SAYI: 34 / 2019 / FİYATI: 20.00 TL
KKTC FİYATI: 25 TL / ARALIK
ISSN 2148-3663

Türk Mutfağı Yemekleri

özel sayı 11

ZEYTİNYAĞLILAR



gastrofests



gastrofests

YAYINCI :
GASTROFESTS Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ - SORUMLU:
Ferit Özkaşıkcı

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ:
Birgül Kopuz

DİJİTAL YAYINLAR EDİTÖRÜ:
Başak Okşak

GÖRSEL YÖNETMEN:
Eren Taymaz

FOTOĞRAFLAR:
Gastrofests

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

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

BASKI:
Fabrika Basım ve Ticaret Ltd. Şti.
İnönü Caddesi, No:74/A Güneşli, Bağcılar/İstanbul

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

YAYIN TÜRÜ:
Yerel, Sürekli, Ayda bir.

İLETİŞİM:
iletisim@gastrofests.com

© Beef&Fish dergisi, Gastrofests Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır. © Beef&Fish dergisinin yayın hakkı Gastrofests Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.'ne aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf, harita, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

ÖNSÖZ

Anadolu, tarih boyunca bir çok medeniyetin yaşadığı ve aynı zamanda bir çok kültürün birbirini etkilediği bir coğrafya.

Bu coğrafyada yaşayan Türkler, Orta Asya'dan taşıdıkları yemek kültürlerini, Anadolu'daki medeniyetlerin yemek kültürleri ile birleştirmiş ve günümüze değin taşımıştır.

Farklı kültürlerin birbirleri ile olan etkileşimi, zengin bir mutfağın yanı sıra yöresel çeşitliliği ve çok farklı tatları da bünyesine alarak zenginleşmiş ve günümüze kadar ulaşmış.

Zeytinyağlı yemekler, bilhassa Ege bölgesi başta olmak üzere Anadolu mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Taze Fasulyelisinden-Enginarına, Yaprak sarmasından-Baklasına her zaman masada yerini almıştır. Kitapta, kolayca bulabileceğiniz malzemelerle hazırlanan zeytinyağlı yemekler, en pratik şekilde tarif edildi.

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

Afiyetle yemeniz dileği ile,

İçindekiler

BADEMLİ BRÜKSEL LAHANASI 6
BARBUNYALI TAZE FASULYE 8
BEZELYELİ KUŞKONMAZ 10
BROKOLİ SAPI EZMESİ 12
BUĞDAY CACIĞI 14
ÇİĞ YAPRAK SARMA TARİFİ 16
İÇ BAKLALI ENGİNAR 18
İMAMBAYILDI 20
MAŞ FASULYE PİYAZI 22
MERCİMEKLİ BARBUNYA 24
PEYNİR SOSLU ENGİNAR 26
PİYAZ 28
SARIMSAKLI ISPANAK EZMESİ 30
SÜZME YOĞURT VE LABNELİ MEZE 32
ZEYTİNYAĞLI BEYAZ FASULYE 34
ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK SEBZE 36
ZEYTİNYAĞLI KÖZLENMİŞ BİBER TURŞU 38
ZEYTİNYAĞLI PATATES SALATASI 40
ZEYTİNYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI 42
ZEYTİNYAĞLI REZENE KÖKÜ 44
ZEYTİNYAĞLI REZENE SAPI MEZESİ 46
ZEYTİNYAĞLI RULO PATLICAN 48
ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU KÖKÜ 50
ZEYTİNYAĞLI SUSUZ KABAK 52
ZEYTİNYAĞLI ISPANAK KÖKÜ 54
ZEYTİNYAĞLI GİRİT EZME 56

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ.....58
ZEYTİNYAĞLI BAHARATLI FIRIN PATATES 60
ZEYTİNYAĞLI BAKLA.....62
ZEYTİNYAĞLI BALKABAĞI 64
ZEYTİNYAĞLI BAMYA 66
ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA.....68
ZEYTİNYAĞLI BEZELYE.....70
ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI.....72
ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ VE KARNABAHAR.....74
ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA BADEM YEMEĞİ.....76
ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ 78
ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ HAVUÇLU ENGİNAR 80
ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ SOTE.....82
ZEYTİNYAĞLI ISPANAK 84
ZEYTİNYAĞLI KABAK.....86
ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ 88
ZEYTİNYAĞLI MANTAR.....90
ZEYTİNYAĞLI PATLICAN.....92
ZEYTİNYAĞLI PIRASA.....94
ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI.....96
ZEYTİNYAĞLI SALATALIK.....98
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE 100
ZEYTİNYAĞLI VE KİMYONLU HAVUÇ 102
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA.....104
MUTFAK OKULU 106

BADEMLİ BRÜKSEL LAHANASI

MALZEMELER

Brüksel lahanası (600 gr)
Sarımsak (3 diş)
Badem (soyulmuş ve 150 gr)
Kuru üzüm (2 dolu yemek kaşığı)
Rendelenmiş limon kabuğu (2 dolu yemek kaşığı)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Tuz (göz kararı)
Karabiber (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Lahanalarınızı güzelce yıkayın ve temizleyin. Bir kesme tahtasının üzerine alarak lahanayı ortadan ikiye ayırın. Sarımsaklarınızı da kesme tahtasının üzerine alarak doğrayın. Daha sonra geniş bir fırın kabının içerisine yerleştirin. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, badem, lahana, kuru üzüm ve bir yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu ekleyerek güzelce karıştırın. Hazırladığınız karışımı kabıyla beraber fırına yerleştirin. Lahanalar yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Son olarak artan limon kabuklarını üzerine serpiştirin. Afiyet olsun.



BARBUNYALI TAZE FASULYE

MALZEMELER

Barbunya (500 gr)
Taze fasulye (500 gr)
Soğan (1 adet)
Domates (2 adet)
Zeytinyağı (çeyrek su bardağı)
Toz şeker (1 yemek kaşığı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle barbunyalarınızı güzelce temizleyin ve haşlayın. Bir kesme tahtasının üzerinde soğanlarınızı ince ince doğrayın ve bir tencerenin içerisine ekleyin. Üzerinde zeytinyağı gezdirin ve kavurun. Daha önceden ayıklamış olduğunuz taze fasulyeleri de tencerenin içerisine ekleyin. Domateslerinizin kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın. Daha sonra domateslerle birlikte hafif haşlanmış barbunyayı da tencerenin içerisine ekleyin. Yemeğinizin hizasında su ekledikten sonra tuzunuzu ve şekerinizi ekleyin. Yaklaşık yarım saat bu şekilde pişirin. Üzerine kalan zeytinyağını ilave edin. Yaklaşık 3 dakika daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Afiyet olsun.



