KIŞA HAZIRLIK

Turşusundan Reçeline
Sosundan Eriştesine

Özel Tarifler



Sofra

Sahibi: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür: Yasemin GEBEŞ

Genel Yayın Yönetmeni: Emine TUNADAN

Görsel Yönetmen: Bahar ŞAHİNBAŞ

Yazı İşleri: Selma ŞEN, Kübra ALTAY

Fotoğraflar: Erkin ÖN

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Şefik ÇALIK

Katkıda Bulunanlar: Dilşat Yaşar, Iryna Okur, Melis Çolak

Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153, Balmumcu, Beşiktaş / İstanbul **Telefon:** (0 212) 354 30 00
Yayının Türü: Yerel, süreli FIPP üyesidir.
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153, Balmumcu, Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mahallesi, Hasan Basri Cad, No: 4, Sancaktepe / İstanbul
Telefon: (0 216) 585 90 00 **www.turkuvazmatbaacilik.com**
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş. **Basıldığı Tarih:** AĞUSTOS 2020

KIŞA HAZIRLIK

Sebze ve meyvenin en bol, lezzetli olduğu Eylül ayını değerlendirip tüm bu tatları kış aylarında da yemek isteyenler için tuzlama, kurutma, salamura, pestil, reçel, sos yapımı ve daha pek çok kışa hazırlık yöntemlerini sizler için derledik.

Dr. Oetker KATKILARI İLE HAZIRLANMIŞTIR.

Güz güneşiyle olgunlaşan salçalık domatesin en lezzetli zamanlarını kaçırmadan konserve domates sosunu hazırlayıp tüm kış boyunca yemeklerinizde kullanabilir hatta kahvaltılarda menemen sosu olarak değerlendirebilirsiniz.








KONSERVE DOMATES SOSU

5 kg salçalık domates
4-5 litre su
2 yemek kaşığı turşuluk tuz

Domateslerin saplarını koparıp yıkayın. Ortalarındaki beyaz kısımları kesip ve alt taraflarına + şeklinde çizik atın.

Büyük bir tencerede 4-5 litre su kaynatın. Domatesleri kaynayan suya atıp 2 dakika süreyle haşlayın.

Haşladığınız domateslerin kabuklarını daha rahat soymak için bekletmeden soğuk suyun içine atın.






Soğuması için birkaç dakika suda beklettikten sonra kestiğiniz kısımlardan tutarak kabuklarını soyun.

Ardından keskin bir bıçak yardımı ile çok küçük olmayacak şekilde gelişigüzel doğrayıp büyük bir tencereye alın.

Üzerine tuz ekleyip orta ateşte arada bir karıştırarak yaklaşık 1/3'ü azalıp suyunu çekene kadar pişirin.

Kullanacağınız kavanozları ve hiç kullanılmamış yeni kapakları sıcak su ile yıkayıp iyice kurutun. Sos sıcakken kavanozlara doldurun.

Doldurduğunuz kavanozların ağız kısmını iyice temizleyin ve kurulayın. Kapaklarını sıkıca kapatıp, ters çevirin ve 1 gün boyunca bu şekilde bekletin.

Ertesi gün düz çevirip kapağında sızıntı olan varsa o sosu kullanın. Kalanları serin bir yerde muhafaza edin.






Kişnişli Domates Reçeli



Malzemeler:
1 kg rendelenmiş domates
1 çay bardağı tane kişniş
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırlanışı:
Domates rendesi ve kişnişleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da domateslerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

Dr.Oetker

İşin özü kalitedir.



Armut Reçeli



Malzemeler:
1 kg ayıklanmış armut
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırlanışı:
Armutları küp şeklinde doğrayın ve bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin.

Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

Dr.Oetker

İşin özü kalitedir.



MİS GİBİ DOMATES SOSU İLE HAZIRLAYABİLECEĞİNİZ NEFİS İKİ YEMEK



DOMATES SOSLU KÖFTELİ SPAGETTİ

6-8 KİŞİLİK

1 küçük kavanoz ev yapımı domates sosu
1 paket spagetti
2 diş kıyılmış sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı

KÖFTESİ İÇİN
1 kg dana kıyma
4 diş kıyılmış sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
4-5 dal biberiye
Tuz, karabiber

Köfte harcı için biberiye hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp yoğurun. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizip aralarına biberiye serpiştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında arada bir tepsiyi sallayarak 20 dakika pişirin. Spagettiyi bol suda, paketin üzerinde yazan süre boyunca haşlayın. Domates sosunu tavaya alın. 2 diş sarımsak, tuz ve karabiber ile beraber 4-5 dakika kaynatın. Köfteleri de kaynayan sosa atıp 4-5 dakika daha pişirip kenara alın. Tereyağını derin bir tencerede ısıtın. Haşlanan makarna ve tuzu ekleyip iyice karıştırın. Servis tabağına önce makarna yerleştirin. Ardından soslu köfteleri ekleyip servis yapın.



HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

4 KİŞİLİK

3/4 kavanoz konserve domates sosu
1 adet soğan
3 diş sarımsak
5-6 yaprak fesleğen
1 adet defne yaprağı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su (tavuk veya et suyu da olabilir)
Tuz, karabiber
100 ml Hindistan cevizi sütü

KRUTON İÇİN
1 dilim esmer ekmek
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

ÜZERİ İÇİN
1 adet chili biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Çorbayı hazırlamak için tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp yemeklik doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Yumuşayana kadar kavurun. Fesleğen ve defne yaprağını ekleyip birkaç kere çevirdikten sonra hazırladığınız konserve domates sosunu tencereye ilave edin. Kaynayana kadar arada bir karıştırın. Sıcak suyu ekleyin ve kaynamaya bırakın. 2-3 dakika kaynadıktan sonra defne yaprağını çıkarıp çorbayı blender'den geçirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kruton için ekmeği küp şeklinde doğrayın. Tereyağı ve toz kırmızıbiberi kızdırıp ekmekleri kavurun. Chili biberi ince doğrayıp 1 yemek kaşığı zeytinyağında hafifçe kavurun. Çorbanın üzerini Hindistan cevizi sütü, kavrulmuş chili biber ve kruton ile süsleyip servis yapın.

Turşusunu hazırlayacağınız sebzeleri satın aldınız ve yıkamak için büyük kapların içine doldurdunuz. Muhteşem görünüyorlar değil mi? Her birini tuzla, tuzlu suyla sarıp sarmalamayı düşünüyorsunuz! Tuz bir gıda maddesinin saklanmasında kullanılan en önemli doğal malzemelerden biridir. Turşu da aslında sebzelerin hatta meyveleri gelecek zamana yani o meyve ve sebzelerin bulunmadığı mevsimde tadabilme aşkı uğruna yapılan bir işlem. İlk püf noktası iyi sebzelerin satın alınmış olması. Tuz, limon, sirke, baharat ise turşunun olgunlaşmasında gereken diğer malzemeler. Yapımı zor değil ama ciddi özen istiyor. Aslında yapım mantığı tüm turşular için aynı. Sebzeler iyice yıkanır, büyük olanlar varsa aynı boylarda kesilir. Kavanozlar dezenfekte edilir. Sebzeler daha doğrusu turşusu yapılacak olan her şey kavanoza sıkıca yerleştirilir. Üzerine de altın oranla hazırlanan su, sirke, tuz eklenir. Damak tadına göre de ilave edilen baharat, taze ot ile turşunun yolculuğu başlamış olur. Dilediğiniz sebzeleri seçtiniz, doğradınız ve kavanozlara doldurdunuz sıra turşu suyunu yapmaya geldi. 1 litre suya 1 çay bardağı sirke ve 2,5 su bardağı kaya tuzunu ekleyip bir kapta karıştırın. Kavanozun aldığı miktarda doldurun. Baharat, taze ot seçimi ve miktarlarını belirlemeyi size bırakıyoruz.

BAMYA TURŞUSU

900 gram orta boy bamya
12 adet tane karabiber
2 yemek kaşığı hardal tohumu
8 adet tane yenibahar
4 diş sarımsak
4 adet acı kırmızıbiber
Yarım demet dereotu
2 su bardağı su
Bir buçuk su bardağı pirinç sirkesi
2 poşet Dr. Oetker Turşukur

4 adet yarım litrelik cam kavanoz ve kapaklarını kaynar suda 10 dakika kaynatın. Karabiber, hardal tohumu, yenibahar, sarımsak, kırmızı biber ve dereotunu kavanozlara pay edin. Üzerlerine yıkanıp sapları biraz kesilmiş bamyaları yerleştirin. Orta boy bir tencerede su, sirke ve Dr. Oetker Turşukur'u kaynatın. Kaynadıktan sonra bamyaların üzerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde kavanozlara ekleyin. Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra karanlık ve serin bir ortamda 2 hafta dinlendirip servis yapın.





DOMATES TURŞUSU

Bir buçuk kg kiraz domates
1 demet dereotu
6-8 diş sarımsak
5 su bardağı su
5 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı limon sirkesi
5-6 adet tane karabiber
5-6 adet tane yenibahar
2 poşet Dr. Oetker Turşukur

3 adet birer litrelik cam kavanozu suda kaynatıp kurulayın. Her birinin içine dereotunu pay edin. Sarımsakların her birini üçe bölüp kavanozlara atın. Su, Dr. Oetker Turşukur ve toz şekeri geniş bir tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan sonra sirke ilave edip 2-3 dakika kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Domatesleri yıkayıp çatal yardımıyla iki tarafından delikler açın. Daha sonra kaynayan tencereye atıp kapağını kapatın ve kısık ateşte 15-20 dakika pişirin (bu aşamada domateslerin büyüklüğüne göre pişme süresi birkaç dakika farklılık gösterebilir). Domatesleri kavanozlara yerleştirip üzerlerine karabiber ve yenibahar atın. Tenceredeki kaynar suyu dökün ve kapaklarını kapatın. Buzdolabında saklayın. 1 ay sonra turşunuz var.




