özel sayı

SAYI: 68 / 2025 TEMMUZ
FİYATI: 80 TL
KKTC FiYATI: 95 TL

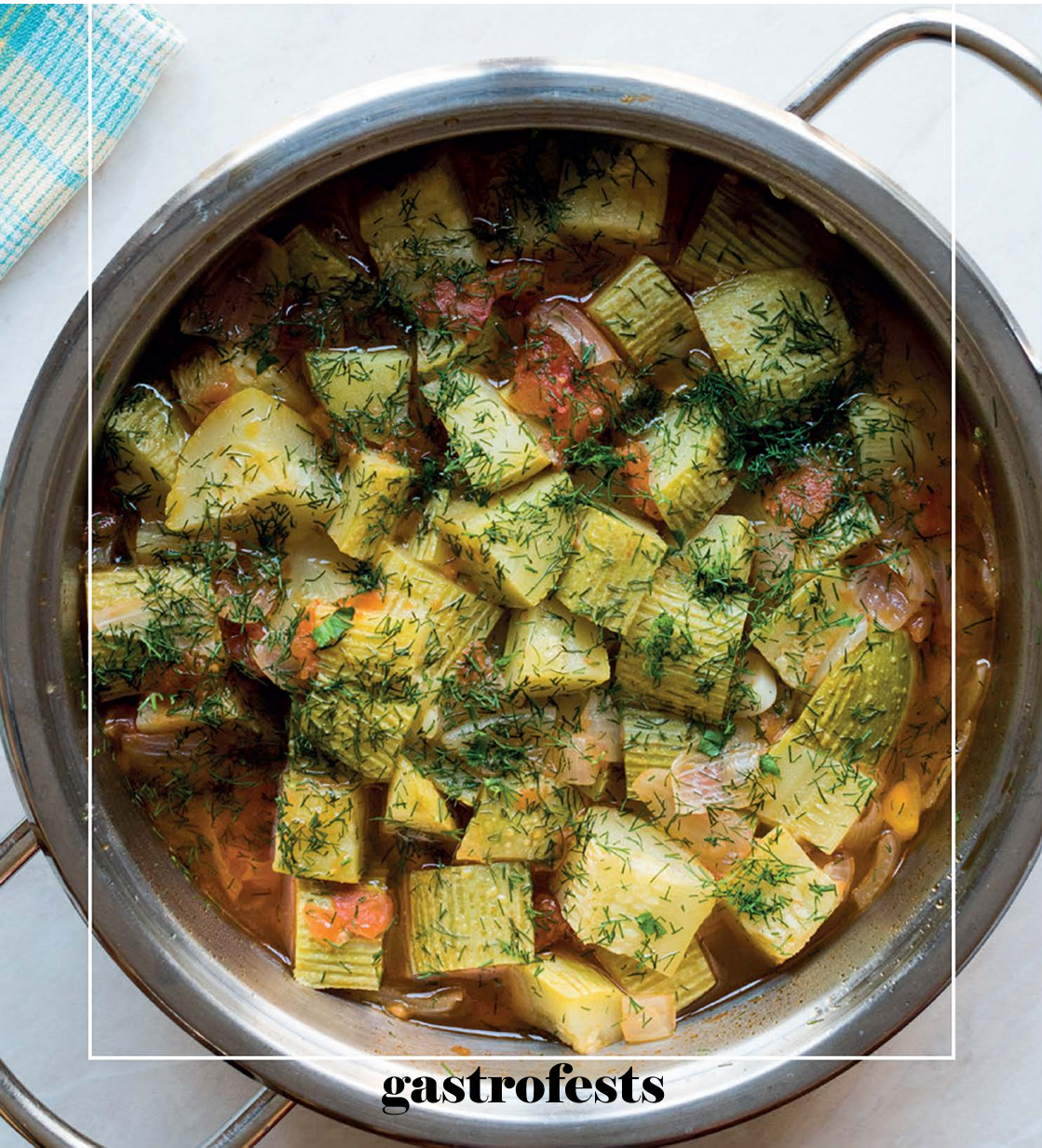
68

Türk Mutfağı Yemekleri

ISSN 2148-3663

9 772148 366003

YAZ YEMEKLERİ



gastrofests



gastrofests

Yayıncı :
İNNOMAG Basılı ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.

Genel Yayın Yönetmeni - Sorumlu:
Ferit Özkaşıkcı

Yazı İşleri Müdürü:
Efe Gürses

Görsel Yönetmen:
Arzu Dede

Danışma Kurulu:
Mehmet Yaşin, 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

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

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

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

Yayın Türü:
Yerel, Sürekli, Ayda bir.

İletişim:
iletisim@innomag.com.tr

© 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 da ki 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 ulaştır.

Günümüzde yaz yemekleri oldukça çeşitlenmiş ve Türk mutfağının vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Bilhassa mevsiminde ve birbirinden lezzetli yaz sebzeleri ile yapılan yemekler, artık sofraların olmazsa olmazları arasında yer almaktadır.

Kitapta kolayca bulabileceğiniz malzemelerle hazırlanan yaz yemekleri, en pratik şekilde tarif edildi.

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

Afiyetle yemeniz dileği ile,

İçindekiler

ARPA ŞEHRİYELİ YAZ SALATASI 6
BAHAR PİLAVI 8
BAHAR SALATASI 10
BULGURLU KABAK SALATASI 12
CEVİZLİ KABAK SALATASI 14
ÇİLEKLİ YAZ SALATASI 16
DOMATES SOSLU BÜTÜN PATLICAN 18
ETSİZ DOMATES DOLMASI 20
FIRINDA KABUKLU ÇITIR PATATES 22
FIRINDA MOZZARELLA PEYNİRLİ KABAK 24
FIRINDA PATLICAN KÖZLEMESİ 26
FIRINDA PEYNİRLİ RENKLİ BİBERLER 28
ÇAM FISTIKLI TAZE FASULYE 30
JÖLELİ MEYVE SALATASI 32
KABAK PANE 34
KABAKLI PATATES SALATASI 36
KAHVALTILIK PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI .38
KARPUZ PASTASI 40
KARPUZ SALATASI 42
KARIŞIK SEBZE DOLMASI 44
KAVUN FROZEN 46
KAVUN SORBE 48
KEDİ DİLLİ KARPUZLU CHEESECAKE 50
KİRAZLI KURABİYE 52
KİRAZLI TURTA 54

KURU DOMATES VE KUŞKONMAZLI SPAGETTİ ...56
KUŞKONMAZLI OMLET.....58
KUŞKONMAZLI TAVUK BAGET.....60
KIZARMIŞ KABAKLI CAPRASE SALATA.....62
PATLICAN PANE.....64
PESTO SOSLU KABAK SALATA.....66
PEYNİRLİ VE DOMATESLİ PATLICAN TABAĞI.68
PİRİNÇLİ KABAK YEMEĞİ.....70
SOĞUK BUĞDAY ÇORBASI.....72
SOĞUK MISIR ÇORBASI.....74
ARPA ŞEHRİYELİ SOĞUK ÇORBA.....76
ŞEFTALİLİ KEK.....78
ŞEFTALİLİ KURABİYE.....80
ŞEFTALİLİ TATLI.....82
TAVADA KARIŞIK SEBZE SOTE.....84
ZEYTİNYAĞLI BAKLA.....86
TAZE FASULYE DİBLESİ.....88
VİŞNE SOSLU ÇİKOLATALI PASTA.....90
VİŞNELİ BONFİLE ET.....92
VİŞNELİ KEK.....94
VİŞNELİ KREP.....96
VİŞNELİ MİLFÖY TATLI.....98
YAZ SEBZELERİYLE GÜVEÇ.....100
YEŞİL DOMATES KAVURMASI.....102
YOĞURTLU KABAK.....104
MUTFAK OKULU.....106

