SEVDİKLERİNİZ İÇİN ÇİKOLATALI, MEYVELİ VE SÜTLÜ TATLILAR

Sofra

25.Yıl

Kendin Pişir, Sağlıklı Kal

2020/07 SAYI: 296



PÜF NOKTALARIYLA

- Ganaj
- Makaron
- Beze

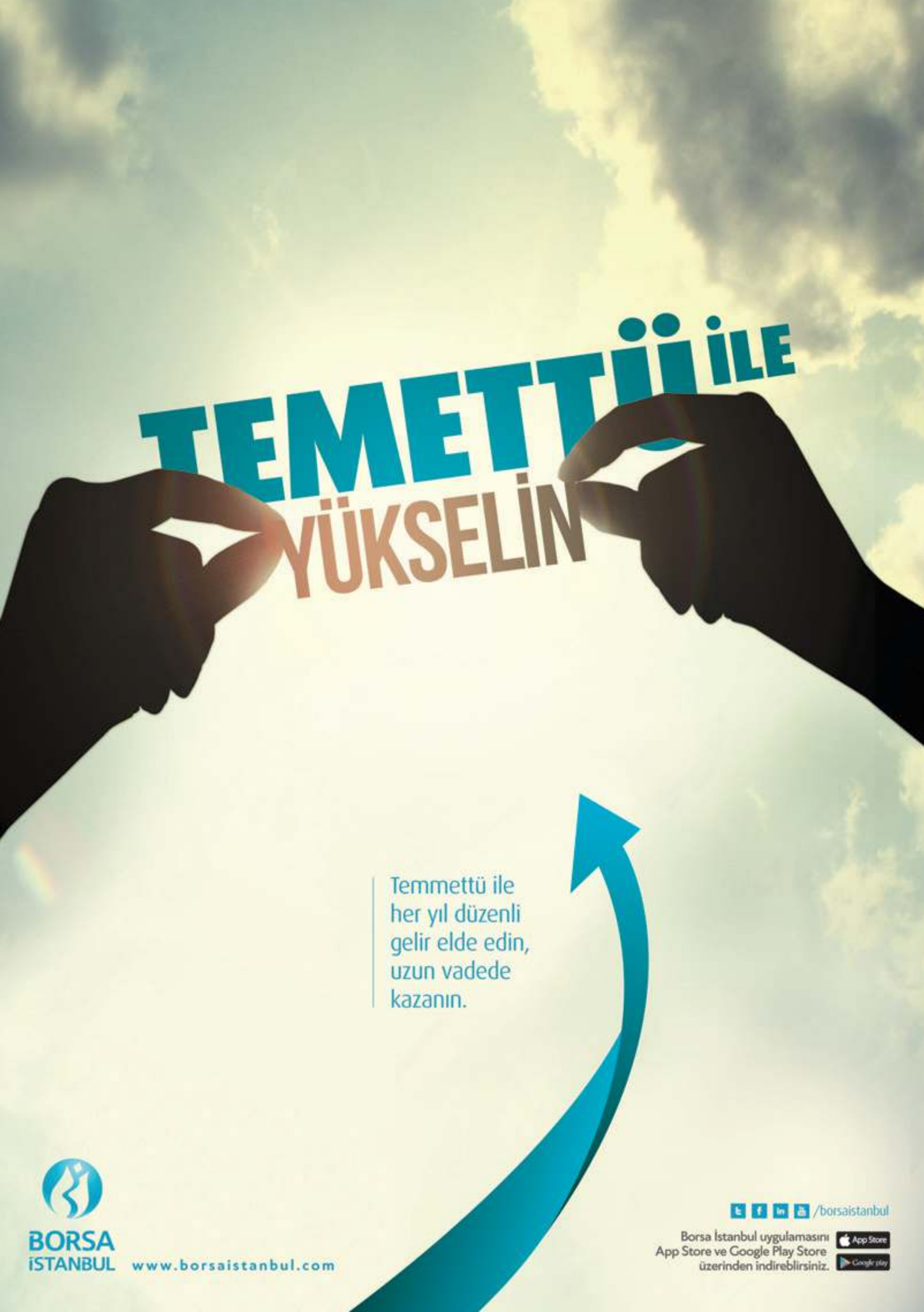
Gevrek Kurabiyeler

EN KOLAYINDAN MEŞAKKATLİSİNE

Kek Yapıyoruz!

FİYATI: 10 TL
KKTC FİYATI: 13 TL
9 771304 554001 07
ISSN 1304 - 5547

Tatlı Özel Sayısı


TEMETTÜ İLE
YÜKSELİN
Temmettü ile
her yıl düzenli
gelir elde edin,
uzun vadede
kazanın.
BORSA
İSTANBUL
www.borsaistanbul.com
/borsaistanbul
Borsa İstanbul uygulamasını
App Store ve Google Play Store
üzerinden indireblirsiniz.
App Store
Google play

editörden

TATLIYA ÖZEL

Yaz mevsiminde yayınlayacağımız dergi ve kitapların planlarını yaparken bir 'tatlı özel sayısı' hazırlamayı düşünmemiştik. Siz değerli okurlarımızın sık sık dile getirdiği gibi sadece tatlılardan oluşan bir dergi isteği üzerine bizim de çok beğendiğimiz bu yayını tasarladık. Sonuçtan çok da mutlu olduk.

Tarih boyunca tatlının yemek alışkanlıklarımızın içindeki yeri tartışmasız ön sıralarda. Çağlar boyunca başta bal olmak üzere, pekmez, meyvelerin öz suyu, pancar ve şeker kamışından elde edilen günümüzün şekeri beslenme diyetlerinde hatırı sayılır bir yere sahip olmuş. Yüzyıllar öncesinde zenginliğin de simgesi olan şeker günün tüm öğünlerinde yer alıyor artık. Beslenme uzmanları bu çekici besini artık bir zehir olarak kabul etse de vazgeçmek çok zor görünüyor.

Öyleyse ne yapmalı noktasında iş bizim kararlarımıza kalıyor. Dengeli ve az tüketmek. Bunun yönteminin bu olduğuna dair hemen herkesin fikir birliği olduğu bu durumda tatlıyı bir temel besin değil tam tersine çok seyrek tüketilmesi gereken bir gıda olarak kabul ettiğimizde sorunun varlığı bir nebze de olsa çözüm bulunabilir hale gelebiliyor.

Başta şerbetli olmak üzere sütlü, meyveli, çikolatalı tatlılar; makaron, beze, ganaj gibi tatlı tariflerinde diğer malzemelerle kolaylıkla eşleşebilen lezzetler, soğuk içecekler, adabıyla çay-kahve hazırlama konusunda püf noktaları bu yepyeni sayımızın içeriğini oluşturuyor.

Derginin tasarımı hemen dikkatinizi çekecektir. Daha ferah ve beyaz, daha kolay okunur bir tasarım hazırladık sizler için. Dergide ilk ilgi çeken detayın fotoğraf olduğunu biliyoruz. Fotoğraflarımızın detayı yansıtan, yemeği en doğru şekilde siz sevgili okurlarımıza sunan açıları kullanarak hem fotoğraf çekiminde hem de sayfaların tasarımıyla sunulmasına özen gösteriyoruz. Sonraki aşamanın da sizi tarifleri okumaya yönlendirdiğini bildiğimizden de daha kolay okunur bir yazı fontu ile karşınızda olmayı istedik.

Yepyeni sayıların, çalışmaların hazırlığı içindeyiz. En İyi 100 kitap serimizde yepyeni bir içerikle karşınızda olacağız. İyi Beslen İyi Yaşa kitap serimizde ise içinde chia, teff, kinoa, keten tohumu gibi birçok tohum ve çekirdeğin kullanıldığı tarifleri çok yakın bir zamanda siz değerli okurlarımıza sunacağız.

Web sitemizin de yenilenme süreci yakın bir zamanda tamamlanacak. Yeni bir yüz, yeni tarifler ve sürprizlerimiz olacak. Kısacası değişim içindeyiz.

Dileğim, bu güzel tatlıların keyifli zamanlarınıza eşlik etmesi. Ve her zaman bizimle olmanız.

Emine Tunadan

eminetunadan

içindekiler



6 Fihrist
8 Öneriler
10 Çay Saatleriniz için Ufak-Tefek İkramlıklar
14 Detayları ve Sunumuyla Makaron
20 Tatlıların Vazgeçilmez İş Birlikçisi Çikolata
26 Kolay Hazırlanan Özel Sos: Ganaj
32 Atıştırma Gereksinimleri için Kurabiye Tarifleri
38 Günün Her Saatine Ayrı Keyif Katan Çay
40 Püf Noktalarıyla Nefis Kek Tarifleri
48 40 Yıllık Hatırıyla Kahve
50 Hafif ve Rengarenk Sütlü Tatlılar
58 Beze Nasıl Yapılır?
62 Mevsimsiz Geleneksel Tatlılar
70 Yaz Sıcağına Serin Tatlar
74 Ramazan Bayramı'nda Instagram Üzerinden Yaptığımız Yarışmanın Kazananları
78 Yaz Sıcaklarına Karşı Soğuk İçecekler

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
MÜJGAN YURTSEVEN, YILDIZ ŞAHİNLER, FEHİRE MISIRLI
KÜBRA ALTAY, PEŞİN BOZKURT BİLGİÇ, DİLŞAT YAŞAR,
GÜLEN YILDIZ ÜÇLER

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: Temmuz 2020
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: HAKAN DEMİRCİ

Turkcell'le bağlan hayata!





Fihrist

Ahududu reçelli kekler s. 11
Aktif karbon bombası s. 72
Bardakta cheesecake s. 73
Beyaz çikolatalı brownie s. 74
Beyaz çikolatalı sufle kek s. 21
Beyaz çikolatalı ve havuçlu çikolata s. 24
Beyaz çikolatalı ve yaban mersinli kurabiye s. 25
Beyaz çikolatalı yaz meyveli cup s. 22
Beyaz ganaj dolgulu mini makaronlar s. 18
Beze s. 59
Bitter çikolatalı fındıklı biscotti s. 33
Bol meyveli içecek s. 79
Cevizli baklava s. 76
Chia'lı enerji topları s. 11
Çay demleme s. 38
Çikolatalı cup tatlı s. 29
Çikolatalı kek s. 30
Çikolatalı trüf s. 28
Çikolatalı ve frambuazlı kek s. 21
Çilekli elma tatlısı s. 56
Çilekli lorlu kurabiye s. 57
Çilekli yulaflı kolay cheesecake s. 56
Dama ve spiral kurabiye s. 37
Damla sakızlı bademli kalburabastı s. 68
Dut unlu mozaik kurabiye s. 13
Erikli milföylü tart s. 51
Fırın sütlaç s. 76
Ganaj s. 27
Hoşverdi tatlısı s. 63
Hurmalı ve portakallı trüf s. 23
Hurmalı yoğun çikolatalı kek s. 22
İncirli granolalı pratik dondurma s. 55
Japon keki s. 43
Karabuğdaylı soğuk çikolata s. 71
Karadutlu limon sorbe s. 71
Karamelli brownie s. 46
Kaymaçina s. 52
Krem karamel s. 53
Kuru incirli ve kuru üzümlü kurabiye s. 36
Kuru kayısılı kurabiye s. 34
Lavantalı kombu çayı s. 80
Limon çiçeği şerbetli revani s. 69
Limonlu lor kurabiyesi s. 34
Limonlu tartöletler s. 12
Lor tatlısı s. 64
Makaron s. 15
Naneli çilek hoşafı s. 81
Orman meyveli pavlova s. 60
Portakallı bisküvili pasta s. 55
Portakallı limonata s. 79
Portakallı ve haşhaşlı kek . 42
Şeftalili kek s. 44
Şeftalili ve böğürtlenli crumble s. 54
Taş kadayıf s. 66
Türk Kahvesi hazırlama s. 48
Vişneli kırıntılı cupcake s. 45
Vişneli muhallebili güllaç s. 52
Yaz akşamı esintisi s. 82



En keyifli sohbetlerde

Vestel *Sade*

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





SADE S910 | SADE R910 | SADE G910

ZORLU

VESTEL

DOĞANIN ENERJİSİ EVİNİZDE

Doğadan aldığı ilhamla teknolojiyi bir araya getiren Arzum Natura Serisi; gün batımı, okyanus ve toprak tonları ile yazın rüya renklerini mutfaklara taşıyor. Mat dokusuyla renkleri masalsılaştıran Arzum Natura, yaşam alanlarını doğanın enerjisi ile birleştiriyor.





'OLASI HER RÜYA' SERGİSİ ZİYARETE AÇILDI

Vision Art Platform, Teşvikiye'deki mekanının kapılarını "Olası Her Rüya" sergisi ile açarken, ziyaretçilerini de randevu ile kabul ediyor. Sergide; Leyla Emadi ve Rafet Arslan'ın farklı kavramlar üzerinden insan iradesini sorguladığı yapıtları yer alıyor.



HAYATI KOLAYLAŞTIRIYOR

Profilo ankastre fırınlar, aynı anda 3 farklı tepsiyi tek seferde ve yemeklerin kokularını birbirine karıştırmadan pişiriyor. Yemek yapması kadar temizlemesi de kolay olan Profilo ankastre fırınların iç yüzeyi, yüksek kaliteli, özel granit kaplaması sayesinde zahmetsizce temizleniyor. Kolayca çıkarılabilen cam iç kapak ve tek bir dokunuşla içine gömülen fırın kumanda düğmeleri sayesinde fırın kapağının temizliği de kolaylaşıyor.



KAYIP HAZİNELER KOLEKSİYONU

Yurt dışına götürülen tarihi eserlerle ilgili farkındalık yaratmayı, geri alınmış eserlere ve kültür varlıklarına sahip çıkma konusunda da bilinci arttırmayı hedefleyen Paşabahçe Mağazaları, Kayıp Hazineler Koleksiyonu'ndaki ''Didyma Sütun Kase'' ile ''Didyma Sütun Vazo''yu tarih ve sanat tutkunlarıyla buluşturuyor. Koleksiyonda bulunan bu eserleri mağazalardan ve www.pasabahcemagazalari.com' dan satın alabilirsiniz.

YAZ SOFRALARINA

Nesfit, yaz boyunca lezzetten ödün vermeden beslenmek isteyenler için Ege Bölgesi'ndeki yerel üreticilerden temin ettiği doğal çileklerle Nesfit Kırmızı Meyveli'yi üretti. İçinde çilek, tam tahıl, pirinç gevreği, tam yulaf ve B vitaminleri bulunan Nesfit Kırmızı Meyveli hafif kahvaltılar vaat ederken, cheesecake gibi çeşitli tatlıların yapımında da kullanılabilir.





Seni düşünür o
bankkart

Bankkart Seni düşünür o



MUTFAKTA DÜZEN, SOFRADA ŞIKLIK

Modern ve estetik tasarımları ile sofraları güzelleştiren Lav Galata Meşrubat Serisi, iç içe geçebilen fonksiyonel kullanımı ile servis kolaylığı sağlarken, mutfak dolaplarında az yer kapladığı için mutfakta düzeni sevenler tarafından öncelikli olarak tercih ediliyor.

FERAH BİR YAZ

Divan Pastaneleri'nin çilekli, çikolatalı, vanilyalı dondurma çeşitleri ve Rokoko pastası, sıcak yaz günlerinde tatlı bir serinlik arayanların imdadına yetişiyor. Gel-al uygulamasının yanı sıra www.divanpastaneleri.com.tr üzerinden de tek tıkla sipariş verilebilen bu serin tatlar, kısa sürede kapıya gelip sıcak havalarda enfes bir serinlik vadediyor.



