

KEMAL'IN MUTFAĞI



X GRILL & BAR X



www.kemalhorzum.com

İSLİM KEBABI TARİFİ



Malzemeler

Yarım kg dana kıyma
1 iri soğan
1 yumurta
5 çorba kaşığı köfte baharı
10 dal maydanoz
4 iri patlıcan
3 diş sarımsak
3 tane domates
1 çorba kaşığı domates salçası
10 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
2 tane salkım domates
2 tane yeşil biber

Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Fırını ızgara + fan modunda 250 derece de çalıştırın.

- Yarım kg dana döş kıymaya rendelenmiş 1 soğan, 1 yumurta, 5 çorba kaşığı köfte baharı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip yoğurun.
- Tatlar birbirine geçtikten sonra, ince kıyılmış 10 dal maydanozu ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
- Köfteden yaklaşık 50 grlık parçalar alıp yuvarlayın. Bu şekilde yaklaşık 16 tane köfte çıkacak.
- Patlıcanın sadece iki yüzünü soyacak ile alacalı soyun. Soyduğunuz kısım dışa gelecek şekilde, 8mm kalınlığında üç parçaya dilimleyin.
- Fırın tepsisine yağlı kağıt koyun, patlıcanları dizin.
- Üzerlerine tuz serpin, 6 çorba kaşığı zeytinyağını bir fırçayla patlıcanların her iki yüzüne de sürün.
- Aralarına köfteleri dizin. Tepsiyi fırına koyup 10 dakika pişirin.
- 5. dakikadan sonra patlıcan ve köftelerin diğer yüzünü çevirin.
- Sos tenceresine 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. Üzerine ince kıyılmış 3 diş sarımsak ve 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyip kavurmaya başlayın.
- Birer çay kaşığı tuz, karabiber ve kekiği de tencereye ekleyin.
- Rendelenmiş 3 domatesi ve domatesin asidini dengelemek içinse 1'er tatlı kaşığı şeker ve sirke ekleyin.
- Domatesin cinsine göre suyunu bırakması farklılık gösterebilir, çok su salmadıysa yarım bardak sıcak su ekleyebilirsiniz.
- Patlıcanları artı şeklinde tezgaha koyun. Ortasına 2 tane köfteyi yerleştirin, üzerine kürdan batırın. Kürdanın yukarıda kalan kısmına dilerse dilim dilerse yarım ay şeklinde kesilmiş domates ve bir parça da biber koyun.
- İslim kebablarını tepsiye dizin ve domates sosunu üzerine gezdirin.
- Fırının ısısını 180 dereceye düşürüp alt-üst çalıştırın ve fırının orta rafına yerleştirin.
- Fırından çıkan islim kebablarını sosuyla birlikte pilavın üzerine yerleştirin. Son olarak maydanoz yapraklarını serpiştirince hazır. Afiyet Olsun !

DÜĞÜN ÇORBASI TARİFİ



Malzemeler

- 150 gr yağsız dana eti (tranç)
- 1/2 soğan
- 2 tane yenibahar
- 4 tane karabiber
- 1,5 litre sıcak su
- 8 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 diş sarımsak
- 1 limonun suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Pul biber
- Tuz
- Maydanoz
- Karabiber

Hazırlanışı

Düdüklü tencereye 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin.

• Küçük küçük doğranmış 150 gr yağsız dana etine 2 tutam tuz ve 1 tutam karabiber serpip karıştırın. Isın yağa etleri ekleyip kavurun.

• Tencereye yarım soğan ve 2 tane yeni baharı ekleyin. İyice kavrulup kahverengileşmeye başladığında 1,5 lt sıcak suyu ekleyin. 1 tutam tuz daha ekleyip düdüklü tencereyi kapatıp kitledikten sonra 10 dakika pişirin.

• 8 çorba kaşığı yoğurdun içerisine 3 çorba kaşığı unu eleyerek ekleyin. 1 yumurta sarısı, 2 diş sarımsak ve 1 limonun suyunu ekleyip güzelce çırpın.

• Düdüklünün kapağını açın, birer kepçe terbiyeye suyundan ekleyerek ılıştırın. Terbiyeyi tencereye ekleyin ve çırpın. 5-6 dakika kaynatın.

• Çorbanın yağı için 1 çorba kaşığı tereyağına 2 tutam pul biberi ekleyin. Biberler kavrulup rengini yağa verdiğinde çorbaya ilave edin. Son olarak ağız tadınıza göre tuz eklediğinizde düğün çorbanız hazır. Afiyet Olsun !

TAVUKLU SİVEREK TAVA TARİFİ



Malzemeler

3 parça tavuk göğsü (donuk veya donmamış tavuk eti kullanabilirsiniz)
2 tane kapy biber
6 tane yeşil biber
3 tane domates
10 diş sarımsak
2,5 dolu çorba kaşığı isot
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tepelime tatlı kaşığı tuz
2 tutam kimyon
2 avuç ıhlamur
4 tane patlıcan

SERVİS EDERKEN,
Ramazan pidesi
Yoğurt
Maydanoz
Limon

Hazırlanışı

Fırın tepsisine ateş tuğlalarını dizin, fırının en alt rafına tepsiyi yerleştirin. 200 derece de alt-üst fırını çalıştırın. Ateş tuğlanız yoksa fırın taşı veya döküm tavayı, sığ bir güveci ters bir şekilde fırının tabanına koyup da ısıtabilirsiniz.

2 tane kapy biberi, 6 tane yeşil biberi ve kabuğu soyulmuş 3 tane domatesi küp küp doğrayın. Domatesin kabuklarını atmayın. Fırında 100 derecede fanlı programda kurutup mutfak robotundan çekip çorbalara yemeklere baharat olarak da kullanabilirsiniz.

8 diş sarımsağı bıçağın tersiyle ezip, püre haline getirin. Bütün malzemeleri yuvarlak bir fırın tepsine koyun.

3 parça tavuk göğsünü küp küp doğrayın ve fırın tepsisine ekleyin. Donuk tavuk göğsünü direkt buzluktan çıkarıp kullanabileceğiniz gibi donmamış tavuk göğsü ile de yapabilirsiniz bu yemeği.

2,5 dolu çorba kaşığı isot, 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 tepelime tatlı kaşığı tuz ve 2 tutam kimyon ekleyip bütün malzemelerin lezzetleri birbirine geçene kadar yoğurun.

Tepsinin kenarlarını silin, ortasını açıp fırına girebilen yuvarlak bir kap koyun. Karışımın üzerini düzleyin.

Tepsiyi önceden ısıtılmış ateş tuğlaların üzerine yerleştirin 35 dakika pişirin. 2 avuç ıhlamurdan biraz ayırıp onları da fırına taşların üzerine koyun. ıhlamur odun fırında pişmiş gibi güzel bir koku ve aroma verecek yemeğe. ıhlamur kokusunu sevmiyorsanız demleyip çay gibi içtiğiniz ıhlamuru değil yakınlarda tekrar buram buram kokmaya başlayacak ıhlamur ağaçları gibi kokacağını unutmayın. ıhlamur yoksa kiraz sağı, defne yaprağı, biraz daha kuvvetli olacak ama adaçayı da kullanabilirsiniz.

4 tane patlıcanın üzerine delikler açın ve ocakta közleyin. Közlenen patlıcanları bir kâseye alıp üzerini birkaç dakika bir tabakla örtüp terletin. Bıçakla uzunlamasına yarıp içlerini kaşıkla sıyırın ve bıçakla doğrayın. Doğrarken 2 diş sarımsağı da ezip içine ekleyin. Ağız tadınıza göre tuz da ekleyebilirsiniz.

Siverek tava pişince ortasına koyduğunuz kâseyi kaldırın ve tepsideki lezzetli suyuna ramazan pidesinden parçalar koparıp bandırın ve tabaklara koyun.

Sarımsaklı köz patlıcanı ortasına yayın ve üzerine maydanoz yaprakları serpiştirin.

