A'DAN Z'YE HAMUR İŞİ ÖZEL SAYISI

HEDİYE KİTAP
Çikolata Şöleni

Sofra

TAM 100 TARİF

ÜSTAT HAKAN DOĞAN'LA
Ekmeğin İzinde

MART 2021/03 SAYI: 303

PÜF NOKTALARIYLA
BAKLAVA
KATMER
LOKMA

+

Şef Claudio Chinali'den
Pizza Tarifleri

+

ZENGİN TADI VE ÖZENLİ SUNUMUYLA
Kekler



Meyveli Tart Kek
syf. 44

FİYATI: 11 TL
KKTC FİYATI: 14 TL
9 771304 554001 03
ISSN 1304 - 5547



/kelebekmutfakbanyo
/kelebekmutfak
www.kelebekmutfak.com



Kelebek
MUTFAK - BANYO

Sofra

TURKUVAZ

SAHİBİ
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

TÜZEL KİŞİ TEMSİLCİSİ VE GENEL MÜDÜR
YASEMİN GEBEŞ

YAYIN DİREKTÖRÜ
ASLIHAN SARP İŞMAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
EMİNE TUNADAN
(emine.tunadan@sofra.com.tr)

GÖRSEL YÖNETMEN: BAHAR ŞAHİNBAŞ
YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ : SELMA ŞEN (selma.sen@sofra.com.tr)
FOTOĞRAFLAR: ERKİN ÖN (erkin.on@sofra.com.tr)

KATKIDA BULUNANLAR
AYFER YAVİ, CLAUDIO CHINALI, DİLŞAT YAŞAR, HAKAN DOĞAN, KÜBRA ALTAY, MÜJGAN YURTSEVEN, ÖZGE TEZEL, SEZER ALÇINKAYA, ŞEFİKA GÜNYEL, YILDIZ ŞAHİNLER

FOTOĞRAF EDİTÖRÜ: CANAN YETİŞTİ SATKIN
SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ VE İNTERNET YAYIN SORUMLUSU: ŞEFİK ÇALIK
GENEL MÜDÜR YARDIMCILARI:
YONCA ERTÜRK ÖZEREN, ÖZGÜR ATANUR
PAZARLAMA MÜDÜRÜ: FERHAL ŞENCAN
ÜRETİM TAKİP MÜDÜRÜ: EYÜP ÇURLU
PAZARLAMA YÖNETMENİ: MERYEM ŞATIROĞLU

REKLAM SATIŞ GENEL MÜDÜR YARDIMCISI: SEMA TUGAN
REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: EMEL AKIN
REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: CEM EKE
REKLAM REZERVASYON TEL: (0212) 354 41 18 - 354 33 95
FAX: (0212) 354 33 50-75
BÖLGELER REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYNUR GÜKCAN
ANKARA REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYŞE ALTUN
ANTALYA REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: ŞEYDA YILMAZ

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
MARKA VE PAZARLAMA GRUP BAŞKANI: SİNAN KÖKSAL

ABONELİK
ABONE OPERASYON MÜDÜRÜ: UFUK KOCAOĞLU
ÇAĞRI MERKEZİ: 444 88 81
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

SOFRA Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır.
Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır.
Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 **Fax:** (0 212) 354 36 31
Yayının Türü: Yerel, süreli üyesidir.
Yazışma Adresi: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yönetim Yeri: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: MEHMET KAMİLOĞLU
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Santral Telefon: (0 212) 354 30 00
Matbaa Telefon: (0 212) 354 30 00
www.turkuvazmatbaacilik.com
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: HAKAN DEMİRCİ

içindekiler



6 Kadim Besin Kaynağı Un Çeşitleri
8 Hamurun Mimari Maya
10 Hayatı Kolaylaştırır Ölçü Eşleşmesi
12 Sizin İçin Derledik Kitaplar
14 Advertorial - Bağdat
16 Geçmişten Günümüze Hamurun Yolculuğu
18 İlk Ekmek Lavaş Ekmek
20 Ekmeğin İzinde Hakan Doğan'dan tarifler
26 Advertorial - Kelebek Mutfak
28 Şefika Günyel'in Mutfağından Börekler
34 Dünyadan Çörekler
38 Advertorial – Yapı Kredi
40 Başlı Başına Ziyafet Kekler
46 Yıldız Tarifler Klasik Tatlar
50 Şefin Not Defteri Napolili Pizza
54 Tatlı, Tuzlu Pideler
60 Ev Yapımı Mantı-Makarna
66 Güzel Şeyler Kurabiyeler
72 Sokak Lezzetleri Simit, Çatal, Açma
76 Mutfak Okulu Krep Nasıl Yapılır?
78 Hamurun Üstadları Lezzet Adresleri

MART SAYISI TARİFLERİMİZİN DEVAMINI VE ÇOK DAHA FAZLASINI WWW.SOFRA.COM.TR'DEN BULABİLİRSİNİZ.



SİLVİA | Nevresim Takımı

SAREV®
SARAR

SAREV.SARAR.COM | SHOP.SARAR.COM

Un Çeşitleri

Buğday, arpa, çavdar gibi tahıllardan, nohut, fasulye, mısır, mercimek gibi bakliyattan elde edilen unun kullanım alanları bir hayli fazla. Kimi tek kimi ise harman yapılarak kullanıma uygundur. Harman yapmak için bol deneme ve araştırma yapılması şart. Tavsiyemiz, ulaşabileceğiniz tüm unları aynı reçete ile bir kez denemeniz ve ortaya çıkan sonuca göre kendi ununuzu veya harmanınızı bularak işe başlamanız.

KÜBRA ALTAY



AMARANT UNU
Horozibiği bitkisinin tohumundan elde edilen amarant unu tüm unlar içinde en yüksek protein değerine sahip. Glüten içermeyen unun tadı ekşi ve keskindir.

ARPA UNU
En eski tahıl olarak kabul edilen arpa Neolitik dönemden beri insan ve hayvanların en önemli besin kaynağı olmuş. Anadolu'da 10 bin yıldır tarımı yapılan arpa buğdaydan sonra en yüksek hacimli üretilen tahıldır.

ÇAVDAR UNU
Yüksek oranda glüten içeren çavdar unu protein açısından da çok zengindir. Tek başına kullanabildiği gibi diğer un çeşitleriyle de harman yapılabilir.

DİNKEL / FARRO UNU
Almanya'da dinkel, İtalya'da farro olarak bilinir ve ülkemizde siyezle benzerlik taşır. Her türlü hamur işinde kullanılabilir. Dinkel unun içeriğindeki protein yapısı daha kırılgan ve çözünebilir olduğundan tüm tahıl unları içinde siyez kadar düşük glütene sahiptir.

KAVILCA UNU
Kars'ta yetişen kavılca cinsi buğdayın genetiği bozulmamıştır. Her türlü iklime dayanıklı, güçlü bir yapısı vardır. Bu nedenle kabuk kısmı kalındır. Glüten içeriği diğer buğday türlerine göre düşük düşüktür.

KIRMIZI BUĞDAY UNU
Genetiği bozulmamış, kaliteli bir buğdaydır. Ekmek yapımına çok uygundur. Kepeği ile öğütülmüş olanını kullanmaya dikkat edin.

KİNOA UNU
Kinoa unu tohumları gibi yüksek demir ve besin değerine sahiptir ve çok lezzetlidir. Her türlü unla karıştırılarak veya tek başına kullanılabilir.

SİYEZ UNU
Kastamonu bölgesinde yetişen siyez unu genetiği bozulmamış ender türlerden biridir. Aroması keskindir. Tüm unlara karıştırılabilir, saf olarak da kullanılabilir.

TAM BUĞDAY UNU
Buğday tanesinin kabuğuyla birlikte öğütülmesinden elde edilen undur. Kabuğu ve kepeğiyle öğütüldüğü için rafine buğdaya göre besin değeri çok yüksektir..

YULAF UNU
Glüten alerjisi olanlar için iyi bir alternatiftir. Çok çabuk bayatlar, paketleri açıldığında tüketilmelidir.

KEÇİBOYNUZU UNU
Kek, kurabiye çeşitlerinde şeker ve kakao yerine kullanabileceğiniz süper bir malzemedir. Üstelik besin değerleri çok yüksek.

Maya: Hamurun Mimarı

Başta ekmek olmak üzere tüm hamur işi çeşitlerinde kullanabileceğiniz maya çeşitleri.

KÜBRA ALTAY



EKŞİ MAYA
Doğal ortamda su ve unla elde edilen, içinde mantar ve yararlı bakterilerin ürediği maya çeşididir. Prebiyotik değerler açısından çok zengindir.

YAŞ MAYA
Raf ömrü çok kısa olan yaş mayanın içeriğinde yüzde 70 oranında su bulunur. Kullanılacağı zaman ılık su veya süt içinde eritilir. Üzerinde köpük oluşması mayanın aktif olduğuna işaret eder ve una eklenir.

AKTİF KURU MAYA
Yaş mayanın raf ömrünü artırmak amacıyla elde edilen aktif kuru maya kullanılacağı zaman ılık su ve süte eklendiğinde 10 dakika içinde aktif hale gelir.

INSTANT KURU MAYA
Küçük granül yapıya sahip olan instant mayanın aktiflik süresi çok daha hızlıdır.

Bir de hamura çok daha esneklik ve lezzet katan ön hamurlardan kısaca bahsetmek istiyoruz

ESKİ HAMUR: Hamurdan en az 150 gr koparılıp buzdolabında saklayarak, birkaç gün içinde yeni bir hamura eklenir. Bu işlem hamura güç kazandırır ve lezzeti olumlu etkiler.

BIGA: İtalyanların kullandığı bir tekniktir. Un ve su eşit miktarda karıştırılır ve 20 saat oda ısısında bekletilir. Biga mayayla buluştuğunda güçlü bir tepki verir ve lezzeti artırır.

SPONÇ: En güçlü ve yapımı kolay olan ön mayadır. Bir parça maya, tam buğday unu ve suyla karıştırılıp 8-10 saat bekletilir. İçine biraz arpa, mısır, çavdar gibi unlar da eklenir.

POOLISH: Un ve su eşit miktardadır, bir tutam da tuz eklenir. 12 ila 18 saat oda ısısında bekletilir.

Mythos: Modern Pişirme Sanatı

Mutfak yalnızca harika zaman geçirdiğimiz bir yer değildir; tarzımızı ve ruhumuzu yansıtan evimizin kalbidir de. Sizler için tasarlanmış, her biri birbiriyle mükemmel uyumlu Mythos'un zarif ve minimal tasarımı eşliğinde, aile bireyleri ile mutfakta geçirdiğiniz zamanın keyfini çıkarın. Bırakın zarafet mutfağınızı taçlandırsın.



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

www.franke.com.tr facebook.com/franketr instagram.com/franke_tr youtube.com/Franke Türkiye

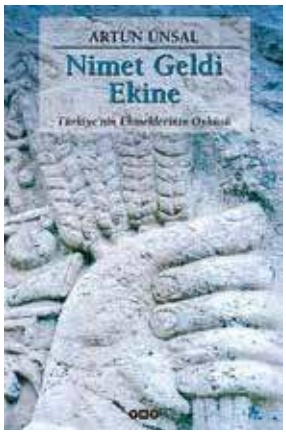
Ölçü Eşleşmesi

Silme ve tepeleme kaşık ölçü ifadesi hep kafa karıştırır. İşte açıklaması!



Tepeleme tatlı kaşığı= 8 gram
Tepeleme yemek kaşığı= 30 gram
Silme tatlı kaşığı= 4 gram
Silme yemek kaşığı= 14 gram
Beyaz un= 150 gram
Tam buğday unu= 140 gram
Çavdar unu= 120 gram
Siyez unu= 130 gram
Kinoa unu= 104 gram
Yulaf unu= 94 gram
Kepekli un= 150 gram un
Badem unu= 110 gram un
Ceviz unu= 110 gram
Antep fıstığı unu= 100 gram
Fındık unu= 100 gram

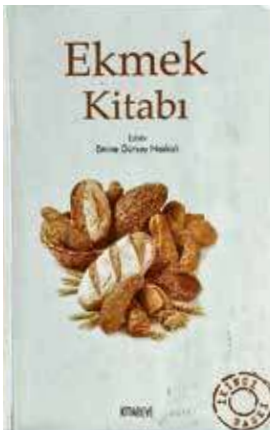

TURKISH AIRLINES
DÜNYA KADINLAR GÜNÜ
KUTLU OLSUN
A STAR ALLIANCE MEMBER



Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü

Artun Ünsal

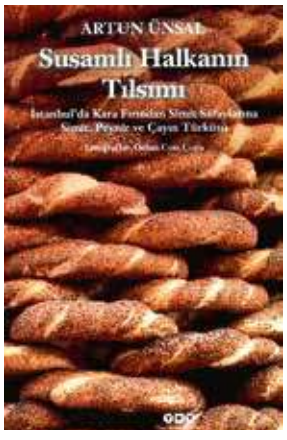
Yüzlerce çeşit ekmeğin yapıldığı Türkiye'de, ekmeğin öyküsünü Nimet Geldi Ekine – Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü kitabında anlatan Artun Ünsal, Marmara'dan Ege'ye, Karadeniz'den Doğu ve Güneydoğu Anadolu'ya, Akdeniz'den İç Anadolu'ya uzanan bir serüvene taşıyor okuru.



Ekmek Kitabı

Emine Gürsoy Naskali

Osmanlı döneminde ekmeğin nasıl yapıldığı, şehirlerde halkın ekmek ihtiyacının nasıl karşılandığı gibi sorulara cevap arıyor ve ekmeğin geçmişini merak ediyorsanız bu kitap size yardımcı olabilir. Ocak, ekmek, buğday, çörek, fırın gibi kelimelerin de kökenlerinin incelendiği bu kitap dil tarihine merak duyanların da ilgi alanına hitap ediyor.



Susamlı Halkanın Tılsımı

Artun Ünsal

Kimi zaman açlık bastırmak için kimi zaman sebepsizce canımızın istediği susamlı lezzetlerin hikayesini anlatan Artun Ünsal, Orhan Cem Çetin'in fotoğrafları eşliğinde bu susamlı halkanın hikâyesini, sırlarını ve farklı simit tariflerini paylaşıyor.



Gerçek Ekmek

Emine Şahin

Yıllarca ekmek üzerine araştırmalar yapan Emine Şahin, ekmeğin insanı saran sıcacık kokusuyla yollara düşüyor. İtalya'dan Kanada'ya, Letonya'dan Finlandiya'ya, Yemen'den Suudi Arabistan'a uzanan bu uzun yolda ekmek fırınlarını gezerek bilgiler, reçeteler toplayan Emine Şahin, öğrendiklerini ve deneyimlerini bu kitapla birlikte okurlarına sunuyor.



@fitmühendisce Tarifler

Canan Hastürk

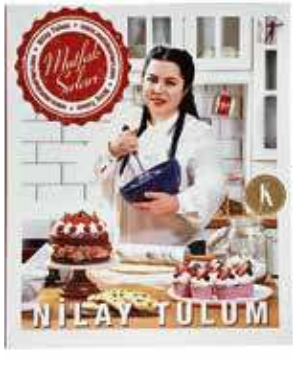
Glütensiz gıdalar bulmak, rafine şeker kullanmadan yaşayabilmek mümkün mü? Bıraktıklarımızın yerine uygun bütçeyle ne koyabiliriz gibi sorularına cevap arayanlara kitabıyla cevap vermeye çalışıyor.



Bir Dünya Börek - Böreğin Tarihsel Yolculuğu

Ayfer Yavi

"Bir Dünya Börek" kitabı, Orta Asya başta olmak üzere Avrupa, Amerika ve daha birçok bölgenin yemek kültüründe önemli yere sahip olan hamur işlerine ışık tutuyor.



Mutfak Sırları

Nilay Tulum

"Mutfak benim için bambaşka bir yer" diyerek yola çıkan Nilay Tulum, mutfakla ilgili serüveninden; 'mutfak dünya telaşından kaçtığım kuytu köşe, stresimi attığım yegâne alan' diye bahsediyor.



Ekşi Mayalı Ekmek

Hakan Doğan

Ekmek ve hamur işlerinin duayen ismi Hakan Doğan, 'Ekşi Mayalı Ekmek' kitabında; ailesinin uzun yıllara dayanan deneyimini kendi bilgi birikimiyle harmanlayıp tüm cömertliğiyle okuyucuya sunuyor.

Lezzete odaklanın!



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr

Hayatı Kolaylaştırıyor!

İki yönlü tuzluklu kapaklarını, doğa dostu cam şişelerle birleştiren Bağdat'ın baharatları hamur işlerine lezzet katarken, mutfakta da hayatı kolaylaştırmaya devam ediyor.

Bizden söylemesi...

- Öğütülmüş karabiberi hamur işlerinde kullanacaksanız, yoğurmadan önce ilave edin ve hamuru iyice yoğurup karabiberin kalan malzemeyle karışmasını sağlayın.
- Zerdeçal, eklendiği hamur işlerine sağlığın yanı sıra hafif turuncu renk katarak daha iştah açıcı bir görünüm elde edilmesine yardımcı olur.
- Mayalı ya da mayasız tuzlu hamur işi yaparken ilave edeceğiniz 1 çay kaşığı kekik, hazırladığınız yiyeceğe ferah bir tat katar. Özellikle peynirli hamur işlerine çok yakışır.



BAHARATLI KITIR

20-22 ADET

3.5 su bardağı un
50 gram parmesan peyniri
1 paket instant maya (10 gram)
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı zeytinyağı
1.5 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı Bağdat Kekik
1 çay kaşığı Bağdat Zerdeçal
Yarım çay kaşığı Bağdat Fesleğen
1 çay kaşığı Bağdat Karabiber
1 çay kaşığı Bağdat Kırmızı Toz Tatlı Biber
1 tutam tuz

Un, peynir, maya ve tuzu harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp, bu havuza su, zeytinyağı ve tereyağını ekleyin. Dıştan içe doğru unu sıvı karışıma yedirin. Zerdeçal, kekik, fesleğen, karabiber ve kırmızı toz tatlı biberi katıp, yaklaşık 8 dakika yoğurun. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Üzerini streç filmle kaplayıp oda ısısında 45 dakika dinlendirin.

Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Bir adet bezeyi iki avucunuzun arasında yuvarlayın. Daha sonra hafif unlanmış tezgah üzerinde iki elinizle incecik yuvarlayın. İnce uzun çubuk elde edin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine su sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrollü olarak, hafif kızarana kadar pişirin. Kahvaltılarda, çorba ile ya da çayın-kahvenin yanında servis yapın.

TUZLUKLU KAPAK
İki yönlü tuzluklu kapakları sayesinde kullanım kolaylığı sunan Bağdat'ın baharatları, hamur işi yaparken mutfakta geçen zamanı daha da kısaltmaya yardımcı oluyor.

Birbirinden lezzetli baharatları doğa dostu cam şişeye doldurup tuzluklu kapakla birleştiren Bağdat'ın baharatları ile hamur işleri daha lezzetli hale geliyor.



/bagdatbaharat

Hamurla Yoğrulan Tadın Tarihi



AYFER YAVİ
ayferyavi

Hamurlar açılan, börekler kızartılan, tatlılar dökülen bir evde büyüyen yazarımız Ayfer Yavi, anılarından yola çıkarak hamur işlerinin tarihsel yolculuğuna çıkarıyor bizleri.

Börek hamur işlerinin baş tacıydı bizim ailede. Anneannem Mukaddes Hanım dedemle evlenir Selanik'te, 1915'te. Annem üç aylıkken çıkar mübadele kararı, kararır hayatları. Selanik'ten bindikleri gemi dedem Hüseyin Efendi ve ailesini İstanbul topraklarına taşır. Büyük şehirde yaşamak istemeyince Silivri yakınlarındaki Çanta Köyü'nde Rumlar'dan kalan koskoca bir köşk verilir kendilerine. Yaz aylarında haftalarca yağmur almayan yörede halkın çıktığı yağmur duası sonrası, dualaların kabulü için dağıtılan 'yağmur börekleri', Çanta Köyü'ne bereket getirir. Yıllarca hamur açılan, börekler kızartılan, tatlılar dökülen evdeki kokular böylece duyularımı esir aldı, hayran bıraktı beni kendisine. Bana da yadigâr olarak bu anılardaki tariflerin tarihsel yolculuğu miras kaldı. Kitabım 'Bir Dünya Börek'te hamurun beni de içinde sarıp sarmalayan dünyadaki yolculuğunu kaleme aldım. İçinden küçük başlıkları da siz değerli Sofra okurlarıyla paylaşmak istiyorum.