SU YERİNE GURVİTA İLİKLİ KEMİK SUYU

Jöle kıvamındaki Gurvita İlikli Kemik Suyu içeriğinde bulunan yüksek kolajen ve besin değerleri ile her mevsimi daha lezzetli ve sağlıklı geçirebilirsiniz. Tüm yemekleri hazırlarken su yerine kullanılabilen Gurvita İlikli Kemik Suyu ile ayrıca badem sütü, kefir, ayran gibi içecekler yapabilir; taze meyve ve sebze suları ile karıştırarak sağlıklı bir öğün ya da ara öğün yaratılabilir.



BU FIRSAT KAÇMAZ!

Yeni e-ticaret sitesi Eker Market'i lezzet severlerle buluşturan Eker, online alışverişe özel fırsatlar sunuyor. Eker'in yazın gelişine özel yüzde 15 indirimli yaz fırsatı paketinde ayran, yoğurt çeşitleri, kaşar peyniri, tereyağı, klasik beyaz peynir, kefir, kaymak ve 6'lı profiterol'den oluşan 14 parça ürün yer alıyor.



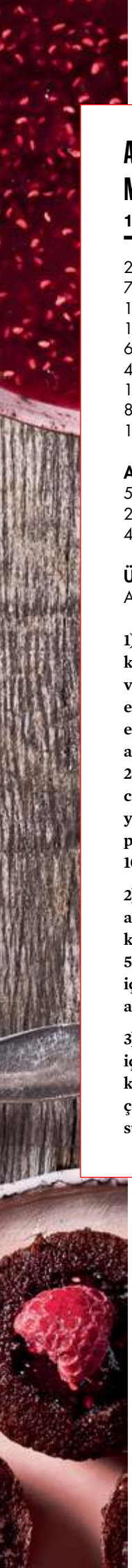
EVİNİ YENİLEYECEKLERE MÜJDE



Karaca, 1 Temmuz 2020 tarihinde başlayan ve sınırlı süre geçerli olacak pek çok üründe yüzde 50 indirim uyguluyor. Ayrıca evlilik planı yapanlar için de hediye paketleri hazırlayan Karaca'nın bu fırsatı evini yenilemek isteyenler için de kaçırılmayacak bir fırsat.

Kredi kartı ve banka kartı tek kartta!





AHUDUDU REÇELLİ MİNİ KEKLER

10-12 KİŞİLİK

2 adet yumurta
7 yemek kaşığı toz şeker
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
1/2 su bardağı süt
6 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
8 yemek kaşığı tepeleme esmer şeker
1/4 çay kaşığı tuz

AHUDUDU REÇELİ İÇİN:
500 gram ahududu
2 su bardağı toz şeker
4-5 damla limon suyu

ÜZERİ İÇİN:
Ahududu

1) Yumurta ve toz şekeri köpürene kadar çırpın. Ardından ayçiçeği yağı ve sütü ekleyin. Karıştırdıktan sonra esmer şekeri katıp tüm kuru malzemeyi eleyerek ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar yavaşça karıştırın. 2 adet 24'lü mini cupcake kalıbının içlerine cupcake kağıtları koyun ve tereyağı ile yağlayın. İçlerine hazırladığınız harcı paylaştırıp önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin.

2) Ahududu ve toz şekeri bir tencereye alın. Arada karıştırarak şeker eriyene kadar kaynatın. Şeker eridikten sonra 5 dakika kadar orta ateşte kaynatın ve içine limon suyunu sıkıp bir kavanoza alın.

3) Pişen ve soğuyan minik keklerin içinden bir çay kaşığı ile parçalar koparın. İçlerine soğumuş reçelden birer çay kaşığı koyun. Birer adet ahududu ile süsleyerek servis yapın.

CHIA'LI ENERJİ TOPLARI

4 KİŞİLİK

8 adet hurma
4 adet gün kurusu kayısı
1/2 su bardağı fındık
2 yemek kaşığı chia tohumu
1/2 çay kaşığı toz tarçın

1) Çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları mutfak robotunun içine alın. Kayısı ve fındıkları da ilave ettikten sonra kısa aralıklarla çalıştırın.

2) Malzemeler parçalanıp birbirini tutmaya başladığında içine tarçın ilave edin. 1-2 tur daha çalıştırıp hazırladığınız harcı bir kaba aktarın ve chia tohumu ekleyerek yoğurun.

3) Harçtan erik büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayarak şekillendirdikten sonra servis yapın.



Güzel Şeyler

ÇAY SAATLERİNİZ İÇİN UFAK-TEFEK İKRAMLIK TARİFLERİMİZ VAR. ÜSTELİK YAPIMLARI DA ÇOK KOLAY.



LİMONLU TARTÖLETLER

8-10 KİŞİLİK

LİMON DOLGUSU İÇİN:
4 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı

TART TABANI İÇİN:
2 su bardağı un
8 yemek kaşığı soğuk tereyağı
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/2 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Birkaç damla su

ÜZERİ İÇİN:
Rendelenmiş limon kabuğu

1) Limon dolgusu için toz şeker, yumurta ve limon suyunu cam bir kaba alıp karıştırın. Kabı, içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun. Koyulaşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam edin. Koyulaşmaya başladığında (yaklaşık 72 derecede) süzgeç yardımı ile süzün ve içine tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın.

2) Tart hamuru için un, soğuk tereyağı ve kabartma tozunu bir kaba alıp parmak uçlarınızla ufalayarak karıştırın. Ardından şeker, yumurta ve birkaç damla suyu ekleyip yoğurun.

3) Streç filme sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. İki parça pişirme kağıdı arasına koyun ve 1 cm kalınlığında açın. Hamurdan çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesin. Küçük tartölet kalıplarını yağlayın ve kestiğiniz hamurları kenarlarını kaplayacak ve ince olacak şekilde içine yerleştirin. İçlerini çatalla delin ve pişirme kağıdı yerleştirin. Kabarmasını önlemek için üzerine nohut veya kuru fasulye koyun. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10 dakika pişirin.

4) Üzerindekileri kaldırın ve yeniden fırına verip ortası da renk alana kadar pişirmeye devam edin. Pişen tartölet altlarını soğutun ve kalıptan çıkartın. İçlerine limonlu dolgudan koyun. Rendelenmiş limon kabuğu ile süsleyin ve soğutup servis yapın.

DUT UNLU MOZAİK KURABİYE

4-6 KİŞİLİK

100 gram bitter çikolata
10 yemek kaşığı dut unu
1 avuç dolusu badem
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

1) Çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın. İçine dut unu ve kıyılmış badem ekleyip birbirine karışana kadar kaşık yardımıyla harmanlayın.

2) Portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırdıktan sonra streç filme sarın ve iki elinizin altında yuvarlayarak rulo şekli verin. Sertleşene kadar derin dondurucuda dinlendirin. Çıkarıp dilimleyin ve servis tabağına yerleştirin. 15-20 dakika buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.



Makaron

GELENEKSEL BİR FRANSIZ LEZZETİ OLAN MAKARON, YAPIMI BÜYÜK EMEK İSTESE DE ÇOK SEVİLEN TATLI TARİFLERİNİN BAŞINDA GELİR. YAPIM DETAYLARI VE ÇOK ÖZEL BİR SUNUMUYLA SAYFALARIMIZDA YER ALIYOR.



MAKARON

40 ADET



300 gram badem unu
300 gram pudra şekeri
220 gram yumurta akı
300 gram toz şeker
75 ml su
2-3 damla pembe gıda boyası





Badem unu ve pudra şekerini geniş bir kaba eleyerek karıştırın. Üzerine yumurta akının yarısını ekledikten sonra macun kıvamını alana kadar bir spatula yardımı ile karıştırın. Kalan yumurta akını miksere alıp bekletin.











Toz şeker ve suyu küçük bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca termometrenizi yerleştirin. Karışımın sıcaklığı 115 dereceye ulaştığında beklettiğiniz yumurta akını mikserin en yüksek devrinde çırpmaya başlayın. Şekerli suyu ilave edin. Karışımı kar gibi olana kadar çırpın.





Gıda boyası ekleyip iyice çırpın. Karışım oda ısısına gelip mikserin telini kaldırdığınızda şeklini koruyorsa ve parlak bir görünüme sahipse ideal kıvamda demektir. Çırpma işlemini sonlandırıp merengi kenara alın.





Bademli macuna merengin 1/4'ünü ekleyin. Macun sertliğini kaybedip kolay karıştırılabilir bir kıvama gelecektir. Kalan merengi alttan üste doğru çok fazla söndürmeden, yavaşça karıştırarak üç aşamada ekleyin. Merengin tamamı bitince kenara alın.



Pişirme kağıdını tepsinizin boyutuna göre kesin.

Üzerine çay bardağı yardımıyla 2-3 cm'lik aralıklar bırakarak yuvarlaklar çizin. Pişirme kağıdını tepsiye yerleştirin. Makaron harcını yuvarlak uçlu bir sıkma torbasına koyun.

Yuvarlakların içini doldurana kadar dik bir şekilde tutarak torbayı sıkın. Tepsiyi her yönden sert bir yüzeye vurun. Üzerinde baloncuklar kalırsa, bir kürdanla patlatın. Kalan makaron harcını da aynı şekilde tepsilere koyarak hazırlayın.

Tepsileri serin bir yerde 45 dakika bekletin.

Sıktığınızda renkleri parlak olan makaronların bekleme sırasında üzerleri yavaş yavaş kuruyup kabuk bağlayacak ve mat bir renk alacaktır. Yeteri kadar kuruyup kurumadıklarını anlamak için kuru elle üzerlerine çok yavaş bir şekilde dokunup test edebilirsiniz.

Fırınınızın alt ve üst fanını açıp 165 derecede ısıtın. Fırının ortasına her seferinde sadece bir tepsi yerleştirip, yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğuyana kadar dinlendirin. 2 parçanın arasına istediğiniz bir iç krema sürüp servis yapın.







aklınızda bulunsun!

◆ Yumurtaların akını ve sarısını ayırırken, akının içine yumurta sarısı karıştırmamaya özen gösterin. Çünkü yumurta sarısında bulunan yağ, çırptığınız akın kabarmasını engelleyebilir.

◆ Makaron yaparken ısıyı ayarlamak önemli olduğundan mutlaka mutfak termometresi kullanmak gerekir.

◆ Hazırladığınız makaronları dolapta 3 gün muhafaza edebilir veya 6 ay buzlukta ağzı sıkı kapanmış bir kutuda saklayabilirsiniz.

◆ Makaron harcını tepsiye sıktıktan sonra tepsiyi her yönden sert bir yüzeye vurmak gerekir. Bu işlem makaronlara şeklini verip, biraz yayılmalarını sağlayarak içindeki hava kabarcıklarını çıkaracaktır. Eğer üzerinde baloncuklar kalırsa, bir kürdan ile nazikçe patlatabilirsiniz.

◆ Makaronların pişip pişmediğini, fırını açıp bir tanesinin üzerine dokunarak ve hafif oynatarak anlayabilirsiniz. Eğer sallanıyorsa katılaşmamış demektir ve birkaç dakika daha fırında tutmanız gerekir. Makaronlar pişerken renk almamasına dikkat edin.

BEYAZ GANAJ DOLGULU MİNİ MAKARONLAR

80 ADET (3 CM ÇAPINDA)

BEYAZ ÇİKOLATALI GANAJ İÇİN:
500 gram beyaz çikolata
250 ml krema

SÜSLEMEK İÇİN:
Çilek ve yaban mersini

1) Aşamalar halinde verilen makaron tarifini birebir uygulayın. Tepsiye sıkacağınız zaman makaronların büyüklüklerini çay bardağı yerine pergel yardımıyla üçer cm çapında daireler çizerek belirleyin.

2) Beyaz çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp geniş bir cam kaseye alın.

3) Kremayı bir sos tenceresinde ısıtıp kaynamadan hemen önce ocaktan alın. Çikolatanın üzerine dökün ve eriyene kadar karıştırın. Eğer sıcaklık yeterli gelmezse, 20- 30 saniye mikrodalga fırında ısıtıp karıştırın.

4) Ganajın üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Çıkardıktan sonra mikser yardımıyla çırpın. Makaronların yarısını tepsiye gelen kısımları yukarı bakacak şekilde düz bir zemine dizin. Krema sıkma torbasına yıldız uç takıp ganajı içine doldurun ve makaronların üzerine sıkın. Yaban mersini ve çilekle süsleyin. Üst parçayla birlikte servis yapın.



◆ Yumurta akını çırpmadan önce, mikser kabının ve çırpma telinin yağdan tamamen arınması gerekir. Bunun için kullanmadan önce beyaz sirke ile silip kurulayabilirsiniz. Çünkü yağ yumurta akının kabarmasını engelleyebilir.

◆ Makaronları, pişerken şeklini koruyup, güzel ve ince bir şekil alması için fırına vermeden önce üzerlerinin kuruması için bekletmek gerekir. Tam kurumadan erken fırına verirseniz, şekli bozulabilir ve çatlayabilir.



Özel İkramlarınız için





ÇİKOLATA NÜANSLARI OLAN BİR YİYECEK. SADE YENİLMESİ BİR YANA EKLENDİĞİ TARİFLERE DE DERİNLİK KATAR. KURABİYE, KEK VE PUDİNG TARZINDA TATLILARA BOLCA İLAVE ETTİK, SONUÇ MÜKEMMEL!

ÇİKOLATALI VE FRAMBUAZLI KEK

8 KİŞİLİK

80 gram bitter çikolata
2-3 yemek kaşığı damla çikolata
1 su bardağı frambuaz
50 gram tereyağı
3/4 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
1/2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz

SUNUM İÇİN:
Pudra şekeri
Frambuaz, çilek, kumkuat

1) Tereyağını küçük bir kaba alıp eriyene kadar ısıtın. Ocaktan alıp içine küçük parçalar halinde kırdığınız bitter çikolatayı ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırıp kenara alın.

2) Şekerle yumurtayı kabarıp açık sarı bir krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Üzerine çikolatalı tereyağlı karışım, ayçiçeği yağı, süt ve yoğurdu ekleyip malzemeler karışana kadar çırpın. Daha sonra un, kabartma tozu, tuz ve vanilyayı tel süzgeç yardımıyla eleyerek karışıma ekleyin. Spatula yardımıyla keki söndürmeden yavaşça karıştırın. En son damla çikolata ve frambuaz ekleyip karıştırın.

3) 20 cm çapında bir kek kalıbını önce yağlayın, sonra unlayın. Fazla unu kalıbı ters çevirip kenarlarına hafifçe vurarak silkeleyin. Kek karışımını içine döküp üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip meyvelerle süsleyerek servis yapın.



BEYAZ ÇİKOLATALI SUFLE KEK

6-8 KİŞİLİK

200 gram beyaz çikolata
4 adet yumurta
200 gram mascarpone peyniri
2 yemek kaşığı mısır nişastası

ÜZERİ İÇİN:
50 gram beyaz çikolata

1) Beyaz çikolatayı eritip ılınmaya bırakın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Akları köpük olana kadar mikser yardımıyla çırpın ve kenara alın. Ayrı bir yerde yumurta sarıları ve mascarpone peynirini çırpın. Nişasta ekleyip çırpmaya devam edin. Ilık çikolatayı ilave edip çırpın ve ardından yumurta akını ekleyip spatula yardımıyla alttan üste havalandırarak hafifçe karıştırın.

