SONBAHAR ÖZEL SAYISI→TAM 94 TARİF

Sofra

25.Yıl

HEDİYE!
BOL KREMALI, ÇİKOLATALI, PEYNİRLİ...
Tatlı-Tuzlu KEKLER KİTABI



ETLİ DOMATES DOLMASI S. 16

KADİM LEZZET 'SADEYAĞ' NASIL YAPILIR?

+

KURU ÜZÜMDEN PEKMEZE, TAHİNDEN PESTİLE
Anadolu'nun Sevilen Klasikleri

MUTFAĞIMIZIN GÖZDELERİ
Sarmalar Dolmalar

FARKLI PİŞİRME YÖNTEMLERİ VE İÇ MALZEMELERİYLE

FİYATI: 11 TL
KKTC FİYATI: 14 TL
9 771304 554001 10
ISSN 1304 - 5547


Seğmen
yemeklere lezzet veren
taftar
Seğmen
kekik
Thyme
Thymian
زعتر
TETT-12/2021
P.NO-153/1P/1/75/06
Seğmen
kırmızı Pul
biber
Red Pepper Flakes
Blattpaprika
فلفل أحمر
TETT-01/2022
SATIN AL
segmensepeti.com
/segmenlezzeti
/segmengida
/segmenlezzeti

editörden

300'E 1 KALA

Okuldan mezun olduktan sonra mesleğime başladığım yer Sabah Gazetesi'nin o dönem çok sevilen eki Melodi ve Sofra Dergisi'dir. Burada olmak bir tesadüf değil diye düşünüyorum çoğu zaman. Bunu da şöyle açıklamayı isterim; dedem ve anneannem doğup büyüdükleri Makedonya'nın yemek geleneğini burada da sürdüren şahane iki insandı. Çocukluğumun en güzel ve samimi sofralarında onların var olması benim için büyük bir şans. Benzersiz içtenlikteki sevgilerini hep bir yemekle taçlandırıp sunma çabaları eksiksiz bir şekilde hatıramda. Verdikleri bu sevgiyi ya bir yemeğin ya da bir çiçeğin kokusunda hissetmenin verdiği huzuru kelimelere dökemiyorum aslında. Belki de dökerek paylaşmayı da istemiyorumdur. Ama halen çok gerçek benim için. Ve en küçük bir mutsuzluğumda beni motive eden en güçlü hislerimden biridir bu.

Dedem yemek pişirirken aynı anda sohbet etmeyi çok severdi. Tahmin edebilirsiniz ki bu anlarda bulunmak için elimden geleni de yapardım. Bana anlattığı ya içinde yemek olan masallar ya da pişirdiği yemeğe dair şeyler olurdu. Aynı yemeğe bir kez rast geldiysem yemeği pişirmeyi hızlıca öğrenirdim. Tane tane dökülen pilavlarının ve yahnilerinin üzerine daha güzelini ne gördüm ne de yedim.

Hazırlamaktan büyük keyif aldığım börekler ve ekmekler üzerine bildiğim her şeyi anneannemden öğrendim. Sonrasında gördüğüm eğitimlerdeki bilgiler pekiştiren oldu sadece. Dedemin masallarında anlattığı çocuk gözümdeki 'o dev gibi ekmekleri' anneannem kolaylıkla yoğurur ve büyük bir ustalıkla pişirirdi. Evin hatta evin konuklarının ekmeği her gün düzenli olarak taze taze hazır edilirdi.

Çocukluğumun bu mutfak anılarını bağlamak istediğim nokta; yemeğin, kokunun hafızası nesilden nesile aktarılan bir olgu olduğu. Bedeni çok daha ötesinde zihni ve ruhu da özenle besleyen, yaşamın zorlukları içinde sığınacağımız, bizi sarıp sarmalayan en güçlü eylemlerden biri. Etkisi altında kaldığı onca şeye rağmen her seferinde olumsuzluklardan sıyrılıp insanı 'güzel'e taşıyan.

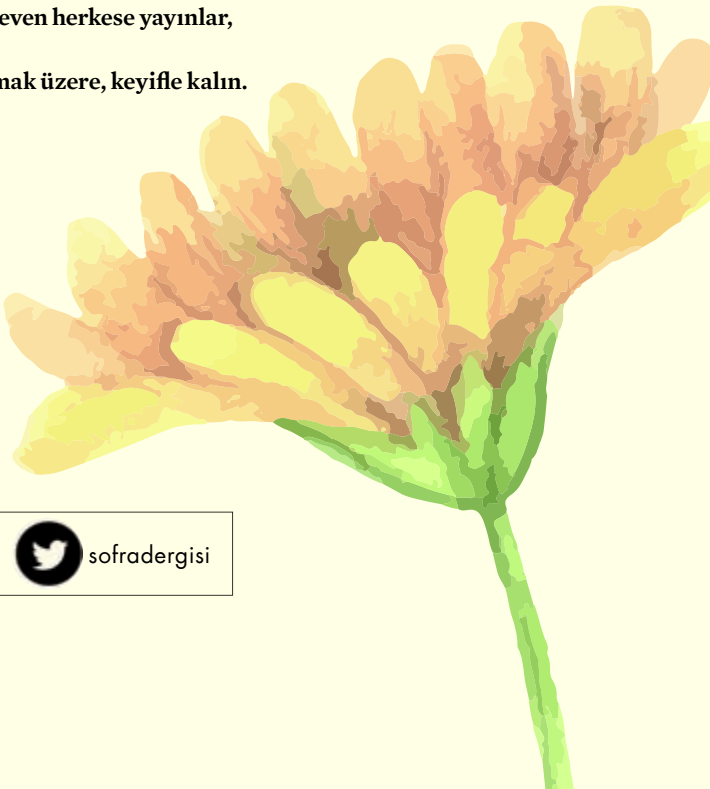
Sofra Dergisi de tam 26 yıldır bu güzelliklerin peşinde. Başta dergi olmak üzere "En İyi 100", "İyi Beslen İyi Yaşa", "Ev Yapımı" serileri ve şu an aklıma gelmeyen ciltler dolusu yayınlarıyla sizlerin yemek anılarına eşlik etmeye devam ediyor. Yemeğin sadece karın doyurma eylemine hizmet etmediğinin de en başarılı açıklaması.

Yeniçağla birlikte dijital mecralarda da yeni nesillere, yenilikleri seven herkese yayınlar, paylaşımlar sunmaya devam edeceğiz.

Bir sonraki yayınımız olacak 300. sayımızın sürprizlerinde buluşmak üzere, keyifle kalın.

Emine Tunadan

eminetunadan



içindekiler



12 Dosya
Mutfağın Gözdeleri; Sarmalar, Dolmalar

28 Güzel Şeyler
Ağızlara Layık; Üzüm, Pestil, Pekmez, Tahin

38 Çay Saati
Sonbahar Meyve Şöleni

48 Kültür Mirası
Gelenekten Lezzete Türk Kahvesi

54 Mutfak Okulu
Sadeyağ Yapımı

58 Yaratıcı Fikirler
Sofralarda Doğallık Çizgisi

62 Mevsimin Getirdikleri
Mutfaklarda Değişim Zamanı; Kök Sebzeler

68 Balık Tabağı
Tam Mevsimi; Palamut

78 Atıksız Sofra
Ziyan Etmeyin, Pişirin!

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
EDİTÖR: SELMA ŞEN (selma.sen@sofra.com.tr)
FOTOĞRAFLAR: ERKİN ÖN (erkin.on@sofra.com.tr)

KATKIDA BULUNANLAR
AYŞE ÜNAL, AYTEN SANER, ÇAĞLA GEZENER, DİLŞAT YAŞAR, İNCİ BAK, KÜBRA ALTAY, MELİS ÇOLAK, MÜJGAN YURTSEVEN, PELİN BOZKURT BİLGİÇ, 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: AHMET KURŞUNLU
REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: EMEL AKIN
REKLAM SATIŞ MÜDÜRÜ: 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
İZMİR REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: ŞEBNEM AKDENİZ
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

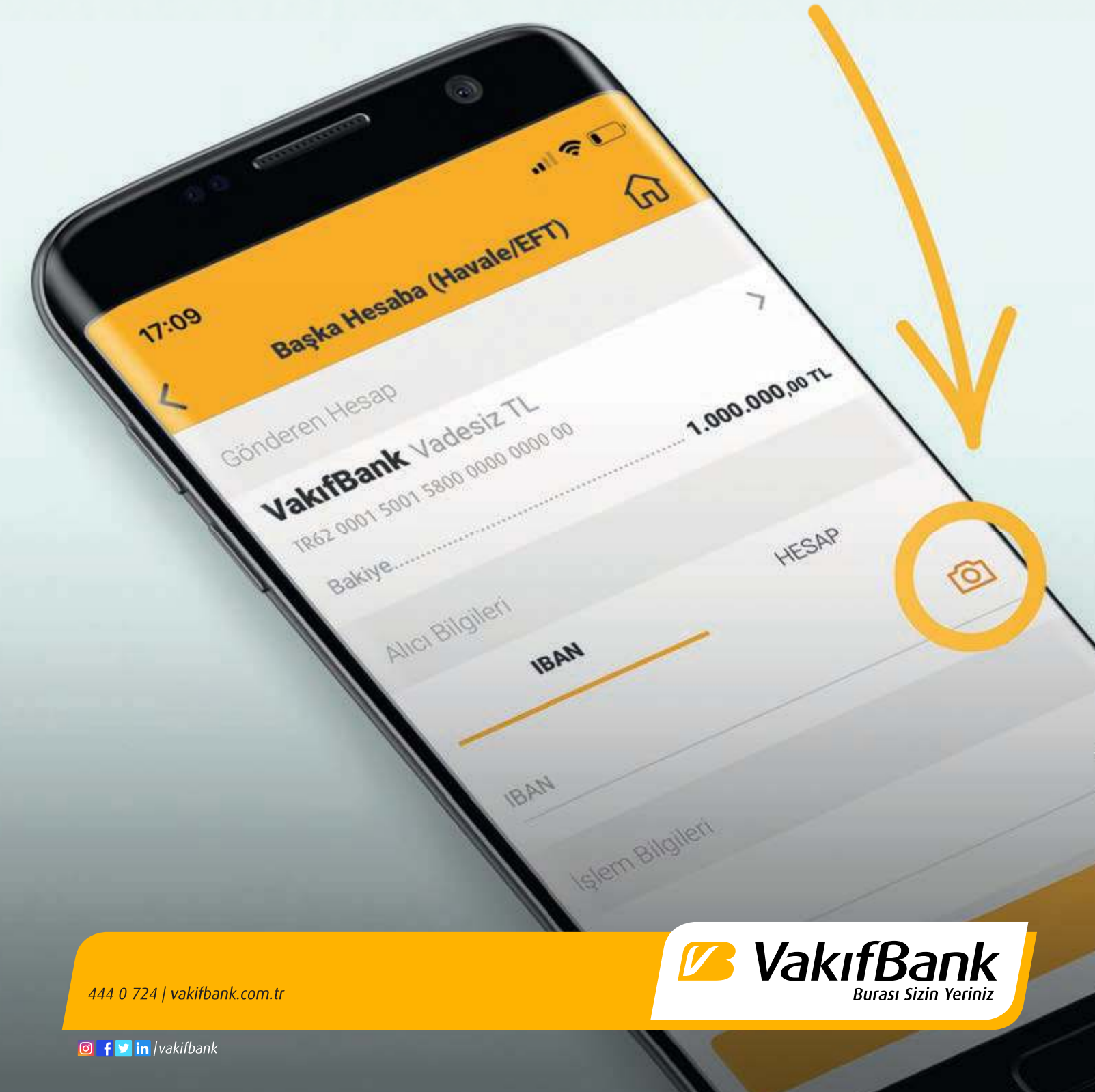
SOFRA Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta 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:** (0212) 354 36 31
Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel, süreli üyesidir.
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: MEHMET KAMİLOĞLU
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 Sancaktepe-İstanbul
Tel: (0216) 585 90 00 - www.turkuvazmatbaacilik.com
Basıldığı Tarih: Eylül 2020
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: HAKAN DEMİRCİ

IBAN okutarak paranızı kolayca gönderebilirsiniz

Para gönderirken artık 26 haneli IBAN'ı tek tek yazmanıza gerek yok.
VakıfBank Mobil Bankacılık uygulamasını indirin, kamera yardımıyla IBAN'ı okutarak ya da fotoğraflarınızdan ilgili görseli seçerek para gönderme işlemlerinizi kolaylıkla gerçekleştirin.

VakıfBank, daima seninle.



444 0 724 | vakifbank.com.tr

VakıfBank
Burası Sizin Yeriniz

/vakifbank



Fihrist

Acı biber dolması s. 23
Bademli ve kahveli nuga s. 51
Bakliyat püresi s. 80
Bal kabağı dolması s. 14
Barbunyalı karalahana sarması s. 27
Bardakta kurabiye s. 49
Biberli palamut s. 69
Bol peynirli patates graten s. 66
Böğürtlenli cheesecake s. 46
Bulgurlu pancar yaprağı sarması s. 17
Cevizli ve ekşi mayalı ekmek s. 60
Çikolata kasesinde kahveli mus s. 50
Damat dolması s. 23
Ege usulü kabak çiçeği dolması s. 26
Elma dolması s. 78
Elmalı crumble s. 57
Elmalı kereviz salatası s. 64
Elmalı kuru baklava s. 44
Erikli turta s. 41
Etli domates dolması s. 16
Etli ve üzümlü pilav s. 34
Etli yaprak sarma s. 25
Fırın palamut s. 74
Fırında kekikli takoz s. 73
Fırında patates s. 56
Galle s. 29
Hindistan cevizli böğürtlen topları s. 39
Ilık sonbahar salatası s. 63
İnci'nin tahinli kurabiyesi s. 33
Kahveli pavlova s. 48
Karışık kuruluk dolma s. 19
Kaymaklı pestil sarma s. 30
Kıtır palamut s. 70
Kıymalı havuç dolması s. 26
Kızılcık şerbetinde armut tatlısı s. 43
Kızılcıklı irmik tatlısı s. 40
Kuru üzümlü kek s. 36
Kuru üzümlü palamut s. 71
Lor peynirli taze incir tatlısı s. 40
Mandalina kabuğu reçeli s. 81
Marul sarma s. 20
Meyveli tava kekli pasta s. 42
Muz kabuklu kek s. 79
Narenciyeli naked pasta s. 59
Narlı soğan dolması s. 24
Nohutlu taze patlıcan dolması s. 22
Palamut köftesi s. 72
Paluze s. 37
Pekmezli su muhallebisi s. 32
Pepeçura s. 32
Pırasa dolması s. 18
Pırasa kabuklu pilav s. 80
Reyhanlı elma tatlısı s. 43
Sadeyağ s. 55
Sarımsaklı ve zerdeçallı pilav s. 57
Tahin ve ceviz soslu un helvası s. 30
Tahinli ve kuru üzümlü çörek s. 28
Tava Türk Somonu s. 75
Yoğurt soslu yer elması cipsi s. 65
Zencefilli bisküvi s. 60



GÜNÜN HER SAATİNDE DOYURUCU, KEYİFLİ ATIŞTIRMALIK



Sadece BİM'de

Kelly's FITNESS Club

7,75 TL/adet

BİM

bimturkiye | www.bim.com.tr



HIZLI VE KOLAY ÇÖZÜMLER

Dr. Oetker, lezzetli tarifleri ve zengin ürün çeşitlerine bir yenisini daha ekledi. Sığır jelatiyle üretilen, tariflerin rengini ve tadını değiştirmeden kıvam veren Dr. Oetker Jelatin, ısıtılmış sıvıyağ eklenip karıştırılarak veya malzemelerle birlikte pişirilerek kullanılıyor.

OKKALI BİR KAHVE

Şık tasarımı ve teknolojik kolaylığı birlikte sunan Arzum OKKA, Grandio Duo Türk Kahve Makinesi ile kahve severlere tek seferde 10 fincana kadar ağır ateşte, ideal kıvamda pişen bol köpüklü bir Türk kahvesi deneyimi sunuyor.



GÜCÜ DOĞADAN...

Türkiye'nin ilk propolis üreticisi olan BEE'O Propolis, propolis ve non-nano mineral çinko birleşimiyle hazırlanan güneşin zararlı ışınlarına karşı doğal koruma sağlayan güneş kremi, nemlendirici vücut losyonu ve bebek pişik kremi ürünlerini dijital ortamda gerçekleştirilen basın toplantısıyla tanıttı.
www.beeo.com.tr





YENİDEN HAYAT BULAN TASARIMLAR

Paşabahçe, İstanbul Boğazı'ndan ilham alarak tasarladığı yeni koleksiyonu Aware Collection ile en az bir kez kullanılmış camları toplayıp geri dönüştürerek doğanın korunmasına katkıda bulunuyor.



Seni düşünür o
bankkart



LEZZETLİ SOFRALARIN YENİ YARDIMCISI

Özel aksesuar bölümü, otomatik emniyet sistemi, paslanmaz çelik dilimleme bıçağı, rendeleme diski, hamur karıştırıcı gibi öne çıkan özellikleriyle Arnica Prokit 444 Plus Kompakt Mutfak Robotu, mutfaktaki yeni yardımcınız olmak için hazır.





MEVSİMDEN İLHAM ALANLARA

Lav'ın sonbahar sıcaklığı konseptindeki ve sonbahar yapraklarından ilham alan yeni tasarımı "Bodega Tekli Meşrubat Bardağı" üç farklı desen seçeneği ile sofralara ahenk katıyor. www.lav.com.tr

ZEYTİNİN VE ZEYTİNYAĞININ VATANI

Zeytinyağı denince akla gelen ilk şehir olan Balıkesir, tescillenen yöresel ürünlerine her geçen gün bir yenisini daha ekliyor. Son olarak Ağustos ayında Burhaniye zeytinyağını Türk Patent ve Marka Kurumu'na tescilleterek coğrafi işaretli ürünler arasına ekleyen Balıkesir, böylece şehre özgü bir ürünü daha koruma altına almış oldu.

AYVALIK ZEYTİNYAĞI COĞRAFİ İŞARETİ

SOFRADA NOSTALJİ ZAMANI

Geleneksel ve klasik olanı günümüz çizgilerine uygun şekilde yeniden yorumlayan Jumbo, "bakır pişirme grubu" ile nostaljiyi mutfak ve sofralara taşıyor.

Bu bir ilandır.

SABRİ ÜLKER
GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
VAKFI
10. yıl

SEZONUN TAZE BALIKLARINA SOFRANIZDA YER AÇIN

Eylül ve ekim aylarında faydaları saymakla bitmeyen balık sezonunun açılmasıyla beraber, daha sağlıklı bir beslenme düzeni için beslenmemizde balığa daha fazla yer vermemiz gerekiyor. Peki balığı nasıl tüketmeli? Lezzetli tariflerle Sabri Ülker Vakfı aktarıyor.

Sağlıklı ve dengeli beslenme kuralları içerisinde önemli bir yere sahip olan balık tüketimini sezonun en taze balıklarıyla tam da mevsiminde gerçekleştirmek önem taşıyor. Haftada en az iki veya üç kez tüketilen ortalama 200 gr balık vücudumuzun protein ve yağ asidi ihtiyacını yüksek oranda karşılarken, balık tüketiminde dikkat edilmesi en önemli detaylar arasında şüphesiz taze oluşu ve doğru yöntemlerle pişirilmesi yer alıyor. Balık satın alınırken mutlaka tazeliğinden emin olunan noktalardan satın alınmalı ve tazeliğini kaybetmeden tüketilmeli. Balığın içeriğinde yer alan değerli yağların başında gelen Omega, vitamin ve minerallerin maksimum seviyede alınabilmesi balığın doğru yöntemlerle pişirilmesiyle mümkün, bu sebeple de özellikle buğulama ve ızgara olarak pişirilip tüketilmesi balığı besin değerlerini kaybetmeden tüketmek için ideal yöntemler olarak sıralanıyor.

Anadolu Mutfağı'nda önemli bir yere sahip olan balık, bölgelere özgü yorumlanmış zengin bir tarif seçkisine sahip. Denizlerle çevirili Anadolu'nun kıyılarında geçimini balıkçılıkla sağlayan şehirler, mutfak kültürümüzde balığın kendisine geniş yer bulmasında önemli bir rol oynuyor. Ülkemizde, denizin bereketiyle sofraları taçlandıran balık çeşitliliği, lezzeti kadar sağlıklı beslenmeye olan katkısıyla da bugün bilimsel birçok yazılı kaynakta yer almayı başarıyor.