Yapılan araştırmalar yerleşik düzene geçişin beslenme yoluyla doğaya hükmetmenin de önünü açtığını söylüyor. 'Bereketli Hilal' olarak bilinen bölgede yaşayan insanlar daha şanslıydı ekine ulaşmada. Irak, İran, Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail ve Filistin'i kapsayan Bereketli Hilal, başta buğday ve arpa olmak üzere pek çok tahılın yabani atalarının merkezidir. Orta Asya toplumlarının göçebe hayatı bize yufkayı kazandırmıştır. Bozulmayan, dayanıklı yufka ekmeği nice yolculuklarda, savaşlarda, göçlerde hayat kurtarmıştır. İnce yufkaların birkaç kat üst üste konularak beraberce dürülmesiyle oluşan dürümler, aralarına malzeme konularak oluşan börek dediğimiz hamur işi sevilmiş, dünyaya yayılmıştır dört bucak. Binlerce yıldır buğdayın tarımı yapılası beri ekmek başta olmak üzere hamur işi, insanın katığı olmuştur, en kıymetli aşıdır.

Sümerliler mayalı, mayasız yufkalar, pideler, ekmek ve çörekler yapıyorlardı. İçine rezene tohumu, çörek otu, safran, hardal katarlardı. Hitit dünyasında 180'den fazla ekmek çeşidi biliniyordu. Tahılların suda haşlanarak, kabartılarak lapa haline getirilmesi fermantasyonun da önünü açmıştır. Fermantasyonu zapteden onu denetime alan ise Mısırlılardır. Ekmeğin ilk defa nerede üretildiği tartışması sürerken, dünyanın birçok köşesinde birbirinden habersiz birçok uygarlık bunu keşfetmiş olabilir. Yunan Uygarlığı, Mezopotamya'dan çok sonra MÖ 6500-3500 tarihlerinde buğdayı yerleşik hale getirmiştir. Onu yenebilir hale getirmeleri ise çok uzun bir süreçtir. Greko-Roman fırıncıları hamur yapımı konusundaki inceliklerden habersizdiler ve günümüzde yapılan kızarmış hamurlar (donut), brioş, savarin, şu hamuru, milföy, mayalı hamurlarla hazırlanan hamur işleri veya yağlı hamurlara benzer şeyler yapamıyorlardı, ancak genel kural olarak Yunan hamur işleri bugün; Kuzey Afrika, Yakındoğu ve Balkanlar'da yapılan hamur işlerini anımsatmaktadır. Temel malzemeler; bal, sıvı yağ, undan oluşur ve bunlara bazı aromatik malzemeler eklenirdi. En çok kullanılan pişirme yöntemi kızartma idi, ancak hamur işleri üzerine köz konarak da pişirilebiliyordu.

HAMURUN YOLCULUĞU

On birinci yüzyıldan itibaren Anadolu'ya büyük göç başladı, Çinliler ile olan ortak ilişkilerde tarımı gelişmiş Türk boyları, binlerce yıldır tarım yapılan topraklara ayak bastılar. Aynı yüzyılda Haçlı Seferleri sayesinde batıya doğudan yufka hamuru getirilerek bu konuda büyük bir adım atıldı. Anadolu'ya yerleşmiş olan Selçuklular

ve sonrasında Osmanlılar, buradaki yerleşik kültürün oluşturduğu gelenekselleşmiş fırıncılık tekniklerine kendi deneyimlerini de katmışlardır. Her hamur parçasını kâğıt inceliğine getirmek için çekiştirme pratiğinin İstanbul'un fethinden sonra, Türklerin Topkapı Sarayı mutfaklarında ortaya çıktığını söyler bazı yemek kültürü yazarları. Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağında hamur işleri imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, 18. ve 19.'uncu yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır. Kanunnameler belirler esnaf loncalarının kurallarını. "Ekmekçilerin ekmeği, yufkacıların yufkası, çörekçilerin çörekleri; çiğ, kara ve ekşi olmayacaktır", "bu esnafın elekleri sık olup, seyrek olmayacaktır" diyerek uyulması gereken hususlar sıralanır.

Her gıdanın yolculuğunda olduğu gibi hamur işlerinde de; savaşlar, coğrafi koşulların değişmesi, dini etmenler, göçler etken rol oynamıştır. Bu sayede Anadolu mutfağı dolu dolu halk çeşitliğine, mutfak zenginliğine, kültürel mirasa kavuşmuştur.

GÖÇ EKMEKLERİ

1492 yılında İspanya'dan Yahudilerin Balkanlar'a, Osmanlı topraklarına kabul göçü, Batı'dan Balkan savaşları sırasındaki Anadolu ve Rumeli topraklarına gelişler... 1923-1924 Mübadele –zorunlu- din esaslı göç, ilk defa Osmanlı'ya Fatih Sultan Mehmet zamanında getirilen Arnavutlar, Boşnakların büyük göç dalgaları, Yugoslavya–Makedonya'dan Cumhuriyet sonrası Türkiye'ye gelen kitlesel göçler, yıllarca süren Bulgar göçleri... Kuzey'den Kırım Tatarlarıyla başlayan Gürcü ve Çerkezler, Dağıstanlılar, Çeçenler gibi Kafkaslar' da yaşayan halklar, Rusya-Türki devletlerin arasındaki savaşlarda; Özbekler, Kazaklar, Kırgızlar, Türkmenler, Karakalpaklar, Balkarlar, Karaçaylar, Azeriler, İnguşlar olmak üzere Müslüman halkların göçleri... Binlerce yıldır içimizde yaşayan Ermeniler, Sefaradlar, Rumlar, Kürtler... Güney'den; Suriye, Kürt ve Arap çatışmaları ile kaçıp, ülkemize sığınan halklar Anadolu tarihinin son iki yüz yılında yaklaşık 6-7 milyona yakın göçmen bugünkü Türkiye Cumhuriyeti sınırları içine yerleşmiş ve börekler, çörekler, pideler, mantılar, ekmekler, tatlı börekler, neticede hepsi hamur işleri olan tarifleri beraberlerinde bu coğrafyaya taşımışlardır.

Hamur işleri mutfağımızın dünyada ünlenmesine sebep olan ürünlerin başında gelmektedir. Tatar böreğinden kalburabastıya, fıtçından kalakaya, boyozdan pırasalı böreğe, çullamadan samsaya, dizmanadan babataya, baklavadan Laz böreğine, keteden haçapuriye, sirnikadan vassiliopitese, poğaçadan Özbek mantısına, nokuldan su böreğine, semsekten bandumaya, kömbeden hellim böreğine, ağzı açıktan kaytaz böreğine, katmerden Boşnak mantısına, serpme börekten cevizli çöreğe, kiliçeden talaş böreğine, Ramazan pidesinden gözlemeye, erişteden tutmaca kadar yüzlerce yıllık tarifler Türk mutfağının kültürel mirasıdır. Türk ve Anadolu mutfağında hamur işleri, en az Türk tarihi kadar eskidir.

Mübadele, göç, savaşlar ile topraklarımıza gelen halkların, binlerce yıldır zaten bu topraklarda var olan 'kimlikler'in birbiriyle harmanlanan 'kardeş tarifleri'ni korumak, reçeteleri, bilgi ve belgelerini geleceğe miras bırakmak biz yemek kültürü yazarlarının en kutsal görevidir.





İlk Hamur, İlk Ekmek

Anadolu'nun neredeyse her yerinde yapılan lavaşın mutfak kültürü tarihimizde ilk besinlerinden biri olduğu tahmin ediliyor. Sadeliği, zarafeti yansıtıyor. Yapımı da çok kolay.

LAVAŞ EKMEK

300 gram unu tezgaha eleyin. 1 çay kaşığı tuzu ekleyip harmanlayın. Kenarlarından ortaya doğru toplayıp üzerinde bir çukur oluşturun. Yarım su bardağı ılık suyu yavaşça ekleyip parmak uçlarınızla karıştırmaya başlayın (suyu birden eklemeyin. Her unun suyu kaldırma gücü farklıdır. Bazen verilen ölçüden çok daha azını veya fazlasını kullanmak zorunda kalabilirsiniz). Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar suyu ekleyerek yoğurun. Yaklaşık 5 dakika yoğurmak yeterli olacaktır. Hamuru 5 bezeye ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 10 dakika dinlendirin.

Bezeleri un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 25 cm çapında açın. Bu arada varsa bakır sacınızı ters bir şekilde ocağın üzerine yerleştirip ısıtmaya başlayın (sacı, ateşe çok yakın olmaması için iki kenarına bir yükselti koyabilirsiniz). Isınan sacın üzerine ununu silkelediğiniz lavaşı yerleştirin. Bir yüzü piştiğinde diğer yüzünü çevirip pişirmeye devam edin.

Bu arada diğer bezeleri de açıp pişirin. Lavaşları pişirdikçe yumuşak kalmaları için bir beze sarın. Sıcak olarak servis yapın.

Hazır olduğunda kapansın, size tadına bakmak kalsın.

BOSCH
Yaşam için teknoloji

PerfectBake
PerfectBake özellikli yeni ankastre fırınlar; hamurun pişme sürecini nem seviyesine göre düzenler, mükemmel kıvama ulaşıldığında otomatik olarak kapanır. Ayrıntılı bilgi için **www.bosch-home.com.tr** adresini ziyaret edebilirsiniz.







Ekmeğin İzinde...

Üzerine en çok yazılıp-çizilen gıdalardan biri olan ekmek, hamurun belki de ilk örneği. Biz de ekmek çekimimiz için yola düştük, rotamızı Bursa'ya çevirdik. İspirli, ekmekçi bir ailenin son temsilcisi olan, gönlünü tam anlamıyla ekmeğe veren Hakan Doğan'ı Bursa'da kurduğu fırın-pastane Pasto'da ziyaret ettik. Yaptığı ekmeklerin ve hamur işlerinin tadına bakıp tariflerini sizler için aldık.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



Üç Kardeş Ekmeği

4-6 KİŞİLİK

200 gram durum buğdayı
200 gram kavılca unu
200 gram köy unu (tip 850)
75 gram çavdar ekşi mayası
3 gram kuru maya
12 gram kaya tuzu
325 gram su

Unları, mayayı, kuru maya, tuz ve suyu yoğurma kabına alın. Hamur yüzeyi parlak bir hal alana kadar yoğurun. Üzerini bir bezle örtün ve 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamura yuvarlak şekil verip üzerini bir bezle örterek 2 saat kadar daha mayalandırın. Dinlenen hamurun üzerine jilet yardımıyla çizik atın. 200-220 derece fırında 50 ila 60 dakika pişirin. Sıcaklığı geçene kadar bir telin üzerinde bekletin.



Hakan Doğan
pastobursa

Un, yağ, maya ve tuzu yoğurma kabına alın ve aralıklarla süt ekleyerek yoğurun. Hamur yüzeyi parlak bir hal alana kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru 15-20 adet bezeye ayırın. Her bir bezeyi unlanmış zemin üzerinde avuçlarınızın ayaları ile yuvarlayın.

Fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerini streç filmle örtün. Bir saat mayalanması için dinlendirin.

Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 10 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Kahvaltı Ekmeği

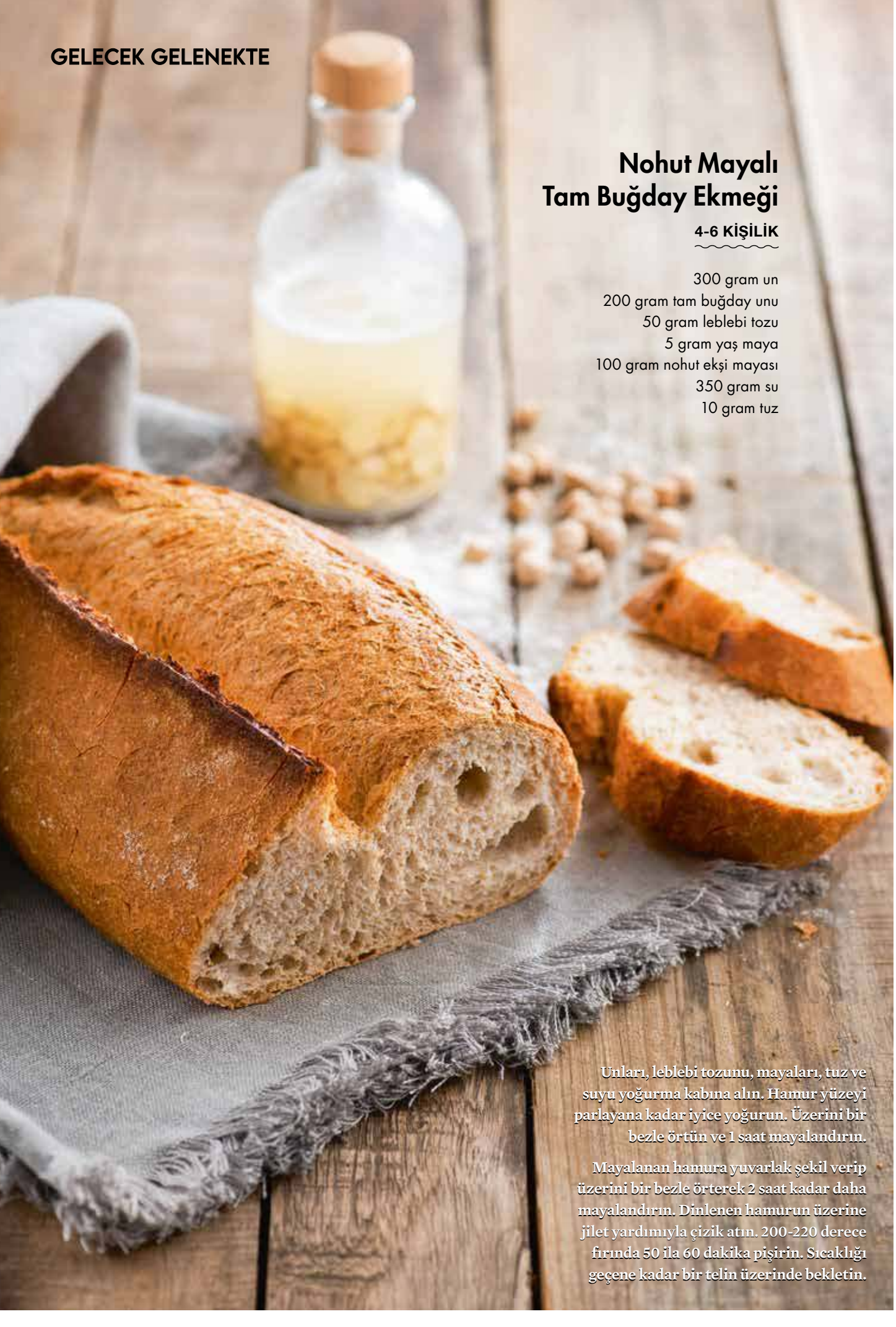
15 ADET

400 gram un
1.5 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 çay kaşığı maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 adet yumurta

Nohut Mayalı Tam Buğday Ekmeği

4-6 KİŞİLİK

300 gram un
200 gram tam buğday unu
50 gram leblebi tozu
5 gram yaş maya
100 gram nohut ekşi mayası
350 gram su
10 gram tuz



Unları, leblebi tozunu, mayaları, tuz ve suyu yoğurma kabına alın. Hamur yüzeyi parlayana kadar iyice yoğurun. Üzerini bir bezle örtün ve 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamura yuvarlak şekil verip üzerini bir bezle örterek 2 saat kadar daha mayalandırın. Dinlenen hamurun üzerine jilet yardımıyla çizik atın. 200-220 derece fırında 50 ila 60 dakika pişirin. Sıcaklığı geçene kadar bir telin üzerinde bekletin.

Çok Tahıllı Ekmek

5-6 KİŞİLİK

40 gram tahıl karışımı
50 gram bulgur
500 ml sıcak su
300 gram un
150 gram çavdar unu
10 gram kaya tuzu
2 gram kuru maya
50 gram ekşi maya
20 gram çavdar ekşi mayası

Tahıl karışımı ve bulguru bir gece önceden 250 ml suda bekletin.

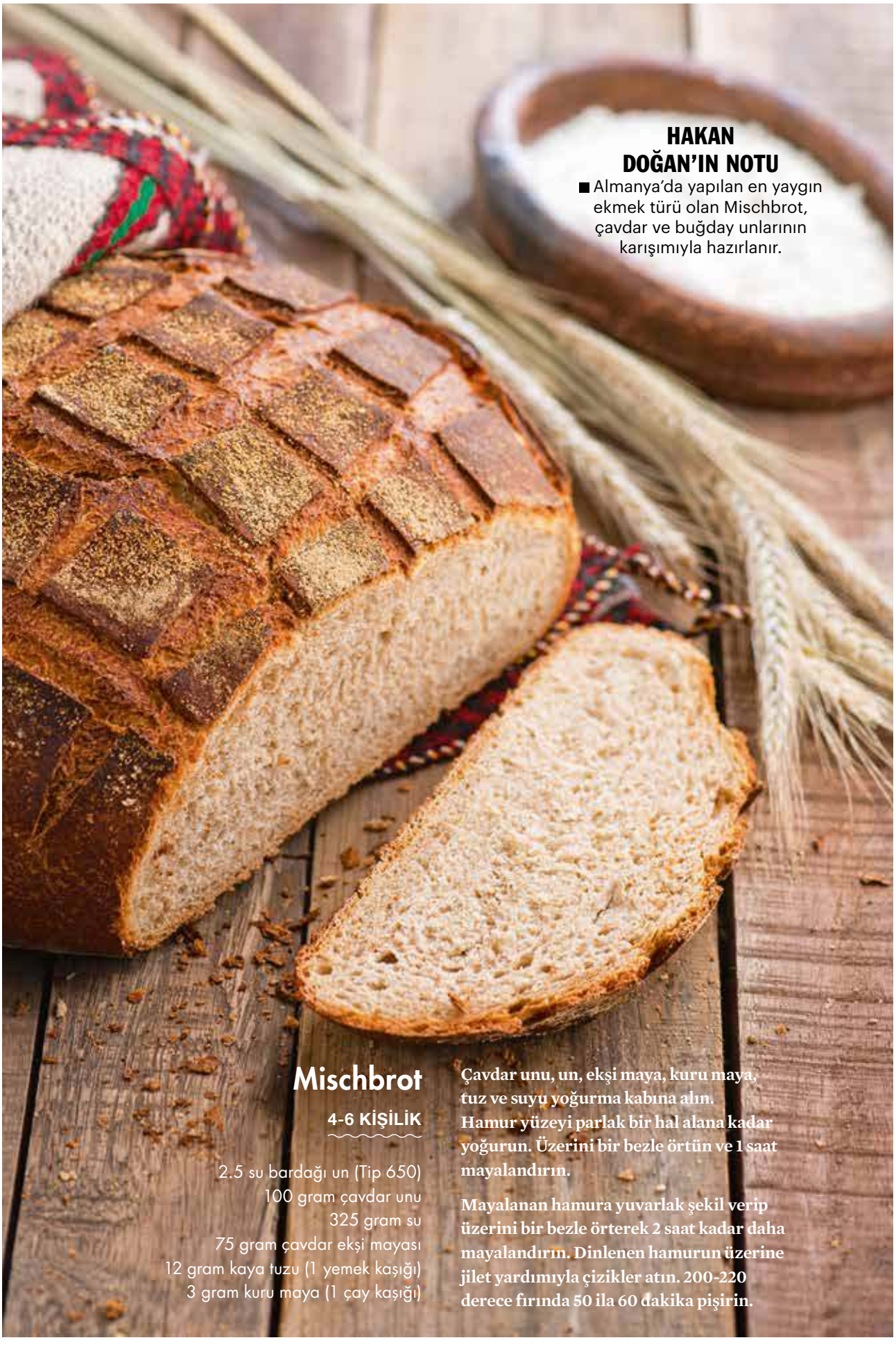
Un, çavdar unu, tuz ve mayaları, tahıl karışımı ve kalan sıcak su ile yoğurun. Üzerini bir bezle örtün ve 40 dakika mayalandırın.