2) Küçük boy baton kek kalıbını pişirme kağıdı ile kaplayıp karışımı içine dökün. Tüm kek kalıbını alüminyum folyo ile kaplayıp fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiye kek kalıbının yarısına kadar su ilave edip önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin.
Isıyı 140 dereceye düşürüp 20 dakika daha pişirin. Fırının içinde 10 dakika dinlendirip üzerine eritilmiş beyaz çikolata gezdirin. Dilediğiniz meyvelerle süsleyip servis yapın.



HURMALI YOĞUN ÇİKOLATALI KEK

6-8 KİŞİLİK

6 adet hurma
300 gram kuvertür bitter çikolata
150 gram tereyağı
3 adet yumurta
100 gram esmer şeker
100 gram un
15 gram kakao
tuz

GANAJ İÇİN:
250 gram kuvertür bitter çikolata
150 ml krema

ÜZERİ İÇİN:
Frenk üzümü

1) Kek hamuru için çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayıp tereyağı ile birlikte orta boy bir tencereye alın ve kısık ateşte eritin. Eriyip iyice karıştıktan sonra soğuması için kenara alın.

2) Yumurta ve esmer şekeri mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Erittiğiniz çikolata ve tereyağı karışımını yumurtalara ekleyip karıştırın

3) Kalan malzemeyi ekleyip topak kalmayana kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış veya pişirme kağıdı ile kaplanmış 25x25 cm ebadında kare bir fırın kabına dökün. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp ikiye böldükten sonra kek hamuruna batırın. Keki spatula yardımıyla düzelterek hurmaların üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip fırından alın.

4) Ganaj için çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayın. Krema ile beraber küçük boy bir tencereye alıp kısık ateşte eritin. Pürüzsüz bir kıvam alınca ılınması için kenara alın.

5) Kek tamamen soğuyup ganaj da ılınınca, kekin üzerine dökün ve buzdolabında soğumaya bırakın. Ganajı donduktan sonra Frenk üzümü veya dilediğiniz meyvelerle süsleyerek servis yapın.

BEYAZ ÇİKOLATALI YAZ MEYVELİ CUP

6-8 KİŞİLİK

2 adet şeftali
1 su bardağı kiraz
1 paket yulaflı bisküvi

KREMASI İÇİN:
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
60 gram beyaz çikolata
100 ml krema





HURMALI VE PORTAKALLI TRUF

12-14 KİŞİLİK

8 adet hurma
450 gram kuvertür bitter çikolata
250 ml krema
50 gram tereyağı
2 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

KAPLAMA İÇİN:
200 gram bitter çikolata
2 paket kakao

1) Trüf için çikolatayı kabaca doğradıktan sonra krema ile beraber tamamen eriyip karışana kadar ocakta karıştırın. Eridikten sonra ocaktan alıp üzerine küçük doğranmış hurma, rendelenmiş portakal kabuğu ve tereyağı ekleyip karıştırın. Çabuk donması için düz , geniş bir tepsiye döküp yayın ve buzdolabına kaldırın. Kıvamı iyice koyulaşıp elde şekil verecek hale gelene kadar bekletin. Daha sonra karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve 10 dakika da bu şekilde soğumaya bırakın.

2) Kaplaması için 200 gram bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyip pürüzsüz bir kıvam alınca ocaktan alın. Kakaoyu geniş bir kaba alın.

3) Buzdolabında beklettiğiniz trüfleri çıkarın. Bir elinizin iç kısmına benmari usulü erittiğiniz çikolatadan sürün. Trüfleri elinizde yuvarlayarak çikolata ile kaplanmasını sağlayın ve hiç beklemeden kakaonun içine atın. Her biri için bu işlemi uyguladıktan sonra trüflerin üzerindeki fazla kakaoyu silkeleyip servis yapın.

1) Kreması için beyaz çikolata ve krema dışında kalan tüm malzemeyi tencereye alıp iyice karıştırın. Tencereyi ocağa oturtup kaynayana kadar karıştırarak pişirin. İyice koyulaşınca ocaktan alın. İçine kırılmış beyaz çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Üzerinin kabuk bağlamaması için streç filmle kaplayın. Daha sonra içine çırpılmış soğuk kremayı ekleyin ve homojen bir hal alana kadar karıştırın. Soğumaya bırakın.

2) Bisküvileri kırıntı haline getirin. Kirazların çekirdeklerini çıkarın ve ikiye kesin. Krema soğuyunca kuplara kırıntı haline getirdiğiniz bisküviden birer çorba kaşığı koyun. Üzerine 1-2 çorba kaşığı krema ekleyin. Kirazları kupların yanlarına iç kısımları dışarı bakacak şekilde dizin. Kirazların ortasında kalan boşluğa küp doğranmış şeftali yerleştirin ve tekrar krema koyun. Üzerini meyve ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.





BEYAZ ÇİKOLATALI VE HAVUÇLU KEK

1 paket (80 gram) beyaz çikolata
2 su bardağı ince rendelenmiş havuç
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı esmer şeker
3/4 su bardağı ayçiçeği yağı
1 paket vanilya
2+1/4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
6 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

KALIP İÇİN:
Birer yemek kaşığı tereyağı ve un

ÜZERİ İÇİN:
1 paket (80 gram) beyaz çikolata
1/2 su bardağı krema
1 çay bardağı ufalanmış krokan

1) Çikolatayı kıyın. Yumurta ve şekerleri tel bir çırpıcı yardımıyla çırpın. Ayçiçeği yağı ve vanilyayı ekleyip tüm malzeme birleşene kadar çırpın.

2) Un, kabartma tozu, tarçın ve Hindistan cevizini geniş bir kaba alıp karıştırın. Karışımın ortasını açıp yumurtalı malzemeyi azar azar ekleyin.

3) Kıyılmış çikolata, havuç ve cevizi ilave edin. Harcı yağlanıp unlamış ortası delik bir kek kalıbına dökün. Kalıbın tabanını tezgaha birkaç kez vurup, hamurun içindeki hava kabarcıklarını çıkartın.

4) Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

5) Üzeri için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Erimeye başlayınca kremayı da ekleyip karıştırın. Pürüzsüz ve parlak bir kıvama gelince ocaktan alın. Ilındıktan sonra kekin üzerine gezdirin. Krokan parçalarıyla süsleyerek servis yapın.



BEYAZ ÇİKOLATALI VE YABAN MERSİNLİ KURABİYE

10-12 KİŞİLİK

250 gram yaban mersini
360 gram un
1 paket kabartma tozu
170 gram oda ısısında tereyağı
150 gram toz şeker
50 gram esmer şeker
1 adet yumurta
5 ml vanilya özütü veya 1/2 paket vanilya
2 adet lime'ın (misket limonu) rendelenmiş kabuğu
2 yemek kaşığı lime suyu
60 ml süt
1 tutam tuz

ÜZERİ İÇİN:
200 gram kuvertür beyaz çikolata



1) Kurabiye hamuru için un, kabartma tozu ve tuzu bir kapta karıştırın. Başka bir kapta tereyağı, toz şeker ve esmer şekeri mikser ile krema haline gelene kadar çırpın. Krema haline geldiğinde içine yumurta, vanilya özütü, rendelenmiş lime kabuğu ve lime suyu ekleyip biraz daha çırpın. Daha sonra süt ve karıştırdığınız kuru malzemeyi ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamurun yapışkan ve cıvık bir kıvamı olmalı. Hamur homojen bir hale geldiğinde, yaban mersini ekleyip çok bastırmadan ve ezmeden karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Soğuduktan sonra dilerseniz kaşıkla şekil verin, dilerseniz 2 adet pişirme kağıdı arasında merdane yardımıyla 1 parmaktan daha kalın olmayacak şekilde açıp dilediğiniz formu verin. Daha sonra pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine, çok geniş aralıklarla (pişerken yayılacakları için) dizin.

2) Tepsideki kurabiyelerin görünen kısımlarındaki yaban mersinlerine bıçak ile kesikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 12-14 dakika, altları hafif altın sarısına dönene kadar pişirin. Kurabiyeler fırından çıktığında yumuşak olacakları için fırın tepsisinde soğumaya bırakın.

3) Benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolatayı, iyice soğuyan kurabiyelerin üzerine bir kaşık yardımıyla ince çizgiler halinde gezdirip servis yapın.



HURMALI ÇİKOLATALI PUDİNG

KADAYIFLI KITIR İÇİN:
200 gram taze kadayıf
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı file badem

PUDİNG İÇİN:
50 gram kakao
360 ml süt
90 gram kuvertür bitter çikolata
5 ml vanilya özütü veya 1/2 paket vanilya
1 yemek kaşığı bal
15 adet hurma
1 tutam tuz

SÜSLEME İÇİN:
Kurutulmuş Hindistan cevizi
Frenk üzümü
File adem, rendelenmiş çikolata

1) Kadayıflı kıtır için kadayıfı elinizle didikleyin. Tereyağını bir tavada eritip kadayıfı ekleyin ve kavurmaya başlayın. Üzerine pudra şekeri ve file badem ekleyip kavurmaya devam edin. Rengi koyulaşana kadar kavurup ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2) Puding için kakao, süt, vanilya ve doğranmış bitter çikolatayı bir tencereye alıp iyice karıştırın. Ocağa oturtup pürüzsüz bir kıvam alana kadar orta ateşte pişirin. Ocaktan alıp bal ve tuz ekleyerek ılıtın. Diğer taraftan hurmaların çekirdekleri çıkarın ve mutfak robotuna alıp püre haline gelene kadar çekin. Her seferinde 1-2 yemek kaşığı puding ekleyerek hurma ile birlikte çekin ve tüm pudingi hurma ile karıştırın.

3) Servis kaplarınızın altına bir parmak kalınlığında kadayıflı kıtır koyun. Üzerine 2-3 parmak yüksekliğinde hurmalı puding dökün. İyice soğuttuktan sonra kurutulmuş Hindistan cevizi, Frenk üzümü, rendelenmiş çikolata ve file badem ile süsleyerek servis yapın.

KULLANILDIĞI TARİFİN LEZZETİNE BÜTÜNLÜK EKLEYİP ŞÖLENE ÇEVİREN GANAJ, KOLAYCA HAZIRLANABİLEN VE GENİŞ KULLANIM ALANINA SAHİP ÖZEL BİR SOSTUR. BİRÇOK TARİFİNİZDE KULLANABİLİRSİNİZ.

Ganaj

GANAJ HAKKINDA

Ganaj, tatlıları süslemek, pastaların ve bonbonların içini doldurmak veya pötifur hazırlamak için kullanılan pastane kremasıdır. Bu kremayı, içine koyacağınız baharatlar, çay-kahve aromaları gibi malzemelerle zenginleştirebilirsiniz. Trüf, pasta, fondü ve cupcake yaparken, ayrıca dekor malzemesi olarak da tüm tariflerde kullanabilirsiniz.

◆ 500 ml krema ◆ 500 gram kuvertür bitter çikolata



1

Kremayı bir sos tenceresine alın. Ardından ocağa oturtup kısık ateşte kaynatmadan ısıtın.



2

Kuvertür çikolatayı bıçakla ince kıyın. Kıydığınız çikolataları derin bir cam kaseye alın.



3

Kaynatmadan iyice ısıttığınız kremayı ocaktan alıp kıydığınız çikolatanın üzerine dökün.



4

Pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın. Üzerini streç filmle örtüp soğuyana kadar oda ısısında bekletin.



5

PÜF NOKTALARI

Krema kesinlikle kaynatılmamalı. Yoksa kesilir ve kullanılamaz hale gelir. Ganaj buzdolabında bekletilirse daha hızlı kıvam alır fakat çok soğuyunca kıvamını kaybedebilir. Bu yüzden kıvam alması için oda ısısında bekletmek ve ara ara karıştırmak gerekir.

ÇİKOLATALI TRUF

4-6 KİŞİLİK

GANAJ İÇİN:
200 gram kuvertür bitter çikolata
200 ml krema

SÜSLEMEK İÇİN:
Birer çay bardağı iri dövülmüş fındık, Antep fıstığı
Birer çay bardağı kakao ve Hindistan cevizi

Ganaj malzemesini temel tarifteki işlem sırasına göre hazırlayın. Daha sonra ganajı pişirdiğiniz kaptan başka bir kaba alıp oda ısısında tamamen katılaşana kadar bekletin. Katılaştıktan sonra bir kaşık yardımıyla parçalar alıp elinizde yuvarlayarak top haline getirin. Fındık, Antep fıstığı, kakao ve Hindistan cevizine bulayarak servis yapın.





ÇİKOLATALI CUP TATLI

6 KİŞİLİK

12 adet kakaolu bisküvi, Frenk üzümü

GANAJ İÇİN:
200 gram kuvertür bitter çikolata
300 ml krema

KREMA İÇİN:
2 adet yumurtanın sarısı
4 yemek kaşığı toz şeker
400 ml süt
3 yemek kaşığı un
100 gram labne peyniri

1) Ganajı temel tarifteki işlem sırasına göre hazırlayın. Krema için yumurta sarısı ve toz şekeri derin bir tencereye alıp şeker eriyene kadar çırpın. Üzerine süt ve unu da ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Ocağa oturtup kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Ocaktan alıp 15 dakika dinlendirdikten sonra labneyi de ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

2) Hazırladığınız ganaj oda ısısına geldiğinde mikserin yüksek devrinde katılaşana kadar çırpın.

3) Bisküvileri mutfak robotunda toz haline getirin. Kuplara önce bisküvi, sonra hazırladığınız krema ve Frenk üzümünü ilave edin. Hazırladığınız ganajı krema torbasına alın ve tatlının üzerine sıkarak soğuk servis yapın.

ÇİKOLATALI KEK

8-10 KİŞİLİK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı tereyağı
1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
1/2 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı soğutulmuş filtre kahve
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

GANAJ İÇİN:
200 ml krema
200 gram kuvertür bitter çikolata

1) Yumurta ve toz şekeri geniş bir kaba alarak şeker eriyip karışımın rengi beyazlaşana kadar çırpın. Üzerine önce kalan sıvı malzemeleri sonra da katı malzemeleri sırasıyla ekleyip homojen bir kıvam alana kadar çırpın. Orta boy bir kek kalıbını yağlayıp karışımı içine dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir).

2) Ganaj malzemesini temel tarifteki işlem sırasına göre hazırlayın. Kek iyice dinlendikten sonra hazırladığınız ganajı üzerine dökerek servis yapın.



DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI
THE PRESIDENCY OF RELIGIOUS AFFAIRS
رئاسة الشؤون الدينية

TÜRKİYE DİYANET VAKFI
TURKIYE DIYANET FOUNDATION
وقف الديانة التركي

KURBANINI PAYLAŞ

KARDEŞİNLE YAKINLAŞ



YURT İÇİ KURBAN BEDELİ 975 ₺

YURT DIŞI KURBAN BEDELİ 825 ₺

SON GÜN

BANKALAR	MÜFTÜLÜKLER
30 TEMMUZ 2020	31 TEMMUZ 2020

ONLINE BAĞIŞ	MOBİL UYGULAMA	ÇAĞRI MERKEZİ
bagis.tdv.org	TDV BAĞIŞ	+90 312 416 90 00

Gevrek Kurabiyeler

SICAK İÇECEKLERİN EN GÜZEL EŞLİKÇİLERİNDEN BİRİDİR KURABİYELER. YAPIMLARI KOLAY OLDUĞU KADAR EĞLENCELİDİR DE. BAŞTA ÇAY SAATLERİ OLMAK ÜZERE ATIŞTIRMA GEREKSİNİMLERİNİZ İÇİN BİRBİRİNDEN BAŞARILI KURABİYE TARİFLERİMİZ VAR. KEYİFLE YEMENİZ DİLEĞİYLE.