ARPA ŞEHRİYELİ YAZ SALATASI

MALZEMELER

1.5 su bardağı arpa şehriye
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Salata malzemesi için:

2 tane taze soğan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
4-5 tane salatalık turşusu
Limon suyu
Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Pilav tavasında sıvı yağı ısıtıp arpa şehriyeleri hafif kavurun. Daha sonra sıcak su ve tuzunu ekleyip pilav pişirir gibi pişirin. Suyunu çekince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu temizleyip ince ince doğrayın. Salatalık turşusunu küp küp doğrayın. Soğuyan arpa şehriye ile tüm malzemeyi güzelce harmanlayın. Son olarak bir kasede zeytinyağı, limon suyu ve çok tuzu karıştırıp salanın üzerine gezdirin. Tüm malzemeyi tekrar harmanlayıp servis yapın.



BAHAR PİLAVI

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
1 tane patates
1 tane havuç
1 tutam yeşil fasulye
Yarım su bardağı bezelye (haşlanmış)
Yarım su bardağı mısır (haşlanmış)
2 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

HAZIRLANIŞI

Pirinci sıcak suyla ıslatım 30 dakika bekletin. Pilav tenceresinde tereyağ ve zeytinyağını ısıtın. pirinç hariç sebzeleri ekleyip yağda 5 dakika kavurun. Yıkadığınız pirinci ekleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Tuzunu ekleyip karıştırın. Üzerini geçecek bir parmak geçecek kadar sıcak su (veya tavuk suyu) ekleyip orta ateşte pişirin. Pirinç suyunu çekince ocaktan alıp üzerini temiz bir bezle kapatıp 20 dakika demlemeye bırakın. Daha sonra servis yapın.



BAHAR SALATASI

MALZEMELER

2-3 tane küçük turp
6-7 tane çeri domates
1 tane salatalık
Yarım su bardağı mısır (haşlanmış)
1 tane kırmızı biber
1 tutam kıvırcık
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım limon
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kıvırcıkları bol suyla yıkayıp suyunu süzdürün. Salatalık ve küçük turpları yıkayıp ortadan ikiye bölüp yarım ay şeklince ince ince doğrayın. Çeri domatesleri dörde bölün. Kırmızı biberin çekirdeklerini temizleyip ince ince doğrayın. Tüm malzemeleri derin bir kaba alın. Bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuzu iyice karıştırıp malzemelerin üzerine gezdirin ve güzelce karıştırın. Daha sonra servis yapın.



BULGURLU KABAK SALATASI

MALZEMELER

Yarım su bardağı kısırlık bulgur
1 tutam roka
1 tane yeşil kabak
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım limon
Tuz

HAZIRLANIŞI

Bulguru derin bir kaba alıp üzerine sıcak su dökün. Bulgurun şişmesi için üzerini kapatıp bekletin. Roka yapraklarını bol suyla yıkayın. Kabakları temizleyip uzun şeritler halinde dilimleyin. Demlenen bulgura ince şeritler halinde kestiğiniz kabak dilimleri, iri doğranmış roka yaprakları ve ufalanmış beyaz peyniri ekleyip harmanlayın. Bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyunu ve tuzu karıştırıp saltanın üzerine gezdirin. Daha sonra servis yapın.



CEVİZLİ KABAK SALATASI

MALZEMELER

4-5 tane kabak
200 gr çekilmiş ceviz içi
1 tutam dereotu (isteğe bağlı)
1-2 diş sarımsak
Yarım limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

HAZIRLANIŞI

Dereotunu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsağı soyup rendeleyin. Kabakları yıkayıp alacalı soyun. Uzun şeritler halinde rendeleyin ve derin bir kaba alın. İnce kıyılmış dereotu, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuzunu ekleyip güzelce karıştırın. Daha sonra servis yapın.