Mayalanan hamuru, ellerinizi suyla ıslatarak kalıbın boyutlarına getirin ve tahıl karışımına bulanmış kalıba yerleştirin. Üzerini temiz bir bezle örterek 60 dakika daha mayalandırın. Önceden ısıtılmış 240 derecede fırında 5 dakika kadar pişirin ve sonra fırının ısısını 200 dereceye düşürün. 35-40 dakika daha pişirin. Fırından çıkan ekmeği iyice soğutup 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.



HAKAN DOĞAN'IN NOTU

- İskandinav kökenli bir ekmektir.
- Çok tahıllı bu ekmekteki tahıl karışım; keten tohumu, yulaf ezmesi, susam, haşhaş ve ay çekirdeğinin eşit oranlarda karıştırılmasıyla elde edilir.



HAKAN DOĞAN'IN NOTU

■ Almanya'da yapılan en yaygın ekmek türü olan Mischbrot, çavdar ve buğday unlarının karışımıyla hazırlanır.

Mischbrot

4-6 KİŞİLİK

2.5 su bardağı un (Tip 650)
100 gram çavdar unu
325 gram su
75 gram çavdar ekşi mayası
12 gram kaya tuzu (1 yemek kaşığı)
3 gram kuru maya (1 çay kaşığı)

Çavdar unu, un, ekşi maya, kuru maya, tuz ve suyu yoğurma kabına alın. Hamur yüzeyi parlak bir hal alana kadar yoğurun. Üzerini bir bezle örtün ve 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamura yuvarlak şekil verip üzerini bir bezle örterek 2 saat kadar daha mayalandırın. Dinlenen hamurun üzerine jilet yardımıyla çizikler atın. 200-220 derece fırında 50 ila 60 dakika pişirin.


HAYATA
GÜVENLE
BAK
Aynı duyguların paydaşı,
mutlu yarınların hissedarları
olarak ortak geleceğimize
güvenle bakıyoruz.
www.borsaistanbul.com
/ borsaistanbul
BORSA
İSTANBUL



Hayalinizdeki Mutfağı Gerçeğe Dönüştürün!

Ücretsiz projelendirme ile hayalinizdeki mutfağa ulaşmak artık çok kolay. Kelebek, müşterilerinin mutfaklarını kendilerinin tasarlamalarına fırsat tanıyor!

Günümüzde ihtiyaç alanı olmaktan çıkıp hızla yaşam alanlarına dönüşen mutfaklar, ailemizle ya da arkadaşlarımızla vakit geçirdiğimiz, dinlenebildiğimiz hatta deneysel tatlar deneyimlemek için çokça vakit geçirdiğimiz alanlara dönüştü. Estetiğin, işlevselliğin ve şıklığın bir araya geldiği mutfak tasarımları ise ön planda. Ancak hayalinizdeki mutfağa ulaşmak için projelendirme aşamasının titizlikle sürdürülmesi şart. Covid-19 süreciyle birlikte dijital yatırımlarına hız veren Kelebek Mutfak, müşterilerinin mutfaklarını tasarlamasına fırsat tanıyor. Ücretsiz Projelendirme ile Kelebek, müşterilerinin mağazaya gitmeden yeni mutfaklarının nasıl olacağını ve ne kadar bütçeyle yaptırabilecekleriyle ilgili teklif alabilmelerini sağlıyor.

Evde daha fazla zaman geçirdiğimiz bu olağanüstü dönemde yaşam alanlarımızı yeniden tasarlamaya, mutfaklarımızı yeniden dizayn etme eğilimine yöneldik. Ancak konu tasarım olunca hummalı bir araştırmanın içinde kendimizi buluyoruz. Renk, desen, kullanılacak malzeme derken hayalimizdeki mutfağa ulaşmak için birçok noktaya uğramak şart. Kelebek Mutfak, tüm bu bileşenleri ortadan kaldıracak müşterilerine Ücretsiz Projelendirme desteği sunmaya başladı. Covid-19 süreciyle birlikte dijital yatırımlarına hız veren Kelebek Mutfak, müşterilerinin mağazaya gitmeden yeni mutfaklarının nasıl olacağını ve ne kadar bütçeyle yaptırabilecekleriyle ilgili teklif alabilmelerini sağlıyor.

BU BİR İLANDIR.









HAYALİNİZDEKİ MUTFAĞIN TASARIMI İÇİN BİR TIK YETER!

Estetiğin, işlevselliğin ve şıklığın bir araya geldiği mutfak tasarımlarının ön plana çıktığı bu dönemde Kelebek Mutfak, 'Ücretsiz Projelendirme' desteğiyle müşterilerinin yaratıcılıklarını ortaya koymasına olanak tanıyor. Kelebek Mutfak müşterilerinin yapması gereken tek şey ise web sitesi üzerinde form doldurarak istedikleri modelin fotoğraflarını ve yaşam alanlarının ölçülerini girmek... Doldurulan form Kelebek Mutfak uzmanlarına ulaştıktan sonra hızlıca proje çiziliyor ve 48 saat içerisinde hayalinizdeki mutfağa ulaşmanın kapıları aralanıyor.

"Ücretsiz Projelendirme Desteği ile Tüketicilerimizin Yanında Yer Alıyoruz"

Tüketici alışkanlıklarını önemli ölçüde değiştiren pandemi sürecinin üreticilerin müşterisine ulaşma kanallarını farklılaştırdığını belirten Kelebek Mobilya Genel Müdür Yardımcısı Tolga Kaya, mutfak grubunda da dijital çalışmalara öncelik verdiklerini söyledi. Tüketicilerin alışveriş deneyimlerini ya da istedikleri tasarımları evden çıkmadan, insanlarla temas halinde olmadan, daha hızlı, daha güvenli ve daha kolay biçimde gerçekleştirmek istediklerinin altını çizen Kaya, bu farkındalıkla müşterilerine 'Ücretsiz Projelendirme' desteği sunmaya başladıklarının altını çizdi. Kaya, sözlerine şöyle devam etti; "Kelebek Mutfak olarak müşterilerimizin beklentilerini karşılamak üzere projeler geliştiriyoruz. Günümüzde ihtiyaç alanı olmaktan çıkıp hızla yaşam alanlarına dönüşen mutfaklar da projelerimize dahil olan iş kollarımızdan biri. Bu noktada 'Ücretsiz Projelendirme' desteği ile tüketicilerimizin yanında yer alıyoruz. Yanı sıra Kelebek Mutfak olarak 2020 yılında portföyümüze 5 yeni model ekledik. Yeni tasarımlarımızda yer alan vintage modellerimizde de eski tel dolapları anımsatan tasarımlara yer vererek geçmişi anımsatan mutfaklar tasarlıyoruz." Yaşam alanlarının büyük şehirlerde küçülmesiyle mutfaklarda da fonksiyonelliğin öne çıktığını belirten Kaya, tasarımlara eklenen gizli masa sistemlerinin yer kayıplarının önüne geçtiğini belirtti. Dolap içi döner mekanizma sistemlerinin ise ürüne ulaşmayı kolaylaştırdığını belirten Kaya, ada tipi mutfakların yanı sıra üst dolap döner sistem, lemans ve magic corner köşe sistemleri; ulaşılması güç noktaları bile çok kolaylıkla ulaşılabilir depolama alanı olarak kullanım sağladığını belirtti.



Tolga Kaya
Kelebek
Mobilya
Genel Müdür
Yardımcısı

Börek Kokulu Mutfaklar

Sonsuz çeşitlemeye elverişli yufka kültürünün ürünü olan börek, üç kıtada yaşayan insanlar tarafından benimsenmiş muhteşem bir yemek çeşidi. 11.'inci yüzyılla birlikte ilk örneklerini kitaplarda görürken, günümüzde de envai çeşitte iç malzeme, pişirme yöntemi ve teknikle hazırlanarak mutfak kültürümüzün temel taşlarından birini oluşturuyor.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **SEZER ALÇINKAYA**



Şefika Günyel
chefika

Boşnak Mantısı

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı su
- Tuz

İÇ HARCI İÇİN
- 400 gram kıyma
- 1 adet küçük boy soğan
- Tuz, Karabiber

HAMURU AÇMAK İÇİN
- 100 gram tereyağı
- 4-5 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Harç için kıyma, küçük yemeklik doğranmış soğan, tuz ve karabiberi tavaya alın. Suyunu alıp hafif çekene kadar karıştırarak karıştırarak kavurun.

Hamur için unu karıştırma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. Havuza su ekleyip kenarlardaki unun üzerine tuz serpin. Çatal yardımıyla karıştırın. Hamur toplanmaya başlayınca tezgaha alın ve yoğurun. Dinlenmesi için yarım saat bekletin.

Hamuru 10 eşit bezeye bölün. Her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde hafif unlayarak açın. Açtığınız bezelerin aralarına eritilmiş tereyağı sürüp 5 kat olacak şekilde hamurları üst üste yerleştirin. Daha sonra merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamuru elinizle kenarlarından çekerek genişletin.

Hamuru 5 cm genişliğinde şeritler olacak şekilde kesin. Şeritlerin üzerine kıymalı harçtan uzunlamasına olacak şekilde yerleştirin. Şeritleri kendi etrafında iki tur döndürüp 3 parmak genişliğinde kesin. Kestiğiniz hamuru ikiye katlayıp altlarından birleştirin ve tereyağıyla yağladığınız fırın kabınıza dizin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Tepsiye dizdiğiniz hamurların üzerine kalan yağdan sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



ŞEFİKA'NIN NOTU

Böreğin üzerine dökeceğimiz tavuk suyu mutlaka soğuk olmalı. Aksi takdirde yufkalar yumuşayıp hamurlaşır.

Tavuk Etli, Cevizli Börek

8-10 KİŞİLİK

- 3 adet yufka
- 125 gram eritilmiş tereyağı
- 3 su bardağı tavuk suyu

İÇ HARCI İÇİN
- 1 adet orta boy haşlanmış tavuk
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay bardağı küçük doğranmış kuru domates

ÜZERİ İÇİN
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 3 yemek kaşığı susam

Harç için tavuğun kemiklerini ayıklayıp etini didikleyin. Cevizi irice dövün. Tüm malzemeyi harmanlayıp kenara alın.

Yufkaları büyük bir fırın tepsisine ve her katını yağlayarak üst üste yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kızaran yufkaların üzerine tavuk suyunu dökün. Tamamen çekene kadar yeniden fırında pişirmeye devam edin. Piştikten sonra yufkaları 15 dakika dinlendirin. Ilınan yufkaların üzerine harcı yayıp rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından aldığınız böreği 10 dakika dinlendirip servis yapın.

Ispanaklı Açma Gül Börek

12 ADET

HAMUR İÇİN
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı un

ARASI İÇİN
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

İÇ HARCI İÇİN
- 1 kg ince doğranmış ıspanak
- 4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Harç için ıspanağı yağla birlikte tavaya alıp kavurun. Küp doğranmış soğan ilave edip kavurmaya devam edin. Soğan renk değiştirince tuz ve baharatları katıp karıştırın , ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur için sütü yoğurma kabına alın. Tuz ve un ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru yuvarlayarak 24 eşit bezeye ayırın ve üstünü örterek 15 dakika bekletin.

İki adet bezeyi çay tabağı boyutunda ve ara sıra hafif unlayarak açın. Daha sonra arasına ayçiçeği, tereyağı karışımından sürerek üst üste yerleştirin. Bu hamurları açabildiğiniz büyüklükte açarak yufka elde edin. Üzerine yağlı karışımdan sürüp ıspanaklı harçtan bir kenarına uzunlamasına yerleştirin. Yufkayı esneterek kendinize doğru çekin ve rulo yapın. Ruloyu kendi etrafın döndürün. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.



Yalancı Tandır Böreği

8-10 KİŞİLİK

- 12 adet milföy hamuru
- 3 adet yufka
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 3 yemek kaşığı tahin

HARÇ İÇİN

- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 500 gram kıyma
- 3-4 dal maydanoz
- Tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN

- 1 adet yumurta
- Birer tatlı kaşığı çörek otu ve susam

Harç için soğanı küçük doğrayıp yağla birlikte tavaya alın ve pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Daha sonra kıyma ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ekleyip karıştırın ve bir kenara alın.

Oda ısısındaki milföylerin 6 tanesini dikdörtgen oluşturacak şekilde birleştirerek açın ve yağlanmış fırın tepsisine alın. Milföylerin üzerine 1 adet yufkayı buruşturarak serin.

Tereyağı ve tahini bir kasede karıştırın. Yufkanın üzerine tereyağlı karışımı fırça yardımıyla sürün. Üzerine harcın yarısını yayın. İkincinci yufkayı da buruşturarak yerleştirin. Yağ karışımı sürüp kalan harcı üzerine yayın. Kalan yufkayı buruşturup tepsiye yerleştirin.

6 adet milföyü birleştirip tepsi büyüklüğünde açın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sürüp çörek otu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Su Böreği

8-10 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
- 4 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İÇ HARCI İÇİN
- 250 gram yağlı beyaz peynir
- 200 gram eritilmiş tereyağı
- 1/3 demet ince doğranmış maydanoz

TAVAYI YAĞLAMAK İÇİN
- 1 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı

HAŞLAMAK İÇİN
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4-5 litre kaynar su
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 litre soğuk su

Harç için ufalanmış peynir, eritilmiş tereyağı ve maydanozu bir kasenin içinde karıştırın.

Hamur için unu derin bir karıştırma kabına alın. Yumurta, su ve tuz ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Hamuru 10 eşit bezeye ayırın. Orta büyüklükteki (28 cm) bir tavayı eritilmiş tereyağıyla yağlayın. Hamurlardan birini tavadan 2 cm büyük olacak şekilde açın ve tavaya yerleştirin. Diğer hamurların 4 tanesini de açarak birbirine değmeyecek şekilde bir kenarda bekletin.

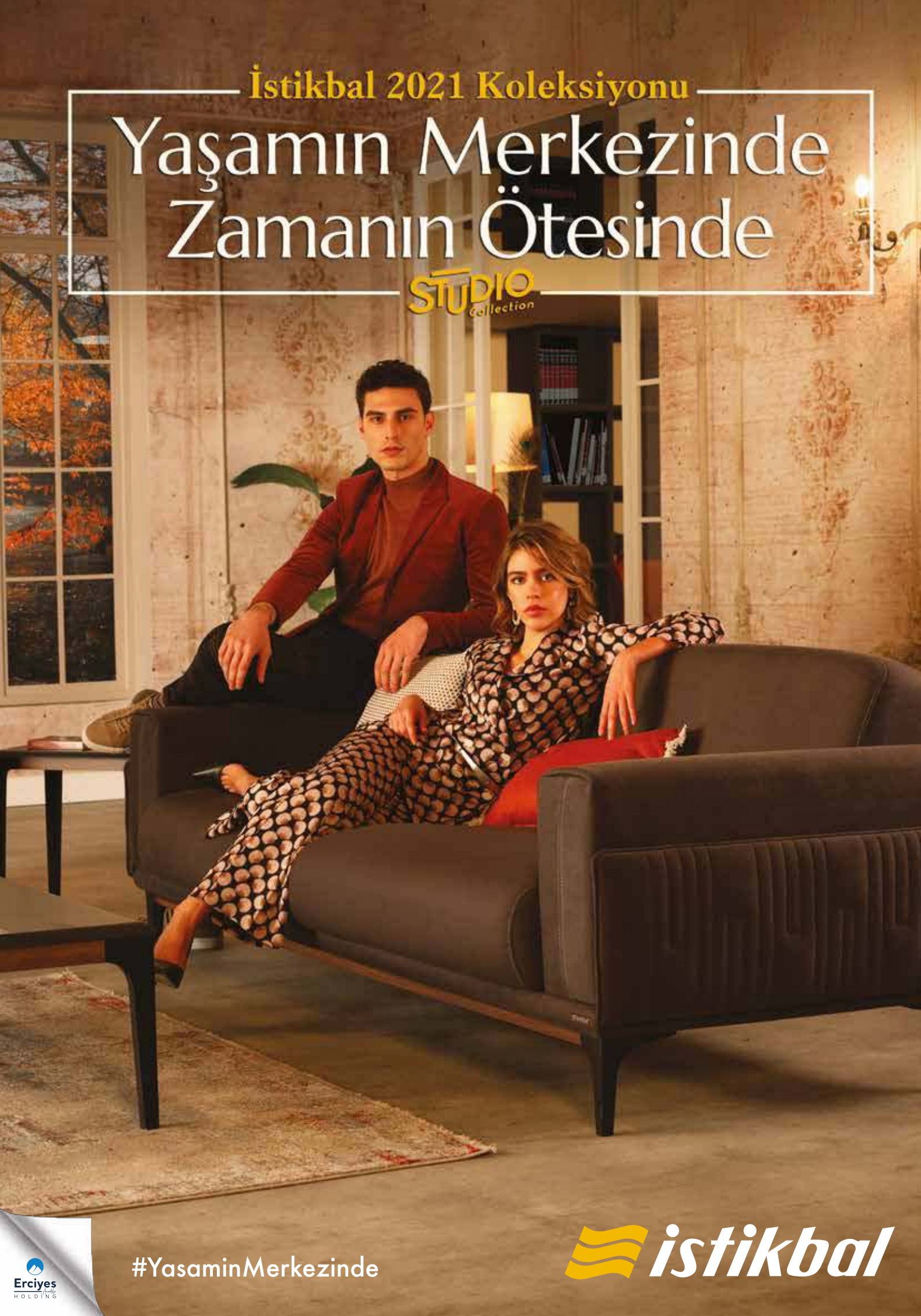
Tereyağı ve tuz eklenmiş kaynar suyun içinde açtığınız yufkaları teker teker 2-3 dakika haşlayın. Ardından soğuk suyun içine atın ve sudan çıkardığınız yufkaları mutfak bezlerinin üzerine alarak suyunu süzün.

Haşlanan ve kurulanan yufkaları aralarına yağ gezdirip peynir harcı ilave ederek tavaya dizin. Bu işlemleri diğer 4 beze için de uygulayın. En üst kat için 1 adet bezeyi açıp haşlamadan tavaya yerleştirin. Ocak üzerinde ve kısık ısıda, sürekli kontrol ederek, alt üst yaparak kızarana kadar pişirin.



ŞEFİKA'NIN NOTU

Böreği isterseniz önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirebilirsiniz. Ancak böreğin orijinal pişirme şekli ocak üzerindedir.


İstikbal 2021 Koleksiyonu
Yaşamın Merkezinde
Zamanın Ötesinde
STUDIO
Collection
#YasaminMerkezinde
istikbal
Erciyes
HOLDING

Çörek Çeşitlemeleri



'Yuvarlak ekmek' anlamına gelen çörek, tatlı ya da tuzlu olarak mayalı hamurdan hazırlanır. Tüm dünyada kabul gören birbirinden farklı çöreklerin kimi gevrek yapısıyla ağızda dağılırken, kimi ise pamuk gibi yumuşacık dokusuyla mutluluğun resmini çizer tabakta. Ünlü şef Şefika Günyel'in marifetli ellerinden çıkan çörekler sizlerin de gönlünü çelecek.