Homemade

MANTAR TURŞUSU

500 gram kültür mantarı
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç veya limon sirkesi
8-10 adet tane yenibahar
3 adet defne yaprağı
3-4 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 poşet Dr. Oetker Turşukur

Mantarların ince dış kabuğunu soyup tencereye alın. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 20-25 dakika pişirin. Suda kaynatıp kurulanmış 2 adet yarım litrelik cam kavanoza mantarları yerleştirin. Üzerine tenceredeki kaynar suyu ilave edip kapaklarını sıkıca kapatın. Soğuduktan sonra buzdolabında saklayın. 1 ay sonra turşunuz hazır.





SOĞAN TURŞUSU

15-18 adet arpacık soğan
2 adet orta boy kırmızı soğan
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı elma veya pirinç sirkesi
1 adet defne yaprağı
Yarım tatlı kaşığı tane karabiber
1-2 dal taze kekik
1 poşet Dr. Oetker Turşukur

Arpacık soğanların dış kabuklarını temizleyip tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edip 5 dakika kaynatın ve süzgece alın. Kırmızı soğanların kabuklarını temizleyip halka şeklinde doğrayın. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve 2 dakika kaynatın. Daha sonra suyunu süzün. 2 adet yarım litrelik cam kavanozu suda kaynatıp kurulayın. Kırmızı soğanı bir kavanoza, arpacık soğanı diğer cam kavanoza yerleştirin. 2 su bardağı suyu bir tencereye alın. Üzerine kalan turşu malzemesini ekleyip kaynamaya bırakın. Toz şeker eriyince 2 dakika daha pişirip ocaktan alın ve soğanların üzerine dökün. Kapaklarını kapatıp bir gece oda ısısında dinlendirin. Buzdolabına alıp saklayın. 1 ay sonra turşunuz hazır.





KUŞKONMAZ TURŞUSU

2 demet ince kuşkonmaz
6 dal dereotu
5 su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker
5-6 adet tane yenibahar
2-3 adet defne yaprağı
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı sirke
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı hardal tohumu
1 poşet Dr. Oetker Turşukur

Kuşkonmazların kalın saplarını kesip kestiğiniz yerden 2-3 cm yukarıya doğru kabuklarını soyun. Kuşkonmaz ve dereotu dışında kalan tüm malzemeyi bir tencereye alıp kaynatın. Kuşkonmazları ilave edip kısık ateşte 15-18 dakika haşlayın (bu aşamada kuşkonmazlarınız kalın ise biraz daha haşlayın). 2 adet 750 ml'lik cam kavanozu suda kaynatıp kurulayın. Dereotlarını pay edip üzerine kuşkonmazları yerleştirin. Tenceredeki suyu ekleyip kapağını kapatın. Buzdolabına alıp saklayın. 1 ay sonra turşunuz hazır.





TURP TURŞUSU

4 adet orta boy kırmızı turp
Yarım su bardağı sirke
1.5 su bardağı su
3- 4 diş sarımsak
1 poşet Dr. Oetker Turşukur

Turpları fırça yardımıyla iyice temizleyip yıkayın. Bütün olarak kaynar suya atıp 3 dakika haşlayın ve sudan alın. Üzerinde oluşan ince zarı soyup elma dilimi şeklinde dilimleyin. 1 litrelik cam bir kavanoza turpları yerleştirip kabukları temizlenmiş sarımsakları aralarına atın. Ayrı bir yerde sirke, su ve Dr. Oetker Turşukur'u karıştırarak eritin. Kavanoza ilave edip kapağını sıkıca kapatın ve serin bir yerde 3 hafta dinlendirin. Sürenin sonunda turpları servis tabağına alıp yemeklerin yanında servis yapın.





BİBER TURŞUSU

500 gram acı kırmızı sivri biber
250 gram tatlı sivri biber
150 gram köy biberi
100 gram Arnavut biberi
1 adet pembe domates
1 baş sarımsak
1 litre su
250 ml üzüm sirkesi
1 poşet Dr. Oetker Turşukur
1 yemek kaşığı arpa

Biberleri iyice yıkayıp suyunu süzün. Domatesin kabuğunu soyup rendeleyin. Sarımsakların kabuğunu soyup bütün halde bırakın. Su, sirke, 1 paket Dr. Oetker Turşukur, arpa ve rendelenmiş domatesi bir kapta karıştırın. Biberleri birkaç yerinden iğne ile delin. Uygun büyüklükte bir kavanoz veya küçük kavanozlara biberler ve sarımsakları yerleştirin. Sirkeli suyu biberlerin üzerini kapatacak şekilde kavanoza doldurun. Kapağını sıkıca kapatın. Birkaç kez ters yüz ettikten sonra buzdolabında yaklaşık 1 ay bekletin. Turşunuz hazır.