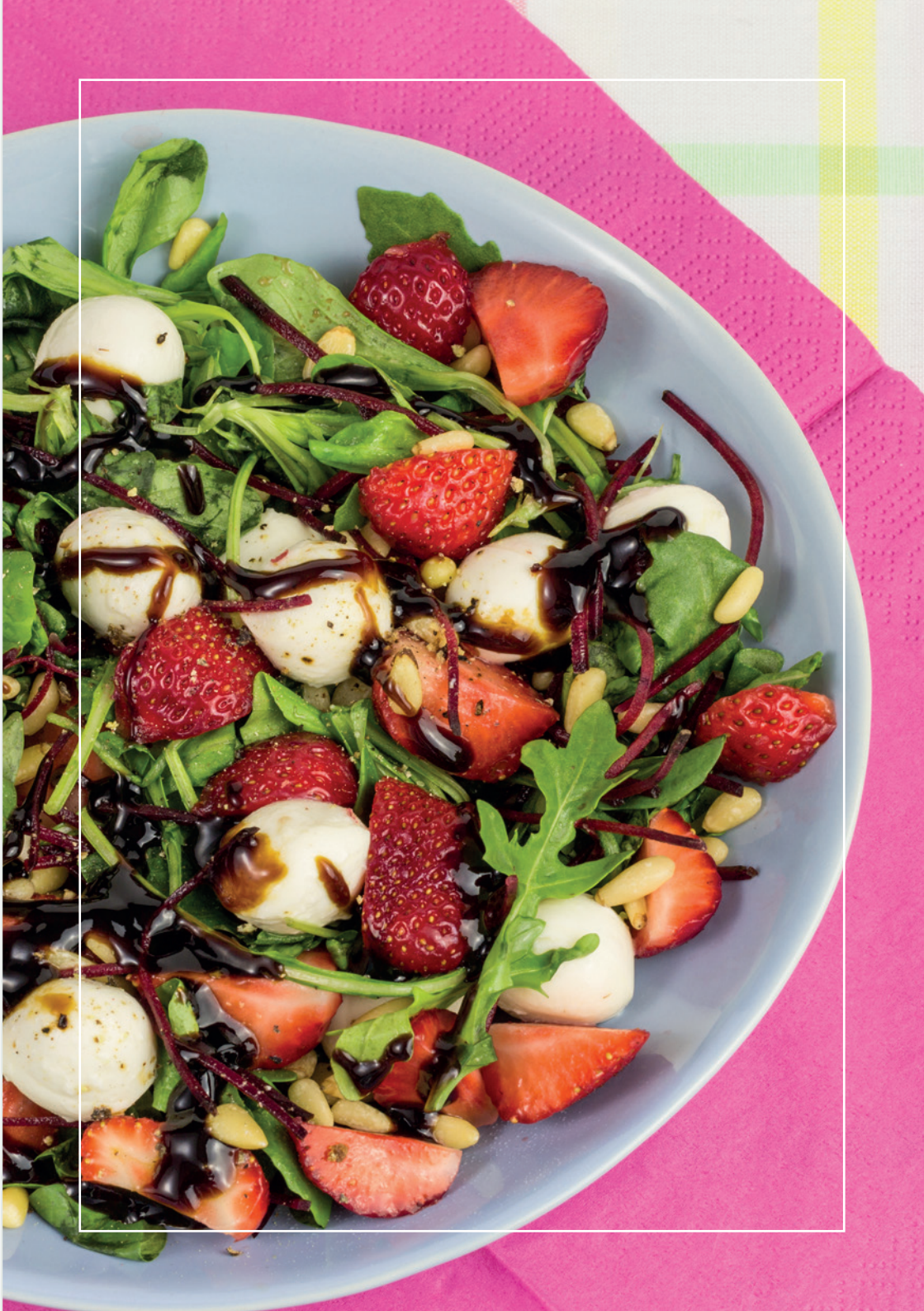
ÇİLEKLİ YAZ SALATASI

MALZEMELER

1 kase çilek
Yarım su bardağı mısır (haşlanmış)
1 tutam roka
Kırmızı lahana
150 gr mozzarella peyniri
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Zeytinyağı
Limon
Tuz

HAZIRLANIŞI

Çilekleri bol suyla yıkayın. Dörde dilimleyin. Roka yapraklarını bol suyla yıkayıp suyunu süzdürün. Kırmızı lahanayı yıkayıp ince ince doğrayın. Derin bir salata kasesine Çilek, roka, haşlanmış mısır, mozzarella peyniri ve doğradığınız kırmızı lahanayı alın. Bir kasede zeytinyağı, limon ve tuzu karıştırıp malzemelerin üzerine gezdirin. Tüm malzemeyi özdeşleşene kadar güzelce harmanlayın. Son olarak nar ekşisi gezdirip servis yapın.



DOMATES SOSLU BÜTÜN PATLICAN

MALZEMELER

6 tane patlıcan
4 tane domates
2 tane soğan
5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, Karabiber

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Alacalı soyup bıçakla üzerine uzunlamasına çizik atın. Bir tavada kızgın yağda her tarafını kızartın. Kızarttığınız patlıcanları fazla yağını çekmesi için kağıt havlu üzerine alın. Soğan ve domatesi soyun. Yemeklik küp küp doğrayın. Ayrı bir tavada zeytinyağını ısıtın. Doğranmış soğan ve sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçasını ekleyip karıştırın. Üzerine doğranmış domatesleri ekleyip pişirin. 5-10 dakika domatesleri soteledikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. Kızarttığınız patlıcanları servis tabağına alıp ortasını açın. Üzerine domatesli sostan paylaştırıp servis yapın.



ETSİZ DOMATES DOLMASI

MALZEMELER

10-12 tane domates
1 su bardağı pirinç
1 tane soğan
1 tutam dereotu
1 tutam maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Domateslerin üst kısımlarını kesip kaşık yardımıyla içini çıkartın. Soğanı soyup ince ince doğrayın. Bir tencerede zeytin yağını ısıtıp soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Salçasını ekleyip karıştırın. Pirinçleri yıkayıp ekleyin. Tuz ve baharatları ekleyip 3-4 dakika kavurun ve ocaktan alın. Ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyip iç harcını karıştırın. Hazırladığınız iç harcını domateslerin içine doldurun. Kapaklarını kapatıp tencereye dizin. Bir kasede zeytinyağı, bir tatlı kaşığı domates salçası ve tuzu karıştırıp üzerine gezdirin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra ılık olarak servis yapın.



FIRINDA KABUKLU ÇITIR PATATES

MALZEMELER

10-12 tane taze patates
1 yemek kaşığı tereyağ
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
Tuz, karabiber
Biberiye

HAZIRLANIŞI

Patatesleri kabuklarını soymadan güzelce yıkayın ve ortadan ikiye kesin. Derin bir kapta eritilmiş tereyağ, zeytinyağı, sarımsak tozu, biberiye, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp patatesleri harmanlayın. Yağlı kağıt serili fırın kabına alın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Biberiye dallarıyla süsleyerek servis yapın.



FIRINDA MOZZARELLA PEYNİRLİ KABAK

MALZEMELER

2 tane kabak
2 tane domates
300 gr mozzarella peyniri
Zeytinyağı
Tuz, karabiber
Fesleğen yaprağı

HAZIRLANIŞI

Kabakları uzunlamasına ikiye kesin ve yumuşak çekirdekli kısmını çıkartın. İçini temizlediğiniz kabakları sıvı yağda hafif kızartıp fırın kabına dizin. Dilimlenmiş mozzarella peyniri ve domates dilimlerini kabakların üzerine sırayla dizin. Tuz ve karabiber serpin. Zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın.



FIRINDA PATLICAN KÖZLEMESİ



MALZEMELER

5-6 tane patlıcan
Tuz, karabiber
Kekik

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Çatal ile bir kaç yerinden delin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine koyup 200 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp kabuklarını soyun. Sade tüketecekseniz üzerine tuz, karabiber ve kekik serpip servis yapın. Fırında közlediğiniz patlıcanı meze, çorba ve salata olarakta tüketebilirsiniz.



FIRINDA PEYNİRLİ RENKLİ BİBERLER

MALZEMELER

1 tane kırmızı dolamalık biber
1 tane sarı dolmalık biber
1 tane yeşil dolmalık biber
2 yemek kaşığı tereyağ
6 dilim dil peyniri
Tuz, karabiber
Pul biber

HAZIRLANIŞI

Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip sap ve çekirdeklerini temizleyin. Kesik yerleri üste gelecek şekilde yağlı kağıt serili fırın kabına dizin. Üzerlerine küçük parçalar halinde tereyağ koyun. Tuz, karabiber ve pul biber serpiştirin. Her bir biberin üzerine birer dilim peynir koyun. Önceden ısıtılmış 200 dereye ayarlı fırında peynirler kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.



ÇAM FISTIKLI TAZE FASULYE



MALZEMELER

500 g taze fasulye
3 yemek kaşığı çam fıstığı
3 yemek kaşığı soya sosu
4-5 bebek havuç
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Fasulyelerin uç kısımlarını kırıp yıkayın. Havuçları uzunlamasına kesin. Havuç ve fasulyeleri kaynar suda 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğuk suda 10 dakika bekletin. Bir tavada çam fıstıklarını 3-4 dakika kavurun. Tereyağını ekleyin. Fasulye, havuç, soya sosu, sarımsak ve baharatlarlar birlikte 20-25 dakika pişirin. Daha sonra servis yapın.



JÖLELİ MEYVE SALATASI

MALZEMELER

2 tane kivi
2 tane nektari
4 tane kayısı
7-8 tane çilek
Yarım su bardağı ahududu
1 tane elma

Muz jölesi için:
1 paket muz aromalı toz jöle karışımı
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı soğuk su

HAZIRLANIŞI

Elma, nektarin ve kiviyi soyup doğrayın. Kayısı çekirdeklerini çıkartıp iri parçalara kesin. Çilek ve ahududuyu yıkayın. Çilekleri dörde kesin. Tüm meyveleri derin bir kaba alıp karıştırın. Hazırladığınız meyve karışımını kaselere paylaştırın. Muz jölesi için derin bir tencereye toz jöle karışımını alın. Sıcak su ekleyip toz karışım tamamen eriyene kadar karıştırın. Eriyen karışıma soğuk suyu ekleyip karıştırmaya devam edin. Soğuyup toparlanmaya başlayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaselere paylaştırdığınız meyve karışımının üzerine döküp buzdolabında dinlendirin. Daha sonra servis yapın.