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**
Zemin: @kumdizaynatolye

Semlor

12 ADET

HAMUR İÇİN
- 25 gram yaş maya
- 1 çay bardağı süt
- 2.5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 tatlı kaşığı dövülmüş kakule
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı su
- 100 gram oda ısısında tereyağı

KREMA İÇİN
- 200 gram krema
- 100 gram pudra şekeri

İÇ HARCI İÇİN
- 100 gram badem
- 100 gram toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı süt veya krema
- Yarım tatlı kaşığı kakule
- 1 çay kaşığı vanilya

ÜZERİ İÇİN
- Pudra şekeri

Hamur için mayayı sütle birlikte eritin ve yoğurma kabına alın. Tereyağı dışında kalan tüm malzemeyi ilave ederek 10 dakika yoğurun. Tereyağını küçük parçalara bölüp teker teker hamura ekleyin. Bir taraftan da elastik ve parlak bir hamur olana kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Elinizi hafif yağlayarak dinlenen hamurdan bezeler koparıp elinizde yuvarlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini örtü değmeyecek şekilde kapatıp mayalanması için 1 saat bekletin. Hamurların üzerine, 1 adet yumurta ve suyu çırpıp fırça yardımıyla sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırının orta rafında 15 dakika pişirin.

Krema için çelik bir kapta krema ve pudra şekerini iyice çırparak kıvam alması için 1 saat buzdolabında dinlendirin.

İç harcı için, badem, toz şeker ve sütü mutfak robotunda ezme kıvamını alana kadar iyice karıştırın. Üzerine kakule ve vanilya ilave ederek çırpmaya devam edin. Pişen çöreklerin üst kısmını hafifçe kesip içlerini ezme ile doldurun. Çöreklerin üzerine buzdolabından çıkardığınız kremayı sıkıp, pudra şekeri serpin ve servis yapın.



Pastane Usulü Tahinli Çörek

4-6 KİŞİLİK

100 gram tereyağı
1 su bardağı su
4 su bardağı un
3.5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı instant maya
1 adet yumurta

HARÇ İÇİN
1 çorba kasesi tahin
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çekilmiş ceviz

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı
1-2 yemek kaşığı susam

Tereyağı, su, un ve diğer malzemeleri yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Mayalanması için üzerini örterek dinlendirin. Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Ayırdığınız parçaları elips şeklinde açın. İçlerine tahin sürüp, cevizli şeker karışımından serperek rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında çevirin. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp, susam serperek önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Tarçınlı Çörek

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
- 1 su bardağı ılık süt
- 50 gram tereyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 paket instant maya
- 2.5 su bardağı un

HARÇ İÇİN
- 100 gram tereyağı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı tarçın

GLAZÜR İÇİN
- 125 gram pudra şekeri
- Yarım limonun suyu



Hamur için yarım su bardağı sütü ılıtın ve tereyağı ile karıştırarak yoğurma kabına alın. Üzerine şekeri, vanilyayı, yumurta sarısını ve mayayı ekleyerek çırpma teli yardımıyla hafifçe karıştırın. Unu kontrollü olarak yavaş yavaş ilave edin ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Mayalanması için üzerini örterek bir kenarda dinlendirin.

Harç için tereyağını bir sos tenceresine alın ve eriyince şekeri ilave edin. Şeker erdiğinden de ocaktan alıp, tarçın ekleyerek karıştırın ve soğuması için bekletin. Glazür için pudra şekeri ve limon suyunu çırpma teli ile yardımıyla boza kıvamı alıncaya kadar çırpın.

Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı merdane yardımıyla incecik olacak şekilde açın. Açılan hamurların her yerine gelecek şekilde tarçınlı iç harçtan sürüp, rulo şeklinde sarın. Rulo şeritleri bıçak yardımıyla keserek örgü şeklini verip dikdörtgen bir kalıba alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan çörekleri glazür ile süsleyerek servis yapın.



ŞEFİKA'NIN NOTU
Donut'ları süslemek için dilerseniz tarçınlı şeker karışımı da kullanabilirsiniz.

Donut

10-12 ADET

- 10 gram yaş maya
- 1.5 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı un

KIZARTMAK İÇİN
- Ayçiçeği yağı

KREMA İÇİN
- 2.5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket toz krem şanti

SÜSLEMEK İÇİN
- Çikolata
- Renkli şekerlemeler

Mayayı ılık sütün içinde eritin.

Yumurta, şeker ve oda ısısındaki tereyağını mikser yardımıyla bir kabın içinde iyice çırpın. Karışıma un ve mayalı sütü ekleyip yoğurun. Üzerini örterek 45 dakika mayalandırın. Mayalanan hamuru, merdane yardımıyla açın ve yarım santim kalınlığında yuvarlaklar kesin. Ortalarını da daha küçük yuvarlak olacak şekilde kalıpla kesin.

Pişirme kağıdını kareler olacak şekilde kesin. Her bir pişirme kağının üzerine donut yerleştirin. Daha sonra ince bir bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin.

Yağı tavaya alıp kısık ateşte ısıtın. Hamurları pişirme kağıdı ile tavaya atın. Pişirme kağıtları yağı görünce tavanın üzerine çıkacak. Onları alıp atın. Hamurları önlü arkalı kızartıp bir telin üzerine soğuması için çıkarın.

Krema için süt, un ve şekeri tencereye alın. Yoğun bir kıvam alana kadar karıştırın. Kıvam alan muhallebiyi, ocaktan indirin. Krem şanti ilave ederek çırpın ve soğuması için bekletin. Kızarmış ve oda ısısına gelmiş donut'ları kremayla doldurup soğuması için buzdolabında bekletin. Soğuyan donut'ları önce benmari usulü eritilen çikolataya sonra renkli şekerlemelere bulayarak süsleyin ve servis yapın.

Gelenekteki Sadelik!

'Sadelik' kültürümüze hiç yabancı olmayan bir kavram. Uzun zamandır yaşamın her alanında görülmeye başlayan sadeleşme fikri geleneğimizdeki özellikle de mutfak kültürü tarafındaki yerelliği ve mevsimselliği hatırlatıyor hepimize. Yapı Kredi World 'Dünya Kadar Sade' projesiyle fikirleri çoğaltıp tekrar hatırlatıyor!

Türkiye'nin lider kredi kartı Yapı Kredi World'ün aşırı tüketim olgusuna dikkat çekerek 'sadeleşme' üzerine farkındalık yaratmak amacıyla hayata geçirdiği, dijital platformlarından (Instagram @YapiKrediWorld, Youtube @YapıKredi) izlenebilen 'Dünya Kadar Sade' serisinin bölümlerinden biri de 'Sofra'.

Belçim Bilgin'in sunduğu World Dünya Kadar Sade'nin bu bölümünde farklı uzmanlıkları ile ünlü Uzman Diyetisyen Dilara Koçak, Türkiye'nin dört bir yanında yöresel peynir üzerine çalışmalarıyla tanınan Berrin Bal Onur ve Neşe Aksoy Biber geleneklerimize neden sahip çıkmamız gerektiğini anlatıyorlar.

Yerinde ve mevsimindeki anlayış, mutfağa bir gelecek sunarken insanı ister istemez 'sade' olma fikrine yaklaştırıyor. Önceliklerimizi belirlemek sadeleşmenin her alanında merkezi bir yer tutuyor. Değişimi başlatmak için neleri hayatımızın merkezinde bırakmak istediğimizi keşfetmek o kadar önemli ki ama temel ihtiyaçlarımız isteklerimizden bağımsız olarak her zaman hayatımızın önemli bir parçası olmaya devam ediyor.

Beslenme ihtiyacımız da bunlardan biri. Yaşam kalitemizi bedensel, zihinsel ve ruhsal olarak doğrudan etkileyen bu durum insan-doğa ilişkisinin önemini bir kez daha ortaya koyuyor. İnsan bedeni gıda ile kendini besliyor ama beslemek sadece karın doyurmak değil çok daha derin bir konu. Ne yediğimiz, ne zaman yediğimiz, bu besinleri nasıl pişirdiğimiz, bu besinleri nereden aldığımız, hangi toprakta yetiştiği ya da ilaçlama yapılıp yapılmadığı, seçtiğimiz gıdanın bizi ne derece besleyip beslemediğini ilgilendiriyor. Beslenme aynı zamanda sosyal bir davranış.

Bedenimizi beslediğimiz kadar seçimlerimizin ruhumuzu da beslemesi sağlık açısından kıymetli. Tüm duyularla yemek yemek, iyi bir besinle birlikte vücudun, damağın yanı sıra ruhu da doyuma ulaştırıyor. Sürdürülebilir beslenme, besleyici, güvenilir ve sağlıklı, ulaşılabilir, kendi coğrafyamızda yetişen ürünler ile ekonomik, adil, gelecek nesilleri koruyan ve aynı zamanda doğaya da saygılı olmalı. Aslında toprak bizim özümüz; toprağın bize verdiği mesajları doğru anladığımız zaman böylesine çeşitlilik içinde özdeki sadeliğimizi keşfettiğimizde bize sağlıklı, doğru ve lezzetli gıdaların yollarını sunuyor.

ATIKSIZ SOFRALAR

Sadeliği sadece bunlarla sınırlamak mümkün değil elbette! Anadolu insanının yiyeceklerin her zerresini değerlendirme alışkanlığını 'doğaya saygı' olarak görüyoruz. Meyvelerin kabuğunu kurutup çayına katan, mayaladığı peynirin suyunu tekrar tekrar faydalı bir şekilde kullanan Anadolu insanı sade yaşamındaki bu benzersiz inceliğe zaten sahip. Sadeliğin gerçek kökleri sofra kültürümüzde saklı. Dolayısıyla sırf bu nedenle geleneklerimize sahip çıkmalıyız.



BU BİR İLANDIR.





Peki Nedir Mutfak Geleneğimizdeki ‘Sadelik’?

Anadolu büyük bir coğrafya. Denizlerle ve dağlarla çevrili yapısı ister istemez aralara mesafeler koyarken; üstelik bu mesafelerse farklılıkları yaratırken aynı zamanda ortak malzeme ve hikaye birliklerinden benzerlikleri de sunmuş. Örneğin, mevsimlerin ‘mevsim’ olduğu, kışın yerden kalkmaz karına doyulduğu zamanlarda güneşin meyveyi, sebzeyi olgunlaştırdığı anlarda hazırlıklar yapılır, bu tatlı telaşlar özünde benzer ritüelleri taşırmış. Konserve etme, kurutma, güneşle pişirme, tuzda saklama; herkesin kendi yerelindeki ortak mutfak davranışları.

Çeşitlilik İçindeki Özde Yaşayan Sadelik Neden Birden Kayboldu?

Sanayileşme ile birlikte yemek ve kültür arasındaki bağ kesilmeye, körelmeye başladı. Yoğun çalışma hayatının getirdiği telaş, mutfaklarda yemek yapmaya ayrılan süreyi azaltırken devamında da daha az sağlıklı beslenmeyi getirdi. Belki de yapmamız gereken doğanın, doğanın getirdiği o saf ürünlerin ve kültürlerin bize taşıdıklarını daha fazla tüketmeye çaba harcamak. Yapı Kredi World’ün iyi bir gelecek için sadeleşmenin önemini vurgulaması ve sosyal sorumluluk projeleri oluşturması toplumda bilinç yaratma aşamasında çok kıymetli bir çalışma. Toplumun gelişimini şekillendirecek bu adım yepyeni filizlere vesile olacak.

Dünya Kadar Sade serisi Yapı Kredi World’ün dijital platformlarından (Instagram @YapiKrediWorld, Youtube @YapıKredi) izlenebilir.

Çikolatalı Kek

10-12 KİŞİLİK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 paket krema (200 ml)
- 2 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması
- 2.5 su bardağı un
- Yarım su bardağı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

KEK KALIBINI YAĞLAMAK İÇİN

- 1-2 yemek kaşığı tereyağı



Yumurta ve şekeri rengi açılıncaya kadar mikser yardımıyla karıştırın. Süt, yağ ve kremayı ekleyip mikserin düşük devrinde iki dakika karıştırmaya devam edin. Çikolatalı fındık kremasını ekleyin. Kalan kuru malzemeleri eleyerek ilave edin. Mikserin düşük devrinde iki dakika daha karıştırmaya devam edin.

Orta boy kek kalıbını oda ısısındaki tereyağı ile yağlayıp unlayın. Kek hamurunu kalıba boşaltıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında ortalama 50 dakika kontrol ederek pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

Kek Aşkına!

Çay-kahve keyfinin kadim eşlikçisi keklerin evi saran mis gibi kokusu, damakta yarattığı yumuşacık haz, vazgeçilmezliğinin adeta garantisidir! Ünlü yemek yazarı Şefika Günyel'in kek tarifleri, rafine tatları ile ikramlarınızın favori lezzetleri arasında yer alacak!

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

KEK YAPIMININ PÜF NOKTALARI

- Tatlı-tuzlu kek yaparken ayçiçeği yağı yerine zeytinyağı ya da fındık yağı kullanabilirsiniz. Veya bu yağ çeşitlerinden bir harman oluşturup keklerinizin harcında kullanabilirsiniz.
- Kekin yapımında kullandığınız bütün malzemelerin oda ısısında olmasına dikkat edin.
- Yumurtanın sarısı ve akı ayrı kullanılacaksa yumurtalar soğukken ayırın.
- Doğru ebatta kalıp kullanmak çok önemlidir. Eğer olması gerekenden küçük bir kalıp kullanırsanız kek taşar veya içi pişmez. Büyük kalıp kullanırsanız da istediğiniz dokuyu yakalayamazsınız.
- Kalıbın kalitesi ve rengi de çok önemlidir. Kek yaparken ince metal ve koyu renkli kalıp kullanmayın. Koyu renkli kalıplar ısıyı daha çok çeker. Kekin rengi erken koyulaşır ve kek istenilen kıvamda pişmez.
- Reçetede yağ ve şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırın diyorsa oda ısısındaki yağ ve şekeri en az 4- 5 dakika mikserin orta devrinde karıştırın. Ara ara mikseri durdurup kenarda ve tabanda karışmayan malzemeyi bir spatula yardımıyla sıyırın ve karıştırmaya devam edin.
- Reçete yumurta ve şekeri karıştırın diyorsa en az 5 dakika rengi açılıp hacim kazanana kadar karıştırmanız yeterli.
- Fırın ısısı ve pişirme süresi çok önemlidir. Verilen süreler ortalama pişirme süreleridir. Eğer fırınınız normalden fazla ısınıyorsa iyi bir gözlemci olmanız gerekir. Verilen süre dolmadan 5-6 dakika öncesinden mutlaka kontrol edin.
- Malzeme sırası çok önemlidir. Reçeteyi birebir uygulayın.
- Ortası delikli bir kek kalıbı veya kıvrımları olan bir kalıp kullanıyorsanız yumuşatılmış tereyağı ile kalıbın her tarafını yağlayın. Bunu yaparken fırça kullanın, kalıbın her tarafına un serpin ve kalıbı ters çevirip vurarak unun fazlasını silkeleyin.
- Kekin pişirme süresi dolmadan 5 dakika önce kürdan kontrolü yapmayı unutmayın. Kekin tam ortasına kürdan batırın eğer temiz çıkıyorsa keki fırından alın.
- Kek pişerken fırın kapağını ilk 20 dakika kesinlikle açmayın.
- Kek piştikten sonra kalıbı soğutma teline alın ve en az 10 dakika bekletin. Sonra kalıbı ters çevirip çıkarın. Gerekirse kenarlarını ince bıçakla sıyırın.



Çikolatalı, Kremalı Kek

8-12 KİŞİLİK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

KREMA İÇİN
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tepeleme kakao
- 1 paket bitter çikolata (80 gram)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket toz krem şanti
- Yarım çay bardağı süt

KEKİ ISLATMAK İÇİN
- 1 çay bardağı ılık süt

KEKİN KENARLARINI KAPLAMAK İÇİN
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi

GANAJ İÇİN
- Yarım paket krema (100 ml)
- 100 gram çikolata

Yumurta ve şekeri mikser yardımıyla köpük oluncaya kadar çırpın. Süt ve yağı ilave edip mikserin düşük devrinde iki dakika karıştırın. Kalan malzemeyi eleyerek ekleyin ve iyice çırpın. Kalıbı, oda ısısındaki tereyağı ile yağlayıp unlayın. Hamuru kalıba boşaltıp hava kalmaması için kalıbı tezgaha birkaç kez vurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.

Krema için, süt, şeker, un, yumurta ve kakaoyu bir tencereye alıp sürekli karıştırarak pişirin. Göz göz olup fokurdamaya başlayınca çikolata, tereyağı ve vanilyayı ekleyin. İki dakika kaynatıp ocaktan alın.



Kremanın soğuyup yoğun kıvama gelmesi için bekletin. Ayrı bir yerde toz krem şanti ve süt katı kıvam alana kadar mikser yardımıyla çırpın.

Tamamen soğuyan kremayı mikserle karıştırın. Krem şantiyi kremaya ekleyip homojen bir kıvam alıncaya kadar mikserle çırpın. Daha sonra buzdolabına kaldırın.

Kek tamamen soğuyunca enine ortadan ikiye kesin. Keklerin iç kısımlarına kaşık yardımıyla ılık süt gezdirip hafifçe ıslatın. Daha sonra krema sıkın. Kekin üst parçasını diğerinin üzerine kapatıp kenar kısımlarına krema sürün ve Hindistan cevizi ile kaplayın.

Ganaj için kremayı bir kaba alıp ocağa oturtun. Kenarlarında baloncuklar oluşuncaya kadar ısıtıp ocaktan alın. Üzerine çikolatayı ekleyip karıştırın. Kekin üzerine gezdirip, dilediğiniz şekilde süsleyin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.



Meyveli Tart Kek

10-12 KİŞİLİK

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

KREMA İÇİN

- Yarım çay bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tepeleme un
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tepeleme nişasta
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket toz krem şanti

ISLATMAK İÇİN

- 1 çay bardağı süt

JÖLE İÇİN

- 2 su bardağı dondurulmuş frambuaz ve böğürtlen
- 1 yemek kaşığı tepeleme nişasta
- 1 çay bardağı toz şeker

SÜSLEMEK İÇİN

- Antep fıstığı, yaban mersini, yenilebilir çiçekler



Toz şeker ve yumurtayı mikserle köpük oluncaya kadar çırpın. Süt ve yağ ilave edip tekrar karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Karışımı, yağlanıp unlanmış büyük boy yuvarlak tart kalıbına boşaltın. İçindeki hava kabarcıklarının çıkması için kalıbı tezgaha birkaç kez vurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

Krema için su, şeker, un, süt ve nişastayı bir tencereye alıp sürekli karıştırarak pişirin. Yumurta sarısını ilave edip hızlıca karıştırın. Tereyağı ve vanilyayı da ekleyip ocağın altını kapatın. Krema soğuyunca toz krem şantiyi ekleyip mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra buzdolabında 2 saat dinlendirin

Tart keki fırından alıp ilk sıcağı çıkınca üzerini 1 çay bardağı sütle ıslatın. Kremanın yarısını tart kekin ortasına koyup yayın. Kenarlarına sıkma torbası ile şekil verin.

Jölesi için meyveleri çözdürüp sos tenceresine alın. Nişasta ve şekeri ekleyip koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ilındıktan sonra tart kekin ortasına dökerek düzeltin. Soğuduktan sonra Antep fıstığı, yaban mersini ve yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

PÜF NOKTASI

Bu keki yaparken aşamalar arasında mutlaka mikserin çırpma aparatını yıkayıp kuruladıktan sonra bir sonraki aşamaya geçin. Aksi takdirde yumurta beyazlı kalıntılar yumurta sarılı hamura karışır ve istenilen rengi vermeyebilir.



Zebra Kek

8-12 KİŞİLİK

BEYAZ KISIM İÇİN

- 5 adet yumurtanın akı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya
- Yarım çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
- ¾ su bardağı un
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi
- 1 paket kabartma tozu

SARI KISIM İÇİN

- 5 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Yarım çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 su bardağı tepeleme un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz

ARA KATLARA SERPMEK İÇİN

- 2 -3 yemek kaşığı kakao

Beyaz kısım için yumurta akı, şeker, tuz ve vanilyayı mikserin yüksek devrinde malzeme beyazlaşıncaya kadar çırpın. Sonra mikseri en düşük ayara getirip çalışır durumda iken süt ve yağı ilave edin. Un, Hindistan cevizi ve kabartma tozunu katın. Malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Hamuru kenara alıp, mikserin çırpma aparatlarını mutlaka yıkayıp kurulayın.

