.com

Öğle Yemeği

Tereyağlı Soslu Patatesler

Düdüklü Tencerede Pişirilmiş Fasulye

Ranger tarzı bıldırcın

Brandywine Balık Güveçleri

Pippin'in Öğle Atıştırmalıkları

Grey Havens'tan Sarımsaklı Midyeler

Prancing Pony'nin Patates Çorbası

Bilbo'nun Ünlü Tohumlu Pastası

Ekmek hamurunda balık

Puflu Patates Püresi

Domuz Eti Dolgulu Turtalar

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Tereyağlı Patatesler, Dereotu Sosu İle

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
45–60 dakika

4 kişilik

1 su bardağı crème fraîche

1 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı ince doğranmış taze taze soğan; süslemek için biraz daha taze soğan.

Tuz

Biber

4 adet büyük patates (unlu cins)

Tereyağı

I. Fırını 400°'ye önceden ısıtın.

II. Küçük bir kasede, crème fraîche'yi limon suyu ve 2 yemek kaşığı taze doğranmış taze soğanla karıştırın. Tadına göre tuz ve karabiber ekleyin.

III. Patatesleri yıkayın, soyun ve kurulayın. Her bir patatesin her yanını bıçakla delin. Her bir patatesi bir parça tereyağı ile birlikte alüminyum folyoya sarın ve fırının ortasındaki rafa yerleştirin. Dökülen tereyağını toplamak için

patateslerin altına bir fırın tepsisi koyun. Patatesleri 45 ila 60 dakika boyunca pişirin; bu süre sonunda bıçak kolayca patatesin içine girebilmelidir. Patatesleri fırından çıkarın. Sıcak oldukları için dikkatli olun.

IV. Patateslerin birkaç dakika soğumasını bekleyin. Patateslerin kabuklarını soyun, üst kısımlarına büyük bir "X" şekli çizin ve kenarlarını ayırarak açın. Açılan kısma bol miktarda kişniş sosu dökün ve üzerine doğranmış kişniş serpin. Hemen servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Düdüklü Tencerede Pişirilmiş Fasulye

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika, bunun yanı sıra marine etmek için 1 saat daha gerekiyor.

Pişirme Süresi
35 dakika

4 kişilik

1 pound sığır eti (üst kısım)

3 adet soğan, ince ince doğranmış

1 diş sarımsak, ince doğranmış

2 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı toz sığır eti suyu

2 pound yeşil fasulye

Tuz

2 yemek kaşığı yağ

1 adet kırmızı biber, ince şeritler halinde kesilmiş

8 ons, doğranmış karışık mantar

½ su bardağı kavrulmuş, tuzlanmış fıstık, ince doğranmış

Biber

Ayrıca gerekli olanlar:

Tekrar mühürlenebilir dondurucu poşeti

I. Eti şeritler halinde kesin.

II. Küçük bir kasede, doğranmış soğanların üçte birini sarımsak, soya sosu ve et suyu ile karıştırın. Bu karışımı ve et şeritlerini bir dondurma poşetine koyup iyice karıştırın. Karışımı buzdolabında 1 saat bekletin.

III. Bu arada, fasulyeleri yıkayıp temizleyin ve ısırabileceğiniz boyutlarda parçalara ayırın. Fasulyeleri bir tencereye koyun ve üzerini su ile doldurun. 1 çay kaşığı tuz ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın. Kapağını kapatın ve fasulyelerin yaklaşık 15 dakika boyunca kısık ateşte pişmesini bekleyin. Daha sonra fasulyeleri bir süzgece aktararak suyunun süzülmesini sağlayın.

IV. Marine edilmiş eti buzdolabından çıkarın. Büyük bir tavada yağı orta ateşte ısıtın ve eti, her seferinde yaklaşık 5 dakika olacak şekilde, her tarafı güzelce kahverengileşene kadar pişirin. Eti tavadan alın ve sıcak tutun.

V. Soğanların geri kalanını tavaya koyun ve kalan yağda şeffaflaşana kadar pişirin. Biberleri ve mantarları ekleyin, iyice karıştırın ve 5 dakika daha pişirin. Fasulyeleri ekleyin, karıştırın ve 10 dakika daha pişirin. Daha sonra doğranmış yer fıstıklarını ve eti ekleyin; tuz ve karabiber ile tatlandırın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Ranger tarzı bıldırcın yemeği

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
30 dakika

4 kişilik

1 pound bebek patatesleri

¼ kırmızı biber, ince şeritler halinde kesilmiş

¼ adet sarı biber, ince şeritler halinde kesilmiş

¼ adet yeşil biber, ince şeritler halinde kesilmiş

6 yemek kaşığı zeytinyağı

8 bıldırcın

Tuz

Taze öğütülmüş biber

Toz kırmızı biber

1 adet organik limon, 8 dilime bölünmüş halde

8 dal kekik

8 diş sarımsak, soyulmamış ve ezilmiş halde

8 adet defne yaprağı

Kabaca öğütülmüş deniz tuzu

Ayrıca gerekli olanlar:

Mutfak ipi

I. Fırını 425°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Patatesleri iyice yıkayın, kağıt havlu ile kurulayın ve bir kaseye koyun. Üzerine biberleri ve 4 yemek kaşığı yağı ekleyip iyice karıştırın. Patatesleri ve biberleri hazırlanan fırın tepsisine yayın ve fırının orta rafında 10 dakika pişirin.

III. Bu arada, bıldırcınların içini ve dışını tuz, karabiber ve biberiye ile baharatlandırın. Her bıldırcının içine 1 adet limon dilimi, 1 adet kekik dalı, 1 diş sarımsak ve 1 adet defne yaprağı koyun. Bıldırcınların bacaklarını mutfak ipiyle bağlayın.

IV. Bir tavada kalan yağı yüksek ateşte ısıtın ve bıldırcınların her iki yanını da kızartın. Bıldırcınları fırın tepsisindeki sebzelerin üzerine ekleyin ve 20 dakika daha pişirin.

V. Servis yapmadan önce patateslerin üzerine deniz tuzu serpin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Brandywine Balık Güveçleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
35 dakika

4 ila 5 kişilik.

1,5 pound patates

Tuz

4 adet levrek filetosu (her biri yaklaşık 3 ons), küçük parçalara bölünmüş halde.

1 pound palamut filetosu, ısırılabilir parçalara ayrılmış halde.

3 yemek kaşığı limon suyu

½ pound kabak, dilimlenmiş

2 adet kırmızı soğan, ince dilimlenmiş

Biber

Kazanın iç yüzeyini yağlamak için tereyağı

1 su bardağı krema

¼ su bardağı crème fraîche

1 su bardağı rendelenmiş peynir (cheddar veya Meksika tarzı karışık peynirler gibi)

Taze kişniş, ince ince doğranmış

Ayrıca gerekli olanlar:

Düz şekilli fırın tepsisi (yaklaşık 8 x 12 inç)

I. Yüksek oranda tuzlu su dolu bir tencerede patatesleri 15 dakika boyunca haşlayın. Haşlandıktan sonra süzün ve soğuk suda soğutun. Daha sonra kabuklarını soyup dilimleyin.

II. Balıkları büyük bir kaseye koyun ve üzerine limon suyu dökün. Kabak, kırmızı soğan ve patatesleri ekleyin; hepsini dikkatlice karıştırın. Ardından tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

III. Fırını 400°'ye önceden ısıtın. Fırın kabını tereyağı ile yağlayın.

IV. Ayrı bir kasede kremayı çırpın. Üzerine crème fraîche'yi ekleyip tuz ve karabiber ile tatlandırın. Bu karışımı balık-patates karışımının üzerine dökün ve iyice karıştırın. Karışımı fırın kabına dökün. Yüzeyini düzleştirin, üzerine peyniri eşit şekilde serpin ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

V. Üzerini chervil ile süsleyip servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Pippin'in Öğle Atıştırmalıkları

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
53 dakika

4 kişilik

2 pound taze kale

Tuz

1 yemek kaşığı arıtılmış tereyağı

2 adet arpacık soğanı, ince ince doğranmış

4 su bardağı sebze suyu

1 yemek kaşığı toz et suyu

3 yemek kaşığı Dijon hardalı

1 pound patates, soyulmuş ve küp doğranmış

2 adet dumanlanmış domuz bonfilesi, lokma büyüklüğünde parçalara ayrılmış

4 adet sosis (örneğin bratwurst veya frankfurter)

3 yemek kaşığı yulaf

Kereviz tuzu

Taze öğütülmüş biber

Taze rendelenmiş muskat.

I. Lahanayı çok iyi bir şekilde yıkayın.

II. Büyük bir tencerede, tuzlu suyu ve lahanayı kaynatın. Daha sonra 3 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Lahanayı bir süzgece dökün, soğuk suyla yıkayın. Suyunu süzdükten sonra lahanayı iri parçalara ayırın ve sert saplarını çıkarın.

III. Arıtılmış tereyağını büyük bir tencerede orta ateşte eritin. Ardından arpacık soğanlarını ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Doğranmış lahanayı, sebze suyunu, et suyunu ve hardalı ekleyip kısık ateşte 25 dakika boyunca pişirin.

IV. Patatesleri ve domuz etini tencereye ekleyip karıştırın. Sosislerin kabuklarını delin ki pişerken patlamasınlar; ardından sosisleri de tencereye ekleyin. Kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak 25 dakika daha pişirin.

V. Lahana piştikten sonra, yulafı ekleyin. Üzerine kereviz tuzu, karabiber, muskat ve gerekirse biraz daha hardal serpin.



İpucu/Öneri

Yulaf, yemeğin kıvamını artırır. Daha akışkan bir kıvam istiyorsanız, yulafı kullanmayın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Grey Havens'tan Sarımsaklı Midyeler

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
30 dakika

4 kişilik

1 yemek kaşığı bitkisel yağ

4 diş sarımsak, ince doğranmış

2 adet arpacık soğanı, ince ince doğranmış

⅓ su bardağı beyaz şarap

2 su bardağı sebze suyu

2 su bardağı su

14 ons, doğranmış domates (konserve)

1 demet mirepoix, ince ince doğranmış

2 yemek kaşığı orta kuru şeri şarabı

1 yemek kaşığı toz sığır eti suyu

1 çay kaşığı biber

⅓ su bardağı krema

1 çay kaşığı kereviz tuzu

4 pound midye

½ adet kırmızı biber, ince dilimlenmiş

Taze maydanoz, iri doğranmış

I. Büyük bir tencerede yağı orta ateşte ısıtın. Sarımsak ve arpacık soğanları ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Üzerine beyaz şarap dökün ve 2-3 dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

II. Sebze suyunu, suyu, domatesleri, mirepoix'u, şeriyi, et suyunu, biberi, kremayı ve kereviz tuzunu ekleyin ve sürekli karıştırarak kaynamaya bırakın.

III. Midyeleri büyük bir kasede suya koyun ve iyice yıkayın. Üzerlerindeki lekeleri ve tüyleri temizleyin. Sıkıca kapanmayan midyeleri atın. Yıkadıktan sonra tekrar iyice durulayın.

IV. Tencereye midyeleri ve dilimlenmiş acı biberleri ekleyin ve 12 ila 15 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Servis etmeden hemen önce üzerine biraz doğranmış maydanoz serpin ve pişirme sıvısının tadını ayarlayın. (Pişirme sırasında açılmayan midyeleri çıkarın.)

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Prancing Pony'nin Patates Çorbası

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
45 dakika

3 ila 4 kişilik.

1 yemek kaşığı arıtılmış tereyağı

2 adet arpacık soğanı, ince doğranmış

3 diş sarımsak, ince doğranmış

1 pound taze orman mantarı, doğranmış

4–5 adet büyük patates, soyulmuş ve kabaca küp şeklinde doğranmış.