SÜTLÜ BALIK

Malzemeler:
1 adet orta boy levrek balığı
1 çay kaşığı tuz
Beşamel sos için:
50 gr tereyağı + 3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
3 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Ayrıca: 1 su bardağı rende kaşar peyniri

Yapılışı: Balıkçınıza balığın kılçık ve kemiklerini ayıklatın, yani fileto çıkarttırın. Sonra da 2 ya da 3 parçaya kestirin. Eve gelince akan suyun altında yıkayıp, süzün. Tuz atıp bekletin. Orta boy (20 cm x 20 cm gibi) bir fırın kabını hazırlayın.

Beşamel sos için bir tavaya; tereyağı ve zeytinyağını koyup orta ateşte eritin. Hemen unu ilave edip tel çırpıcıyla karıştırarak 1 dakika kavurun. Azar azar sütü ilave ederek sürekli karıştırmaya devam edin. Tuz ve biberini serpin, kaynamaya başlayınca sosu ocaktan alın.

Fırın kabının altına sostan bir kepçe alıp yayın. Üzerine balıkları dizin. Kalan sosu balıkların üzerine gezdirin. Peyniri en üste serpiştirin. Fırını 200 derece alt-üst ayara getirip ısıtın ve balığı 20 dakika kadar pişirin.

Üzeri iyice kızarsın. Çıkarın ve sıcak servise sunun.





PALAMUT EKŞİLİSİ

Malzemeler:

7-8 dilim palamut balığı
(1,5-2 parmak eninde dilimlenmiş, takoz adı da verilir)
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
100 gr tereyağı
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy patates
10-15 diş sarımsak
3 adet domates
4 adet yeşil sivri biber
2 adet limon
2 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
½ demet maydanoz
½ yemek kaşığı biber salçası
½ yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı su

Yapılışı: Bu yemek bir çeşit balık buğulamasıdır. Bu yüzden geniş, en az 35 cm çapında bir tencere kullanacağız veya fırında yapmak için en büyük boy dikdörtgen borcam kullanın ama üzerini pişirme kâğıdı, onun üzerine alüminyum folyo kapatmalısınız.

Şimdi büyük tencereyi önünüze alın. Zeytinyağını tencereye aktarın. Soğanları ince halka halka dilimleyip tencerenin altına dizin. Üzerine yine ince halka doğranmış patatesleri koyun. Sarımsakları ortadan ikiye bölüp üstüne aktarın. Sivri biberleri ince doğrayıp, serpiştirin. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayıp koyun. Tuz ve baharatları serpiştirin.

En üste yıkayıp, süzdürdüğünüz balıkları dizin. Üzerine çok ince doğranmış maydanozları serpiştirin. Bir limonun kabuğunu soyup, incecik doğrayıp üzerine dizin. Böylece kat kat hazırlanmış bir balık buğulaması yapacağız.

Şimdi de su, salçalar ve bir limon suyunu bir kasede karıştırıp, tencerenin kenarından yemeğin içine aktarın. En son tereyağını da fındık kadar parçalara ayırıp, balıkların üzerine koyun.

Orta ısılı ateşin üzerine oturtun, kapağını kapatıp pişmeye bırakın. En az 30-35 dakika balıklar iyice yumuşayıncaya dek pişirip servise sunun. Eğer fırında pişirecekseniz, kabın üzerini pişirme kağıdıyla kapatın ve 200 derecede 35 dakika pişirin.

Mutfağın Gözdeleri
Sarmalar, Dolmalar

ETLİ YA DA ZEYTİNYAĞLI İÇ HARÇLARIN YAPRAKLARA SARILMASI VEYA SEBZE, MEYVELERİN İÇLERİNE DOLDURULMASI SONUCU BİRBİRİNDEN LEZZETLİ YEMEKLER ÇIKIVERİR ORTAYA. YEMEK STİLİSTİ VE YAZARI İNCİ BAK, TATLI, TUZLU, TAZE, KURU, ENVAİ ÇEŞİT SARMALAR VE DOLMALAR HAZIRLADI. KEYİFLİ SONBAHAR SOFRALARINIZ İÇİN.

TARİFLER VE STİL: **İNCİ BAK**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Özellikle Anadolu'da büyük ve geniş sofraların kurulduğu bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde bolca hazırlanıp ortaya gelen ve envai çeşidi hazırlanan sarmalar, dolmalar sadece günümüzde değil tarih içinde de damak tadımızı şekillendiren önemli unsurlardan biri olmuş. Bir malzemenin başka bir malzeme ile doldurulma fikri çok eskilere dayanır. 'Dolma' kelimesinin kökeni eski Türkçede 'doymak', 'dolu olmak' anlamına gelen 'tol' kelimesinden gelmekte. Hazırlanan harcın, yaprak, sebze, meyve, kuzu eti, kuzu gömleği, kaburga, sakatat, balık, tavuk, hindi gibi malzemelere sarılması veya doldurulması ile hazırlanır. Hatta hamur çeşitlerinin doldurulması da bir nevi dolma olarak kabul görebilir.

Osmanlı döneminde lahana ve asma yaprağı gibi yapraklar da dahil olmak üzere dolması, sarması yapılan sebze çeşitlerinin sayısı bir hayli fazla. Zaman içinde yaprak sarması en bilinenlerden biri olmuş. Öyle ki Kuzey Irak'taki bazı Arapça lehçelerinde dolma çeşitlerinin tümüne 'iprağ' yani yaprak adı verilir.

Dolma, Osmanlı İmparatorluğu topraklarından İran'a Orta Doğu'ya, Orta Asya'da Tatar ve Özbek yemek kültürüne kadar yayılmış. Hatta Macaristan ve Rusya'da yapılan lahana sarması yemeklerinin göçlerle, savaşlarla dolmadan esinlenerek yayıldığı düşünülüyor.

Dolma ve sarmalar hakkında bu kısa bilgiden sonra gelelim birbirinden nefis tariflere...



Dolma taşı, Anadolu'da yaygın olarak kullanılan bir pişirme yardımcı aparatıdır. Dolma ve sarmaların üzerine konularak belirli bir oranda baskı yapması sağlanır. Böylelikle yaprak ve sebzelerin içinde bulunan harç, pişme esnasında yaprak ve sebzelerin içinden malzemeyi deforme ederek çıkmaz.

BAL KABAĞI DOLMASI

6 KİŞİLİK

- 1 adet orta boy bal kabağı

İÇ HARCI İÇİN

- 500 gram dana kıyma (döş etinden tek çekim)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1 avuç çiğ badem
- Yarımşar demet dereotu ve maydanoz
- 1 çay bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- Birer çay kaşığı toz kişniş, yenibahar, kuru nane, tuz ve karabiber
- Yarım su bardağı sıcak su

İç harcı için geniş bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava iyice ısınınca kıymayı ekleyin. Suyunu salıp çekince tereyağı ile birlikte ince doğranmış soğanı ilave edin. 4-5 dakika kavurduktan sonra yıkayıp süzdüğünüz pirinci, bademi ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra kıyılmış yeşillikleri, kuş üzümü, Antep fıstığı, tuzu, baharatları ve suyu ilave edin. Suyunu çekene dek kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Bal kabağının üzerini kapak şeklinde kesin. İçindeki çekirdekleri ve lifleri kaşık yardımı ile çıkartın. Bal kabağının içini hafifçe tuzlayın. Hazırladığınız iç malzemeyi doldurun. Kapağını kapatın. Fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



ATIKSIZ SOFRA
Bal kabağının içinden çıkan çekirdekleri güneşte ya da fırında kurutup kuru yemiş olarak değerlendirebilirsiniz.

BELLONA

B young

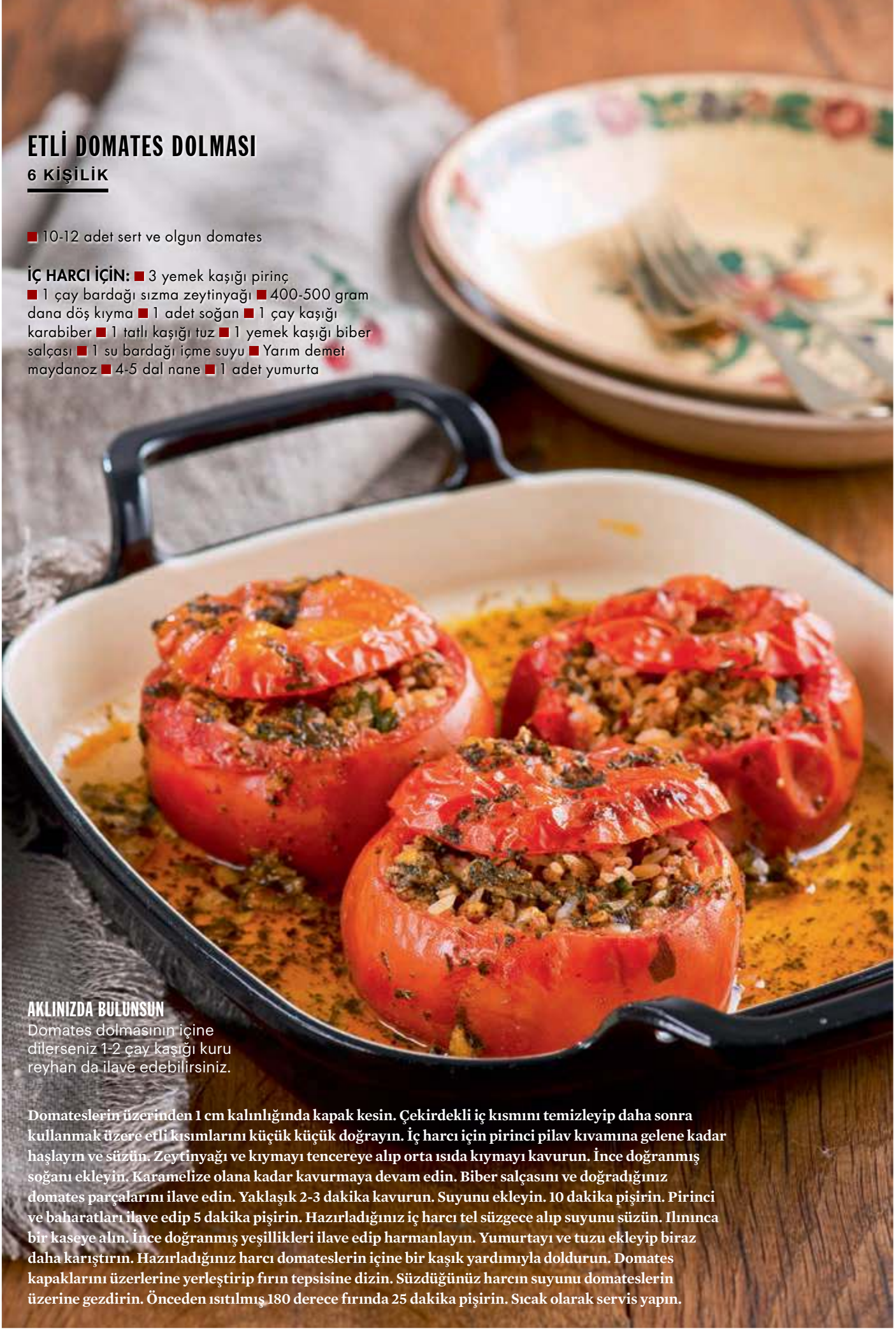
» Bİ' TARZ MESELESİ »

GENÇLER HEP Bİ' ŞEYLERİN PEŞİNDE.
ONLARIN HIZINA, TARZINA VE MODUNA
GÖRE BELLONA GENÇ ODALARI.



NETWORK
GENÇ ODASI

Erciyes Anadolu HOLDİNG



ETLİ DOMATES DOLMASI

6 KİŞİLİK

- 10-12 adet sert ve olgun domates

İÇ HARCI İÇİN: ■ 3 yemek kaşığı pirinç ■ 1 çay bardağı sızma zeytinyağı ■ 400-500 gram dana döş kıyma ■ 1 adet soğan ■ 1 çay kaşığı karabiber ■ 1 tatlı kaşığı tuz ■ 1 yemek kaşığı biber salçası ■ 1 su bardağı içme suyu ■ Yarım demet maydanoz ■ 4-5 dal nane ■ 1 adet yumurta

AKLINIZDA BULUNSUN

Domates dolmasının içine dilerseniz 1-2 çay kaşığı kuru reyhan da ilave edebilirsiniz.

Domateslerin üzerinden 1 cm kalınlığında kapak kesin. Çekirdekli iç kısmını temizleyip daha sonra kullanmak üzere etli kısımlarını küçük küçük doğrayın. İç harcı için pirinci pilav kıvamına gelene kadar haşlayın ve süzün. Zeytinyağı ve kıymayı tencereye alıp orta ısıda kıymayı kavurun. İnce doğranmış soğanı ekleyin. Karamelize olana kadar kavurmaya devam edin. Biber salçasını ve doğradığınız domates parçalarını ilave edin. Yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Suyunu ekleyin. 10 dakika pişirin. Pirinci ve baharatları ilave edip 5 dakika pişirin. Hazırladığınız iç harcı tel süzgece alıp suyunu süzün. Ilınınca bir kaseye alın. İnce doğranmış yeşillikleri ilave edip harmanlayın. Yumurtayı ve tuzu ekleyip biraz daha karıştırın. Hazırladığınız harcı domateslerin içine bir kaşık yardımıyla doldurun. Domates kapaklarını üzerlerine yerleştirip fırın tepsisine dizin. Süzdüğünüz harcın suyunu domateslerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



BULGURLU PANCAR YAPRAĞI SARMASI

4 KİŞİLİK

20 adet pancar yaprağı

İÇ HARCI İÇİN
1 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet soğan
4-5 dal maydanoz
4-5 dal nane
1 adet domates
1-2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

LEZZET İÇİN
2 adet büyük boy soğan

ÜZERİ İÇİN
Yeteri kadar su
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pancar yapraklarını yıkayın. Süzdükten sonra kaynar suda birkaç dakika kadar haşlayıp süzülmeye bırakın. İç harcı için bulguru, ince doğranmış soğanı, kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş domatesi, tuzu, baharatı ve zeytinyağını iyice karıştırın. Pancar yapraklarından bir tanesini tezgahın üzerine alın. Kenarına iç malzemeden koyup rulo şeklinde sarın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Tencerenin tabanına yerleştirmek için halka şeklinde doğranmış soğanları sarmayı pişireceğiniz tencerenin dibine yayın. Sarmaları yatay biçimde tencerenin içine yerleştirin. En son üzerini örtecek kadar su ilave edin. Sarmaların üzerini sarma taşı ile veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Önce yüksek ısıda birkaç taşım pişirin. Sonra tencerenin kapağını kapatın ve ocağı iyice kısın. 20-25 dakika bu şekilde pişirin. İndirmeye 5 dakika kala limon suyu ile zeytinyağını ekleyin. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

PIRASA DOLMASI (Çufletiko)

4 KİŞİLİK

1 kg pırasa

İÇ HARCI İÇİN
500 gram kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Birer çay kaşığı karabiber ve tuz

BULAMAK İÇİN
2 adet yumurta
5-6 yemek kaşığı un

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
3 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Pırasaların en üstte kalan kabuğunu çıkarıp yeşil yapraklarını ayırın. Beyaz kısımları yıkayıp 4 parmak kalınlığında kesin. Daha sonra bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. Orta ateşte haşlayıp süzün. Bıçakla yarısını kesip katmanlara ayırın. İç harcı için kıymayı, bayat ekmek içini, yumurtayı, tuzu ve karabiberi bir kapta karıştırın. Pırasaların içini hazırladığınız bu karışımla doldurun. Dolmaları sırasıyla önce una sonra da yumurtaya bulayıp kızartın. Yağı süzülen pırasa dolmalarını bir tepsiye dizin. Ayrı bir kapta et suyunu, salçayı ve tuzu karıştırarak bir sos elde edin. Hazırladığınız sosu dolmaların üzerine dökün. Kısık ısıda 10 dakika pişirip, sıcak olarak servis yapın.

PIRASA DOLMASI HAKKINDA

Seferad Mutfağı'nın önemli yemeklerinden biri olan 'pırasa dolması'', İspanya'dan ülkemize göçen Seferad topluluğunun zarif bir lezzet armağanıdır.



AKLINIZDA BULUNSUN

Pırasa dolmasını süzme yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.

ATIKSIZ SOFRA

Pırasaların temizlediğiniz ilk kalın yaprağını incecik kıyıp, soteledikten sonra pilavlarınıza ilave edebilirsiniz.

KARIŞIK KURULUK DOLMA

6-8 KİŞİLİK

■ 7-8 adet kurutulmuş kabak ■ 8-10 adet kurutulmuş biber ■ 8-10 adet kurutulmuş patlıcan

İÇ HARCI İÇİN: ■ 400-500 gram dana kıyma (tercihen tek çekim) ■ 2 su bardağı pirinç ■ 2 adet orta boy soğan ■ 2 adet domates ■ 1 yemek kaşığı biber salçası ■ 1 yemek kaşığı domates salçası ■ Yarımşar demet maydanoz, dereotu ve nane ■ 1 tatlı kaşığı kuru nane ■ Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı ■ 2 çay kaşığı toz kırmızı biber ■ 1 çay kaşığı yenibahar ■ 1 yemek kaşığı sumak ■ Yarım çay bardağı ılık su ■ Tuz

SARIMSAKLI SOS İÇİN: ■ Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı ■ 1-2 çay kaşığı nane ■ 1 çay kaşığı pul biber ■ 3 diş sarımsak ■ 1 tatlı kaşığı limon suyu ■ Yarım çay kaşığı tuz

Kurutulmuş sebzeleri kaynar suda diri kıvamda haşlayıp süzün. İç harcı için yıkayıp süzdüğünüz pirinci, kıyılmış soğanları, rendelenmiş domatesleri, salçaları, kıyılmış yeşillikleri, baharatları, ayçiçeği yağını, yarım çay bardağı ılık suda inceltilmiş sumağı ve tuzu iyice karıştırın. Hazırladığınız iç malzemeyi haşladığınız kuru sebzelerin içlerine çok fazla doldurmadan paylaştırın. Uçlarından birleştirip kapattıktan sonra tencereye dizin. Üzerini örtecek ancak geçmeyecek kadar içme suyunu ilave edin. Dolmaların üzerini kapatacak şekilde dolma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Orta ısıda 3-4 dakika pişirin. Daha sonra ocağı kısıp 30 dakika pişirin. Sarımsaklı sos için ayçiçeği yağını kızdırıp baharatları, tuzla dövülmüş sarımsakları ve limon suyunu karıştırın. Dolmaların üzerindeki tabağı veya dolma taşını alın ve üzerlerine sosu dökün. 5 dakika daha bu şekilde pişirip sıcak olarak servis yapın.





MARUL SARMA (YIKIK SARMA)

4-6 KİŞİLİK

1 adet orta boy marul

İÇ HARÇ İÇİN

1 su bardağı dövme kırığı
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
Birer tatlı kaşığı reyhan ve pul biber
Birer çay kaşığı karabiber ve yenibahar
Tuz

Marulları yaprak yaprak ayırıp iyice yıkayın ve süzün. Orta kısmındaki damarlı sert yerleri yırtmadan dikkatlice kesin. Her marul yaprağını kestikten sonra iki parça marul yaprağı elde edeceksiniz.
Tuz serpip büyük bir süzgece alın. Böylece marul yaprakları tuzu içine çekip hafifçe yumuşayacaktır. İç malzemesi için dövme kırığı ve bulguru çukur bir kaba alın. Yoğurdu, rendelenmiş sarımsağı, tuzu, suyu ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir tavada sadeyağı eritip baharatları kavurun. Baharatlı yağı bulgurlu karışıma ekleyip tekrar karıştırın. En son tuzunu ilave edip tatlandırın.
Marul yapraklarının içlerine birer tatlı kaşığı dolusu iç malzemesinden paylaştırın. Her marul yaprağını muska şeklinde katlayıp tabanı geniş ve düz tencereye gelişigüzel dizin. Sarmaların üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Sarmaların üzerine sarma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabak yerleştirin. Önce yüksek ısıda birkaç taşım pişirin. Sonra tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısın. 30 dakika çok kısık ısıda pişirin.
Sarmalar pişince ocaktan alın. 10 dakika dinlendirip, sarmısaklı yoğurtla sıcak olarak servis yapın.