Servis ederken pidelerin üstüne tavadan yerleştirin. İsozun ekşiliğini daha da ortaya çıkarması için limon sıkıp tatlı kaşığı ile parça parça yoğurt dilediğiniz kadar yoğurt koyun. En son tekrar maydanoz serpince tavuktan nefis Siverek tavanız emrinize amade.

YUMURTALI PİDE TARİFİ



Malzemeler

- 1 ramazan pidesi, mümkünse bayatlamış
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 8 tane yumurta
- 2 tutam tuz
- 5-6 dal maydanoz
- 10 adet siyah zeytin
- Yarım kupa biber
- 150 gr rende kaşar peynir (3-4 avuç)
- 2 tutam karabiber
- 1 çay kaşığı susam
- 1 çay kaşığı çörek otu

Hazırlanışı

Fırını ızgara ayarında 220 derecede çalıştırın.

8 yumurtayı kırıp üzerine 2 tutam ve 2 tutam karabiber serpip çirpin.

5-6 dal maydanozu kabaca doğrayın. 10 adet siyah zeytinin çekirdeklerini çıkartıp doğrayın.

Yarım kupa biberi küp küp doğrayın. Maydanoz ve zeytinlerle beraber yumurtaya ekleyin.

Harcın tutması için 150 gr rendelenmiş kaşar peynirini içerisine ekleyip son bir tur daha karıştırın.

Ramazan pidesinin üzerini kenarlarını bırakarak alın. Üzerini alırken altında delik olursa kopardığınız parçaları elinizde biraz sıkıp hamur gibi yapıp deliklere yama yapabilirsiniz.

1 tatlı kaşığı tereyağını pidenin içine sürün.

Pideyi ve yumurtalı karışımı bu şekilde akşamdan hazırlayıp saturdayda sadece pişirebilirsiniz.

Yumurtalı karışımı pidenin ortasına dökün. Üzerine birer çay kaşığı susam ve çörekotu serpin. Pidenin kenarlarını su ile ıslatın ki içi pişene kadar kenarları yanmasın. Fırının üstten ikinci rafına yerleştirip yaklaşık 4-5 dakika pişirin. Ardından fırını alt üst çalıştırıp pideyi tabana koyun ve öyle de 3-4 dakika pişirin. Çıtır çıtır kenarlı yumurtalı pideniz hazır.

TAVUKLU PİDELİ KEBAP TARİFİ



Malzemeler

Çeyrek ramazan pidesi, evde varsa bayat pide ile daha güzel olur

- 1 paket piliç döner (200 gr)
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 150 gr domates püresi (3/4 kutu)
- Yarım bardak sıcak su
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 2-3 dal taze kekik

Hazırlanışı

Çeyrek ramazan pidesini küp küp doğrayın. Tavaya pideleri koyun ve ısıtın.

Ekmekler çtırdamaya başladığında 1 tatlı kaşığı tereyağını ekleyip tavanın altını kapatın. Bu sırada tavayı sallamaya devam edin.

4 çorba kaşığı yoğurda 2 çorba kaşığı su ekleyip, çırpın. Yoğurdun ılık olması önemli kebabın üzerine döktüğümüzde soğutmaması için.

Tavaya 1 paket piliç döneri koyun. 1 tatlı kaşığı tereyağı ekleyip döneri ısıtın.

Birer çay kaşığı kimyon, kekik, yenibahar ve karabiberi dönerlerin üzerine ekleyin.

Biraz kavurduktan sonra 150 gr domates püresi ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip 1-2 dakika pişirin.

Kızarmış ekmeklerin üzerine yoğurttan bir parça dökün. Onun üzerine soslu döneri gezdirin.

2-3 dal taze kekiği de serpince döner kebabınız emrinize amade.

KREMALI SOSLU KÖFTE TARİFİ



Malzemeler

KÖFTESİ İÇİN,

Yarım kg çift çekim dana döş kıyma
1 soğan
3 tepeleme çorba kaşığı galeta unu veya yarım ekmeğin içi
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karbonat
1 silme tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 diş sarımsak

SOSU İÇİN,

1 avuç yer fıstığı
1,5 dal biberiye
1 su bardağı kemik suyu
1 paket krema, 200 ml (%18 yağlı)
1 tutam karabiber
1 tutam tuz

Hazırlanışı

1 soğanı köftelyi yoğuracağınız kaba rendeleyin.

Yarım kg kıymayı soğanların üzerine ekleyin. 3 tepeleme çorba kaşığı galeta unu, 1 tatlı kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı karbonat, 1 silme tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber ve rendelenmiş 3 diş sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın. . . .

5-6 dakika yoğurun ve macun kıvamına geldikten sonra, minik yassı köfteler halinde şekil verin. Arada yapışırsa elinizi ıslatabilirsiniz. Yaklaşık 30 tane köfteniz olacak.

Köfteleri yaparken döküm tavanın altını açın ve ısıtmaya başlayın. Yüksek ateşte köftelerin iki tarafını toplam 3 dakika mühürleyip tavadan alın. Ayrıca sosla da pişecekleri için bu aşamada uzun uzun pişirmenize gerek yok.

İkinci tur köfteleri çevirdikten sonra tavaya 1 avuç yer fıstığını ekleyin onlar da biraz kavrulup köftenin lezzetini alsın.

Pişen köfteleri tavadan alın. Fıstıklar renk değiştirmeye başladığında kalan rende sarımsağı, 1 dal biberiyenin yapraklarını, 1 tutam karabiberi ekleyin.

1 su bardağı ilikli kemik suyunu ve 1 paket kremayı tavaya dökün. Karıştırıp kaynamaya başlamadan köfteleri tavaya ekleyin ki, köfteler içerisine lezzetli sosu çeksin.

Üzerine 1 tutam tuz ve yarım dal daha biberiye yapraklarını serpip kısık ateşte 4-5 dakika pişirin.

Son dakika üzerine 2 dal maydanozun yapraklarını da serpince ktır fıstıklı ve efsane soslu köfteniz afiyetle yemeniz için hazır.

PIRİNÇ KÖFTESİ TARİFİ



Malzemeler

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1/2 soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı bezelye
Ayçiçek yağı

Sosu için;
1 çorba kaşığı domates sal-
çası
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı

1 su bardağı pirinci 2 su bardağı suda, suyunu çekene kadar haşlayın.
Haşlanan pirinçlerin üzerine rendelenmiş yarım soğanı ve püre halindeki 1 diş sarımsağı ekleyin. Hepsini güzelce karıştırın, 1 tatlı kaşığı tuzu da ilave edin.

1 su bardağı bezelyeyi ekleyip tekrardan karıştırın.

Kızartma tavasına Ayçiçek yağı ekleyip ocağın altını açın.

Pirinçlerden isterseniz top gibi isterseniz de klasik köfte şeklinde köfteler yapın.

Kızgın yağda köfteler nar gibi kızarana kadar kızartın.

Tavada kızartma için kullandığınız yağın bir kısmını alın, başka bir tavaya koyup üzerine 1 çorba kaşığı domates salçasını ekleyip, kavurun.

Tavaya biraz su ekleyip, salçayı açın.

Birer çay kaşığı şeker, kekik, pul biber ve 1 tutam tuz ekleyip sosu lezzetlendirin.

Yaklaşık yarım su bardağı kadar su ekleyin.

Sosun içerisine köfteleri dizin, sosla beraber bir süre pişirip tüm köfteleri sosa bulayın.

Köfteleri sosuyla beraber tabağa alıp üzerine maydanoz yaprakları serpip afiyetle yiyebilirsiniz.

FIRINDA MAKARNA TARİFİ



Malzemeler

- 1 paket şehriyeli tavuk çorbası
- 1,5 litre su
- 1/2 paket makarna
- 1 avuç (50 gr) kaşar

Hazırlanışı

Tencereye 1 paket şehriyeli tavuk çorbasını dökün, üzerine 1,5 litre su ekleyip pişirmeye başlayın.

Su kaynamaya başladığında yarım paket makarnayı tencereye ekleyin, makarnalar iyice şişene kadar yaklaşık 10 dk pişirin.