1 demet taze soğan (sadece beyaz kısımları), ince dilimlenmiş

2 adet defne yaprağı

5 adet kurutulmuş biberiye meyvesi

2 su bardağı sebze suyu

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı kurutulmuş biberiye

1 yemek kaşığı toz sığır eti suyu

Tuz

Biber

Taze maydanoz, ince ince doğranmış

I. Büyük bir tencerede, orta ateşte tereyağını eritin. Ardından arpacık soğanları ve sarımsağı ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun. Mantarları ekleyip 5 dakika daha kavurun. Tencereye patatesleri, taze soğanları, defne yapraklarını ve biberiye tohumlarını ekleyip iyice karıştırın. Sebze suyu ve suyu ekleyip, patatesler pişene kadar ara sıra karıştırarak 20 ila 25 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

II. Bu arada, bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını kısık ateşte eritin. Eriyen tereyağının üzerine 2 yemek kaşığı un ekleyin ve sürekli karıştırarak 2 ila 3 dakika boyunca pişirin. Karışım kremamsı ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar devam edin. Eğer karışım çok kuru olursa, pişirme sıvısından birazını yavaş yavaş ekleyin.

III. Roux karışımını çorbaya ekleyin. Dereotu, tuz ve karabiber ile tatlandırın. 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Servis yapmadan önce defne yapraklarını ve biberiye tohumlarını çıkarın.

IV. Üzerini doğranmış maydanozla süsleyin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Bilbo'nun Ünlü Tohumlu Pastası

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
45–50 dakika

1 adet çıkar.

1 ½ çubuk tereyağı, yumuşatılmış; ayrıca biraz daha tereyağı eklenir.

2 ⅔ su bardağı un, elemekten geçirilmiş; ayrıca biraz daha ekstra un.

¾ su bardağı şeker

3 adet yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı rendelenmiş badem

1 yemek kaşığı süt

2 çay kaşığı karabiber tohumu

Ayrıca gerekli olanlar:

Ekmek pişirme kabı (yaklaşık 10 x 5 inç)

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Ekmek kalıbını tereyağı ile yağlayın, ardından üzerine un serpin.

II. Bir kasede el mikseri kullanarak, tereyağını ve şekeri hafif ve kabarık bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.

III. Ayrı bir kasede, unu kabartma tozu ile karıştırın ve bu karışımı tereyağı ve şekerin bulunduğu karışıma ekleyip iyice karıştırın. Tuz, bademler ve sütü de ekleyip tekrar karıştırın. En sonunda kişniş tohumlarını da ekleyip karıştırmayı sonlandırın.

IV. Hamuru kek kalıbına dökün ve yüzeyini düzleştirin. 45 ila 50 dakika pişirin. Kekin piştiğini anlamak için ortasına batırılan kürdanın temiz çıkması gerekir. Keki kalıpta soğumaya bırakın; ardından dikkatlice kalıptan çıkarın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Ekmek Hamuruna Sarılmış Balıklar

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
30 dakika

2 kişilik

1 adet organik portakal

1 alabalık (yaklaşık 14 ons)

Tuz

Biber

1 çubuk tarçın

14 ons pizza hamuru

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı su

Karanfil tohumları (isteğe bağlı)

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Portakalı sıcak suyla yıkayın, kurulayın ve bir rende yardımıyla kabuğunu rendeleyin. Daha sonra portakalı ikiye bölün ve her bir yarısını yaklaşık ¾ inç genişliğinde dilimlere ayırın.

III. Alabalığı hem içinden hem de dışından yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Bir tarafında, her biri yaklaşık ¼ inç derinliğinde olacak şekilde birkaç kesik yapın. Alabalığın hem dışını hem de içini tuz ve karabiberle baharatlandırın; ardından portakal kabuğu rendesini alabalığın üzerine sürün. Alabalığın içine tarçın çubuğu ve portakal dilimleri koyun.

IV. Pizza hamurunu, hafifçe unlanmış bir çalışma yüzeyine serin. Alabalığı, hamurun ortasına uzunlamasına yerleştirin. Hamuru, alabalığın altından ve üstünden katlayarak kenarlarının ortada örtüşmesini sağlayın. Hamuru alabalığın etrafına dikkatlice bastırarak her iki ucunu da sıkıca kapatın.

V. Küçük bir kasede, yumurta sarısı ile suyu karıştırın.

VI. Balıkları, hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin. Hamurun üzerine yumurta karışımını sürün. İsterseniz üzerine karabiber tohumları serpin. Yaklaşık 30 dakika, altın rengi olana kadar pişirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Kıvamlı, pamuk gibi patates püresi

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
40 dakika

4 kişilik

2 pound patates (unlu cins)

Tuz

¾ su bardağı süt

¾ su bardağı krema

5 yemek kaşığı tereyağı, parçalara ayrılmış

Taze öğütülmüş biber

1 tutam taze rendelenmiş muskat

I. Patateslerin kabuklarını soyun ve dörde bölün.

II. Büyük bir tencerede, orta ateşte tuzlu suyu kaynatın. Patatesleri ekleyip yaklaşık 30 dakika boyunca, bıçakın kolayca patateslere girebileceği kadar pişirin.

III. Patateslerin suyunu süzün, büyük bir kaseye koyun ve buharda pişirin. Daha sonra bir patates ezici kullanarak patatesleri küçük parçalara dönüştürene

kadar ezin.

IV. Kaseye sütü, kremayı ve tereyağını ekleyin ve patates püresi hâlâ iri taneli olsa da kremamsı ve kabarık bir kıvam alana kadar karıştırın. Tuz, karabiber ve bir tutam rendelenmiş muskat ile tatlandırın.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Domuz Eti Dolgulu Pastalar

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2,5 saat; bu süreye soğutma süresi de dahildir.

Pişirme Süresi
60 dakika

3 büyük veya 6 küçük turta elde edilir.

Hamur için:

2 ¾ su bardağı un

2 parça tereyağı, parçalara ayrılmış halde; ayrıca turta kalıplarını yağlamak için ekstra tereyağı da gereklidir.

Tuz

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı su

Dolgu için:

1 ½ pound kıyılmış domuz eti

6 ons jambon, küp şeklinde doğranmış

2 yemek kaşığı ekmek kırıntısı

3 adet arpacık soğanı, ince ince doğranmış

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 adet yumurta

Tuz

Taze öğütülmüş biber

1 tutam muskat

Pastaların üzerine sürmek için kullanılan yumurta sarısı

Ayrıca gerekli olanlar:

Üç adet 20 ons'luk veya altı adet 10 ons'luk pasta kalıbı

Hamuru hazırlama:

I. Unu bir kaseye eleyin ve ortasında bir çukur oluşturun. Bu çukura tereyağı, tuz, yumurtalar ve suyu ekleyin. Malzemeleri bir araya getirerek yoğurun. Hamuru bir top haline getirin, üzerini streç filmle kaplayın ve buzdolabında 2 saat bekletin. Bu süre zarfında dolguyu hazırlayın.

Dolgunun hazırlanması:

II. Domuz etini, dilimlenmiş jambonu, ekmek kırıntılarını, arpacık soğanını, sarımsağı ve yumurtayı bir kaseye koyun. Üzerine tuz, karabiber ve muskat ekleyerek tatlandırın.

Turta hazırlama işlemi:

III. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Hamuru, kullanılan turta kalıplarının boyutuna bağlı olarak 3 veya 6 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı yaklaşık ¼ inç kalınlığında açın.

IV. Turta kalıplarını tereyağı ile yağlayın. Hamurdan, kalıplardan biraz daha büyük olan 3 veya 6 adet yuvarlak parça kesin ve her kalıba bir parça hamur koyun. Dolguyu neredeyse kalıbın üstüne kadar doldurun. Yüzeyi düzleştirin.

V. Kalan hamuru açın ve kalıplardan biraz daha büyük olan 3 veya 6 adet daire şeklinde kesin. Dolguyu bu hamur daireleriyle kaplayın ve kenarları sıkıştırarak pastaların şeklini sabitleyin. Her bir pastanın üst kısmına bir "X" şekli çizin.

VI. Yumurta sarısını hafifçe çırpın ve bu karışımı turtaların üzerine sürün. Turtaları yaklaşık 60 dakika, altın rengi olana kadar pişirin. Birkaç dakika soğumalarını bekleyin. Turtaları kalıplardan dikkatlice çıkarın ve ılık veya soğuk olarak afiyetle yiyin.

OceanofPDF.com

Öğleden Sonra Çayı

Bilbo'nun Çıtır Bisküvileri

Tatlı Mini Bundt Kekleri

Fırında Pişirilmiş Armutlar

Gandalf'ın Fıstıklı Pudingi

Bilbo'nun Yetmiş Birinci Doğum Günü Pastası

Tatlı Kestane Çorbası

Tek Yüzük

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Bilbo'nun Çıtır Bisküvileri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
10–12 dakika

Yaklaşık 20 adet çıkar.

2 parça tereyağı, yumuşatılmış

¾ su bardağı esmer şeker

1 su bardağı şeker kamışı şekeri

2 çay kaşığı vanilyalı şeker

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

1 su bardağı yulaf

1 su bardağı çikolata parçacıkları

½ su bardağı, kavrulmuş ve ince doğranmış ceviz

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. İki adet fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Bir kasede, tereyağını, şekeri, şeker kamışı şekeri ve vanilya şekeri yumuşak ve kabarık bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.

III. Ayrı bir kasede, unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Un karışımını, tereyağı ve şeker karışımına yavaşça ekleyip dikkatlice karıştırın. Ardından yulaf ezmesini, çikolata parçalarını ve doğranmış cevizleri de ekleyip karıştırın.

IV. Hamuru, yaklaşık bir çocuk parmağı kalınlığında, 2 inç uzunluğunda "sosisler" haline getirin. Bunları fırın tepsisine yerleştirirken aralarında boşluk bırakın; çünkü pişirme sırasında hamurlar oval şekle dönüşecektir.

V. Bisküvileri, altın rengi olana kadar 10 ila 12 dakika boyunca pişirin. Daha sonra onları soğutma raflarına alın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Tatlı Mini Bundt Kekleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika

Pişirme Süresi
20 dakika

6 adet çıkar.

Mini bundt kekler için:

1 çubuk tereyağı, yumuşatılmış; ayrıca fırın tepsisini yağlamak için biraz daha tereyağı.

½ su bardağı şeker

1 tutam tuz

2 adet yumurta

1 su bardağı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

⅓ su bardağı yumurta likörü

Üzeri için:

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı yumurta likörü

Ayrıca gerekli olanlar:

6 gözlü, minyatür desenli fırın tepsisi

Mini bundt keklerini hazırlamak:

I. Fırını 325°'ye önceden ısıtın.

II. Fırın tepsisindeki kalıpları tereyağı ile yağlayın.

III. Bir karıştırma kabında, el mikseri kullanarak tereyağını, şekeri ve tuzu hafif ve kabarık bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.

IV. Küçük bir kasede un ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı tereyağı karışımına ekleyin ve yumurta likörünü de ekleyerek hamurun pürüzsüz ve kremamsı bir kıvam almasını sağlayın.

V. Hamuru kalıplara dökün ve yüzeylerini düzleştirin. Yaklaşık 20 dakika pişirin; mini kekin ortasına batırılan kürdan temiz çıkmalıdır. Kepleri kalıpta soğumaya bırakın, ardından dikkatlice kalıptan çıkarın.