KABAK PANE

MALZEMELER

4 tane kabak
2 tane yumurta
1 su bardağı un
Yarım su bardağı galeta unu
Yarım şişe soda
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Kabakların kabuğunu alacalı soyun. Dilediğiniz gibi dilimleyin. Kağıt havlu ile iyice kurulayın. Pane harcı için geniş bir kapta yumurta, un, galeta unu, ezilmiş sarımsak, soda, tuz ve karabiberi iyice çırpın. Tavada sıvı yağı kızdırın. Dilimlediğiniz kabakları bu karışıma batırıp kızgın yağda kızartın. Fazla yağını süzdürün. Daha sonra servis yapın.



KABAKLI PATATES SALATASI

MALZEMELER

2 tane kabak
3 tane patates
Zeytinyağı
Biberiye
Karabiber
Kırmızı pul biber
Limon
Tuz

HAZIRLANIŞI

Patates ve kabakları soyup küp küp doğrayın. Ayrı tencerelerde yumuşayana kadar haşlayın. Haşladığınız kabak ve pateslerin suyunu süzüp soğumaya bırakın. Derin bir kapta Patates, kabak, zeytinyağı, limon, tuz ve baharatları ilave edip harmanlayın. Daha sonra servis yapın.



KAHVALTILIK PEYNİRLİ DOMATES DOLMASI

MALZEMELER

10 tane küçük boy domates
100 gr kaşar peyniri
50 gr tereyağ
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Domateslerin üst kısımlarını kesip içlerini kaşık yardımıyla çıkartın. Bir kasede rendelenmiş kaşar peyniri, kekik ve pul biberi karıştırın. Peynirli karışımla domateslerin içlerini doldurun. her bir domatesin üzerine bir parça tereyağ koyun. yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Daha sonra servis yapın.



KARPUZ PASTASI

MALZEMELER

1 tane orta boy çekirdeksiz karpuz
2 paket arem şanti
200 gr labne peyniri
3 çay bardağı soğuk süt

Üzeri için
Ahududu
Yaban mersini
Frenk üzümü

HAZIRLANIŞI

Karpuzun üst ve alt kısımlarını kesip kenarlarını traşlayın. 7-8 cm kalınlığında karpuzu düz bir yuvarlak elde edecek şekilde çember yardımıyla kesin. Krem şanti, süt ve labne peynirini mikser yardımıyla kıvam alana kadar çırpın. Krem şantiyi buzdolabından 30 dakika bekletin. Karpuzu düz bir servis tabağına alın. Spatula yardımıyla her tarafını krem şanti ile sıvayın. Hazırladığınız karpuz pastasını 1 saat buzdolabında bekletin. Son olarak üzerine Ahududu, yaban mersini ve frenk üzümüyle süsleyin. Dilimleyip servis yapın.



KARPUZ SALATASI

MALZEMELER

2 dilim karpuz
2 tane salatalık
150-200 gr beyaz peynir
Yaban mersini
Taze nane

HAZIRLANIŞI

Karpuzu küp küp kesip derin bir kaseye alın. Saltalığı soyup dilimleyin ve karpuz kasesine ekleyin. Beyaz peyniri ufalayıp ilave edin. Yaban mersinini de ekleyip hafifçe harmanlayın. Nane yaprağı ile süsleyip servis yapın..



KARIŞIK SEBZE DOLMASI

MALZEMELER

10 tane yeşil dolmalık biber
3 tane kabak
3 tane domates
2 tane patlıcan
İç malzemesi için:
2 su bardağı pirinç
2 tane soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
Kırmızı pul biber
Tuz, karabiber
Nane
Zeytinyağı
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Sıcak su
Tuz

HAZIRLANIŞI

Dolmalık biberlerin içini temizleyip yıkayın. Patlıca, kabak ve domateslerin içlerini oyup çıkartın. İç harcı için soğanı soyup ince ince doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Salçasını ekleyip karıştırın. Pirinçleri yıkayıp ekleyin. Tuz ve baharatları ekleyip 3-4 dakika kavurun ve ocaktan alın. Ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyip iç harcını karıştırın. Hazırladığını iç harcından sebzelerin içini çok bastırmadan doldurup tencereye dizin. Bir tane domatesi dilimleyip sebzelerin üzerine kapak yapın. Bir kase sıcak suyun içinde salçayı çözdürün ve sebzelerin üzerine gezdirin. Kısık ateşte kontrollü bir şekilde pişirin. ılık olarak servis yapın.



KAVUN FROZEN



MALZEMELER

3 dilim kavun
5 küp buz
1 yemek kaşığı bal
Nane

HAZIRLANIŞI

Kavunları dilimleyip rondoya alın. Bal ve buz parçalarını ilave edip homojen kıvam elde edene kadar çekin. Hazırladığınız kavun frozeni nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



KAVUN SORBE



MALZEMELER

1 tane kavun
3 kaşık bal
1 limon suyu

HAZIRLANIŞI

Kavunu küçük küçük dilimleyip birbirine deymeyecek şekilde bir kaba koyun. Donması için 2-3 buzluğa koyup bekleyin. Kavun dilimlerini buzluktan aldıktan sonra içine bal ve limon suyunu ekleyip rondoda çekin. Püre haline getirdiğiniz kavunları bir kaba alıp tekrar dondurucuya koyun. 3-4 saat dondurucuda bekledikten sonra dondurma gibi kaselere alıp servis yapın.



KEDİ DİLLİ KARPUZLU CHEESECAKE

MALZEMELER

1 paket kedi dili

Kreması için:

500 gr labne peyniri

250 ml krema

125 gr pudra şekeri

3 adet yaprak jelatini

1 tatlı kaşığı limon suyu

Karpuz sosu için:

3 dilim karpuz

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1.5 yemek kaşığı mısır nişastası

HAZIRLANIŞI

Kedi dili bisküvileri tart kalıbına dizin. Kreması için pudra şekeri, labne peyniri, krema ve limon suyunu pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar mikser yardımıyla çırpın. Hazırladığınız kremayı kedi dili bisküvilerin üzerine yayın. Spatula yardımıyla üzerini düzeltip 1 saat buzdolabından bekletin. Karpuz sosu için; karpuz dilimlerinin çekirdeklerini ayıklayıp mutfak robotunda püre haline getirin. Bir tencerede karpuz püresi, mısır nişastası ve pudra şekerini kısık ateşte kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğuması için bekletin. Soğuyan karpuz sosunu cheesecake'in üzerine kaplayın. Tekrar buzdolabından 1-2 saat bekletin. Daha sonra dilimleyip servis yapın.



