

Bir Tutam Tat Bir Tutam Dostluk



ÖNSÖZ

T.Ü.K.D. Antalya Şubesi kuruluşundan sonra üyeler arasında birlik, beraberlik ve dostluğu tesis etmek ve pekiştirmek adına haftanın belli bir günü özel toplantılar düzenlemiştir. Bunun yaratıcısı ve ilk uygulayıcısı Rahmetli Kurucu Başkanımız Sayın Sevim Kocaçıtak olmuştur.

Üye arkadaşlarımızın senede bir gün evsahipliği yaptığı bu özel günlerde onların hazırlayıp derneğe getirdikleri spesiyaller birlikteliklerimize ayrı bir lezzet katmıştır. İşte buradan yola çıkarak, arkadaşlarımızın bu güzel deneyimlerini, kadınlarımıza ulaştırmak adına böyle bir girişimde bulunduk. Çünkü Beslenme her canlı varlığın bilinçli ya da bilinçsiz hayatı boyunca uyguladığı bir uğraştır.

Bu kitabın eksiksiz olduğu söylenemez. Ancak sevginin, iyi niyetin, büyük ve özverili bir uğraşın sonucudur. Bu güzel çabaya destek veren Yönetim Kurulu Üyelerime, sevgili üye arkadaşlarıma, kitabın basımında maddi destek veren Kayı Tur Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Talha Görgülü'ye, Modesan Mobilya Dekorasyon Ali Rıza Uğur ve Orkun Ozan Medya Hizmetleri A.Ş. personeline teşekkür ederim.

Ayla YÜKSEL

T.Ü.K.D.Antalya Şube Bşk.

Aralık - 2001



T.Ü.K. Derneği bundan 52 yıl önce Türkiye Cumhuriyeti'nin önde gelen 10 üniversite mezunu lider kadınlarımızdan oluşan bir grup tarafından İstanbul'da kurulmuştur.

Onların başlattığı bu inançlı yolda bugün Türkiye'nin 11 ilinde kurulan şubeleriyle ve yürekli üyeleriyle genç kızlarımızın ve kadınlarımızın çağdaş koşullar altında eğitilmesi, ekonomik bağımsızlıklarını kazanmaları ve sosyal alanlarda etkili olmaları için el ve gönül birliği ile gerekli bilgileri programları yürütmektedir.

Bu çalışmalarımız dünyanın diğer 66 ülkesindeki kardeş kuruluşlarla desteklenmekte, birikimler paylaşılmaktadır. Derneğimiz 1955 yılından beri Uluslararası Üniversiteli Kadınlar Federasyonunun (IFUW) çalışan ve katılımcı üyesidir. IFUW'nun 180.000 üyesi vardır ve Birleşmiş Milletlerde danışman olarak daimi delegeler bulundurmaktadır.

Antalya Şubemiz 1988 yılında Sayın Sevim Kocaçıtak tarafından kurulmuştur. Ulu önder Atatürk'ün çizdiği yolda, onun hedefleri doğrultusunda ve hiç taviz vermeden tüzükteki amaçlar doğrultusunda çalışmalarını sürdürmektedir.

Herbiri Üniversite mezunu, 101 üyemizle yürüttüğümüz çalışmalarımızdan bazıları şunlardır;

- Halk eğitimi işbirliği yapılarak, dernek binamızda ve Ahatlı'daki kültür merkezimizde örgün ve yaygın eğitim programlarının dışında kalmış genç kız ve kadınlarımızın okuma-yazma ve onların isteklerine göre beceri kursları açılmaktadır.

- Bu işbirliği çerçevesinde gerek kendi dernek binamızda, gerekse Ahatlı, Şafak Mah., Sütçüler, Kepezaltı bölgelerinde "Kadın eğitimi ve statüsünü yükseltme" amacıyla, eğitim, sağlık, hukuk, kültür konularında onlara konferanslar verilmekte söyleşiler yapılmaktadır.