BİTTER ÇİKOLATALI FINDIKLI BISCOTTI

6-8 KİŞİLİK

120 gram bitter çikolata
1/2 su bardağı kakao
2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 adet yumurtanın akı
100 gram oda ısısında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı file fındık

ÜZERİ İÇİN:
1 paket bitter çikolata

1) Çikolatayı irice kıyın. Un, kakao, karbonat, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaba eleyin. 2 adet yumurtayı hafifçe çırpın.

2) Tereyağını mikserle iyice yumuşayana kadar çırpın. Şekeri ilave edip 3-4 dakika daha çırpmaya devam edin. Çırpılmış 2 adet yumurtayı ilave edip 5 dakika daha çırptıktan sonra, unlu karışımı azar azar ekleyin ve tüm malzeme biraraya gelene kadar karıştırmaya devam edin.

3) Çikolata ve fındık ekleyip karıştırın. Bir fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayıp hamuru spatula yardımıyla rulo şeklinde yerleştirin.

4) Yumurta akını hafifçe çırpıp bir fırça ile üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-30 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğutun ve bir bıçak yardımıyla verev olacak şekilde 2 cm genişliğinde kesin. Bir tepsiye veya fırın teline dizin. Fırının ısısını 150 dereceye düşürün ve kurabiyeleri 30 dakika, iyice kıtırlaşana kadar pişirin. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip üzerlerine gezdirdikten sonra servis yapın.



LİMONLU LOR KURABİYESİ

25 ADET

500 gram tuzsuz lor peyniri
2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
250 gram oda ısısında tereyağı
5 su bardağı un
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 paket kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurtanın sarısı
Toz şeker

1) Lor peyniri ve toz şekeri geniş bir kaba alıp hamur yoğurur gibi 2-3 dakika yoğurun.

2) Yumurta, tereyağı, limon kabuğu rendesi ve kabartma tozunu ekleyip yeniden yoğurun. Azar azar un ekleyerek yeniden yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın. Yoğurma kabının üzerini örtün ve 10 dakika dinlendirin.

3) Hamuru tekrar yoğurun. Hamurdan küçük boy yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırın ve pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsine yerleştirin. Yumurta sarısı sürüp toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.

KURU KAYISILI KURABİYE

6-8 KİŞİLİK

300 gram kuru kayısı
160 gram tereyağı
1 adet yumurta
170 gram pudra şekeri
2 yemek kaşığı kayısı marmeladı
2 su bardağı+
5 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN:
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı limon suyu



1) Oda ısısındaki tereyağı, yumurta ve pudra şekerini köpük gibi kabarıp beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Marmelat, vanilya ve küçük küp şeklinde doğranmış kayısı ekleyip karıştırın.

2) Başka bir kabın içinde un ve kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Tereyağlı karışıma ekleyip karıştırın. Hamur çok yumuşak olduysa buzdolabında 30 dakika dinlendirin. 5-6 cm çapında rulo yapıp pişirme kağıdı ile sarın ve derin dondurucuda sertleşene kadar dinlendirin.

3) Hamuru 5 mm kalınlığında yuvarlak dilimleyip pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altın rengi olana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

4) Üzeri için pudra şekerini eleyip azar azar limon suyu ekleyin ve karıştırın. Kurabiyeleri bu karışıma bulayın ve kuruduktan sonra servis yapın.

KURU İNCİRLİ VE KURU ÜZÜMLÜ KURABİYE

6-8 KİŞİLİK

7-8 adet küp doğranmış kuru incir
2 yemek kaşığı kuru üzüm
120 gram tereyağı
3/4 su bardağı pudra şekeri
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pekmez
2.5- 3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 tutam tuz

SUNUM İÇİN:
Pudra şekeri

1) Tereyağı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ayçiçeği yağı, yumurta ve pekmez ekleyip hafifçe çırpın. Karışıma un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur elde edin. Hamura kuru incir, kuru üzüm, ceviz ve tuz ilave edip buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

2) Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.



DAMA VE SPİRAL KURABİYE 14-16 KİŞİLİK

SADE SABLE HAMURU İÇİN:
100 gram un
(1 su bardağından bir parmak eksik)
2 yemek kaşığı pudra şekeri
60 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı toz badem
1 tutam deniz tuzu

KAKAOLU SABLE HAMURU İÇİN:
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı pudra şekeri
60 gram tereyağı
1 yemek kaşığı toz badem
1 adet yumurta
100 gram un
1 tutam deniz tuzu

KURABİYELERİ YAPIŞTIRMAK İÇİN:
2 adet çırpılmış yumurta sarısı

1) Her iki sable hamurunun malzemelerini ayrı kaplara alıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Her iki hamuru da iki parçaya ayırın.

2) Hamurların birer parçasını yarım santim kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açın. Damalı kurabiyeler için 5-6 mm genişliğinde ve 15 cm uzunluğunda şeritler kesin. Kenarlardan artan kısımları ayrı ayrı toparlayın. Bir adet sade bir adet kakaolu iki şeridi aralarına yumurta sarısı sürerek yan yana yapıştırın. Üzerine ikinci katı renkleri alt sıranın tersi olacak şekilde yumurta sarısı sürerek yerleştirin. Toparladığınız sade sable hamurunu açın ve şeritlerin etrafına yumurta sarısı sürerek yapıştırın. Streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dolaptan alıp bir parmaktan biraz ince olacak şekilde dilimleyin.



3) Spiral kurabiye hamurların ikinci parçalarını eşit kalınlıkta ve uzunlukta büyük dikdörtgenler olacak şeklinde açın. Aralarına yumurta sarısı sürüp üst üste koyun. Rulo yapıp streç filme sarın ve buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dolaptan alıp bir parmaktan biraz daha ince olacak şekilde kesin.

**4) Kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Ilık servis yapın.**

Yudum Yudum Çay



KÜLTÜRÜMÜZÜN VAZGEÇİLMEZ İÇECEĞİ ÇAY, SABAH KAHVALTISINDAN İTİBAREN HEM YEMEKLERE HEM SOHBETLERE EŞLİK EDEREK GÜNÜN HER SAATİNE AYRI BİR KEYİF KATAR. AYNI ZAMANDA GÜÇLÜ BİR ANTİOKSİDAN İÇECEK OLAN SİYAH ÇAY İLE BİTKİ ÇAYI DEMLEMENİN PÜF NOKTALARINI SİZİN İÇİN DERLEDİK.

BİTKİ ÇAYI HAZIRLAMANIN PÜF NOKTALARI:

- Tarçın, karanfil, kuru zencefil gibi kalın kabuklu ve kök formundaki bitkiler 1 taşım kaynatılarak çay olarak hazırlanabilir.
- Yaprak olanlar, üzerine sıcak su ekleyip, 5-6 dakika bekletildikten sonra süzülerek içilebilir.
- Ihlamur ve adaçayı yaparken, çaydanlığı direkt ocağa koyarak veya siyah çay gibi demlemeyin. Bir kaba alıp üzerine kaynar su dökün ve 5-6 dakika bekletip için. Üzerine ayva ya da elma kabuğu da ekleyebilirsiniz.

ÖNERİLER

Suyun 100 derecede kaynatılması gerekir. Demlenme aşaması ise 3 dakika sürmeli. Demli çay sevenler bu süreyi 10-15 hatta 30 dakikaya çıkarabilir. Çay, 3 dakika demlendiğinde, uyarıcı etkileri açığa çıkar. 3 dakikadan sonra ise daha rahatlatıcı aromalar açığa çıkar.

ADIM ADIM ÇAY DEMLEME

1) İlk olarak çaydanlığa temiz ve soğuk su koyun. İçme suyu kullanmaya özellikle dikkat edin. Klorlanmış su ile kaliteli çay yapılmaz.

2) Daha sonra demliğe çay koymadan, ısınması için çaydanlığın üzerine oturtun ve ocağı açıp suyu kaynatın.

3) Demliğe kişi sayısına (kişi başı 1 tatlı kaşığı) ve demliğin büyüklüğüne göre çay koyun. Sonra çayı ılık su ile yıkayıp süzün.

4) Çaydanlığın içindeki su kaynadıktan hemen sonra ocağı kapatıp 1-2 dakika dinlendirin ve suyu demliğe boşaltın.

5) Ocağı yeniden açıp suyu 10-15 dakika kaynatın. Şayet çayın aromasını tam olarak hissetmek istiyorsanız bu süreyi 20-25 dakikaya çıkarabilirsiniz.

6) Çay demlendiğinde, taneler dibe oturur ve dem ile posa birbirinden ayrılır.

7) Demlediğiniz çayı 30 dakika içinde içmeye özen gösterin. Demlenen çay 30 dakikadan fazla bekletildiği takdirde, içeriğinde bulunan yararlı maddeler azalır.

BELLONA

EN SAVUNMASIZ ANLARINIZDA BİLE

SAĞLIKLI BİR UYKU DENEYİMİ!

Bağışıklık sistemimiz için virüs büyük tehdit. Bu yüzden sizin için yüksek güvenlik ve yüksek teknolojiyi bir araya getirdik!
Soft Selection V-Guard, özel olarak geliştirilmiş kumaşıyla hijyenik bir ortam sağlamayı amaçlıyor.
Bu sayede kötü etkilerden korunmanızı destekliyor.

Soft Selection V-Guard

BELLONA YATAK TEKNOLOJİSİNDE BİR İLK



ÇOK YAKINDA
TÜM BELLONA MAĞAZALARINDA!

bellonamobilya | bellona | bellonamobilya

Erciyes Anadolu HOLDING

Kek Yapıyoruz!



MEVSİMİ OLMAYAN BİR TATLIDIR KEK. HEMEN 'TUZLUSU DA YAPILIR' DEDİĞİNİZİ DUYAR GİBİYİZ. ELBETTE OLUR ANCAK 'KEK' DENDİĞİNDE İLK AKLA GELEN YUMUŞACIK, TATLI, MİS KOKULU NEFİS BİR LEZZETTİR. ÖYLEYSE GELİN DETAYLI PÜF NOKTALARIYLA NEFİS KEK TARİFLERİNİ HAZIRLAMAYA BAŞLAYALIM.

KEK HAZIRLAMANIN PÜF NOKTALARI

1 Birinci ve en önemli husus reçeteyi baştan sona birkaç kez okuyun. Bu sadece kek için değil yapacağınız bütün tarifler için önemli bir nokta. Reçete aksini söylemiyorsa kek yapmak için kullanılan bütün malzemeler oda ısısında olmalı. En az 1 saat önce bütün malzemeyi hazırlayın; yumurtanın sarısı ve akı ayrı kullanılacaksa yumurtalar soğukken ayırın.

2 Reçetedeki bütün malzemeleri önceden hazırlayın (tartılması, kesilmesi, doğranması, elenmesi vs.).

3 Eğer reçetede 100 gram elenmiş un yazıyorsa, unu eledikten sonra tartın. Elenmiş un ile elenmemiş unun ağırlığı aynı değildir.

4 Doğru ebatta kalıp kullanmak çok önemlidir. Eğer olması gerekenden küçük bir kalıp kullanırsanız kek taşar veya içi pişmez. Büyük kalıp kullanırsanız istediğiniz dokuyu yine yakalayamazsınız.



5 Kalıbın kalitesi ve rengi de çok önemlidir. Özellikle kek yaparken ince metal ve koyu renkli kalıp kullanmayın. Koyu renkli kalıplar ısıyı daha çok çeker. Kekin rengi erken koyulaşır ve kek istenilen kıvamda pişmez.

6 Fırın ısısı ve pişme süresi çok önemlidir. Verilen süreler ortalama pişme süreleridir. Eğer sizin fırınınız normalden fazla ısınıyorsa veya tam tersi az ısınıyorsa iyi bir gözlemci olmanız gerekir.

7 Verilen süre dolmadan 5-6 dakika öncesinden mutlaka kontrol edin. Aslında en iyi sonucu alabilmek için fırın içi termometresi kullanmak gerekir.

8 Mutlaka mutfak tartısı kullanın. Malzemenin tartılarak kullanılması çok önemlidir. En basit örnekle, iki yumurtayı tartacak olursanız aynı ağırlıkta olmadıklarını göreceksiniz.

9 Eğer reçetede tereyağı ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırın diyorsa oda ısısındaki tereyağı ve toz şekeri en az 4- 5 dakika orta hızda karıştırın. Ara ara mikseri durdurup kenarda ve tabanda karışmayan malzemeyi bir spatulayla sıyırın ve karıştırmaya devam edin.

10 Reçete 'yumurta ve toz şekeri karıştırın' diye başlıyorsa en az 5 dakika rengi açılana hacim kazanana kadar karıştırmaya devam edin.

11 Malzeme sırası önemli, şaşırmayın ve reçeteyi dikkatle uygulayın.

12 Unu veya kuru malzemeyi başka bir kaba eleyin diye bir husus yoksa sıvı malzemeye karıştırmadan önce kuru malzemeyi ayrı bir kapta tel çırpıcı ile karıştırın, havalandırın.

13 Kuru malzemeyi veya unu koyduktan sonra çok az karıştırın. Unun kaybolması yeterlidir.

14 Fazla karıştırmak kekin sert olmasına sebep olur. Mikserin en düşük devrinde 1-2 tur veya en güzeli spatula yardımıyla, harcı söndürmeden alttan üste doğru nazik hareketlerle karıştırın.

15 Ortası delikli bir kek kalıbı veya kıvrımları olan bir kalıp kullanıyorsanız yumuşamış tereyağı ile kalıbın her tarafını yağlayın. Bunu yaparken fırça kullanın, kalıbın her tarafına un serpin ve kalıbı ters çevirip vurarak unun fazlasını silkeleyin. Bu işlem kekin kalıptan daha rahat çıkmasını sağlar.

16 Eğer kelepçeli kalıp veya kek tepsisi kullanıyorsanız tabanı ölçüsünde pişirme kağıdı kesin. Pişirme kağıdını yerleştirmeden önce tereyağı ile tabanı hafifçe yağlayın. Kağıdı tabana koyun ve tabandaki kağıt dahil kenarları tereyağı ile yağlayıp yine un serpin.

17 Kalıbı ters çevirip yanlarına ve üzerine hafifçe vurarak unun fazlasını silkeleyin. Bu işlem pandispanya tarzı kekler için geçerli değildir, onlarda kalıp yağlanmaz.

18 Kekin pişme süresi dolmadan 5 dakika önce kürdan kontrolü yapmayı unutmayın. Tam ortasına kürdan batırın eğer temiz çıkıyorsa keki fırından alın. Kek pişerken fırın kapağını en az 20 dakika kesinlikle açmayın.

19 Kek piştikten sonra kalıbı soğutma teline alın ve en az 10 dakika bekletin. Sonra kalıbı ters çevirerek keki çıkartın. Gerekirse kenarları ince bir bıçakla sıyırın, yapışmadığından emin olduktan sonra ters çevirin. Çizilmiş, yıpranmış kek kalıbı kullanmayın.

20 Soğutma telinde kekin soğuması önemlidir. Çünkü taban kısmının hava alması önemli.

Bütün kekleri bir gün dinlendikten sonra yerseniz dokusu ve aroması çok daha yerinde olur. Portakalı rendelerken beyaz kısımlarını rendelememeye çalışın, o kısımları keke acılık katar.