KİRAZLI KURABİYE

MALZEMELER

4 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 tane yumurta
140 gr tereyağ
1 tane kabartma tozu
2 tane limon kabuğu rendesi

İç harcı için:
Kiraz

Üzeri için:
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Kurabiye hamuru için derin bir kaba tüm malzemeleri alıp kulak memesi kıvamında yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru sarım 1 saat dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp içine çekirdekleri alınmış kiraz koyup yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpiştirip servis yapın.



KİRAZLI TURTA

MALZEMELER

1 tane yumurta
1 fincan yoğurt
1 fincan toz şeker
1 fincan zeytinyağı
2 fincan buğday nişastası
Yarım fincan su
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Birkaç damla limon suyu
4 su bardağı un

İç harcı için:
1 kase kiraz (çekirdekleri çıkartılmış)
1 çay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Süslemek için:
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Kirazlı iç harcı için çekirdekleri çıkartılmış kirazları bir tencere alın. Yarım fincan su ve şeker ekleyip orta ateşte pişirin. Nişastayı ekleyip karıştırın. Kirazlar yumuşayınca blenderdan geçirin. 10 dakika daha kaynatıp kıvam alınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Turta hamuru için un hariç diğer malzemeleri derin bir kaba alıp karıştırın. Unu kontrollü bir şekilde ilave edip sert olmayacak yumuşak bir hamur elde edin. Yoğurduğunuz hamuru iki parçaya bölün. Bir bezeyi merdane yardımıyla tezgahta tepsi büyüklüğünde açın ve yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Üzerine çatalla delikler açıp kirazlı iç harcını yayın. Kalan ikinci bezeyi turtanın üzeri için şeritler yapıp kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Daha sonra dilimleyip servis yapın.



KURU DOMATES VE KUŞKONMAZLI SPAGETTİ

MALZEMELER

Yarım paket spagetti makarna
6-7 adet kuşkonmaz
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağ
100 ml krema
Tuz, karabiber
Kuru domates

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede 2 litre su kaynatın. Kaynayan suya bir miktar sıvı yağ ve tuz ekleyin. Su kaynayınca spagetti makarnayı haşlayıp süzün. Bir tavada 1 kaşık tereyağı eritin bir diş sarımsak rendeleyip kavurun. Kremayı ekleyip karıştırın ve makarnayı bu sos ile harmanlayın. Kuşkonmazların sap kısımlarını kesip güzelce yıkayın. kuşkonmazları bir tencerede hafif diri kalacak şekilde haşların. Daha sonra bir tavada kalan tereyağını eritin. Rendelenmiş sarımsak ve kuşkonmazları 3-4 dakika soteleyin. Tuz, karabiber ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Makarnayı sotelediğiniz kuşkonmaz ve kuru domateslerle birlikte servis yapın



KUŞKONMAZLI OMLET

MALZEMELER

3 tane yumurta
3-4 tane kuşkonmaz
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı un
Tuz, pul biber, kekik

HAZIRLANIŞI

Kuşkonmazların sap kısımlarını kesip güzelce yıkayın. Temizlediğiniz kuşkonmazları bir tencerede yumuşayana kadar 10 dakika haşlayın. Bir kasede yumurta, un, kaşar peynir, tuz ve baharatları iyice çırpın. Bir tavada tereyağını eritin. Kuşkonmazları ekleyip 1 dakika kavurun. Yumurtalı karışımı ekleyin. Omletin iki tarafınıda pişirin. Daha sonra servis yapın.



KUŞKONMAZLI TAVUK BAGET

MALZEMELER

8 tane tavuk baget
5-6 tane kuşkonmaz
2 tane patates
3 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Kekik
Kırmızı pul biber
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Kuşkonmazların sap kısımlarını kesip güzelce yıkayın. Patatesleri soyup elma dilimi şeklinde dilimleyin. Sebzeleri 5 dakika sirkeli suda bekletin. Daha sonra kuşkonmaz, tavuk baget ve dilimlenmiş patatesleri ayrı kaplara alın. Üzerlerine zeytin yağı gezdirin. Kekik, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz ekleyip harmanlayın. Tavukları döküm bir tavada baharatlarla bir tavada tavuklar suyunu çekip güzelce kızarana kadar pişirin. Kuşkonmazı ayrı bir tavada 10 dakika yumuşayana kadar soteleyin. Patatesleri ayrı bir tavada az yağ ile kızartın. Tavuk bagetleri kızarttığınız patates ve sotelenmiş kuşkonmazlar eşliğinde servis yapın.



KIZARMIŞ KABAKLI CAPRASE SALATA

MALZEMELER

2 tane kabak
200 gr mozzarella peyniri
Zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Kekik
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kabakaları alacalı soyup halka halka dilimleyin. Tavada sıvı yağı ısıtın. Dilimlenmiş kabakları kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Mozzarella peynirini dilimleyin. Servis tabağına bir dilim peynir bir dilim kızartılmış kabak olacak şekilde yerleştirin. Üzerine tuz, kekik ve pul biber serpiştirin. Zeytinyağı gezdirin. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın.



PATLICAN PANE

MALZEMELER

5 tane patlıcan
1 su bardağı un
Yarım su bardağı galeta unu
3 tane yumurta
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber

Kızartmak için:
Sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları alacalı soyup halka halka dilimleyin. Dilimlediğiniz patlıcanları tuzu suda 10 dakika bekletin. Bir kasede un, galeta unu, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi güzelce harmanlayın. Yumurtaları ayrı bir kasede çırpın. Suda beklettiğiniz patlıcanların suyunu süzün ve iyice kurulayın. Tavada sıvı yağı kızdırın. Kuruladığınız patlıcanları önce yumurtaya daha sonra unlu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartın. Fazla yağını süzdürün. Daha sonra servis yapın.



PESTO SOSLU KABAK SALATA



MALZEMELER

4 adet kabak
Yarım demet fesleğen
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı çam fıstığı
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Kabakları enlemesine ince ince dilimleyin. Teflon tavada bir yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Dilimlediğiniz kabakları 2-3 dakika soteleyip servis tabağına alın. Ezilmiş sarımsak, çam fıstığı ve fesleğeni zeytinyağı ile dövüp kabakların üzerine dökün. Tüm malzemeyi harmanlayıp servis yapın.



PEYNİRLİ VE DOMATESLİ PATLICAN TABAĞI

MALZEMELER

2 tane patlıcan
2 tane domates
6 dilim keçi peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Kekik
Tuz, karabiber
Fesleğen

HAZIRLANIŞI

Patlıcanı yıkayıp kurulayın. Alacalı soyu uzunlamasına üç parcaya kesin. Bir tavada sıvıyı yağı kızdırıp patlıcanları hafif pembeleşinceye kadar kızartıp fazla yağını çekmesi için havlu kağıt üzerine alın. Kızarttığınız patlıcanları fırın kabına alın. Domatesleri dilimleyerek patlıcanların üzerine dizin. Tuz, karabiber ve kekik serpiştirin. Domateslerin üzerine birer dilim keçi peyniri yerleştirip üzerine zeytinyağı gezdirin. 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Fesleğen yapraklarıyla süsleyerek ılık olarak servis yapın.