- En önemli amaçlarımızdan birisi olan maddi durumu yetersiz başarılı kız ve erkek üniversite öğrencilerine burs vermektedir. Derneğimiz kuruluşundan itibaren bu konuya çok büyük önem

vermektedir. 2001-2002 öğretim yılında da 85 üniversite öğrencisine karşılıksız burs verilmektedir.

Derneğin gelirleri; üye aidatları, kermes, tiyatro, konser ve başlıklar yoluyla sağlanmaktadır.

- Şiddete ve tacize uğrayan kadın ve genç kızlarımız için "Kadın İmdat" birimi kurulmuştur. Bu birime gelen sorunlu kadın ve genç kızlarımıza avukat üyelerimizce hukuki yardım yapılmakta ve derneğin kendi olanaklarıyla çözüm aranmaktadır. Bu konuda kadınlarımızı bilinçlendirme adına özellikle kırsal kesimdeki kadınlarımızla söyleşiler yapılmakta, onlara bu konudaki yasal hakları ve "Aileyi koruma kanunu" anlatılmaktadır.

- "Kadın Statüsünü yükseltme" çalışmaları sürdürülürken nikahsız kadınlar tesbit edilerek resmi nikaha kavuşturulması sağlanmakta ve bu çalışmalar devam etmektedir. (Şafak Mahallesi ve Ahatlı bölgesi)

- Yukarıda ifade edilen çalışmalara paralel "Kadın Sağlığı" özenle ele alınmakta, Sağlık Komisyonumuz tarafından kırsal kesimdeki kadınlarımıza konferanslar düzenlenmekte, sağlık taramaları yapılmakta ve tedaviye ihtiyacı olanlara tedavi olanakları sağlanmaktadır.

- Cezaevindeki hükümlü ve tutuklu kadınlar ziyaret edilmekte, onlara hukuki ve sağlık konularında bilgi verilmekte, ürettikleri el işlemleri için malzeme temin edilmekte ve kitaplar gönderilmektedir.

- Derneğimizi, Almanya'da, Stuttgart ve Kuzey Bavyera Türk-Alman Kadınlar Kulübü ile işbirliği yapmıştır. Stuttgart ve Nürnberg'deki kadınlar Antalya'da konuk edilmiş ve derneğimizden de bazı üyeler Almanya'ya gidilerek konuk edilmişlerdir.

Bu ziyaretlerde iki ülke insanını kaynaşması ve dostluk adına etkinlikler düzenlenmiş, seramik sanatçısı üyemiz Leyla Dağıstanlı tarafından bir sergi açılmış Türkiye'nin tanıtımı yapılmış. Televizyonlarda ve gazetelerde bu konulara geniş yer verilmiş, kadın eğitimi veren kurumlar gezilmiş. Bu etkinliklerin finansını sağlayan Stuttgart Belediye başkanına derneğimizce plaket verilmiştir.

Nürnberg'deki "Kadın İmdat" projesinin Antalya'da hayata geçirilmesi için incelemeler yapılmıştır

Ayrıca K.K.T.C.'tine destek vermek amacıyla Kıbrıs T.Ü.K. Derneği ile karşılıklı ziyaretler yapılmış bir protokol çerçevesinde yapılacak etkinlikler belirlenmiştir.

- Ulusal Eğitime katkı kampanyası çerçevesinde daha etkin eğitim çalışmaları yapmak adına Kepezaltı toplum merkezinde çalışma alanına katılmış eğitim çalışmalarına ağırlık verilmiştir.

- Ülkemizde gelişen olaylar ve yaşananlara karşı duyarlı davranmak adına ilgili kurumu ve kuruluşlara tepkiler basın bildirileri, basın toplantıları, mesajlar, yazılarla tepkilerimiz belirtilmektedir.

- Orman Bölge Müdürlüğü desteğiyle, derneğimiz adına bir orman tesis etmek hemde öğrenci burslarına destek vermek amacıyla "Bir bağışla, iki fidan" kampanyası başlatılmış, bu amaçla Duacılar Köyü civarına 2000 fidan dikilmiştir.