Sarı kısım için yumurta sarısı, şeker ve vanilyayı mikser yardımıyla, rengi açılana kadar çırpın. Daha sonra mikserin devrini düşürüp süt ve ayçiçeği yağını ekleyin. Kalan malzemeyi de katıp iyice çırpın.

24 veya 26 cm çapındaki kek kalıbını hafif yağlayıp unlayın.

Önce sarı harcın yarısını kalıba eşit şekilde dökün. Üzerinde hiç açık yer kalmayacak şekilde bir çay süzgeci yardımı ile kakao serpin. Beyaz harcın yarısını kaşık yardımıyla kalıbınıza eşit şekilde dökün. Tekrar kakao serpin ve kalan sarı harcı da kaşıkla ilave edin. Onun üzerine de kakao serpin. En son beyaz harcı döküp kakao serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.



YILDIZ'IN NOTU

Lokmaları kızgın yağda kızartmamaya özen gösterin. Eğer yağ çok kızgın olursa lokmaların içi iyi pişmeyebilir.

Sunum ve lezzetleriyle damaklarda iz bırakan, klasikler arasında yer alan 'baklava, lokma, şekerpare, katmer', yemek yazarımız Yıldız Şahinler'in yorumuyla sofralarınıza tat katmaya hazır!

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**
Zemin: kumdizaynatolye

Damakta İz Bırakan Klasikler



YILDIZ ŞAHİNLER
yildizdann

Lokma

6-8 KİŞİLİK

2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 yemek kaşığı toz şeker
4 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz

ŞERBET İÇİN
1.5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 dilim limon

KAŞIĞI YAĞLAMAK İÇİN
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı

KIZARTMAK İÇİN
3 su bardağı ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
Tarçın veya Antep fıstığı

Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri tencereye alın. 15 dakika kaynatıp limon ekleyin ve soğuması için kenara alın.

Yoğurma kabına su, maya ve şekeri alın. Un ve tuzu azar azar ekleyerek karıştırın. Akışkan bir hamur elde edince, mayalanması için 1 saat bekletin.

Avucunuza hamur alın. Sıktığınızda baş ve işaret parmağınızın ortasından çıkan hamuru ayçiçeği yağına batırdığınız yemek kaşığına alıp ısınmış ama kızgın olmayan yağın içine kızarmaya bırakın. Aynı işlemi kızarma tenceresi dolana kadar yapın. Lokmalar iyice kızardıktan sonra kevgir yardımıyla yağdan alıp soğuk şerbetin içine atın. 10-20 saniye kadar şerbetin içinde çevirin. Servis tabağına alıp, damak zevkinize göre sade ya da tarçın, Antep fıstığı serperek servis yapın.



Şekerpare

6-8 KİŞİLİK

4 yemek kaşığı irmik
250 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı
ayçiçeği yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un

ÜZERİ İÇİN
2 yemek kaşığı fındık

ŞERBET İÇİN
3.5 su bardağı su
3.5 su bardağı toz şeker
1 dilim limon

Şerbet için su ve şekeri 15 dakika kaynatın. Limon dilimini ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

Geniş bir yoğurma kabına un dışında kalan malzemeleri alın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar un ekleyerek yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Tam ortalarına fındık yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp ilk ısısı geçtikten sonra kepçe yardımıyla soğuk şerbeti üzerlerine gezdirin. Soğuduktan sonra servis edin.



YILDIZ'IN NOTU
Tepsinin kenarlarından sarkan yufka parçalarını baklavanın içine serebilir ya da peynirli tava böreği hazırlayabilirsiniz.

Baklava

10-12 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
3 adet yumurta
Yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar baklavalık un

HAMURA VE TEZGAHA SERPMEK İÇİN
450 gram buğday nişastası

ARASI İÇİN
400 gram çekilmiş ceviz
400 gram tereyağı

ŞERBET İÇİN
6 su bardağı su
6 su bardağı toz şeker
1 dilim limon

Hamur için yoğurma kabına un dışında diğer malzemeleri alın. Yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp 1 saat dinlendirin. Hamuru yoğurup önce ikiye sonra 20 parçaya bölerek bezeler yapın. Üzerini örtün ve 1 saat daha dinlendirin. Tezgaha nişasta serpip bezeleri parmaklarınızla bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. Bolca nişasta serpin ve üzerini örterek 15 dakika daha dinlendirin ve incecik açın.

Yuvarlak, orta boy bir tepsiye açtığınız nişastalı hamurların 10 tanesini üst üste yayın. Bolca ceviz serpip üzerine kalan 10 adet yufkayı da yerleştirin. Havuç dilimi olacak şekilde 16 eşit parçaya kesin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kontrollü olarak pişirin. Kızarması için son 5 dakikasını 170-180 dereceye getirerek pişirmeye devam edin. Soğuması için kenara alın. Şerbet için su ve şekeri tencereye alın. Orta ısıda 30 dakika kaynatın. Şerbeti ocaktan almadan önce 1 dilim limon ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın. Ilık şerbeti her yerine gelecek şekilde dökün. 2 saat dinlendirip servis yapın.



Katmer

4-6 KİŞİLİK

Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1.5 çay kaşığı tuz
2.5-3 su bardağı un

ÜZERİ İÇİN
2-3 yemek kaşığı tereyağı

Geniş bir yoğurma kabına su, süt, maya ve şekeri alıp karıştırın. Oda ısısındaki 1 yemek kaşığı tereyağını, tuzu ve unu azar azar ekleyin. İyice yoğurup yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Hamuru 4 eşit parçaya bölüp, bezeler yapın. Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika daha dinlendirin.

Tezgahı unlayın ve bezeleri merdane veya oklava yardımıyla açabildiğiniz kadar açın. Yufkalara eritilmiş tereyağından her yerine gelecek şekilde fırça yardımıyla sürün. Bir adet yufkayı kenarından başlayıp ileriye doğru rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürün. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayıp 30 dakika dinlendirin. Hamurları teker teker önce elinizle sonra merdane yardımıyla tabak büyüklüğünde açın. 1 adet katmeri yapışmaz yüzeyli tavaya alın. Yağsız olarak, kısık ısıda ve alt üst çevirerek, kızarana kadar pişirin. Diğerlerine de aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine tereyağı sürerek servis yapın.

Napolili Pizza



Popüler bir İtalyan yemeği olan pizzanın kökeni, Napoli şehri. Çoğu zaman mozzarella peyniri, aromatik otlar, sarımsaklı domates parçaları eklenmiş harcın ekmek hamuru benzeri bir tabanın üzerine konulması kadar basit bir formülle hazırlanışı bu yemeğin en cazip yanı belki. İtalyan Şef Claudio Chinali dünyaca ünlü bu nefis lezzeti bakın nasıl yorumluyor!

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Renkli Domatesli, Mozzarella Peynirli Pizza

4 ADET

HAMUR İÇİN
5 gram yaş maya
600 ml su
1 kg un
1 yemek kaşığı tuz

SOS İÇİN
400 gram rendelenmiş domates
1.5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı fesleğen
Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
400 gram renkli kiraz domates
500 gram mozzarella peyniri
1.5 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
Taze fesleğen

Hamur için mayayı oda ısısındaki suyla karıştırın. Yavaşça un ilave edip 5 dakika yoğurun. Tuzu ekleyip elastik ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğuurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika mayalanmaya bırakın.

Sos için gereken tüm malzemeyi bir kasenin içinde karıştırın.

Hamuru 220-230 gramlık bezelere ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp oda ısısında 6-8 saat dinlendirin.

1 adet bezeyi ara sıra unlayarak ve elinizle 28 cm çapında açın. Kenarlarını yuvarlayıp şekil verin. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine sosun 1/4'ünü yayın. Önceden ısıtılmış 250-300 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerine boyuna ikiye kesilmiş domatesleri, peyniri yerleştirip yeniden fırına verin ve 3 dakika daha pişirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip taze fesleğen yapraklarıyla süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.



EXECUTIVE CHEF CLAUDIO CHINALI
claudio.chinali

MERAKLISINA

Yazılı tarihteki ilk izlerine M.Ö. 700'lerde rastlanan pizza, Akdeniz'de yer alan neredeyse tüm medeniyetlerde benzer formlarda yapılmış. Mısır'dan Yunanistan'a, Roma'ya kadar büyük bir alanda pizzanın bugünkü atası diyebileceğimiz çeşitlerini görmek mümkün.
Ancak biz bu konuda dünyanın sevdiği pizzanın İtalyan haline mercek tutuyoruz. Başlangıçta pizza mayalı hamurdan yapılırdı. En basit çeşnisi de zeytinyağı, ançuez ve koyun sütünden yapılan mozzarella idi. 19.'uncu yüzyılla birlikte domates, siyah zeytin ve mercanköşk de eklenerek 'Napoliten' pizza ortaya çıktı. Pizza çeşitleri arasında iki seçenek var ki, dünyada en çok bilinen, en çok sevilen özelliğine sahip. İlki pizza margherita. 1885 yılında Napoli'yi ziyaret eden Marguerite de Savoie'nin fesleğen, domates ve mozzarelladan hazırlanan pizzayı beğenmesiyle onun adıyla anılmaya başlamış.
İkinci otantik varyant ise 'pizza marinara'. Denizcilerin atıştırmalık yiyeceği olarak da bilinir. Günümüzde genellikle deniz tarağı ve midye eklenerek hazırlanıyor.

Izgara Sebzeli, Tam Buğday Unlu Pizza

4 ADET



HAMUR İÇİN
5 gram yaş maya
600 ml su
700 gram tam buğday unu
300 gram kepekli un
1 yemek kaşığı tuz

SOS İÇİN
400 gram rendelenmiş domates
1.5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı fesleğen
Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
500 gram dilimlenmiş biber, patlıcan ve kabak
500 gram mozzarella peyniri
1.5 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
Taze fesleğen

Hamur için mayayı oda ısısında suyla karıştırın. Unları ilave edin. 5 dakika yoğurup tuzu ekleyin. Elastik ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika mayalanmaya bırakın. Sos için gereken tüm malzemeyi bir kasenin içinde karıştırın.

Hamuru 220-230 gramlık bezelere ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp oda ısısında 6-8 saat dinlendirin.

1 adet bezeyi ara sıra unlayarak ve elinizle 28 cm çapında açın. Kenarlarını yuvarlayıp şekil verin. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine sosun 1/4'ünü yayın. Önceden ısıtılmış 250-300 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerine sebzeleri ve peyniri yerleştirip yeniden fırına verin ve 5 dakika daha pişirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip fesleğenle süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

Salamlı, Acı Biberli Pizza

4 ADET

HAMUR İÇİN
5 gram yaş maya
600 ml su
1 kg un
1 yemek kaşığı tuz

SOS İÇİN
400 gram rendelenmiş domates
1.5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı fesleğen
Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
240 gram acılı dana salam
500 gram mozzarella peyniri
Yarım acı kırmızı biber
1.5 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

Sos için gereken tüm malzemeyi bir kasenin içinde karıştırın.

Hamur için mayayı oda ısısında suyla karıştırın. Unu ilave edin. 5 dakika yoğurup tuzu ekleyin. Elastik ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru 220-230 gramlık bezelere ayırın. Üzerini kapatıp, oda ısısında 6-8 saat, iki katına çıkıncaya kadar dinlendirin.

1 adet bezeyi ara sıra unlayarak ve elinizle 28 cm çapında açın. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine sosun 1/4'ünü yayın. Önceden ısıtılmış 250-300 derece fırında 10 dakika pişirin.

Üzerine salam, peynir, biber yerleştirip yeniden fırına verin ve 3 dakika daha pişirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip sıcak olarak servis yapın.



Tatlı, Tuzlu Pideler



'İnce, yayvan, mayalı hamurdan, açık ve kapalı biçimde, genellikle oval şekilde yapılan pide, damak zevkine, hayal gücüne göre bambaşka harçlarla, tatlı, tuzlu, farklı formlarda da hazırlanabilir. Tıpkı Dilşat Yaşar'ın tariflerini verdiği nefis pideler gibi...

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Pideleri fırından aldıktan sonra üzerlerine tereyağı sürerseniz hem daha lezzetli hem de parlak ve gevrek olur.



DİLŞAT YAŞAR
a.dilsatyasar

Soğanlı Pide

6 KİŞİLİK

HARÇ İÇİN
1 kg piyazlık doğranmış soğan
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı (50 ml)
Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası
Birer çay kaşığı kimyon, kişniş ve rezene
1 yemek kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ev yapımı domates sosu
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

HAMUR İÇİN
4.5 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı susam

Hamur için unu eleyip derin bir kaba alın. Maya, tuz ve ılık suyu karıştırın. Üzerini kapatıp 5 dakika bekletin. Mayalı karışımı unla karıştırıp yoğurun. Üzerine zeytinyağı sürüp, nemli bir bezle kapatın. Kabarması için sıcak bir ortamda dinlenmeye bırakın.

Harç için soğanı yağ ile birlikte yayvan bir tencereye alın. Pembeleşinceye kadar kavurun. İçine salçaları ve baharatları ekleyip karıştırın. Domates sosunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca suyu ve tuzunu katın. Kısık ısıda 15-20 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

Hamuru unlanmış tezgaha alın. Büyük bir daire olacak şekilde açın. Hamurun karşılıklı iki tarafına sıra şeklinde malzemeyi yerleştirin. Daha sonra ortaya doğru yuvarlayıp, iki ruloyu ortada buluşturun. Uç kısımları yan yana gelecek şekilde ortadan kıvırın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.



Peynirli, Yumurtalı Pide

6 ADET

HARÇ İÇİN
250 gram ufalanmış beyaz peynir
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

HAMUR İÇİN
4.5 su bardağı un
1 paket yaş maya
Birer tatlı kaşığı toz şeker ve tuz
1 adet yumurta beyazı
1.5 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı zeytinyağı

KENARLARINA SÜRMEK İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı

ÜZERİ İÇİN
6 adet yumurta

Hamur için un, maya, şeker, tuz, yumurta beyazı, süt ve yağı karıştırın. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Nemli bir bezle kaplayıp 30 dakika dinlendirin.

Hamuru unlanmış tezgaha alıp 6 bezeye ayırın. Her birini dikdörtgen şeklinde açın. Elinizle esnetin. Kıvıracağınız kenarın içlerine beyaz peynir yerleştirin. Kenarlarını içe doğru kıvırın. Ortalarına kalan beyaz peyniri yerleştirin. Üzerlerine kaşar peyniri serpiştirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırından alıp, her birinin ortasına yumurta sarısı yerleştirin. Yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



DİLŞAT'IN NOTLARI

- Evde kalan peynirleri değişik oranlarda harmanlayıp tarifinizde değerlendirin. İçine et koymak zorunda değilsiniz.
- Ada çayı yerine kekik, maydanoz, dereotu da kullanabilirsiniz.

Kavurmalı, Peynirli Açık Pide

6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
1.5 su bardağı un
125 gram soğuk tereyağı
1 tutam tuz
60 ml soğuk su

HARÇ İÇİN
200 gram kavurma
Yüzer gram lor, dil, kaşar ve beyaz peynir
20 adet ince doğranmış ada çayı
1 çay kaşığı zerdeçal
Birer çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
Yeteri kadar tuz

Harç için malzemenin hepsini bir kasede karıştın.

Hamur için un, tereyağı ve tuzu mutfak robotunun hamur aparatıyla bulgur gibi olana kadar çekin. Su ekleyip, sert kıvamlı bir hamur elde edin. Gerekirse damla damla su ekleyin. Hamuru buzdolabı poşetine alıp, buzdolabında 30 dakika bekletin.

Unlu zeminde büyükçe bir daire halinde açın. Yaklaşık 35 cm çapında. Fırın tepsisine yerleştirip, buzdolabında 30 dakika bekletin. Buzdolabından alıp, 5-10 dakika dinlendirin. Harcı hamurun kenarlarından 3 cm boşluk kalacak şekilde ortaya yerleştirin. Kenarlarını kabaca kıvırın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

Mantarlı, Patatesli Pide

12 ADET

HARÇ İÇİN
75 gram + 1 yemek kaşığı tereyağı
500 gram haşlanmış patates
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tutam muskat
2 diş ince doğranmış sarımsak
400 gram ince doğranmış mantar
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 demet ince kıyılmış taze soğan

HAMUR İÇİN
2 su bardağı un
150 ml ılık su
2 yemek zeytinyağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 adet çırpılmış yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı
Üçer dal taze kekik ve biberiye
1 yemek kaşığı çörek otu



Hamur için un dışında kalan malzemeyi geniş bir kaba alıp çatal yardımıyla karıştırın. Azar azar elenmiş un ekleyip karıştırın.

Unlanmış tezgah üzerinde 5 dakika yoğurun. Yağlanmış bir kaseye koyup, nemli bezle örtün ve sıcak bir ortamda 40-45 dakika dinlendirin.

Harç için 75 gram eritilmiş tereyağı, haşlanmış patates ve tuzun yarısını çatalla kabaca ezin. Karabiber ve muskat katıp karıştırın.

Ayrı bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağını alıp tereyağını eritin. Sarımsak ekleyip soteleyin.

Mantar, kalan tuz, pul biber ve kekik ekleyip mantar, suyunu çekene kadar kısık ısıda karıştırarak pişirin. Kapatmaya yakın taze soğanı katıp karıştırın. Mantarlı karışımla patatesli karışımı harmanlayıp soğumaya bırakın.

Hamuru unlanmış tezgaha alın. Birkaç kez daha yoğurup rulo yapın. 12 parçaya bölüp, her bir parçayı da 15 cm'lik daireler şeklinde açın. Ortalarına harcı pay edip, bohça gibi kapatın. Birleşim yerleri tepsiye değecek şekilde iki adet fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp, taze kekik, biberiye ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.

Hindistan Cevizli Tatlı Pide

12-15 ADET



HARÇ İÇİN

Yarım yemek kaşığı sadeyağ
1 çay bardağı Hindistan cevizi
1 yemek kaşığı susam
1 tutam muskat
20 adet badem (suda ıslatılıp, kabukları soyulmuş)
10 adet kuru üzüm
4 adet dövülmüş yeşil kakule
3 yemek kaşığı pudra şekeri

HAMUR İÇİN

2 su bardağı un
2 yemek kaşığı sadeyağ
1/3 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı ılık süt

KIZARTMAK İÇİN

1 su bardağı ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Harç için sadeyağı tavaya alın. Hindistan cevizi ekleyip hafifçe soteleyin ve bir kaba alın. Aynı tavada susamı kavurun. Hindistan cevizi, susam, muskat, badem, kuru üzüm, kakule ve pudra şekerini mutfak robotunda çekin.

Hamur için un, yağ ve tuzu bir kaba alıp karıştırın. Süt ekleyip yoğurun. Hamuru toparlayıp buzdolabı poşetine koyun. Kabarana kadar 30 dakika, sıcak bir yerinde dinlendirin.

Hamuru unlanmış tezgaha alıp düz şekilde açın. Çok ince olmasına gerek yok. Geniş ağızlı bir bardakla hamurları yuvarlak kesin. Merdane ile hafifçe açın. Ortalarına birer yemek kaşığı harç koyup, hamurların bir kenarlarını diğer yarılarının üzerlerine kapatın. Açılmaması için kenarlara çatal yardımıyla bastırın.

Kızartmak için yağı kızdırın. Hamurları 2-3 adet olacak şekilde, parti parti kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Ilındıktan sonra pudra şekeri serpip servis yapın.