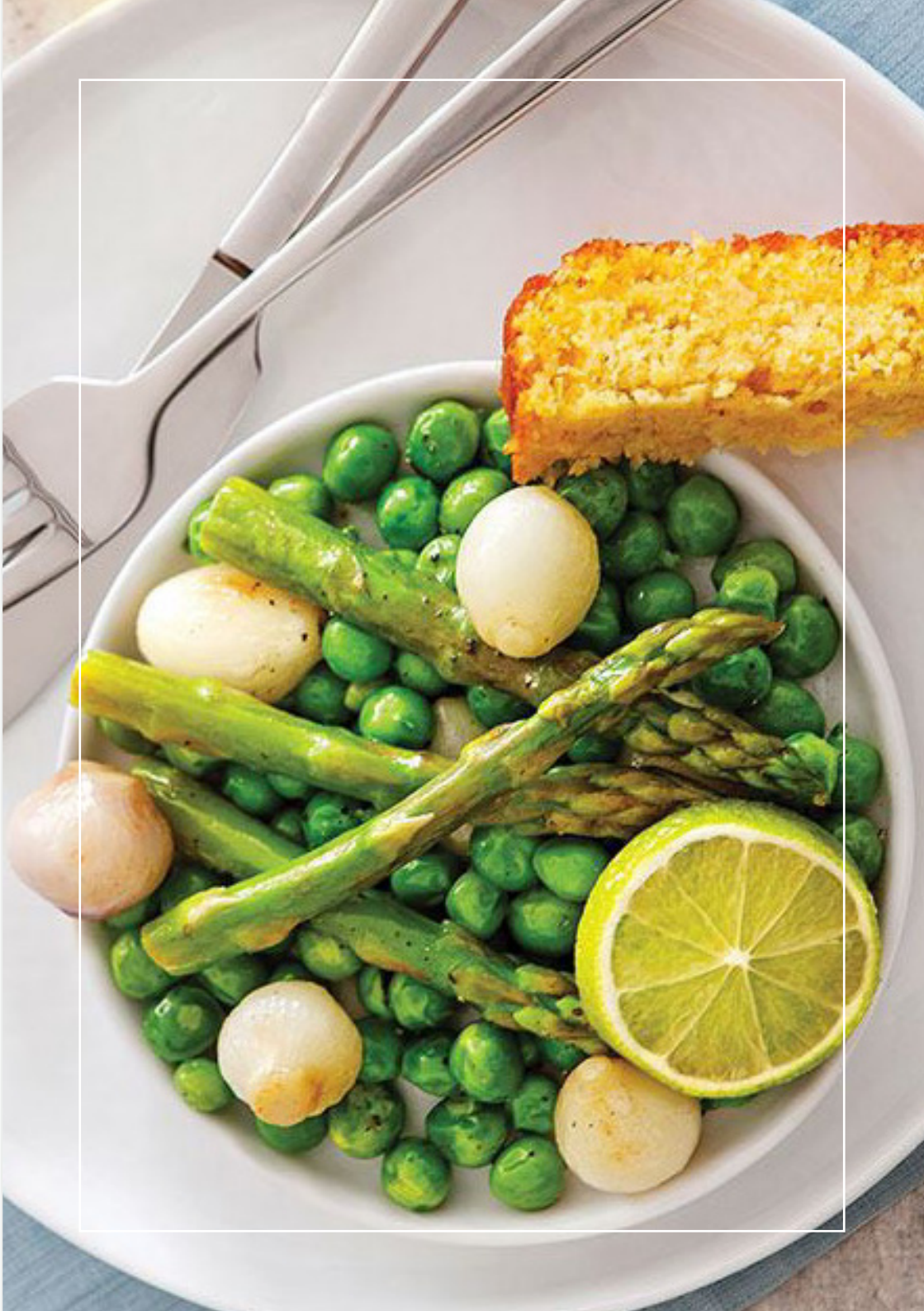
BEZELYELİ KUŞKONMAZ

MALZEMELER

Kuşkonmaz (2 demet)
Bezelye (haşlanmış bir bardak)
Bal (yarım tatlı kaşığı)
Arpacık soğan (10 adet)
Tereyağı (yarım su bardağı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Tuz (1 çay kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Arpacık soğanı soyun, kuşkonmazları yıkayın ve yarıdan kesin. Tavaya yağı koyun ve erimesini bekleyin ardından sırasıyla soğanları ekleyip pembeleşmesini sağlayın ve kuşkonmazları ekleyin ve pişirin. Yumuşayınca haşlanmış bezelyeyi koyun 3 dakika daha kısık ateşte pişirin ve kapatın. Sos için tuz ve balı ekleyip soğumaya başlayınca servis edin.



BROKOLİ SAPI EZMESİ

MALZEMELER

Brokoli sapı (yarım kilo)
Tahin (2 yemek kaşığı)
Zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
Limon suyu (2 yemek kaşığı)
Sarımsak (3 diş)
Dereotu (8-9 dal)
Kimyon (bir çay kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Bir kesme tahtasının üzerinde brokolinin saplarını kesip parçalara ayırın. Ardından bir tencerenin içerisine alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve güzelce haşlayın. Brokolinizin suyunu süzdükten sonra blender yardımıyla püre haline getirin. Diğer kalan malzemeleri de ekleyip tekrar blenderdan geçirin. Ardından bir servis tabağı seçin ve püre haline getirdiğiniz karışımı tabağa ekleyin. Üzerinde göz kararı zeytinyağı gezdirin. Afiyet olsun.



BUĞDAY CACIĞI

MALZEMELER

Aşurelik buğday (haşlanmış, 1 su bardağı)
Süzme yoğurt (2 su bardağı)
Sarımsak (2 diş)
Dereotu (5 dal)
Zeytinyağı (1 yemek kaşığı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle sarımsaklarınızı güzelce ezin ve yoğurdun içine ekleyip karıştırın. İçerisine haşlanmış buğdayı ve dereotunu ilave edin. Daha sonra tuz ekleyip karıştırın. Son olarak üzerinde zeytinyağı gezdirin. Afiyet olsun.



ÇİĞ YAPRAK SARMA TARİFİ

MALZEMELER

Asma yaprağı (500 gr)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Küp şeker (1 adet)
Pirinç (2 su bardağı)
Kuş üzümü (yarım çay bardağı)
Dolmalık fıstık (yarım çay bardağı)
Kuru nane (1yemek kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Tuz (göz kararı)
Su (iki buçuk bardak)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle bir tencerenin içerisinde su kaynatın ve asma yapraklarınızı yaklaşık 3 dakika haşlayın. Ardından suyunu süzdüğünüz yaprakları bir tabağa alın. Bir kesme tahtasının üzerinde soğanlarınızı ince ince kıyın. Bir tencerenin içerisine soğanlarınızı ve zeytinyağını alın, soteleyin. İçine kesme şekerinizi ekleyin. Güzelce karıştırın. Pirinçlerinizi yıkayın ve suyunu süzün. Pirinç, dolmalık fıstık, kuş üzümü, nane, karabiber, tuz ve suyu ekleyip su iyice çekilinceye kadar pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın. Tezgahın üzerine yaprakları alın ve iç malzemeyi yerleştirip sarın. Soğuk bir şekilde servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



İÇ BAKLALI ENGİNAR

MALZEMELER

Enginar (5 adet)
İç bakla (500 gr)
Soğan (2 adet)
Zeytinyağı (1 bardak)
Limon (1 adet)
Kesme şeker (1 adet)
Dereotu (1 demet)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle soğanlarınızı bir kesme tahtasının üzerine alarak ince ince doğrayın. Daha sonra soğanlarınız pembe bir kıvama gelene kadar kavurun. Enginarlarınızı temizleyin tuz ve yarım limonla ovun. Geniş bir tencerenin içerisine enginarlarınızı dizin. Tuz, şeker ve yarım limonla hazırladığınız karışımın suyunu üzerine hafifçe gezdirin. Suyunuzu üzerini örtecek şekilde ekleyin. Yağlı kağıdınız ile tencerenin üzerini kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Biraz piştikten sonra iç baklalarınızı ekleyin ve tekrar pişmeye bırakın. Yemeğiniz tamamen piştikten sonra enginarları tabağa dizin. Bütün enginarların ortasına baklaları ekleyin. Dereotunu da ekledikten sonra yemeğiniz hazır. Afiyet olsun.