Kremayı hazırlama işlemi:

VI. Servis yapmak için, küçük bir kasede toz şeker ve yumurta likörünü çırpın. Elde edilen karışımı mini keklerin üzerine dökün.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Fırında Pişirilmiş Armutlar

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
20 dakika

4 kişilik

2 adet taze armut

1 su bardağı karışık kuruyemişler

¼ su bardağı, kabaçık doğranmış kuru meyve

3 yemek kaşığı kuru üzüm

4 yemek kaşığı bal

2 yemek kaşığı vanilyalı şeker

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Armutları yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

III. Küçük bir kasede, kuruyemişleri, kuru meyveleri, kuru üzümleri, balı ve vanilyalı şekerleri karıştırın.

IV. Armutların yarılarını bir fırın tepsisine yerleştirin. Armutların çekirdeklerinin bulunduğu kısımlara bol miktarda kuruyemiş ve kuru meyve

karışımını ekleyin. Armutların üzerini alüminyum folyo ile hafifçe örtün ve yaklaşık 20 dakika boyunca fırında pişirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Gandalf'ın Fıstıklı Pudingi

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
10 dakika, artı 2 saat soğutma süresi.

4 kişilik

4 su bardağı süt, ayrıca ekstra olarak da süt eklenir.

⅓ su bardağı, iri doğranmış fındık

⅓ su bardağı, iri doğranmış ceviz

⅔ su bardağı hindistan cevizi rendesi

⅓ su bardağı, iri doğranmış badem

½ su bardağı şeker kamışı şekeri

3 yemek kaşığı toz tarçın

⅔ su bardağı mısır nişastası

Süslemek için cevizler.

I. Bir tencereye sütü, fıstığı, cevizi, hindistan cevizi rendesini, bademi, şeker kamışı şekeri ve tarçını ekleyin. Hepsi bir araya gelince, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Hindistan cevizi rendesi ve şekeri eriyene kadar kısık ateşte pişirin.

II. Mısır nişastasını bir fincan süt ile karıştırın ve bu karışımı tencereye ekleyin. Ateşi kısık seviyeye getirin ve karışım kıvamlanmaya başlayana kadar sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin.

III. Pudingi 4 adet tatlı kasesine paylaştırın ve buzdolabında 2 saat kadar soğutun.

IV. Üzerini cevizlerle süsleyip servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Bilbo'nun Yetmiş Birinci Doğum Günü Pastası

Seviye
Zor

Hazırlık Süresi
2 saat, bunun yanı sıra soğumak için gerekli olan süre de eklenmelidir.

Pişirme Süresi
75 dakika

1 adet kek çıkar.

10 inç çapındaki büyük flan tabanları için:

6 adet yumurta

1¼ su bardağı şeker

1 tutam tuz

1⅓ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

½ su bardağı, öğütülmüş badem

Yaklaşık 7 inç çapındaki küçük flan tabanı için:

4 adet yumurta

¾ su bardağı şeker

2 çay kaşığı vanilyalı şeker

1 tutam tuz

1 ¼ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tereyağlı krem için:

1¼ su bardağı Cream of Wheat

½ su bardağı şeker

1 yemek kaşığı vanilyalı şeker

4 su bardağı süt

Oda sıcaklığında olan 2 parça tereyağı

Ganache için:

1 su bardağı krema

20 ons beyaz çikolata, iri parçalar halinde doğranmış

Dekorasyon amacıyla:

¼ su bardağı taze ahududu.

¼ su bardağı taze yaban mersini

¼ su bardağı yaban mersini

Taze Physalis Meyveleri

2 adet beyaz fondant hamuru (yaklaşık 16 ons), oda sıcaklığında

Ayrıca gerekli olanlar:

2 adet springform kalıbı (sırasıyla yaklaşık 10 inç ve 7 inç çapında)

2 adet pasta halkası (sırasıyla yaklaşık 10 inç ve 7 inç çapında)

Yenilebilir çiçekler (gül, menekşe vb.)

Küçük doğum günü pastası mumları

Büyük flan tabanının hazırlanması:

I. Fırını 350°'ye önceden ısıtın. Büyük kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın.

II. Elektrikli el mikserini yüksek hızda çalıştırarak, yumurtaları, şekeri ve tuzu en az 4 dakika boyunca çırpın.

III. Ayrı bir kasede, unu kabartma tozu ve bademlerle karıştırın. Bu karışımı yumurta karışımına ekleyip iyice karıştırın. Hamuru hazırlanan kalıba dökün, yüzeyini düzleştirin ve fırının alt üçte bir bölümünde yaklaşık 45 dakika pişirin. Piştikten sonra, kekin tabanını kalıptan dikkatlice ayırın ve üzeri pişirme kağıdı serili bir tel ızgaranın üzerine çevirin. Soğumaya bırakın.

Küçük flan tabanını hazırlama:

IV. Küçük kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın.

V. Bir kasede, yumurtaları, şekeri, vanilya şekeri ve tuzu elektrikli el mikseriyle en yüksek hızda en az 3 dakika boyunca çırpın.

VI. Ayrı bir kasede un ve kabartma tozunu karıştırın ve bu karışımı yumurta karışımına ekleyip iyice karıştırın. Hamuru hazırlanan kalıba dökün, yüzeyini düzleştirin ve fırının alt üçte bir bölümünde yaklaşık 30 dakika pişirin. Piştikten sonra kekin tabanını kalıptan hemen ayırın ve üzeri pişirme kağıdı ile kaplı bir tel ızgaranın üzerine dikkatlice çevirin. Soğumaya bırakın.

Tereyağlı kremayı hazırlama:

VII. Bir tencereye Wheat Cream, şeker, vanilya şekeri ve sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak kaynatın. Karışım, püre kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın.

VIII. El mikseri kullanarak tereyağını kremamsı bir kıvama gelene kadar çırpın. Daha sonra tereyağını karışıma ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı buzdolabında bekletin.

Ganache hazırlanması:

IX. Küçük bir tencerede kremayı kaynatın ve hemen ocaktan alın. İçine doğranmış çikolatayı ekleyip, çikolatanın tamamen eriyene kadar çırpın.

Kekin bir araya getirilmesi:

X. Soğutulmuş olan flan tabanlarını yatay olarak ikiye bölün. Alt kısımları, kesik yüzeyleri yukarı gelecek şekilde kek tepsilerinin üzerine yerleştirin. Üzerlerine uygun kek halkalarını takın.

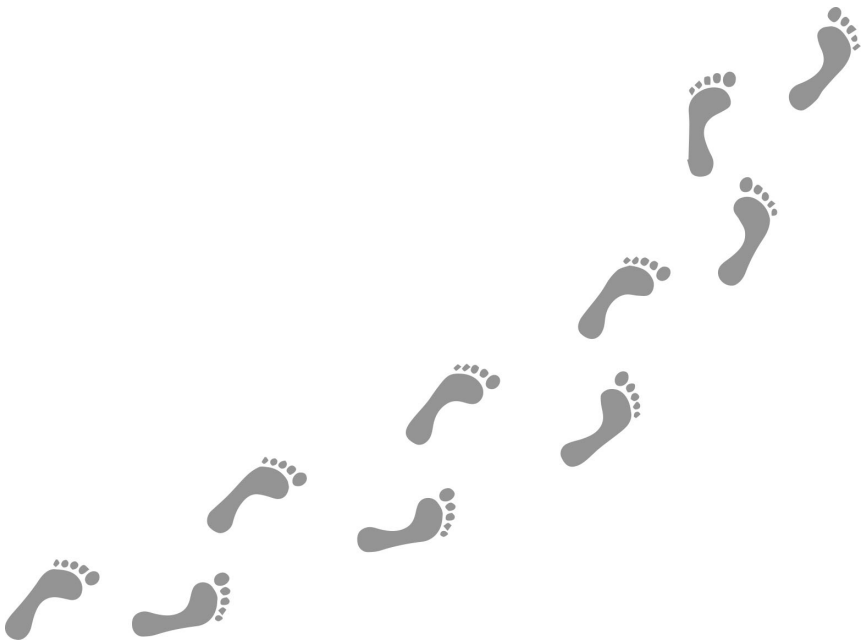
XI. Tereyağlı kremayı her iki flan tabanının üzerine sürün, kremayı düzgün bir şekilde yayın ve üst kısımlarını bunların üzerine yerleştirin. Tereyağlı kremayın sertleşmesi için en az 1 saat buzdolabında bekletin.

XII. Bu arada, meyveleri yıkayın ve kağıt havlu ile dikkatlice kurulayın. Çiçek saplarını yaklaşık 2,5 cm uzunluğunda kesin. Birkaç gül yaprağını ayrı bir yere koyun.

XIII. Pastaları buzdolabından çıkarın ve bıçağın kenarını pastanın iç kısımlarındaki kenarlara dikkatlice sürterek pastaları birbirinden ayırın. Pastaların üzerine eşit şekilde ganaj sürün. Her pastanın üzerine birer parça fondant koyun, ardından bunları hafifçe bastırarak düzleştirin. Aşırı çıkan kısımları bıçakla kesin.

XIV. Daha küçük olan keki, daha büyük olan kekin üzerine, orta kısma yerleştirin. İki kek arasındaki boşluğu çiçeklerle doldurun; bu hem görünümü güzelleştirir, hem de herhangi bir düzensizliği gizlemeye yardımcı olur. Alttaki kekin kenarlarını meyveler, Physalis bitkileri ve gül yapraklarıyla süsleyin.

XV. Pastanın üzerine mumları yerleştirin, servis yapmadan hemen önce onları yakın ve herkesin hayran bakışlarının keyfini çıkarın!



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Tatlı Kestane Çorbası

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
25 dakika

4 ila 5 kişilik.

4 yemek kaşığı tereyağı

2 adet arpacık soğanı, ince ince doğranmış

1 diş sarımsak, ince doğranmış

14 ons kestane; önceden pişirilmiş, soyulmuş ve ince doğranmış.

⅓ su bardağı beyaz şarap

⅓ su bardağı, ince doğranmış ceviz

3 su bardağı sebze suyu

3 ons taze şanterel mantarı

Tuz

Biber

1 su bardağı krema

1 çay kaşığı toz tarçın

1 çay kaşığı şeker

I. Orta ateşte bir tencerede 3 yemek kaşığı tereyağını eritin. Ardından arpacık soğanları ve sarımsağı ekleyip, yaklaşık 3 dakika boyunca şeffaflaşana kadar pişirin. Sonra kestaneleri ekleyip her yanını 3-4 dakika boyunca kahverengileşene kadar pişirin. Üzerine beyaz şarabı dökün ve bir an için kaynatın. Ardından cevizleri ve sebze suyunu ekleyip kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

II. Ayrı bir tavada, 1 yemek kaşığı tereyağını yüksek ateşte eritin. Chantarel mantarlarını her yanından yaklaşık 3 dakika boyunca kızartın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Daha sonra mantarları, üzerine kağıt havlu serilmiş bir tabağın üzerine alarak fazla yağlarının süzülmesini sağlayın.

III. Kremayı çorbaya dökün. Üzerine 1'er çay kaşığı toz tarçın ve şeker ekleyin. Ardından el mikseriyle karışımı pürüzsüz hale getirin. Tuz ve karabiber ile damak zevkinize göre tatlandırın.

IV. Servis sırasında, çorbanın üzerine kahverengiye dönmüş chantarelles mantarlarını ekleyin.

İpucu/Öneri

Eğer isterseniz, beyaz şarabın yerine biraz sirke kullanabilirsiniz.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Tek Yüzük

Seviye
Orta

Hazırlık Süresi
30 dakika, bunun yanı sıra kalkmak için 2 saat 40 dakika daha gerekiyor.

Pişirme Süresi
15–20 dakika

2 adet ekmek çıkar.

1 su bardağı ceviz

1 paket kuru maya

1¼ su bardağı ılık su

5 su bardağı koyu renkli un (örneğin spelt unu)

1 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı bal

I. Fırını 325 dereceye önceden ısıtın. Cevizleri, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yayın ve fırında 6 ila 10 dakika pişirin. Soğumalarını bekleyin, ardından iri parçalara ayırın.