BALIK TUZLAMA

2 kg sardalya veya hamsi
1 su bardağı turşuluk tuz
1 Türk kahvesi fincanı toz şeker
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
1 çay kaşığı rezene
4-5 adet defne yaprağı

Balığın kılçıklarını temizleyip yıkayın ve kurutun. Kişniş, rezene ve karabiber tohumunu ayrı ayrı havanda dövüp sonra karıştırın. Üzerine tuz ve toz şeker ilave edip harmanlayın. Geniş bir cam kaba kişnişli karışımdan ince bir kat serpin. Balıkları derisi alta gelecek ve birbirlerine değecek şekilde sıkıca bir sıra halinde dizin. Üzerine derisiz kısmı gelecek şekilde bir sıra daha balık dizin. 1-2 adet defne yaprağı yerleştirip kişnişli karışımından bolca serpin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayıp üzerine kalan kişnişli karışımını serpin. Kabı streç filmle kaplayıp 2 gün buzdolabında dinlendirin. Sürenin sonunda yiyeceğiniz kısmı ayırıp kalanını kişnişli karışımla birlikte cam bir kavanoza yerleştirin. Yiyeceğiniz zamana kadar kapağı kapalı olarak yaklaşık 1 ay buzdolabında saklayabilirsiniz. Aynı işlemi mevsiminde tüm balık çeşitleriyle yapabilirsiniz. Buzdolabındaki balığı kullanacağınız zaman kavanozdan çıkarıp 5 dakika soğuk suda dinlendirerek tuzunu alın. Daha sonra suyunu iyice süzüp arzuya göre kıyılmış maydanoz, ezilmiş sarımsak, limon suyu veya sirke ile harmanlayıp servis yapabilirsiniz.



SEBZELİ TARHANA

2 kg un
1 kg kabak
700 gram havuç
500 gram soğan
2 adet kerevizin sapı
2 demet pazı
500 gram dolmalık kırmızıbiber
Birer demet rezene, nane ve maydanoz
1 kg süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tuz

Kabukları soyulup rendelenmiş kabak, havuç, soğan, ince doğranmış kereviz sapı, pazı, biber, kıyılmış rezene, nane ve maydanozu geniş bir kaba alın. Un, yoğurt, tuz ve karabiber ilave edip yumuşak kıvamlı akışkan bir hamur elde edene kadar yaklaşık 30 dakika yoğurun. Yumuşak kıvamdaki bu hamuru geniş bir tencereye alıp kapağını kapatın. 5 gün boyunca oda ısısında bekleterek her sabah yoğurun. Temiz bir bezi mümkünse güneşli veya güneş alan bir yere serin. Hamurdan 1 çorba kepçesi dolusu alıp bezin üzerine yayın ve üzerine bastırıp hafifçe yayın. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. 2 gün boyunca güneşte kurutun. Tarhana kurumak üzereyken parçaları alıp geniş bir kabın içine elinizle ovalayın. Daha sonra elek veya süzgeç yardımıyla daha da inceltin. 1-2 gün daha güneşte iyice kurutun. Kapaklı cam kavanoz veya bez torbalara alın. Bu şekilde 6 ay boyunca saklayabilirsiniz.



ISPANAKLI ERİŞTE

1 kg ıspanak
700 gram (5.5 su bardağı + 2 yemek kaşığı) un
6 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz

Ispanağı mutfak havlusu ile kurulayıp kıyın ve geniş bir kaba alın. Üzerine un, yumurta ve tuz ilave edip iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. 12-15 adet bezeye ayırıp elinizde yuvarlayın. Her bir bezeyi oklavayla 2-3 mm kalınlığında açıp geniş bir tavada ya da varsa sac üzerinde 1-2 dakika hafifçe kurutun.
Daha sonra 2-3 parmak eninde şeritler halinde kesin. Şeritleri üst üste koyarak istediğiniz kalınlıkta erişteler kesin. Temiz bir bezin üzerinde güneş gören bir yerde 2-3 gün boyunca kurutun.



TOPAK TARHANA

1 kg dövme buğday
Yeteri kadar su
1 su bardağı tuşuluk tuz
10 kg süzme yoğurt

Dövmeyi iyice yıkayın. Üzerini geçecek kadar suyla birlikte büyük bir tencerede kısık ateşte haşlayın. Soğuyup suyunu çekene kadar tencerenin içinde bekletin. Tuzu ekleyip elinizle ezerek karıştırın.
Yoğurdu ekleyip iyice yoğurun. Tarhana harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp güneş gören bir yere serilmiş temiz bezlerin üzerine yerleştirin. İki gün boyunca bu şekilde kurumasını sağlayın. İkinci günün sonunda tarhana topaklarının diğer tarafını çevirip 2-3 gün daha kurutun. Süre sonunda tarhana topaklarını bez torbalara koyup kuru ve serin bir ortamda saklayın.


COOK
TASTE
EAT

KONSERVE PANCAR

4 adet büyük boy pancar
2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı doğal elma sirkesi
4-5 dal elle koparılmış maydanoz, nane, dereotu,
taze kişniş veya taze kekik
4 adet defne yaprağı
2 diş közlenmiş sarımsak
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tane karabiber ve tane kırmızıbiber karışımı
Yarım limonun kabuğu

Pancarları haşlayıp kabuklarını soyun ve orta boy bir kavanozun ağız kısmından girebilecek büyüklükte dilimleyin. Daha sonra kavanoza aralarına kalan malzemeyi de koyarak yerleştirin. Kapağını sıkıca kapatıp 24 saat buzdolabında dinlendirin. Sürenin sonunda sarımsak ve otları kavanozdan çıkarıp kapağını yine sıkıca kapatın. 2-3 gün sonra dilediğiniz zaman yemeğin yanına eşlikçi olarak servis yapabileceğiniz gibi mutfak robotundan geçirip yemeklerin yanında sos olarak da kullanabilirsiniz. Bu şekilde sebzeleri 2-3 ay boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.