İMAMBAYILDI

MALZEMELER

Patlıcan (5 adet)
Soğan (2 adet)
Sarımsak (7 diş)
Sivri biber (7 adet)
Zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
Domates (6 adet)
Tuz (göz kararı)
Karabiber (göz kararı)
Maydanoz (yarım demet)
Limon (1 adet)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patlıcanlarınızı güzelce yıkayın. Daha sonra her birini alacalı bir biçimde soymaya başlayın. Bir tencereye ayçiçek yağınızı ekleyin. Patlıcanlarınızı teker teker yerleştirin ve iyice kızartın. Daha sonra bir kesme tahtasının üzerine soğanlarınızı alarak halka halka doğrayın. Biber ve sarımsaklarınızı da küçük küçük doğrayın. Zeytin yağı ekleyerek soteleyin. Domateslerinizi yıkayın ve kabuklarını soyun. Sonra domateslerinizi küp küp doğrayın ve onları da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar kavurun. Baharat ve doğranmış maydanozlarınızı ilave edin. Ardından ocağı kapatın. Patlıcanlarınızı geniş bir fırın tepsisinin içerine yerleştirin. Patlıcanlarınızın ortalarını çizgi biçiminde açın. Malzemelerinizi içine yerleştirin. Tavanızda kalmış olan domatesli suyu tepsinize ekleyin. Patlıcanlarınızın üzerinde limon suyu gezdirin. Önceden 200 dereceye ayarlanmış fırına sürün ve yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Son olarak soğumaya bırakın. Afiyet olsun.



MAŞ FASULYE PİYAZI

MALZEMELER

Maş fasulyesi (1 bardak)
Taze soğan (1 demet)
Taze nane (yarım demet)
Soğan (1 adet kırmızı)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Üzüm sirkesi (yarım çay bardağı)
Tahin (3 yemek kaşığı)
Tuz
Yumurta (haşlanmış 2 adet)
Zeytin (20 adet)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle akşamdan ılık suda beklettiğiniz maş fasulyelerinizin suyunu süzün. Daha sonra geniş ve derin bir tencerenin içerisine ekleyin. Tencereye kaynar su ekleyin ve yaklaşık 20 dakika kaynamasını sağlayın. Suyunu süzdüğünüz fasulyeleri başka bir kabın içine kaldırın. Bir kesme tahtasının üzerinde taze soğan ve naneyi ince ince doğrayın. Onları da geniş bir kabın içine ekleyin. Kırmızı soğanı da piyazlık bir şekilde doğrayın. Zeytin ve yumurta hariç tüm malzemeyi derin salata kabının içerisinde birleştirip karıştırın. Haşlanmış yumurtalarınızı orta kısmından ikiye bölün ve salatanın üzerine yerleştirin. Son olarak zeytinlerinizin çekirdeklerini çıkarıp süslemesini yapın. Afiyet olsun.



MERCİMEKLİ BARBUNYA

MALZEMELER

Barbunya fasulyesi (1 kg)
Yeşil mercimek (1 bardak)
Taze soğan (1 demet)
Kapya biber (1 adet)
Maydanoz (1/2 demet)
Şeker (1 adet)
Zeytinyağı (1/2 su bardağı)
Sıcak su (3 su bardağı)
Tuz

HAZIRLANIŞI

Limonlu suda barbunyaları, sade suda ise mercimekleri 5'er dakika haşlayın. Ardından 3 dakika tuzlu suda haşlayın ve süzün. Taze soğanları ve maydanozu temizleyin ve doğrayın. Kapya biberi ve şeker, sıcak su, yağ ve tuzu mercimekli fasulyeye ekleyip soğanı da koyup 15 dakika kısık ateste pişirin. Soğumaya bırakın, ardından maydanozla süsleyerek servise hazır hale getirin.



PEYNİR SOSLU ENGİNAR

MALZEMELER

Enginar (4 adet temizlenmiş)
Limon (2 adet)
Su (göz kararı)
Küp şeker (4 adet)
Beyaz peynir (ezilmiş 1 su bardağı)
Taze soğan (4 dal)
Krema (4 yemek kaşığı)
Kiraz domates (4 adet)
Dereotu (2 dal)
Tuz (göz kararı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Pul biber (1 çay kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle enginarlarınızın saplarınız temizleyin ve üst kısımlarını da makasla düzeltin. Daha sonra ortasındaki mor yaprakları kapatın ve içindeki tüyleri temizleyin. Güzelce yıkayın. Bir limonun suyunu sıkın ve üzerine sürün. Bir tencerenin içerisine enginarlarınızı yerleştirin. Daha sonra üzerine 1 limonun suyunu, tuz ve kesme şeker ekleyin ve ardından yarısını geçecek kadar su ilave edin. Enginarların üzerine yağlı kağıt kapatın. Tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık yarım saat pişirin. Enginarlarınızı sudan çıkarıp seçtiğiniz servis tabağına yerleştirin. Ezilmiş peynirlerin üzerine ince ince doğradığınız soğanları ve kremayı ekleyin. Daha sonra haşlama suyunuzdan 2-3 yemek kaşığı ve baharatları ekleyin. Sos için hazırladığınız bu karışımı güzelce harmanlayın. Her bir enginarın üzerine susu ekleyin. Domates, dereotu ve tuzu ekleyin. Enginarınız servis hazır, afiyet olsun.



PİYAZ

MALZEMELER

Kuru fasulye (yarım kilo)
Kuru soğan (2 adet)
Zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Maydanoz
Limon
Nar ekşisi
Tuz

HAZIRLANIŞI

Yaklaşık 4 saat suyun içerisinde beklettiğiniz kuru fasulyelerinizin suyunu güzelce süzün ve haşlayın. Geniş ve derin bir kabın içerisine ekleyin. Bir kesme tahtasının üzerinde soğan ve maydanozları doğrayın ve içerisine ekleyin. Daha sonra pul biber, nar ekşisi, limon, tuz ve zeytinyağını da ekleyip güzelce karıştırın. Afiyet olsun.



SARIMSAKLI ISPANAK EZMESİ

MALZEMELER

Kuzu ıspanak (yarım kilo)
Sarımsak (4 adet)
Limon (1 adet)
Tost ekmeği (4 adet)
Ceviz (150 gr)
Zeytinyağ (yarım su bardağı)
Karabiber
Muskat rendesi
Susam
Tuz

HAZIRLANIŞI

Ispanakları sirkeli tuzlu suda iki dakika bekletin ve bir kaba ayırın Sarımsakları kıyın. Tost ekmeklerinin içini çıkarın. Ceviz, ekmek, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak ve ıspanağı blendera atın. Biraz karıştıktan sonra muskatrendesi, tuz, susam ve karabiberi ekleyip servise hazır hale getirin.



SÜZME YOĞURT VE LABNELİ MEZE

MALZEMELER

Labne peyniri (200 gr)
Süzme yoğurt (1 çay bardağı)
Zeytinyağı (1 yemek kaşığı)
Kırmızı biber (közlenmiş 2 adet)
Tuz (göz kararı)
Maydanoz (göz kararı)
Ceviz (dövülmüş, göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Geniş bir kabın içerisine yoğurdu, tuzu ve labnenizi alın. İkisini güzelce çırpın. Daha sonra seçtiğiniz bir servis tabağına alın. Karışımın ortasında hafif bir çukur yaratın. Kırmızı biberlerinizi doğrayın ve orta kısma yerleştirin. Üzerinde hafifçe zeytinyağınızı gezdirin. Son olarak maydanozlarınızı doğrayın ve ceviz ile beraber üzerine ekleyin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI BEYAZ FASULYE

MALZEMELER

Soğan (1 adet)
Frenk soğanı (1 adet)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Domates (2 adet)
Taze beyaz fasulye (1 kg)
Şeker (2 adet küp)
Tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanları piyazlık ince ince doğrayın. Taze beyaz soğanları yıkayıp ayıklayın. Domatesleri yıkayıp kare şeklinde kesin. Zeytinyağını ekleyip önce soğanı hafif kızartın ve fasulyeyle domatesi ekleyin. Küp şeker ve tuzunu ekleyip su ilave edin. Fasulyelerin yumuşadığına emin olunca kapatın. Frenk soğanını üzerine ekleyip servise hazır hale getirin.



ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK SEBZE

MALZEMELER

Karnabahar (250 gr)
Brokoli (250 gr)
Kırmızı dolmalık biber (2 adet)
Sarı dolmalık biber (1 adet)
Brüksel lahanası (200 gr)
Bebek havuç (6 adet)
Soğan (1 adet)
Sıcak su (1 su bardağı)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Limon (yarım)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle soğanlarınızı ince ince doğrayın. Ardından tencerenizin üzerine zeytinyağı ekleyerek soğanlarınızı hafif pembe bir kıvama gelene kadar kavurun. Biberleri kesme tahtasının üzerinde şerit biçiminde doğrayın. Daha sonra bütün sebzelerinizi tencerenin içine ekleyin. Tencerenize sıcak su ve tuzu ekleyin. Kısık ateşte sebzeleriniz yumuşak bir kıvam alana kadar pişirin. Yemeğinizi ocaktan aldıktan sonra üzerine limon suyu ekleyin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI KÖZLENMİŞ BİBER TURŞU

MALZEMELER

Biber (3 kg kapya)
Sarımsak (1 bütün)
Tuz (2 tatlı kaşığı)
Sirke (yarım su bardağı)
Maydonoz (1/2 demet)
Zeytinyağı (2 çay bardağı)

HAZIRLANIŞI

Kapya biberlerinizi yıkadıktan sonra birkaç yerden minik delikler açın. Önceden ısıtılmış fırında (220 derece) közleyin. Kapya biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve kabuklarını soyun. Bu işlemden sonra iri parçalara bölün. Bir bütün sarımsağın dişlerini teker teker soyarak ince parçalara bölün. Aynı şekilde maydanozları da iri parçalar halinde doğrayın. Ayrı bir kapta belirtilen miktarda zeytinyağı, sirke ve tuzu karıştırın. Bu işlemlerden sonra kavanozlara önce biberleri, üzerine kıyılmış maydanozları ve son olarak sarımsakları koyun. Üç ya da dört kat olacak şekilde bu işleme devam edin. Üzerine önceden hazırlanan zeytinyağı, sirke ve tuz sosu ilave edin. Kapağı çok sert şekilde kapatın ve buzdolabında saklayın. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI PATATES SALATASI

MALZEMELER

Patates (haşlanmış 1 kg
Kuru soğan (1 adet)
Taze nane (çeyrek demet)
Maydanoz (çeyrek demet)
Mor lahana
Nar ekşisi
Kekik
Pul biber
Tuz
Salatalık turşusu (5 adet)
Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patateslerinizi haşlayın. Ardından derin bir kabın içerisine alın. Bir küçük kap daha seçin ve içerisine nar ekşisini, baharatları ve zeytinyağını ekleyin. Daha sonra patateslerin üzerine ilave edip nazik bir şekilde karıştırın. Kalan malzemeleri de doğrayın ve onları da patatesin üzerine ekleyip karıştırma işlemine devam edin. Uygun bir servis tabağı seçerek zeytinyağlı patates salatanızı servis edin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI

MALZEMELER

Baldo pirinç (2 su bardağı)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Su (3 su bardağı)
Tavuk suyu (1 su bardağı)
Taze karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Öncelikle kendinize derin bir pilav tenceresi seçin. Ardından yağınızı tencerenin içerisine ekleyin ve pirinçlerinizi ilave edin. Biraz kavurun daha sonra su ve tavuk suyunu ekleyin. Tuzunuzu da ekledikten sonra orta ateşte pişirin. Pilavınız pişince yaklaşık 20 dakika dinlendirin ve üzerine karabiber serpin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI REZENE KÖKÜ

MALZEMELER

Taze rezene kökü (150 gr)
Arpacık soğan (4 adet)
Domates (2 adet)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Limon (1 adet)
Sarımsak (2 diş)
Beyaz biber (1 çay kaşığı)
Toz şeker (1 çay kaşığı)
Tuz (1 çay kaşığı)
Patates (1 adet)
Misket havuç (1 adet)
Pembe biber (1 çay kaşığı)
Dereotu (birkaç tutam)
Nar ekşisi (1 tatlı kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle rezene köklerini güzelce yıkayın ve ayıklayın. Daha sonra bir kesme tahtasının üzerinde rezene köklerini 4 parçaya ayırın. Ardından arpacık soğan, zeytinyağı ve ince ince kıydığınız sarımsakla beraber iyice soteleyin. Patateslerinizin ve havuçlarınızın kabuklarını soyup minik minik doğrayın. Domateslerin de kabuklarını soyup doğrayın. Havuç, domates, limon suyu, patates, nar ekşisi, toz şeker, beyaz biber, pembe biber ve tuzu da ekleyin. Ardından su bir miktar su ekleyin ve orta ateşte pişirin. Piştikten sonra üzerine dereotu serpiştirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI REZENE SAPI MEZESİ

MALZEMELER

Rezene sapı (1 kilo)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Rezene saplarınızı güzelce yıkayıp temizleyin. Geniş bir tencerenin içerisinde su kaynatın. Ardından rezene saplarınızı içerisine atıp 3 dakika haşlayın. Bir kabın içerisine soğuk su ekleyin ve haşladığınız rezene saplarına şok tekniği uygulamak için soğuk suyun içerisine atın. Suyunu süzün ve bir kesme tahtasının üzerine alıp ince ince doğrayın. Bir servis tabağına geçirin ve üzerine tuz ekleyin. Daha sonra üzerinde zeytinyağı gezdirin ve limon sıkın. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI RULO PATLICAN

MALZEMELER

Patlıcan (2 adet)
Soğan (3 adet)
Küp şeker (1 adet)
Zeytinyağı (3 yemek kaşığı)
Sarımsak (2 diş)
Domates (3 adet)
Tuz, karabiber

Kızartmak için
Zeytinyağı

Servis için
Çeri domates (4 adet)

HAZIRLANIŞI

1'er cm kalınlıkta doğranmış patlıcanları acısını almak için 15 dk tuzlu suda bekletin. Yıkayıp, iyice süzdüğükten sonra kızgın yağda kızartıp yağını çekmesi için kağıt havluya serin. Hilal şeklinde doğranmış soğanları tencerede kavurun. Şekeri, kıyılımış sarımsağı ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip tencerenin altını kapatın. Ortalarına malzemeyi koyduğunuz patlıcanları kürdan tutturarak rulo haline getirin ve fırın kabına alın. Kürdan uçlarını yarım çeri domatesler ile süsleyerek 180 derece 10-15 dk fırınlayın. Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.