II. Küçük bir kasede, mayayı ılık suda eritin ve aktifleşmesi için 10 dakika bekletin.

III. Ayrı bir kasede, un ve tuzu bir araya getirin. Üzerine kavrulmuş cevizler, maya karışımı ve bal ekleyin. Karışımı birkaç dakika boyunca yoğurun. Hamuru

bir top haline getirin, üzerini temiz bir bezle örtün ve 2 saat boyunca mayalanmaya bırakın.

IV. Hamuru, üzerine hafifçe un serpilmiş bir çalışma yüzeyine koyun ve eşit boyutlarda iki parçaya bölün. Her bir parçayı ellerinizle ters yönlere doğru çevirerek uzunlamasına şekil verin (fotoğrafa bakınız). Her bir parçayı halka şekline getirip, üzeri pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini kapatıp 40 dakika daha mayalanmaya bırakın.

V. Fırını 450°'ye önceden ısıtın.

VI. Kabuklar güzelce kahverengileşene kadar 15 ila 20 dakika pişirin.

OceanofPDF.com

AKŞAM YEMEĞİ

Haradrim Tagine

Kök Sebzeli Yahnı

Çubuk Üzerinde Baharatlı Alabalık

Sam'in Coney Stewi

Hobbit Shanks

Gimli'nin Tuzlu Domuz Eti

Biberiye ile Baharatlanmış Kuzu Şişleri

Númenorlu Gilthead Deniz Balığı

Juniper ile Kavrulmuş Kuzu Eti

Orcish Hobbit Roast with Maggot Holes – Orc ırkından Hobbitlerin larva delikleriyle birlikte pişirilmişi

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Haradrim Tagine

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
45 dakika

4 kişilik

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı domates püresi

½ çay kaşığı harissa (baharat karışımı)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı biber

8 adet tavuk butu

1 adet kırmızı soğan, ince doğranmış

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 adet taze zencefil (yaklaşık 2,5 cm uzunluğunda), ince doğranmış

6 adet kuru kayısı, iri parçalar halinde doğranmış

4 ons nohut (konserve), suyu süzülmüş

4 ons sarı mercimek (konserve), suyu süzülmüş

4 yemek kaşığı nar çekirdeği

3 yemek kaşığı kuru üzüm

1 çubuk tarçın

¾ su bardağı sebze suyu

⅓ su bardağı portakal suyu

Yarım adet organik limonun suyu

2 dal kişniş, ince ince doğranmış

2 dal nane, ince ince doğranmış

Ayrıca gerekli olanlar:

Tagine (isteğe bağlı) veya derin kızartma tavası

I. Bir kasede, 1 yemek kaşığı yağ ile domates püresi, harissa, tuz ve biberi karıştırın.

II. Tavuk butlarını soğuk suyla yıkayın, kağıt havluyla kurulayın. Daha sonra tavuk butlarının her yanına bol miktarda domates-harissa karışımını sürün.

III. Orta ateşteki derin bir kızartma tavasına 2 yemek kaşığı yağ ekleyin. Soğanları, sarımsağı ve zencefili 2 ila 3 dakika boyunca kavurun. Ardından tavuk butlarını ekleyip her tarafını kızartın. Doğranmış kayısıları, nohutları, mercimekleri, nar çekirdeklerini, kuru üzümleri ve tarçın çubuğunu ekleyip iyice karıştırın. Sebze suyunu ve portakal suyunu ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. Limon suyunu ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Kapağı açıp tekrar 20 dakika daha kısık ateşte pişirin.

IV. Servis etmeden hemen önce, doğranmış kişniş ve nane ekleyin. Tarçın çubuğunu çıkarın.



İpucu/Öneri

Tagine kullanırken, talimatlara uygun olarak hareket edin; ancak pişirme süresi boyunca kabın kapağını kapalı tutun.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Kök Sebzeli Yahnı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
35–45 dakika

5 ila 6 kişilik.

1 yemek kaşığı bitkisel yağ

2 adet arpacık soğanı, ince halkalar halinde kesilmiş

1 diş sarımsak, ince doğranmış

1 yemek kaşığı taze zencefil, ince doğranmış

2 pound, çeşitli renklerdeki havuçlar, dilimlenmiş halde

10 ons kereviz, dilimlenmiş

6 ons maydanoz kökü, dilimlenmiş

10 adet kahverengi mantar, ince dilimlenmiş

¼ adet kereviz, ince dilimlenmiş

6 su bardağı sebze suyu

5 adet kuşburnu meyvesi

2 adet defne yaprağı

Kereviz tuzu

Biber

½ çay kaşığı toz tarçın

Karanfil tohumları

Dumanlanmış sosis (istediğiniz kadar)

½ adet kırmızı biber, ince dilimlenmiş (isteğe bağlı)

Taze maydanoz, ince ince doğranmış

2 yemek kaşığı nar çekirdeği

I. Büyük bir tencerede yağı orta ateşte ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Zencefili ekleyip bir süre daha pişirin. Havuç, pırasa, maydanoz kökü, mantar ve kerevizi ekleyip iyice karıştırın. Ara sıra karıştırarak yaklaşık 5 dakika daha pişirin.

II. Sebze suyu ile sosu hazırlayın. Buna ardıç meyveleri ve defne yaprakları ekleyin. Kereviz tuzu, karabiber, tarçın ve kişniş tohumları ile tatlandırın. Tüm sosisleri ve isteğe bağlı olarak kırmızı biberleri de ekleyin. Kapağı açık şekilde yaklaşık 30 dakika pişirin, sebzeler yumuşayana kadar. Defne yapraklarını ve ardıç meyvelerini çıkarın.

III. Doğranmış maydanoz ve nar çekirdeklerini ekleyin. Sosisleri servis etmeden hemen önce dilimleyin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Çubuk Üzerinde Baharatlı Alabalık

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika

Pişirme Süresi
30–35 dakika

4 kişilik.

4 adet alabalık, pişirmeye hazır (toplamda yaklaşık 10 ons)

Tuz

Taze öğütülmüş biber

1 çay kaşığı bitkisel yağ; ayrıca çubukları yağlamak için biraz daha ekstra yağ.

1 adet arpacık soğanı, ince doğranmış

3 diş sarımsak, ince doğranmış

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet organik limonun rendelenmiş kabuğu

Yarım demet İtalyan maydanozu, ince doğranmış

2 dal biberiye, ince doğranmış

1 dal biberiye, ince ince doğranmış

Ayrıca gerekli olanlar:

Zehirsiz ağaçlardan (fındık ağacı, kavak, kayın ağacı gibi) yapılmış, uçları sivriltilmiş 4 adet çubuk.

Kömür briketleri veya kamp ateşinden çıkan külçeler.

I. Ateş için yakıt hazırlayın.

II. Alabalıkları hem içinden hem de dışından iyice yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. İç ve dış kısımlarına tuz ve karabiber ekleyin.

III. Bir tavada, bitkisel yağı orta ateşte ısıtın. Arpacık soğanları ve sarımsağı ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Ateşten alıp biraz soğumaya bırakın.

IV. Küçük bir kasede zeytinyağı, limon kabuğu rendesi, maydanoz, biberiye ve adaçayını karıştırın. Balıkların içini bu ot karışımıyla doldurun ve üzerlerini de kalan karışımla kaplayın.

V. Çubukların sivri uçlarını bitkisel yağ ile yağlayın. Çubukları dikkatlice alabalığın ağzına sokun ve çubuğu omurgası boyunca ilerleterek kuyruk kısmından çıkana kadar yerleştirin.

VI. Yakıt hazır olduktan hemen sonra, balıkları alın ve ısı kaynağının 1 ila 1,5 feet yukarısında, yaklaşık 20 dakika boyunca pişirin. Daha sonra balıkları çevirerek karın kısımlarının aşağı gelecek şekilde tekrar 15 ila 20 dakika daha pişirin. (Alabalıkların yanmamasına dikkat edin.)

VII. Servis yapmadan önce şişleri dikkatlice çıkarın.



İpucu/Öneri

Balıklar, geleneksel yöntemlerle fırında da pişirilebilir. Bunun için her alabalığı alüminyum folyoya sarın, üzerine zeytinyağı ve limon dilimleri ekleyin. Daha sonra balıkları 400°'ye ısıtılmış fırında 15 ila 20 dakika pişirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Sam's Coney Stew

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
30 dakika

Pişirme Süresi
2 saat

4 ila 5 kişilik.

2 pound tavşan eti

1 çubuk tarçın

2 dal biberiye

4 dal kekik

2 adet defne yaprağı

1 yemek kaşığı bitkisel yağ

3 adet arpacık soğanı, ince ince doğranmış

3 diş sarımsak, ince doğranmış

2 adet büyük havuç, ince ince doğranmış

1 su bardağı kereviz kökü, ince doğranmış

1 adet pırasa, ince dilimlenmiş

10 ons patates, soyulmuş ve küp doğranmış

10 ons, doğranmış orman mantarı

⅓ su bardağı kuru kırmızı şarap

2 yemek kaşığı konyak

1 ¾ su bardağı sebze suyu

3 adet kuşburnu meyvesi

Tuz

Biber

1 çay kaşığı pimento

¼ su bardağı çikolata (%80 kakao oranlı), iri parçalar halinde doğranmış

Mutfak ipi

I. Tavşan etini soğuk suyla iyice yıkayın, üzerindeki yağları ayırın ve eti küp küp doğrayın.

II. Mutfak ipi kullanarak, tarçın çubuğunu, biberiye, kekik ve defne yapraklarını bir araya getirip küçük bir demet haline getirin.

III. Yağı büyük bir tencereye koyun ve orta ateşte ısıtın. Arpacık soğanları ve sarımsağı şeffaflaşana kadar pişirin. Tavşan etini ekleyip her tarafını 5-6 dakika boyunca kızartın. Havuçları, kereviz köklerini, pırasaları ve patatesleri ekleyip ara sıra karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Mantarları ekleyip 5 dakika daha pişirin. Üzerine kırmızı şarap ve konyak dökün.

IV. Tencereye sebze suyunu ekleyin, ardından biberiye ve diğer otları da ilave edin. Ateşi kısık seviyeye getirin ve en az 2 saat boyunca kısık ateşte pişirin.

V. Eti dilinizde eridiğinde, tenceredeki otları ve ardıç meyvelerini çıkarın. Yemeğe tuz, karabiber ve pimento ile tat katın. Daha sonra çikolatayı tencereye ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Hobbit Shanks

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
2 saat

4 kişilik

4 adet küçük buzağı butu

Tuz

Biber

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan, ince doğranmış

2 adet kereviz, ince ince doğranmış

1 ½ su bardağı kereviz kökü, soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış

6 ons patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş

1 ½ su bardağı, dilimlenmiş havuç

8 ons kahverengi mercimek (konserve), suyu süzülmüş

3 su bardağı sebze suyu

14 ons, küp doğranmış domates

¼ su bardağı kırmızı port şarabı

1 limonun rendelenmiş kabuğu

2 diş sarımsak, çok ince doğranmış

¼ demet İtalyan maydanozu, ince doğranmış

Ayrıca gerekli olanlar:

Kızartma tepsisi

I. Fırını 400°'ye önceden ısıtın.

II. Dana butlarını soğuk suyla yıkayın ve kağıt havluyla kurulayın. Üzerine tuz ve karabiber ekleyin. Unu butların üzerine serpin.

III. Dana butlarını yan yana yerleştirebileceğiniz kadar büyük bir fırın tepsisinde, 1 yemek kaşığı yağı ısıtın. Dana butlarını ekleyip her tarafı altın rengi olana kadar, yaklaşık 8 ila 10 dakika boyunca pişirin. Butları tavadan çıkarıp kağıt havlunun üzerine koyarak fazla yağlarının süzülmesini sağlayın.