PORTAKALLI VE HAŞHAŞLI KEK

8-10 KİŞİLİK

 250 gram un 1/2 çay kaşığı tuz 10 gram (1 paket) kabartma tozu 2 yemek kaşığı mavi haşhaş
 280 gram toz şeker 2 adet büyük boy yumurta 1 adet büyük boy yumurta sarısı 60 ml oda ısısında süt
 60 ml portakal suyu 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu 100 ml eritilip soğutulmuş tereyağı
 100 ml zeytinyağı kalıbı yağlamak için 1 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı

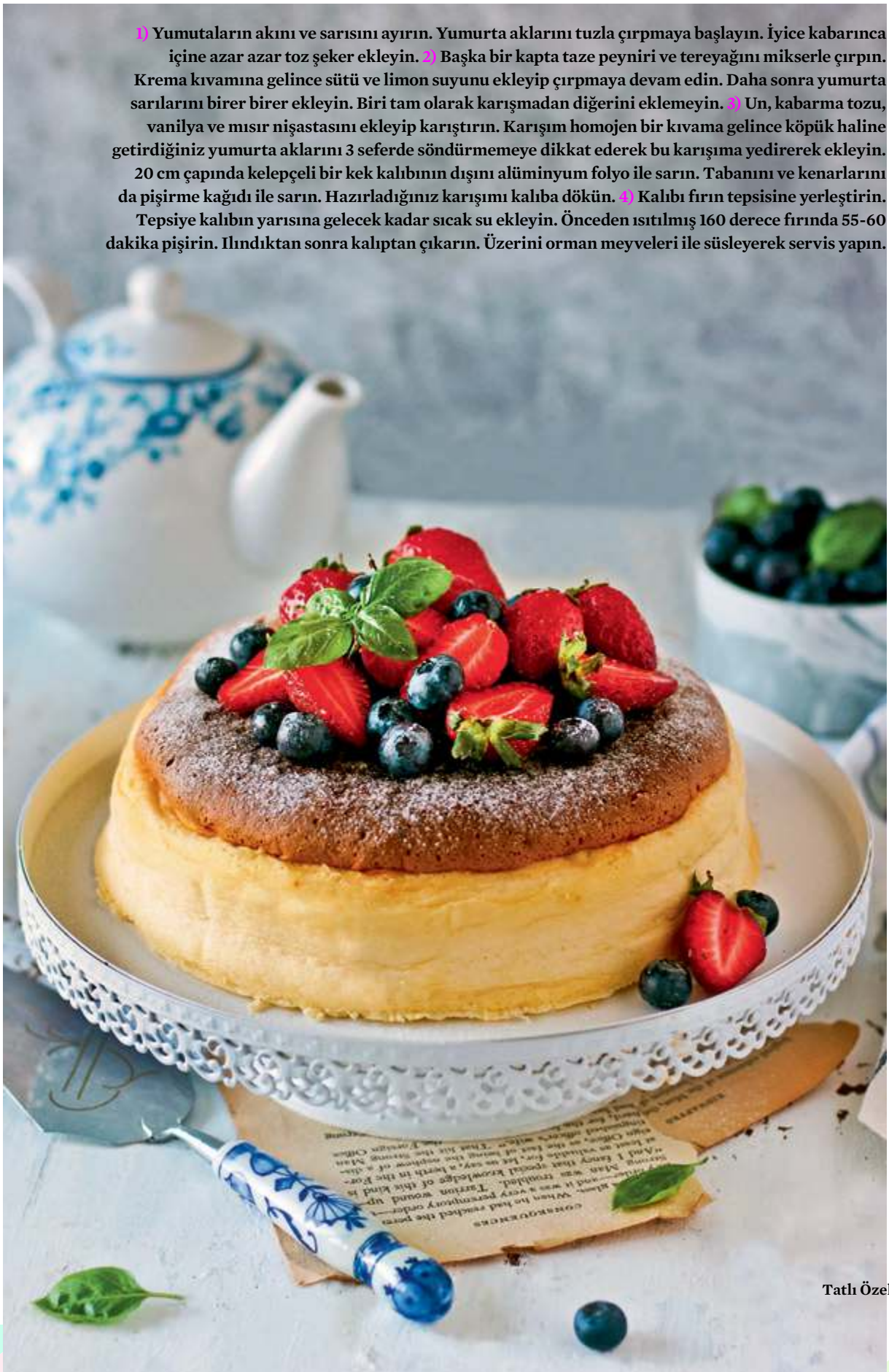
1) Fırını 175 derecede fansız olarak ısıtın. 19 cm çapında, ortası delikli orta boy bir kek kalıbını oda ısısında tereyağı ile yağlayın. Her tarafına gelecek şekilde un serpin. Kalıbı ters çevirip hafif kenarlarından vurarak, unun fazlasını silkeleyin. 2) Kek hamuru için un, tuz, kabartma tozunu bir kaba koyun ve tel çırpıcı ile karıştırarak havalandırın. Üzerine haşhaşı döküp karıştırdıktan sonra kenara alın. 3) Toz şeker, yumurta ve yumurta sarısını karıştırma kabına koyun. Mikserin orta devrinde yaklaşık 4-5 dakika rengi açılıp hacmi artana kadar karıştırmaya devam edin. 4) Süt, portakal suyu, rendelenmiş portakal kabuğu, eritilip soğutulmuş tereyağı ve zeytinyağını ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. 5) Ardından kuru karışımı (unlu karışım) sıvı karışıma ekleyin. Tamamı karışıp un taneleri kaybolana kadar bir spatula yardımıyla yavaşça alt üst ederek karıştırın. 6) Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Fırının orta bölmesinde 40-45 dakika kadar kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın, eğer kürdan temiz çıkıyorsa keki fırından alın). Soğutma teline aktarıp oda ısısında dinlendirin. 7) On dakika sonra keki ters çevirerek kalıptan çıkartın, 1 saat kadar soğutma telinde soğuttuktan sonra servis yapın.

JAPON KEKİ

8-10 KİŞİLİK

- 5 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı toz şeker
- 250 gram taze peynir
- 50 gram tereyağı
- 1/2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 3/4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- Süslemek için orman meyveleri

1) Yumutaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta aklarını tuzla çırpmaya başlayın. İyice kabarınca içine azar azar toz şeker ekleyin. 2) Başka bir kapta taze peyniri ve tereyağını mikserle çırpın. Krema kıvamına gelince sütü ve limon suyunu ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra yumurta sarılarını birer birer ekleyin. Biri tam olarak karışmadan diğerini eklemeyin. 3) Un, kabarma tozu, vanilya ve mısır nişastasını ekleyip karıştırın. Karışım homojen bir kıvama gelince köpük haline getirdiğiniz yumurta aklarını 3 seferde söndürmemeye dikkat ederek bu karışıma yedirerek ekleyin. 20 cm çapında kelepçeli bir kek kalıbının dışını alüminyum folyo ile sarın. Tabanını ve kenarlarını da pişirme kağıdı ile sarın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün. 4) Kalıbı fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiye kalıbın yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 55-60 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın. Üzerini orman meyveleri ile süsleyerek servis yapın.



ŞEFTALİLİ KEK

8-10 KİŞİLİK

▯ 4 adet oda ısısında yumurta ▯ 1/2 su bardağı toz şeker ▯ 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
▯ 2 yemek kaşığı eritilip soğutulmuş tereyağı ▯ 1 su bardağı süt ▯ 1/2 limonun rendelenmiş kabuğu
▯ 2 su bardağı un ▯ 1 paket vanilya ▯ 1 paket kabartma tozu ▯ 1 çay kaşığı karbonat

ÜZERİ İÇİN: ▯ 3 adet şeftali ▯ 1 su bardağı esmer şeker ▯ 50 gram tereyağı ▯ 1/4 su bardağı su



1) Üzeri için esmer şeker, tereyağı ve suyu bir tavaya alıp kaynatmadan kontrollü bir şekilde ısıtın. Pişirme kağıdı serdiğiniz 26 cm çapında kelepçeli bir kalıbın tabanına yarım ay şeklinde dilimlediğiniz şeftalileri dizin. Şeker iyice eridikten sonra, hazırladığınız karışımı şeftalilerin üzerine gezdirin.
2) Kek hamuru için yumurta ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üzerine ayçiçeği yağı, tereyağı ve sütü ekleyip karıştırın. Limon kabuğu rendesini katın. Un, vanilya, kabartma tozu ve karbonatı eleyip üzerine ekleyin. Bir spatula ile alt üst ederek yavaşça karıştırın.
3) Pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra şeftalilerin üzerine yavaşça boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Ters çevirip dilimleyerek servis yapın.

MERAKLISINA...

Kek hazırlarken çırpma işlemi için cam kapları tercih edin. Kek yaparken malzemeleri yumurta, şeker, ayçiçeği yağı ve un sıralaması ile ekleyin. Keklerinizde karbonat yerine kabartma tozu kullanmayı tercih edin. Kekinize katacağınız unu kabartma tozu ile birlikte elerseniz hem topak kalmaz hem de kabartma tozu homojen olarak karışır ve kekiniz daha iyi kabarır. Çırpma işlemini mikserle yapacaksanız, önce yavaş, daha sonra hızlı devri kullanın. Kekinize un ekledikten sonra mikserin yavaş devrini ya da çırpma teli kullanın.

VİŞNELİ KIRINTILI CUPCAKE

8-10 KİŞİLİK

▯ 1 su bardağı vişne ▯ 2 adet yumurta ▯ 3/4 su bardağı toz şeker
▯ 125 gram eritilip soğutulmuş tereyağı ▯ 1 su bardağı yoğurt
▯ 1 adet lime'ın rendelenmiş kabuğu ▯ 2 su bardağı un
▯ 1 çay kaşığı kabartma tozu ▯ 1 çay kaşığı karbonat

KIRINTI İÇİN: ▯ 70 gram oda ısısında tereyağı ▯ 1 yemek kaşığı toz şeker
▯ 1 yemek kaşığı esmer şeker ▯ 1 su bardağı un



1) Yumurta ve toz şekeri 4-5 dakika iyice kabarana kadar çırpın. Üzerine tereyağı ve yoğurt ekleyip homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. İçine rendelenmiş lime kabuğu ekleyin. Un, kabartma tozu ve karbonatı eleyip üzerine ekleyin. Spatula ile hamuru söndürmeden, alt-üst ederek karıştırın. 2) Hamuru muffin kalıplarına 2/3'ü dolacak şekilde pay edin. Üzerlerine 2-3 adet çekirdeği ayıklanmış vişne yerleştirin ve yarısına kadar hamurun içine batırın. 3) Kırıntı için tereyağını bir kaba alıp üzerine kalan malzemeyi ekleyin. Parmak uçlarınızla kırıntı olacak şekilde ufalayın. Muffin kalıplarının üzerine kırıntıları bir kaşık yardımıyla paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika kontrol ederek (cupcake'lere bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

KARAMELLİ BROWNIE

8-10 KİŞİLİK

▯ 180 gram tereyağı ▯ 160 gram (2 paket) bitter çikolata ▯ 190 gram (1 su bardağı) toz şeker ▯ 95 gram (1/2 su bardağı) esmer şeker ▯ 36 gram (2 yemek kaşığı) kakao ▯ 3 adet büyük boy yumurta ▯ 140 gram (1 su bardağı + 1 yemek kaşığı) un ▯ 1/2 çay kaşığı tuz

KARAMEL İÇİN: ▯ 1 çay bardağı toz şeker ▯ 2 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı ▯ 2 yemek kaşığı oda ısısında krema ▯ 1/2 çay kaşığı tuz

1) Kek hamuru için tereyağını bir sos tenceresine alın ve ocağı en kısık ateşte açın. Tereyağı eriyince ocaktan alıp içine küçük parçalar halinde kırdığınız çikolatayı ekleyin. Çikolataları yakmamaya dikkat ederek hızlıca karıştırarak eritin. İçine toz şeker ve esmer şeker ekleyip karıştırın. Daha sonra kakao ve tuzu katıp karıştırmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyin. Her yumurtayı ekledikten sonra 1-2 dakika kadar spatula veya tel çırpıcı ile karıştırın. 3 yumurtayı da bu şekilde ekledikten sonra azar azar unu ekleyin. Homojen bir karışım olana kadar karıştırın.

2) Karışımı içine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin ve fırından alın.

3) Karamel sos için şekeri yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, orta ateşte amber rengi alana kadar pişirin. Üzerine yavaşça tereyağı, tuz ve kremayı ekleyip hızlıca karıştırın. Brownie'nin üzerine dökün. Servis yapın.






Esra Adak


Abdurrahim Erdiril

"HAYALİNDEKİ MUTFAĞI TASARLA" YARIŞMASININ KAZANANLARI BELLİ OLDU

HOME ART DERGİSİ'NİN, GELECEĞİN YAŞAM ALANLARINI TASARLAMA VİZYONU DOĞRULTUSUNDA SİEMENS EV ALETLERİ İŞBİRLİĞİ İLE DÜZENLEDİĞİ "HAYALİNDEKİ MUTFAĞI TASARLA" PROJE YARIŞMASININ KAZANANLARI ONLINE OLARAK DÜZENLENEN ÖDÜL TÖRENİ İLE AÇIKLANDI.




Emre Suadiye

Üniversite öğrencilerine yönelik olarak düzenlenen "Hayalindeki Mutfağı Tasarla" proje yarışmasının sonuçları jüri üyelerinin ve öğrencilerin katılımıyla gerçekleşen online ödül töreninde açıklandı.

Öğrencilerin Siemens Ev Aletleri'nin ankastre ve solo ürünleriyle geleceğin yaşam alanlarını tasarladığı yarışmanın birincileri, görme engelli kişilerin mutfakta yemek pişirmesini kolaylaştıracak 'Engelleri Aşan' mutfak projesiyle Esra Adak ve Abdurrahim Erdiril oldu. Yarışmanın ikincilik ödülünü ise esneklik kavramı ile mutfak ve ofisi bir araya getiren projesiyle Emre Suadiye aldı. Yarışma sonucunda birinciye Siemens EQ.9 connect, ikinciye ise Siemens EQ.9 Full Otomatik Espresso ve Kahve Makinesi hediye edildi.

Jüri üyelerini Serter Karataban, Emre Özgüder, Emre Evrenos, Hakan Kütahya, Özlem Yalım, Eda Tahmaz, Jale Kulin, Gülen Yıldız Üçler gibi mimar ve iç mimarların yanı sıra BSH Türkiye Pazarlama Direktörü Hilal Eksel Merter, Siemens Ev Aletleri Pazarlama Müdürü Ekin Sarfati, BSH Marka Pazarlama PR ve Event Müdürü Demet Kaptanoğlu ve Home Art Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Yasemin Savcı'nın oluşturduğu yarışmada kazananlar yüzlerce başvuru arasından değerlendirme sonucunda belirlendi.

40 Yıllık Hatırıyla

YERİ GELDİĞİNDE YORGUNLUĞUMUZUN İLACI, YERİ GELDİĞİNDEYSE MUTLU ANLARIMIZIN, HEYECANLARIMIZIN ORTAĞI TÜRK KAHVESİ, 400 YILDIR KÜLTÜRÜMÜZÜN AYRILMAZ BİR PARÇASI OLARAK HAYATIMIZA DEĞER KATIYOR. TÜM İNCELİKLERİYLE TÜRK KAHVESİ NASIL YAPILIR, NASIL SERVİS EDİLİR VE DAHA FAZLASINI SİZİN İÇİN ARAŞTIRDIK.





ÖNERİLER

■ Tiryakileri için bir önerimiz var. Kahveyi çekirdek halinde alıp kahve değirmeniyle öğütün. Bu şekilde taze çekilmiş kahvenin aroması ve lezzeti hazır olarak alınan çekilmiş toz kahveden çok daha güzel olacaktır.