PİRİNÇLİ KABAK YEMEĞİ

MALZEMELER

4 tane kabak
1 tane soğan
2 tane yeşil biber
1 tane kırmızı biber
2 tane domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı pirinç
Bir tutam dereotu
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kabakları küp küp doğrayın. Soğan ve sarımsağı soyup ince ince yemeklik doğrayın. Domatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip ince ince doğrayın. Bir tencerede zeytin yağını ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip hafif pembeleşene kadar kavurun. Salçasını ekleyip karıştırın. Domates ve biberleri ekleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Daha sonra kabakları ekleyin. Pirinçleri yıkayıp ilave edin. Kabakların hafif üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekleyip kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra ince kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.



SOĞUK BUĞDAY ÇORBASI

MALZEMELER

1 çay bardağı buğday
1 çay bardağı nohut
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Kuru nane
Tuz

HAZIRLANIŞI

Buğday ve nohudu bir gece önceden ıslatıp suda bekletin. Ertesi gün ayrı tencerelerde yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Rendelenmiş sarımsak, yoğurt ve tuzu karıştırın. Haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyip tekrar karıştırın. Kıvamına göre su ilave edebilirisiniz. Nane ile süsleyip servis yapın.



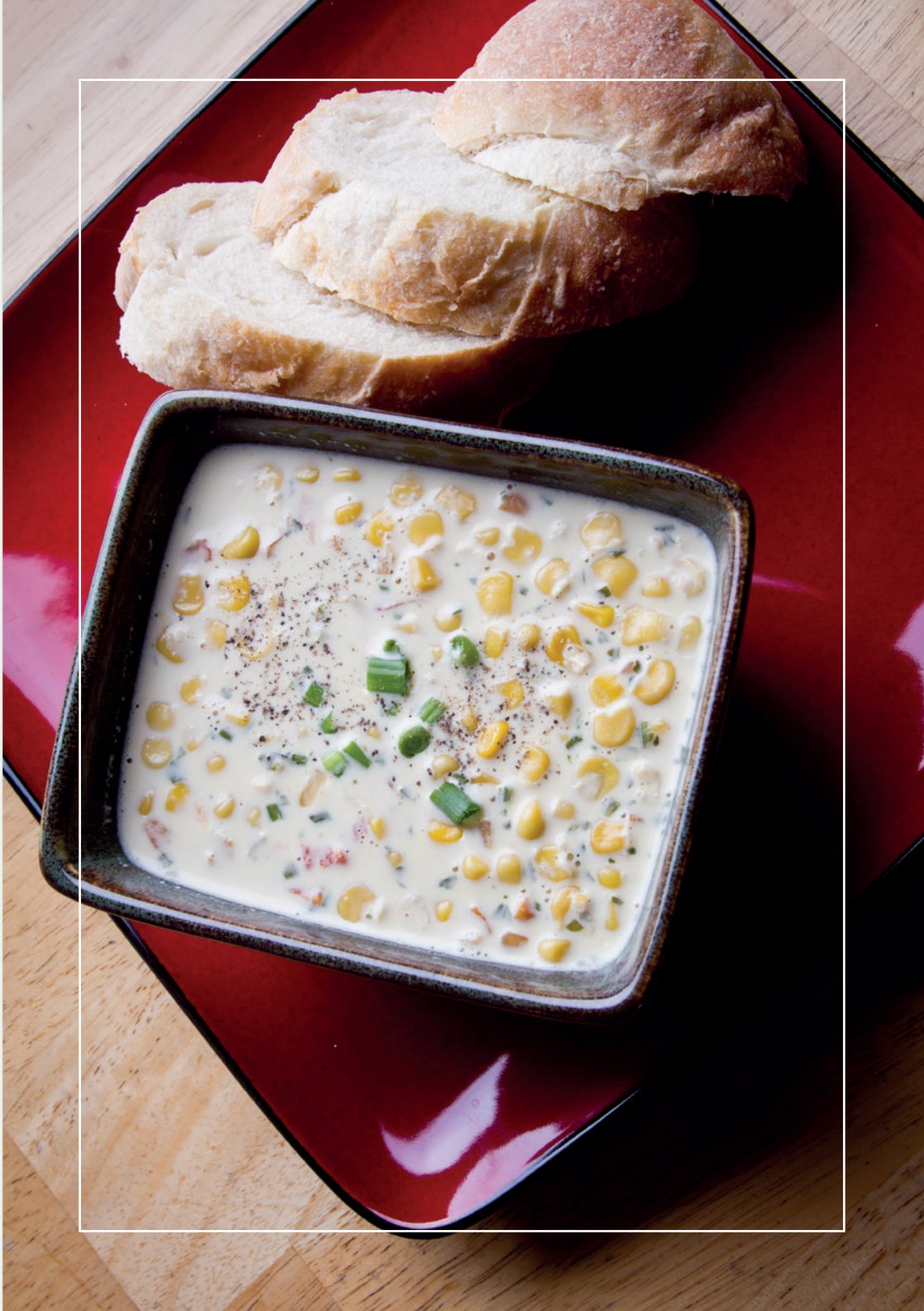
SOĞUK MISIR ÇORBASI

MALZEMELER

1 su bardağı çorbalık mısır
1 kase yoğurt
1 tutam dereotu
1-2 tane yeşil soğan
Tuz

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencereye mısırı koyun. Yumuşayana kadar iyice haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Yeşil soğan ve dereotunu temizleyip ince ince kıyın. Derin bir kaba yoğurdu alıp karıştırın. Haşlanmış mısır, dereotu, yeşil soğan ve tuzunu ekleyip iyice karıştırın. Kıvamına göre su ilave edebilirisiniz. Daha sonra servis yapın.



ARPA ŞEHRİYELİ SOĞUK ÇORBA

MALZEMELER

1 su bardağı arpa şehriye
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Nane
Tuz

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede su kaynatıp arpa şehriyeyi şişene kadar haşlayın. Suyunu süzüm soğumaya bırakın. Rendelenmiş sarımsak, yoğurt ve tuzu karıştırın. Haşladığınız arpa şehriyeyi ekleyip tekrar karıştırın. Kıvamına göre su ilave edebilirisiniz. Bir tavada sıvı yağı ısıtıp nane ile kavurun. Soğuk çorbaya sosu ekleyip karıştırın. Daha sonra servis yapın.



ŞEFTALİLİ KEK

MALZEMELER

2-3 adet şeftali
3 tane yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un

Üzeri için:
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yumurta ve şekeri iyice çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra Elekten geçirdiğiniz un ve kabartma tozunu ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına aktarın. Dilimlenmiş şeftalileri kek hamurunun üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Pudra şekeri serpiştirip servis yapın.