YAZ EZMESİ

4 adet büyük boy soğan
1 baş sarımsak
4 adet büyük boy patlıcan
4 adet domates
8 adet salçalık kırmızıbiber
8-10 adet acı çarliston biber
Yeteri kadar zeytinyağı, tuz

Soğan ve sarımsakların kabuğunu soyun. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dizin ve yumuşayana kadar pişirin. Diğer sebzeleri yıkayın. Patlıcanları birkaç yerinden delin. Domatesleri ve biberleri ikiye bölün. Tüm sebzeleri fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında közleyin. Közlediğiniz tüm sebzeleri havan veya mutfak robotu yardımıyla ezin. Tuz ve arzunuza göre zeytinyağı ile tatlandırın. Kavanozlara doldurup üzerini kapatacak kadar zeytinyağı ekleyin. Kapaklarını sıkıcı kapatıp buzdolabında saklayın.



KAHVALTILIK ÇEMEN

4 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tane kimyon
1 çay kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
2-3 diş ezilmiş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz

ÜZERİ İÇİN
Sızma zeytinyağı

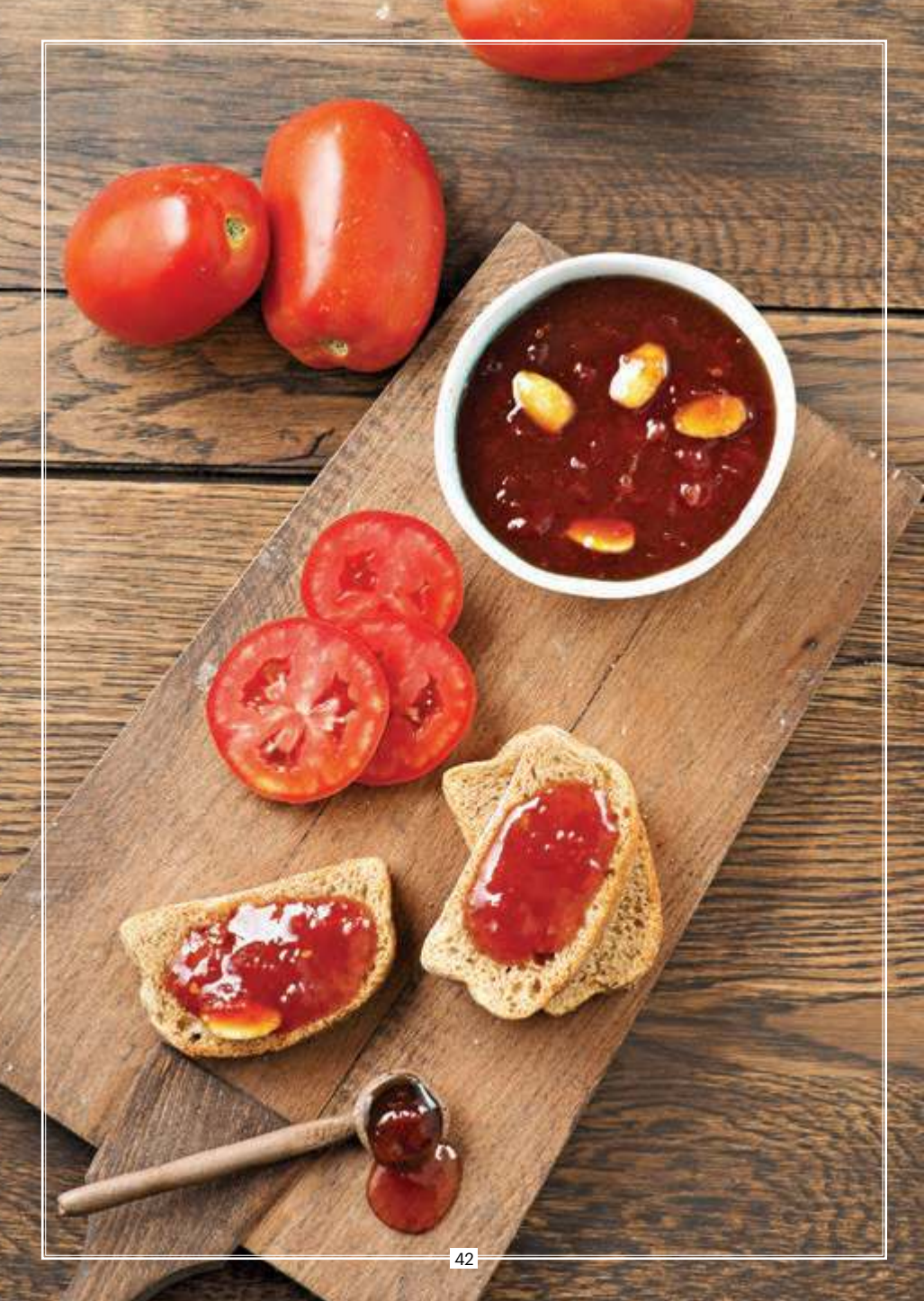
Cevizleri kıyın. Tane kimyon ve tane karabiberi tavada hafifçe kavurun. Baharat öğütücüsünde öğütün. Biber salçası, kimyon ve karabiber, nane, kekik, pul biber, kıyılmış sarımsak, zeytinyağı ve tuzu tavaya alıp kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kavanoza doldurup üzerini sızma zeytinyağı ile kapatıp buzdolabında saklayın.