- "Yılın Kadını" Her yıl 8 Mart Dünya Kadınlar haftası nedeniyle sadece derneğimizce seçilmektedir. Antalya veya Türkiye'de örnek çalışmalar yapmış kadınlarımız özel programlarla bu ödülü almaktadır.

- Adana şubemizle birlikte "Akdenizin kirlenme nedenleri" konulu ortak bir proje için çevre kolumuz derneğimiz güzel ve geniş bir çalışma başlamıştır.

HURMALI KEK

Malzemeler :

500 gr. hurma
(çekirdekleri çıkarılmış, ikiye ayrılmış)
2 çay kaşığı karbonat
500 gr. sıcak su
4 yemek kaşığı tereyağ
325 gr. un (2,5 su bardağı)
300 gr. şeker (1,5 su bardağı)
300 gr. ceviz (ikiye ayrılmış)
Yarım çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı vanilya

Hazırlanışı :

Hurmaları tereyağı ve karbonatla birlikte sıcak suyun içine koyup dinlenmeye bırakın. Diğer tarafta unu, şeker, ceviz ve tuzla karıştırıp dinlenmeye bırakın. 2 yumurtayı çırpın. Vanilya ile karıştırın. (Herhangi başka bir aroma olabilir).

Yukarıda hazırlanan bütün malzemeleri karıştırarak yağlanmış kalıba dökün. 175 derecede ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.

BİSKÜVİLİ PASTA

Malzemeler :

- 300 gr. bisküvi
- 1 litre süt
- 2 yumurta sarısı
- 2 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1/2 bardak çekilmiş ceviz

Hazırlanışı :

Yumurta sarısı, şeker, un ve nişasta karıştırılır. Vanilya ve süt ilave edilerek pişirilir. Krema karıştırılarak biraz soğutulur. Kırılmış bisküviler ve ceviz kremaya karıştırılır. Her tarafı hafifçe ıslatılmış çukur bir cam kalıba dökülür. Kaşıkla üstü düzeltilip buzdolabında donmaya bırakılır.

Krema Malzemesi

- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Kremanın hazırlanışı :

Nışasta, un, kakao ve şeker karıştırılarak süt ilave edilir. Karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Buzdolabında dondurulmuş pasta servis tabağına ters çevrilerek yerleştirilir. Üzerine sıcak krema dökülerek pastanın her tarafını kaplaması sağlanır. Üzerine kıyılmış fındıkla süslenerek servis yapılır.

KAKAOLU PASTA

Malzemeler :

- 2 su bardağı tozşeker
- 4 yemek kaşığı kakao
- 10 yemek kaşığı su
- 250 gr. margarin
- 4 yumurta
- 1/2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı :

Tozşeker, kakao ve su iyice kaynatılır, altı kapatılıp yağ karıştırarak yedirilir. Yağ eriyince ve bu karışım soğuyunca, yumurta sarıları iyice çırpılıp ilave edilir. Bundan 1 büyük su bardağı ayrılıp buzdolabına konur. Yumurta akları kar gibi olana kadar çırpılıp kalan karışıma eklenir. Un ve kabartma tozu elenerek eklenir ve karıştırılır. Yağlanmış herhangi bir kalıba dökülen kek 200°C fırında pişirilir. Sıcakken üzerine buzdolabına ayrılan sos dökülür ve pasta buzdolabına kaldırılır. Servis yapmadan önce üzerine fındık, badem veya şamfıstığı dövülerek dökülür.

Aygülsüm YENİGÜN

TREMÜSİ

Malzemeler :

Pasta altlığı (Hazır kek) 1 adet
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı nescafe
1 su bardağı ılık su

Krema Malzemeleri :

1 paket labne peyniri
1 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2,5 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1/2 litre süt

Hazırlanışı :

Pasta altlığı yatay olarak ikiye kesilir. Nescafe 1 bardak ılık suyun içinde eritilir. Pasta altlığı bu su ile ıslatılır. Labne peyniri hariç bütün malzemeler tencerede çırpılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir. Labne peyniri ilave edilerek karıştırılır. Islatılan pasta altlığının arasına hazırlanan muhallebinin yarısı yayılır. Pastanın diğer yarısı muhallebinin üzerine konur. Kalan muhallebi üzerine dökülerek yayılır. Üzerine süzgeç ile nescafe elenerek buzdolabında 1 saat bekletilip servis yapılır.