Banka kartı ve kredi kartı yeni Paraf'ta birleşti.

Önce halk diyerek Paraf'ı sizin için yeniledik, cebinizde birden fazla kart taşıma derdine son verdik. Saymakla bitmeyen pek çok güzellik, Paraf'ın yeni dünyasında sizi bekliyor.

Yeni Paraf'la tüm güzellikler tek kartta!



HALKBANK

Ayrıntılı bilgi için: parafcard.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog

NOHUTLU TAZE PATLICAN DOLMASI

4 KİŞİLİK

■ 12-15 adet küçük boy patlıcan

İÇ HARCI İÇİN: ■ 300-400 gram dana kıyma (tek çekim) ■ 1 adet büyük boy soğan ■ 1 adet büyük boy domates ■ Birer tatlı kaşığı biber ve domates salçası ■ 1 su bardağı haşlanmış nohut ■ 1 kase doğranmış yeşillik (nane, maydanoz ve dereotu karışımı) ■ 1 tatlı kaşığı kuru reyhan ■ 1 tatlı kaşığı sumak ■ Yarımşar çay bardağı su ve ayçiçeği yağı ■ Tuz

ÜZERİ İÇİN: ■ 15 adet kiraz domates

SOS İÇİN: ■ 3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı ■ 3 diş sarımsak ■ Yarım çay kaşığı tuz ■ Birer çay kaşığı kuru nane ve pul biber ■ 1 adet limonun suyu

Patlıcanların bir tarafının ucunu kestikten sonra içini sebze oyucusu ile özenle çıkartın. Yıkayıp süzün. İçlerini tuzla ovup kağıt havlu üzerine alarak ters çevirin. Bu şekilde 15 dakika bekletin. Harç için kıymayı çukur bir kaba alın. Çok ince doğradığınız soğanı, rendelenmiş domatesi, salçaları, nohudu, yeşillikleri, tuzu, yarım çay bardağı ılık suda erittiğiniz sumağı, baharatı ve ayçiçeği yağını ekleyin. İyice karıştırın. Hazırladığınız iç malzemeyi patlıcanların içlerine paylaştırın. Üzerlerine birer kiraz domates yerleştirin. Patlıcanları tencereye dik olarak yerleştirin. Dolmaların yarısına gelecek şekilde su ilave edin. Üzerlerine dolma taşı veya ısıya dayanıklı bir tabak yerleştirin. Önce yüksek ısıda birkaç taşım kaynatın. Sonra tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısın ve 30 dakika pişirin. Sos için ayçiçeği yağında tuzla birlikte havanda ezilmiş sarımsakları ve baharatları kavurun. En son limon suyunu ekleyip hızlıca karıştırın. Hazırladığınız sosu tenceredeki dolmaların üzerlerine dökün. Bu şekilde 10 dakika daha pişirip sıcak olarak servis yapın.





ACI BİBER DOLMASI

4 KİŞİLİK

20 adet küçük boy acı biber

İÇ HARCI İÇİN

500 gram dolmalık koyun kıyması (kaburga kısmından, bir kez çekilmiş)
1 su bardağı pirinç
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Beşer dal dereotu, maydanoz ve nane
Tuz

SOS İÇİN

2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet orta boy domates
1 çay kaşığı toz şeker
2 su bardağı su
Tuz

Biberlerin sap kısımlarını kesin. Çekirdeklerini temizledikten sonra yıkayıp süzün. İç harcı için kıymayı, yıkayıp süzdüğünüz pirinci, kıyılmış soğanı, domates salçasını, kıyılmış yeşillikleri ve tuzu iyice karıştırın. Bu karışımı biberlerin içine doldurarak paylaştırın. Üzerlerini kapaklarıyla kapatıp tencereye dizin. Sosu için tereyağını eritip rendelenmiş domatesi ve şekeri ekleyin. 3-4 dakika kavurduktan sonra sıcak suyu ve tuzunu katın. 5 dakika pişirdikten sonra dolmaların yarısına gelecek şekilde bu sostan dökün. Suyu az ise sıcak su ilave edin. Ancak hazırladığınız sos dolmaların üzerini geçmesin. Dolmaları orta ısıda birkaç taşım pişirin. Sonra tencerenin kapağını kapatıp, kısık ısıda 30 dakika pişirin. Dilerseniz yoğurtla birlikte servis yapın.

DAMAT DOLMASI

6 KİŞİLİK

15 adet küçük boy kabak

İÇ HARCI İÇİN

1 kahve fincanı pirinç
200 gram az yağlı kuzu kıyması
1 tatlı kaşığı tereyağı
1-2 yemek kaşığı Antep fıstığı
1-2 yemek kaşığı çiğ badem
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tutam tarçın
1 tutam haspir
1 tatlı kaşığı tuz

KIZARTMAK İÇİN

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Kabakları yıkayıp süzdükten sonra kabuklarını kazıyın. Bir tarafının ucunu kestikten sonra içini sebze oyucusu ile özenle çıkartın. 1-2 yemek kaşığı ayçiçeği yağında her taraflarını hafifçe kızartın. Pirinci yıkayıp süzdükten sonra kaynar suda 5 dakika haşlayın. Daha sonra süzgece alıp süzün. Kıymayı tereyağı ile birlikte tavada kavurun. Fıstık ile bademi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Pirinci, tuzu ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kabakların içini hafifçe tuzlayıp iç malzemesini paylaştırın. Kabakları tencereye dizin. Üzerlerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Kısık ısıda 30 dakika pişirin. 30 dakika dinlendirip servis yapın.



NARLI SOĞAN DOLMASI

4 KİŞİLİK

■ 3-4 adet büyük boy beyaz soğan ■ 1 yemek kaşığı nar pekmezi ■ 2 yemek kaşığı tanelenmiş nar ■ 1 tatlı kaşığı biber salçası ■ 1 çay kaşığı sumak ■ 2 yemek kaşığı zeytinyağı ■ 2 su bardağı su ■ Tuz

İÇ HARCI İÇİN: ■ 1 su bardağı pirinç ■ 2 diş sarımsak ■ 4-5 dal maydanoz ■ 4-5 dal dereotu ■ 300 gram orta yağlı kıyma ■ 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ■ 2-3 yemek kaşığı tanelenmiş nar ■ 1 adet orta boy soğan ■ 1 yemek kaşığı biber salçası ■ 1-2 çay kaşığı pul biber ■ 1 tatlı kaşığı yenibahar ■ Tuz

ÜZERİ İÇİN: ■ 2 yemek kaşığı nar pekmezi ■ 1 yemek kaşığı biber salçası ■ 1 tatlı kaşığı sumak ■ 2 yemek kaşığı zeytinyağı ■ 2 su bardağı sıcak su ■ Tuz



Soğanların kabuğunu soyup uçlarından kesin ve kaynar suda yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika haşlayın. Haşladığınız soğanları soğuk suyun altında beklettikten sonra katman katman ayırın. İç harcı için pirinci yıkayıp süzdükten sonra geniş bir kaba alın. Havanda ezilmiş sarımsakları, kıyılmış yeşillikleri, kıymayı, zeytinyağını, narın yarısını, salçayı, tuzu ve baharatlarını ilave edip iyice karıştırın. Harcı, katman katman ayırdığınız soğanların içine, kabukları parçalamadan doldurun. Doldurduğunuz soğanları tencereye dizin. Üzeri için nar pekmezi, kalan nar, biber salçası, sumak, zeytinyağı, sıcak su ve tuzu iyice karıştırın. Hazırladığınız sosu soğan dolmalarının üzerine dökün. Dolmaların üzerine dolma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabak yerleştirin. Önce orta ısıda 2-3 dakika pişirin. Sonra ocağı iyice kısıp 40-45 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

ETLİ YAPRAK SARMA

8 KİŞİLİK

500 gram salamura asma yaprağı

İÇ HARCI İÇİN

500 gram dana döş kıyma (tek çekim)
2 adet orta boy ince doğranmış soğan
3-4 diş havanda ezilmiş sarımsak
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı kısırlık bulgur
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Yarım demet kıyılmış nane
Yarım demet kıyılmış dereotu
1-2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

ÜZERİ İÇİN

1-2 su bardağı içme suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
6-7 dilim limon



Salamura asma yapraklarını önce soğuk suyun altında tek tek yıkayın. Kaynar suda haşlayıp süzgece aktarın. İç harcı için tüm malzemeyi geniş bir kaba alın ve iyice yoğurun. Yapraklardan bir tanesini mutfak tezgahının üzerine alın. Geniş kenarına ikişer tatlı kaşığı kadar iç malzemeden yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp her iki ucundan içe doğru kapatarak sıkıştırın. Kalan malzemeleri de aynı şekilde hazırlayın. Yaprak sarmaları tencereye dik ve bitişik olarak yerleştirin. Üzeri için suyu, zeytinyağını ve limon suyunu karıştırın. Bu karışımı dolmaların üzerini örtecek şekilde dökün. En son üzerlerine limon dilimlerini yerleştirin. Orta ısıda birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Ocağı iyice kısın. 45-50 dakika kadar pişirin. Sarmalar pişince ocaktan alıp 1 saat demlenmeye bırakın. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



EGE USULÜ KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

6 KİŞİLİK

- 25-30 adet taze kabak çiçeği

İÇ HARCI İÇİN

- 3 adet orta boy soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı pirinç
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet nane
- 4-5 dal dereotu
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 12-15 adet asma yaprağı
- Tuz

İç harcı için zeytinyağının yarısını tavada ısıtıp ince doğradığınız soğanları 3-4 dakika kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Dolmalık fıstığı, kuş üzümünü ve tuzu ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Orta ısıda birkaç dakika pişirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve ocağı kısın. Pirinç hafif suyunu çekene dek yaklaşık 7-8 dakika pişirin. Ocaktan alıp kapağı açık kalacak şekilde soğumaya bırakın. En son kıyılmış yeşillikleri ilave edip harmanlayın. Kabak çiçeklerinin içindeki filizleri dikkatlice temizleyin. İç malzemeyi çiçeklerin yapraklarını zedelemeden ortasına doldurun. Dikkatlice yapraklarını bir araya getirip birleştirin. Asma yaprağı konulmuş tencereye sırt sırta gelecek şekilde dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar içme suyunu ilave edin. Dolmaların üzerini kapatacak şekilde dolma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Orta ısıda 3-4 dakika pişirin. Daha sonra ocağı kısıp 15-20 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

KIYMALI HAVUÇ DOLMASI

4 KİŞİLİK

- 8 adet büyük boy havuç

İÇ HARCI İÇİN

- 200 gram orta yağlı kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 10-12 yaprak taze reyhan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar su
- Tuz

Havuçların kabuğunu kazıyın. Yıkayıp süzdükten sonra kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. İç harcı için kıymayı, yıkayıp süzdüğünüz pirinci, biber salçasını, ince doğranmış soğanı, nar ekşisini, kıyılmış taze reyhanı, 2 yemek kaşığı zeytinyağını ve tuzu karıştırın. Haşladığınız havuçların geniş tarafının ucunu kesin. İçlerini sebze oyacağı ile dikkatlice oyun. İç malzemeyi oyduğunuz boşluklara doldurun. Havuç dolmalarını tabanı düz ve geniş bir tencereye dizin. Kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını havuçların üzerine dökün. Üzerini örtecek ancak geçmeyecek şekilde su ekleyin. En son havuçların üzerini dolma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Önce orta ısıda 4-5 dakika pişirin, sonra ocağı kısıp 30 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.





BARBUNYALI KARALAHANA SARMASI

4 KİŞİLİK

2 demet karalahana

İÇ HARCI İÇİN

1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı ince bulgur
200 gram kıyma (döş etinden tek çekim)
2 adet soğan
Birer tatlı kaşığı domates ve biber salçası
1 adet domates
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
Yarımşar demet maydanoz ve nane
1 diş sarımsak
1 su bardağı diri kıvamda haşlanmış barbunya
Tuz, karabiber

LEZZET İÇİN

1 adet bütün dana kaburga veya
3-4 adet pirzola

ÜZERİ İÇİN

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1-2 su bardağı su

Karalahanaları 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 5-6 dakika kadar haşlayın. Daha sonra buz eklenmiş suyun içinde 2 dakika bekletin ve iyice süzün. İç harcı için yıkanmış ve süzülmüş pirinci, ince bulguru, kıymayı, çok ince kıyılmış soğanları, salçaları, rendelenmiş domatesi, yarım çay bardağı ayçiçeği yağı, tuzu, baharat, ince kıyılmış yeşillikleri ve kıyılmış sarımsağı ekleyin. İyice karıştırın. En son diri kıvamda haşlanmış barbunyanın yarısını katın ve karıştırın. Karalahana yapraklarından bir tanesini tezgaha alın. Ortasındaki kalın damarlı bölümü kesip iki eşit lahana yaprağı elde edin. Her birinin kenarına iç malzemeden paylaştırın. Rulo şeklinde sarıp dilerseniz iki kat üst üste yerleştirdiğiniz lahana yapraklarının üzerine, dilerseniz tek kat kaburga veya pirzolaların üzerine dizin. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzeri için tereyağını eritip domates salçasını kavurun. Su ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra sarmaların üzerini örtecek kadar dökün. En son kalan barbunyayı sarmaların üzerine serpin. Sarmaların üzerini sarma taşı veya ısıya dayanıklı düz bir tabakla örtün. Önce yüksek ısıda birkaç taşım pişirin, sonra ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

AKLINIZDA BULUNSUN

Bu tarifi barbunya yerine haşlanmış yeşil mercimek veya nohut gibi bakliyatlarla da hazırlayabilirsiniz.

Ağızlara Layık...

ÜZÜM, ÜZÜMDEN YAPILAN PESTİL, PEKMEZ VE PEKMEZE EN ÇOK YAKIŞAN TAHİN... BUNLARIN TÜMÜNÜ HAZIRLADIĞI YEMEKLERDE KULLANIP SONBAHARDA BAĞIŞIKLIK SİSTEMİMİZİ GÜÇLENDİRMEYE YARDIMCI OLARAK TARİFLER VEREN İNCİ BAK'IN LEZZETLERİ AĞIZLARA LAYIK.

TARİF VE STİL: **İNCİ BAK**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

TAHİNLİ VE KURU ÜZÜMLÜ ÇÖREK

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
4.5 su bardağı un (450 gram)
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
2 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker (85-90 gram kadar)
1 tatlı kaşığı instant maya

KURU ÜZÜMLÜ İÇ HARCI
1 su bardağı tahin
1 su bardağı kuru üzüm (ılık suda 1 saat bekletilmiş)
1.5 çay bardağı esmer toz şeker

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı tahin
1 yemek kaşığı pekmez

Hamur için tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini streç filmle kapatıp oda ısısında 30 dakika mayalanmaya bırakın. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane ile 1.5-2 cm kalınlığında olacak şekilde dikdörtgen bir hamur açın. Hamurun üzerine önce fırça yardımıyla, ince tabaka olacak şekilde tahin sürün, sonra da kuru üzüm ve esmer toz şeker karışımından serpin. Hamurun uzun kenarlarından tutup bütün bir rulo şeklinde sarın. İnce bir iple iki parmak genişliğinde dilimler kesin. Dilimleri ısıya dayanıklı yağlanmış, yuvarlak tart kalıbına dik olacak şekilde yerleştirin. Oda ısısında 30 dakika mayalandırın. Çörek hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı ile pudra şeker karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30 dakika pişirin. Çörek pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçtikten 10 dakika sonra 1 çay bardağı tahin ve 1 yemek kaşığı pekmez karışımından döküp servis yapın.

GALLE

4 KİŞİLİK

500 gram kemikli kuzu eti
1 çay bardağı kuru siyah üzüm
6-7 adet kuru siyah erik
6-7 adet kuru kayısı
1 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım çay bardağı pekmez

ÜZERİ İÇİN
2 yemek kaşığı tereyağı
1-2 çay kaşığı kuru nane

Kayısı dışındaki kuru meyveleri yıkayıp süzün. Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca kemikli kuşbaşı eti ilave edin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. Kayısı dışında kuru meyveleri ve suyu ekleyin. Kısık ısıda 30 dakika pişirdikten sonra kayısıları, haşlanmış nohudu ve pekmezi katın. 10 dakika daha pişirin. Üzeri için tereyağını kızdırıp kuru naneyi hafifçe kavurun. Ocakta pişen yemeğin üzerine dökün. 1-2 dakika sonra ocaktan alın, bekletmeden sıcak olarak servis yapın.





TAHİN VE CEVİZ SOSLU UN HELVASI

6 KİŞİLİK

50 gram tereyağı
3 su bardağı un
1.5 su bardağı tahin

ŞERBET İÇİN
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

CEVİZLİ SOS İÇİN
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı krema
1 çay bardağı pekmez

Tereyağı ve unu geniş bir tencereye alın. Kısık ısıda, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 30 dakika kavurun. Üzerine tahini ilave edin. 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Şerbet için suyu ve şekeri kaynatın. Şerbet sıcakken helvanın içine karıştırarak ilave edin. Şerbet suyunu çekene kadar karıştırmaya devam edin. Helvayı ocaktan alın, kaşıkla şekillendirerek servis tabağına dizin. Cevizli sos için su ve şekeri kaynatıp cevizi ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Krema ve pekmezi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosu helvanın üzerine gezdirip servis yapın.

AKLINIZDA BULUNSUN:

Helvayı dilerseniz iri çekilmiş Antep fıstığıyla süsleyebilirsiniz.

KAYMAKLI PESTİL SARMA

2-4 KİŞİLİK

4 yaprak cevizli kayısı pestili
2 yemek kaşığı kaymak
1-2 yemek kaşığı fındık içi
1-2 yemek kaşığı ceviz içi
1-2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Kayısı pestilinin bir yaprağını tezgaha serin. Üzerine kaymağı yayın. İri çekilmiş kuru yemişleri serpin. Rulo şeklinde sarın. Kalan malzemeyi de aynı şeklide hazırlayıp bekletmeden servis yapın.



En keyifli sohbetlerde

Vestel *Sade*

Vestel Sade Türk Kahvesi Makinesi ile
hem kıvamı tam Türk kahvesinin
hem de keyifli sohbetlerin tadını çıkarın.



ZORLU

VESTEL



PEPEÇURA

8 KİŞİLİK

1.5 kg üzüm (tercihen kokulu üzüm)
7.5 su bardağı su + 1 su bardağı oda ısısında su
1 su bardağı toz şeker
Yarımşar çay bardağı buğday nişastası ve mısır unu

ÜZERİ İÇİN
Kavrulmuş fındık içi, taze üzüm ve Hindistan cevizi

Üzümleri iyice yıkayıp süzdükten sonra saplarıyla birlikte büyük bir tencereye alın. Üzerine 7.5 su bardağı suyu ve şekeri ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra orta ısıda 30 dakika haşlayın. Daha sonra suyunu süzüp posasını ince telli bir kevgir yardımıyla süzüp karıştırın. Kalan 1 su bardağı oda ısısında su ile buğday nişastasını ve mısır ununu karıştırın. Bu karışımı tencereye ilave edin. Üzerine 1 su bardağı üzüm suyunu ilave edip iyice çırpın. Sonra kalan üzüm suyunu katıp, kısık ısıda, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alıp servis kaselerine pay edin. Buzdolabında en az 4-5 saat kadar soğutun. Dilerseniz üzerine kavrulmuş fındık serpin, tane üzüm ve Hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın.

PEKMEZLİ SU MUHALLEBİSİ

4 KİŞİLİK

5 su bardağı süt
6 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya

PEKMEZLİ SU İÇİN
1 su bardağı pekmez
3 su bardağı su

Sütü, buğday nişastasını ve vanilyayı bir tencereye alın. Önce iyice karıştırın. Sonra kısık ısıda, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra ocaktan alın. Büyük bir cam kabı su ile ıslatın. Hazırladığınız su muhallebisini bu kaba dökün. Üzerini kaşığın tersi ile düzleştirin. En az 1 gece buzdolabında bekletin. Pekmezli su için pekmezle suyu iyice karıştırın. Servis için muhallebiyi istediğiniz boyutta küçük parçalar kesip servis kaselerine alın. Üzerlerine pekmezli suyu kontrollü bir şekilde gezdirin. Buzdolabında 1 saat bekletip soğuk olarak servis yapın.