IV. Kalan yağı fırın tepsisine ekleyip ısıtın. Soğanları ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Doğranmış kereviz saplarını, kereviz kökünü, patatesleri, havuçları ve mercimekleri ekleyin, iyice karıştırın ve kısa bir süre daha pişirin. Sebze suyuyla tencerenin dibinde kalan malzemeleri eritin. Dana butlarını tekrar fırın tepsisine koyun, kaynamaya bırakın ve üzerini kapatın.

V. Dana butlarını fırının alt üçte bir bölümünde yaklaşık 75 dakika boyunca pişirin. Daha sonra üzerine doğranmış domatesler ve porto şarabı ekleyin. Suyun tadını tuz ve karabiberle ayarlayın ve etler kemiklerinden ayrılmaya başlayana kadar 20 ila 30 dakika daha pişirin.

VI. Küçük bir kasede limon kabuğu rendesi, sarımsak ve maydanozu karıştırın. Servis yapmadan hemen önce bu karışımı sebzelerin üzerine ekleyin. Her tabağın üzerine sebzelerin dörtte birini koyun ve her birinin üzerine de birer adet sığır eti parçası yerleştirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Gimli'nin Tuzlu Domuz Eti

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
90 dakika

2 ila 3 kişilik.

Tuzlu domuz eti için:

2 adet tuzlu domuz paçası (yaklaşık 450 gram)

1 adet defne yaprağı

5 adet siyah biber tanesi

2 adet kuşburnu meyvesi

1 çay kaşığı sirke

1 adet soğan, dörde bölünmüş

Lahananın turşusu için:

2 yemek kaşığı bitkisel yağ

1 adet soğan, ince doğranmış

14 ons lahana turşusu (konserve)

1 adet defne yaprağı

3 adet kuşburnu meyvesi

1 çay kaşığı toz sığır eti suyu

1 çay kaşığı karabiber tohumu

Tuz

Biber

Tuzlanmış domuz etinin hazırlanması:

I. Domuz paçalarını soğuk suyla yıkayın, büyük bir tencereye koyun ve etin üzerini suyla kaplayın. Defne yaprağı, biber taneleri, kuşburnu meyveleri, sirke ve dörde bölünmüş soğanları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin.

Lahananın turşulanması için gerekli hazırlıklar:

II. 30 dakika sonra, büyük bir tencerede yağı orta ateşte ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Ardından lahanayı, defne yapraklarını, biberiye tanelerini, et suyunu ve karabiber tohumlarını ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Diğer tenceredeki et suyundan bir kepçe miktarını lahanaya ekleyin, iyice karıştırın. Kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak, etler pişene kadar kısık ateşte pişirin.

III. Diz kısımları 1 saat boyunca piştikten sonra, onları suyun içinden çıkarın ve lahananın içine yerleştirin. Üzerini kapatıp 30 dakika daha pişirin. Gerekirse ara sıra biraz daha su ekleyin.

IV. Servis yapmadan önce, lahananın içindeki defne yapraklarını ve biberiye meyvelerini çıkarın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Biberiye ile Baharatlanmış Kuzu Eti Şişleri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika, artı…
Marinasyon ve dinlendirme için 13 saat gerekiyor.

Pişirme Süresi
10 dakika

4 kişilik.

Kuzu şişleri için:

2 pound kuzu eti (kalça kısmından alınmış)

3 dal kekik, çok ince doğranmış

2 dal kekik, çok ince doğranmış

1 dal biberiye, çok ince doğranmış

6 adet fesleğen yaprağı, çok ince doğranmış

Yarım adet organik limonun rendelenmiş kabuğu

2 diş sarımsak, çok ince doğranmış

1 çay kaşığı tuz

6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı bitkisel yağ

Biber

Tuz parçacıkları (isteğe bağlı)

Salatalık raitası için:

½ salatalık

1 yemek kaşığı tuz

1 su bardağı Yunan yoğurdu

2 çay kaşığı bitki çiçekleri

1 tutam öğütülmüş kimyon

1 çay kaşığı limon suyu

Ayrıca gerekli olanlar:

Metal şişler/Çubuklar

Kuzu şişlerini hazırlama:

I. Kuzu etindeki bağ dokularını ve yağları ayıklayın. Eti küçük parçalara ayırıp büyük bir kaseye koyun.

II. Küçük bir kasede, kekik, biberiye, defne yaprağı, fesleğen, limon kabuğu rendesi, sarımsak, tuz ve zeytinyağını bir araya getirin. Bu sosu etin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 12 saat bekletin.

Salatalık raitasının hazırlanması:

III. Bu arada, salatalığı ince ince rendeleyip bir kaseye koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı tuz ekleyin. 30 dakika bekletin, fazla suyunu süzün. Rendelenmiş salatalığı temiz bir bezin üzerine koyun ve salatalığın suyu tamamen çıkana kadar sıkın.

IV. Salatalık püresini bir kaseye koyun. Üzerine yoğurt, ot çiçekleri, toz kimyon ve limon suyu ekleyip iyice karıştırın. Buzdolabında soğutun.

Kuzu şişlerinin pişirilmesi:

V. Marine edilmiş eti buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığında 1 saat bekletin. Eti metal şişlere takın.

VI. Büyük bir döküm demir tavanı orta ateşte ısıtın ve 1 yemek kaşığı bitkisel yağ ekleyin. Tavanın dibinin tamamının yağla kaplanması için tavanı hafifçe eğin. Kuzu şişlerini, istenen pişme derecesine bağlı olarak 3 ila 4 dakika boyunca her iki tarafından da kızartın.

VII. Kuzu şişlerine taze öğütülmüş karabiber ekleyin ve üzerlerine biraz tuz serpin. Salatalık raitası ile birlikte servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Númenorlu Gilthead Deniz Balığı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
15 dakika

Pişirme Süresi
30 dakika

2 kişilik

1 adet gilthead sea bream balığı (yaklaşık 450 gram)

Tuz

Biber

2 ila 3 adet biberiye sapı

2 dal biberiye

2 ila 3 adet fesleğen sapı

1 ila 2 diş sarımsak, ince ince doğranmış

3 yemek kaşığı beyaz şarap

4 yemek kaşığı zeytinyağı

I. Fırını 400°'ye önceden ısıtın.

II. Balığı yıkayın, kağıt havlu ile kurulayın ve içine ve dışına tuz ve karabiber serpin. Balığın sırt kısmına, her biri yaklaşık 1 inç derinliğinde olacak şekilde birkaç kesik yapın.

III. Defne yapraklarını, biberiye ve fesleğen yapraklarını dallarından ayırın. Balığın içini bu otların yarısıyla doldurun. Geri kalan otları ince ince doğrayın ve küçük bir kasede sarımsak, beyaz şarap ve yağ ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

IV. Fırına uygun bir pişirme kabının içini büyük bir parça pişirme kağıdı ile kaplayın. Balığı bu kağıdın üzerine koyun, üzerine bol miktarda ot karışımı sürün ve ardından balığı pişirme kağıdının içine sarın.

V. Balığı fırında 30 dakika pişirin. Balığın bulunduğu paketi bir tabağa aktarın, dikkatlice açın ve sıcak olarak servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Juniper ile Kavrulmuş Kuzu Eti

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika

Pişirme Süresi
90–100 dakika; dinlenme süresi de dahil.

4 kişilik

15 adet kuşburnu meyvesi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı biber

1 çay kaşığı Provence otları

4 diş sarımsak, ince ince doğranmış

1 adet kuzu butu (yaklaşık 3 ila 4 pound)

5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı tereyağı

3 adet arpacık soğanı, ince doğranmış

1 ½ su bardağı kırmızı şarap

2 yemek kaşığı konyak

2 yemek kaşığı domates püresi

1 ½ su bardağı kuzu eti suyu

½ su bardağı krema

Sos kıvam artırıcı (isteğe bağlı)

Ayrıca gerekli olanlar:

Büyük bir fırın kabı/kapları

I. Bir öğütücü kullanarak, biberiye meyvelerinin yarısını ince bir şekilde öğütün. Bir kasede, bunları tuz, karabiber, Provence otları ve sarımsak ile karıştırın.

II. Kuzu bacağındaki tendonları ve yağları kabaca kesin.

III. Fırını 425°'ye önceden ısıtın.

IV. Büyük bir tavada, orta ateşte yağı ve tereyağını ısıtın. Arpacık soğanlarını ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Kuzu etini ekleyip her tarafını 5-6 dakika boyunca kızartın. Eti büyük bir fırın kabına aktarın, üzerine bol miktarda ot karışımı serpin ve önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Arada bir etin üzerindeki suları dökün.

V. Fırının sıcaklığını 350°'ye düşürün. Kuzu etinin üzerini alüminyum folyo ile hafifçe kaplayın ve 45 dakika daha pişirin. Eti düzenli olarak çevirin ve üzerindeki suları etin üzerine dökün.

VI. Bir kasede kırmızı şarabı, konyağı, domates püresini ve kuzu eti suyunu karıştırın. Kuzu etinin üzerine bu karışımdan bolca sürün ve geri kalanını da tencereye dökün. Sosun içine kalan bütün ardıç meyvelerini de ekleyin. Kapağını kapatıp ara sıra üzerine sos dökerek 30 dakika daha pişirin.

VII. Etişin en kalın kısmında ölçülen sıcaklık 151°'ye ulaştığında, eti fırından çıkarın ve kesmeden önce 10 dakika dinlendirin.

VIII. Bu arada, etin suyunu bir elekten geçirerek küçük bir tencereye koyun ve bir anlığına kaynatın. Üzerine krema ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın; gerekirse sos kıvamını artırmak için bir katkı maddesi de ekleyin. Eti, bu sosla birlikte servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Solucan Delikli Ork Hobbit Kızartması

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
60 dakika

4 kişilik

1 yemek kaşığı tereyağı; ayrıca tavayı yağlamak için biraz daha tereyağı.

2 adet soğan, ince doğranmış

1 ½ su bardağı ekmek küpü

1 demet İtalyan maydanozu, ince doğranmış

1 yemek kaşığı ince doğranmış biberiye

1 çay kaşığı tuz

Taze öğütülmüş biber

2 pound kıyılmış domuz eti

1 adet yumurta

6 ons pastırma şeritleri

Pişmiş beyaz pirinç, süslemek için.

Ayrıca gerekli olanlar:

Ekmek pişirme kabı (yaklaşık 8 x 7 inç)

I. Bir tavada, orta ateşte 1 yemek kaşığı tereyağını eritin. Soğanları ekleyip, yaklaşık 5 dakika boyunca şeffaflaşana kadar pişirin. Ardından ekmek küplerini, maydanozu ve biberiyeyi ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın, malzemeleri iyice karıştırın ve kısa bir süre daha pişirin. Ateşten alın ve birkaç dakika soğumaya bırakın.

II. Soğan-ekmek karışımını ve kıyılmış domuz etini büyük bir kaseye koyun. Üzerine yumurtayı ekleyin ve tüm malzemeler iyice karışana kadar ellerinizle yoğurun.

III. Fırını 350°'ye önceden ısıtın.

IV. Yağlı ekmek kalıbını tereyağı ile yağlayın. Kalıbın tabanını ve kenarlarını pastırma şeritleriyle kaplayın. Et karışımını kalıba dikkatlice yerleştirin; karışımın üst kısmı ile kalıbın kenarı arasında yaklaşık 2,5 cm boşluk bırakın. Yüzeyi düzleştirin ve dışarı çıkan pastırma şeritlerini karışımın üzerine katlayın.

V. Et tamamen pişene kadar yaklaşık 45 dakika boyunca pişirin. İsterseniz, tavadaki sosu küçük bir kaba döküp sos olarak kullanabilirsiniz.

VI. Ekmek parçasını dikkatlice bir kesme tahtasının üzerine çevirin ve üzerini "kurt delikleri" oluşturmak için beyaz pirinçle süsleyin.