KARA ÜZÜM VE YEŞİL ELMA SİRKESİ

5 litre su
750 gram kara üzüm
2 adet yeşil elma
1 tatlı kaşığı bal

Üzümleri ve elmaları iyice yıkayın. Elmaları küçük parçalar şeklinde doğrayın. Üzümleri küçük salkımlar şeklinde koparın.
Meyveleri ve suyu büyük bir cam kavanozun içine doldurun.
Balı ekleyip karıştırın. Kavanozun üzerini tülbent ile kapatıp hafifçe serin ve güneş görmeyen bir ortamda 20 gün boyunca bekletin.
İki günde bir sirke karışımını tahta kaşıkla karıştırıp üzerine tekrar tülbenti yerleştirin. 30 günün sonunda sirkenin üzerinde oluşan jelimsi tabakayı alıp bir kavanozda buzdolabında saklayın.
Kavanozun üzerini bu kez kapağı ile kapatıp 20-30 gün daha bekletin.
Süre sonunda sirkeniz hazır olacak.



LİMONLU DOMATES MARMELADI

1 kg salçalık domates
5 adet limon
11 su bardağı su
4 yemek kaşığı badem
1 çay kaşığı limon tuzu
4 su bardağı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
1 çay kaşığı tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Domatesleri 1 dakika sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Limonların kabuklarını kazıyıp suyunu sıkın ve farklı kaplara alın. Limon kabuklarının üzerine 1 su bardağı su ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kenara alıp soğutun. Bademleri sıcak suda 2 saat dinlendirin. Daha sonra kabuklarını temizleyin. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini bir parça tülbendin içine koyup uçlarını bağlayarak üstte toplayın ve bohça yapın. Domatesleri dilimleyip bir tencereye alın. Üzerine limon kabuğunu ekleyip önce harlı ateşte sonra kısık ateşte suyunu hafif çekene kadar pişirin. Dr. Oetker Reçelyap, limon suyu, su ve tülbendi tencereye ekleyip kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 45 dakika sıkça karıştırarak pişirin. Tülbendi tencereden alıp limon tuzu, badem ve toz şeker ilave edin. 20-25 dakika daha kıvam alana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp üzerine çubuk tarçını biraz rendeleyin. Çubuk tarçını da ilave edip karıştırın. Tereyağı ekleyip karıştırın. Kavanozlara paylaştırıp kapaklarını sıkıca kapatın. Buzdolabında saklayın.





PORTAKALLI GÜLHATMİ VE PAPATYA REÇELİ

2-3 adet orta boy portakal
Yeteri kadar su
100 gram kurutulmuş gülhatmi çiçeği
100 gram kurutulmuş papatya
3 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
1 adet çubuk tarçın
1 küçük parça zencefil
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Portakalların beyaz kısımları üzerinde kalacak şekilde kabuklarını rendeleyin. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilavesi ile kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp portakalları soğuk sudan geçirin ve süzün. Ilındığı zaman küçük parçalar halinde doğrayın. Gülhatmi çiçeği ile papatyayı ayrı bir tencerede 3 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su ilavesi ile pişirin. Kaynamaya başlayınca portakalları ve Dr. Oetker Reçelyap'ı ekleyin. Limon suyunu katın ve kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Kıvama gelip gelmediğini anlamak için reçelden bir kaşık dolusu alın ve tabağa damlatın. Suyu yayılmıyorsa reçeliniz olmuş demektir. Tarçın ve zencefil katıp bir-iki taşım daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Kavanozlara paylaştırıp kapaklarını sıkıca kapatın. Buzdolabında saklayın.





LİMON DİLİMLİ ŞEFTALİ VE KAYISI REÇELİ

2 adet limon
5 adet şeftali
750 gram kayısı
750 gram toz şeker
100 gram çiğ Antep fıstığı içi
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Limonları iyice yıkayın. Kabuklarını beyaz kısmını kesmeyecek ve ince olacak şekilde soyacak yardımı ile soyun. Üzerindeki beyaz kısmı alıp, limon içlerini elma dilimi şeklinde doğrayın.

Limon kabuğu ve içlerini bir miktar su ile kaynatın. Suyunu dökün. Şeftalilerin ve kayısıların çekirdeklerini çıkarın. İri parçalar şeklinde dilimleyin. Kayısı, şeftali ve limonu kabuklarıyla birlikte büyük bir tencerenin içine alın. Üzerine toz şekeri ve Dr. Oetker Reçelyap'ı ekleyip 6 saat bekletin. Sürenin sonunda kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. Son 5 dakikada Antep fıstıklarını ekleyin. Reçeli sıcakken kavanoz veya kavanozlara doldurun. Kapağını sıkıca kapatıp serin bir yerde saklayın.