AKLINIZDA BULUNSUN

Üzerlerini dilerseniz iri çekilmiş Antep fıstığı, kavrulmuş susam ve küp doğranmış kayısı parçaları ile süsleyip servis yapabilirsiniz.



İNCİ'NİN TAHİNLİ KURABİYESİ

16 ADET

HAMUR İÇİN
125 gram yumuşak tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurtanın sarısı
2 su bardağı un (200 gram)
1 çay bardağı ince çekilmiş Antep fıstığı

ÜZERİ İÇİN
15-20 adet fındık

NOT:Kurabiyeyi yaparken Antep fıstığı yerine fındık ya da badem de kullanabilirsiniz.



Hamur için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. İyice yoğurun. Toparlayıp üzerini örtün ve oda ısısında 20 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp ortalarına parmağınızla hafifçe bastırarak çukur oluşturun. Bu çukurların içine tane fındık yerleştirin. Hamurları aralıklı olarak pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

ETLİ VE ÜZÜMLÜ PİLAV

6 KİŞİLİK

1 su bardağı kuru üzüm
2 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı limon suyu
400-500 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su +3 su bardağı sıcak su
Birer çay kaşığı karabiber,
kimyon, kuru reyhan
Tuz

Kuru üzümü bir kaba alıp üzerini iki parmak geçecek kadar ılık su ilave edin ve 3 saat dinlendirin. Pirinci birer tatlı kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş ılık suda 30 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında yıkayıp süzün. Pilavı pişireceğiniz tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca kuşbaşı doğranmış eti ekleyin. Et suyunu salıp çekince çok ince doğranmış soğanla birlikte tereyağını ilave edin. Soğan yumuşayana kadar pişirin. 1 bardak sıcak suyu, tuzu ve baharatları ilave edin. Birkaç taşım kaynadıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Ocağı kısın. Suyunu çekince üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinci ve kuru üzümleri serpin. Kaşığın tersi ile etin üzerine eşit şekilde dağılmasını sağlayıp düzleştirin. En son 3 bardak sıcak suyu, pirinç dağılmadan dikkatlice ekleyin. Orta ısıda su birkaç taşım kaynayınca tencerenin kapağını kapatın. Ocağı iyice kısın. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

GB'INIZA GB KATAN
KUPON BİRİKTİR KAMPANYASI!

Her gün Turkcell Bizce'ye girin, kuponları biriktirin.
Biriktirdiğiniz kuponlarla hediye GB kazanın.



bizce

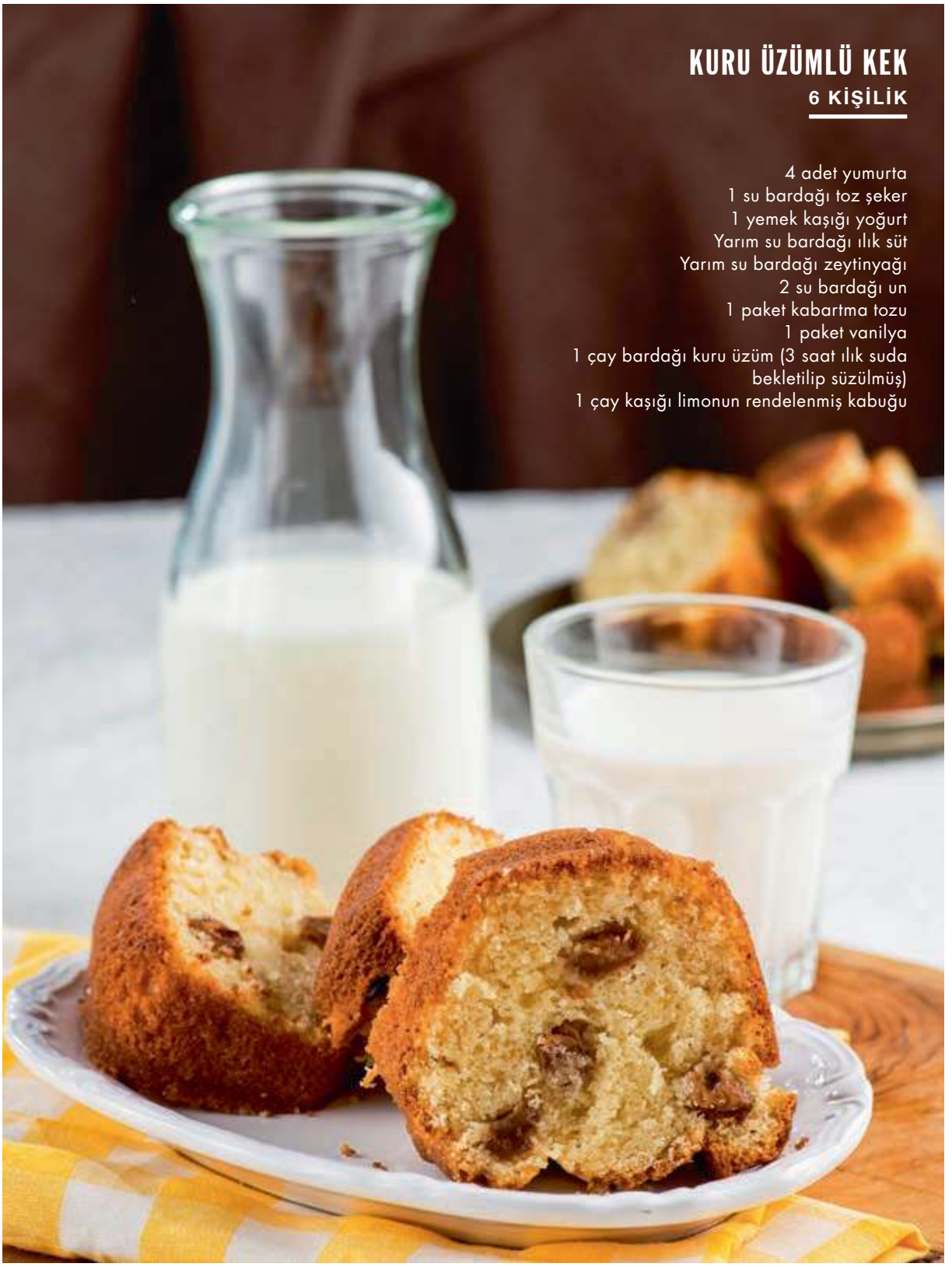
HEMEN İNDİR

Google Play 'DEN ALIN

App Store'dan İndirin



Kampanya 06.03.2020 - 31.12.2020 tarihleri arasında geçerlidir. Kampanyadan Bizce mobil uygulamasını indiren Turkcell'li bireysel/kurumsal, faturalı/ön ödemeli ses hattı sahibi kullanıcılar faydalanabilir. Kullanıcı her bir faydadan ayda sadece 1 kez faydalanabilir. Faydaların üst katılım limiti vardır. Detaylı bilgi turkcell.com.tr'de.



KURU ÜZÜMLÜ KEK

6 KİŞİLİK

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kuru üzüm (3 saat ılık suda bekletilip süzülmüş)
1 çay kaşığı limonun rendelenmiş kabuğu

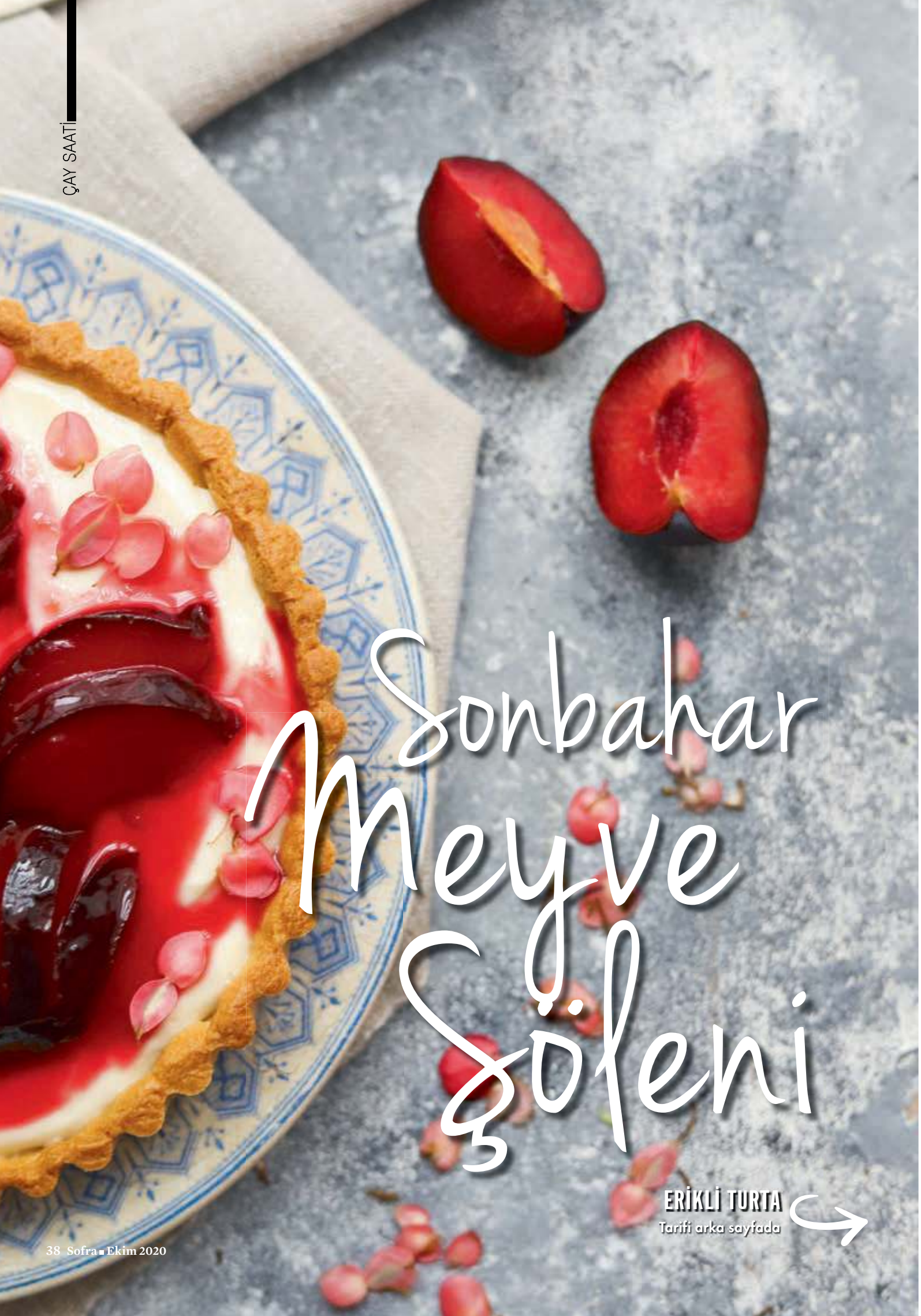
Oda ısısındaki yumurtaları cam bir kasede mikser yardımıyla iyice çırpın. Şekeri ekleyip iyice çırpmaya devam edin. Suyu süzülmüş yoğurdu, ılık sütü ve zeytinyağını ekleyin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın. Ayrı bir kapta elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı harmanlayın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin. Hamuru yağlanmış orta boy ve yuvarlak kek kalıbına dökün. Üzerine suda bekletip kağıt bir havlu ile iyice kuruladığınız kuru üzümleri ve limon kabuğunu ekleyin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp 5 dakika dinlendirin. Kalıptan çıkarıp dilimleyin ve servis yapın.

PALUZE

4 KİŞİLİK

1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı un
5 su bardağı su
Birer tutam tarçın, kakule, mahlep, karanfil ve zencefil
Yarım çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Pekmezi, unu, suyu ve baharatları tencereye alıp karıştırın. Orta ısıda ve sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca yarım su bardağı ceviz içi ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Paluzeyi servis kaplarına soğumadan dökün. Buzdolabında birkaç saat dinlendirin. Servis yapmadan önce üzerine kalan cevizi serpip servis yapın.



Sonbahar Meyve Şöleni

ERİKLİ TURTA
Tarifi arka sayfada

TUBAOZCAKMAK INSTAGRAM HESABIYLA TANIDIĞIMIZ SEVGİLİ TUBA, GÜZ MEVSİMİNİN EN GÜZEL MEYVELERİ ARASINDA OLAN -Kİ HEPSİ MUHTEŞEM - KIZILCIK, İNCİR, ELMA, ARMUT, ERİK VE BÖĞÜRTLEN İLE BİRBİRİNDEN BAŞARILI TATLILAR HAZIRLADI. BU ZARİF İKRAMLIKLAR İLE İSTER ÇAY SOFRASI İSTER BRUNCH İÇİN GÖZ ALAN SUNUMLARI SEVDİĞİNİZ HERKESLE PAYLAŞIN.

STİL, TARİFLER
VE FOTOĞRAFLAR:
TUBA ÖZÇAKMAK



TUBA ÖZÇAKMAK
tubaozcakmak

HİNDİSTAN CEVİZLİ BÖĞÜRTLEN TOPLARI

6-8 KİŞİLİK

- 1 su bardağı böğürtlen
- 2 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 su bardağı Hindistan cevizi

İÇ HARCI İÇİN

- 15-16 adet böğürtlen

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

Böğürtlenleri bir kaseye alın ve çatal veya patates ezici ile ezin. Bir süzgeç yardımı ile süzün ve suyunu bir tencereye aktarın. Süt, şeker, un ve nişasta ekleyip kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp ara sıra karıştırarak soğumasını bekleyin. Soğuyan muhallebinin içine Hindistan cevizini ekleyin ve karıştırın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmağınızla ortasına bastırın ve oluşan boşluğa 1 adet böğürtlen yerleştirin. Avucunuzda yuvarlayıp kapatın. Tamamını bu şekilde hazırladıktan sonra yarısının üzerlerini Hindistan cevizi ile kaplayın. Soğuk olarak servis edin.





Toz Antep fıstığı yerine öğütülmüş ceviz de kullanabilirsiniz.

LOR PEYNİRLİ TAZE İNCİR TATLISI

8-10 KİŞİLİK

8-10 adet taze incir
4 yemek kaşığı toz şeker
2-3 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
Yarım çay bardağı su

KREMA İÇİN
7 yemek kaşığı lor peyniri
2 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

İncirleri yıkayın ve boyuna iki eşit parçaya bölüp pişirme kağıdı serili fırın tepsisine tek sıra olacak şekilde dizin. Üzerlerine toz şeker serpin. Karanfil ve çubuk tarçını gelişi güzel incirlerin üzerine atın. Su ilave edin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika, incirler yumuşayana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pişirme kabının tabanında biriken şerbetini kaşıkla alıp incirlerin üzerine gezdirin. Soğumaya bırakın. Krema için lor peyniri, bal, süt ve Antep fıstığını krema kıvamı alana kadar çırpma teli veya mikserle çırpın. Soğuyan incirlerin üzerine kaşık ile krema yerleştirin ya da kremayı sıkma torbası ile sıkın. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

KIZILCIKLI İRMİK TATLISI

6-8 KİŞİLİK

SÜTLÜ KAT İÇİN
◆ 1 yemek kaşığı tereyağı ◆ 1 çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya ◆ 1 su bardağından 1 parmak eksik irmik ◆ 1 su bardağı toz şeker ◆ 5 su bardağı süt ◆ 1 çay kaşığı rendelenmiş portakal veya limon kabuğu

KIZILCIKLI KAT İÇİN ◆ 3 su bardağı olgun kızılcık ◆ 1 su bardağı su ◆ 1 yemek kaşığı nişasta ◆ 1 yemek kaşığı irmik ◆ 6 yemek kaşığı toz şeker ◆ 1 tutam tarçın

Sütlü kat için tereyağı ve vanilya hariç kalan malzemeyi bir tencereye alın. Kaynayıp kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Kızılcıklı kat için olgun kızılcığı ezerek süzgeçten geçirin. Çekirdekli posayı atın. Geriye kalan kızılcık püresini ve diğer tüm malzemeyi tencereye ilave edip güzelce karıştırın. Kaynayana kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Su ile ıslatılmış kase veya bardaklara önce kızılcıklı karışımdan koyun. Üzerine sütlü karışımdan doldurun ve soğuyana kadar dışarıda bekletin. Oda ısısına gelince üzerleri kapalı olarak buzdolabında en az 3-4 saat dinlendirin. Sürenin sonunda servis tabağına ters çevirip ile servis yapın.



ERİKLİ TURTA

6-8 KİŞİLİK



TURTA HAMURU İÇİN

- 125 gram soğuk tereyağı
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı badem unu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tarçın

HAMURUN ÜZERİ İÇİN

- 1 adet yumurta akı

KREMA İÇİN

- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı veya tereyağı
- Yarım çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta

ÜZERİ İÇİN

- 4 adet kırmızı erik
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- Yarım çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası

SÜSLEMEK İÇİN

- Erik çiçeği

ATIKSIZ SOFRA

Hamurun üzerine koyduğunuz fasulye, nohut gibi bakliyatları atmak yerine kullandıktan sonra soğutup bir kavanoza yerleştirdiğinizde başka turtalar yaparken de kullanabilirsiniz.

Hamuru için tereyağını küpler şeklinde doğrayın. Yumurta hariç kalan malzemeyi mikser yardımıyla homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Yumurtaları ekleyin ve yeniden karıştırın. Oluşan hamuru elinizle toparlayın ve streç filme sarıp buzdolabında en az 15 dakika dinlendirin. Turta kalıbını yağlayıp unlayın. Hamuru kalıptan 4 cm daha geniş olacak şekilde açıp kalıba yerleştirin. Çatalla tabanında delikler açın. Üzerine yumurta akı sürün ve 5-6 dakika buzdolabında dinlendirin. Ardından hamurun üzerine pişirme kağıdı serin ve bir avuç dolusu nohut, fasulye gibi bakliyat serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kreması için yağ ve vanilya hariç kalan malzemeyi bir tencereye alın. Kaynayıp kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan almadan hemen önce vanilya ve Hindistan cevizi yağı ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp soğuyana kadar ara sıra karıştırın. Buzdolabına yerleştirip 30 dakika dinlendirin. Soğuyan turta tabanının üzerine soğuyan kremayı yayın. Erikleri yarıya bölüp çekirdeklerini çıkarın. Bir tavanın tabanına 1 yemek kaşığı toz şekeri serpin ve eriklerin kesik kısmını tavanın tabanına gelecek şekilde yerleştirin. 1 yemek kaşığı şekeri de üzerine serpin. Arkalı önlü 4-5 dakika pişirin. Suyun içine nişasta ekleyin ve karıştırın. Eriklerin üzerine dökerek dikkatlice karıştırın. Ocaktan alıp kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Erikleri yelpaze şeklinde kesin ve sosundan da ekleyerek kremalı turtanın üzerine yerleştirin. Dilimleyerek servis edin.

MEYVELİ, TAVA KEKLİ PASTA

6 KİŞİLİK

KEKİ İÇİN

- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta akı
- Yarım su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 6 yemek kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya

KREMA İÇİN

- 2 kutu krema (400 ml)
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- Yarım çay kaşığı vanilya özütü veya 1 tatlı kaşığı vanilya

ARA KATLARI VE ÜZERİ İÇİN

- 1 kase böğürtlen
- 1 kase yaban mersini
- 1 kase frambuaz
- Yarım kase yaban mersini

SÜSLEMEK İÇİN

- Taze biberiye, meyve, ve mikro filiz

Tava keki için şeker, yumurta akı ve yumurtaları mikser yardımıyla en az 3-4 dakika çırpın. Süt ve yağ ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilya katıp kısa süre çırpın. Toplam 3 su bardağı (600 ml) kadar kek harcı elde edeceksiniz. Her bir kat İçin 1 su bardağı kek harcı kullanın. Yaklaşık 18 cm'lik tavayı ocağın üzerine alın ve 1 su bardağı yani toplam kek harcının 1/3'ünü tavaya dökün. Kapağını kapatıp kısık ısıda pişirin. Daha sonra ters yüz yapıp diğer tarafını da pişirin. Bu işlemi 3 kek için tekrarlayın ve soğumaya bırakın. Krema için mikser başlığı, çırpma kabı ve kremaları dondurucuya yerleştirip 10 dakika bekletin. Soğuk kabın içine kremayı boşaltın. Üzerine pudra şekeri ve vanilyayı ekleyip soğuk mikser telleri ile krema kıvam alana kadar çırpın. Birleştirmek için servis tabağına 1 adet tava keki yerleştirin. Üzerine kremanın 1/3' ünü yayın. Meyvelerden karışık olarak yerleştirin. İkinci keki üzerine yerleştirin ve yeniden krema yayıp meyvelerden yerleştirin. En üste yine krema yayıp meyvelerden yerleştirin. Taze biberiye, meyve ve mikro filizle süsleyip servis edin.