ANNEMİN LİMON TATLISI

Malzemeler :

2 adet yumurta

1 adet limon

Yeterince un

1 paket kabartma tozu veya karbonat

1,5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu :

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Hazırlanışı :

Derince bir kasede 2 yumurta, 1 adet limon suyu ile iyice çırpılır. Kaşıktan akacak duruma gelene kadar (boza kıvamı) un ile kabartma tozu ilave edilerek karıştırılır.

Kızartma tenceresinde yağ kızdırılır. Yağın içerisine hazırlanan hamur kaşık kaşık akıtılır, kızartılır. Önceden kaynatılarak hazırlanan soğuk şuruba kızaran tatlılar bırakılır. Şurubu çekince servis tabağına alınır.

MEYVELİ DONDURMA PASTASI

Malzemeler :

- 1 paket cicibebе bisküvisi
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 kutu krem şanti
- 3 - 3.5 su bardağı süt
- 1 bardak fındık
- 1 bardak ceviz
- 1 çay bardağı fıstık
- 1 tane elma
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 6-7 tane kayısı
- 1 tane muz
- 6-7 adet Akide şekeri (Dövülmüş)

Kreması İçin :

- 3 dolu yemek kaşığı nişasta
- 3 dolu yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı tozşeker
- Çok az tereyağ

Hazırlanışı :

Krem şanti 3-3.5 bardak sütle çarpılıp buzdolabında bekletilir. Krem şantinin içersine ufalanmış bisküviler, ince kıyılmış fındık, ceviz, üzüm, doğranmış kayısı, ufak doğranmış elma, muz, dövülmüş akide şekeri koyup hepsi karıştırılır. İstenilen bir kalıba ince bir naylon açılıp içersine boşaltılır. Naylonun uçları üzerine kapatılıp buzlukta dondurulur. Diğer tarafta kakao, nişasta, süt, vanilya, şeker karıştırılarak pişirilir. Pişince

içine yağ ilave edilip iyice karıştırılır. Servis yaparken kesilen dilimlerin üzerine birer kaşık dökölür veya bütün pastanın üzerine konur.

MAKARNA BÖREğİ

Malzemeler :

- 1 paket 1 numara makarna
- 2 tane yeşil biber
- 2 parça haşlanmış tavuk göğsü
- 3 yumurta
- 1/2 bardak zeytinyağı
- 2 tane domates
- 1 soğan
- 2 tane yufka
- 1 su bardağı süt
- Kırmızı biber - karabiber - kekik - tuz.

Hazırlanışı :

İnce kıyılan soğan yağda kavurulur. İnce kıydığımız yeşil biber ilave edilip bir kaç kez çevrilir. Küçük doğradığımız domatesler, haşlanıp küçük parçalara doğranmış tavuk, baharatlar ve tuz ilave edilerek pişirilir.

Diğer tarafta bol suda haşlanan makarna süzölür. Yağlanmış tepsiye bir yufka büzölerek ve kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirilir. 2 Yumurta, süt, yağ, çırpılıp, makarna, hazırlanan domatesli sos hepsi bir birine karıştırılır. Tepsideki yufkanın üzerine dökölür. Sarkan yufkanın uçları üzerine çevrilip, öbür yufka yine büzölerek makarnanın üzeri kaplanır. Biraz yağ sürölüp 170 °C derecelik fırında pişirilir.