Makarnalar piştikten sonra fırın tepsisine koyun, üzerine 1 avuç rendelenmiş kaşar peynirini gezdirin.

Önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip güzelce üzeri kızarana kadar pişirin. İsterseniz sıcaklığı üzerindeyken isterseniz soğuduktan sonra afiyetle yiyebilirsiniz.

KREMALI DOMATES ÇORBASI TARİFİ



Malzemeler

- 6 tane salkım domates veya 3 iri domates
- 2 paket domates püresi (400ml)
- Yarım kutu krema
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun.
- Yemeklik doğradığınız 1 soğanı ve 4 diş sarımsağı kahverengileşinceye kadar kavurun.
- 6 tane salkım domatesin kabuklarını soyup büyük küpler halinde doğrayın ve tencereye ekleyin.
- 2 paket domates püresini de tencereye ekleyin, mevsim geçişinde olduğumuz için domates ve domates püresini beraber kullandım. Yazın sadece domatesten kışın sadece domates püresinden yapabilirsiniz. Eğer sadece domates püresi kullanacaksanız 4 paket domates püresi ideal bir çorba için yeterli olacaktır.
- Birer tatlı kaşığı tuz, toz şeker ile birer çay kaşığı kekik ve pul biberi ekleyip kısık ateşte 3-4 dakika usul usul pişirin.
- 3-4 dakika kaynattıktan sonra yarım paket kremayı ve 1 su bardağı suyu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin. Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar el blenderinden geçirin. İster üzerine kruton ister kavrulmuş susam ile servis edebilirsiniz. Çorbanız hazır, afiyet olsun!

KREMALI MANTAR ÇORBASI TARİFİ



Malzemeler

- 400 gr mantar
- Yarım paket krema
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı et suyu
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1-2 dal taze kekik
- 1 tutam pul biber

Hazırlanışı

400 gr mantarı dilimleyin. Geniş bir tencereye 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun ve mantarları yüksek ateşte kavurmaya başlayın. Mantarlar güzelce kavrulup renk değiştirdikten sonra birkaç kaşık ayırın.

Yemeklik doğranmış 1 soğanı ve 4 diş sarımsağı mantarların üzerine ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Birer tatlı kaşığı tuz ile karabiber, 1 çay kaşığı kekik ve daha kıvamlı olmasını isterseniz 2 çorba kaşığı unu da ekleyip hiçbir beyaz tanesi kalmayıp kahverengileşinceye kadar karıştırın. Tencereye 4 su bardağı su ve 1 su bardağı et suyunu ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp usul usul pişirmeye bırakın.

Ayrı bir tavada 1 tatlı kaşığı tereyağını eritip kenara ayırdığınız mantarları ince doğranmış 1 diş sarımsakla birlikte kavurmaya başlayın. Mantarlar kahverengileşmeye başladığında birer tutam tuz, karabiber ve pul biberi, 1-2 dal kekiğin yapraklarını veya 1 çay kaşığı kuru kekiği de ekleyip mantarlar iyice renk alıp çıtırdığında ocağın altını kapatın.

Tencereye yarım paket kremayı ekleyip el blenderından geçirin. Bütün malzemeler karışıp pürüzsüz hale gelince çorba kasesine koyun.

Üzerine kavrulmuş çıtır mantarları da ekleyince çorbanız hazır. Afiyet olsun!

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI TARİFİ



Malzemeler

- 1 brokoli
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı un
- Yarım kutu krema
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Kişniş

Hazırlanışı

Geniş bir tencereye 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun üzerine sekize kesilmiş 1 soğan, çiçeklerine ayrılmış 1 brokoli ve dilimlenmiş 3 diş sarımsağı ekleyin.

Brokolilerin sap kısmını da ince ince doğrayıp tencereye ekleyin.

Sebzelerin üzerine 1 çorba kaşığı un ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp, 1-2 dakika kadar pişirin.

Ardından brokolilerin üzerini geçinceye kadar su ilave edin. Tencerenin altını açıp kapağını kapatın. Sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 25 dakika kaynatın.

İyice yumuşayan sebzeleri el blenderinden geçirip püre haline getirin. Çok yoğun bir kıvam aldıysa bir parça sıcak su ile çorbanızı açabilirsiniz.

Lezzetini daha da katlamak için yarım kutu kremayı da ekleyince çorbanız hazır. Son olarak kişniş yaprakları ve krema ekleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

MİSKENDER MAKARNADAN İSKENDER TARİFİ



Malzemeler

- Yarım paket yüksük makarna
- Yarım kg dana döş kıyma
- 1 soğanın suyu
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı süt
- 1,5 su bardağı domates püresi
- 1 çorba kaşığı + 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 iri diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

SERVİSİ İÇİN,
Süzme yoğurt

Hazırlanışı

arım kg çift çekim dana döş kıymanın üzerine, 1 soğanı robotta iyice çekip suyunu süzgeçten süzerek ekleyin. Üzerine 2 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı süt, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çorba kaşığı kuru kekik ekleyip iyice yoğurun.

Kıymayı İki eşit parçaya ayırın. Her bir bezeyi yağlı kağıtlara yerleştirip yassı dikdörtgenler şeklinde yapıp buzdolabına kaldırın. Sosun kıymaya güzelce işlenmesi için 2 saat dışarda, 1 gece buzdolabında, 1 gece derin dondurucuda dinlendirmenizi şiddetle tavsiye ederim ancak, vaktim yok akşama misafirlerim var diyorsanız da 4-5 saat buzlukta bekletmenizde yeterli olacaktır. Dönerleri buzuğa atmadan hemen önce kağıda sarmanızda fayda var aksi halde kağıdı ıslatıp yırtabilir.

Döneri buzdolabından çıkartıp 5-10 dakika bekletin. Ardından büyük ve keskin bir bıçakla döner gibi incecik dilimler çıkartın. Bunu yaparken dikkatli olun zira donuk olduğu için kayabilir. Her bir paket 2 kişi için yeterli olacaktır.

Döner beklerken, tencereye 1,5 litre kaynar su koyun. 1 tatlı kaşığı tuz dökün ve kaynayınca üzerine yarım paket yüksük makarna ekleyin ve paketteki pişirme süresine göre pişirin.

Geniş bir tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı ekleyip dönerleri yüksek ateşte pişirmeye başlayın. Tereyağının hepsini kullanmanıza gerek yok tavanın tabanını yağlayınca alabilirsiniz. Her iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirin. Çok miktarda döneri bir anda tavaya koymayın. Peyderpey koyup piştikçe tabağa alıp hepsini sonra tekrar ısıtabilirsiniz.

Lezzetli sosu için dönerleri pişirdiğiniz tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı koyup ocağın altını açın. 1 diş sarımsağı dilimleyin ve tavaya ekleyip, kavurun.

1 su bardağı domates püresi ve çeyrek bardak su ekleyip karıştırın. Bu sırada tavaya yapışan dönerin güzelliklerini kazımayı unutmayın. 1 tatlı kaşığı sirke de ekleyip altını kapatın.

Haşlanan makarnaları kevgir ile süzerek sosun içerisine ekleyin. Her bir makarna bu lezzetli sostan nasibini alana kadar karıştırın. Bütün lezzetleri artık birbiri ile buluşturabiliriz. Iskender tabağına veya geniş bir tabağa makarnayı koyun, kenarına 3 çorba kaşığı süzme yoğurdunu unutmayın.

Dönerleri ayrı bir tavaya koyun ve ısıtmaya başlayın. Isındığında dönerleri yaprak yaprak makarnanın üzerine dizin.

Tavaya yarım bardak domates püresi ve 4-5 çorba kaşığı kadar makarnanın haşlama suyundan ekleyin Afiyet Olsun.

KÖFTELİ MAKARNA TARİFİ



Malzemeler

Yarım kg tek çekim dana döş kıyma (dilerseniz çift çekim de kullanabilirsiniz. Hazırlamak daha kolay olacaktır ancak burger köftesi hissi azalacaktır.)