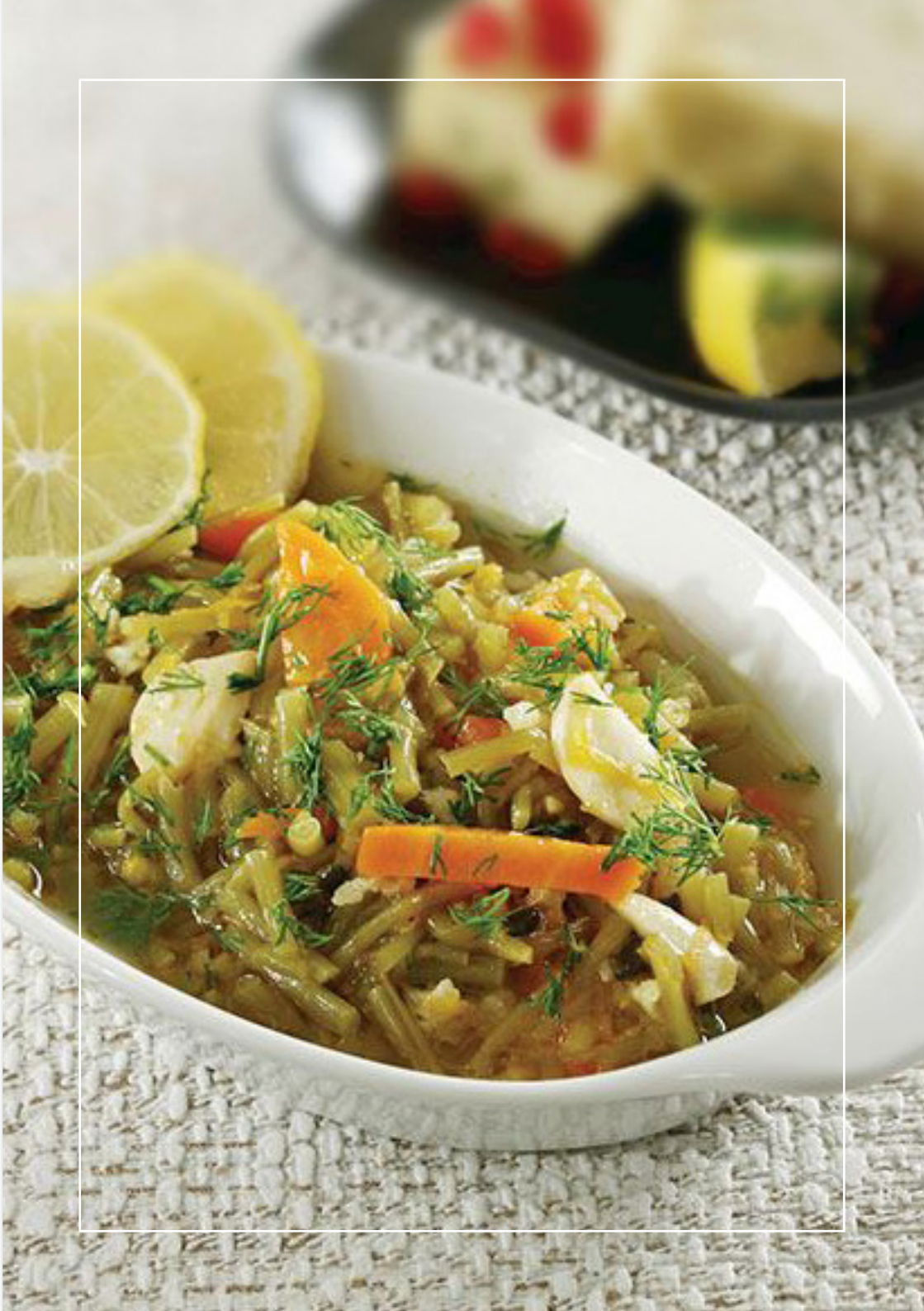
ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU KÖKÜ

MALZEMELER

Semizotu (400 gr)
Soğan (1 adet)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Havuç (1 adet)
Sarımsak (2 diş)
Pirinç (1 çay bardağı)
Kesme şeker (1 adet)
Dereotu
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Semizotunu güzelce temizleyin, yapraklarını ayırıp küçük küçük doğrayın. Bir kesme tahtasının üzerinde soğanlarınızı doğrayın ve bir tencerenin içinde zeytinyağıyla soteleyin. Ardından sarımsaklarınızı dört parçaya ayırın. Havuçlarınızı da doğradıktan sonra semizotu, sarımsak, havuç, tuz ve kesme şekeri de ilave edip soteleme işlemini sürdürün. Semizotunun suyunu bıraktığını gördüğünüzde pirinç ve yarım bardak su ilave edin. Pirinçler yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin. Piştikten sonra ılınması için bekleyin ve son olarak üzerine semizotu ilave edin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI SUSUZ KABAK

MALZEMELER

Kabak (1kg)
Havuç (1 adet)
Soğan (2 büyük boy)
Sarımsak (4 adet)
Tuz (1/2 yemek kaşığı)
Zeytinyağı (1/2 su bardağı)
dereotu (yarım demet)
Süzme yoğurt

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeleri soyun ve yıkayın. Soğan ve kabağı kare şeklinde, havucu ise dilimleyin. Dereotunu kıyın. Soğanları tuzla ovun. Havuç ve kabakları ve sarımsağı tencereye koyun, zeytinyağını üzerine gezdirin. 20 dakika kısık ateşte pişmesini bekleyin. Dereotunu da ekleyip soğumaya bırakın. Son olarak sarımsaklı yoğurtla yemeğiniz sunuma hazır.



ZEYTİNYAĞLI ISPANAK KÖKÜ

MALZEMELER

Ispanak kökü (1/2 kg)
Soğan (1 adet)
Sarımsak (2 adet)
Havuç (1 adet)
Pirinç (1/2 çaybardağı)
Domates (2 adet)
Zeytinyağı (1/4 bardak)
Su (3,5 bardak)
Tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanları küp küp doğrayın. Sarımsakları kıyın. Havuçları rendeleyin, pirinçleri yıkayın ve domatesleri kare şeklinde kesin. Zeytinyağını ocağa koyup önce sarımsak ve soğanı pembeleştirin. Ardından pirinç, kök ıspanak, havuç, domates karabiber ve tuzu ekleyip pirinçler pişine denk pişirin. Altını kapatın ve en az 15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.