FIRSATLARI KEŞFET, **İNDİRİMİ PAYLAŞ!**

İndirim Paylaş ile hem büyük kış indirimlerini paylaş
hem de paylaşılan indirimleri anında yakala!



biz ce

Hemen İndir

App Store'dan | Google Play



İndirim Paylaş sekmesini tıklayın, yakaladığınız indirimin fotoğrafını çekerek ya da yükleyerek il/indirim oranı/kategori/marka bilgileriyle birlikte paylaşın. Paylaştığınız indirimler kısa bir süre içinde "paylaşıma uygunluk" onayı alarak yayımlanır. Turkcell Bizce, kullanıcıların paylaşım yapabildiği bir platformdur, paylaşılan indirimlerin doğruluğundan, alınan ürün ya da hizmetten sorumlu değildir.

Hamurun En Lezzetli, En Çeşnili Hali

Mantı & Makarna



‘Makarna, mantı denilince akan sular durur’ diyenlerdenseniz geçin mutfak tezgahınızın başına; unu, yumurtayı, tuzu birbirine karın ve sert bir hamur hazırlayın. Dilediğiniz şekilde keserek keyifle pişirin. Tarifler konusunda da yemek yazarımız Müjgan Yurtseven’in reçetelerini rehber edinin. İnanın değecek!

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**
Zemin: @neolith_turkiye

Mantı

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN

- 4 su bardağı + 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı + 1/4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

İÇ HARCI İÇİN

- 200 gram yağsız kıyma
- 1 adet kıyılmış kuru soğan
- Birer tatlı kaşığı tuz ve karabiber

ÜZERİ İÇİN

- 1 çay bardağı ev yapımı domates sos
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 200 gram yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz

Harç için tüm malzemeyi iyice karıştırıp kenara alın.

Hamur için tüm hamur malzemesini yoğurup orta sertlikte bir hamur elde edin. İki bezeye ayırıp elinizde yuvarlayın. Üzerini örtüp oda ısısında 20 dakika dinlendirin. Bir adet bezeyi unlu tezgaha alıp ve sık sık unlayarak merdane yardımıyla yuvarlak ve yufkadan daha kalın olacak şekilde açın. Daha sonra 2X2 cm’lik kareler halinde kesin. Kalan bezeye de aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine hafif un serpip kenara alın.

Bir adet kare hamurun ortasına harçtan koyun. Hamurun dört ucunu ortada birleştirin. Ya da karşılıklı iki ucu birleştirin. Açılmaması için diğer kenarları üst üste getirip bastırarak birleştirin. Kalan hamur parçalarını da aynı şekilde hazırlayın.

Kaynar tuzlu suda 5-8 dakika haşlayın. Delikli kepçe yardımıyla servis tabağına alın.

Üzeri için domates sosu tavaya alın. Üzerine tereyağı ve toz biber ilave edin ve kaynayana kadar pişirin.

Yoğurda dövülmüş sarımsak ve tuz katıp karıştırın.

Mantının üzerine yoğurdu, sonra da domatesli sosu gezdirin. Nane ve sumak serpip sıcak olarak servis yapın.



Makarna

4-6 KİŞİLİK

- 350 gram çok amaçlı beyaz un
- 150 gram sarı sert buğday unu veya makarnalık ince irmik unu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 5 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

SERVİS İÇİN

- 1 su bardağı ev yapımı domates sos, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Unla irmiği karıştırıp içine yumurtaları kırın. 10 dakika yoğurun. İki bezeye bölüp, her birini yuvarlayın. Bir adet bezeyi merdane yardımıyla ve önlü arkalı ara sıra unlayarak inceltin. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Hamurların üzerine un serpip, mutfak havlusu ile örtün ve 10-15 dakika oda ısısında dinlendirin. Hamurların üzeri yeteri kadar kuruyunca, üst üste koyup geniş ve gevşek bir rulo yaparak dilediğiniz kalınlıkta kesin. Şeritlere un serpip silkeleyin. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haşlayıp servis tabaklarına alın. Şekil verip üzerlerine zeytinyağında çevrilmiş domates sos gezdirin. Parmesan serpip ılık olarak servis yapın.



Çin Mantısı

22 ADET

HAMUR İÇİN
- 3.5 su bardağı un
- 1.5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İÇ HARCI İÇİN
- 300 gram dana kıyma
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 dal ince doğranmış pırasa
- 50 gram doğranmış Frenk soğanı veya 6-7 adet taze soğanın ince dalları

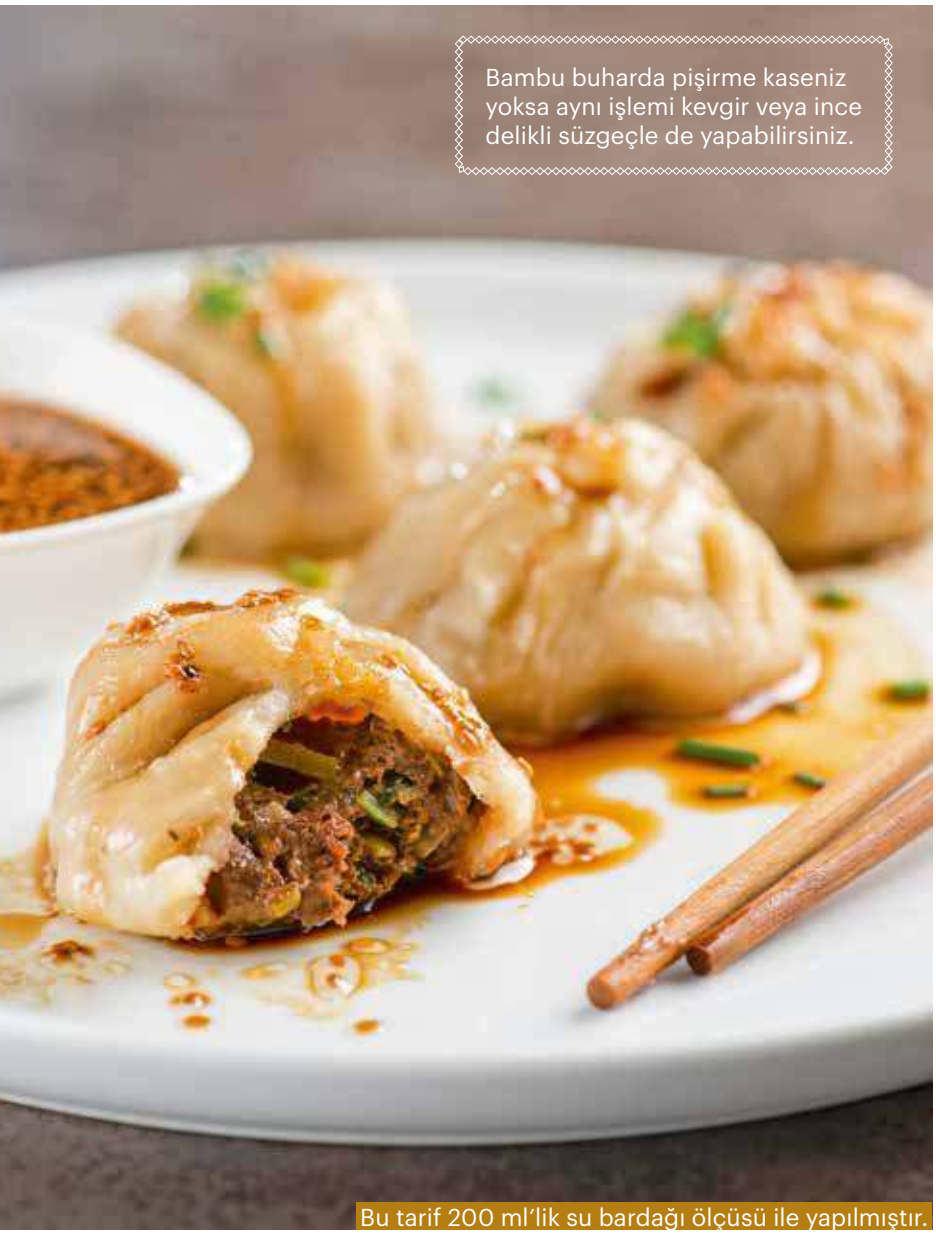
SOS İÇİN
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı susam yağı
- 2 yemek kaşığı ılık su
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam

İç harcı için tüm malzemeyi karıştırıp kenara alın.

Hamur için un, su ve tuzu iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp yarım saat dinlendirin. Cevizden daha küçük olacak şekilde bezelere ayırıp un serpilmiş tezgahta avuç içinizle yassılaştırın. Küçük bir oklava yardımıyla uçlarını incelterek, çay tabağı büyüklüğünde açın. Her bir hamurun ortasına bir tatlı kaşığı harç koyup, kenarlarını ortada birleştirin.

Bambu buharda pişirme kasesini içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun. Mantıları kaseye yerleştirip, bambu kasenin üzerini kapağı ile kapatın. Ortalama 20 dakika pişirip ocaktan alın.

Sos için tüm malzemeyi iyice karıştırın. Mantının üzerine gezdirip servis yapın.



Bambu buharda pişirme kaseniz yoksa aynı işlemi kevgir veya ince delikli süzgeçle de yapabilirsiniz.

Bu tarif 200 ml'lik su bardağı ölçüsü ile yapılmıştır.





Ada Çaylı Tajarin

4 KİŞİLİK



HAMUR İÇİN
- 225 gram çok amaçlı beyaz un
- 75 gram sarı sert buğday unu veya makarnalık ince irmik unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 12 adet yumurta sarısı (toplamda 200 gram)
- 3 yemek kaşığı su

MAKARNAYI AÇMAK İÇİN
- 4-5 yemek kaşığı un ve irmik karışımı

HAŞLAMAK İÇİN
- 5 litre kaynar su
- 1 yemek kaşığı tuz

SOS İÇİN
- 100 gram tereyağı
- 10 yaprak taze ada çayı

ÜZERİ İÇİN
- 100 gram dilimlenmiş parmesan peyniri

Hamur için unları ve tuzu harmanlayıp eleyerek stand mikserine alın. Unun ortasına çukur açıp yumurtaları ve suyu ekleyin. Yumurtaları çatal ile karıştırdıktan sonra mikserin çengel aparatını kullanarak orta devirde çalıştırın.

Hamur toparlanınca temiz bir tezgaha alın. Elinizle yaklaşık 10 dakika yoğurun, bu aşamada epey sert olan hamur elde edeceksiniz. Dinlenince yumuşayıp merdane ile açılacak kıvama gelecektir.

Hamuru bir tabağa alıp streç film ile kaplayın ve yarım saat oda ısısında dinlendirin. Sekiz eşit parçaya ayırıp her bir hamuru unlanmış tezgahta ve merdane yardımıyla yaklaşık 100X15 cm boyutunda, uzun dikdörtgenler halinde açın. Hamurları gevşek rulolar yaparak incecik kesin. Ellerinizle alttan üste doğru hafifçe karıştırarak şeritlerin açılmalarını sağlayın.

Haşlamak için su ve tuzu büyük bir makarna tenceresine alıp, yüksek ısıda kaynatın. Makarnayı ilave edin ve kaynamaya başlayınca 2 dakika daha haşlayın.

Sos için makarna pişerken eş zamanlı olarak tereyağını wok tavaya alın. Orta ısıda yağ eriyince ada çayı yapraklarını elinizle 2-3 parçaya ayırarak ilave edin. Yaklaşık 1 dakika soteleyin.

Makarnayı kevgir yardımıyla tencereden alıp wok tavaya aktarın. Alttan üste doğru karıştırarak yaklaşık 2 dakika pişirin ve ocaktan alın.



Makarnayı servis tabaklarına aktarın. Üzerlerine parmesan ekleyin. Dilerseniz ada çayı yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.







Gılnış

4-6 KİŞİLİK

- 1 adet köy tavuğu
- 6-7 adet tane karabiber
- 2-3 dal maydanoz
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet piyazlık doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2-3 dal ince kıyılmış reyhan

HAMUR İÇİN

- 500 gram un
- 275 ml ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamur için un, su, tuz ve zeytinyağını geniş bir kaba alın. Orta sertlikte ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Elinizde yuvarlayıp üzerini mutfak havlusu ile örtün ve oda ısısında 20 dakika dinlendirin. Hamuru elma büyüklüğünde bezelere ayırın. Bir adet bezeyi tezgaha alın ve elinizle yuvarlayarak parmak kalınlığında uzun şeritler yapın. Bu işlemi yaparken ara sıra tezgahı ve elinizi unlayın. Daha sonra üçer santim boyunda kesin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Bir adet hamuru avuçlarınızın içinde yuvarlayın. Sonra hafif unlanmış tezgaha koyup parmak uçlarınızla geniş tarafından bastırarak kendinize doğru yuvarlayarak çekin. Bu şekilde içi boş hamurlar elde edin. Kalan parçaları da aynı şekilde hazırlayın. Unlanmış tezgaha alıp üzerlerini örtün ve 40 dakika dinlendirin.

Tavuğu tencereye alıp, üzerine karabiber, maydanoz, limon suyu, tuz ve üzerini dört parmak geçecek kadar soğuk su ekleyin. Tavuk pişene kadar kaynatın. Tavuğu tencereden alıp etini didikleyin.

Soğan ve yağı tavada kavurun. Üzerine kırmızı toz biber serpip 1-2 yemek kaşığı tavuk suyu ilave edin ve pişirin. Suyunu çekince ocaktan alın. Reyhanı katıp karıştırın.

Gılnışları tavuğun suyunda haşlayın. Piştiklerinde suyun yüzeyine çıkacaklardır. Kepçe yardımıyla servis tabağına alın. Üzerlerine tavuk parçalarını koyup, soğanlı sosu gezdirin ve servis yapın.

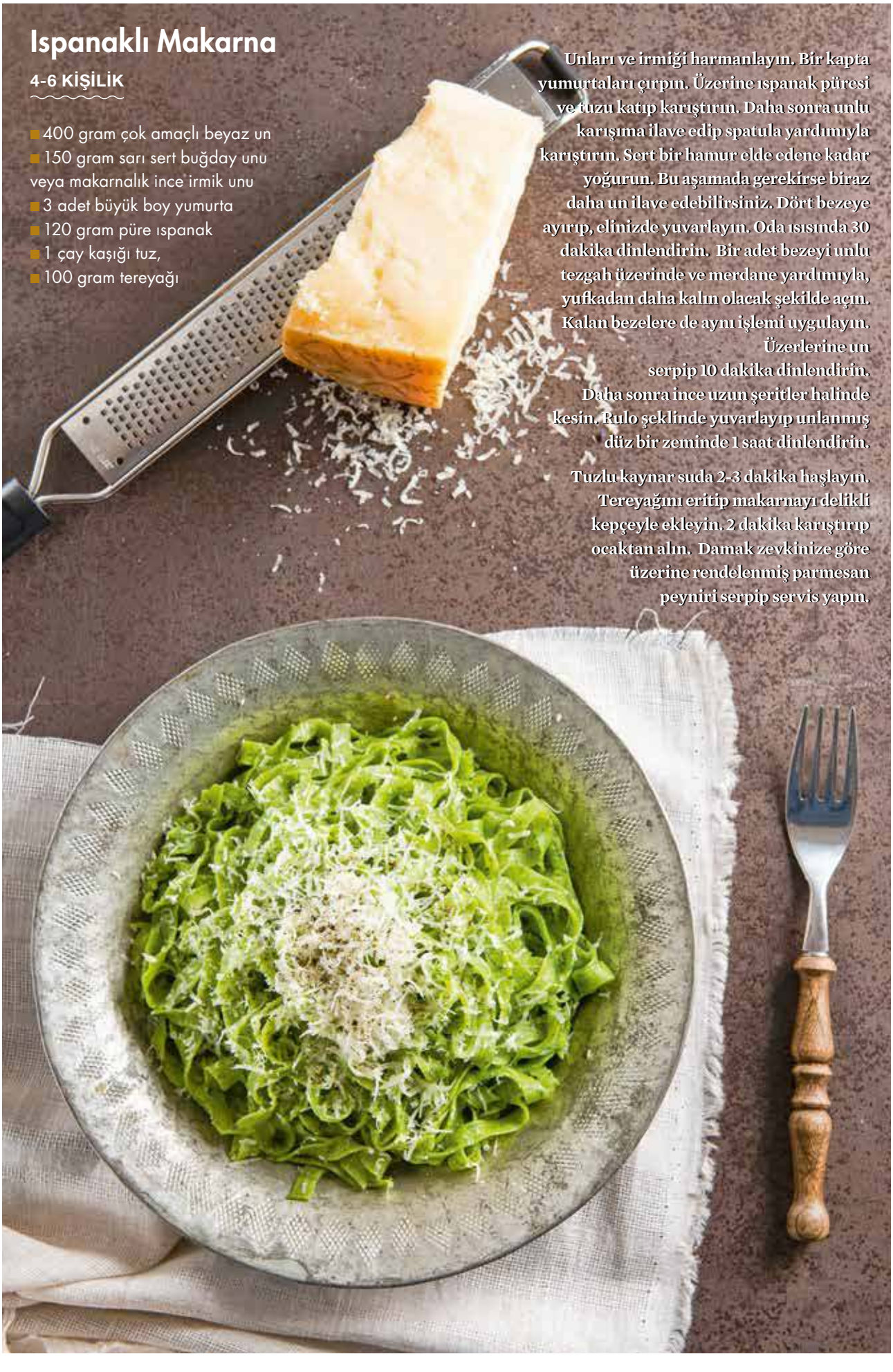
Ispanaklı Makarna

4-6 KİŞİLİK

- 400 gram çok amaçlı beyaz un
- 150 gram sarı sert buğday unu veya makarnalık ince irmik unu
- 3 adet büyük boy yumurta
- 120 gram püre ıspanak
- 1 çay kaşığı tuz,
- 100 gram tereyağı

Unları ve irmiği harmanlayın. Bir kapta yumurtaları çırpın. Üzerine ıspanak püresi ve tuzu katıp karıştırın. Daha sonra unlu karışıma ilave edip spatula yardımıyla karıştırın. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bu aşamada gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Dört bezeye ayırıp, elinizde yuvarlayın. Oda ısısında 30 dakika dinlendirin. Bir adet bezeyi unlu tezgah üzerinde ve merdane yardımıyla, yufkadan daha kalın olacak şekilde açın. Kalan bezelere de aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine un serpip 10 dakika dinlendirin. Daha sonra ince uzun şeritler halinde kesin. Rulo şeklinde yuvarlayıp unlanmış düz bir zeminde 1 saat dinlendirin.

Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haşlayın. Tereyağını eritip makarnayı delikli kepçeyle ekleyin. 2 dakika karıştırıp ocaktan alın. Damak zevkinize göre üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapın.



Kahveli Halka Kurabiye

20 ADET

75 gram fındık
125 gram oda ısısında tereyağı
80 gram toz şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı granül kahve
1 yemek kaşığı sıcak su
2 su bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

ÜZERİ İÇİN
1 yemek kaşığı toz şeker

Fındığı mutfak robotundan geçirip un haline getirin.

Tereyağı ve toz şekeri çırpma teli ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine yumurtayı ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Kahveyi sıcak suda eritip, karışıma katın ve karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayıp eleyin. Daha sonra tereyağlı karışıma ekleyin. Elinizle yoğurarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. 20 eşit parçaya bölüp, 10 cm uzunluğunda çubuklar yaparak iki uçlarını birleştirerek halka şekli verin.

Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

Tarifler 200 ml'lik su bardağı ölçüsüyle yapılmıştır.

★ Kurabiyeleri pişirdikten sonra soğuyana kadar piştiği tepsinin içinde bekletin. Sıcakken yumuşak olan kurabiyeler soğuyunca gevrekleşecektir.

Mutluluğun Kurabiye Hali



MÜJGAN YURTSEVEN
mujganyurtseven

'Un, yağ ve şekerle yapılan –elbette tuzlusu da var- çeşitli biçimlerdeki gevrek çöreklere verilen ad kurabiyedir', diyor sözlükler. Çoğumuzun aklına ilk gelen 'un kurabiyesi', 'cevizli kurabiye', 'acıbadem kurabiyesi' olsa da yemek yazarımız Müjgan Yurtseven'in tarif defterinde yer alan reçeteler de klasik kurabiyeleri aratmayacak kadar lezzetli.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**
Zemin: @neolith_turkiye

Yulaflı, Tarçınlı Kurabiye

15 ADET

Yarım su bardağı ceviz içi
1 su bardağı yulaf unu
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tarçın
125 gram oda ısısında tereyağı
1/4 su bardağı pudra şekeri

ÜZERİ İÇİN
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın



Ceviz içini mutfak robotunda ufalayın.