- 1 çorba kaşığı galeta unu
- 1 çorba kaşığı tane hardal
- 1 tatlı kaşığı pekmez
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 10 dilim kurutulmuş et

CHEDDARLI AKIŞKAN SOS İÇİN,

- 100 ml krema(yarım paket, kremayı 150 ml ye kadar çıkarabilirsiniz. Daha akışkan ve çabuk donmayan bir sos olacak böylece)
 - 200gr burger peyniri veya sarı cheddar (12 dilim)
- ŞALGAM SUYUNDA PIŞMIŞ MOR MAKARNA İÇİN,
- 1 litre acısız şalgam suyu
 - Yarım litre acılı şalgam suyu
 - Yarım paket fırın makarna

Hazırlanışı

Yarım kg tek çekim dana döş kıymayı, 1 çorba kaşığı galeta ununu, 1 çorba kaşığı tane hardalı, 1 tatlı kaşığı pekmezi, 1 çorba kaşığı sirkeyi, 1 yumurtayı, birer tatlı kaşığı karabiberi ve tuzu karıştırın. Klasik burger köftelerinin aksine iyice yoğurun.

Kıyma harcı kenarda beklerken 10 dilim kurutulmuş eti ince ince kıyın.

Küçük bir tencerede 100-150 ml kremayı ısıtın ve 200 gr burger peynirini parçalara ayırıp içine ekleyin. Peynirler eriyip pürüzsüz ve akışkan bir kıvam alana dek karıştırın. Ardından altını kapatıp kenarda bekletin.

1 litre acısız ve yarım litre acılı şalgam suyunu büyükçe bir tencerede kaynatmaya başlayın. Şalgam, makarnaya hem harika bir mor renk hem de çok güzel bir ekşilik verecek.

Geniş bir döküm tavanın altını açıp orta-yüksek ateşte ısıtmaya başlayın.

Kıymadan 6 tane beze çıkarın ve top haline getirin. Ardından ortalarında bir parmağınızla delik açıp içli köfte yapar gibi çukur haline getirin. Bu zor geliyorsa yayvan bir şekilde açıp ardından kase gibi de yapabilirsiniz. Çift çekim kıymaya şekil vermek daha kolay olduğu için onu da tercih edebilirsiniz.

Köftelerin içine cheddarlı sostan 2 kaşık kadar ve kuru et dilimlerinden koyup kapatın. Kapatırken çatlak veya tam kapanmayan yerlere bir parça kıyma ile yama yapabilirsiniz.

Kaynayan şalgam suyuna yarım paket fırın makarnayı ekleyip paketin üzerindeki süreye göre pişirin.

Isınan döküm tavaya köfteleri teker teker dizip pişirin. Köfteler kendilerini tavadan bırakmadan çevirmeye çalışmayın. Her iki yüzleri de güzelce kızardıktan sonra tavadan alın.

Haşlanan makarnaları süzüp 2-3 çorba kaşığı zeytinyağıyla karıştırıp tabaklara pay edin. Üzerlerine köfteleri yerleştirin.

Kalan peynir sosunu üzerlerine gezdirin. Son olarak maydanoz yaprağı ve biraz karabiber de serpince nefis akışkan burger köfteli makarnanız afiyetle yemeniz için hazır.

BULGURLU MÜCANDARA PİLAVI TARİFİ



Malzemeler

- 1,5 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet soğan
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

- 1 su bardağı yeşil mercimeği 4 bardak suda haşlayın. Bu sırada başka bir tencereye ½ çay bardağı zeytinyağı koyun ve 2 adet soğanı piyazlık doğrayın. Piyazlık doğradığınız soğanları zeytinyağlı tencereye koyun ve iyice kavurun.
- Soğanlar kahverengileşmeye başladığında yarısını başka bir tavaya ayırın. Tencereye yıkanıp temizlenmiş 1,5 su bardağı bulguru ilave edin ve kavurun.
- 5 dakika kaynayıp hafif dişe gelir durumda olan mercimekleri suyu ile tencereye ilave edin ve karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip kapağını kapatın, pişirmeye devam edin.
- Pilav piştikten sonra temiz bir mutfak bezi kapatıp 15 dakika dinlendirin.
- Ayırdığınız soğanları çıtır çıtır olana kadar kavurun. Pilav piştikten sonra üzerine çıtır çıtır olan soğanlarını da ekleyip afiyetle yiyebilirsiniz.

MANTAR KAVURMA TARİFİ



Malzemeler

- 800 gr kestane mantarı
- 3 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım bağ kişniş

Hazırlanışı

800 gr kestane mantarını minik minik doğrayın. Kestane mantarı dışında dilediğiniz her çeşit mantarı kullanabilirsiniz. Elinizde olan en geniş tavayı ocağın en büyük gözüne koyun. En yüksek ateşte altını açın ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Tava iyice ısındıktan sonra mantarların yarısını ekleyin. Tüm mantarları aynı anda eklemeyin ve ilk eklediğiniz mantarların iyice kavrulduğuna emin olun aksi halde mantarlar sularını salabilir. İlk eklediğiniz mantarlar kavrulunca diğer yarısını da tavaya ekleyin güzelce kavurun.

3 diş sarımsağı bıçağın tersi ile ezip minik minik doğrayın. Mantarlar kavrulup güzelce renk değiştirdikten sonra doğradığınız sarımsakları ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip 1-1,5 dakika daha kavurun.

- Yarım bağ kişnişi kabaca doğrayın.
- Ocağın altını kapatın. Mantarın sıcaklığı gittikten sonra kişnişleri ekleyip karıştırın.
- Servis tabağına koyunca mantar kavurmanız hazır ve nazır. Afiyet olsun!

KITIR BADEMLİ PANCAR SALATASI TARİFİ



Malzemeler

- 2 adet pancar
- 1 baş roka
- Çeyrek baş maydanoz
- 1 avuç badem
- 2 diş sarımsak
- 1,5 çorba kaşığı nar ekşisi
- 2 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Hazırlanışı

2 adet pancarın üzerini 3-4 parmak geçecek kadar soğuk su koyup haşlayın. Pancarın ortasına bıçak soktuğunuzda eğer çok rahatlıkla girebiliyorsa pancarlar haşlanmıştır.

Haşlanan pancarları soyup küp küp doğrayın. Pancarı en kolay soyma yöntemi soğuk suyun altına alıp elinizle ovuşturarak soy-
mak.

1 avuç bademi ince ince doğrayın. Tavaya koyup orta ateşte kendi yağında kavurun.

Bademler renk değiştirdiklerinde tabağa alıp soğumaya bırakın.

1 baş rokayı ve çeyrek baş maydanozun yapraklarını eliniz ile 1-2 parçaya bölün.

2 diş sarımsağı ince ince doğrayın.

Sosu için, 1,5 çorba kaşığı nar ekşisini, 2 çorba kaşığı sirkeyi, 3 çorba kaşığı zeytinyağını, birer tutam tuz ile karabiberi karıştırın. Servis tabağına dilimlenmiş sarımsakları üzerine pancarları yerleştirin. Hafif ılımış pancarların üzerine hazırlamış olduğunuz sosu gezdirin.

Ayıkladığınız yeşillikleri ve kavrulmuş bademleri de ekleyip alttan yukarıya doğru yeşillikleri ezmeden karıştırın.

Çıtır çıtır bademli, kıpkırmızı rengiyle pancarlı bademli salatanız emrinize amade. Afiyet olsun!