KUSKUS SALATASI

Malzemeler :

- 1 paket kuskus makarna
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 2 tane limon
- Zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber

Hazırlanışı :

Kuskus makarna haşlanır ve süzgece alınır. Taze soğan, taze nane, dereotu, maydanoz ince ince doğranır. Geniş bir kap içerisinde kuskusla beraber karıştırılır. Limon, zeytinyağı, tuz ve kırmızı pul biberle hazırlanan bolca sos üzerine dökülür. Tekrar karıştırılır ve servis tabağına alınır. (Yarma ilede bu salata yapılabilir).

YALANCI İÇLİ KÖFTE

Malzemeler :

- 1/2 kg. kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 6 adet yufka
- Ceviz içi
- Soğan, dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, galeta tozu, yumurta.

Hazırlanışı :

Soğan ve kıyma kavrulur. Önceden ıslatılmış bulgur ve diğer malzemeler konarak iç hazırlanır. Yufkalar 8 parçaya bölünür. Geniş kenarına içten bolca konarak,

sigara b6reği tarzında sarılır.

6nce yumurtaya sonra galeta tozuna batırılarak kızartılır. Servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır. (Hazırlanan b6rekler deepfreezde saklanabilir).

YUFKALI PİZZA

Malzemeler :

- 2 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ

Üstü için :

- 8-10 dilim sucuk
- 3 adet sosis
- 2-3 adet sivri biber
- 1 domates
- 6-7 adet zeytin (çekirdeği çıkmış ikiye bölünmüş)
- 100 gr kaşar peyniri

Sos için :

- 1 çorba kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz şeker

Hazırlanışı :

Bir kasede yumurta, sıvıyağ, süt ve yoğurt karıştırılıp yufkalar iri iri didiklenir. Hazırlanan yumurta sütlü karışıma eklenip karıştırılır. Bu karışım geniş bir borcama yayır. 200 °C'de üzeri pembeleşinceye kadar tutup çıkarılır.

Salça sıcak su ile iyice ezilir. Dövülmüş sarımsak, şeker ilave edilerek karıştırılır. Fırından çıkan yufkanın üzerine bu sos yayılır.

Yufkanın üzerine daha sonra önce kaşar peyniri sonra sırasıyla diğer malzemeler konarak üzerine kekik serpilir.

200 derecelik fırında üzeri hafif kızarana kadar (15 dakika) tutup çıkarılır.

ANNEANNEMİN KURABİYESİ

Malzemeler :

- 1 yumurta
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 kahve fincanı tereyağ
- 1 kahve fincanı kuruüzüm
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı :

Üzüm önceden ıslatılır. Yumurta ile şeker çırpılır. Tereyağı ve üzüm ilave edilir. Aldığı kadar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ay şeklinde kurabiyeler hazırlanır.

200°C’de pembeleşinceye kadar pişirilir.

CEVİZLİ TART

Malzemeler :

- 12-14 çorba kaşığı un
- 150 gr. tereyağı veya margarin
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu (yarısı ceviz)
- 1 paket vanilya
- 1 fiske tuz

İçi İçin :

- 300 gr. ceviz
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri
- 3 yumurta
- Yarım çay bardağı marmelat veya vişne reçeli

Hazırlanışı :

Unu eleyip pudra şekerini, kabartma tozu, vanilya ve tuz una karıştırılır. Ortasını açıp yağ ve yumurta mincıklanır. Daha sonra unlu malzemeyle karıştırıp yumuşak bir hamur yapıp üzerine ıslak bez örterek dinlenmeye bırakılır. Hamur 20-30 dakika dinlenene kadar cevizi dövüp içerisine yumurta ve şeker karıştırılır.

Dinlenen hamuru 25-30 cm çapında tart kalıbına; kenarlarını da kaplayacak şekilde merdane ile açın, kalıbı yağlayıp unlayın ve açılan hamuru kalıba yayın. Kenarlardan dışa taşan hamurları bıçak yardımıyla kesin. Hamuru 5-6 bıçak darbesiyle delin, hazırlanan

cevizli içi hamurun üzerine yayın. Kenarlardan kalan hamurları elde parmak kalınlığında incelterek harcın üzerine kafes yapın. Isıtılmış orta hararetli fırında 30-40 dakika pişirin. Fırından çıkarılan tartın kafes aralarına marmelat sürerek soğumaya bırakın. Servis tabağına alarak servis yapın.