REYHANLI ELMA TATLISI

4-6 KİŞİLİK

3 adet yeşil ekşi elma
1 yemek kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı toz şeker
3 dal reyhan
3 yemek kaşığı su
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Elmaların kabuğunu soyun ve elma oyucu ile sap ve çekirdek kısmını çıkarın. Halka şeklinde 3 eşit parçaya bölün ve genişçe bir tencerenin içine dizin. Üzerine limon suyu dökün. Toz şekeri her yerine eşit şekilde serpin. Dalları ve yaprakları ile reyhanı ilave edin. Limon kabuğu ile suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve elmalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp ara sıra tabanında biriken suyu elmaların üzerine gezdirerek soğutun. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis edin.

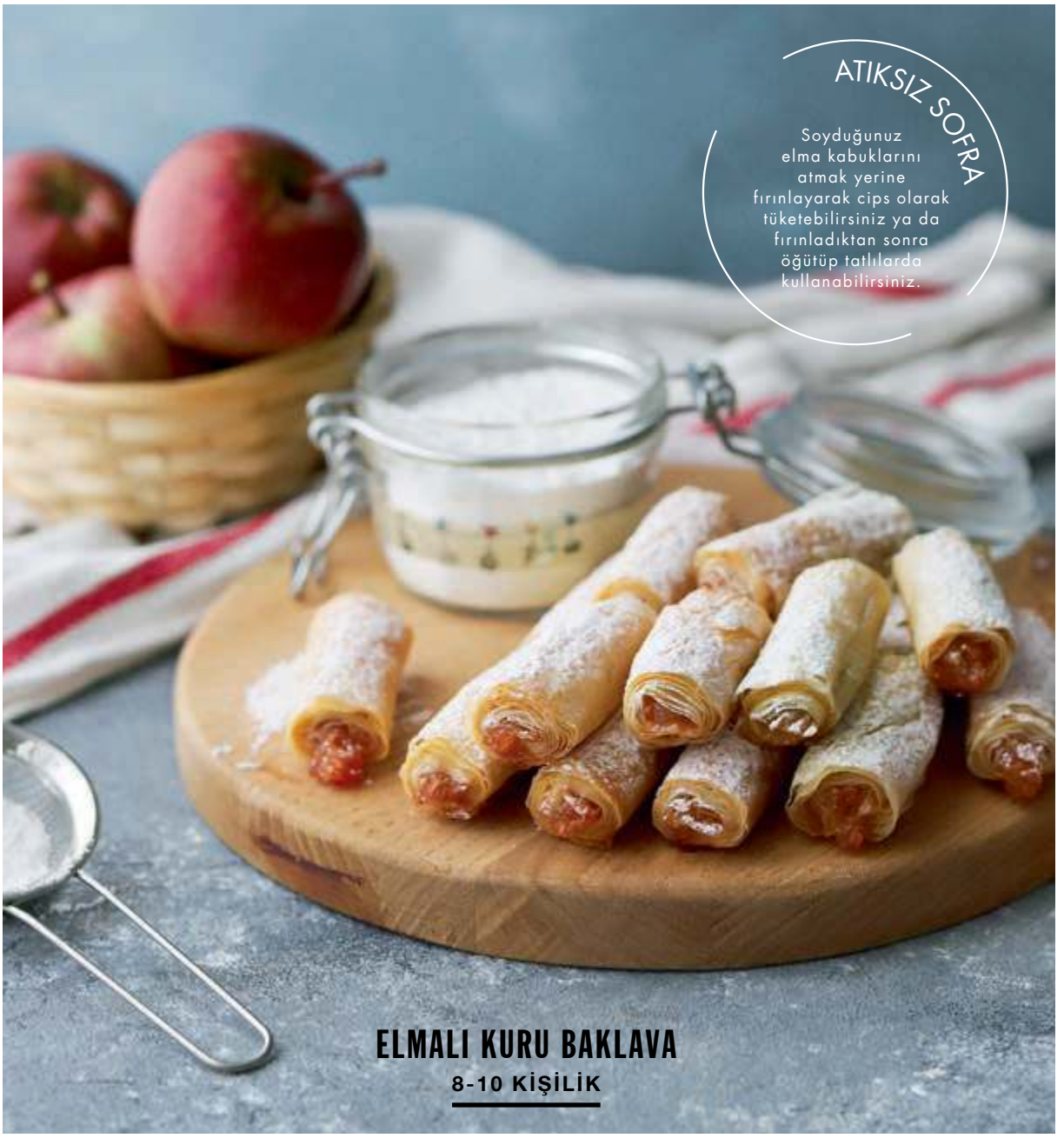
KIZILCIK ŞERBETİNDE ARMUT TATLISI

6 KİŞİLİK

6 adet armut (Santa Maria cinsi)
2 su bardağı kızılcık
Yarım su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
2 adet çubuk tarçın
2-3 adet kakule
1 yemek kaşığı limon suyu

Derin bir tencereye armut hariç diğer malzemeyi alın. Şeker eriyene kadar karıştırın. Armutları yıkayıp kabuklarını soyun ve hiç bekletmeden sulu karışımın içine yerleştirin. Ocağı açın ve armutlar yumuşayana kadar pişirin. Armutların çok yumuşamasına izin vermeden pişirmeyi sonlandırın. Tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Oda ısısına geldikten sonra buzdolabında soğutun ve servis yapın.





ATIKSIZ SOFRA

Soyduğunuz elma kabuklarını atmak yerine fırınlayarak cips olarak tüketebilirsiniz ya da fırınladıktan sonra öğütüp tatlılarda kullanabilirsiniz.

ELMALI KURU BAKLAVA

8-10 KİŞİLİK

◆ 16 adet baklava yufkası ◆ 100 gram tereyağı

İÇ HARCI İÇİN ◆ 4 adet orta boy elma (Starking cinsi) ◆ 10 adet ceviz içi ◆ 4 yemek kaşığı toz şeker ◆ 1 çay kaşığı tarçın

ÜZERİ İÇİN ◆ 2 yemek kaşığı pudra şekeri

İç harcı için elmaların kabuklarını soyun ve cevizle birlikte mutfak robotunda çekin. Tencereye alıp üzerine toz şeker ekleyin. Sulanıp suyunu yeniden çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ilave edin ve soğumaya bırakın. Tereyağını eritin. Baklavalık yufkanın bir tanesini tezgaha serin ve fırça ile ince tabaka halinde yağlayın. Üzerine 1 adet yufka yerleştirin. Onu da çok ince tabaka halinde yağlayın. Bir kenarına şerit şeklinde, kalem genişliğinde elmalı harçtan yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Uzun silindir haline gelen yufkayı 6 eşit parçaya bölün. Diğer yufkaların tamamına da aynı işlemi uygulayın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine de fırça ile tereyağı sürerek kuru yeri kalmadığından emin olun. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında her yeri hafif kızarana kadar pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

Tepe Home®

Estetik ve Dinamizmin Buluşması *Livello*





2020 yılının ilk lansman ürünlerinden Livello, hayatın dinamik akışından ilham alan tasarımıyla evinizin enerjisini yükseltiyor...

Her şey saf, doğal ve hiçlikten gelen sonsuz bir boyut döngüsüyle başladı. Bu döngü büyüdükçe karanlığa dönüştü ve hemen ardından, evrenin doğuş süreci başladı. Bu süreci ise yeryüzünü oluşturan 4 temel elementin yaratılışı izledi. Okyanuslar, dağlar, ağaçlar derken yaşamın kaynağı bize sunuldu. **Livello Koleksiyonu,** bu kademeli ve estetik zaman sürecini, simgesel olarak yansıtmasıyla dikkati çekiyor. Dinamizmi yüksek, ortama canlılık katan, iç açıcı ve sıcak bir renk olan turuncuyla; nötr, dingin grinin soğukluğunu dengeleyerek, salonunuza modern ve farklı bir atmosfer katıyor.

Sırt yastıklarının özgün kullanımı, tekli koltuğun tasarımına özgün bir tarz katan kavisli ve katmanlı yapısı, içinizi ısıtan kumaş alternatifleri ile **Livello Koltuk Takımı**; puf, üçlü ve tekli koltuklardan oluşuyor. Koltukların sırt yastıklarındaki özgün tasarım yaklaşımı stil ve konforu bir arada sunuyor. TV ünitesi, yemek masası, dresuar, konsol, zigon ve orta sehpalarda kullanılan UV laklı siyah panel, özgün tasarımlarıyla dikkati çekerek şık bir tarzı evlerinize getiriyor. Yuvarlak ve zarif zigon sehpa takımının tasarımındaki siyah renk asil tavrı destekliyor; metal çapraz ayaklar ise modern bir detay ekliyor. Koleksiyonun yuvarlak pufunun detaylarında saklı zarafeti gözden kaçmıyor. Ortadan ayrılabilen iki modülden oluşan TV ünitesi; bölmeleri, sürgülü kapağı ve kullanışlı raflarıyla aksesuar ve kitapların sergilenebileceği fonksiyonel bir alan sunuyor.



"Bu bir ilandır."

www.**tepehome**.com.tr

BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

8-10 KİŞİLİK



TABANI İÇİN

- 1.5 paket yulaflı bisküvi
- 4 yemek kaşığı eritilmiş tuzsuz tereyağı
- 1 yemek kaşığı badem unu
- 2 yemek kaşığı süt
- Yarım çay kaşığı tarçın

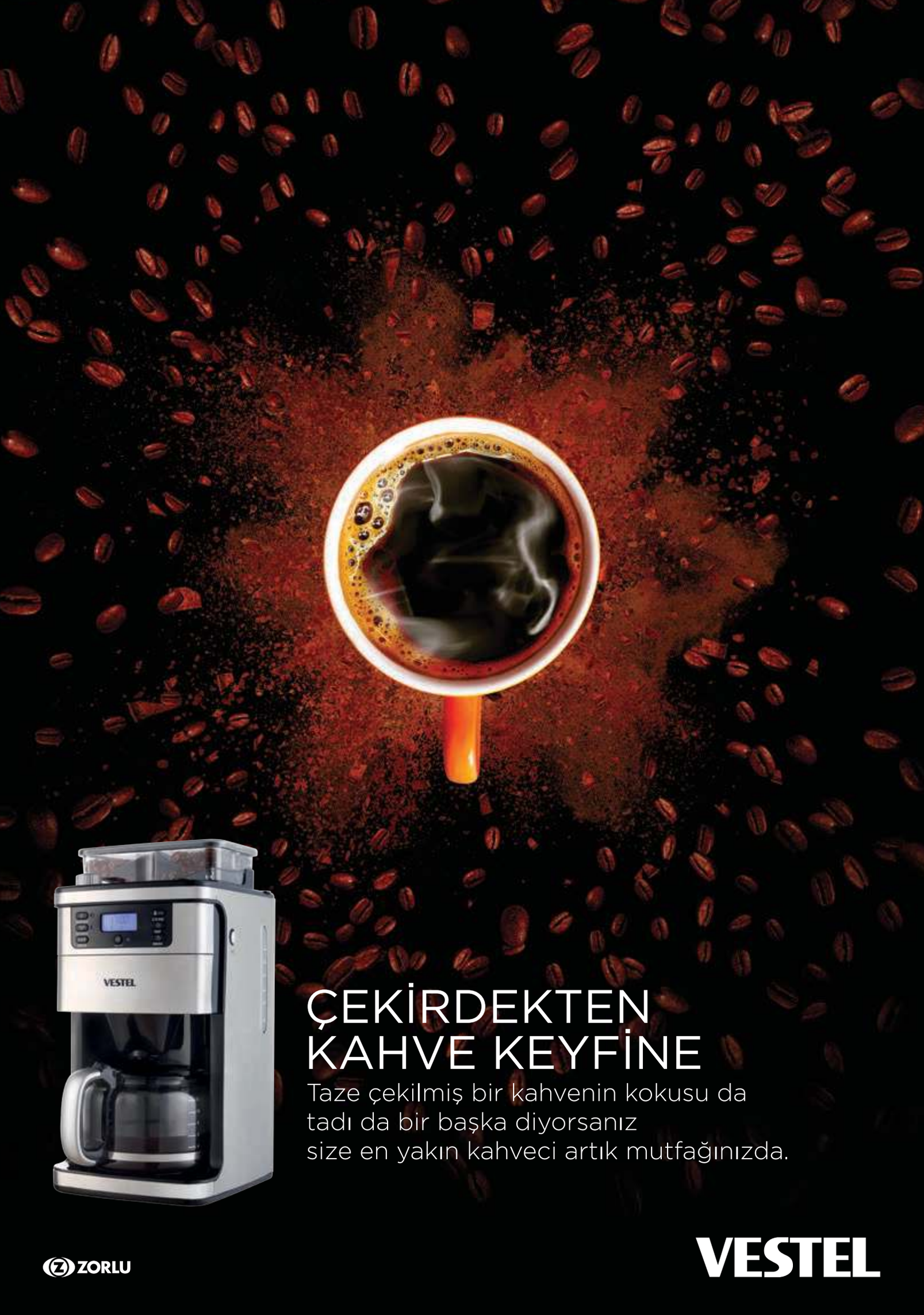
KEKİ İÇİN

- 1 su bardağı böğürtlen
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 400 gram labne peyniri
- 200 gram tuzsuz taze peynir veya krem peynir
- 200 ml krema
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı

BÖĞÜRTLEN SOSU İÇİN

- Yarım çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1.5 su bardağı böğürtlen
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı limon suyu

Tabanı için bisküvileri öğütüp un haline getirin. Tabanın diğer tüm malzemelerini de ekleyerek karıştırın. Yaklaşık 22 cm'lik kare bir fırın kabının tabanına pişirme kağıdı serin ve taban malzemesini önce yayın ardından bir kaşık veya bir bardağın altı ile bastırarak düzeltin. Buzdolabına yerleştirip kekini hazırlayana kadar soğumaya bırakın. Keki için derin bir çırpma kabına böğürtlen, yumurta ve nişasta hariç kalan malzemeyi alın. Homojen bir karışım elde edene kadar çırpın. Nişastayı da ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ilave edip sadece karışacak kadar yavaşça çırpın. Böğürtlenleri ekleyin ve yavaşça karıştırın. Daha sonra bisküvili tabanın üzerine dökün. Bir kaç kez tezgaha vurarak içinde kabarcık kalmadığından emin olun. Kek kabınızdan daha büyük bir fırın kabının içerisine oturtun ve büyük kaba küçük kabın yarı boyuna gelinceye kadar su doldurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırına yerleştirin. Sonra dereceyi 160'a düşürün. 30 dakika pişirin. Ardından fırının ısısını 150 dereceye düşürüp, üzeri çok hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırın kapağını tam açmadan, hafif aralayarak tamamen soğumasını bekleyin. Oda ısısına gelince buzdolabına yerleştirin. Servis etmeden önce en az 5-6 saat dolapta dinlendirin. Böğürtlen sosu için su ve nişastayı karıştırın. Daha sonra tüm malzemeyi bir tencereye alın ve kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Pişirme esnasında kaşığınızın arkası ile böğürtlenlere biraz bastırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine döküp servis yapın.



ÇEKİRDEKTEN KAHVE KEYFİNE

Taze çekilmiş bir kahvenin kokusu da
tadı da bir başka diyorsanız
size en yakın kahveci artık mutfağınızda.

ZORLU

VESTEL

Gelenekten lezzete Türk Kahvesi

KAVRULMASINDAN PİŞİRİLMESİNE, KENDİNE HAS TADINDAN SUNUM RİTÜELİNE KADAR MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZÜN EN KÖKLÜ GELENEKLERİNDEN BİRİ OLAN TÜRK KAHVESİ, BU ÖZGÜN KİMLİĞİ İLE DÜNYADA TANINAN BİR İÇECEK. 1 EKİM DÜNYA KAHVE GÜNÜ VESİLESİYLE TÜRK KAHVESİNİN CEZBEDİCİ KOKUSUNUN VE TADININ ÖNE ÇIKTIĞI NEFİS TARİFLER HAZIRLADIK.



KAHVELİ PAVLOVA

6-8 KİŞİLİK

1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
6 adet yumurtanın akı
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı mısır nişastası
Bir tutam tuz

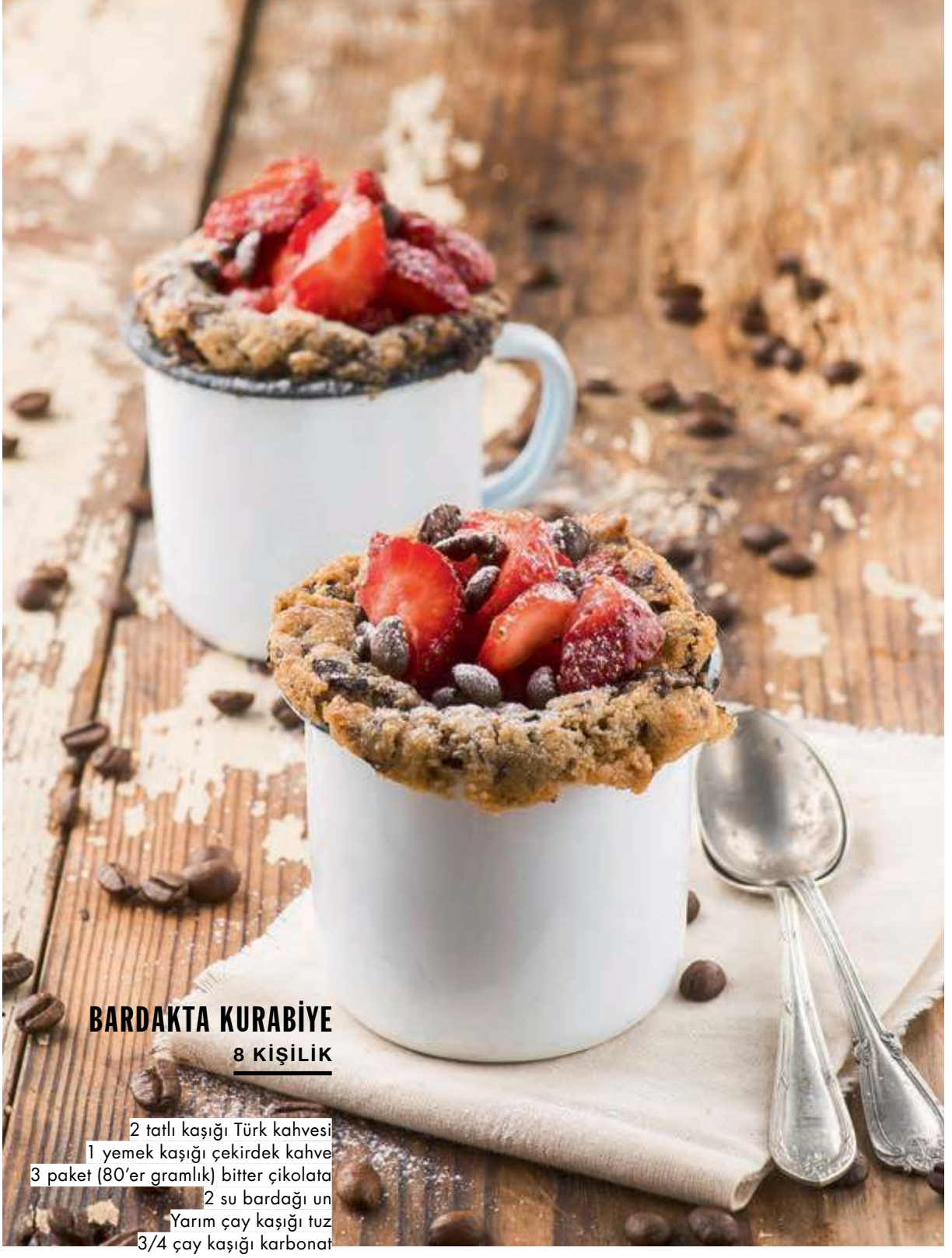
KREMA İÇİN

Yarım litre süt
4 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 paket labne peyniri
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı çekirdek kahve

ÜZERİ İÇİN

250 gram çilek
100 gram Frenk üzümü
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Yumurta aklarını bir kaba alın ve azar azar pudra şekeri ilave ederek çırpın. Krema kıvamına gelince Türk kahvesi, tuz ve mısır nişastası ekleyip karıştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hazırladığınız karışımı 22-24 cm çapında bir daire olacak şekilde tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 2 saat beze tamamen kuruyup üzeri pembeleşene kadar pişirin. Soğuyan bezeyi servis tabağına alın. Krema için süt, şeker ve unu bir kaba alıp karıştırın. Ocağa oturtup koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp labne peyniri ve vanilyayı ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Soğuduktan sonra sıkma torbasına alın. Bezenin üzerine istediğiniz şekilde sıkıp çekirdek kahve serpin. Çilek ve Frenk üzümü ile süsleyin. Türk kahvesi serperek servis yapın.