CEVİZLİ YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI TARİFİ



Malzemeler

- 2 avuç ceviz
- 2 adet büyük kereviz
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 500 gr yoğurt
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı tahin
- Maydanoz

Hazırlanışı

- 2 avuç ceviz havanda dövün veya kabaca doğrayın. Tavanın altını açıp cevizleri kendi yağında kavurmaya başlayın. Kerevizlerin kabuklarını soyun ve rendenin büyük tarafında kerevizleri rendeleyin.
- Tavaya 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve rendelediğiniz kerevizleri tavaya koyun. Tavada karıştırırken kerevizleri ezmemeye dikkat edin. 4 diş sarımsağı bütün halde tavaya ekleyip kerevizlerle birlikte kavurun.
- 1 çay kaşığı tuz ekleyip kerevizleri renkleri dönünceye kadar güzelce kavurun.
- 500 gr yoğurda 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı tahin ve tavada kavrulmuş 4 diş sarımsağı da sarımsak ezicide ezip ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Kerevizler renk değiştirdikten sonra tavanın altını kapatın ve sıcaklığı üzerindeyken yoğurda ekleyip karıştırın. Servis tabağına koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirip ve kereviz yaprakları ile süsleyince hazır ve nazır. Afiyet Olsun!

KIŞNIŞLI YEŞİL TAVUK SOTE TARİFİ



Malzemeler

- 3 parça tavuk göğsü
- 5 dal taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 2/3 bağ maydanoz
- Yarım bağ kişniş
- 1,5 kuru soğan
- 3 parça zerdeçal
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Ceviz büyüklüğünde zencefil
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1,5 su bardağı su
- Nar
- Limon

Hazırlanışı

- Geniş bir tavaya 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Küp küp doğranmış 3 parça tavuk göğsüne birer tatlı kaşığı tuz ve karabiber serpип karıştırın. Tavaya tavukları dağınık bir şekilde koyun tavukları mühürleyin. Tavuklar kahverengileşmeye başladığında da küp küp doğranmış 1,5 kuru soğanı ekleyin. 5 dakika kadar kavurun. Tavaya yapışan lezzetleri kazımak için yarım su bardağı kadar sıcak su ekleyip kazıyın. Tavuklar pişerken lezzetli sosu için mutfak robotuna 5 dal taze soğan, büyükçe 3 diş sarımsak, 1/3 bağ maydanoz, yarım bağ kişniş koyup çalıştırın. Püre olmamasına dikkat edin minik minik doğranmış gibi olmaları yeterli. 3 parça zerdeçalı soyup minik minik doğrayın, ceviz büyüklüğündeki zencefil de rendeleyip tavaya ekleyin. 1 çay kaşığı tuz ve 1 su bardağı kadar su ekleyip 5 dakika pişirin. Mis gibi yaz kokan bol yeşil tavuğunuz hazır, üzerine nar taneleri ve limon sıkınca. Afiyet Olsun !v

ÇITIR İRAN PİLAVI TARİFİ



Malzemeler

- 4 su bardağı basmati pirinç
- 1 çay kaşığı safran/aspir
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

4 su bardağı basmati pirincini nişastalı suyu gidene kadar yıkayın. Pirinçlere tencere koyun, üzerini 1,5 parmak kadar geçecek sıcak su ekleyin, üzerine 1 çay kaşığı tuz serpip pirinçleri haşlamaya başlayın.

Yaklaşık 10 dakika sonra pirinçler şişmiş uzamış olacaklar, çok daha fazla haşlamaya devam ederseniz kendilerini bırakacaklar bundan dolayı fazla bekletmeden pirinçleri süzün. Fazla suyunu süzerken süzgecin altına kase yerleştirin.

1 çay kaşığı aspirin üzerine 1,5 su bardağı kadar sıcak su ekleyip kenarda bekletin.

Pilav tenceresine 1 çorba kaşığı tereyağı başka bir tencereye de 3 çorba kaşığı ekleyip ocağın altını açın.

Tereyağları erirken kenarda beklettiğiniz aspirinli suyun yarısını pirinçlerin üzerine gezdirip karıştırın, diğer yarısını da 3 çorba kaşığı tereyağı koyduğunuz tencereye ekleyin.

Pirinçlerden süzülen fazla nişastalı ve safranlı suyu karıştırıp yarım su bardağı kadarını pilav tenceresine 1 su bardağı kadarını da aspirinli suyu tencereye dökün. 1 silme tatlı kaşığı tuz ilave edip ısıtın. Pirinçleri tencereye ekleyip üzerini spatula ile düzleyin.

Tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye başlayın, tencere kapağının camında boncuk boncuk terlemeler gördüğünüzde spatulanın sapı ile pilava delikler açıp aspirinli suyunu gezdirin.

Tencerenin kapağına temiz mutfak bezi koyup ağzını kapatın. Ocaktan ocağa farklılık gösterebilir ama en az 2-3 saat kadar altı çıtır çıtır olana kadar pişirin. Her saat başı mutfak bezini değiştirmeyi unutmayın.

Yaklaşık 2,5 saatin sonun pilavınız hazır. Pilavı tabağa ters çevirip çıtırlığının sesini test etmenizi isterim. Yanına reçel koyunca İran pilavınız emrinize amade.

KOLAY SEZAR SALATA TARİFİ



Malzemeler

- 1 diş sarımsak
 - 1 tane ançüz
 - 2 çorba kaşığı mayonez
 - 1/2 limon suyu
 - 1 çay kaşığı sirke
 - 1 çay kaşığı hardal
 - 1 çay kaşığı pekmez
 - 2 çorba kaşığı rende izmir tulumu
 - 1/2 bağ marul
 - 1/2 bağ roka
 - 5-6 adet galeta
- Üzerine;
İzmir tulumu

Hazırlanışı

Sezar salata sosu için, mutfak robotuna 1 diş sarımsak, 1 tane ançüz, 2 çorba kaşığı mayonez, yarım limonun suyu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı hardal, 1 çay kaşığı pekmez ekleyip çalıştırın. 2 çorba kaşığı rendelenmiş izmir tulumunu da ekleyip karıştırın. Yarım bağ roka ve marulu eliniz ile parçalayıp geniş bir kaseye koyun. Sosu üzerine döküp güzelce eliniz ile çok fazla bastırmadan karıştırın. Soslanmış salatayı tabağa yerleştirin üzerine 5-6 adet galeta ve ince dilim izmir tulumunu da yerleştirince salatanız emrinize amade.

BONFILE İLE KUSKUS RİSOTTO TARİFİ



Malzemeler

- 400 gr bonfile
- 200 gr mantar
- 1 soğan
- 3 iri diş sarımsak
- 500 ml et suyu
- 1 su bardağı kuskus
- 3 dal taze kekik
- 9-10 dal frenk soğanı
- 60 gr izmir tulumu
- 5 çorba kaşığı krema
- 2 çay kaşığı hardal
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1/4 muskat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Fırını alt-üst 200C çalıştırın.
- Döküm bir tavayı ocağın büyük gözünde ve en yüksek sıcaklıkta ısıtın.
- Tava ısınırken 400 gr bonfileyi ortadan ikiye kesin.
- Bonfile dilimlerinin üzerine birer tutam tuz, karabiber ve 2 çay kaşığı hardal ekleyip etlerin her tarafına yedirin.
- Isınmış tavaya bonfile dilimlerini yerleştirin ve her yüzeyini güzelce mühürləyin.
- Tavada bonfileler mühürlenirken, 1 soğanı küp küp, 200 gr mantarı şerit şerit ve 2 diş sarımsağı ince ince kesin.
- Mühürlenmiş etleri tavadan alıp bir kenarda dinlendirin.
- Ayrı bir tencerede 500 ml et suyunu ısıtın.
- Etleri mühürlendiğiniz tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve doğranmış soğanları ekleyip kavurmaya başlayın.
- Soğanlar kahverengileşmeye başladığında doğranmış mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Mantarlarda güzelce renk değiştirdiğinde sarımsakları ekleyin.
- 1 su bardağı kuskusu tavaya ekleyip sebzelerle beraber kavurun.
- Bir kısmı hafif renklerini değiştirip kahverengileşmeye başladığında 1 çay kaşığı tuz ekleyin.
- Ocağın altını kısıp ısınan et suyunun yaklaşık üçte birini tavaya ekleyin. Arada sırada karıştırarak et suyunu kuskusa çektin. Suyunu çektikten sonra geri kalan et suyunu da yavaş yavaş ekleyip aynı şekilde pişirmeye devam edin. Eğer hala kırı kırıyor ağızınıza geliyorsa kuskuslar 1 su bardağı sıcak su ilave edebilirsiniz.
- Eğer bonfileleri hemen servis edecekseniz orta pişmiş bir et için 200C fırında 4,5 dakika pişirin. Eğer biraz ileri bir saatte pişirecekseniz yine 200C fırında 13 dakika yeterli olacaktır.
- 9-10 dal kadar frenk soğanı ile 2 dal zahter kekiği çok ince olmayacak şekilde kıyın.
- 60 gr İzmir tulumunu rendeleyin.
- 5 çorba kaşığı kremayı, doğranmış frenk soğanı ile zahter kekiği ve İzmir tulumunu tavaya ekleyip karıştırın ve ocağın altını kapatın.
- Son olarak 1 çay kaşığı karabiberi ve çeyrek muskatın rendesini de ekleyince kuskus risottonuz hazır.
- Bonfileleri fırından çıkarttıktan sonra tavaya 1 çorba kaşığı tereyağını koyun. 1 diş sarımsağı ortadan ikiye kesin, 1 dal zahter kekiğide eliniz ile kabaca parçalayıp sarımsakla beraber tavaya ekleyin.
- Bonfileyi tavaya alın ve her tarafını yağda çevirin.
- Tabağın tam ortasına mantarlı kuskus risottoyu koyup üzerine de bonfile dilimlerini yerleştirin.
- Tavada kalan sarımsakları ve arzuya göre ince dilim İzmir tulumunu da yerleştirince yemeğiniz emrinize amade.