OceanofPDF.com

AKŞAM YEMEĞİ

Orcish Çubuk Ekmekleri

Patates Salatası

Mirkwood Batwings

Cüce tarzı pancar

Hobbit Başlı Peynir

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Ork tarzı çubuk ekmek

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika, artı mayalanması için 1¼ saat.

Pişirme Süresi
75 dakika

8 adet çıkar.

3 ¾ su bardağı un

1 paket kuru maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı sarımsak tuzu

1 çay kaşığı İtalyan otları

1 tutam şeker

1 su bardağı ılık su

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Ayrıca gerekli olanlar:

Zehirsiz ağaçlardan yapılmış 8 adet çubuk (örneğin fındık ağacı, kavak, kayın ağacı)

Kömür briketleri veya kamp ateşinden çıkan külçeler.

I. Bir kasede, unu, kuru mayayı, tuzu, sarımsak tuzunu, İtalyan otlarını ve şekeri karıştırın.

II. Su ve yağı ekleyip, hamuru pürüzsüz hale getirecek şekilde yoğurun. Hamurun kaseye yapışmaması için üzerini temiz bir bezle örtün. Hamurun hacminin iki katına çıkması için yaklaşık 1 saat boyunca sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.

III. Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Bu parçaları, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve 15 dakika daha dinlendirin.

IV. Bu arada, ateş için yakıt hazırlayın.

V. Her bir hamur topunu uzun bir şerit haline getirin. Üst kısımdan başlayarak, her bir hamur şeridini çubuklardan birinin etrafına sıkıca sarın. Hamurun her iki ucunu da sıkıca bastırarak, pişirme sırasında hamurun çubuktan ayrılmasını önleyin.

VI. Çubukları, yakıttan yaklaşık 8 inç uzaklıkta tutun. Ekmek altın rengi alıp tamamen pişene kadar çubukları yavaşça çevirin. Bu işlem yaklaşık 5 ila 8 dakika sürer.



İpucu/Öneri

Ekmek dilimlerini de 200°C'lik fırında pişirebilirsiniz. Ekmek dilimlerini, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 15 dakika, altın rengi olana kadar pişirin. Pişirirken ekmek dilimlerini bir kez çevirin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Patates Salatası

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2 saat

Pişirme Süresi
45 dakika

4 kişilik

20 ons patates (mumlu cins)

½ çubuk tereyağı

4 ons pastırma şeritleri

2 adet soğan, ince doğranmış

¼ su bardağı beyaz şarap sirkesi

⅔ su bardağı buzağı eti suyu

1 yemek kaşığı Dijon hardalı

¼ su bardağı ayçiçeği yağı

Tuz

Taze öğütülmüş beyaz biber

3 dal İtalyan maydanozu, ince doğranmış

I. Patatesleri bir gün önceden pişirin. Büyük bir tencereye koyun ve üzerini suyla doldurun. Tencerenin kapağını kapatın ve suyu kaynatın. Ateşi kısık seviyeye

getirin ve 15 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Daha sonra süzün ve bir gece boyunca soğumaya bırakın.

II. Patateslerin kabuklarını soyun ve yaklaşık ⅛ inç kalınlığında dilimler halinde kesin. Bunları büyük bir kaseye koyun.

III. Bir tavada tereyağını orta ateşte eritin. Üzerine pastırma şeritlerini ekleyin ve her iki tarafı da altın rengi olana kadar 3–4 dakika kavurun. Soğanları ekleyip 3 dakika daha pişirin. Üzerine beyaz şarap sirkesi ve sığır eti suyu dökün. Hardalı da ekleyip karıştırın. Ateşi kısık seviyeye getirin ve 3 dakika daha pişirin. Karışımı sürekli karıştırarak üzerine yağı dökün.

IV. Sıcak marinasyon sosunu patates dilimlerinin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kaseyi streç filmle kapatın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin.

V. Patates salatasını servis etmeden hemen önce, doğranmış maydanozu ekleyip bir kez daha karıştırın.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Mirkwood Kertenkeles Kanatları

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
20 dakika, bunun yanı sıra marine etmek için 3 saat daha gerekiyor.

Pişirme Süresi
50 dakika

4 kişilik

1 yemek kaşığı kurutulmuş adaçayı

1 yemek kaşığı kurutulmuş biberiye

2 yemek kaşığı kurutulmuş kekik

2 yemek kaşığı toz biberiye

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı kırmızı biber

¾ su bardağı, kavrulmuş sarımsaklı teriyaki sosu

½ su bardağı soya sosu

¼ su bardağı ayran

3 damla siyah gıda jeli

2 pound tavuk kanadı

Ayrıca gerekli olanlar:

Büyük, tekrar kapatılabilir dondurma poşeti

I. Bir kaseye biberiye, biberi, kekik, kırmızı biber, tuz, kırmızı toz biber, teriyaki sosu, soya sosu, ayran ve gıda jelini ekleyip iyice karıştırın. Karışımı ağzı sıkıca kapanan bir dondurucu poşetine aktarın.

II. Tavuk kanatlarını soğuk suyla yıkayın, kağıt havluyla kurulayın ve dondurma poşetine koyun. Poşeti kapatın, marinasyon sosunu etin her yerine yedirin. En az 3 saat, tercihen de bir gece buzdolabında bekletin.

III. Tavuk kanatlarını marinadın içinden çıkarın. Marinadyı küçük bir tencereye dökün ve orta ateşte 30 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin. Karışım parlak ve koyu bir sos haline gelene kadar pişirmeye devam edin. Ateşten alın ve biraz soğumaya bırakın.

IV. Bu arada, fırını 325°'ye önceden ısıtın. Bir tel ızgara'yı fırının orta rafına yerleştirin ve altına da damlayan suların toplanması için yarısı suyla dolu büyük bir kase koyun.

V. Tavuk kanatlarını, azaltılmış miktardaki sosla iyice kaplayın ve doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştirin. Üzerlerini alüminyum folyo ile hafifçe örtün ve 40 ila 45 dakika boyunca pişirin. Her 10 dakikada bir tavuk kanatlarını çevirin ve üzerlerine tekrar sos sürün. Alüminyum folyoyu kaldırın, tavuk kanatlarını kalan sosla tekrar kaplayın ve fırının sıcaklığını 425°'ye getirin. Böylece tavuk kanatlarının derisi daha çıtır olacaktır. Yaklaşık 5 dakika sonra tavuk kanatlarını fırından çıkarın ve hemen servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Cüce tipi pancar

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
40 dakika

4 kişilik

Nohut için:

6 ons nohut (konserve), suyu süzülmüş

2 yemek kaşığı kanola yağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz tatlı biber

1 çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı öğütülmüş karabiber tohumu

1 çay kaşığı toz kimyon

Pancar çorbası için:

2 yemek kaşığı hindistan cevizi yağı

¾ su bardağı, ince doğranmış soğan

1 diş sarımsak, ince ince doğranmış

1 yemek kaşığı, taze rendelenmiş zencefil

1 pound pancar, önceden pişirilmiş ve ince şeritler halinde kesilmiş

2 yemek kaşığı orta-acı baharatlı köri tozu

1¼ su bardağı sebze suyu

2 su bardağı pancar suyu

1 yemek kaşığı tandoori sosu

½ su bardağı hindistan cevizi sütü (şekersiz)

2 yemek kaşığı limon suyu

Tuz

Biber

Süslemek için taze kişniş.

Nohutların hazırlanması:

I. Nohutları bir kağıt havlu ile kurulayın. Bir kasede, nohutları kanola yağı, tuz, kırmızı biber, zerdeçal, kişniş tohumları ve kimyon ile karıştırın.

II. Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın. Nohutları ekleyip 15 ila 20 dakika boyunca kavurun. Tavanı sallayın, ancak nohutları karıştırmayın ki bütün kalsınlar. Nohutlar güzelce kahverengi ve çıtır hale geldiğinde, üzerlerindeki fazla yağı almak için kağıt havlunun üzerine koyun. Biraz soğumalarını bekleyin.

Pancar çorbasının hazırlanması:

III. Büyük bir tencerede hindistan cevizi yağını orta ateşte ısıtın. Soğan, sarımsak ve zencefili ekleyip şeffaflaşana kadar pişirin. Pancarı ekleyip karıştırarak 2 dakika daha pişirin. Kari tozunu ekleyip kısa süre daha pişirin. Daha sonra sebze suyu ve pancar suyunu ekleyip ara sıra karıştırarak 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

IV. Tencereye tandoori sosunu, hindistan cevizi sütünü ve limon suyunu ekleyin. Karışımı 5 ila 6 dakika daha kısık ateşte pişirin. Tadına göre tuz ve karabiber ekleyin.

V. Çorbayı 4 kaseye paylaştırın ve üzerine kişniş yaprakları ile kavrulmuş nohut ekleyerek süsleyin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Hobbit Başlı Peynir

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

Pişirme Süresi
120 dakika, artı 2 saat dinlenme süresi.

6 ila 8 kişilik.

4 su bardağı + 5 yemek kaşığı su

Tuz

1 pound domuz eti (omuz veya karın kısmından alınmış)

1 adet soğan, ince doğranmış

10 ons dondurulmuş çorba malzemesi/yeşillikler

1 adet büyük turşu, iri parçalara ayrılmış

1 adet defne yaprağı

3 adet biber tanesi

½ su bardağı sirke

Şeker

1 paket kuru jelatin

Maydanoz, çok ince doğranmış.

Ayrıca gerekli olanlar:

Ekmek pişirme kabı (yaklaşık 4 x 10 inç)

I. Büyük bir tencerede, 4 su bardağı tuzlu suyu kaynatın. Üzerine domuz eti, soğan, sebzeler, turşu, defne yaprağı ve biber tanelerini ekleyin. Kapağı açık şekilde yaklaşık 1,5 saat boyunca pişirin; et tamamen pişene kadar ara sıra yüzeye çıkan köpükleri alın.

II. Eti suyun içinden çıkarın ve soğumasını bekleyin. Büyük ve keskin bir bıçak kullanarak eti küçük küpler halinde doğrayın. Suyu bir süzgeçten geçirerek temiz bir kaba dökün ve bu kabın içinden 1,5 su bardağı kadarını bir tencereye alın. Üzerine sirke ekleyin ve tuz ve şeker ile damak zevkinize göre tatlandırın.

III. Küçük bir kasede, kuru jelatini 5 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırın ve 10 dakika bekletin.

IV. Sirke suyunu kaynatın, ocaktan alın ve jelatini ekleyin. Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırın. Daha sonra doğranmış domuz etini ve yaklaşık 1 su bardağı pişmiş sebzeyi ekleyin.

V. Ekmek kalıbını soğuk suyla yıkayın. Kalıbın içine peynir karışımını dökün. Yüzeyini düzleştirin ve üzerine ince doğranmış maydanozu eşit şekilde serpin. Üzerini streç filmle kapatın, peynirin donması için yaklaşık 2 saat buzdolabında bekletin.

VI. Peynirin üst kısmı sertleştiğinde, bıçak yardımıyla tavanın kenarlarından peyniri ayırın ve dikkatlice bir tabağa çevirin.

OceanofPDF.com

İçecekler

Beorn'un Bal Sütü

Ent İksiri

Miruvor

Athelas Çayı

Eski Took'un Sıcak Çikolatası

Miruvóre

Orc Pili

Eski Winyard'ın Sıcak Şarabı

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Beorn'un Bal Sütü

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2 dakika

1 su bardağı kadar çıkar.

1 yemek kaşığı bal

1 tutam toz tarçın

1 yemek kaşığı ince doğranmış antep fıstığı; süslemek için biraz daha antep fıstığı, iri doğranmış halde.