■ Soğuk suyu cezveye koyduğunuzda üzerine zeytin tanesi büyüklüğünde bir buz parçası eklerseniz kahveniz daha köpüklü olur.

KAHVE SAKLARKEN...

■ Çekirdek kahvenin uzun süre taze kalması için, serin ve kuru bir yerde, hava geçirmeyen kaplar içinde saklayın. Kahveyi özellikle çok sıcak ve soğuktan, ışıktan, nemden ve güçlü kokulardan uzak tutun.

■ Şayet paket halinde ve çekilmiş toz kahve aldıysanız, orijinal paketinde saklayın. Kahveyi kullandıktan sonra kalanını ambalajıyla hava geçirmez bir kavanozda 2 hafta boyunca saklayabilirsiniz.

BİR FİNCAN TÜRK KAHVESİ HAZIRLAMAK İÇİN

1) Bakır cezveye, 1 fincan dolusu soğuk su ekleyin.

2) Üzerine, 2 tatlı kaşığı (en az 7 gram) çekilmiş toz kahve ve arzuya göre şeker (az şekerli için 1 adet, orta şekerli için 1.5, şekerli için 2 adet kesme şeker) ilave edin. Kaynayana kadar sürekli karıştırın.

3) Kaynamaya başlayınca ocağı iyice kısıp, karıştırmaktan vazgeçin.

4) Kahve kabarana kadar pişirmeye devam edin.

5) Fincanı suyla çalkalayıp, kahveyi yavaşça fincana dökün.

6) Lokum, kurabiye, çikolata ya da farklı ikramlarla servis yapın.

Unutulmaz anlarınızda D&R yanınızda



/ DRDunyasi / dr_dunyasi /

www.dr.com.tr

Hafif ve Rengarenk...

YAZ MEVSİMİNİN AROMATİK MEYVELERİ VE SÜTLE HAFİF TATLILAR HAZIRLADIK. SİZLERİN DE YORUMUNA AÇIK OLAN BU TARİFLERİ YARATICILIĞINIZI KATARAK ZENGİNLEŞTİREBİLİRSİNİZ.



VİŞNELİ MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Tarifi arka sayfada



ERİKLİ MİLFÖYLÜ TART

2-4 KİŞİLİK

2 adet milföy hamuru
1/2 su bardağı esmer şeker
5- 6 adet anjelik erik
2 yemek kaşığı tereyağı

SERVİS İÇİN:
Pudra şekeri

1) Milföy hamurlarını oda ısısında hafifçe yumuşayana kadar bekletin. Daha sonra pişirme kağıdının üzerine yan yana yerleştirin. Uçlarını hafifçe üst üste getirip elinizle bastırarak yapıştırın. Merdane yardımıyla enine ve boyuna 2-3 cm uzayıp genişleyecek şekilde açın. Açtığınız hamurun kenarlarından 1 cm kadar boşluk bırakıp dikdörtgen olacak şekilde bıçakla kesmeden çizik atın. Çizik attığınız bölümün tamamına, pişerken kabarmaması için çatalla delikler açın. İç kısmına esmer şekerin yarısını serpin.

2) Erikleri ince yarım ay şeklinde doğrayın ve hamurun iç kısmına yan yana dizin. Üzerine kalan esmer şekeri serpin. Çizgilerin dış taraflarını kenar oluşturacak şekilde içe kıvırın.

3) Önceden ısıtılmış 180 derece fırında tartın kenarları kızarana kadar pişirin. Fırından alıp üzerine tereyağı sürün ve oda ısısında ılıtın. Pudra şekeri serperek servis yapın.



VİŞNELİ MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

6-8 KİŞİLİK

20 adet vişne
6 yaprak güllaç
4 yemek kaşığı buğday nişastası
6 su bardağı süt
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi şekeri
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
6 yemek kaşığı bal

1) Nişastayı bir kaba alıp üzerine 1 su bardağı süt ilave edin ve nişasta eriyene kadar çırpın. 2 su bardağı sütü derin bir tencereye alıp üzerine nişastalı karışımı ilave edin ve orta ateşte tel çırpıcı ile hafif kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Vişneden bir avuç dolusu kenara ayırıp kalanı muhallebinin içine katın. Hindistan cevizi şekeri ekleyip topaklanmaması için karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp ılınana kadar sürekli karıştırın.

2) Kenara ayırdığınız vişneleri ve süzme yoğurdu katıp karıştırın. Orta boy ortası delikli bir kek kalıbını ıslatıp, fazla suyunu silkeleyin. Muhallebiyi kalıbın yarısına gelecek şekilde dökün. Oda ısısına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirin.

3) Üç su bardağı sütü 36 derece sıcaklığa gelene kadar ısıtın. Ocaktan alıp bal ekleyin ve karıştırın.

4) Yayvan bir kaba güllaç yapraklarını parçalayarak yerleştirin. Üzerine ballı sütü gezdirin. Güllaç sütü çekince, süzgeç yardımıyla fazla sütünü süzdürün. Güllaç yapraklarını buzdolabından çıkardığınız kalıbın üzerine yerleştirin. Streç filmle kapatıp, buzdolabının alt rafında soğuyana dek veya derin dondurucuda sertleşene kadar dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. Dilimleyip servis yapın.

KAYMAÇİNA

10-12 KİŞİLİK

5 adet yumurta
1. 5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

1) Yumurtaları iyice çırptıktan sonra toz şeker ekleyin ve eriyene kadar birkaç dakika çırpın.

2) Süt ve vanilya özütünü ekleyip tekrar çırpın. Karışımı 20x25 cm'lik bir fırın kabına döküp, önceden ısıtılmış 160 derecede fırında 1 saat pişirin.

3) Soğuduktan sonra buzdolabında en az 4 saat beklettikten sonra servis yapın.





KREM KARAMEL

6 KİŞİLİK

KARAMEL İÇİN:
100 gram toz şeker
2 çorba kaşığı su

MUHALLEBİ İÇİN:
2 su bardağı sıcak süt
60 gram toz şeker
2 yemek kaşığı
vanilya özütü
3 adet hafif çırpılmış
yumurta

1) Karamel için toz şeker ve suyu küçük bir sos tavasına alıp hiç dokunmadan kenarlarından şekerin erimesini bekleyin; gerektiğinde tavayı hafifçe sallayın. Karışım hafifçe esmerleştiğinde 6 adet krem karamel kabına paylaştırın ve soğumaya bırakın.

2) Muhallebi için sıcak süte toz şeker ve vanilya özütünü ekleyip toz şeker eriyene kadar çırpın. Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Sütlü karışımı yemek kaşığı yardımıyla yavaş yavaş yumurtaya ekleyin ve çırpmaya devam edin. Karışımı fırın kaplarına paylaştırın.

3) Geniş bir tepsiye kapları yerleştirin. Tepsiye kapların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra buzdolabında en az 4-5 saat dinlendirin. Servis yaparken bıçakla kapların iç kısmının kenarından geçin. Servis tabaklarına ters çevirip dikkatlice çıkarın ve servis yapın.

ŞEFTALİLİ VE BÖĞÜRTLENLİ CRUMBLE

4-6 KİŞİLİK

CRUMBLE İÇİN:
120 gram küp doğranmış soğuk tereyağı
1.5 su bardağı un
1/2 su bardağı esmer şeker
1 tutam tuz, 1 tutam tarçın

MEYVELİ TABAN İÇİN:
2 adet küp doğranmış şeftali
1 su bardağı böğürtlen
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kayığı mısır nişastası

SUNUM İÇİN:
Dondurma

1) Crumble için buzlukta beklemiş ve küp doğranmış soğuk tereyağını mutfak robotunun haznesine alın. Üzerine un, esmer şeker , tuz, ve tarçın ekleyin. Tüm malzeme kum gibi homojen bir karışım haline gelene kadar mutfak robotunu kısa kısa çalıştırın. Hamurun toparlanmaması için çok fazla çalıştırmayın. Buzdolabında yarım saat dinlendirin.

2) Meyveli taban için tüm malzemeyi küçük fırın kaplarına veya 1 adet büyük fırın kabına alın ve harmanlayın. Üzerine dinlenmiş hamur karışımını serpin. 5 dakika buzlukta beklettikten sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra biraz ılınmasını bekleyin. Dondurma ile servis yapın.





İNCİRLİ GRANOLALI PRATİK DONDURMA

6-8 KİŞİLİK

8-10 adet taze incir
1 su bardağı granola
500 gram süzme yoğurt
3 yemek kaşığı bal
4-5 dal nane

1) Süzme yoğurdu bir karıştırma kabına alın. İncirlerin yarısını ayırıp geri kalanını küçük küp doğrayın ve yoğurda ekleyin. Granola, bal, 3 dal nane yaprağını da kabaca parçalayarak karışıma ekleyin ve karıştırın.

2) 20x20 cm'lik bir fırın kabını pişirme kağıdı veya streç filmle kaplayın. Hazırladığınız karışımı yayıp üzerini düzeltin.

3) Ayırdığınız incirleri ince dilimleyin ve karışımın üzerine elinizle hafifçe bastırarak yerleştirin. Ayırdığınız nane yapraklarını da yerleştirip üzerini streç filmle kapatın. 1 gece derin dondurucuda bekletin ve dilimleyerek servis yapın.





ÇİLEKLİ YULAFLI KOLAY CHEESECAKE

6-8 KİŞİLİK

5-6 adet hurmayı sıcak suda beklettikten sonra 1 su bardağı bademle beraber mutfak robotunda irice çekin. Daha sonra 125 gram tereyağını eritip 2 su bardağı yulaf ve hurmalı karışımla beraber iyice kavurun. Rengi değiştikten sonra ocaktan alıp küçük bir fırın kabına dökün ve eşit olarak yayın. 250 gram çilek ve 1 paket labne peynirini mutfak robotunda çekip karışımın üzerine yayın. 4-6 saat buzdolabında beklettikten sonra soğuk servis yapın.

ÇİLEKLİ ELMA TATLISI

4-6 KİŞİLİK

3 adet elmayı soyup ortadan ikiye keserek içlerini temizleyin. 250 gram çileği mutfak robotunda püre haline getirip 3 çorba kaşığı toz şekerle beraber 20-25 dakika kadar kaynatın. Hazırladığınız karışımı ocaktan alıp derin bir fırın kabına dökün. İçine elmaları da yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika, elmalar yumuşayana kadar pişirin. Fırından alıp üzerine Antep fıstığı serperek ılık servis yapın.



MERAKLISINA

Çilekli elma tatlısını dilerseniz milföy kaselerinde servis yapabilirsiniz.



ÇİLEKLİ LORLU KURABİYE

6-8 KİŞİLİK

1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
1/2 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı tuzsuz lor peyniri

Lor peyniri ve 4 yemek kaşığı pudra şekerini derin bir kapta karıştırın. Üzerine 3 su bardağı un, birer paket vanilya ve kabartma tozu ekleyip yoğurun. Hamur toparlanınca ile 10 adet küp doğranmış çilek ekleyip karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparark elinizle yuvarlayıp fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Sservis yapın.

Beze

BEZE VEYA MERENG OLARAK BİLDİĞİMİZ KIRILGAN GÖRÜNÜŞLÜ KAR BEYAZI TATLI, YUMURTA AKININ ŞEKERLE ÇIRPILIP PİŞİRİLMESİ İLE ELDE EDİLEN ADETA BÜYÜLÜ BİR LEZZETTİR.

BEZE VE BEZE HAZIRLAMA YÖNTEMİ İLE YAPILAN TATLILARDAN BİRİ OLAN PAVLOVANIN TÜM PÜF NOKTALARINI SİZLERLE PAYLAŞIYORUZ.



BEZE

10-12 KİŞİLİK

◆ 6 adet yumurtanın akı ◆ 1.5 su bardağı toz şeker ◆ 1 tutam tuz





1) Beze hazırlarken öncelikle yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Bu işlem sırasında, kullanacağınız yumurta akına sarısını kesinl 0ikle karıştırmamaya dikkat edin. Çünkü yumurta sarısının içerisinde bulunan yağ, kabarma işlemini engelleyebilir.

2) Sarısını karıştırmadan dikkatlice ayırdığınız yumurta aklarını, yağını arındırmak için sirke ile iyice silip kuruttuğunuz geniş bir kaseye alın. Tuz ekleyip mikserin orta devrinde ve bir yandan da azar azar şeker ekleyerek çırpmaya başlayın.

3) Beze karışımına azar azar eklediğiniz şeker bitene kadar mikserin orta devrinde çırpmaya devam edin. Tüm şeker bittikten sonra mikserin yüksek devrinde karışım parlaklaşana ve mikserin ucunda şeklini koruyacak kadar kıvam alana kadar çırpın.

4) Sıkma torbasına aldığınız beze karışımını fırın tepsisine yavaşça sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında, sertleşecek ancak beyaz kalacak şekilde yaklaşık 1 saat pişirin. Fırını kapatın ve kapağı aralık bırakarak soğuyana kadar bekletin.





ORMAN MEYVELİ PAVLOVA

6 adet yumurtanın akı
1.5 su bardağı toz şeker
1 tutam tuz
1 çay kaşığı mısır nişastası
2 çay kaşığı sirke

SOS İÇİN:
1 su bardağı karışık orman meyvesi
1 çay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı su

SÜSLEMEK İÇİN:
Orman meyveleri



1) Geniş bir kaba aldığınız yumurta aklarına tuz katıp mikserin orta devrinde azar azar şeker ekleyerek çırpın. Şeker bitince yüksek devirde, karışım parlak bir hal alıp mikserin ucunda şeklini koruyana kadar çırpın. Çırpma işlemi bittikten sonra nişasta ve sirke ekleyip spatula ile alt-üst ederek yavaşça karıştırın. Tepsinin ortasına gelecek şekilde bezeyi dökün. Yuvarlak elde edecek şekilde spatula ile şekil verin. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 1-1.5 saat, üzeri kuruyana kadar pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra fırını kapatıp, kapağı aralık kalacak şekilde tamamen soğuyana kadar bekletin.

2) Sos için tüm malzemeyi sos tenceresine alıp meyveler yumuşayana kadar kaynatın. Ardından blenderden geçirin ve suyunu süzün. Süzdükten sonra tekrar sos tenceresine alın ve kıvam alana kadar kaynatın. Biraz ılındıktan sonra pavlovanın üzerine gezdirip meyvelerle süsleyerek servis yapın.



PÜF NOKTALARI

Bezenin pişerken renginin değişmemesi gerekir. Bezeyi hazırlamaya başlamadan önce, yumurta akının kabarmasını engelleyebileceği için bütün kap ve çırpıcıların yağdan arındırılması gerekir. Bundan emin olmanın yolu her şeyi sirke ile silmek.