ŞEFTALİLİ KURABİYE

MALZEMELER

Hamuru için:

125 gram margarin (oda sıcaklığında)
2 çay bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı Sıvı yağ
1 çay bardağı Yoğurt
1 tane yumurta
1 kabartma tozu
6 su bardağı un
1 tutam karbonat ve tuz

Kalıp için:

Yarım ceviz kabuğu

Muhallebisi için:

4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağ
1 paket vanilya

Üzeri için:

1 su bardağı toz şeker
Kırmızı ve sarı gıda boyası
Su

HAZIRLANIŞI

Muhallebi için bir tencerede süt, un, nişasta, ve şekeri karıştırarak pişirin. Kaynama noktasında tereyağını ekleyin. Muhallebi kıvamına gelince vanilyasını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Hamuru için dern bir kaba un ve kabartma tozu hariç diğer malzemeleri alıp karıştırın. Bir miktar un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Daha sonra unu kontrollü bir şekilde ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yarım olan ceviz kabuğuna monte edin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pembeleşene kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İçi boş olan kurabiyelere soğumuş muhallebiden tatlı kaşığı yardımıyla koyup diğer boş kurabiyeyi üzerine yapıştırın. Gıda boyalarını bir kase suda karıştırın. Daha sonra hazırladığınız kurabiyelerin bir tarafını sarı gıda boyasına diğer tarafını kırmızı gıda boyasına batırıp toz şekere bulayın. Daha sonra servis yapın.



ŞEFTALİLİ TATLI

MALZEMELER

5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
100 ml krema

Üzeri için:
4 adet şeftali
3 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

HAZIRLANIŞI

Un, nişasta ve şekeri bir tencereye alıp karıştırın. Sütü ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan muhallebiye vanilya ve kremayı ekleyip mikser ile 5 dakika çırpın. Üzeri için şeftalileri küp küp doğrayın. Bir tavada küp doğradığınız şeftali ve şekeri pişirin. 1 tatlı kaşığı nişastayı 1 yemek kaşığı su ile açıp şeftaliye ilave ederek pişirmeye devam edin. Kıvam alıp suyunu çekince ocaktan alın. Servis edeceğiniz kuplara bir miktar muhallebi koyup üzerine şeftali karışımından koyun. Tekrar muhallebi koyup şeftali karışımından paylaştırın. Daha sonra servis yapın.



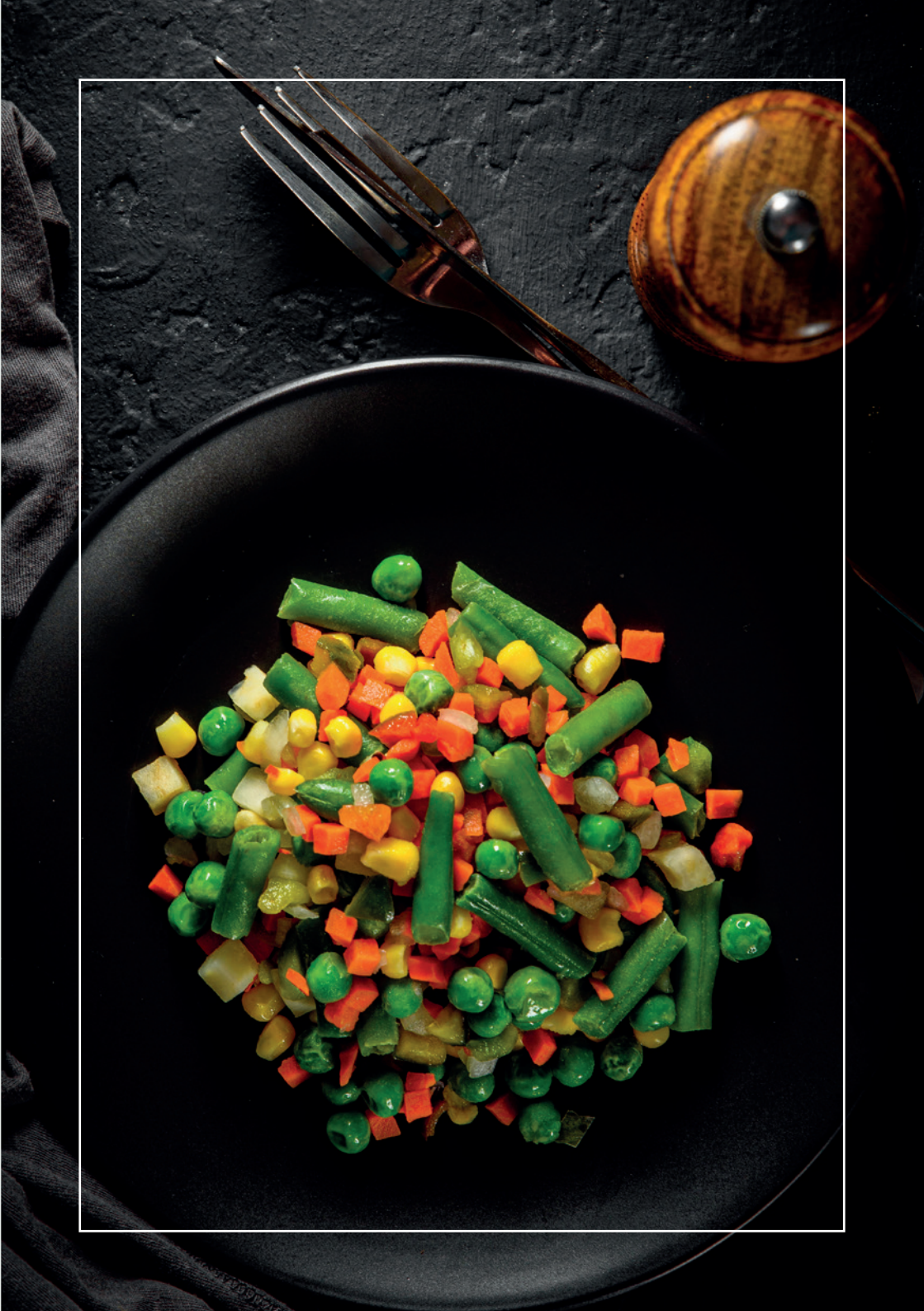
TAVADA KARIŞIK SEBZE SOTE

MALZEMELER

1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
1 tane havuç
1 tane patates
1 tutam taze bakla
1 tane kırmızı biber
Yarım su bardağı mısır (haşlanmış)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Havuç ve patatesi soyup küçük küçük küp şeklinde doğrayın. Kırmızı biberin çekirdeklerini temizleyip küp küp doğrayın. Baklaları dilediğiniz boyda kırın. Bir tavada zeytinyağını ısıtıp tüm sebzeleri kendi suyunda pişene kadar soteleyin. Son olarak tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. Daha sonra servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI BAKLA

MALZEMELER

Yarım kilo taze bakla
1 tane soğan
1 tane domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Maydanoz

HAZIRLANIŞI

Taze baklaları güzelce yıkayın. Soğan ve domatesi soyup küp küp yemeklik doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Domatesleri ekeleyin. Daha sonra baklaları ve tuzunu ekleyip kısık ateşte pişirin. (Yemeğin su ayarına göre 1 ya da yarım su bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz) Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek ılık olarak servis yapın.



TAZE FASULYE DİBLESİ

MALZEMELER

Yarım kilo taze fasulye
1 tane domates
1 tane soğan
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı dolusu kırmızı acı pul biber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Fasulyeleri ayıklayın ve ince ince doğrayın. Domates ve soğanın kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Pilav tenceresinde tereyağ ve zeytinyağını ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Fasulyeleri ekleyip kavurmaya devam edin. Domatesleri ekleyip karıştırın. Bu şekilde 2-3 dakika daha kavurduktan sonra 3 su bardağı sıcak su ekleyin. Fasulyeler hafif pişmeye başlayınca bol suyla yıkadığınız pirinçleri ekleyin. Tuz ve pul biberi ekleyip karıştırın. Pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. (Pirinçin pişmesine göre su ilave etmeniz gerekirse sıcak su ekleyin) Pirinç piştikten sonra ocaktan alıp demleye bırakın. Daha sonra servis yapın.