BARDAKTA KURABİYE

8 KİŞİLİK

2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 yemek kaşığı çekirdek kahve
3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
3/4 çay kaşığı karbonat
225 gram oda ısısında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı esmer şeker
2 adet yumurta
2 çay kaşığı vanilya

KAPLARI YAĞLAMAK İÇİN
1 yemek kaşığı tereyağı

İÇ HARCI İÇİN
6-8 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması

ÜZERİ İÇİN
8-10 adet çilek
1 yemek kaşığı çekirdek kahve
Pudra şekeri

Türk kahvesi, un, tuz ve karbonatı geniş bir kaba alıp karıştırın. Çikolatayı kıyın. Tereyağını mikserle 1 dakika çırpın. Ardından şekerleri ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Daha sonra teker teker yumurtaları ekleyip tamamen özleşene kadar iyice çırpın. Vanilya ekleyin ve çırpmaya devam edin. Üzerine kahveli karışımı, üç seferde ve mikserin en düşük devrinde karıştırarak ekleyin. Tahta bir kaşık veya spatula yardımıyla çekirdek kahve ve kıyılmış çikolatayı hamura katıp, eşit olarak dağılacak şekilde karıştırın. Fırına girmeye uygun kupa veya bardakların içini tereyağı ile yağlayın. Daha sonra yarısına kadar hamur dökün. Üzerine 1 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması koyun. Kupalara, üzerinde iki parmak boşluk kalacak şekilde yeniden kurabiye hamuru koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerine küp doğranmış çilek ve çekirdek kahve koyun. Pudra şekeri serperek servis yapın.



ÇİKOLATA KASESİNDE KAHVELİ MUS

4 KİŞİLİK

ÇİKOLATA KASESİ İÇİN
4 adet (80'er gramlık) bitter çikolata
4 adet küçük balon

MUS İÇİN
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
240 gram bitter çikolata
2 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker
4 adet yumurtanın akı
1 kutu (200 ml) krema
Bir tutam tuz

ÜZERİ İÇİN
Çekirdek kahve
Frenk üzümü,
toz Antep fıstığı

Mus için çikolatayı benmari usulü eritip kenara alın. Ilınınca içine Türk kahvesini ekleyin. Yumurta sarılarını bir çatalla çırpın. Süt ve şekeri küçük bir tencereye alın. Şeker eriyene kadar karıştırın. Kaynama noktasına gelince ocaktan alın. Sütün yarısını yumurta sarılarının üzerine damla damla ekleyin (bu aşamada yumurtanın pişmesini önlemek için sütü mutlaka damla damla eklemeniz gerekiyor) ve bir yandan da tel çırpıcı ile karıştırarak yedirin. Kalan sütü bir seferde ekleyip karıştırın. Kahveli çikolatayı da ilave edip karıştırın. Ocakta küçük bir kapta su kaynatın. Yumurta aklarını ısıya dayanıklı bir kaba alıp kaynayan suyun üzerine oturtun. Elinizin dayanabileceği ısıya gelene kadar sürekli karıştırın. İyice ısındığından emin olunca kabı benmariden alıp tuzu ekleyin ve kabarana kadar çırpın. Çırpılmış yumurta akının üçte birini kahveli çikolatalı karışıma ekleyip yedirin. Geri kalan kısmını da iki seferde ekleyin ve havasını kaçırmamaya dikkat ederek daha hafif hareketlerle yedirin. Kremayı içinde bulunduğu kabı ters çevirdiğinizde akmayacak sertliğe gelene kadar çırpın. Çikolatalı karışıma ekleyip söndürmemeye özen göstererek karıştırın. Daha sonra buzdolabına alın ve iyice soğuyana kadar bekletin. Çikolata kaseleri için iri parçalar halinde kırdığınız çikolatayı benmari usulü eritin. Balonları portakal büyüklüğünde şişirip ağızlarını bağlayın. Daha sonra bardakların üzerine bağlı kısımları aşağıda kalacak şekilde yerleştirin. Eritilmiş çikolatayı bir fırça ile balonların üzerine yarım daire olacak şekilde sürün. Çikolata dondukça yeni bir kat daha sürün. Bu şekilde 4-5 kat sürdükten sonra oda ısısında iyice dondurun. Daha sonra buzdolabına yerleştirin ve iyice donana dek bekletin. Dolaptan alıp balonları patlatıp çikolatadan ayırın. Servis tabağına alıp içlerine dolapta bekleyen musu koyun. Çekirdek kahve, Frenk üzümü ve toz Antep fıstığıyla süsleyip servis yapın.

BADEMLİ VE KAHVELİ NUGA

6 KİŞİLİK

120 gram bitter çikolata
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı pudra şekeri
50 gram eritilip soğutulmuş tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş badem
1 çay bardağı ince çekilmiş badem

ÜZERİ İÇİN

1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
175 gram beyaz çikolata
35 gram tereyağı
1 su bardağı file badem

Çikolatayı benmari usulü eritin. Ilındıktan sonra içine Türk kahvesi ilave edin. Yumurta akı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. İçine çikolata ve kalan malzemeyi ilave ederek karıştırın. Şekil alacak kadar sertleşene kadar buzdolabında bekletin. Malzemeyi dolaptan alıp yağlı kağıdın üzerine koyun ve üçgen şekli verin. Yeniden buzdolabına koyup iyice sertleşene kadar bekletin. Üzeri için iri parçalar halinde kırdığınız çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Daha sonra donan nuga'nın üzerini kaplayın. Badem serpin ve donana kadar oda ısısında bekletin. Yeniden buzdolabına alıp çikolata iyice sertleşene kadar bekletin. Üzerine Türk kahvesi serpin ve dilimleyerek servis yapın.



Bir Kahve Klasiği
Kurukahveci Mehmet Efendi

19. yüzyıl sonlarına kadar Türk kahvesi çiğ çekirdek olarak satılıyor, evlerde tavada kavrulduktan sonra el değirmeninde çekiliyor ve içilebiliyordu. Bu durum Mehmet Efendi'nin kahveci dükkânını babasından devralmasına kadar sürer. 1871 yılında işin başına geçen Mehmet Efendi, kahveyi dibeklerde öğüterek müşterilerine satmaya başlar. Böylece İstanbul Tahmis Sokağı'nda taze kavrulmuş, kahve kokusu da çevreye yayılmaya başlar. Tahmis zaten "kahve kavurma" demektir. Mehmet Efendi müşterilerine sağladığı bu kolaylıkla kısa bir zaman sonra "Kurukahveci Mehmet Efendi" diye anılmaya başlar. Cumhuriyetten sonra 1934'te soyadı kanununun çıkması ile aile "Kurukahveci" soyadını alır. Mehmet Efendi 1931 yılında vefat ettikten sonra, işi oğulları Hasan Selahattin, Hulusi ve Ahmet Rıza sürdürür.



TÜRK KAHVESİNİN KÜLT MARKALARINDAN KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ YILLARDIR KORUDUĞU ÇİZGİSİ, ÇEKİRDEKLERİ KAVURMADAKİ ÖZGÜN REÇETELERİ VE BAŞARILI KAHVELERİ İLE VAZGEÇİLMEZİMİZ.

MARKA DÖNEMİ

Hulusi Bey (1904–1934) dönemin gelişen teknolojisini göz ardı etmez ve modern üretimi gerçekleştirir. Ayrıca Tahmis Sokağı'ndaki dükkânın yerine dönemin ünlü mimarı Zühtü Başar'a günümüzde de kullanılmakta olan bir bina inşa ettirir. Dönemin usta grafikeri İhap Hulusi Bey'e bir amblem çizdirir. Bir süre sonra yönetimi, Londra'da eğitim görmüş olan en küçük kardeş Ahmet Rıza Kurukahveci devralır. Bu dönemde kahve, parşömenli kâğıt paketlere konur ve bakkallara otomobil ile dağıtılmaya başlanır. Ayrıca Galatasaray Sahne Sokağı'nda bir şube açılır.

ÜÇÜNCÜ VE DÖRDÜNCÜ KUŞAK

Bugün Kurukahveci'nin yönetiminde üçüncü ve dördüncü kuşak birlikte görev yapmaktalar. 1871 yılında Tahmis Sokağı'nda faaliyete başlayan işletme, günümüzde Y. Dudullu'daki yeni tesisinde üretimini sürdürüyor.
www.mehmetefendi.com

CEZVE İLE USULÜNE UYGUN KAHVE YAPIMI

Nefis bir Türk Kahvesi hazırlamak için sadece 2 dakika yeterlidir. İçme suyunu fincanla ölçerek cezveye koyunuz. Her fincan için 2 çay kaşığı kahve (6 g), arzu ederseniz şeker ilave ediniz. Kısık ateşte kahveyi iyice karıştırınız. Bir süre sonra kabaran köpüğü fincanlara pay ediniz. Kalan kahveyi bir taşım daha pişiriniz ve fincanlara boşaltınız. Türk Kahvesi sunulurken yanında su verilmesi âdettir. İçilen su ağzı kahve lezzetine hazırlar.

BU BİR İLANDIR.



En güzel ikram, en güzel hediye

KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ

www.mehmetefendi.com

Sadeyağ Yapımı

ANADOLU VE KAFKASLAR'DA 'SADEYAĞ' OLARAK BİLİNEN GHEE, YÜZYILLARDIR DEĞERLİ BİR BESİNDİR. ODA ISISINDA MUHAFAZA EDİLEBİLMESİNDEN DOLAYI ÇOK PRATİK VE KULLANIŞLIDIR. TÜM AŞAMALARI VE PÜF NOKTALARIYLA GHEE YAPIMINI ANLATIP BU SAĞLIKLI YAĞ İLE YAPILAN ÜÇ PRATİK TARİF ÖNERİSİ HAZIRLADIK.

TARİF VE YAPIM: **MELİS ÇOLAK**



aklınızda bulunsun!

Köpükler temizlendiği zaman elde ettiğiniz yağa "clarified butter" adı verilir. Ghee ise bu yağın içindeki süt bileşenlerinin karamelize olarak yağa özel bir tat vermesiyle olur. Ghee, süt bileşenlerinden ve suyundan arınmış tereyağıdır. Bu nedenle yanmadan, normal tereyağından çok daha yüksek ısıya kadar dayanabilir. Ghee, içindeki laktoz ve kazein bulunan kısımlarından yani süt bileşenlerinden ayrıldığı için laktoz ve kazein intoleransı olanlar tarafından da kullanılabilir.

SADEYAĞ

2 kg tereyağı

Tereyağını sos tenceresine alın. Orta ısıda eritin. Erime esnasında üzerinde oluşan köpüğün tamamını başka bir kaba alın. Üzerinde hiç köpük kalmamalı. Köpük bitince, kısık ısıda süt bileşenlerinin dibe çökmesini ve kahverengileşmesini bekleyin. Rengi koyulaşınca elde ettiğiniz yağı tülbent yardımı ile süzün. Süzdüğünüz yağı oda ısısında veya buzdolabında muhafaza ederek tüketebilirsiniz.








ÖNERİ

Ghee yapımında dilediğiniz miktarda tereyağı kullanabilirsiniz. Elde ettiğiniz ghee yağına kekik, biberiye, fesleğen gibi aromatik bitkileri de ekleyebilirsiniz

SADEYAĞ (GHEE) HAKKINDA...

Berraklaştırılmış tereyağı veya susuz süt yağı olarak da bilinen Ghee, tereyağının saflaştırılmış halidir. Başta Asya olmak üzere, Afrika'nın belirli kesimlerinde ve Hindistan'da uzun süredir bilinen ve kullanılan bir yağdır. Tereyağının doymuş yağ içeriği yüksek olması nedeniyle fazla miktarda tüketimi önerilmez, günlük ortalama 1 tatlı kaşığı yeterlidir. Ghee ile yapılan çalışmalarda ise diyetin yüzde 5-10 oranında ghee içermesinin (1 yemek kaşığı) kan kolesterol ve trigliserit düzeylerini etkilemediği ortaya konulmuştur. Bir başka çalışma, ghee kullanımının karaciğer mikrozomlarında kolesterol biyosentezinden sorumlu olan HMG-CoA redüktaz aktivitesini etkilemediğini göstermektedir. Bu da, kolesterol içermediği için kolesterolü yükseltmediği anlamına gelmektedir. 2018 yılında 200 kişide yapılan bir çalışma sonucuna göre ghee tüketimi; LDL kolesterolü azaltıp, HDL kolesterol seviyelerini yükselttiğini göstermiştir. Kısa zincirli yağ asitlerinden olan bütirik asit içeriği ile sindirim sistemi üzerinde etkilidir, mide ve bağırsağa fayda göstermekte, aynı zamanda anti-iflamasyon etkisi de bulunmaktadır. A, D, E, K vitaminlerini ve CLA (konjuge linoleik asit) içerir. Laktoz ve kazein gibi allerjen proteinler içermediği için intoleransı olanlar rahatlıkla tüketebilir. Kolesterol içermediği için özellikle kolesterol değerleri yüksek veya kalp-damar hastalığı olup tereyağı yemek isteyen bireyler için iyi bir alternatiftir.



PÜF NOKTASI

Eğer patates dilimlerken zorlanırsanız, patatesin altına dikine duracak bir şiş geçirerek dilimlemeyi deneyin. Keserken bıçak şişe takılacağı için dip kısmını kesmenizi engelleyecektir. Tatlı patatesin kabukları kalın olduğu için patatesleri soyarak da kullanabilirsiniz.

FIRINDA TATLI PATATES (HASSELBACK) 2-4 KİŞİLİK

3-4 yemek kaşığı biberiyeli ghee (sadeyağ)
2 adet büyük boy tatlı patates
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber, tuz, karabiber

Tatlı patatesleri, kabuklarını soymadan iyice temizleyin. Patatesin en alt kısmı bütün kalacak şekilde, üstten ince dilimler keser gibi derin kesikler atın. Hazırladığınız patateslerin her tarafına biberiyeli ghee sürün. Tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında her 5 dakikada bir üzerine ghee sürerek patatesleri pişirin. Patatesler yumuşadığında ve üzeri kabuk tutup kızardığında fırından alın. Son kez ghee sürüp biberiye ile süsleyerek servis yapın.



ELMALI CRUMBLE

6-8 KİŞİLİK

3 adet elma
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı badem unu
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım limonun suyu

CRUMBLE İÇİN
4 yemek kaşığı ghee (sadeyağ)
150 gram badem unu
50 gram esmer şeker
10-15 adet iri kırılmış ceviz içi

İrice doğradığınız elmaları bir kaseye alın. Limon suyunu ekleyip karıştırın. Esmer şeker, badem unu ve tarçın ekleyip kenara alın. Crumble için tüm malzemeyi karıştırın. Ardından 20 cm'lik yuvarlak bir turta kabının tabanına elmalı karşımı, sonra da üzerine hazırladığınız kırıntıyı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarıp elmalar yumuşayana kadar pişirin. 5 dakika dinlendirip sıcak servis yapın.

SARIMSAKLI VE ZERDEÇALLI PİLAV

4-6 KİŞİLİK

5 yemek kaşığı ghee (sadeyağ)
2 su bardağı basmati pirinci
1 diş sarımsak
1/4 çay kaşığı kimyon
Yarım çay bardağı karabiber
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zerdeçal
2 adet defne yaprağı
3 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı kuru üzüm
1/4 demet taze kişniş
1 çay kaşığı tuz

Ghee'yi tencereye alıp rendelenmiş sarımsak ve baharatları ekleyin. Yağ eridikten sonra 2 dakika baharatları kavurup ardından pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Yağ ile pirinç iyice harmanlandıktan sonra defne yaprağı, su, üzüm ve tuz katıp ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar kısık ısıda 10-15 dakika pişirin. Suyunu çektikten sonra gelişigüzel doğradığınız taze kişnişi ekleyin. Tencerenin üzerine kâğıt havlu kapatıp 10-15 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.



Sofralarda Doğallık Çizgisi



GELENEKSEL EL BASKI SANATININ HAM KETEN ÖRTÜLER ÜZERİNE UYGULANMASIYLA HAZIRLANAN MASA ÖRTÜLERİ VE PEÇETELER SOFRALARA YALIN VE NOSTALJİK BİR TARZ KAZANDIRIYOR. TASARIMI NESLİHAN ALGÜNERHAN'A AİT OLAN BU ZARİF ÇALIŞMA MEVSİMİN İZLERİNİ TAŞIYOR. TARİFLERİMİZ DE BU TARZI DESTEKLER NİTELİKTE.

STİL: **NESLİHAN ALGÜNERHAN**-FOTOĞRAFLAR: **EMRE BAŞAK**

NARENCİYELİ NAKED PASTA

8 KİŞİLİK

PANDİSPANYA HAMURU İÇİN
6 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı kakao

KALIBIN TABANINI YAĞLAMAK İÇİN
Tereyağı

KREMA İÇİN
2 paket krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
100 gram labne peyniri (suyu süzülmüş)
Yarım su bardağı pudra şekeri

SÜSLEMEK İÇİN
Yuvarlak dilimler şeklinde hazırlanmış portakal, limon ve mandalina reçeli

Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Aklara çok az toz şeker ve bir tutam tuz ilave edip kar gibi olana kadar çırpın. Yumurta sarılarına kalan toz şekeri ve vanilyayı ekleyin. Toz şeker eriyip sarılar beyazlaşıncaya kadar çırpın. Çırpılmış yumurta akını 3-4 seferde spatula ile alttan yukarıya doğru karıştırarak yumurta sarılarına yedirin. Un, kakao ve kabartma tozunu yumurta karışımına eleyerek yavaşça ilave edin. Çember kalıbın alt kısmına pişirme kağıdı yerleştirin ve hamurun akmaması için kenarlarını katlayarak sıkıştırın. Pişirme kağıdına bir fırça yardımıyla tereyağı sürün. Hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Pişen pandispanyayı ızgara teli üzerinde 1 saat süreyle soğumaya bırakın. Kalıptan dikkatlice çıkarın. Pandispanyayı enine 3 parçaya kesin ve 1 saat daha dinlendirin. Krema için krem şanti ile sütü iyice çırpın ve buzdolabında soğutun. Buzdolabında soğuttuğunuz sütü mikserin haznesine alın. Labne peyniri, krem şanti ve pudra şekerini ekleyerek çırpın. İlk pandispanya parçasını servisliğin üzerine yerleştirin. Üzerine spatula ile gelişigüzel krema sürün. Birkaç dilim portakal ve mandalina reçeli ekleyin. Diğer pandispanya, krema ve limon reçeli sıralamasıyla işleme devam edin. Son pandispanyayı en üste yerleştirin. Kalan kremayı üzerine ve pastanın kenarlarına spatulayla gelişigüzel sürün. Pastanın üzerini karışık dilim reçelle süsleyin. Birkaç dal da taze yeşilliği süslemede kullanın. Servis yapın.