Yulaf unu, un ve tarçını birlikte büyük bir kasenin içine eleyin.

Tereyağı ve pudra şekerini başka bir kasenin içinde krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerine unlu karışımı yavaş yavaş ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Cevizi ilave edip yoğurmaya devam edin. Hamurdan ceviz boyutunda bezeler koparıp elinizde yuvarlayın. Kerebiç kalıbı veya dilediğiniz kalıplarla şekil verin.

Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 15-17 dakika üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

Üzeri için pudra şekeri ve tarçını küçük bir tabakta harmanlayın. Kurabiyeler sıcakken bu karışıma bulayın. Ilındıktan sonra servis edin.

Anne Kurabiyesi

30-32 ADET

125 gram eritilmiş tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 adet orta boy yumurta + 1 adet yumurtanın beyazı
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı oda ısısında yoğurt
1 adet lime veya limonun rendelenmiş kabuğu
4-4.5 su bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

ÜZERİ İÇİN

1 adet orta yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı toz şeker
30-35 adet badem



★ Tüm kurabiye hamurlarını pişirmeden önce buzdolabında soğutun. Bu soğukluk kurabiyeye gevreklik katacaktır.

Yoğurma kabına tereyağını alın. Şekeri ilave edip çatal veya çırpma teli ile karıştırın. Yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Zeytinyağı, yoğurt, lime veya limon kabuğunu katıp malzemelerin birbirine iyice karışmasını sağlayın.

4 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Daha sonra yavaş yavaş sıvı malzemeye ekleyin. Bu aşamada elinizle yoğurmaya başlayın. Yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse kalan yarım su bardağı unu da ekleyin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp 15 cm'lik rulolar yapın. Daha sonra saç örgüsü şekli verin.

Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, şeker serpin ve badem yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Karamel Dolgulu, Kakaolu Kurabiye

20 ADET

125 gram oda ısısında tereyağı
1 su bardağı esmer şeker
1 adet büyük boy yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
1 su bardağı karamel

Tereyağı ve esmer şekeri krema kıvamına gelene kadar mikser yardımıyla çırpın. Yumurtayı ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Vanilya, un ve kakaoyu harmanlayıp eleyin ve sıvı karışıma ekleyip yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklünde bezeler koparıp elinizde yuvarlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Ortalarına parmağınızla bastırarak oyuklar açın.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 10 dakika pişirin. Kurabiyeleri fırından aldıktan sonra tamamen soğuyunca oyuklara birer çay kaşığı karamel doldurun ve servis yapın.



EV YAPIMI KARAMEL

200 ml krema
90 gram tereyağı
375 gram toz şeker
25 ml su

Krema ve tereyağını sos tenceresine alıp kısık ısıda tereyağı eriyene kadar karıştırın.

Başka bir sos tenceresine şeker ve suyu alıp kısık ısıda ve karıştırmadan yaklaşık 15 dakika, şeker eriyene kadar ısıtın. Koyu altın rengini alınca ocaktan alın. Karamelin tadının acı olmaması için çok pişirilmemeye özen gösterin.

Kremalı tereyağlı karışımı yavaş yavaş şekerli karışıma eklerken bir yandan da karıştırın. Bu aşamada şekerli karışım çok sıcak olduğundan elinize sıçramamasına dikkat edin.

Karışımı tekrar ocağa alıp, kısık ısıda koyulaşıp kıvam alana kadar yaklaşık 8 dakika pişirin. Ilınınca kavanoza alın. Kullanıncaya kadar serin bir yerde saklayın.

Parmesan Peynirli Kare Kurabiye

6-8 KİŞİLİK

150 gram tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı zerdeçal
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 su bardağı un (250 gram)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker

ÜZERİ İÇİN

1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı mavi haşhaş
1 yemek kaşığı kurutulmuş kekik

★ Kurabiye yapımında kullanacağınız yoğurt ve yumurta gibi malzemelerin oda ısısında olması için yarım saat önce buzdolabından çıkarın.

Tereyağını eritin. Ilınınca toz biber ve zerdeçalı ilave ederek karıştırın. Yağ tamamen soğuyunca yumurta ve parmesan peynirini ekleyip çırpma teli ile karıştırın.

Elenmiş un, tuz ve toz şekeri harmanlayıp yumurtalı karışıma ilave edin. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru pişirme kağıdı üzerinde yarım cm kalınlığına gelene kadar merdane yardımıyla açın. Küçük kare kalıplarla şekil verin. Kenarlardan artan hamurları da toparlayıp hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayın.

Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş ve kekik serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika kızarana kadar pişirin. Tamamen soğuyana kadar tepside bekletin. Daha sonra servis yapın.

Yer Fıstıklı Mekik Kurabiye

6-8 KİŞİLİK

1 su bardağı yer fıstığı
1 su bardağı kurutulmuş sarı üzüm
125 gram eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet turunç veya portakalın rendelenmiş kabuğu
2.5 su bardağı karakılçık tam buğday unu
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 paket kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN
1-2 yemek kaşığı tarçın

Kabukları soyulmuş fıstığı pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine tek sıra halinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 15 dakika kavurun. Mutfak robotundan geçirip kenara alın.

Üzümü ezip macun kıvamına getirin. Tereyağını geniş bir yoğurma kabına alın. Üzerine yoğurt, yumurta ve turunç veya portakal kabuğunu ilave edin. Homojen bir kıvama gelene kadar çırpma teli ile karıştırın. Üzümü katıp yoğurmaya başlayın. Un, tarçın, karanfil ve kabartma tozunu harmanlayın. Eleyerek karışıma ilave edin. Tok bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Fıstığı katıp yeniden yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, mekik şekli verin. Üzerlerini çatal ile çizip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcakken üzerlerine tarçın serpin. Ilık olarak servis yapın.



Sokak lezzetleri

Ahşap tablanın üzerinde sıra sıra dizilmiş simit, çatal ve açma. Kimi çıtır çıtır kimi ise yumuşacık ve sıcacık. Yanına en güzelinden bir dilim beyaz peynir ve tavşankanı çay. Mis gibi! Bu nefis hamur işi çeşitlerinin tarifi işinin pir-i, Karaköy'ün simgesi, Tarihi Karaköy Galata Simitçisi'nden.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**














Tarihi Karaköy Galata Simitçisi'nin sahibi Filiz Özdemir.
Kemankeş Karamustafapaşa Mahallesi Mumhane Caddesi No: 47 Beyoğlu İstanbul
0212 244 77 75

MERAKLISINA

Pekmeze bulanan, taş fırınlarda, odun ateşinde pişirilen İstanbul simidinin dışında bakın hangi şehirlerin simitleri ünlü. İzmir'in 'gevrek' adıyla bilinen simidi iki kez pişiriliyor. 'Kerkeli', 'kel simit' de denilen Rize'nin simidi ise susamsız. Beypazarı'nın susamı bol simidi Rize'nin simidi gibi bayatladığında diş kıracak kadar sertleşiyor.
Ankara'nın simidi de pekmezli. Trabzon'un simidi diğerlerine göre biraz daha küçük bir boyuta sahip. 'Kırmızı simit' olarak bilinen Osmaniye simidi yanında şalgamla iyi bir ikili. Kalabak suyuyla tatlandırılan Eskişehir simidi diğerlerine göre biraz daha koyu bir renge sahip.

Simit

10 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN

- 1 kg simitlik un
- 35 gram tuz
- 15 gram yaş maya
- 500-600 ml su

ÜZERİ İÇİN

- 1 su bardağı su ile inceltilmiş keçiboynuzu pekmezi
- 400 gram susam

Un, tuz ve mayayı karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar suyu yavaşça seferine 50 ml olacak şekilde dökün. 15 dakika yoğurup, üzerini kapatın. Oda ısısında 30-35 dakika dinlendirin.

Hamurdan 50 gramlık iki beze koparın. Bir adet bezeyi unlanmış düz bir zeminde ellerinizle ince uzun karış uzunluğunda yuvarlatın. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. İki hamurun uçlarını birleştirip örgü şekli verin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Simitleri pekmeze batırıp tel üzerine çıkarın. Pekmez süzüldüğünde susam serpin. Fırın tepsilerine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200-220 derece fırında 7-8 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.



Çatal

10 KİŞİLİK

- 1 kg un
- 2 adet yumurta
- 25 gram ayçiçeği yağı
- 20 gram tereyağı
- 100-150 ml su
- 15 gram tuz
- 20 gram toz şeker

ÜZERİ İÇİN

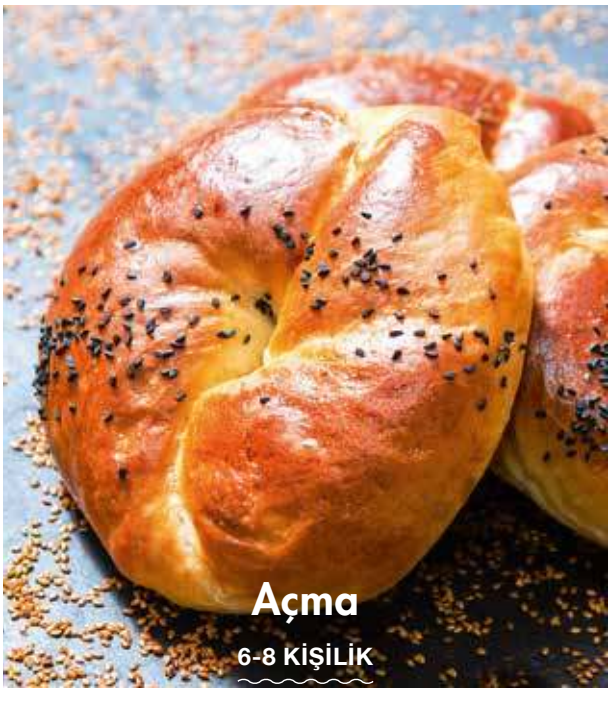
- 5 adet yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı çörek otu

Un, yumurta ve yağları karıştırıp sert kıvamlı bir hamur elde edin. Azar azar su ekleyip karıştırmaya devam edin. Tuz ve şekeri katıp yoğurun.

Hamurdan 3 adet ceviz büyüklüğünde beze koparın. Düz bir zeminde ayrı ayrı yuvarlayıp silindir şekli verin. Uçlarını birleştirin. Kalan hamuru da aynı şeklide hazırlayıp fırın tepsilerine aralıklı olarak yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.





Açma

6-8 KİŞİLİK

- 2 adet yumurta
- Yarım çay bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- 3.5 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAMURLARA SÜRMEK İÇİN

- 50 gram tereyağı (oda ısısından daha yumuşak ama erimemiş olmalı)

ÜZERİ İÇİN

- Çörek otu

Yumurtalardan birinin akını ve sarısını ayırın. Sarısını üzerine sürmek için kenara koyun. Akını geniş bir kaba alın. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Kabın üzerini streç filmle kapatın ve 1.5 saat oda ısısında hamur iki katı büyüklüğe erişene kadar mayalandırın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle açarak oval şekil verin. Üzerine fırça ile 1 çay kaşığı tereyağı sürün.

Hamuru rulo yapıp iki ucundan tutarak ters yönlere burarak çevirin ve uçlarını birleştirerek halka şekli verin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Aralıklı olarak tepsiye dizin. Üzerlerinin kurumaması için streç film örterek yarım saat mayalanmaya bırakın.

Ayırdığınız yumurta sarısını çırpın ve kabaran hamurları söndürmeden nazikçe üzerlerine sürün. Çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



Ev

Zaman

Sofra

Zihin

Alışveriş

DÜNYA KADAR SADE BİR YAŞAM!

Belçim Bilgin ile uzman konukların yer aldığı
Dünya Kadar Sade video serimizle; karmaşıklaşan
hayatı sadeleştirmek artık mümkün.
Siz de sadeleşme yolculuğumuza katılın,
zamanı ve harcamalarınızı akıllı yönetmeye başlayın.

Dünya Kadar Sade serisini izlemek için:

@YapiKrediWorld @YapıKredi

DÜNYA KADAR

YapıKredi WORLD

Krep Nasıl Yapılır!

Sıvı hamur kategorisinde yer alan, tatlı ve tuzlu çeşitleriyle birçok tarifle kombinlenebilen krep, başta kahvaltı olmak üzere tüm öğünlerin favorisidir. Benzer yapıdaki akıtma ve pancake tarifleriyle birlikte krebin nasıl hazırlandığına birlikte bakalım!

YAPIM: **MELİS ÇOLAK**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

KREP

6-8 KİŞİLİK

2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

HAMURU İÇİN
2 adet yumurta

TAVAYI YAĞLAMAK İÇİN
Tereyağı

Unu eleyin veya hamuru hazırlayacağınız kaseye hafifçe yukarıdan dökün.

Yumurtaları ekleyin.

Akışkan bir hamur elde edene kadar yavaşça s ekleyip karıştırın.

Son olarak tuzu ekleyin ve tamamen pürüzsüz bir kıvam alana kadar mikserle veya tel çırpıcı ile çırpın. Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp içine bir miktar tereyağını fırçayla sürün.

Krep harcından küçük bir kepçe dolusu alıp eğik tuttuğunuz ve içine bir miktar tereyağı sürülmüş tavanın ortasına dökün.

Tavayı kendi ekseninde hızla döndürüp harcı ince olacak şekilde yayın. Üzerinde baloncuklar oluşmaya başladığında çevirin ve diğer tarafını pişirin. Her 3 krepten sonra tavayı yağlayarak işleme devam edin.











Hem krep hem pancake hayal gücü ile geliştirilmeye çok müsait tariflerdir. Hem içlerine eklenebilecek malzemeler hem de sunumlarıyla ilgili.

YABAN MERSİNLİ VE YULAFLI PANCAKE

4 yemek kaşığı yulaf unu
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 tutam toz şeker
Tereyağı

SUNUM İÇİN
Yaban mersini
Hindistan cevizi kreması
Çörek otu

Tarifte yulaf ununun yerine taze olarak çekilmiş yulaf ezmesi de kullanabilirsiniz. Yulaf unu, yumurta, süt, kabartma tozu, tuz ve şekeri tel çırpıcı ile çırpın.

Hafifçe tereyağı sürülmüş tavaya 2 yemek kaşığı dolusu harçtan döküp bir çay tabağı büyüklüğünde olacak şekilde yayın. Her iki tarafını pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın.

Hindistan cevizi kreması, yaban mersini ve çörek otuyla birlikte servis yapın.

Anadolu'nun sevilen tatlarından biri olan akıtmanın tarifi ise şöyle;

AKITMA

6 KİŞİLİK

MALZEMELER
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Tereyağı

İÇ HARCI İÇİN
Tulum peyniri
Bal
Domates
Maydanoz

Süt, yumurtalar, yoğurt, un, karbonat ve bir tutam tuzu büyük bir kasede iyice karıştırın. Koyu, akışkan bir hamur elde edin.

Tavayı çok az tereyağı ile yağlayın. Hamurun bir kepçe dolusu kadarını tavaya dökün. Hamurun tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı sağa sola hafifçe sallayın. Hamur 'göz göz' olduğunda diğer tarafını çevirip pişirmeye devam edin.

Üzerine isteğinize göre tereyağı, tulum peyniri, domates, yeşillik ekleyin. Rulo şeklinde sarıp servis yapın.

SIRA DIŞI PANCAKE VE KREP TARİFLERİNİZİ BİZE GÖNDERİN, INSTAGRAM HESABIMIZDA TÜM OKURLARIMIZLA PAYLAŞALIM!

sofradergi

Hamurun Üstadları

Simit, börek, çörek, pide, pizza, ekmek, kurabiye, kek gibi envai çeşitte hamur işi çeşitleriyle ünlü lezzet adreslerini merceğimize aldık. Alışverişlerinizi gönül rahatlığıyla yapıp bu nefis tatları afiyetle yiyebilirsiniz!

KÜBRA ALTAY

ANKARA

Elizinn Patisserie
Kavaklıdere Mahallesi Tunalı Hilmi Caddesi No: 81 Çankaya Ankara
0312 427 40 44

Emin Usta
Kale Mahallesi Koyunpazarı Yokuşu No: 48 Samanpazarı Altındağ Ankara
0312 310 27 12

Funda Pastaneleri
Gaziosmanpaşa Mahallesi Uğur Mumcu Caddesi Kuleli Sokak No: 91 Çankaya Ankara
0312 436 46 56

Pizza Il Forno
Yıldızevler Mahallesi 720. Sokak No: 2/B Çankaya Ankara
0312 440 17 67

Ye-An Pidecisi
Kazım Karabekir Caddesi Özer Han No: 31 Altındağ Ankara
0312 341 91 81

Zigana Pide
201. Cadde Erciyes İşyerleri Sitesi No: 6 Macunköy Ankara
0312 387 09 99

ANTALYA

A La Vita Pizza
Fener Mahallesi Fener Caddesi No: 45 Muratpaşa Antalya
0545 324 55 50

Bitatlı Bituzlu - Pastane
Arapsuyu Mahallesi Akdeniz Bulvarı No: 19 Konyaaltı Antalya
0530 575 59 69

Börekçi Tevfik
Sinan Mahallesi Peker Caddesi 1255. Sokak Ay İş Hanı Muratpaşa Antalya
0242 241 58 13

Gazetta - Pizza
Barbaros Mahallesi Hesapçı Sokak No: 30 Kaleiçi Antalya
0242 247 56 76

Göçmen Börek
Uluç Mahallesi 24. Cadde Kemal Bulvarı No: 114/A Konyaaltı Antalya
0242 229 20 09

Il Vicino Pizzeria
Tuzcular Mahallesi Paşa Camii Sokak No: 12 Kaleiçi Antalya
0242 244 40 53

Pizza Argentina
Haşim İşcan Mahallesi Recep Peker Caddesi No: 12 Muratpaşa Antalya
0242 247 49 92

Sade Patisserie
Yeşilbahçe Mahallesi Portakal Çiçeği Caddesi No: 49/c Muratpaşa Antalya
0533 342 04 93

Sakarya Pide
Yüksekalan Mahallesi Fethi Okyar Caddesi No: 16/A Muratpaşa Antalya
0242 321 47 07

Schiller - Pizza
Güzeloba Mahallesi Havaalanı Caddesi No: 47/A Muratpaşa Antalya
0242 324 93 24

Ünlüoğlu Baklava - Tatlı
Yeşilbahçe Mahallesi Metin Kasapoğlu Caddesi No: 1B Konyaaltı Antalya
0242 229 25 86

BODRUM

Aktur Simitçisi - Fırın
Gümbet Mahallesi Atatürk Bulvarı Caddesi Bodrum Muğla
0252 363 79 86

Arka Pizza
Çarşı Mahallesi Dr. Ekrem Uslu Çıkmazı No: 11/1-5 Bodrum Muğla
0252 316 28 57

Bitez Fırını
Bitez Mahallesi Atatürk Caddesi No: 53 Bodrum Muğla
0252 363 77 37

Ekşi Maya - Fırın
Konacık Mahallesi Adliye Caddesi Adalet İş Merkezi No: 17A/6 Bodrum Muğla
0533 308 38 61

Pizza C
Türkbükü Mahallesi Gaffur Kaynar Caddesi 88. Sokak No: 11/A Bodrum Muğla
0252 377 60 66

Pizzeria Luca
Umurça Mevkii Mandalin Sokak Bodrum Muğla
0542 252 04 42

Sabriye - Pastane
Atatürk Bulvarı No: 25 Bodrum Muğla
0252 363 92 23

Sünger Pizza
Eskiçeşme Mahallesi Neyzen Tevfik Caddesi No: 162/B Bodrum Muğla
0252 316 08 54

Yunuslar Karadeniz Fırını
Çarşı Mahallesi Türkkuyusu Mahallesi No: 61 Bodrum Muğla
0252 316 51 01