CHEDDAR PEYNİR SOSLU TIFTİK SANDVIÇ TARIFI



Malzemeler

- 1 kg tranç
- 1 soğan
- 1 baş sarımsak
- 100 gr krema
- 200 gr cheddar peyniri
- 1 kırmızı soğan
- 7-8 tane kültür mantarı
- 8 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı tane karabiber
- 3-4 top yenibahar
- 1 çorba kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

3 sandviç ekmeği

Hazırlanışı

İlk olarak 1 kg bütün trançı kolay pişmesi için ortadan ikiye kesin. Etlerin üzerine birer tatlı kaşığı tuz ve karabiber serpin. Dödüklü tencereye 3 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyip altını açın. Yağ ısındığında etlerin her tarafını güzelce mühürleyin. Eti daha da lezzetlenmesi için; 1 soğan ve 1 baş sarımsağı ortadan ikiye kesip tencereye ekleyin.

1 çorba kaşığı tane karabiber, 3-4 top tane yenibahar ve 1 tatlı kaşığı kuru kekiği tencereye ekleyin. Kekiği etlerin üzerine ekleyin ki ısınıp açılsın ama kavrulup yanmasın. Tencereye yaklaşık 1,5 parmak yüksekliğinde kaynar su ekleyip kapağını kapatın.

Yüksek basınç ayarında düdüklü kilitlenene kadar yüksek ateşte pişirin. Sonra da en kısık ateşte 45 dakika pişirin.

Sos tenceresine 100 gr kremayı ekleyip ısıtın. Krema kaynamaya başlamadan önce 200 gr cheddar peynirini rendeleyip tencereye ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak eritin. Peynir eriyip yoğun bir kıvam alınca peynirli sosunuz hazır.

Kırmızı soğanları halka halka dilimleyin. Geniş bir tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyun ve soğan dilimlerini tek tek ayırıp soteleyin. 1 tutam tuz serpip soğanlar tam benliklerini kaybetmeden ve halâ kırmızılıklarını korurken tavadan alın.

7-8 tane mantarı dilimleyip tavaya ekleyin. Üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edip yüksek ateşte soteleyin. Ağız tadınıza göre tuz karabiber ilave edin.

Dödüklünün basıncını alıp eti bir kesme tahtası üzerinde çatala tel tel ayırın. Tuzu azsa burada biraz daha tuz ekleyebilirsiniz.

Tencerenin içerisindeki karamelize sarımsağı dış dış ayırıp mantarın içerisine ekleyin

Tenceredeki lezzetli suyu tel süzgeçten süzüp kenarda bekletin.

Soğan ve mantarı kavurduğunuz tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyip üzerine sandviçte kullanacağınız kadar eti ekleyip kavurmaya başlayın.

Sandviç ekmeğini ortadan ikiye kesip ısıtın.

Et suyundan 1 kepçe kadar alıp etlerin üzerine gezdirin. Kullanmadığınız et suyunu dondurup başka yemeklere ekleyebilirsiniz.

Etler fazla suyunu çektikten sonra ekmeğin üzerine ilk olarak tava da kalan lezzetli suyu ve etleri koyun.

Üzerine kavurulmuş mantarı ve peynir sosunu gezdirin.

Karamelize kırmızı soğanları da en üstüne koyup ekmeği üzerine kapatın.

Çıtır soğanıyla kavurulmuş mantarı tiftik tiftik eti ile sandviçiniz emrinize amade.

KIYMALI VE DOMATESLİ MAKARNA TARİFİ



Malzemeler

Yarım paket burğu makarna
150 gr çift çekim dana döş kıyma
2 soğan
3 diş sarımsak
400 ml domates püresi(2 paket)
5 dal taze kekik
2 tutam toz şeker
1,5 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Çeyrek muskat
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

150 gr çift çekim dana döş kıymayı kuru tavada yüksek ateşte kavurmaya başlayın. Kıymalar kahverengileşip sularını bırakmaya başladıklarında 1 tane küp küp doğranmış soğanı ekleyin. Soğanları ekledikten sonra altını kısip usul usul yaklaşık 20 dakika kavurun. İçine 3 diş ince doğranmış sarımsağı ekleyin. Arada bir karıştırın ki dibi tutmasın. Tavada kalan güzellikleri arada birkaç kaşık makarna suyundan döküp karıştırarak sıyrabilirsiniz. Son olarak kıymaya birer çay kaşığı tuz, karabiber de ekleyin. Evde varsa, çeyrek muskatı da rendeleyince kavrulmuş kıyma tamamdır. Geniş bir tencereye 1,5-2 litre kaynar su koyun. 1 tatlı kaşığı tuz koyun ve kaynayınca üzerine yarım paket burğu makarna ekleyin ve 9 dakika orta ateşte pişirin. Kavrulmuş kıymaya 400 ml domates püresini, 2 tutam toz şekeri, 1,5 çorba kaşığı sirkeyi ekleyip karıştırın. 5 dal taze kekiği kabaca doğrayıp tavaya ekleyin. Makarnaları kevgir ile fazla suyunu süzerek alın ve tavaya ekleyin. Lezzetli sosun güzelce makarnalara karışması için haşlama suyundan 1-2 kepçe kadar kullanın. Ocağın altını kapatıp 2 çorba kaşığı zeytinyağını da üzerine gezdirince lezzetli ve aşırı kolay makarnanız emrinize amade.

KÖRİLİ KARNABAHAHAR YEMEĞİ TARİFİ



Malzemeler

- ½ karnabahar
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 4 tane karanfil
- 1 soğan
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 5 diş sarımsak
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı toz acı biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 4,5 çorba kaşığı krema
- 3 dal taze soğan

Çeyrek bağ kişniş

Hazırlanışı

- Yarım karnabaharı ortadan ikiye kesip elinizle küçük çiçeklerine ayırın. Kök kısımlarını da ince ince doğrayın.
- Tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. 1 çay kaşığı yenibahar ve 4 tane karanfil de ekleyip kısık ateşte baharatları kavurun. Bu safada ısınan yağ ile baharatların lezzetleri daha iyi ortaya çıkacak. 1 orta boy soğanı yemeklik doğrayın ve tavaya ekleyip kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra ayrı bir tabağa koyun.
- Aynı tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip karnabaharları ilave edin. Karnabaharlar kahverengileşmeye başladığında 2 su bardağı haşlanmış nohut ve uzunlamasına kesilmiş 5 diş sarımsağı tavaya ekleyip beş dakika kadar kavurun.
- Kavurulmuş soğanları tavaya geri ekleyip üzerine 3 tatlı kaşığı köri, 1 tatlı kaşığı zerdeçal, 1 tatlı kaşığı toz acı biber, 1 çay kaşığı kimyon ve 2 tatlı kaşığı tuz ekleyin.
- Baharatların güzelce karışması ve tavanın dibindeki lezzetleri kazımak için 1 su bardağı kadar sıcak su ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp 5-6 dakika kadar pişirin.
- Çeyrek bağ kişnişi ve 3 dal taze soğanı çok ince olmayacak şekilde doğrayın.
- Tavaya ilk olarak taze soğanları ardından 4,5 çorba kaşığı kremayı ekleyip karıştırın.
- Son olarak kişnişleri de ekleyip karıştırınca körili karnabaharınız emrinize amade.