CEVİZLİ VE EKŞİ MAYALI EKMEK

300 gram ekşi maya
630 ml + 20 ml su (oda ısısında)
100 gram tam buğday unu
990 gram ekmek unu
20 gram tuz + 20 ml su
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Ekşi maya ile 630 ml suyu hamur yoğurma kabında karıştırın. Tam buğday unu ile ekmek ununu ekleyip iyice karıştırın. Ceviz parçalarını ekleyip yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bezle örtüp iki saat boyunca mayalanmasını sağlayın. Sürenin sonunda 20 gram tuz ve 20 ml suyu ekleyip tekrar yoğurun. Üzerini bezle örtüp bir saat bekletin. Hamuru yarım saatlik aralıklarla bir kez yoğurup elinizle 30 cm çapında açarak katlayın. Bu işlemi altı kez tekrar edin. Sürenin sonunda hamuru tekrar yoğurun. İçine mutfak bezi konulmuş kalıbın içine yerleştirin. Dört saat dinlendirin. Hamuru içine yağlı kağıt konulmuş aynı büyüklükteki kalıbın içine aktarın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerini yağlı kağıtla kapalı bir şekilde 30 dakika, yağlı kağıdı kaldırdıktan sonra 30 dakika daha pişirin. Piştikten sonra 1-2 saat dinlendirip servis yapın.



Not: Bisküvileri hazırladıktan sonra üzerlerini dilerseniz glaze ile kaplayabilirsiniz.

ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ

6 KİŞİLİK

125 gram tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı zencefil
2-3 su bardağı un
Pudra şekeri

Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, zeytinyağı, kakao, tarçın ve zencefili hamur yoğurma kabında karıştırın. Yavaşça un ekleyip orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açıp dilediğiniz şekildeki bisküvi kalıplarıyla kesin. Yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

RADYO EZBERLETİR. DERGİ ARZULATIR.

Dergi, okurlarına belli bir hayat tarzı sunar. Okurlarının hayal gücünü tetikler. Hedef kitlenizin hayal kurduğu bir yerde olmak markanızı da o hayallerin arasına sokar.

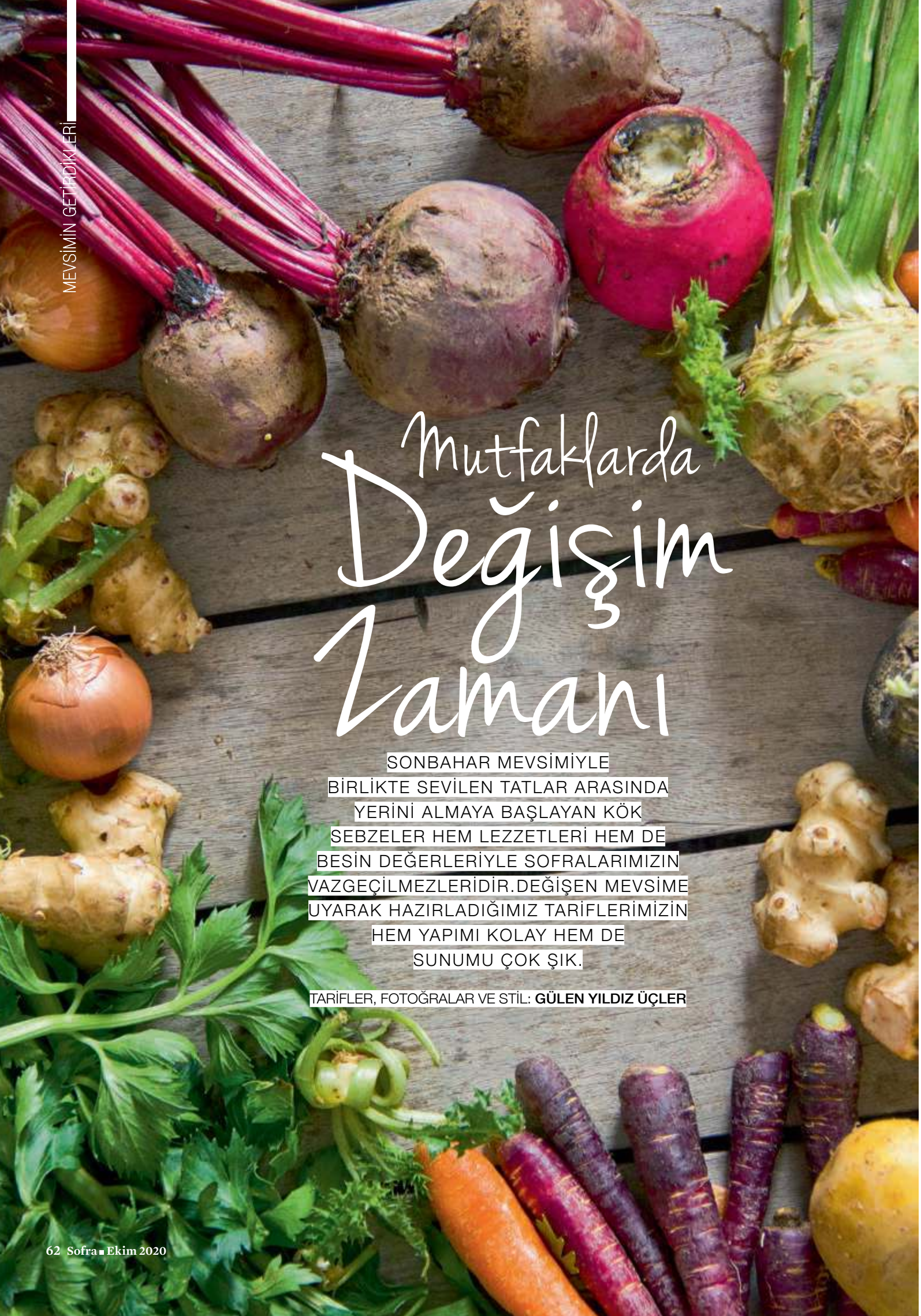
BEN ♥ DERGİ

la vie Muhit BAZAAR Esquire HouseBeautiful HOME Sofra minika ÇOCUK DERGİSİ GQ DERGİSİ

VOGUE GQ otohaber sabitfikir PARA CHINA TODAY ŞAMDAN Plus

#ben♥dergi

TURKUVAZ DERGİ



Mutfaklarda Değişim Zamanı

SONBAHAR MEVSİMİYLE BİRLİKTE SEVİLEN TATLAR ARASINDA YERİNİ ALMAYA BAŞLAYAN KÖK SEBZELER HEM LEZZETLERİ HEM DE BESİN DEĞERLERİYLE SOFRALARIMIZIN VAZGEÇİLMEZLERİDİR.DEĞİŞEN MEVSİME UYARAK HAZIRLADIĞIMIZ TARİFLERİMİZİN HEM YAPIMI KOLAY HEM DE SUNUMU ÇOK ŞIK.

TARİFLER, FOTOĞRALAR VE STİL: **GÜLEN YILDIZ ÜÇLER**

ILIK SONBAHAR SALATASI

4 KİŞİLİK

8 adet bebek patates
3 adet bebek turp
5 adet küçük boy siyah havuç
3- 4 adet bebek havuç
1 dal taze biberiye

SOSU İÇİN
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu, tuz, karabiber

Bebek patates ve turbun kabuklarını soymadan iyice temizleyip ortadan ikiye kesin. Tüm sebzeleri kaynar suda hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine alın. Sos malzemelerini karıştırıp sebzelerin üzerine gezdirin. Biberiye yapraklarını katın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirip ılık olarak servis yapın.





ELMALI KEREVİZ SALATASI

4-6 KİŞİLİK

2 adet
orta boy kereviz
2 adet yeşil elma
1 su bardağı
süzme yoğurt
2 yemek kaşığı
mayonez
1 diş sarımsak
1 su bardağı
ceviz içi, tuz

ÜZERİ İÇİN
2 dal taze kekik

Kereviz ve elmanın kabuklarını soyun. Daha sonra rendeleyin ve suyunu sıkın. Cevizlerin yarısını elinizle ufalayın. Ayrı bir kapta süzme yoğurt, mayonez ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Tüm malzemeyi harmanlayıp servis tabağına alın. Kalan ceviz ve taze kekikle süsleyerek servis yapın.

YOĞURT SOSLU YER ELMASI CİPSİ

4-6 KİŞİLİK

500 gram yer elması
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat, tuz

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

SOSU İÇİN
Yarım su bardağı süzme yoğurt
2-3 dal fesleğen
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Yer elmalarının kabuklarını soyun. Soyacak veya mandolin ile patates cipsi gibi ince dilimleyin. Fazla suyunu bir peçete yardımıyla alın. Un, tuz ve karbonatı karıştırın. Yer elması dilimlerini karışımın içine atıp iyice harmanlayın ve fazlasını elek yardımıyla silkeleyin. Ayçiçeği yağını kızartma tenceresine alıp ısıtın. Kızan yağın içerisine yer elmasını ekleyip altın sarısı renk alınca kağıt havlu serili bir tabağa çıkarıp fazla yağını alın. Sosu için tüm malzemeyi mutfak robotunda kıvam alana kadar çekin ve servis kasesine alın. Yer elması cipsi ile beraber servis yapın.



BOL PEYNİRLİ PATATES GRATEN

4-6 KİŞİLİK

2 adet tatlı patates
2 adet patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket krema (200 ml)
4 diş sarımsak, tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN
1 su bardağı rendelenmiş taze ve eski kaşar peyniri

Patateslerin kabuklarını soyup ince dilimleyin. Tereyağını sos tenceresine alıp eritin. Üzerine krema, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Bir fırın kabına patates dilimlerini aralarına ince dilimlenmiş sarımsak ve kremalı sos koyarak kat kat yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yumuşayana kadar pişirin. Fırından almadan 7-8 dakika önce rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin ve peynir eriyip kızarana kadar pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.


Seyidoğlu
ASIRLIK LEZZET USTASI
BALIKTAN SONRA
TAHİN HELVASI
iyi gider
Seyidoğlu
Sade Tahin Helvası
Plain Tahini Halva
حلاوة طحينية سادة
Net:500g
www.seyidoglugida.com.tr
seyidogluhelva

Tam Mevsimi...



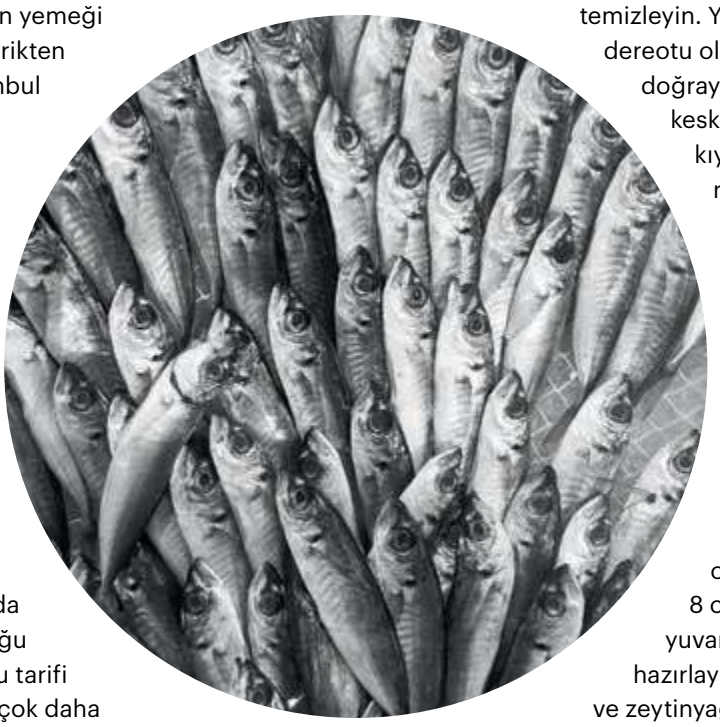
YILDIZ ŞAHİNLER
yildizdann

EGE MUTFAĞI'NA ÖZGÜ YEMEKLERİYLE TANIYIP SEVDİĞİMİZ SEVGİLİ YILDIZ ŞAHİNLER MEVSİMİNDE PALAMUT İLE GÖRKEMLİ OLDUĞU KADAR YAPIMI KOLAY YEMEKLER HAZIRLADI. EKİM AYINDA İSTANBUL BOĞAZI'NDA BOLCA BULUNAN PALAMUT, BİRLİKTE PİŞİRİLDİĞİ MALZEMELERLE UYUMLU TADA SAHİP BALIKLARIN BAŞINDA GELİYOR.

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

Palamut, bir zamanlar İstanbul'da madeni paraların üzerinde yer alan bir simgeymiş. Halkın başlıca geçim kaynağının balıkçılık olduğu gerçeğiyle birlikte buna çok da şaşırmamak gerekiyor. Denizde bolluğun olduğu bu dönemleri takip eden ileriki zamanlarda da yalılardan denize sarkıtılan sepetlerle de palamut avlanırmış. Hem de sepet sepet. 'Şimdi ise!' demeden önce gelin biraz palamudu tanıyalım. Boğaz'ın göçmen balıklarından biri olan palamut, Latince'de 'sarda sarda', Rumca'da 'pelamides' olarak adlandırılır. Asıl yurdu Akdeniz'dir. Bahar mevsimiyle birlikte Akdeniz'den uzun bir yola çıkmaya başlar. Marmara'ya, Boğaz'a varması ve burada yaşamaya başlaması sonbaharın ortalarını bulur. Pulsuz bir balık olan palamudun eti yağlı ve doyurucudur. Hatta kimilerince biraz tıkız bulunur ama doğru mevsiminde doğru yöntemlerle pişirilirse sonuç mükemmel olur.

İlkin bu sularda çingene palamudu görülmeye başlar, Eylül ayı gibi. Aradan bir 15 gün geçmeden büyür ve palamut adını alır. Izgarası nefis olur. Şişi, tavası, pilakisi, kağıt kebabı, papaz yahnisi, bol maydanozlu köftesi, bol sebzeyle fırın yemeği yapılır. Daha irisi olan torikten hazırlanan lakerda, İstanbul Mutfağı'nın en güzel lezzetlerinden biridir. Palamut neredeyse tüm kış mevsimi boyunca yemeği yapılacak bir balıktır. Mutlaka satın alın ve bol bol pişirin. Sizlere yapımı basit olduğu kadar lezzetli bir palamut yemeğinin tarifini vermek istiyoruz. Palamut yağlanmaya başladığında bu da havaların soğuduğu zamanlara denk gelir. Bu tarifi o dönemde hazırlamak çok daha iyi olacaktır.



2 adet palamudu fileto şeklinde kesin veya balıkçınızdan hazırlamasını isteyin. Kılçıklarını iyice temizleyin. Yarım demet dereotu olabildiğince ince doğrayın. Balık etini çok keskin bir bıçakla kıyın veya mutfak robotunda kıyma haline getirin. Rendelenmiş soğan, 1 yemek kaşığı kadar ufalanmış bayat ekmek içi, tuz, karabiber ve dereotu ekleyip iyice yoğurun. 1 cm kalınlığında, 8 cm çapında yuvarlak, yassı köfteler hazırlayın. Tereyağı ve zeytinyağı karışımında kızartın. Sıcak servis yapın.



BİBERLİ PALAMUT

4 KİŞİLİK

500 gram palamut (yaklaşık 2 adet)
1 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Birer adet kapya biber,
sivri biber ve dolmalık sarı biber
2-3 diş sarımsak
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı taze biberiye yaprağı
1 tatlı kaşığı pulbiber
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı un
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
Tuz

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Kıyılmış soğanı zeytinyağı ve tereyağı karışımında soteleyin. İri küpler halinde doğradığınız biberleri ekleyip karıştırın. Hafifçe pişen biberlere dilimlediğiniz sarımsakları katıp, şöyle bir karıştırın. Rendelediğiniz domatesi ve baharatları ilave edip 5 dakika pişirin. Un ve tuzu geniş bir kapta karıştırın. Kuşbaşı doğranmış palamudu unlu karışıma bulayıp, kızgın ayçiçeği yağında kızartın. Süzgeç yardımıyla kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağını alın. Daha sonra domatesli karışımın üzerine ilave edip harmanlayın. Fırın kabına aktarıp üzerine kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Yıldız'ın notları:

Vaktiniz kısıtlı ise palamudu unlayıp kızartmak yerine direk sebzelerin üzerine ekleyebilir, biraz pişirdikten sonra da fırın kabına alabilirsiniz.

KITIR PALAMUT

2-4 KİŞİLİK

✷ 2 adet palamut ✷ 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı ✷ Yarım çay kaşığı karabiber
✷ 1 su bardağı bayat ekmek kırıntısı ✷ Yarım demet maydanoz ✷ 2-3 diş sarımsak ✷ 2-3 yemek kaşığı limon suyu
✷ 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu ✷ 1 tatlı kaşığı kekik ✷ Tuz

SUNUM İÇİN: ✷ 1 adet salçalık kırmızıbiber ✷ 3-4 dal maydanoz ✷ Yarım limon ✷ 1 adet kırmızı soğan



Yıldız'ın notları:

- Palamutları dilerseniz ayçiçeği yağında kızartabilirsiniz.
- Bayat ekmek kırıntısı yerine panko da kullanabilirsiniz.

Palamutların filetolarını çıkarın. Yıkayıp süzdükten sonra kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Zeytinyağı, tuz ve bir tutam karabiberle harmanlayın. Ekmek kırıntısı, maydanoz, sarımsak, limon suyu, limon kabuğu, kekik, tuz ve kalan karabiberi blender'den çekin. Palamutları bu karışıma önlü-arkalı bulayın. Fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında kontrol ederek pişirin. Balıkları servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış biber ve maydanoz serpin. Halka doğranmış limon ve kırmızı soğanla birlikte servis yapın.

KURU ÜZÜMLÜ PALAMUT

4 KİŞİLİK

2 adet palamut fileto
1 su bardağı siyah çekirdeksiz üzüm
1 adet soğan
6-7 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 diş sarımsak
1 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 adet defne yaprağı
3-4 dal taze kekik
1 çay bardağı su
2 adet patates
1 su bardağı kiraz domates
2 adet turşuluk yeşil domates
1 adet limon
Tuz

Soğanı küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Kıyılmış sarımsak ekleyip karıştırın. Rendelenmiş domates, toz şeker, karabiber, defne yaprağı, taze kekik ve tuzu ilave edin. Suyunu katıp bir kez karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp ara sıra kontrol ederek pişirin. Ocaktan alıp kuru üzüm ekleyin ve karıştırın. Orta boy fırın kabına kabukları temizlenmiş, ince ve yuvarlak dilimlenmiş patatesleri dizin. Üzerine ve aralarına palamut filetoları yerleştirin. Üzerine soğanlı karışımı gezdirin. İkiye bölünmüş kiraz domates, dilimlenmiş yeşil domates ve halka doğranmış limonu palamutların üzerine gelişigüzel yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ara sıra kontrol ederek, patates ve palamut yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.





PALAMUT KÖFTESİ

4 KİŞİLİK

2 adet palamut (4 adet fileto)
1 adet soğan
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı ufalanmış ekmek
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz

KIZARTMAK İÇİN
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı

PATATES KIZARTMASI İÇİN
2-3 adet patates
Ayçiçeği yağı

SUNUM İÇİN
1-2 adet kırmızı soğan

Palamutları fileto şeklinde hazırlayıp 4 parça elde edin. Blender'den çekip kıyma haline getirin. Geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve kalan malzemeyi ilave edin. İyice yoğurup harçtan dilediğiniz büyüklükte bezeler alıp elinizde şekil verin. Kızartmak için tereyağı ve zeytinyağını birlikte kızdırıp köfteleri önlü arkalı kızartın. Patates kızartması için patateslerin kabuklarını temizleyip dilediğiniz büyüklükte kesin. Kızgın ayçiçeği yağında kızartıp fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Palamut köfteleri servis tabağına yerleştirin. Yanına patates kızartmasını koyun. Dilimlenmiş kırmızı soğanla birlikte servis yapın.

FIRINDA KEKİKLİ TAKOZ

4 KİŞİLİK

- 2 adet takoz şeklinde kesilmiş palamut
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet limonunun rendelenmiş kabuğu
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Palamutların dışında kalan tüm malzemeyi bir kaba alıp iyice çırpın. Üzerine palamutları ilave edip harmanlayın. Sosla birlikte fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, palamutlar yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.