KARANFİLLİ VE KURU ÜZÜMLÜ AYVA REÇELİ

2 litre limonlu su
1 su bardağı su
1 kg ayva
1 kg toz şeker
8 tane karanfil
2 çubuk tarçın
100 gram çekirdeksiz kuru üzüm
Yarım limonun suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

2 litre limonlu suyu büyük bir kaba alın.
Ayvaları ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarıp saklayın. Kabuklarını soyup çekirdek yataklarını temizleyin. Küçük parçalar şeklinde doğrayın. Kararmaması için limonlu suya ilave edin. Ayvaları soyma işiniz bittiğinde süzüp tencereye alın. Üzerine şekeri ve Dr. Oetker Reçelyap'ı ekleyip bir gece bu şekilde bekletin. Ertesi sabah tencereye 1 bardak su, ayva çekirdekleri, karanfil ve tarçınları ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırıp kısık ateşte ayvalar hafifçe yumuşayana kadar pişirin.
Kuru üzümleri ekleyip pişirmeye devam edin.
Ayvalar yumuşadığında limon suyunu ekleyip bir taşım daha pişirin.
Kavanozlara doldurup soğuyana kadar bekletin.
Kapaklarını kapatıp buzdolabında muhafaza edin.





ZENCEFİLLİ VE LİMONLU ARMUT REÇELİ

650 gram armut
320 gram toz şeker
2 bütün limon
1 yemek kaşığı dolusu ince dilimlenmiş taze zencefil
300 ml su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Armutların kabuğunu soyup çekirdeklerini temizleyin. Küçük parçalar şeklinde doğrayın. Limonları boyuna incecik dilimleyin. Tüm malzemeyi bir tencereye alın. Kısık ateşte 40 dakika pişirin. Sıcakken kavanoza doldurun. Kapağını kapatıp kavanozları ters yüz ederek soğumaya bırakın. Buzdolabında muhafaza edin.





PESTİL

1 kg mürdüm eriği (veya anjelik eriği, kayısı, dut)
1 çay bardağı sıcak su

Pestili hangi meyve ile yapacaksanız o meyveyi iyice yıkayıp varsa çekirdeğini çıkarın. Geniş bir tencereye alıp üzerine sıcak su ilave edin ve 45 dakika kısık ateşte kaynatmadan pişirin. Süzgeçten geçirip suyuyla püresini ayırın. Suyunu buzdolabına kaldırın. Püreyi ince bir kat olacak şekilde temiz bir bezin üzerine yayın. En az 2 gün güneşte kurutun. Bezden dikkatlice sıyırıp buzdolabına kaldırdığınız meyve suyu ile hafifçe ıslatın (fırça kullanabilirsiniz). 1 gün daha güneşte kurutup dilediğiniz şekilde kesin. Cam kavanozlara yerleştirip buzdolabına kaldırın.

MERAKLISINA

Pestilin kurumasına yakın üzerine irice kırılmış veya toz halde ceviz, fındık, fıstık gibi kuruyemiş serperek de kurutabilirsiniz. Pestili kuruturken daha rahat taşımak için 2 adet büyük boy tepsiyi bezle kaplayıp üzerlerine püreyi incecik yayabilirsiniz. Bu şekilde kurutma esnasında tepsileri rahatlıkla farklı yerlere taşıyabilirsiniz. Pestili kuruturken bez yerine pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz. Ancak pestil kuruduğunda pişirme kağıdından çıkarmak beze oranla daha zor olabilir. Pestili siyah üzüm ile yapmak isterseniz yıkayıp saplarını çıkartın ve bir tencereye alıp tencereyi ocağın üzerine yerleştirin.
Bir yandan kaynarken bir yandan da patates ezeceği ile üzümleri ezin. Kaynadıktan sonra 15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra katı meyve sıkacağından ya da tülbentten geçirip posasını ve suyunu ayırın.
Üzüm suyunu tencereye alıp üzerine 2 yemek kaşığı buğday nişastası, 1 yemek kaşığı un ve 1 yemek kaşığı mısır nişastasını ekleyin.
Muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatmadan ve karıştırarak pişirin.
Beze ince tabakalar halinde birkaç kez sürüp en az 2 gün boyunca güneşte kurutun.



VANİLYALI KIRMIZI ERİK REÇELİ

1 kg kırmızı erik
650 gram toz şeker
1 adet çubuk vanilya
200 gram ceviz
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Erikleri iyice yıkayın. İğneyle üzerlerine birkaç delik açıp büyük bir tencereye alın. Üzerine şeker, Dr. Oetker Reçelyap ve uzunlamasına ortadan ikiye kesilmiş çubuk vanilyayı ekleyin. 8 saat boyunca bu şekilde bekletin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Üzerinde biriken köpüğü alın ve iri parçalar şeklinde kırılmış cevizleri ekleyip 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Reçel sıcakken kavanoz veya kavanozlara doldurun. Kapağını sıkıca kapatıp buzdolabında saklayın.