ACILI TAVUK BUT TARİFİ



Malzemeler

- 250-300 gr kestane
- 2 su bardağı pirinç
- 2 avuç çiğ badem (60 gr)
- 2 avuç kuru beyaz dut
- 3 çorba kaşığı fındık yağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1,5 çay kaşığı yenibahar
- 2 tane karanfil
- 1 silme çorba kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 10-12 dal dereotu

Hazırlanışı

250 gr kestaneye, enine boydan boya çizik atın. Çiziği atarken derinden kesmeye özen gösterin ve tüylü olan zarını da kestiğinizden emin olun.

Kestanelerin üzerini kaplayacak kadar su koyup iki saat kadar bekletin. Böylelikle kabukları şişecek ve piştiklerinde daha kolay soyulacaklar.

Tavaya sıcak su koyup kestaneleri ekleyin. 4-5 dakika kadar haşlayın. Eğer iki saat önceden kestaneleri suda bekletemeyecekseniz haşlama süresini 10-15 dakika kadar uzatın.

Ardından suyunu süzüp mutfak beziyle kurulayın ve tavaya koyup kestanelerin kesik yerleri yukarı gelecek şekilde dizin. Kapağını kapatıp tavanın kestaneleri bir dakika kadar yüksek ateşte ısıtın. Böylelikle kestanelerin içerisindeki nemle birlikte etli kısım kabuktan daha iyi ayrılacak.

Bir dakikanın sonunda kestaneler hala sıcakken kabuklarından ayırın.

2 su bardağı pirinci yıkayıp yarım saat kadar ılık suda bekletin.

2 avuç çiğ bademi tencereye koyup 5-6 dakika kaynatın. Kendi kendine soğuduktan sonra bademleri soymaya başlayın ve yanlmasına ortadan ikiye kesin.

Pilav tenceresine 3 çorba kaşığı fındık yağını koyun. Yağ ısındığında bademleri ekleyip kavurmaya başlayın.

Kestanelerin büyük olanlarını birkaç parçaya kesip diğerlerini bütün bırakın ve bademler renk değiştirmeye başladığında tencereye ekleyip kavurun.

Önceden ıslatılmış pirinçleri süzüp tencereye ekleyin. Pirinçlerle beraber 2 çorba kaşığı tereyağını da ekleyip kavurun.

Pilavı daha da lezzetlendirmek için 1 çay kaşığı tarçın, 1,5 çay kaşığı toz yenibahar, 2 tane karanfil, 1 silme çorba kaşığı zerdeçal ve 2 avuç beyaz dutu da ekleyip karıştırın.

Son olarak 3,5-4 su bardağı kaynar su ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık on dakika pişirin.

Pilav suyunu çekmeye başladığında 10-12 dal dereotunu da doğrayıp tencereye ekleyin.

Pilav piştikten sonra üzerine mutfak bezi kapatıp bir kenarda demlendirin.

Servis yapacağınız tabağa kestaneli yeni yıl pilavınızı koyup üzerine acılı kırmızı tavuklarınızı da dizince yeni yıl sofranızı şenlendirecek yemeğiniz emrinize amade.

FIRINDA BÜTÜN TAVUK TARİFİ



Malzemeler

- | | |
|---|--|
| 1 bütün tavuk (yaklaşık 2 kg) | 1 çay kaşığı karabiber |
| 4 diş sarımsak | 2 şişe soda (400 ml) |
| 2 dolu tatlı kaşığı tuz | 1 mandalina |
| 1 tatlı kaşığı şeker | SARIMSAKLI BİBERİYELİ PATATES İÇİN; |
| Yarım çay kaşığı yenibahar | 5 patates |
| 2 tane karanfil | 8 diş sarımsak |
| 1-2 dal zahter kekik (taze kekik veya kuru kekik de kullanabilirsiniz.) | 1 çay kaşığı tuz |
| 2 çay kaşığı pul biber | 3-4 dal biberiye |
| 1 limonun kabuğu ve yarısının suyu | Yarım çay bardağı zeytinyağı |
| 4 çorba kaşığı zeytinyağı | |
| 1 çorba kaşığı tereyağı | |

Hazırlanışı

Fırını 220C alt-üst ve fan modunda ısıtın. Tavuğun lezzetli sosu için 4 diş sarımsağın üzerine 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 2 karanfil ve 1 büyük dal zahter kekik ekleyip havanda dövün. 2 çay kaşığı pul biberi, yarım çay kaşığı yenibaharı, 1 çay kaşığı karabiberi ve 1 limonun kabuğunu rendeleyerek ekleyin. Tüm lezzetlerin birbirine geçmesi için 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağını da ekleyip karıştırın. Tavuğun üzerindeki fazla nemi peçeteye iyice kurulayın. Bu sayede sos tavuğun üzerinde daha iyi tutunacak. Buda göre daha az yağlı olan göğüsün lezzetlenmesi için boyun kısmından deriyi parmaklarınızla yırtmadan etinden ayırın ve göğüs kısmına bıçakla birkaç çizik atın. Böylece iç kısmına sürdüğünüz sos daha derine inecek ve tavuğun lezzetini katlayacak. Tavuğun iç kısmı gibi dışının da iyice soslandığından emin olun. Kabuğunu rendelediğiniz limonun yarısının suyunu sosa sıkın. Kalan limonu da tavuğun içine sürüp içinde bırakın. Kalan sosa bir parça alıp tavuğun içini de soslayın. Soda şişesinin $\frac{3}{4}$ ünü bir bardağa boşaltın. Üzerine havanda kalan sosu ekleyin. Bu aşamada sıcaklığa dayanan emaye veya çelik bir bardak kullanmanız önemli. Tavuğu bardağın üzerine oturtun ve fırın tepsisine yerleştirin. Şişede kalan ve 1 şişe daha sodayı havanın dibinde kalan lezzetli sosla beraber tepsiye dökün. 1 mandalina ve kalan yarım limonu ikiye kesip tepsiye ekleyin. Tavuğun en kalın kısmı olan göğsüne termometreyi yerleştirin ve fırının en altına koyun. Bu şekilde yaklaşık 20-25 dakika pişirin. 5 tane patatesin kabuklarını soyup küpler halinde doğrayın. 8 diş sarımsağın üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip havanda püre haline gelene kadar dövün. Üzerine 3-4 dal biberinin yapraklarını ve yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyip karıştırın. Patateslerin üzerine bu sosu döküp hepsinin sosa nasibini aldığından emin olana kadar karıştırın. 25. dakikadan sonra tepside bulunan limon ve mandalınanın sularını tavuğun üzerine sıkıp alın ve tepsiye patatesleri ekleyin. Tavuğun ateşe en yakın yerleri daha fazla ve hızla renk alıyorsa, üzerini yağlanmış bir parça tülbent ile kapatıp 1 saat kadar daha pişirin. Tavuk pişince fırından çıkartıp üzerini yağlı kâğıt ya da içi yağlı kâğıtlı folyo ile kapatıp 10-15 dakika dinlendirin. Üzerine maydanoz veya kişniş yaprakları ekleyince yılbaşında aile sofralarınızda sizlere eşlik edecek yılbaşı tavuğunuz emrinize amade.