METRO TÜRKİYE, YENİ BALIK SEZONUNDA “DOĞAYA SAYGIYLA VE SOFRADA SAĞLIKLA” SLOGANIYLA SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIĞA YÖNELİK ÇALIŞMALARINA DEVAM EDİYOR. METRO TÜRKİYE’NİN BÜNYESİNDE YER ALAN TÜRKİYE’NİN İLK GASTRONOMİ KEŞİF PLATFORMU GASTRONOMETRO’NUN ŞEFLERİ, MEVSİMİNDE AVLANAN PALAMUT BALIĞI VE İZLENEBİLİRLİĞİ SAĞLANMIŞ SOMON BALIĞI İLE NEFİS İKİ TARİF HAZIRLADI.

Palamutu Hiç Böyle Denediniz mi?



FIRIN PALAMUT

4 KİŞİLİK

600 gram palamut
200 gram bebek patates
150 gram Metro Chef Kapıdağ mor soğan
100 gram kırmızı kapya biber
200 gram Metro Chef Seyit domates
2 baş Metro Chef sarımsak
50 ml Aro zeytinyağı
Tuz

SALATA İÇİN

20 ml Aro zeytinyağı
10 ml nar ekşisi
4 gram Metro Chef sumak
250 gram Metro Chef bebek roka
60 gram Metro Chef kiraz domates
20 gram maydanoz

KURU DOMATESLİ SOS İÇİN

60 gram Metro Chef kuru domates
2 diş Metro Chef sarımsak
30 gram Metro Chef taze soğan
50 ml Aro zeytinyağı
6 gram Taze kekik
50 gram Metro Chef krem peynir

Palamutların içlerini iyice temizleyin. Yıkayıp kurulayın. Takoz şeklinde kesin. Üzerinde kare çizikler yapın. Patates, soğan, biber ve domatesleri halka şeklinde kesin. Sarımsakları enine doğrayın. Tüm sebzeleri zeytinyağı ve tuz ile harmanlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini önce pişirme kağıdı ile sonra alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 20 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu ve pişirme kağıdını çıkarıp ısıyı 180 dereceye getirin. Sebzeler renk alana kadar pişirin. Salata için zeytinyağı, nar ekşisi ve sumağı iyice çırpın. Rokayı yıkayıp kurulayın ve salata kasesine alın. Üzerine ikiye kesilmiş kiraz domates ve kıyılmış maydanozu katın. Zeytinyağlı sosu üzerine gezdirip harmanlayın. Kuru domatesli sos için tüm malzemeyi blender’den çekin. Servis tabaklarına balıkları, sebzeleri, salatayı ve sosu pay edip servis yapın.

BU BİR İLANDIR.



Türk Somonunu Hiç Böyle Denediniz mi?

TAVA TÜRK SOMONU

4 KİŞİLİK

600 gram Türk somonu
2 tatlı kaşığı Aro zeytinyağı
1 paket Metro Chef taze kekik

BEZELYE PÜRESİ İÇİN
200 gram Metro Chef bezelye
50 ml krema
1 diş sarımsak
1 gram Metro Chef çubuk vanilya
4 gram Aro tuz

MÜCVER İÇİN
50 gram Ödemiş patatesi
50 gram Metro Chef yeşil kabak
50 gram Ereğli siyah havuç
15 gram Metro Chef kıyılmış dereotu
30 gram Aro un
2 adet Metro Chef yumurta
4 gram Aro tuz

KIZARTMAK İÇİN
1-2 tatlı kaşığı Aro zeytinyağı

Türk somonunun pullarını temizleyip kılçıklarını mutfak cımbızı yardımıyla temizleyin. Porsiyonlara ayırıp iyice yıkayıp kurulayın. Zeytinyağı ile kekiği karıştırıp somonları bu karışımla ovalayın ve 10 dakika dinlendirin. Bezelye püresi için sarımsağın kabuklarını temizleyin. Çubuk vanilyayı enine ikiye kesip bıçağın tersi ile tohumlarını kazıyın. Tüm bezelye püre malzemesini tencereye alın. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp blender'den çekin. Mücver için patates ve havucun kabuklarını soyup rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Kabağı da rendeleyip varsa suyunu sıkın. Üzerine kalan mücver malzemesini ilave edip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavaya zeytinyağını koyup ısıtın. Yemek kaşığı yardımıyla mücverden parçalar alıp tavada önlü arkalı kızartın. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayın. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateş üzerinde ısıtın. Somonların derili kısmı tavanın tabanına değecek şekilde yerleştirip önlü arkalı her tarafını beşer dakika pişirin. Püreyi, mücveri ve somonu tabaklara pay edip servis yapın.

atv

atv

KURULUŞ OSMAN



BİR ZAMANLAR ÇUKUROVA



EŞKIYA DÜNYAYA HÜKÜMDAR OLMAZ



HERCAİ



seninle

MARIA ile MUSTAFA



MARAŞLI



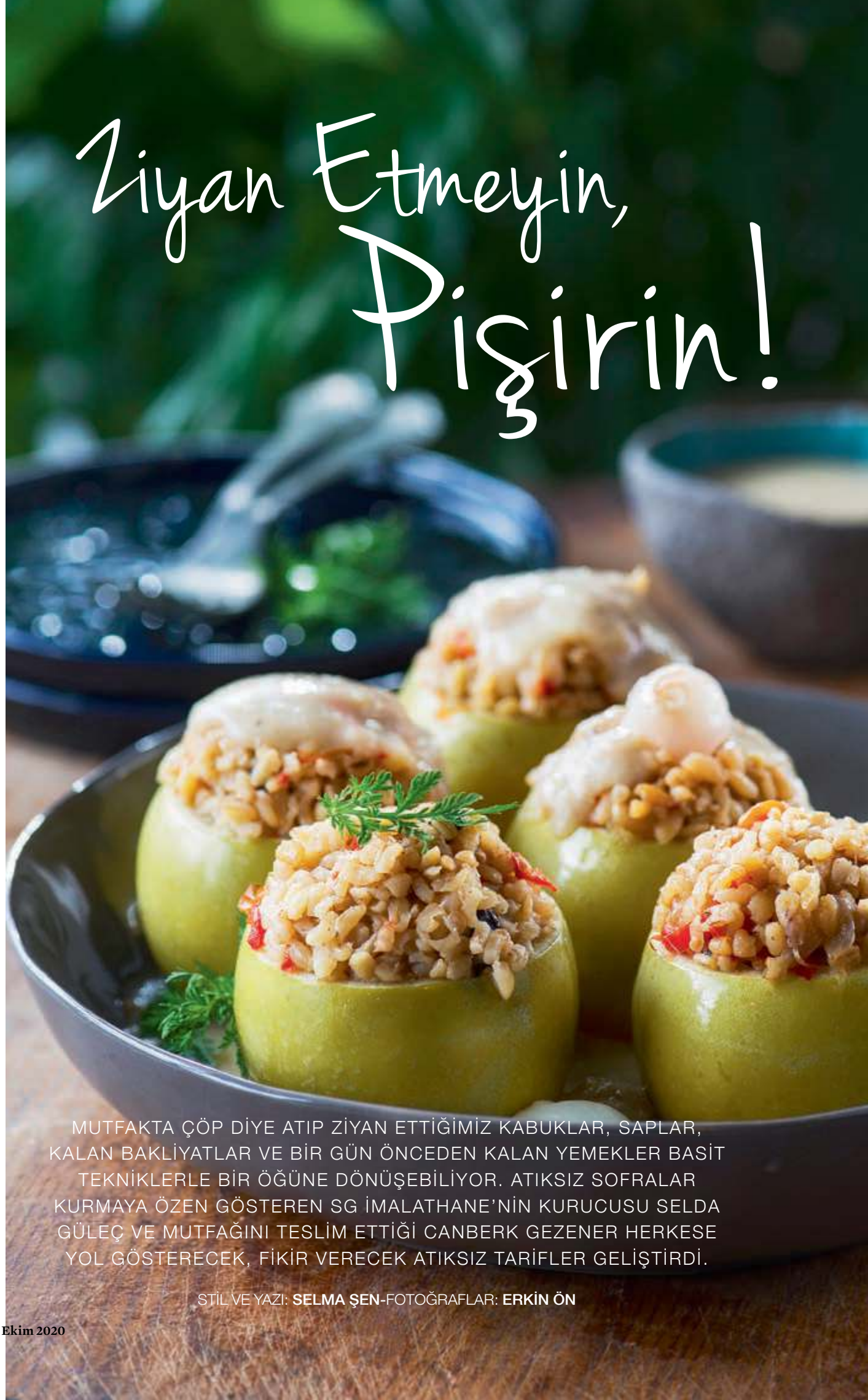
AKINCI



GENÇLİĞİM EYVAH !



Ziyan Etmeyin, Pişirin!



MUTFAKTA ÇÖP DİYE ATIP ZİYAN ETTİĞİMİZ KABUKLAR, SAPLAR, KALAN BAKLİYATLAR VE BİR GÜN ÖNCEDEN KALAN YEMEKLER BASİT TEKNİKLERLE BİR ÖĞÜNE DÖNÜŞEBİLİYOR. ATIKSIZ SOFRALAR KURMAYA ÖZEN GÖSTEREN SG İMALATHANE'NİN KURUCUSU SELDA GÜLEÇ VE MUTFAĞINI TESLİM ETTİĞİ CANBERK GEZENER HERKESE YOL GÖSTERECEK, FİKİR VERECEK ATIKSIZ TARİFLER GELİŞTİRDİ.

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

aklınızda bulunsun!

Elmalardan süzdüğünüz suyu atmak yerine bitkilerinizi sulamak için kullanabilirsiniz.

ELMA DOLMASI

6 KİŞİLİK

6 adet yeşil elma (büyük boy ve sert)
2 su bardağı bir gün önceden kalmış bulgur pilavı
5 su bardağı + yarım çay bardağı su
1 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
4-6 adet arpacık soğan
3-4 yemek kaşığı un
1 adet orta boy soğan
1 adet kırmızıbiber
Yarım dal kereviz sapı
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tepeleme toz zencefil
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz

Elmaların içlerini kaşık yardımıyla ya da oyacak ile çıkarıp kenara alın. Elmaları tencereye dizip üzerine 5 su bardağı su ve limon suyu ilave ederek 4-5 dakika haşlayın. Suyunu süzün.
Elmaların içlerinden çıkan etli kısmı çekirdekleriyle birlikte blendere alın. Üzerine yarım çay bardağı haşlama suyundan ekleyip blenderden çekin. Süzüp kenara alın. Yarım çay bardağı zeytinyağını tavaya alıp arpacık soğanları kavurun. Un ekleyip sürekli karıştırarak 1 dakika daha kavurun. Kenara ayırdığınız elma püresini soğanların üzerine ekleyip ince kıvamlı bir sos elde edin.
Kalan zeytinyağını başka bir tavaya alıp, üzerine yemeklik doğranmış soğanı ekleyin ve ara sıra karıştırarak kavurun. Kıyılmış biber, kereviz sapı, tuz ve dolmalık fıstık ilave edip kavurmaya devam edin. Kuş üzümü ve baharatları katıp karıştırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Daha sonra bir gün önceden kalmış bulgur pilavı ile harmanlayın. Harcı elmaların içlerine pay edip, tencereye yerleştirin. Kalan yarım çay bardağı suyu ekleyin. Üzerlerine sosu gezdirip tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.



MUZ KABUKLU KEK

6-8 KİŞİLİK

❖ 3 adet muzun kabuğu (büyük boy)
❖ 1 su bardağı süt
❖ 3 adet yumurta
❖ 1 su bardağı toz şeker
❖ Yarım su bardağı zeytinyağı ve ayçiçeği yağı karışımı
❖ 2.5 su bardağı un
❖ 1 paket kabartma tozu

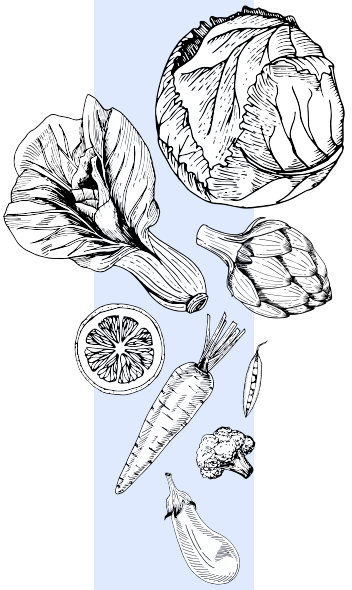
Muz kabuklarını iyice fırçalayıp yıkayın ve kurulayın. Doğrayıp blender'e alın. Üzerine 2 yemek kaşığı süt ekleyip çekin ve püre haline getirin. Başka bir kapta yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. İçine yağ karışımını, kalan sütü ve muz püresini katıp çırparak karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip ilave edin. İyice çırpıp pişirme kağıdı ile kaplanmış orta boy baton bir kek kalıbına karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp ılındıktan sonra dilimleyin. Arzuya göre mandalina kabuğu reçeli ile servis yapın.



MANDALİNA KABUĞU REÇELİ

❖ 1 kg mandalina kabuğu (büyük boy ve kalın kabuklu) ❖ 1 kg toz şeker ❖ 1 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu ❖ Yarım çay kaşığı sadeyağ ❖ Yarım limonun suyu ❖ 1 çay kaşığı limon tuzu

Mandalina kabuklarını enine kesip bol kaynar suda 5 dakika kaynatın. Suyunu süzüp yeniden bol kaynar suda 6 dakika kaynatın. Kabukların acısını almak için sıcak sudan alıp soğuk suya atın ve 5 dakika dinlendirin. Toz şeker ve 1 su bardağı mandalina suyunu tencereye alın. Toz şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin. Sadeyağ ekleyip karıştırın. Mandalina kabuklarını koyu kıvamdaki şerbete ekleyip 35-40 dakika kontrollü şekilde pişirin. Limon suyu ve limon tuzu ilave edip 5-10 dakika daha pişirin. Sıcakken cam kavanozlara alıp, ağızlarını sıkıca kapatın. Dilediğiniz zaman açıp servis yapın.



ABONELİK FIRSATI

6 aylık abonelik fiyatına
9 aylık abonelik 60 TL



www.turkuvazabone.com
0212 354 36 04/11 /27/0552 357 00 00

sofradergisi sofradergisi sofradergi Sofra Dergisi



BAKLİYAT PÜRESİ

4-6 KİŞİLİK

Birer çay bardağı mercimek, nohut ve kuru fasulye (hepsinden azar azar kalmış bakliyatlar)
2 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı tahin

ÜZERİ İÇİN
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tane karabiber

SUNUM İÇİN
Kızarmış ekmek

Bakliyatları ayrı ayrı kaplara alın. Üzerlerini dört parmak geçecek kadar sıcak su ilave edip haşlayın. Suyunu süzüp birlikte blender'de çekin. Üzerine kabukları soyulmuş sarımsak, limon suyu ve tahin ekleyip pütürsüz olana kadar çekin. Servis tabaklarına alıp üzerlerine zeytinyağında kızdırılmış toz kırmızıbiber gezdirin. Tane karabiberle süsleyin. Yanında kızarmış ekmekle birlikte ılık veya soğuk olarak servis yapın.

PIRASA KABUKLU PİLAV

4 KİŞİLİK

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 adet pırasanın kabuğu (atılan dış sert kabuğu)
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 adet sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı toz zerdeçal
- Bir tutam muskat
- Tuz

ÜZERİ İÇİN
- 1 adet limonun suyu sıkılıp kalmış kabuğu

Pırasa kabuklarını incecik kıyıp tencereye alın. Zeytinyağı ilave edip kısık ateşte ara sıra karıştırarak kavurun. Üzerine doğranmış soğan ekleyin ve sotelemeye devam edin. Kıyılmış sarımsak, karabiber, zerdeçal ve muskat katıp karıştırın. Bulguru ekleyip 2 dakika karıştırarak kavurun. Üzerini 3-4 parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağı kapalı olarak ve kısık ateşte, bulgur suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çekince ocaktan alıp dikkatlice tahta kaşıkla harmanlayın. Yeniden kapağını kapatıp 5 dakika dinlendirin. Servis tabağına alıp, üzerine rendelenmiş limon kabuğu serperek servis yapın.










Kültür, sanat ve eğlence dolu bir dünya için D&R hep yanınızda







D&R MUSIC BOOK STORE

senin dünyan

Orman Meyveli Pasta



Malzemeler:
Hamur:
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
3 yumurta
85 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
125 g oda sıcaklığında tereyağı
200 ml (1 su bardağı) süt
Üzeri için:
140 g (2 paket) Dr. Oetker Çikolata Parçaları
100 ml (1 çay bardağı) krema
Dolgu:
2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
300 ml (1,5 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
120 g (1 su bardağı) dondurulmuş çekirdeksiz vişne
80 g (1 su bardağı) dondurulmuş böğürtlen
80 g (1 su bardağı) dondurulmuş ahududu
50 g (1 çay bardağı) dondurulmuş frenk üzümü
50 g (1 çay bardağı) dondurulmuş yaban mersini (blueberry)
Islatmak için:
400 ml (2 su bardağı) süt
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Hazırlanışı:
Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 160°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın, mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, tereyağı ve sütü ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve 1-2 dakika daha çırpın. Hamurun yarısını kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Süre sonunda keki fırından çıkarın. Fırını kapatmayın. 5 dakika sonra keki kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıbı yıkayıp kurulayın. Tabanına pişirme kağıdı serin, kenarını yağlayın, kalan hamuru alın ve aynı şekilde pişirip soğutun.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Kremayı tencereye alın. Kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, çikolata parçalarını ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Krem şantileri soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Soğuyan keklerden birini servis tabağına alın, 1 su bardağı sütün tamamını çekinceye kadar ıslatın. Diğer keki bir tepsiye alın ve aynı şekilde ıslatın. Servis tabağındaki kekin üzerine krem şantiyi yayın. Üzerine dondurulmuş meyvelerin yarısını koyun. Diğer ıslattığınız keki dikkatlice üzerine alın. Hazırladığınız çikolatalı sosu kekin üzerine yayın ve kalan dondurulmuş meyveler ile süsleyerek servis yapın.

Dr. Oetker
İşin özü kalitedir.



Sarımsaklı Ekmek



Malzemeler:
Hamur:
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
3 yemek kaşığı ılık su
250 g (2-2,5 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
200 ml (1 su bardağı) ılık su
Sürmek için:
1 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Sos için:
Yarım demet maydanoz
100 ml (1 çay bardağı) zeytinyağı
1-2 diş sarımsak
2-3 tutam tuz
Üzeri için:
80 g (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:
Mayayı bir kaseye alın ve üzerine 3 yemek kaşığı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

2 su bardağı unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz mayayı, tuz, toz şeker ve ılık suyu ekleyin. Kaşık ile iyice karıştırarak gevşek bir hamur haline getirin. Üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 190°C (önceden ısıtılmış)

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Ayırdığınız yarım su bardağı unu azar azar ekleyerek ve hamur spatulası ile kenarlardan alıp üzerine doğru katlayarak hamura yedirin. Eliniz ile 30x30 cm boyutlarında açın. Hamuru sıkıca rulo şeklinde sararak ekmek şekline getirin ve fırın tepsisine alın. Süt ve zeytinyağını karıştırıp fırça ile hamurun üzerine sürün. Üzerine keskin bir bıçak ile 0,5 cm derinliğinde 4-5 adet yatay çizik atın.

İkinci bir tepsi ile kapatın, 20-25 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Maydanozun sadece yaprak kısımlarını ayıklayın, yıkayın ve kurulayın. Mutfak robotuna alın. Üzerine zeytinyağı, sarımsak ve tuzu ilave edip sos kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Ekmeği enlemesine ortadan ikiye kesip iç kısımları üste gelecek şekilde fırın tepsisine koyun. Sosu her iki ekmek diliminin üzerine eşit yayın, kaşar peyniri rendesinin yarısını serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından çıkarıp üzerlerine kalan kaşar peyniri rendesini serpin. Tekrar fırına koyun ve 10 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarıp dilimleyin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Dr. Oetker
İşin özü kalitedir.