BURSA

Acı Dayı-Cantık
Kayhan Mahallesi Kayhan Boğazı Sokak No: 11 Osmangazi Bursa
0224 221 54 89

İnanç Fırını
Muradiye Mahallesi 2. Murat Caddesi No: 4 Osmangazi Bursa
0224 221 29 49

Pasto
Akpınar Mahallesi Hancı Caddesi No: 6 Osmangazi Bursa
0224 241 45 21

Pidecioğlu
Kayhan Mahallesi Kayhan Caddesi No: 73 Osmangazi Bursa
0224 221 28 83

İSTANBUL

7-8 Hasanpaşa Fırını
Sinanpaşa Mahallesi Şehit Asım Caddesi No: 8 Beşiktaş İstanbul
0212 261 97 66

240 Derece
Küçükbakkalköy Mahallesi Ağa Sokak No: 13/A Ataşehir İstanbul
0542 244 02 40

400 Derece Pizza
Teşvikiye Mahallesi Avukat Süreyya Ağaoğlu Sokak No: 13/A Şişli İstanbul
0212 511 21 09

Asuman
Caferağa Mahallesi Moda Caddesi Şair Nefi Sokak No: 9/a Kadıköy İstanbul
0216 345 05 26

Bafra Pide
Kızıltoprak Mahallesi Hasan Amir Sokak No: 21 Kadıköy İstanbul
0216 349 49 99

Bahar Pastanesi
Teşvikiye Mahallesi Fırın Sokak 1/B Şişli İstanbul
0212 240 57 70

Balkan Tulumba
Alibeyköy Mahallesi Gaziosmanpaşa Caddesi No:

2 Eyüp İstanbul
0212 627 45 41

Baylan Pastanesi
Caferağa Mahallesi
Muvakkithane Caddesi No:
19 Kadıköy İstanbul
0216 346 63 50

Boğazkesen Simit Fırını
Tomtom Mahallesi
Boğazkesen Caddesi No: 65
Beyoğlu İstanbul
0212 244 40 59

Ceviz Ağacı
Koşuyolu Mahallesi Muhittin
Üstündağ Sokak No: 85
Kadıköy İstanbul
0216 339 18 26

Cortiletto Pizzeria and Bar
Teşvikiye Mahallesi Ahmet
Fetgari Sokak No: 22 Şişli
İstanbul
0212 224 05 55

Ergün
Burgazada Mahallesi Gezinti
Caddesi Adalar İstanbul
0216 381 16 09

Evin Unlu Mamuller
Balat Mahallesi Vodina
Caddesi No: 82 Fatih
İstanbul
0212 524 86 11

Foodie
Teşvikiye Mahallesi
Güzelbahçe Sokak No: 23
Şişli İstanbul
0212 231 51 13

Gün Bakery
Sinanpaşa Mahallesi Şair
Nedim Caddesi No: 34
Beşiktaş İstanbul
0212 260 70 78

Haçapuri Pide
Hasanpaşa Mahallesi
Fahrettin Kerim Gökay
Caddesi No: 11 Kadıköy
İstanbul
0216 450 23 00

Hayvore Pide
Kuloğlu Mahallesi
Turnacıbaşı Sokak No: 4
Beyoğlu İstanbul
0212 245 75 01

İnci Pastanesi
Şehit Muhtar Mahallesi
İstiklal Caddesi Mis Sokak
No: 18/A Beyoğlu İstanbul
0212 243 24 12

Katmerci Zekeriya Usta
Watergarden Barbaros
Mahallesi Sümbül Sokak No:
2 Ataşehir İstanbul
0532 214 77 61

Lider Pide
Tepeüstü Mahallesi Poyraz
Caddesi No: 36 Ümraniye
İstanbul
0216 314 51 12

Linden Patisserie
Teşvikiye Mahallesi Ihlamur
Nişantaşı Yolu No: 22/A Şişli
İstanbul
0212 241 10 20

Metre Pizza
Caddebostan Mahallesi
Ogün Sokak No: 2 Kadıköy
İstanbul
0216 350 31 60

Miss Pizza
Kılıçali Paşa Mahallesi
Havyar Sokak No: 7 Beyoğlu
İstanbul
0212 251 32 79

Naan Bakeshop
Caferağa Mahallesi Moda
Caddesi No: 113 Kadıköy
İstanbul
0850 221 70 99

Nazar Pastaneleri
Feriköy Mahallesi Kurtuluş
Caddesi No: 182/B Şişli
İstanbul
0212 225 27 46

Nilly's
Fulya Mahallesi Celal Atik
Sokak No: 2/3 Şişli İstanbul
0541 223 10 18

Ortaköy Fırını
Mecidiye Mahallesi Eski
Bahçe Sokak No: 26/A
Beşiktaş İstanbul
0212 236 10 10

Özkaradeniz Pide
Cumhuriyet Mahallesi
Sıracevizler Caddesi
Harzemşah Sokak No: 6/A
Şişli İstanbul
0212 240 82 94

Peleki
Teşvikiye Mahallesi Şakayık
Sokak No: 13/D Şişli İstanbul
0212 241 66 56

Pizza Emirgan
Emirgan Mahallesi Sakıp
Sabancı Caddesi No: 14
Sarıyer İstanbul
0212 277 88 87

Pizzeria Pera
Asmalımescit Mahallesi
Gönül Sokak No: 6 Beyoğlu
İstanbul
0212 243 86 43

Sakarya Tatlıcısı
Hüseyinağa Mahallesi Dudu
Odaları Sokak No: 3 Beyoğlu
İstanbul
0212 249 24 69

Savoy Pasta Evi
Cihangir Mahallesi
Sıraselviler Caddesi No: 91/A
Beyoğlu İstanbul
0212 249 18 18

Tarihi Galata Simit Fırını
Kemankeş Karamustafa Paşa
Mahallesi Mumhane Caddesi
No: 47 Beyoğlu İstanbul
0212 244 77 75

Tarihi İsmail'in
Has Ekmek Fırını
Aziz Mahmut Hüdayi
Mahallesi Halk Caddesi No:
28 Üsküdar İstanbul
0216 321 56 88

Tarihi Kasımpaşa Börekçisi
Cami Sokak No: 15
Kasımpaşa Beyoğlu İstanbul
0212 255 10 57

Tarihi Kireçburnu Fırını
Kireçburnu Mahallesi Haydar
Aliyev Caddesi No: 48
Sarıyer İstanbul
0212 262 10 59

Tophane Tarihi Taş Fırın
Eyüp Merkez Mahallesi Eyüp
İstanbul
0212 563 07 59

Zucca Pizza
Bozkurt Mahallesi Baruthane
Caddesi No: 7 Şişli İstanbul
0212 247 77 01

İZMİR

Alaköy Pastanesi
Alaçatı Mahallesi 1020.
Sokak No: 2 Çeşme İzmir
0532 170 40 16

Alsancak Dostlar Fırını
Kıbrıs Şehitleri Caddesi No:
120 Alsancak Konak İzmir
0232 421 92 02

Arpage Pastanesi
Kültür Mahallesi 1388. Sokak
No: 5 Konak İzmir
0232 422 40 04

Asude Simit&Boyoz Fırını
Alaçatı Mahallesi Atatürk
Bulvarı No: 63/A Çeşme
İzmir
0232 716 02 98

Beyaz Fırın
Tokoğlu Mahallesi
Kemalpaşa Caddesi Alaçatı
Çeşme İzmir

Can Pastanesi
Alaçatı Mahallesi 1002.
Sokak No: 9 Çeşme İzmir

Dost Pide
Celal Bayar Mahallesi 5152.
Sokak No: 27 Çeşme İzmir
0232 723 20 59

Haktanır Pide Fırını
Yenigün Mahallesi 1313.
Sokak No: 8 Konak İzmir
0232 484 92 87

İmren Pastanesi
Alaçatı Mahallesi Kemalpaşa
Caddesi No: 65 Çeşme İzmir
0232 716 83 56

Keskin Fırın
İsmetpaşa Mahallesi Hasan
Ali Yücel Bulvarı No: 2/E
Çeşme İzmir
0232 716 01 39

Kırım Çiğ Börekçisi
384. Sokak No: 30
Bayramyeri Konak İzmir
0232 250 33 61

Leone Patisserie
Hacı İsa Mahallesi Necati
Cumalı Caddesi No: 19 Urla
İzmir
0232 754 66 55

Mehmet Helvacıoğulları -
Tatlı
Altınordu Mahallesi
Anafartalar Caddesi No: 870
Konak İzmir
0537 485 28 98

Nil Pasta Salonu
Mithatpaşa Caddesi No:
325/ A Narlıdere İzmir
0232 238 16 56

Numan Pide
876. Sokak No: 8
Kestanepazarı Kemeraltı
Konak İzmir
0232 489 70 89

Osman Usta Antalya
Börekçisi
853. Sokak No: 13/A
Kemeraltı Konak İzmir
0232 489 35 42

Öztat Kardeşler Lokma
Anafartalar Caddesi No: 735
Basmane Konak İzmir
0232 484 91 36

Reyhan Pastanesi
Mustafa Bey Caddesi No: 24
Alsancak İzmir
0232 422 28 02

Rumeli Pastanesi
İsmet İnönü Mahallesi 3435.
Sokak No: 46 Çeşme İzmir
0232 712 67 59

Selanik Pastanesi
Alaçatı Mahallesi Uğur
Mumcu Caddesi No: 6D
Çeşme İzmir
0554 271 34 16

Tarihi Basmane Fırını
Faikpaşa Mahallesi
Anafartalar Caddesi No: 850
Konak İzmir
0232 483 04 52

Töngül Pide Salonu
Mimar Sinan Mahallesi
Ödemiş İzmir
0232 545 73 75



GÜZELLİK İÇİN YENİ TRENDLER

Amway, güzellik ürünleri markası Artistry Studio'nun yeni koleksiyonunu tanıttı. Hem gündüz hem de gece makyajlarında kullanılabilebilecek renkler ve özellikler ilgi çekici.



EGZOTİK TATLAR

Avşar Maden Suyu'nun yeni ürünleri olan mango ve ananas aromalı çeşitleri, düşük şeker oranına ve kıvamında bir aromaya sahip. Yaz mevsiminin de gözdesi olmaya aday!



BELİRSİZLİKTEN İLHAM ALANLAR

Belirsizlikten ilham alanlar Leyla Emadi, ilk kişisel sergisi Gel-Git ile son bir yılda yaşadığı zorunlu değişimler ve toplumsal sorunlarla çalışmalarının nasıl evrildiğini gösteriyor. Sergide yer alan çalışmalarında; konfor alanlarında yaşarken ansızın karşımıza çıkabilecek bocalamalarımız ve duygu durumlarındaki iniş çıkışlara da dikkat çekmek istiyor. Mixer'in proje odasında yer alan sergiyi 16 Şubat - 3 Nisan 2021 tarihleri arasında ziyaret edebilirsiniz.



GIDA ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞÜYOR

Mutfak atıklarının israf olmaması için yola çıkan Biorfe kurucusu Hasan İlgen, Japonlar'ın çöp turşusu anlamına gelen 'bokashi' yöntemini kullanarak yepyeni bir ürüne imza attı. Mutfaktan çıkan atıkları özel üretilmiş komposter bidon ve kovalarında toplayıp fermente ederek, kompost oluşumunu organik özel bir sıvıyla hızlandırıyor.



DERİNLEMESİNE TEMİZLİK

Ariel, yeni deterjanı Ariel Oxi Extra Hijyen ile giysilerde ek durulamaya gerek kalmayan Aquapudra formülü ve Purezyme teknolojisi sayesinde suda hızlıca çözünerek düşük sıcaklıklarda bile etkili oluyor.

TEK TUŞLA TAM KIVAMINDA!

Bosch Serie 8 ankastre fırınlarındaki PerfectBake sensörü, hamur işlerini pişerken kontrol etmeye gerek kalmadan, pişme sürecini nem seviyesine göre ayarlayarak olması gereken kıvama ulaştığında fırının otomatik olarak kapanmasını sağlıyor.



YENİ İŞ BİRLİĞİ

Korkmaz markası Beeves Steakhouse restoranlarının kurucusu, Şef Sidar Budak ile iş birliği yaptıklarını açıkladı. Youtube'daki 'Korkmaz Hayatın Lezzeti' kanalından a'dan z'ye et hakkında bilinmesi gerekenleri 'Mühürlü Lezzetler' konseptiyle izleyiciyle buluşturmayı hedefliyor.



KÜBRA ALTAY

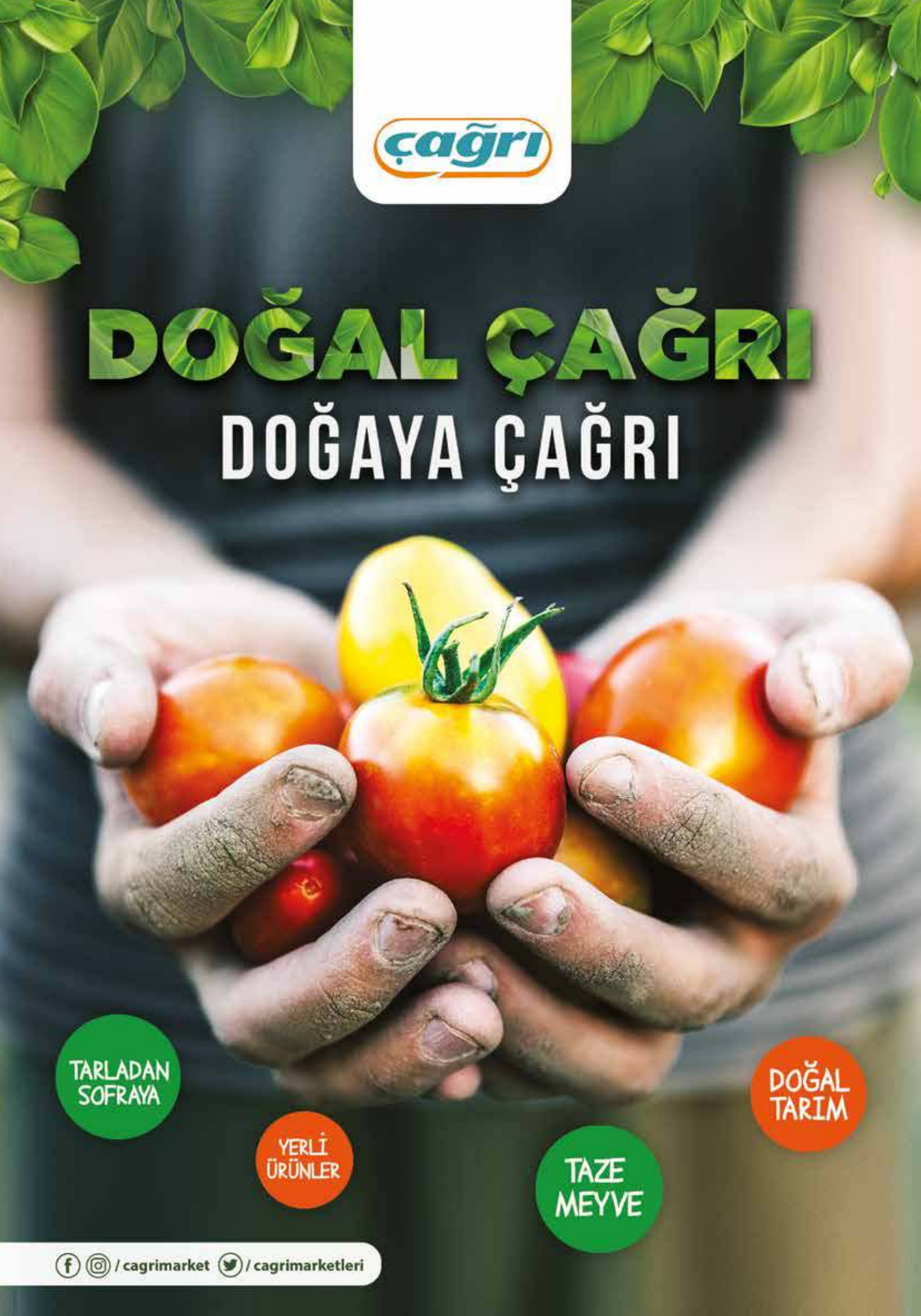

KARDEŞLERİM
YENİ DİZİ
CUMARTESİ 20.00
atv
NGM



Fihrist

Açma s. 74
Ada çaylı tajarin s. 63
Akıtma s.76
Anne kurabiyesi s. 68
Baharatlı kıtır s. 14
Baklava s. 48
Bazlama s. 25
Boşnak mantısı s. 29
Çatal s. 74
Çikolatalı, kremalı kek s. 43
Çin mantısı s. 62
Çok tahıllı ekmek s. 23
Donut s. 37
Gılnış s. 64
Hindistan cevizli tatlı pide s. 58
Ispanaklı açma gül börek s. 30
Ispanaklı makarna s. 65
Izgara sebzeli, tam buğday unlu pizza s. 52
Kahvaltı ekmeği s. 21
Kahveli halka kurabiye s. 66
Kara mel dolgulu kakaolu kurabiye s. 69
Katmer s. 49
Kavurmalı, peynirli açık pide s. 56
Krep s. 76
Lavaş ekmek s. 18
Lokma s. 47
Makarna s. 62
Mantarlı, patatesli pide s. 57
Mantı s. 62
Meyveli tart kek s. 44
Mischbrot s. 24
Nohut mayalı tam buğday ekmeği s. 22
Parmesan peynirli kare kurabiye s. 70
Pastane usulü tahinli çörek s. 35
Peynirli, yumurtalı pide s. 55
Renkli domatesli, mozzarella peynirli pizza s. 51
Salamlı, acı biberli pizza s. 53
Semlor s. 35
Simit s. 73
Soğanlı pide s. 55
Su böreği s. 32
Tarçınlı çörek s. 36
Tavuk etli, cevizli börek s. 29
Üç kardeş ekmeği s. 20
Yaban mersinli ve yulaflı pancake s. 77
Yalancı tandır böreği s. 31
Yer fıstıklı mekik kurabiye s. 71
Yulaflı, tarçınlı kurabiye s. 67
Zebra kek s. 45




çağrı
DOĞAL ÇAĞRI
DOĞAYA ÇAĞRI
TARLADAN SOFRAYA
YERLİ ÜRÜNLER
TAZE MEYVE
DOĞAL TARIM
/ cagrimarket
/ cagrimarketleri

İkinci Bahar Kampanyası ile evde keyfin tam zamanı

Ev telefonunuz varsa şimdi avantajlı fiyatlarla Tivibulu olun, televizyon izleme keyfinizi katlayın.



Tivibu Uydu
Aile Paketi

18,90 TL/AY

tivibu | Türk Telekom
Değerli Hissettirir

Türk Telekom ev telefonu belirli tarifelerinde 24 ay kalma sözü veren yeni gelen bireysel Tivibu abonelerine, 24 ay sözünüze

Kampanyadan Türk Telekom'un belirli tarifelerinde 24 ay kalma sözü veren mevcut ve yeni ev telefonu aboneleri; Tivibu'da yeni abonelik yapıp, 24 ay kalma sözü vererek yararlanabilir. Kampanyadan yararlanmak için cep telefonunuza gönderilecek olan kampanya katılım şifresinin Türk Telekom bayi, ofis ve 444 5 375 Tivibu Çağrı Merkezi kanallarına bildirilmesi gerekmektedir. Uydu paketleri kapsamında yer almayan ücretli içerikler kiralandığı/izlendiği takdirde ayrıca ücretlendirilir. Tivibu uydu cihazı ethernet kablo ile internet modemine bağlandığında Seç İzle filmleri izlenebilir. Müşteri isteğine bağlı olarak uydu kurulumu ücretlidir. Taahhüt bitiminde güncel fiyatlar uygulanır. Damga vergisi alınır. İptalde cayma bedeli faturalandırılır. Kampanya koşullarında değişiklik yapma hakkı saklıdır. Ayrıntılar: www.turktelekom.com.tr - www.tivibu.com.tr ve 444 1 444