KIYMALI VE PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ TARIFI



Malzemeler

- 5 yufka
- 3 yumurta
- 5-6 çorba kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 2 orta boy soğan (300gr)
- 150 gr kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ¼ muskat
- 1/2 su bardağı fındık yağı
(zeytinyağı veya ayçiçek yağı
da kullanabilirsiniz)
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 150 gr kavrulmuş kıyma
- 1/2 kalıp beyaz peynir

Hazırlanışı

Böreğin sosu için bir kâseye 3 yumurtayı kırın. Üzerine 5-6 çorba kaşığı yoğurt, yarım su bardağı fındık yağı, 1 su bardağı süt ve 1 çay kaşığı tuz ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın.

Tepşinin tabanını ve kenarlarını tereyağı ile yağlayın.

Bir tane yufkayı bütün halde tepsiye koyup buruşturarak ortaya kadar toplayın. En son üzerine katlamak için kenarlarında sadece az bir parça bırakın. Sostan bir kepçe kadar alıp dökün. Diğer yufkaları ortadan ikiye koparıp tek tek dizin.

Her katmana sostan dökün.

Böreğin içi için 2 orta boy soğan (300 gr) soğanı yemeklik doğrayın veya robotta püre olmayacak şekilde minik minik doğrayın. Geniş bir tavanın altını açın ve ısınınca 150 gr çift çekim dana döş kıymayı ekleyin. Önce kıymaların pembelikleri gidene kadar yüksek ateşte kavurun. Kıyma suyunu salıp çekmeye yakın, doğranmış soğanı içine ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak kavurmaya devam edin. Soğanlar da renk değiştirip şeffaflaşmaya başlayınca altını kısip birer çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyin. 1 muskatın çeyreği kadarını da rendeleyin üzerine. Muskatın kıymaya ne kadar çok yakıştığını ve lezzetini katladığını anlatamam! Eğer kıyma yağsızsa biraz zeytinyağı da ekleyebilirsiniz. Bundan sonra kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kavurmaya devam edin. Öyle ki soğanlar iyice yok olacak, yok olmayanlar da iyice kahverengileşip karamelize olacak. Tavanın dibine arada biraz su ekleyip tavadaki güzellikleri sıyrabilirsiniz.

Üçüncü yufkadan sonra yarısına 150gr kavrulmuş kıymayı diğer yarısına yarım kalıp beyaz peynirini elinizle parçalayıp koyun.

Geriye kalan yufkaları da koparıp kat kat dizmeye devam edin. Bütün yufkalar bittikten sonra kenarlarından sarkan yufkaları böreğin üzerine kapatıp kalan sosu üzerine gezdirin.

Üzerine çörek otu ya da susam koymak isterseniz bu aşamada koyabilirsiniz.

Fırının orta rafına yerleştirip 40 dakika pişirin.

Böreğin üzeri nar gibi kızarıp piştikten sonra fırından çıkarın. Eğer su böreği gibi yumuşak seviyorsanız üzerini bir bezle örtüp yumuşaması için dinlendirebilir veya çıtır çıtır sevenlerdenseniz üzerine son dakika bir parça tereyağı sürüp afiyetle yiyebilirsiniz.

DİYET ALINAZİK TARİFİ



Malzemeler

- 5 patlıcan
- 400 gr (1 paket) mantar
- 7,5 çorba kaşığı yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 4 dal maydanoz
- 1,5 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 silme tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam karabiber

Hazırlanışı

5 adet patlıcana bıçakla delikler açıp ocakta her tarafları yumuşayınca kadar közleyin.

Kolay soyulabilmesi için cam bir kaseye alıp üzerini kapatın. Burada hafif demlenip kabuklarını kolayca bırakacaklar.

400 gr kültür mantarını ince ince kıyıp üzerinden tekrardan bıçakla geçip minik parçalara bölün.

Tercihen bakır tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağını koyun. Bakır tava seçmemdeki neden ısıyı hızlı iletmediği için mantarlar sotelenirken suyunu bırakmayacak olmaları. Tavaya mantarları eklerken hepsini bir anda koymayın ilk tur piştikten sonra ikinci turu ekleyin. 3 diş sarımsağı bıçağın tersiyle ezip üzerinden bıçakla geçin ve küçük parçalara bölün. Tavaya ekleyip mantarlarla beraber kavurun.

Tavanın içerisine 1,5 tatlı kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı kuru kekik, 1 silme tatlı kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tuz ve 1 tutam pul biber ekleyip karıştırın.

Dinlenen patlıcanları ortadan iki bıçak ile kesin patlıcanın saplarından tutarak içlerini kaşık ile oyun.

Patlıcanların içlerini çıkartıp kesme tahtasının üzerine yerleştirip 4 parçaya böldüğünüz 1 diş sarımsağı ilave edin.

Bıçağınızı satır gibi kullanarak üzerinden geçin ve patlıcanları incecik kıyın.

Eğer patlıcanlar bu sırada soğumuşsa, tavada birkaç dakika ısıtabilirsiniz.

7,5 çorba kaşığı yoğurdun içerisine 1 tutam tuz ekleyip pürüzsüz kıvama gelene kadar karıştırın.

Yoğurdu ve 1 tutam karabiberi patlıcana ekleyip karıştırın. Yoğurtlu patlıcanı tabağa yayın. Üzerine, eğer mantarlar soğumuşsa patlıcanı dinlendirirken bırakan lezzetli suyunu tavaya ekleyip hafif ısıtıp, ısıdıktan sonra patlıcanların üzerine koyun. Doya doya, suçluluk hissetmeden yiyeceğiniz patlıcan ve mantarlarınız afiyetle yemeniz için hazır.

ZERDEÇALLI MAKARNA SALATASI TARİFİ



Malzemeler

- 1/3 paket(150 gr) burgu makarna
- 2-3 fındık büyüklüğünde taze zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1,5 kibrit kutusu beyaz peynir
- 1 avuç siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 6-7 dal taze kişniş veya maydanoz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 tutam tuz

Hazırlanışı

Makarna salatası dendiğinde benim bütün çocukluğum yoğurtlu mayonezli amerikan salatasına benzeyen tariflerle dolu. Bir süredir makarna salatalarını Türk mutfacı güzellikleri mantığıyla birleştirip daha lezzetli hale getirmeye çalışıyorum. İlk tarifim zerdeçalın o parlak renginin beyaz peyniri ve çörek otuyla buluştuğu, ikincisi ise gavur dağı salatasına göz kırpan, hem doyurucu hem sağlıklı bir öğün olarak karşınızda.

Makarnayı haşlamak için tencereye 1-1,5 litre su koyun ve içine 1-2 tutam tuz ekleyin.
3 fındık büyüklüğünde ki taze zerdeçalı doğrayın ve kaynayan suyun içerisine atın.
1 çay kaşığı kadar da toz zerdeçalı makarnanın haşlama suyuna ekleyin.

Tencereye 3 avuç yaklaşık 150 gr kadar burgu makarnayı ekleyin. Makarnayı paketindeki pişirme süresine göre pişirdikten sonra süzüp sıcakken tabağa alın.
Üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağını dökün. Makarna sıcakken zeytinyağını güzelce içine çeksin.
O sırada 1,5 kibrit kutusu kadar beyaz peyniri küp küp kesip makarnanın üzerine atın.
6-7 dal taze kişniş ince kıyın makarnanın üzerine serpin. Kişniş yoksa veya sevmiyorsanız maydanoz da kullanabilirsiniz.
Son olarak 1 avuç siyah zeytini ve 1 tatlı kaşığı çörek otunu da makarnaya ekledikten sonra güzelce karıştırın. Peynirin ve zeytinin tuzluluğuna göre tadına bakın ve gerekirse içine 1-2 tutam tuz ekleyin.
Hafif, sarışın ve çok çok lezzetli makarna salatanız hazır ve de nazır.



X GRILL & BAR X



www.kemalhorzum.com