BAHARATLI DOMATES REÇELİ

1 kg kiraz domates
1.5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tane karabiber
1 yemek kaşığı tane kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 avuç soyulmuş badem
2 yemek kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Domateslerin alt kısımlarını (+) şeklinde kesip kaynayan bol suya atın. 1 dakika sonra çıkarıp soğuk suda 1 dakika bekletip kabuklarını temizleyin. Su, Dr. Oetker Reçelyap ve toz şekeri tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca domatesleri içine atın. Limon suyu dışında kalan tüm malzemeyi ilave edip kıvam alana kadar ağır ateşte pişirin. Limon suyu ekleyip ocaktan alın. Kavanozlara doldurup kapağını sıkıca kapatın. Buzdolabında saklayın.





İNCİR REÇELİ

1 kg ham incir
1 kg toz şeker
1 litre su
Yarım limonun suyu
7-8 adet karanfil
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Ham incirleri yıkayıp tencereye alın ve üstünü biraz geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Haşladıktan sonra soğuk sudan geçirin ve süzün. İyice soğuduktan sonra derin dondurucuda en az 2 saat bekletin (bu yöntem incirlerin dağılmasını önleyecektir). Kalın tabanlı bir tencerede su, Dr. Oetker Reçelyap ve toz şekeri karıştırıp ocağa oturtun. Kaynayınca buzluktan çıkardığınız incirleri ilave edin. 1-2 taşım kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatın ve kıvama gelip gelmediğini anlamak için reçelden bir kaşık alıp tabağa damlatın. Suyu dağılmıyorsa reçel olmuş demektir. Ocağı kapatın ve karanfilleri ekleyin. Reçel soğuyunca kavanozlara boşaltın. Kapaklarını sıkıca kapatın.





FRENK ÜZÜMLÜ AHUDUDU REÇELİ

150 gram Frenk üzümü
150 gram ahududu
Bir buçuk su bardağı su
2 yemek kaşığı chia tohumu
4-5 yemek kaşığı bal
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

**Meyveleri yıkayıp kurulayın ve bir tencereye alın.
Üzerine su ve Dr. Oetker Reçelyap ilave edip orta ateşte pişmeye bırakın.
Kaynadıktan sonra ocaktan alın. Chia tohumunu ekleyip meyveleri fazla ezmeden karıştırın ve ılınmaya bırakın. Ilındıktan sonra balı ilave edin ve soğutun (soğuduktan sonra kıvamı daha da artacaktır).
Kavanozlara doldurup serin bir yerde saklayın.**





MEYVE SOSU

3 su bardağı böğürtlen veya rendelenmiş şeftali
10 adet adaçayı yaprağı veya 8 adet defne yaprağı
1.5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Orta boy derin bir tencereye böğürtlen veya kabukları temizlenip rendelenmiş şeftaliyi alın. Üzerine adaçayı, Dr. Oetker Reçelyap ve toz şeker ilave edip 1 saat dinlendirin. Kısık ateşte hafifçe kıvam alana kadar pişirin. Ilındığında sirkeyi ilave edip yine kısık ateşte ve kaynatmadan 30 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve kapağı kapalı olarak yaklaşık 24 saat bekleterek sosu soğumaya bırakın. Sürenin sonunda adaçayını çıkarın ve sosu cam kavanozlara doldurup buzdolabında saklayın.





SEBZE VE MEYVE KURULARI

Sebze ve meyveleri kışa saklamanın en güzel yöntemlerinden biri de kurutmaktır. Güneşte ve güneşi görmeden havadar bir yerde yapılacak bu kurutma işlemi sebze ve meyvenin içindeki suyu yok eden bir yöntemdir. Böylelikle besinler uygun koşullarda bekletilerek uzun süreli bir dayanıklılık kazanmış olur. Satın aldığınız sebze ve meyveleri yıkayıp iyice kurulayın. Büyükçe bir iğneye kalınca iplik takın.
Sebzeleri iğne yardımıyla ipliğe geçirin. İpliğin iki ucunu sıkıca bağlayın.
Sebzeleri güneş gören bir yere asın. İyice kuruyana kadar bekletin.
Rutubet olmayan bir ortamda saklayın.
İpe dizip kurutmak yerden tasarruf sağlar.
Ancak kurutma alanınız geniş ise temiz bezler üzerine sebze ve meyveleri dizerek kurutabilirsiniz. Bir yüzey kuruduktan sonra diğer yüzeyini çevirerek kurutma işlemine devam edebilirsiniz.



İtalyan Eriği Marmeladı



Malzemeler:
1 kg ayıklanmış İtalyan eriği
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırlanışı:
Erikleri mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı eriklerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Marmeladı metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

Dr. Oetker

İşin özü kalitedir.



İncir Reçeli



Malzemeler:
1 kg incir
Yarım çay bardağı su
750 g toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Hazırlanışı:
İncirleri kabuklarını soymadan iri küpler şeklinde doğrayın. Tencereye alın ve üzerine suyu ekleyin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı incirlerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

Dr. Oetker

İşin özü kalitedir.