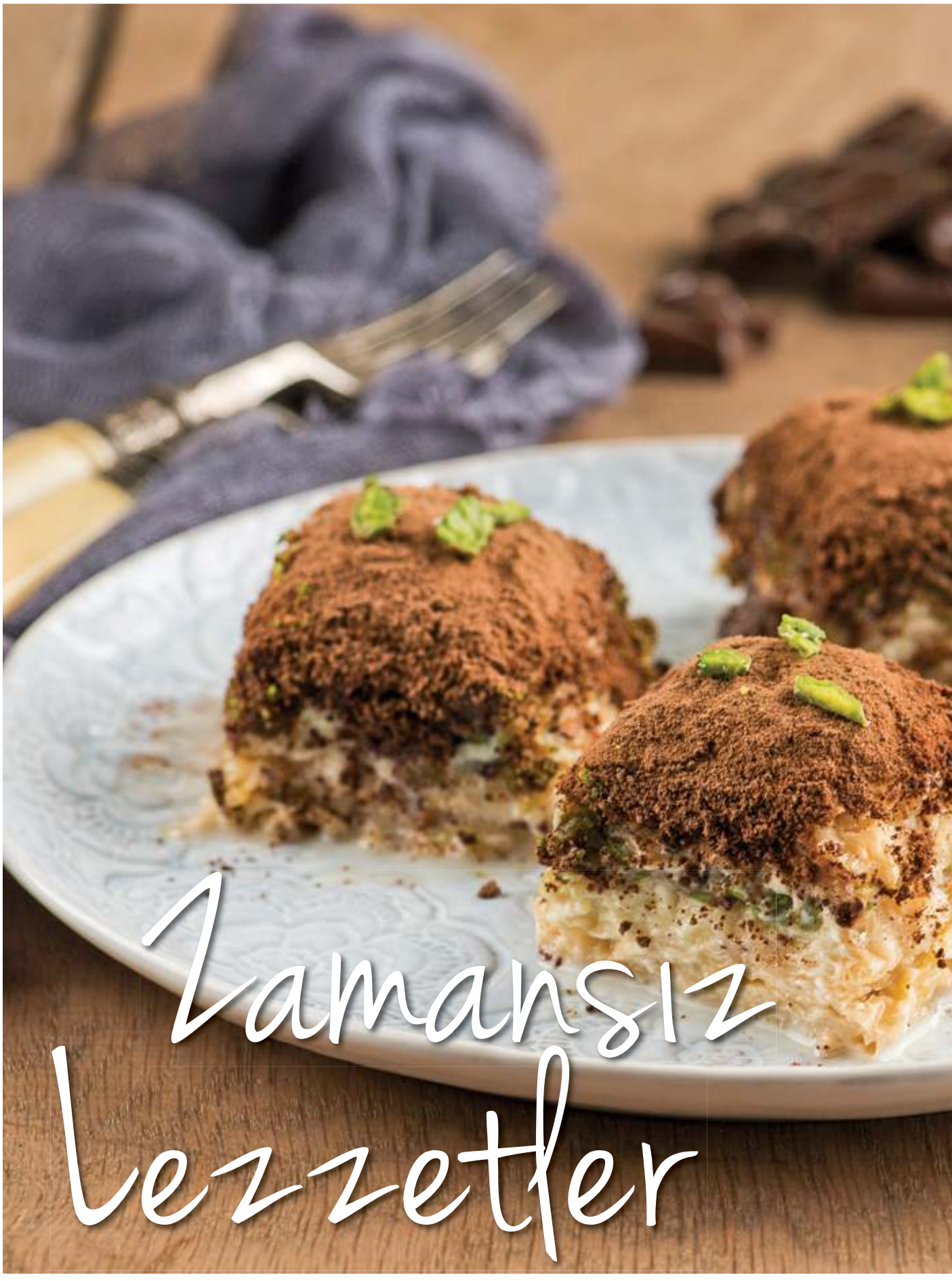
BEZE YAPARKEN

Kullanacağınız yumurtaların oda ısısında ve taze olmasına dikkat edin.

Yumurta aklarını çırpmak için metal ya da cam kaseler tercih edin.

Bezelerin çatlamasını önlemek için fırın tepsisine yavaşça sıkıp şekil verdikten sonra kuruması için 12-24 saat arası dinlendirebilirsiniz.

Bezeleri düzgün sıkmak ve sonucunda düzgün şekiller elde etmek istiyorsanız krema sıkma torbası ve krema sıkma uçları (duy) kullanın.



Zamansız Lezzetler



GELENEKSEL TATLILARIN MEVSİMSİZ OLUŞU BU LEZZETLERİ HER MEVSİM BÜYÜK BİR KEYİFLE SOFRALARIMIZA TAŞIMAMIZA VESİLE OLUYOR. TARİFLERİNİ VERDİĞİMİZ TATLILARA KÜÇÜK DOKUNUŞLARLA BU MEVSİME YAKIŞIR EKLEMELER YAPTIK. UMARIZ BEĞENİRSİNİZ.

HOŞVERDİ TATLISI

10-12 KİŞİLİK

1 paket baklavalık yufka (500 gram)
500 gram iri çekilmiş Antep fıstığı
600 gram tuzsuz tereyağı

TEPSİYİ YAĞLAMAK İÇİN:
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

ŞERBETİ İÇİN:
2 litre süt
500 gram toz şeker
500 ml krema

ÜZERİ İÇİN:
100 gram kakao
200 gram rendelenmiş bitter çikolata

1) Üzeri için kakao ve rendelenmiş çikolatayı bir kap içinde harmanlayın. Şerbeti için başka bir kapta süt ve toz şekeri kaynatıp soğuttuktan sonra krema ile karıştırıp kenara alın. Tatlının alt kısmı için 300 gram, üstü için de 200 gram yufka ayırın.

2) Orta boy bir tepsinin tabanını eritilmiş 1 yemek kaşığı tereyağı ile yağlayın. 600 gram tereyağını küçük küpler halinde kesin. Ayırdığınız taban yufkalarını her 2-3 katta bir tereyağı parçaları serpiştirerek yerleştirin.

3) Hepsi bittiğinde Antep fıstığının tamamını serpiştirin. Kalan 200 gram yufkayı da aynı şekilde tereyağı parçaları serpiştirerek üst üste dizin. Tamamı bittiğinde tatlınızı dilimleyin. Kalan tereyağını eritip her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında ortalama 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra kakaolu karışımı üzerini tamamen kapatacak şekilde yayıp Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

LOR TATLISI

6-8 KİŞİLİK

250 gram tuzsuz lor peyniri
2 adet yumurta
120 gram un
150 gram irmik
1 paket kabartma tozu
1 adet limon

ŞERBETİ İÇİN:
1 litre su
1 kg toz şeker
2-3 damla limon suyu

SUNUMU İÇİN:
Antep fıstığı ve
kaymak



1) Şerbeti için su ve toz şekeri bir tencereye koyun. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın.

2) Tatlı hamuru için peyniri ufalayarak geniş bir kaba alın. Yumurta, un, irmik, kabartma tozu, 1 adet limonun kabuğu ve suyunu ekleyip yoğurarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve hafifçe üzerine bastırarak yağlanmış tepsiye dizin.

3) Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlı şerbetini çektikten sonra dilimlenmiş kaymağın üzerine koyup Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.



TAŞ KADAYIF
Tarifi arka sayfada



TAŞ KADAYIF

8-10 KİŞİLİK

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 dilim limon

HAMURU İÇİN:
1 su bardağı ılık süt
1. 5 su bardağı ılık su
1/2 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar (yaklaşık 2 su bardağı) un
1 çay bardağı irmik
1 çay kaşığı tuz

İÇ MALZEME İÇİN:
1 su bardağı dövülmüş ceviz

KIZARTMAK İÇİN:
Ayçiçeği yağı

SUNUMU İÇİN:
Dondurma
Frambuaz sos
Ufalanmış Antep fstığı

1) Şerbet malzemesini bir tencereye alın ve eriyinceye kadar karıştırdıktan sonra ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 10-12 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğutun.

2) Hamur için süt ve suyu yoğurma kabına alıp karıştırın. İçine maya ve toz şekeri ilave edip karıştırdıktan sonra üzerini örterek 10 dakika aktifleşmesi için bekletin. Maya köpürdükten sonra kalan malzemeyi de ekleyin ve mikserin en düşük devrinde 3-4 dakika çırparak krep hamuru kıvamında bir hamur elde edin. Kabın üzerini örtüp 15 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

3) Bir krep tavasını çok az yağlayıp orta ateşe yanan ocağa oturtun. Hamur karışımından birer kepçe alarak pancake yapar gibi tavaya yuvarlak bir şekilde dökün. Sadece tek tarafını üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin ve spatula ile tavadan alıp bir mutfak bezinin üzerine koyun. Hamur bitene kadar işleme devam edin.

4) Pişirdiğiniz hamurların içlerine birer tatlı kaşığı dövülmüş ceviz koyun. Yarım ay şeklinde ikiye katlayıp kenarlarını iyice kapatın.

5) Ayçiçeği yağını kızdırın ve taş kadayıfların her iki tarafını da çevirerek kızartın. Kevgir yardımıyla yağdan alın ve soğuttuğunuz şerbetin içine atın. 1-2 dakika şerbetin içinde bekletip hemen servis tabağına alın. Ilındıktan sonra üzerine dondurma ilave edin. Frambuaz sos ve toz Antep fıstığı ekleyip bekletmeden servis yapın.



LİMON ÇİÇEĞİ ŞERBETLİ REVANİ

Tarifi arka sayfada



DAMLA SAKIZLI BADEMLİ KALBURABASTI

15 ADET

HAMURU İÇİN:
1 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı irmik
1/2 çay bardağı süt
1/4 çay kaşığı karbonat
1/2 tatlı kaşığı sirke
300 gram un
200 gram kırılmış badem içi

ŞERBETİ İÇİN:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
2 parça dövülmüş damla sakızı
2 adet çubuk tarçın

ÜZERİ İÇİN:
2-3 yemek kaşığı file badem



1) Hamur için yumurta, zeytinyağı, irmik ve sütü karıştırın. Yavaşça karbonat, sirke ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sert ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar yoğurun. Ardından 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

2) Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayıp merdane yardımıyla çay tabağından çok daha küçük olacak şekilde açın. Kırılmış badem içinden 5-6 parça alıp ortasına koyun. Kapatıp oval olarak elinizle şekillendirin ve hafif yassılaştırıp pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. Tüm hamura şekil verdikten sonra keskin ve tırtıksız bir bıçak ile üzerine önce dikine, sonra enine kesikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30-35 dakika rengi kahverengileşinceye kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

3) Şerbeti için tüm malzemeyi bir tencereye alın ve ocağa oturtup kaynamaya bırakın. 20-25 dakika kaynatıp şerbet koyulaştıktan sonra ocaktan alın ve tarçını çıkarın.

4) Kalburabastıları fırın tepsisinden alıp derin bir tepsi veya fırın kabına dizin. İlk sıcağı geçtikten sonra şerbetin yarısını üzerine dökün. Kalan yarısını 2-3 dakikada bir her birinin üzerine gelecek şekilde gezdirerek bitirin. 3-4 saat boyunca kalburabastıların ara sıra üst kısmını da şerbete batacak şekilde çevirerek dinlendirin. Şerbeti çeken tatlıların üzerine file badem serperek servis yapın.



LİMON ÇİÇEĞİ ŞERBETLİ REVANİ

8 KİŞİLİK

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 adet misket limonunun rendelenmiş kabuğu
3/4 su bardağı yoğurt
200 gram tereyağı
2 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

KEK KALIBINI YAĞLAMAK İÇİN:
1 yemek kaşığı zeytinyağı

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1/2 limonun suyu
200 gram çiçekli limon yaprağı

1) Şerbet için toz şeker ve suyu orta boy bir tencereye alın. Toz şeker eriyip şerbet hafif koyulaşana kadar pişirin. Limon suyunu, limon çiçeklerini ve limon yapraklarını ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra süzüp limon yaprakları ve çiçeklerini alıp atın.

2) Un, tuz, kabartma tozu ve karbonatı geniş bir kaseye eleyip karıştırın. Ayrı bir yerde limon kabuğu rendesini yoğurda ekleyip karıştırın. Geniş ve derin bir karıştırma kabında tereyağı ile toz şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın. Üzerine teker teker yumurtaları ekleyip çırpın. Unlu karışımı ilave edip ardından yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.

3) Büyük boy yağlanmış cam bir kaba veya fırın kabına döküp önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. Sürenin sonunda fırından alıp üzerine kürdan yardımıyla küçük delikler açın. Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerine gezdirip şerbeti çekene kadar dinlendirin. Dilimleyip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



Yaz Sıcağına Serin Tatlar

HAVALARIN ISINMASIYLA BİRLİKTE ALIŞKANLIKLARIMIZ DA FARKLILAŞIP DAHA HAFİF VE SERİN TATLARA DOĞRU EVRİLİR. YAPIMI PRATİK VE SAĞLIKLI BU TARİFLERİMİZİ DENEMENİZİ ÖNERİYORUZ.

KARABUĞDAYLI SOĞUK ÇİKOLATA

2-4 KİŞİLİK

1/2 su bardağı karabuğday
2 yemek kaşığı ham kakao
5 yemek kaşığı badem unu
5 adet hurma
100 gram bitter çikolata
30 gram kurutulmuş çilek
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı
30 gram kakao yağı
1/4 su bardağı kefir veya süzme yoğurt

1) Karabuğdayı geniş bir kaba alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve bir gece bekletin. Ertesi gün varsa fazla suyunu süzüp mutfak robotunda krema kıvamını alana kadar çekin. Üzerine ham kakao, badem unu ve çekirdekleri çıkarılmış hurma ekleyip yeniden çekin ve kenara alın.

2) Bitter çikolatayı benmari usulü eritip karabuğday kremasının içine katıp karıştırın ve dilediğiniz şekildeki kalıplara pay edip buzdolabına kaldırın.

3) Kurutulmuş çileği mutfak robotunda toz haline getirin. Hindistan cevizi yağı ve kakao yağını birlikte benmari usulü eritin. Daha sonra geniş bir kapta çilek tozu, kefir, Hindistan cevizi yağı ve kakao yağını karıştırıp buzdolabından aldığınız karışımın üzerine pay edin. Derin dondurucuya koyup iyice dondurun. Dolaptan alıp bekletmeden soğuk olarak servis yapın.



KARADUTLU LİMON SORBE

8-10 KİŞİLİK

100 gram karadut
2 adet limon
3 yemek kaşığı dut kurusu
10 yemek kaşığı bal
1 su bardağı su
3/4 su bardağı quark yoğurt

1) Limonu dilimleyip derin dondurucuda iyice donana kadar bekletin. Daha sonra mutfak robotuna alıp üzerine dut kurusu, 6 yemek kaşığı bal ve su ilave edin. Kar haline gelene kadar çekin . Orta boy dikdörtgen ve sığ bir kalıba veya bir kaba dökün. Daha sonra derin dondurucuya kaldırıp donana kadar dinlendirin.

2) Karadut, quark yoğurt ve kalan balı mutfak robotunda püre haline getirin. Limon sorbenin kalıbından daha küçük bir kalıba döküp donana kadar derin dondurucuda dinlendirin.

3) Donmuş limon sorbeyi kalıptan çıkarıp üzerine kalıptan çıkardığınız karadutlu sorbeyi yerleştirin ve soğuk olarak servis yapın.

AKTİF KARBON BOMBASI

2 KİŞİLİK

1 adet muz
1 adet avokado
1 tatlı kaşığı aktif karbon
2 yemek kaşığı pekmez
2 yemek kakao

SÜSLEMEK İÇİN:
Çilek

1) Muzu soyup kabuklarını sirkeli suyla yıkayıp kurulayın ve kaynar suda 6-7 dakika kaynatın. Sudan alıp muz ve kabukları temizlenmiş avokado ile birlikte mutfak robotundan geçirin.

2) Üzerine kalan malzemeyi ilave edip bir kez daha mutfak robotunda ezin. Süslemek için 4 adet çileği boyuna dilimleyip servis bardaklarının yanlarına elinizde hafifçe bastırarak yapıştırın. Daha sonra karışımı kontrollü olarak bardaklara pay edin. Buzdolabında 15 dakika dinlendirip üzerlerine kalan çilekleri küp doğrayıp yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.