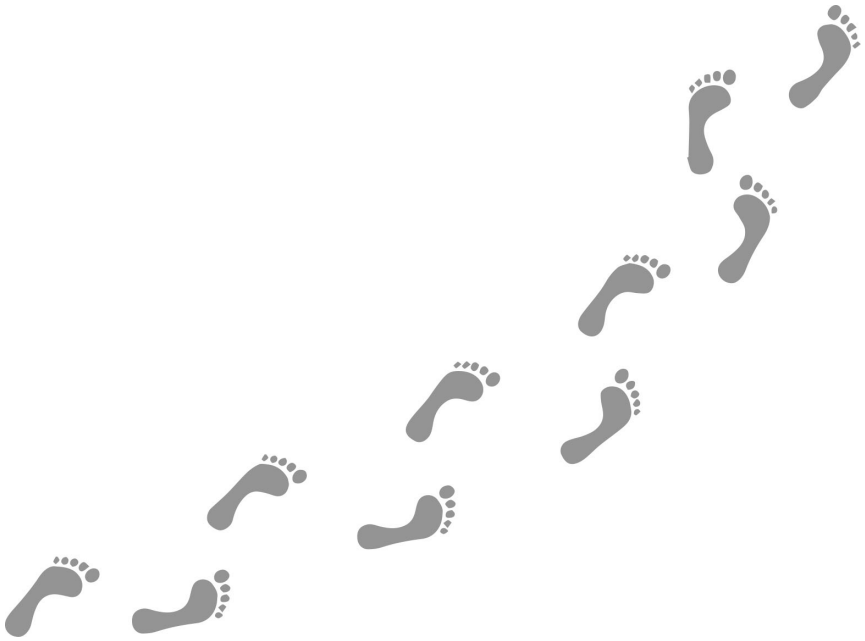
1 ½ su bardağı tam yağlı süt

Buz küpleri

I. Küçük bir kasede, balı, tarçını, ince doğranmış antep fıstıklarını ve sütü köpüklü hale gelene kadar çırpın.

II. Bir bardağın içine birkaç parça buz ekleyin. Bardağı bal ve sütle doldurun; üzerini de ince doğranmış antep fıstıklarıyla süsleyin.

III. Hemen servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Ent İksiri

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
10 dakika

4 kişilik (yaklaşık 1 litre)

1 adet organik limon

2 adet büyük kivi, soyulmuş ve küp doğranmış

1 adet salatalık, soyulmuş ve küp doğranmış

2 adet yeşil elma, küp şeklinde doğranmış

2 ons kuzu marulü

2 yemek kaşığı bal

2 adet taze nane sapı

1 su bardağı soğuk su

I. Limonu sıcak suyla yıkayın, kurulayın ve kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın.

II. Yüksek performanslı bir mutfak blenderında, kivi, salatalık, limon kabuğu rendesi, elma, roka, bal ve naneyi, 3 yemek kaşığı limon suyu ve 8 ons soğuk su ile birlikte püre haline getirin.

III. İlacı buzdolabında saklayın. Biraz soğutulmuş halde tüketin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Miruvor

Seviye
Zor

Hazırlık Süresi
9–10 hafta

Pişirme Süresi
120 dakika; dinlenme süresi de dahil.

Yaklaşık 3 litre kadar çıkar.

3 su bardağı elma suyu (filtre edilmemiş)

1 ½ çay kaşığı maya

2 ½ litre su

3 pound bal

2 ½ tablet maya besleyici tuz (yaklaşık 0,3 ons)

1 ons St. John's wort

½ ons çayır gülü

⅓ ons verbena

¼ çay kaşığı silika solüsyonu (eczanelerden temin edilebilir)

Ayrıca gerekli olanlar:

Demijohn (Fermentasyon için gerekli olan aparat ve kauçuk tıpa dahil olmak üzere yaklaşık 1,5 galon kapasiteli)

Mutfak termometresi

Şişeler

I. Demijohn ve diğer tüm eşyaları, ya sıcak suda kaynatarak ya da soda çözeltisi gibi gıda güvenliği açısından uygun dezenfektanlarla iyice yıkayarak dezenfekte edin. (İkinci yöntemi kullanıyorsanız, işlem bittikten sonra eşyaları temiz suyla durulayın.)

II. Maya kültürünü hazırlamak için, 8 ons elma suyunu steril bir kaba dökün. Maya ekleyip iyice karıştırın. Kapağını kapatın ve karışımın sıcak bir yerde yaklaşık 90 dakika beklemesini sağlayın.

III. Bu arada, büyük bir tencerede suyu kaynatın; ardından suyun sıcaklığının 80°'nin altına düşmesini bekleyin. (Maya, daha yüksek sıcaklıklarda hayatta kalamaz.) Su, bal, kalan elma suyu ve maya için gerekli olan tuzu büyük bir kapta birleştirip iyice karıştırın. Maya kültürünü de bu karışıma ekleyin. Bir huni kullanarak karışımı steril bir kapta toplayın. Üzerine St. John's wort, meadowsweet ve verbena ekleyin. Kapağı kauçuk tıpa ile sıkıca kapatın ve karışımın 4 hafta boyunca sıcak bir yerde beklemesini sağlayın. Bu süre zarfında, mayanın dibine çökmesini önlemek için her gün en az bir kez karışımı karıştırın; ancak kapağı açmayın.

IV. Karışımı 4 hafta daha fermente edin; ancak bu süre zarfında demijohnu hareket ettirmeyin. Fermentasyon işlemi, fermentasyon tüpünün içinde artık küçük kabarcıklar oluşmamasıyla sona erer. Demijohnu açın ve silika solüsyonunu ekleyin. Bu işlem sayesinde mayalar uzaklaştırılır ve dibine çöker. Bir hafta daha beklettikten sonra, sıvıyı ince bir elekten geçirerek sterilize edilmiş şişelere dökün. Sıkıca kapatıldığında, ürün yaklaşık 3 ay boyunca saklanabilir.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Athelas Çayı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
70 dakika; kuruma süresi de dahil.

Pişirme Süresi
10 dakika

Birkaç tencere dolusu yapar.

2 adet organik klementinin kabuğu (kurutulmuş)

1 adet vanilya çubuğu

1 çubuk tarçın, iri parçalar halinde doğranmış

5 yıldızlı anason, iri parçalar halinde doğranmış

5 diş sarımsak, iri parçalar halinde doğranmış

1 yemek kaşığı rendelenmiş meyan kökü

4 ons siyah çay

2 yemek kaşığı ahududu şurubu

I. Bu çayın hazırlanması için kurutulmuş klementin kabuklarına ihtiyaç vardır; bu malzeme mağazalarda bulunmaz. Klementinleri sıcak suyla yıkayın, kurulayın, kabuklarını soymak için kesin ve kabukları küçük küpler halinde doğrayın. Bu küpleri, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Birkaç gün boyunca sıcak ve kuru bir yerde veya 325°F'ye önceden ısıtılmış fırında 1 saat boyunca kurumaya bırakın.

II. Vanilya çubuğunu, tarçını, yıldız anasonu, karanfili, meyan kökünü, klementin kabuklarını ve siyah çayı küçük bir kasede birleştirin. Bu karışımı bir çay kabına dökün; böylece birkaç ay boyunca saklanabilir.

III. Çayı hazırlamak için, 4 ila 5 çay kaşığı karışımı bir çay topu içine koyun. Bu çay topunu çaydanlığın içine asın, üzerine kaynar su dökün ve arzu edilen kıvama gelmesi için 4 ila 5 dakika bekletin. Çay topunu çıkarın ve üzerine ahududu şurubunu ekleyip karıştırın.

IV. Hemen servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Eski Took'un Sıcak Çikolatası

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
10 dakika

2 kişilik

¼ su bardağı krema

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı şekersiz kakao

2 çay kaşığı vanilyalı şeker

3 ons koyu çikolata, iri parçalar halinde doğranmış

Çikolata rendesi

I. Bir karıştırma kabında, kremayı katı hale gelene kadar çırpın.

II. Sütü, kakao tozunu, vanilya şekeri ve bitter çikolatayı bir tencereye koyun ve orta ateşte, çikolatanın eriyene kadar sürekli karıştırın. Sütün kaynamasına izin vermeyin. Gerekirse ateşi kısın.

III. Tencereyi ocaktan alın ve 2 ila 3 dakika kadar soğumaya bırakın. Karışımı tekrar iyice karıştırın ve ardından iki kaseye veya ısıya dayanıklı cam kaplara dökün. Üzerine çırpılmış kremayı ekleyin ve üzerine çikolata rendesini serpin.

IV. Hemen servis edin.



OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Miruvóre

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
5 dakika

Pişirme Süresi
15 dakika

Yaklaşık 4 su bardağı kadar çıkar.

6 ila 7 adet taze şeftali; çekirdekleri çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış.

¾ su bardağı şeker

1¼ su bardağı su

1 adet organik limonun rendelenmiş kabuğu

2 su bardağı karbonatlı limonata

Ezilmiş buz (isteğe bağlı)

I. Şeftalileri, şekeri ve suyu bir tencereye koyun ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Sürekli karıştırın. Limon kabuğu rendesini ekleyin. Şeker tamamen eriyip meyve püresi yumuşayana kadar yaklaşık 8 ila 10 dakika kadar pişirin. Ateşten alın ve biraz soğumaya bırakın.

II. Şeftali şurubunu bir elekten geçirerek bir kaseye dökün. Daha sonra bu karışımı büyük bir sürahiye aktarın ve sürahinin içini limonata ile doldurun.

Üstünü kapatıp buzdolabında soğutun. En iyi şekilde, üzerine biraz buz eklenerek servis edilir.

III. Limonata, buzdolabında 3 güne kadar tazeliğini korur.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Orc Pijalığı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2 dakika

1 porsiyon kahve yapar.

5 ila 6 adet taze ahududu

5 ila 6 adet taze böğürtlen

Ezilmiş buz

1 ½ yemek kaşığı vanilya likörü

1½ yemek kaşığı cin

1 ½ yemek kaşığı limon suyu

¼ su bardağı pasiflora meyve suyu

¼ su bardağı kiraz suyu

¼ su bardağı, buz gibi soğutulmuş muz suyu

I. Küçük bir kasede, ahududuları ve karadutları bir kaşık yardımıyla ezin.

II. Ezilmiş buzları büyük bir sürahiye koyun.

III. Vanilya likörü, cin ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

IV. Ezilmiş meyveleri ekleyin. Passiflora suyu, kiraz suyu ve muz suyunu da karışıma ekleyip karıştırın.

V. Hemen servis edin.

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com



Eski Winyard'ın Sıcak Şarabı

Seviye
Kolay.

Hazırlık Süresi
2 dakika

Pişirme Süresi
20 dakika

3 ila 4 fincan kadar çıkar.

4 su bardağı kuru kırmızı şarap

¼ su bardağı şeker kamışı şekeri

8 diş sarımsak

2 adet tarçın çubuğu, ikiye bölünmüş

6 yıldızlı anason

3 adet kardamom kabuğu

½ su bardağı Amaretto

1 adet kan portakalı, dilimlenmiş

2 yemek kaşığı kurutulmuş kızılcık

1 damla limon suyu

I. Kırmızı şarabı ve şekeri bir tencerede orta ateşte, şekeri tamamen eriyene kadar ısıtın.

II. Tencereye karanfil, tarçın çubukları, yıldız anason ve kakule kapsüllerini ekleyin ve 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Ardından Amaretto'yu ekleyin. Süslemek için 4 adet portakal dilimini ayırın; geri kalan portakal dilimlerini ise tencereye ekleyin. Kızılcık ve limon suyunu da ekleyip, 5 dakika daha kısık ateşte pişirin.

III. Tenceredeki karanfil, tarçın çubukları, kakule ve yıldız anasonu çıkarın. Tarçın çubuklarını süslemek için ayırın.

IV. Karıştırılmış şarabı 3 veya 4 bardağa dökün. Her bir bardağa yarım tarçın çubuğu ekleyin. Bardakları portakal dilimleriyle süsleyip hemen servis edin.