VİŞNE SOSLU ÇİKOLATALI PASTA

MALZEMELER

150 gr tereyağ
180 gr çikolata
50 gr kakao
100 gr esmer şeker
100 gr beyaz şeker
4 tane yumurta
1 paket vanilya
90 gr un
bir çimdik tuz

Sıcak suda çözdürülmüş 1 yemek kaşığı nescafe + 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Vişne sos için:
1 su bardağı vişne
100 gr toz şeker
180 ml su
1 paket vanilya

Karamel çikolatalı sos için:
1 su bardağı şeker
50 ml su
100 gr çikolata
200 gr sıvı krema

HAZIRLANIŞI

Vişne sos için, Sos tenceresine vişneler, şeker ve suyu orta ateşte 5 dakika kaynatın. Koyulaşan sosu ateşten alıp bir paket vanilya ekleyip karıştırın. Karamel çikolatalı sos için, sos tenceresine, su ve şekeri kısık ateşe alıp ara ara karıştırarak 6-7 dakika kaynatın. Karamelize olması için arada bi sallayın. Ocaktan alıp kremayı ve çikolatayı ekleyin. Pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Bir tavada tereyağını eritin ve ocaktan alın. Küçük parçalara ayrılmış çikolataları içine atın ve birlikte pürüzsüz bir karışım olana kadar eritin. Toz şekeri ekleyip karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Sıcak suyun içinde çözdüğünüz kahve karışımını ve kakaoyu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Yumurta, vanilya, tuz ve unu ekleyip çırpma teliyle karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. 170 derece ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırından alıp oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Oda sıcaklığına gelince karamel çikolata sosu üzerine gezdirin. 3-4 dakika sonra Vişne sosu gezdirin. Daha sonra servis yapın.



VİŞNELİ BONFİLE ET

MALZEMELER

300 gr bonfile et
200 çekirdeksiz vişne
1 tane soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 tatlı kaşığı bal
300 ml kemik suyu
300 ml su
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI

Bonfile eti tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Etleri yüksek ısıda mühürleyip ocaktan alın. Kuzu etini mühürlediğiniz tencereye yemeklik doğradığınız soğanı ve tereyağını alıp kavurun. Bonfile et, kemik suyu, su ve balı ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin. Etler yumuşayınca vişneleri ilave edip, dağılmamasına özen göstererek birkaç dakika pişirin. Havuçları dilimleyip ayrı bir tavada soteleyin. Pişirdiğiniz bonfile etleri servis tabağına alın. Sotelenmiş havuçları yanına koyun. Daha sonra servis yapın.



VİŞNELİ KEK

MALZEMELER

3 tane yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un
1 kase çekirdeksiz vişne

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar iyice çırpın. Süt, yoğurt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyin. Spatula ile karıştırın. Hazırladığınız kek harcının yarısını yağlanmış kek kalıbına aktarın. Üzerine vişneleri dizin. Kalan kek harcını üzerine dökün. Tekrar vişne dizip önceden ısıtılmış 170 derece yarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra Üzerine pudra şekeri serpiştin. Dilimleyip servis yapın.



VİŞNELİ KREP

MALZEMELER

Krep için:

3 tane yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 su bardağı un

Vişneli iç harcı için:

Yarım su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
1 su bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı tereyağ

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yumurta, süt, un, şeker ve sıvı yağı mikserle yarım dakika çırpın. Teflon tavayı margarinle yağlayıp hamurdan bir kepçe alarak tavaya koyun. Kreplerin iki tarafını pişirip kenara alın. Bir tavada tereyağını eritin. Vişne, pudra şekeri ve vişne suyunu 2-3 dakika pişirin. Krep hamurlarının üzerine 1 yemek kaşığı vişne sosu yayıp rulo şeklinde sarın. Üzerlerine pudra şekeri serpiştirip servis yapın.



VİŞNELİ MİLFÖY TATLI

MALZEMELER

5 tane kare milföy hamuru
2 yemek kaşığı tereyağ
300 gr vişne
4 yemek kaşığı toz şeker
1 tane yumurta akı

HAZIRLANIŞI

Tereyağını bir tavada eritin. Vişneleri ilave edin ve vişneler suyunu çekene kadar soteleyin. 3 yemek kaşığı toz şekeri ilave edip koyulaşana kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Milföy hamurunu merdane ile biraz büyütün. Hamurların ortasına 2'şer yemek kaşığı vişne koyun. Hamurun iki ucunu birbirine kavuşturun ve elinizle iyice yapıştırın. Milföylerin üzerine yarımşar cm ara ile derin çizikler atın. Milföy hamurların üzerine yumurta beyazı sürün ve kalan toz şekeri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Daha sonra servis yapın.



YAZ SEBZELERİYLE GÜVEÇ

MALZEMELER

250 gr kuşbaşı et
300 gr taze fasulye
1 tane havuç
1 tane patlıcan
1 tane patates
1 tane soğan
3-4 diş sarımsak
5-6 tane çeri domates
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı biber salçası
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları alacalı soyup küçük küp şeklinde doğrayın. Patates, soğan ve havucu soyup küçük küp şeklinde doğrayın. Fasulyeyi yıkayıp küçük küçük kırın. Güveç kabının en altına kuşbaşı etleri koyun. Üzerine sırayla soğan, patlıcan, fasulye, havuç ve patatesleri koyun. Sarımsağı soyup ekleyin. Çeri domatesleri aralarına koyun. Tuz ve karabiberi serpin. Yarım su bardağı sıcak suda salçayı çözdürüp üzerine gezdirin. Tereyağını minik minik aralarına koyun. Son olarak üzerine zeytinyağını gezdirin. Kısık ateşte 1.5-2 saat pişirin. Sıcak olara servis yapın.



YEŞİL DOMATES KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kilo yeşil domates
2 tane soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Tuz

HAZIRLANIŞI

Domatesleri iri iri doğrayın. Doğradığınız domatesleri kaynar suda 10 dakika haşlayıp suyunu süzün. Soğan ve sarımsağı soyup ince ince doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp soğan ve sarımsağı pembeleşene kadar kavurun. Salça ve pul biberi ekleyip karıştırın. Haşladığınız domatesin suyunu sıkıp ekleyin. 1 su bardağı sıcak su ve tuzunu ekleyip pişirmeye bırakın. Daha sonra servis yapın.



YOĞURTLU KABAK

MALZEMELER

2-3 tane kabak
1 tutam dereotu
2-3 diş sarımsak
1 kase yoğurt
Zeytinyağı
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kabakaları alacalı soyup halka halka dilimleyin. Dilimlediğiniz kabakları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derecede hafif kızarana kadar pişirin. Sarımsakları soyup rendeleyin. Yoğurt, sarımsak ve tuzu iyice karıştırın. Fırından aldığınız kabakları servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurdu ekleyip harmanlayın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Dereotu ile 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.



gastrofests.com

AĞZININ TADINI
BİLENLER İÇİN