ATIKSIZ MUTFAK

Muz kabuklarını haşladığınız vitaminli suyu dökmek yerine tatlılarda ve soğuk içeceklerde değerlendirebilirsiniz. Bu suyu kapaklı cam bir kavanozda 2-3 gün boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.



BARDAKTA CHEESECAKE

4 KİŞİLİK

1 yemek kaşığı chia tohumu
4 yemek kaşığı su
30 gram tereyağı
4 yemek kaşığı kinoa unu
4 yemek kaşığı teff unu
4 yemek kaşığı kurutulmuş dut unu

KREMA İÇİN:
150 gram kaju
4 yemek kaşığı bal
1 dal kurutulmuş lavanta
1 dal taze lavanta
1 paket yaban mersini

SÜSLEMEK İÇİN:
1 su bardağı Hindistan cevizi

1) Krema için kajuyu bir kaba alıp üzerine 1 çay bardağı su ilave edin ve 1 gece dinlendirin. Ertesi gün suyunu süzüp yeniden 1 çay bardağı su ekleyerek krema kıvamı alana kadar mutfak robotunda ezin. Üzerine bal, lavantaların çiçek kısımları ve yaban mersinin yarısını ilave edip karıştırdıktan sonra kenara alın.

2) Chia tohumu ve suyu bir kaba alıp jel kıvamı alana kadar dinlendirin. Kalan malzeme ile karıştırın ve 4 parçaya ayırın. Varsa porsiyonluk silikon kalıplara yoksa kağıt bardakların tabanına ve yanlarına, ortası boş kalacak şekilde elinizle bastırarak yerleştirin. Buzdolabına koyup 30 dakika dinlendirin.

3) Kremayı buzdolabından çıkardığınız kalıp veya bardakların içlerine pay edin. Yeniden derin dondurucuya yerleştirip donana kadar dinlendirin. Biraz donduğunda üzerlerine kalan yaban mersinlerini yerleştirip donana kadar dinlendirin. Kalıptan çıkarın veya kağıt bardakları keserek tatlıyı çıkarın. Kenarlarını Hindistan cevizine bulayıp bekletmeden soğuk olarak servis yapın.

Instagram'dan...

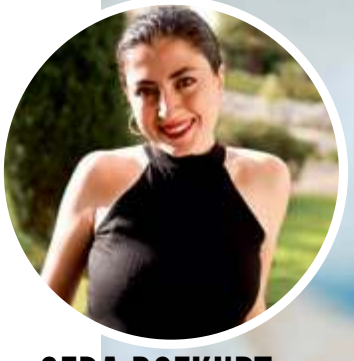
RAMAZAN BAYRAMI'NDA INSTAGRAM ÜZERİNDEN YAPTIĞIMIZ DUYURUDA; "BAYRAM BOYUNCA HAZIRLAYACAĞINIZ TATLILARIN FOTOĞRAFLARINI ÇEKİN, PAYLAŞIN, BAYRAMIN SON GÜNÜ YAPACAĞIMIZ ÇEKİLİŞLE 3 ŞANSLI KİŞİNİN TARİFİNİ DERGİMİZDE YAYINLAYALIM" DEMİŞTİK. YAPTIĞIMIZ ÇEKİLİŞTE KAZANAN TALİHLİLER; "FIRIN SÜTLAÇ" İLE ŞAZİYE LOFÇALI, "CEVİZLİ BAKLAVA" İLE AZİZE İRİOĞLU, VE "BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNIE" İLE SEDA BOZKURT OLDU.

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNIE

6-8 KİŞİLİK

180 gram bitter çikolata
100 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 su bardağı un
180 gram beyaz çikolata

Bitter çikolata ve tereyağını birlikte benmari usulü eritin. Ocaktan alıp toz şekeri ilave edin ve karıştırın. Teker teker yumurtaları ekleyip mikser yardımıyla çırpın. Vanilya, tuz ve unu katıp iyice karıştırın. Orta boy bir kalıbı pişirme kağıdı ile kaplayıp, karışımı dökün. Üzerine parçalara ayırdığınız beyaz çikolatayı batırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Sonra ayarı 160 dereceye düşürüp, ortalama 25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



SEDA BOZKURT
@sedaninstudyosu


Cengiz Bozkurt Levent Ülgen Günay Karacaoğlu Ulviye Karaca Elif Doğan Burak Tozkoparan Ekin Mert Daymaz Erdem Kaynarca Bahar Süer Kemal Uçar
gençliğim
EYVAH!
PAZARTESİ 20.00
atv
SÜREC FİLM



AZİZE İRİOĞLU

azize.irioglu



CEVİZLİ BAKLAVA

8-10 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN:
8 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
3 adet yumurta
1 çay bardağı soda
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 tutam tuz

HAMURU AÇMAK İÇİN:
1 su bardağı buğday nişastası

İÇ HARCI İÇİN:
3 su bardağı orta irilikte çekilmiş ceviz
1 çay bardağı toz şeker

ŞERBET İÇİN:
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

ÜZERİ İÇİN:
250 gram tereyağı

Şerbet için toz şeker ve suyu tencereye alıp toz şeker eriyene kadar kaynatın. Limon suyu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

İç harcı için ceviz ve toz şekeri karıştırıp kenara alın.

Hamur için yoğurt, su, karbonat, yumurta, soda ve ayçiçeği yağını derin bir kapta karıştırın. Azar azar un ilave edip yoğurun. Daha sonra tezgahın üzerine alıp, tuz ilave edin ve pürüzsüz olana kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin. Hamuru 30 eşit bezeye ayırın. 15 adet bezeyi üzerlerine nişasta serperek tek tek orta ya da büyük boy yuvarlak tepsi boyutunda açın. Daha sonra tepsiye üst üste yerleştirin. Üzerine iç harcı yayın. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp harcın üzerine üst üste yerleştirin. 20 dakika oda sıcaklığında dinlendirip, kare dilimler şeklinde kesin.

Üzeri için tereyağını tavada kızdırıp hamurun üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ve alt rafında yaklaşık 40 dakika kızarana kadar pişirin. Baklavayı fırından alıp, sıcak baklavanın üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince dilerseniz kaymakla birlikte servis yapın.



FIRIN SÜTLAÇ

4-6 KİŞİLİK

2 su bardağı su
1 sütlü kahve fincanı pirinç
1 tutam tuz
4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tepeleme buğday nişastası
1 yemek kaşığı tepeleme pirinç unu
1 su bardağından 1 parmak eksik toz şeker
2-3 parça dövülmüş damla sakızı

Su, pirinç ve tuzu tencereye alıp, suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Üzerine 3 su bardağı sütü ilave edin.

Başka bir kapta buğday nişastası, pirinç unu ve kalan 1 su bardağı sütü birlikte iyice ezin. Daha sonra yavaş yavaş tencereye ekleyin ve pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca toz şekerini katın. 5 dakika pişirip, ocaktan alın. Damla sakızını ekleyip hafif karıştırın. Sütlaç kaplarına boşaltıp içine su konulmuş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında ve ızgara ayarında üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, ılık veya soğuk olarak servis yapın.



ŞAZİYE LOFCALI

fitmimarmutfakta

EVDE DAHA
KEYİFLİ ZAMAN
GEÇİRMENİZ İÇİN
DERGİNİZİ

KAPINIZA GETİRELİM

























BEN DERGİ

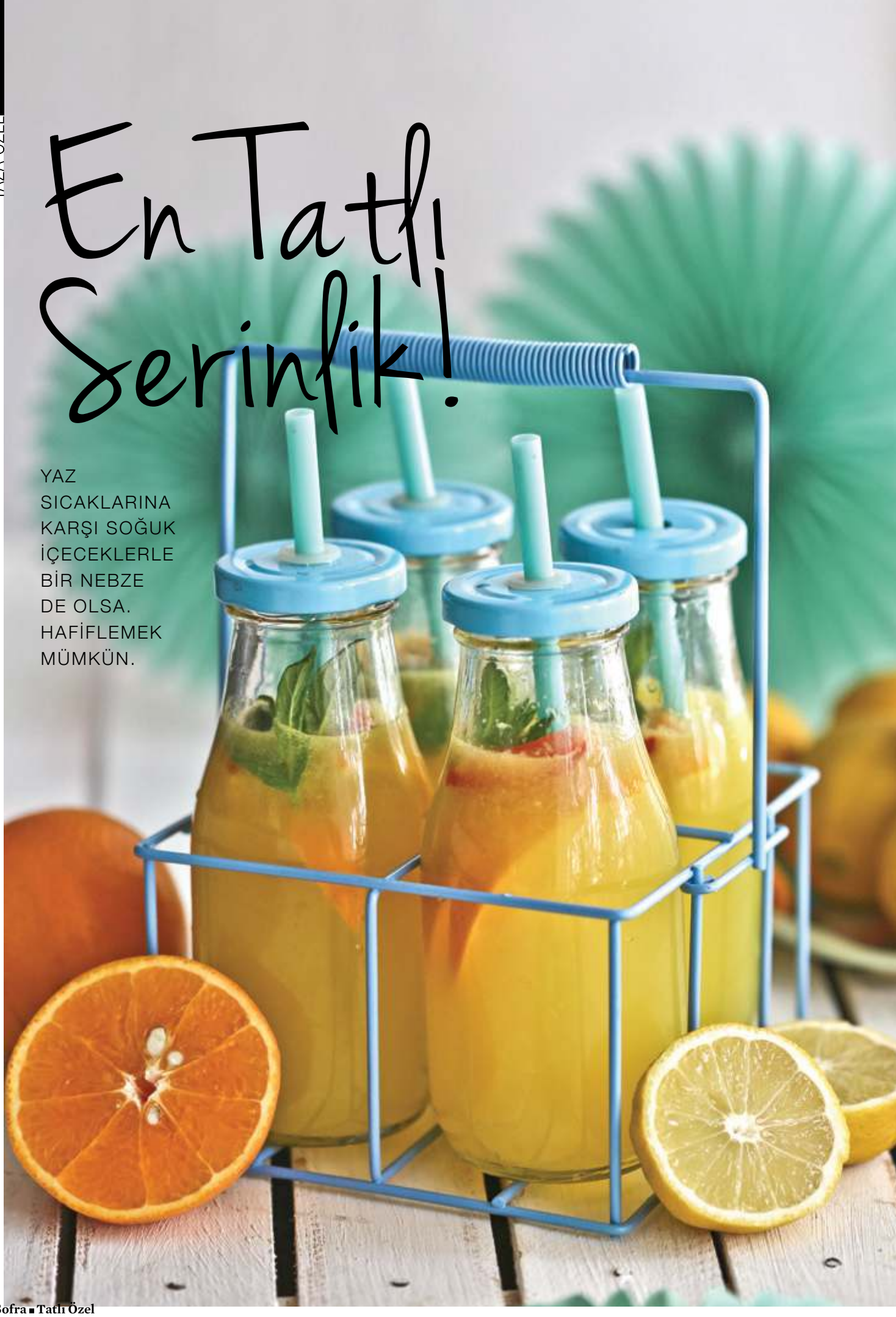
TURKUVAZ DERGİ

Ücretsiz Kargo

0212 354 36 04/11/27
www.turkuvazabone.com

En Tatlı Serinlik!

YAZ SICAKLARINA KARŞI SOĞUK İÇECEKLERLE BİR NEBZE DE OLSA. HAFİFLEMEK MÜMKÜN.



PORTAKALLI LİMONATA

6-8 KİŞİLİK

12 adet limon
2 adet portakal
2.5 çay bardağı toz şeker

İki tanesi hariç tüm limonları, beyaz kabuğu kalmayacak şekilde soyun. 1 adet portakalın kabuklarını da beyazı kalmayacak şekilde soyun. Kabuklu ve kabuksuz tüm meyveleri katı meyve sıkacağına sığacak şekilde uzunlamasına elma dilimi şeklinde bölün. Meyveleri katı meyve sıkacağından geçirin ve sularını sıkıp bir kap içine alın. İçine toz şekeri ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Üstüne damak tadınıza göre birer bardak dökerek suyu ekleyin. İstediğiniz tat ve yoğunluğa gelince kapaklı bir sürahi veya cam şişeye alarak buzdolabına koyun. Ara sıra dolaptan çıkarıp çalkayın. Yeterli soğukluğa geldiğinde servis yapın.

BOL MEYVELİ İÇECEK

6 KİŞİLİK

2 adet lime
4 su bardağı su
2 adet kivi
3-4 dilim karpuz
3-4 dilim kavun

SÜSLEMEK İÇİN:
Nane

Lime suyu ve suyu karıştırıp geniş bir kaba alın. Kivilerin kabuklarını temizleyip çeşitli büyüklüklerdeki dondurma kaşıkları ile toplar çıkarın. Karpuz ve kavundan da toplar çıkarıp lime sulu karışımın içine atın. Buzdolabına alıp 10-15 dakika dinlendirin. Servis bardaklarına pay edip, nane ile birlikte servis yapın.



LAVANTALI KOMBU ÇAYI

4 KİŞİLİK



2 şişe maden suyu (1 şişe 200 ml)
2 su bardağı kombu çayı
1 adet şeftali
2 adet lime
5-6 dal taze lavanta

Maden suyu ve kombu çayını karıştırıp bir sürahiye alın. Üzerine dilimlenmiş şeftali, lime ve lavanta dalı ilave edip buzdolabının alt rafında 10-15 dakika dinlendirin ve soğuk olarak servis yapın.



NANELİ ÇİLEK HOŞAFI

500 gram çilek
1 su bardağı toz şeker
1.5 litre su
3-4 dal taze nane

Çilekleri bol su ile yıkayın. Ayıklayıp küp doğrayın. Bir tencereye su, toz şeker ve çilekleri koyup ocağa oturtun. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocağı kapatıp soğumaya bırakın. Biraz ılınınca içine nane yapraklarını ekleyip buzdolabında 2 saat soğutun. Daha sonra ince doğranmış çilekle servis yapın.

YAZ AKŞAMI ESİNTİSİ

4 KİŞİLİK

2 adet şeftali
20 adet kiraz
1 adet yıldız anason
1 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil
2-3 yemek kaşığı su
5-6 adet buz

Şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ezerek püre haline getirin. Kirazların 6 tanesini süslemede kullanmak üzere kenara alın. Kalanların çekirdeklerini çıkarıp sapları ile birlikte küçük bir tencereye alın. Üzerine yıldız anason, çubuk tarçın, karanfil ve su ilave edin. Yumuşayıp, baharatların tatları birbirine geçene kadar 4-5 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Kiraz saplarını ve baharatları tencereden alın.



2) Kullanacağınız bardakların alt kısmına püre yaptığınız şeftaliyi pay edip, kırılmış buz ekleyin. Üzerine pişirdiğiniz kirazları suyu ile birlikte ilave edin. Kenara ayırdığınız kirazlarla süsleyip soğuk olarak servis yapın.


çağrı
HAYATA
DOĞAL BAK
TARLADAN SOFRAYA
TAZE MEYVE
DOĞAL TARIM
YERLİ ÜRÜNLER
KOÇ BA
BARBUNYA
YEŞİL
çağrı'm
MERCİMEK
1000 g
Çiçek Balı
DERMASON
çağrı'm
FASULYE
1000 g
www.cagri.com
/ cagrimarket
/ cagrimarketleri

Diva TREND

arnica™

2 Farklı Renk Seçeneği

ROSE INOX



YENİ

Dökmesi Kolay

Pratik Kullanım

- 1200 WATT
- TURBO FONKSİYON
- DÖKMESİ KOLAY SÜRAHİ HAZNE
- PASLANMAZ ÇELİK BIÇAK

3 yıl garanti