OceanofPDF.com

Teşekkürler

İşte, her şey bitti. Tüm yemekler pişirildi, tüm fotoğraflar çekildi ve tüm tarifler yazıldı. Şimdi itiraf etme zamanı: J. R. R. Tolkien'in başyapıtı olan "Yüzüklerin Efendisi"ni okuyabilmek için üç-dört deneme yapmam gerekti. Tolkien'in bu üçlemesi, haklı olarak fantezi edebiyatının klasikleri arasında yer alıyor ve birçok yazarı büyük ölçüde etkilemiştir. Ancak benim bu eserle ilgili birçok sorunum vardı; daha doğrusu, eserin oldukça sıkıcı olan giriş bölümüyle ilgili sorunlarım vardı. Bu bölüm yüzünden defalarca okumaktan vazgeçtim. Genç ve naiftim; kendime şöyle dedim: "Eğer kitabın tamamı böyleyse, benim için bu kitap uygun değil! Binlerce sayfayı okumaya dayanamam!"

İşte bu yüzden, romanı defalarca bir kenara bıraktım; ondan rahatsız oldum ve dünyanın geri kalanının neden bu kitabı bu kadar beğendiğini kendime sordum. Yıllar sonra, önsöz kısmını atlattıktan ve nihayet asıl hikayeye ulaştığımda, Orta-Dünya'nın eşsiz cazibesi benim için ortaya çıktı. O zamandan beri, bu kitabı tıpkı "Geleceğe Dönüş" filmini izlediğim kadar sık okuyorum (bence bu film, Peter Jackson'ın "Yüzüklerin Efendisi"ni beyaz perdeye uyarlamasından sonra gelmek üzere, tüm zamanların en iyi filmdir). Bu kitaba olan ilgim hâlâ artmaya devam ediyor. Görünüşe göre, Tolkien'in Yüzükler Efsanesi'nin gerçek derinliği ve anlamı, belirli bir yaşa gelene kadar anlaşılamıyor. Bazı şeyleri ancak zamanla, geriye dönüp geçmişi hatırladığımızda anlayabiliyoruz.

Bu vesileyle, bu kitabın sizin ellerinizde olmasını mümkün kılan tüm insanlara teşekkür etmek istiyorum. Öncelikle, DK ekibine teşekkür etmek gerekir. Monika Schlitzer, bu projeyi coşku, öngörü ve kararlılıkla başarıyla tamamlamada öncü rol oynadı. Ayrıca Doreen Wolff, Heike Fassbender, Bruni Thiemeyer, Carmen Brand, Nicole Walter ve yayınevinin diğer tüm çalışanlarına da teşekkür ederim; her zaman yardım ve tavsiyeleriyle yanımızdalar.

Ayrıca, şu kişilere içten teşekkürlerimi sunarım: Dünyanın en iyi fotoğrafçısı olan Dimitrie Harder; kafamdan geçen tüm çılgın fikirleri kameraya kaydeden kişi. Jo Löffler ve Holger "Holle" Wiest; onsuz hiçbir şey bu şekilde olmazdı

(Roberts "Rob" Urlovskis için de aynı şey geçerli). Ulrich Peste; dünyanın dört bir yanında yaşadığımız birçok harika an için. Raoul Goff, Steve Jones, Vanessa Lopez, Chrissy Kwasnik ve Insight Editions'ın editör ekibi. Thomas ve Alexandra Stamm; giderek daha fazla arkadaş haline geliyorlar (ki bu benim açımdan çok önemli bir şey). Başka bir anneden olan kardeşim Thomas Böhm, Gabi, Susi ve Tommy; Tobias, Andrea, Lea, Finja ve şu an onunla birlikte yaşayan Jannik veya Jannis gibi isimler. Katharina "tek gerçek kedi" Böhm; sayamayacağım kadar çok sebepten dolayı... Ve Annelies Haubold. Unutulmamalıdır ki, eşsiz Oskar "Ossi" Böhm, hiç sahip olamadığım babamdı.Özellikle de ailem; bana bu tür maceralara katılma fırsatları sunarak hayatımı anlamlı kılmaya devam ediyorlar.

Bu kitapla ilgili beğendiğiniz her şey için, lütfen bu harika insanlara teşekkür edin. Eğer herhangi bir hata, eksiklik veya aşırı miktarda tuz varsa, bunun sorumlusu benim, başka kimse değil.

Tom Grimm

OceanofPDF.com



OceanofPDF.com

Yazar ve Fotoğrafçı Hakkında

Tom Grimm

1972 yılında doğan Tom Grimm, kitap satıcılığı alanında stajını tamamladı ve şu an birçok uluslararası kitap ve gazete yayınevinde yazar, çevirmen, gazeteci, editör ve yapımcı olarak çalışmaktadır. Edebiyat, filmler ve video oyunlarına büyük ilgi duymaktadır. Eğlence parklarını, seyahat etmeyi ve yıl boyunca çeşitli şeyler pişirmeyi çok sever. Yakın zamanda yaptığı çalışmalar nedeniyle Dünya Yemek Kitabı Ödülü'nü kazandı. Almanya'nın Bielefeld şehrinin yakınlarındaki Wiehen Hills bölgesindeki küçük bir kasabada ailesi, bir grup vahşi kedi ve Batman, Kung Fu Panda, Rayman ve Orc Thrall'ın gerçek boyutundaki heykelleriyle birlikte yaşamaktadır.

Dimitrie Harder

Dimitrie Harder, 1977 yılında Orta Asya'daki Kırgızistan'da dünyaya geldi. Annesi Rus, babası ise Almandı. Kırgızistan, sadece muhteşem dağ manzaralarıyla değil, aynı zamanda efsaneler ve destanlarla dolu zengin bir kültüre sahip olmasıyla da bilinir. 1990 yılında ailesiyle birlikte Almanya'ya taşındı. Orada fotoğrafçılığa olan tutkusunu keşfetti ve bu hobi zamanla mesleğine dönüştü. Son derece sabırlı ve detaylara önem veren bir kişi olan Harder, fotoğraflarıyla ifade etmek istediği her türlü ruh haline uyum sağlayabiliyor. Bisiklete binmeyi, koşmayı ve yürüyüş yapmayı çok sever. Yiyecek israf etmekten hoşlanmaz. Ayrıca, ortağı Tom Grimm'i resmi olarak "aptal" olarak adlandıran tek kişidir.

OceanofPDF.com

Tariflerin Dizini

Fırında Pişirilmiş Ürünler

Bannock Ekmekleri
Beorn'un Bal Kekleri
Beren'in Ekmek Çiçeği
Bilbo'nun Çıtır Bisküvileri
Bilbo'nun Yetmiş Birinci Doğum Günü Pastası
Bilbo'nun Ünlü Tohumlu Pastası
Zorla ezberleme/Unutulmaya bırakma
Crickhollow Elma Tatlıları
Elflerin Ekmekleri
Ekmek hamurunda balık
Meyveli kek
Hobbiton Kabak Kuloları
Lembas
Orcish Çubuk Ekmekleri
Kabaklı Pastalar
Tatlı Mini Bundt Kekleri
Tek Yüzük

ETLER

Gimli'nin Tuzlu Domuz Eti
Haradrim Tagine
Hobbit Başlı Peynir
Hobbit Shanks
Juniper ile Kavrulmuş Kuzu Eti
Mirkwood Batwings
Orcish Hobbit Roast with Maggot Holes – Orc ırkından Hobbitlerin larva delikleriyle birlikte pişirilmişi
Pippin'in Öğle Atıştırmalıkları
Domuz Eti Dolgulu Turtalar
Ranger tarzı bıldırcın
Biberiye ile Baharatlanmış Kuzu Şişleri
Sam'ın Coney Stewi
Sam'in İkinci Kahvaltısı
Düdüklü Tencerede Pişirilmiş Fasulye
Túrin Turambar'ın Tarhunlu Tavuğu

BALIKLAR

Brandywine Balık Güveçleri
Ekmek hamurunda balık

Grey Havens'tan Sarımsaklı Midyeler
Çubuk Üzerinde Baharatlı Alabalık
Númenorlu Gilthead Seabram

İçecekler

Athelas Çayı
Beorn'un Bal Sütü
Ent İksiri
Miruvor
Miruvóre
Eski Winyard'ın Sıcak Şarabı
Orc Püresi
Eski Took'un Sıcak Çikolatası

Lezzetler/Lezzetli Yemekler

Beorn'un Fırınlanmış Peyniri
Brandywine Balık Güveçleri
Kahvaltılık Köfteler
Cüce tarzı pancar
Çiftçi Maggot'un Mantarlı Yemeği
Ekmek hamurunda balık
Puflu Patates Püresi
Grey Havens'tan Sarımsaklı Midyeler
Gimli'nin Tuzlu Domuz Eti
Haradrim Tagine
Çubuk Üzerinde Baharatlı Alabalık
Hobbit Başlı Peynir
Hobbit Shanks
Hobbiton Kabak Kuloları
Juniper ile Kavrulmuş Kuzu Eti
Mirkwood Batwings
Númenorlu Gilthead Seabram
Orcish Hobbit Roast with Maggot Holes – Orc ırkından Hobbitlerin larva delikleriyle birlikte pişirilmişi
Tereyağlı Soslu Patatesler
Pippin'in Öğle Atıştırmalıkları
Domuz Eti Dolgulu Turtalar
Kabaklı Pastalar
Ranger tarzı bıldırcın
Kök Sebzeli Yahnı
Biberiye ile Baharatlanmış Kuzu Şişleri
Sam'in Coney Stewi
Sam'in İkinci Kahvaltısı
Düdüklü Tencerede Pişirilmiş Fasulye
Spud Cakes
Tatlı Kestane Çorbası
Patates Salatası
Prancing Pony'nin Patates Çorbası

Túrin Turambar'ın Tarhunlu Tavuğu

TATLILAR

Beorn'un Bal Kekleri
Bilbo'nun Çıtır Bisküvileri
Bilbo'nun Yetmiş Birinci Doğum Günü Pastası
Bilbo'nun Ünlü Tohumlu Pastası
Zorla ezberleme/Unutulmaya bırakma
Crickhollow Elma Tatlıları
Fırında Pişirilmiş Armutlar
Gandalf'ın Fıstıklı Pudingi
Evde Konserve Edilmiş Şeftaliler
Pınar Evits
Pankekler
Rivendell Meyve Şekerlemeleri
Tatlı Mini Bundt Kekleri

Vejetaryen

Beorn'un Fırınlanmış Peyniri
Beorn'un Bal Kekleri
Kahvaltılık Köfteler
Zorla ezberleme/Unutulmaya bırakma
Crickhollow Elma Tatlıları
Cüce tarzı pancar
Elflerin Ekmekleri
Puflu Patates Püresi
Meyveli kek
Hobbiton Kabak Kuloları
Evde Konserve Edilmiş Şeftaliler
Lembas
Mısır Haşlama
Tereyağlı Soslu Patatesler
Pankekler
Kabaklı Pastalar
Rivendell Meyve Şekerlemeleri
Kök Sebzeli Yahnı
Tatlı Kestane Çorbası

OceanofPDF.com

PO BOX 15
COBB, CA 95426
©2022 REEL INK PRESS

BU KITABIN HIÇBIR BÖLÜMÜ, YAYINCININ YAZILI IZNI OLMAKSIZIN HERHANGI BIR ŞEKILDE ÇOĞALTILAMAZ.

ISBN: 978-1-958862-00-1
ISBN: 978-1-958862-01-8 (E-KITAP)

İLK OLARAK "DAS INOFFIZIELLE MITTELERDE KOCHBUCH" ADIYLA YAYIMLANMIŞTIR. © 2022 DK VERLANG DORLING KINDERSLEY.
GRINNING CAT PRODUCTIONS TARAFINDAN HAZIRLANMIŞTIR.

OceanofPDF.com