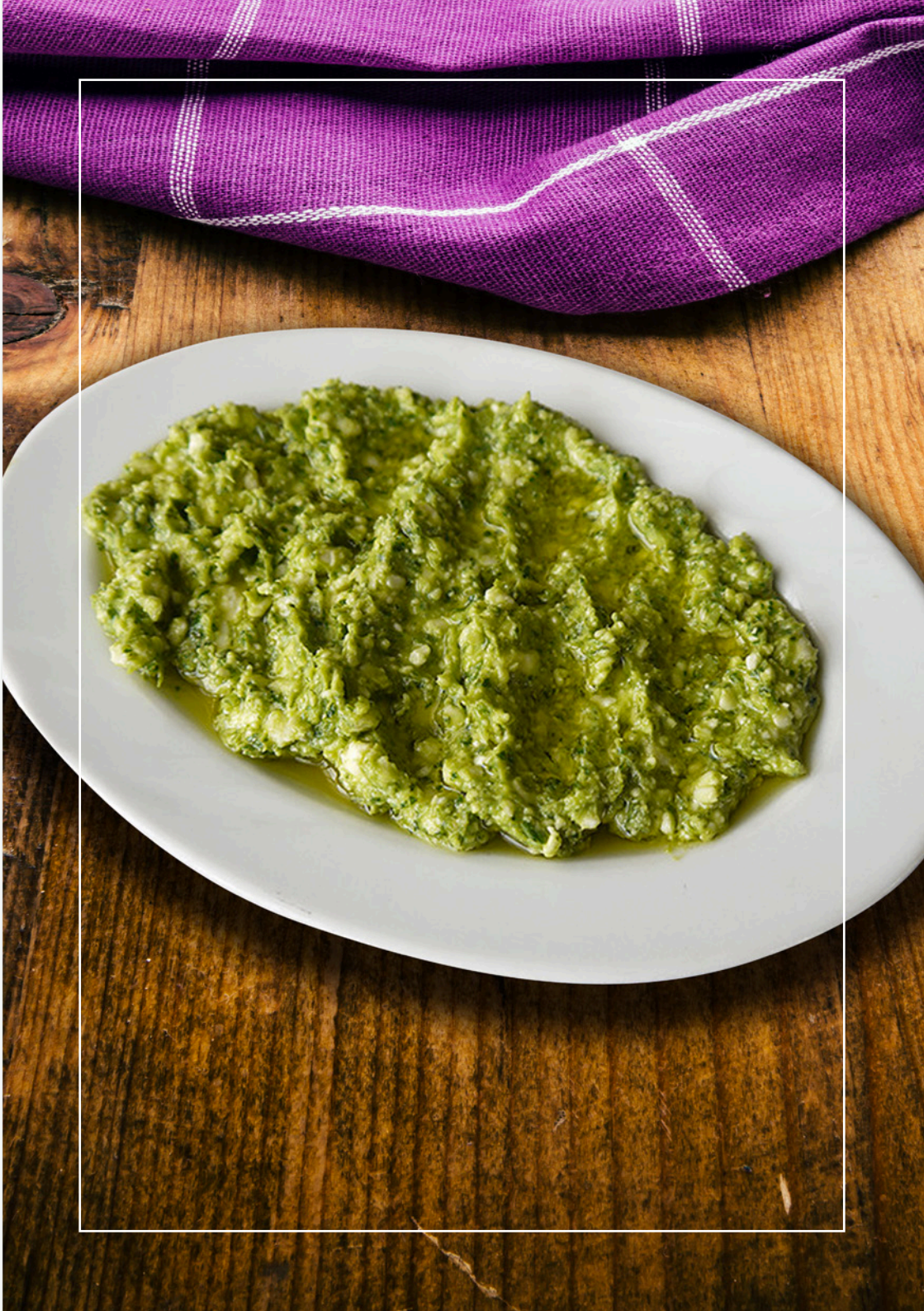
ZEYTİNYAĞLI GİRİT EZME

MALZEMELER

Beyaz peynir (150 gr)
Lor peyniri (1 su bardağı)
Antep fıstığı (1 su bardağı)
File badem (1 su bardağı)
Ceviz içi (1 su bardağı)
Dereotu (3 yemek kaşığı)
Sarımsak (2 diş)
Zeytinyağı (1 su bardağı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle peynirlerinizi güzelce ezin. Ardından içine zeytinyağı ve sarımsak ekleyip karıştırın. Daha sonra ceviz, badem, fıstık ve dereotunu da ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Servis tabağına alın ve üzerinde biraz zeytinyağı gezdirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

MALZEMELER

Kereviz (büyük boy)
Ayva (Çeyrek ayvadan biraz fazla)
Soğan (1 adet)
Havuç (1 adet)
Patates (1 adet)
Portakal (1 adet)
Mandalina (1 adet)
Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)
Kesme şeker (1 adet)
Tuz (Göz kakarı)
Limon (yarım)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle kerevizi soyun ve doğrayın. Ardından kararmaması için limonlu suyun içerisine koyun. Soyduğunuz ayvaları kerevizden biraz daha küçük bir şekilde doğrayın ve suya koyun. Soğanlarınızı ince ince doğrayın. Patatesleri küp şeklinde, havuçlarınızı ince halkalar halinde doğrayın. Daha sonra soğanlarınızı hafif pembe bir kıvama gelene kadar kavurun. Patateslerinizi ve havuçlarınızı da içine ekleyerek yaklaşık 5 dakika kavurun. Kereviz ve ayvaları da ekleyip 5 dakika daha pişirin. Önceden sıktığınız portakal suyunu, tuz ve kesme şekeri de üzerine ekleyin. Kereviziniz yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI BAHARATLI FIRIN PATATES

MALZEMELER

Patates (1 kg)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Sarımsak (1 diş)
Kurutulmuş biberiye yaprakları (yarım çay bardağı)
Kekik (2 tatlı kaşığı)
Kırmızı pulbiber (2 yemek kaşığı)
Tuz (göz kararı)
Karabiber (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Derin bir kap seçin ve ardından patateslerinizi güzelce yıkayıp elma dilimleri şeklinde doğrayın. Sarımsaklarınızı minik minik doğrayın ve tüm baharatlarla beraber patatesin içine ekleyip iyice karıştırın. Üzerine zeytinyağını da ekleyin. Bir fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serin ve patateslerinizi içine ekleyin. Önceden 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI BAKLA

MALZEMELER

Taze bakla (1 kg)
Soğan (1 kg)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Limon (1 adet)
Sarımsak (2 diş)
Un (1 yemek kaşığı)
Toz şeker (yarım yemek kaşığı)
Yoğurt (1 su bardağı)
Sıcak su (1 buçuk su bardağı)
Dereotu (yarım demet)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Derin bir kabın içerisine limon suyu hazırlayın. Baklalarınızın uç kısımlarını temizleyerek kabın içerisine alın ve bir süre limonlu suda bekletin. Daha sonra bir kesme tahtasının üzerinde soğanlarınızı ince ince doğrayın. Zeytinyağında pembe bir kıvama gelene kadar soğanlarınızı kavurun. Limonlu sudan baklalarınız çıkarıp soğanların yanına ekleyin ve yaklaşık 5 dakika güzelce karıştırın. Üzerine yarım limon sıkın, şekeri ve sıcak suyu ekleyin. Yemeğinizi kısık ateşte baklalarınız yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Yemeğiniz piştikten sonra ince ince kıydığınız dereotlarınızı ve tuzunuzu ekleyin. Seçtiğiniz bir servis tabağında sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI BALKABAĞI

MALZEMELER

Balkabağı (300 gr)
Pirinç (3 yemek kaşığı)
Soğan (1 adet)
Zeytinyağı (1 çağy bardağı)
Limon suyu (yarım limon)
Su (1 su bardağı)
Dereotu (3 dal)
Tuz

HAZIRLANIŞI

İnce doğradığınız soğanı hafifçe kavurun ve üzerine iri küpler şeklinde doğradığınız kabağı ekleyin. 5 dakika kavurmaya devam ettikten sonra pirinç ve dereotu hariç bütün malzemeyi ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra pirinçleri de ilave edip 20 dk kısık ateşte pişirin. Kıyılmış dereotunu ilave ederek servis edebilirsiniz.



ZEYTİNYAĞLI BAMYA

MALZEMELER

Yarım kilo bamya,
1 tane soğan,
3 tane domates,
2 diş sarımsak,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 çay kaşığı toz şeker,
Yarım limon,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Bamyaların sap kısımlarını temizleyip bol suyla yıkayın ve suyunu süzdürün. Yemeklik doğradığınız soğan ve rendelenmiş sarımsakları zeytinyağında kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve ilave edin. 3-4 dakika daha kavurduktan sonra suyu süzülen bamyaları ekleyin. Tuz, şeker ve limon suyunu gezdirip kısık ateşte karıştırmadan pişirin. Oda sıcaklığında ılıyınca servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

MALZEMELER

Barbunya (yarım kilo)
Soğan (1 adet)
Havuç(1 adet)
Sarımsak (3 diş)
Zeytinyağı (çeyrek su bardağı)
Biber salçası (yarım yemek kaşığı)
Domates salçası (1 yemek kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle bir kesme tahtasının üzerine soğanları alın ve küp küp doğrayın. Doğradığınız soğanları ve yağınızı bir tencerenin içine alarak kavurmaya başlayın. Havuçlarınızı da küp küp doğradıktan sonra salçalarınızla beraber tencereye ekleyin. Güzelce kavurun ve ardından barbunyalarınızı ekleyin. Üzerine su ilave ederek (1 su bardağı) yaklaşık yarım saat pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

MALZEMELER

1 kg bezelye,
2 tane havuç,
2 tane patates,
2 tane soğan,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 su bardağı ılık su,
1 tatlı kaşığı toz şeker,
2 yemek kaşığı domates salçası,
Tuz,

Süslemek için:
Dereotu

HAZIRLANIŞI

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Patates ve havuçların kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve kavrulan soğana ekleyip salça ile birlikte 3-4 dakika daha kavurun. Üzerine yıkadığınız bezelyeleri, şeker, tuz ve suyunu ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Dereotuyla süsleyip sıcak ya da ılık servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

MALZEMELER

20-30 tane küçük dolmalık,
3 tane soğan,
2 yemek kaşığı domates salçası,
2 yemek kaşığı biber salçası,
1,5 su bardağı pirinç,
1 çay bardağı zeytinyağı,
2 tane domates,
Kırmızı pul biber,
Nane,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanları ince ince doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Salçasını ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçleri yıkayıp suyunu süzün ve soğanlara ilave edin. 3-4 dakika daha kavurup pul biber, nane, tuz ve ince kıyılmış maydanozları ekleyip ocaktan alın. Dolmalık biberlerin kapak kısımlarını alıp güzelce yıkayın. Hazırladığınız iç harcından biberlerin içlerine yarısını biraz geçecek şekilde doldurun. Tencereye dik bir şekilde yerleştirin. Domatesleri dilimleyip biberlerin üzerlerini kapatın. Tencerenin yarısına kadar su ve zeytinyağını ilave edip kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin.



ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ VE KARNABAHAR

MALZEMELER

Brokoli (küçük boy)
Karnabahar (küçük boy)
Havuç (1 adet)
Tuz (göz kararı)
1. 5 su bardağı su
Zeytinyağı (çeyrek su bardağı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle, brokoli, karnabahar ve havucu güzelce yıkayın. Ardından havuçlarınızı doğrayıp tencereye ekleyin. Üzerine tuz, zeytinyağı ve su ekleyin. Orta ateşte yavaş yavaş pişirin. Yemeğiniz piştikten sonra tabağa koyun ve üzerine limon sıkın. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA BADEM YEMEĞİ

MALZEMELER

Çağla badem (500 gr)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Toz şeker (yarım tatlı kaşığı)
Sarımsak (2-3 diş)
Portakal suyu (çeyrek su bardağı)
Soğan (1 adet)
Dereotu (6 dal)
Kapya biber (1 adet)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Bir tencerenin içerisinde zeytinyağınızın yarısını ısıtın. Soğanlarınızı ince ince doğrayın. Daha sonra soğan, şeker ve sarımsağı yağın içerisine ekleyin. Soğanlarınız pembe bir renk alana kadar kavurmaya devam edin. Çağla bademlerinizi yıkayıp temizledikten sonra üzerine ekleyin ve yaklaşık beş dakika kavurun. Portakal suyunu ilave edin. Üzerini hafif geçecek kadar da su ekleyin. İyice kaynadıktan sonra üzerine tuz serpin. Daha sonra tencerenin altını kısıp yaklaşık yarım saat pişirin. Biber ve dereotunu ince ince doğrayın ve harmanlayın. Bademleriniz pişince altını kapatın ve soğumaya bırakın. Üzerine dereotu biber karışımınızı ve ardından zeytinyağınızı ekleyin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

MALZEMELER

1 demet deniz börülcesi,
3 diş sarımsak,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 yemek kaşığı elma sirkesi,
1 yemek kaşığı nar ekşisi,
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Deniz börülcelerini yıkayın ve bir tencerede suyla 30 dakika haşlayın. Haşladıktan sonra soğuk suya batırıp çıkartın. Soğuyunca saplarından tutarak odunsu kısımlarını ayıklayın ve servis kasesine alın. Ayrı bir kapta sarımsakları rendeleyin, zeytinyağı, elma sirkesi, nar ekşisi, pul biber ve tuzu karıştırın. Bu sosu deniz börülcelerinin üzerine gezdirip servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ HAVUÇLU ENGİNAR

MALZEMELER

6 tane enginar,
1 tane patates,
1 tane havuç,
1 su bardağı bezelye,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 tane limon,
1 çay kaşığı toz şeker,
Tuz,
1 tutam dereotu

HAZIRLANIŞI

Enginarları kısık ateşte hafif yumuşayana kadar pişirin. Küp doğradığını patates, havuç ve bezelyeleri ayrı kaplarda suyla haşlayın. Haşlama işleminiz bitince sebzeleri bir kasede harmanlayın. Haşladığınız enginarları limon ile ovarak bir tencere dizin. Üzerlerine hazırladığınız sebzeleri koyun. Şeker, tuz ve zeytinyağını gezdirerek enginarlar iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. İnce kıyılmış dereotuyla süsleyerek servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ SOTE

MALZEMELER

Havuç (4 adet)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Tuz (göz kararı)
Karabiber (göz klararı)

Sosu için

Zeytinyağı (5 tatlı kaşığı)
Sumak (yarım tatlı kaşığı)
Kırmızı pul biber (1 tatlı kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Bir kesme tahtasının üzerinde havuçları yuvarlak formlarda doğrayın. Bir tavanın içine zeytinyağı ekleyin ve havuçları da ekleyip 15-20 dakika arası kavurun. Yumuşak bir kıvama geldiği zaman karabiber ve tuz ekleyin. Sosu için tekrar bir tavanın içerisine zeytinyağı ekleyip sumak ve pul biberi ekleyerek ısıtın. Havuçları bir servis tabağına alın ve sosu güzelce üzerinde gezdirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI ISPANAK

MALZEMELER

Ispanak (500 gr)
Soğan (1 adet)
Zeytinyağı
Pirinç (3 yemek kaşığı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Ispanakları güzelce yıkayın ve iri iri doğrayın. Bir tencerenin içerisine zeytinyağını koyun ve ince ince kıydığınız soğanları da içine ekleyip kavurun. Doğradığınız ıspanakları da tencerenin içine ekleyin ve tencerenin ağzını kapatın. Ispanaklarınız sönük bir hale geldiğinde birkaç dakika daha kavurun. Pirinçlerinizi de tencerenin içine ekleyin ardından tuz ve su ekleyerek karıştırın ve pişmesi için izin verin. Kaynamaya başladığı zaman altını kısın. Pirinçleriniz iyice piştikten sonra altını tamamen kapatın ve soğumaya bırakın. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI KABAK

MALZEMELER

Kabak (3 adet)
Soğan (1 adet)
Zeytinyağı (çeyrek su bardağı)
Kırmızı biber (1 adet)
Bebek havuç (10 adet)
Salça (yarım yemek kaşığı)
Toz şeker (1 çay kaşığı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Bir kesme tahtasının üzerine soğanınızı alarak küp küp doğrayın. Bir tencerenin içerisine zeytinyağınızı ekleyin ve soğanları pembe bir kıvama gelene kadar kavurun. Salçanızı da ekleyip kavurma işlemine devam edin. Kesme tahtanızın üzerinde kabakları şerit şeklinde doğrayın. Kırmızı biber ve havuçlarınızı da doğradıktan sonra hepsini tencereye ekleyin. Tuz ve şekerinizi de ekleyerek orta ateşte yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEMELER

4 tane kereviz,
1 tane havuç,
1 tane patates,
1 tane soğan,
1 tane limon,
1 tane portakal suyu,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı şeker,
2 su bardağı su,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kerevizleri soyup elma dilimi şeklinde doğrayarak limonlu suda biraz bekletin. Patates ve havuçları soyup dilimleyin. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp sağanı pembeleşene kadar kavurun. Havuçları ekleyip 5 dakika daha soteleyin. Patatesleri de ekleyip karıştırdıktan sonra su, limon suyu, portakal suyu, şeker ve tuzunu ekleyip kısık ateşte pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI MANTAR

MALZEMELER

Mantar (400 gr)
Zeytinyağı (1/2 çaybardağı)
Maydanoz (yarım demet)
Sarımsak (1 adet)
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı

HAZIRLANIŞI

Mantarları bol suda yıkayıp dörde bölün. Sarımsağı rendeleyin. Maydanozları kıyın. Tavaya önce zeytinyağını ekleyin, sonra sarımsağı biraz çevirin. Yüksek ateşe alıp mantarları 3 dakika pişirip ateşi kısın. Suyunu çekmesini beklerken tuz ve karabiberi ekleyin. Suyu çekince altını kapatıp maydanozları ekleyip ılınınca servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

MALZEMELER

Patlıcan (5 adet)
Yeşil biber (2 adet)
Kırmızı biber (2 adet)
Kuru soğan (1 adet)
Rendelenmiş domates (5 yemek kaşığı)
Zeytinyağı (çeyrek su bardağı)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle patlıcanlarınızı güzelce yıkayın. Daha sonra alacalı bir biçimde soyun ve küp küp doğrayın. Bir kabın içerisinde tuzlu su hazırlayın ve patlıcanlarınızı içerisine ekleyin. Tuzlu suyun içerisinde yaklaşık yarım saat bekletin. Bir kesme tahtasının üzerinde soğanlarınızı ince ince doğrayın. Biberlerinizi temizleyip doğrayın. Zeytinyağı ile beraber soğanları pembe bir kıvama gelene kadar kavurun. Sırasıyla biberi ve patlıcanı ilave edin. Domates sosunu da ekleyip karıştırın. Son olarak kapağını kapatın ve patlıcanlar yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI PIRASA

MALZEMELER

1 kg pırasa,
2 tane havuç,
2 yemek kaşığı pirinç,
1 tane portakal,
1 tane limon,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı toz şeker,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Pırasaların dıştan iki kabuğunu soyup bol suyla yıkayın ve verev doğrayın. Havuçların kabuklarını soyup pırasalara uyumlu doğrayın. Bir tencereye yıkadığınız pırasa ve havuçları koyun. Pirinçleri yıkayıp üzerine ilave edin. Toz şeker ve tuzunu serptikten sonra zeytinyağı, taze sıkılmış portakal ve limon suyunu gezdirin. Kısık ateşte pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

MALZEMELER

4 tane pırasa,
1,5 su bardağı pirinç,
1 tane soğan,
2 yemek kaşığı biber salçası,
1 tutam maydanoz,
1 tutam dereotu,
1 çay bardağı zeytinyağı,
Karabiber,
Pul biber,
Havuç,
Nane,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Pırasaları ortadan yarıya kadar kesin. Bir tencerede 2 litreye yakın su kaynatın. Kaynayan suda pırasaları eritmeden haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Yapraklarını ayırırken iç zarlarını çıkarın. İç harcı için, bir tencerede zeytinyağının yarısını ısıtın. Soğanı yemeklik doğrayıp pembeleşene kadar kavurun. Bir yemek kaşığı salça ekleyip karıştırın. Pirinçleri yıkayıp ekleyin. İnce kıyılmış maydanoz, dereotu, karabiber, pul biber, nane ve tuzunu ekleyip ocaktan alın. Yapraklara ayırdığınız pırasalara iç harcından paylaştırıp uzunlamasına rulo şeklinde sarın. Sardığınız pırasaları boşluk bırakmadan sıkıca tencereye dizin. Üzerine havuç dilimleyip koyun. Bir kasede zeytinyağı, kalan salçanın yarısı ve suyu karıştırıp üzerini geçmeyecek şekilde ekleyin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Limon dilimleriyle servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI SALATALIK

MALZEMELER

Küçük boy salatalık (yarım kilo)
Soğan (4 adet)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Su (4 bardak)
Toz şeker (2 yemek kaşığı)
Karabiber (1 tutam)
Küçük boy mazı kozalağı (2 adet)
Tuz (göz kararı)

HAZIRLANIŞI

Öncelikle soğan ve salatalıklarınızı soyun ve bütün bir şekilde tencereye yerleştirin. Ardından kalan tüm malzemeyi ilave edin. Tahmini 10 dakika pişirin. Soğumasını bekleyin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

MALZEMELER

1 kg körpe taze fasulye,
1 çay bardağı zeytinyağı,
2 tane soğan,
3 tane domates,
1 tatlı kaşığı toz şeker,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 su bardağı sıcak su,
Tuz

HAZIRLANIŞI

Fasulyelerin kılçıklarını temizleyip bol suyla yıkayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Bir tencereye yıkadığınız fasulyeleri koyun. Üzerine yemeklik doğradığınız soğan ve domatesleri ekleyin. Bir bardak suda salçayı karıştırıp zeytinyağıyla üzerine gezdirin. Tuz ve şeker serpip kısık ateşte pişirin. Oda ısısında soğutup servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI VE KİMYONLU HAVUÇ

MALZEMELER

Kırmızı havuç (8 adet)
Kırmızı soğan (1 adet büyük boy)
Su (4 çay bardağı)
Maydanoz (Yarım demet)
Sarımsak (3 adet)
Zeytinyağı (1/2 su bardağı)
Tuz (1/2 yemek kaşığı)
Limon (2 adet birinin rendelenmiş kabuğu)
Kimyon(1/2 yemek kaşığı)

HAZIRLANIŞI

Soğanı, sarımsağı ve havuçları soyun. Soğanları küp küp doğrayın, sarımsakları ince ince kıyın, havuçları ise uzun ve kalın şekilde doğrayın. Başka bir yerde kıydığınız maydanozu, limon kabuğunu kimyonu karışıtırın. Bir kaşık zeytinyağını ısıtın, önce soğan ve sarımsağı kavurun ardından havuçları ekleyin kavurun. Suyu ve limonun suyuna da ekleyip tuzu ekleyin, ocağın altını kısın 15 dakika bekleyin. Sonra kalan zeytin yağını dökün ve 5 dakika daha bekleyin Kimyon maydanoz limonsuyu karışımını ekleyip soğumaya bırakın. Ardından yemeğiniz servise hazır. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

MALZEMELER

Yarım kilo salamura asma yaprağı,

İçi malzeme için:

1,5 su bardağı pirinç,

3 tane soğan,

1 çay bardağı zeytinyağı,

1 yemek kaşığı domates salçası,

1 yemek kaşığı biber salçası,

1 demet maydanoz,

Yarım çay bardağı nar ekşisi,

Karabiber,

Kuru nane,

Tuz,

HAZIRLANIŞI

Salamura asma yaprağının tuzu çıkması için biraz suda bekletin. Soğanları ince ince doğrayıp bir tencerede zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar kavurun. Salçasını ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Pirinçleri yıkayıp suyunu süzün ve ilave edin. 4-5 dakika kavurun. 1 limonun suyu, nar ekşisi ve baharatlarını ekleyip ocaktan alın. İnce kıydığınız maydanozları ilave edip harmanlayın. Hazırladığınız malzemeyi asma yapraklarına paylaştırarak sarın ve pişireceğiniz tencereye dizin. Sarmaların üzerine çıkacak şekilde su koyun. Kısık ateşte ağır ağır pişirmeye bırakın sarmalar tam suyunu çekmeden yarım su bardağı zeytinyağı gezdirin. Sarmalar piştikten sonra servis tabağına alın ve üzerini limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.



MUTFAK OKULU

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

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

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

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

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

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

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



Bayat kurabiyeler

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



Bembeyaz pilav için

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

Beşamel sos

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

Buzdolabınızın iyi soğutması için

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

Buzdolabındaki kötü kokular

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

Bütün limonun saklanması

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



Çaydanlık temizliği

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

Çorba ya da yemek çok tuzluysa

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

Dibi tutan tencereler

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





Dikkat! Mat mı, parlak mı?

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

Domatesler taze kalsın

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

Dondurucudaki etlerin yapışmaması için

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

Elma sirkesi

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

Evde pasta hazırlarken

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



Güzel buzlar için

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

Hamur işlerini servis yapmadan önce

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

Izgaraları temizlerken

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

İdeal örtü boyu

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

Jöle, kalıbından çıkarken dağılıyorsa

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

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

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

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



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

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

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

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



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

Küflenen ekmekler
Ekmek kutusunu ara sıra sirkeli suyla silin.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Şeftali soymak zor geliyorsa
Şeftalileri 10 saniye sıcak suda tutup sonra soğuk suya batırırsanız, kabukları kolayca soyulur.



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

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

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

Tıkanan tuzluklar
Mutfağın nemli ortamında tuzluklar tıkanıyorsa, içlerine biraz pirinç koyun.

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

Uzun süre dayanan sebzeler için
Aldığınız sebzeleri yıkamadan buzdolabında poşetlerde ve ağzı sıkıca kapatılmış olarak saklayın.



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

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

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

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

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

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

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