SUFLE

Malzemeler :

1/2 kilo süt
3 yumurta
1.5 yufka
Yarım paket kabartma tozu
Yarım kalıp beyaz peynir
1 kahve fincanı tereyağ
Üzerine yarım bardak rende kaşar

Hazırlanışı :

Yufkaları elinizle 3-5 cm büyüklüğünde yırtarak parçalanır. Diğer tarafta beyaz peyniri rendeleyip parçalanmış yufkalarla harmanlanır. Süt, yumurta, tereyağ ilave edilir. İyice karıştırıp 25-30 cm'lik kare borcamı yağlayıp bütün malzeme karıştıktan sonra borcama yayılır. Üzerine rendelenmiş kaşarı serpererek orta ısıdaki fırında 40-45 dakika pişirip sıcak olarak servis yapılır.

ELMALI PAY

Malzemeler :

2 su bardağı un
3/4 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 fiske tuz

İçİ İçin :

4-5 elma

1 çay bardağı şeker, biraz tarçın

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı :

Un, yağ, su ve tuzla yumuşak bir hamur yapılır. Üzerine ıslak bez örtterek dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyarak 8-10 dilimlik parçalara ayrılır. Şeker, un, tarçın, yağı da elmalara katarak karıştırılır.

Dinlenen hamuru merdane ile 25-30 cm çapındaki tart kalıbından daha büyük açılır. Yağlanmış unlanmış kalıba hamuru yayıp fazlalıkları bıçak yardımıyla kesilir. Yayılan hamur birkaç bıçak darbesiyle delinir. Elma dilimleri dıştan başlayarak sırt sırta gelecek şekilde çark gibi dizilir. Karışımdan arta kalan sıvı üzerine gezdirilir. Kenarları kesilen az hamuru da rende yardımıyla elmaların üzerine rendelenir. Çok sıcak fırında 15 dakika, daha sonra kısık ısıda 45 dakika daha pişirip ılık servis yapılır.

CEVİZLİ BEZE

Malzemeler :

5 yumurta akı

9 çorba kaşığı şeker

1 fındık büyüklüğünde tereyağı

1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

Vanilya

Limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı :

Yumurta akı ve şeker mikserle kar haline gelene kadar çırpılır. İçine ceviz, vanilya ve limon kabuğu rendesi azar azar konarak hafifçe karıştırılır. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine duyla yarım yumurta büyüklüğünde koni şeklinde sıkılır. (Naylon torba köşesini 1 cm çapında keserek duy gibi kullanabilirsiniz). Yayılmaması için önce orta hararetli, sonra çok hafif hararetli fırında kuruyuncaya kadar pişirilir.

Başak OVACIK

TUZLU KEK

Malzemeler :

- 2 çay bardağı zeytinyağı
- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- 1.5 demet maydanoz

Hazırlanışı :

Zeytinyağı, yumurta ve yoğurt çırpılarak karıştırılır. İçine un ve kabartma tozu eklendikten sonra buzdolabında bir süre bekletilir.

Peynir ve maydanoz bu dinlendirilmiş malzemeye karıştırılarak kek kalıbına dökülür. 160 °C fırında 40-45 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

BROVNI

Malzemeler :

- 1.5 su bardağı şeker
- 3 yumurta
- 1 su bardağı un
- 1/2 su bardağı kako
- 125 gr. margarin
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket hazır pınar krema

Hazırlanışı :

Margarin eritilerek şeker ile karıştırılır, yumurta ilave edilir, diğer tüm malzemeler de eklenerek yağlanmış küçük boy borcama dökülür.

160°C sıcaklıkta pişirilir, pınar krema, çikolata sos ve (isteğe bağlı olarak) vanilyalı dondurma ile servis edilir.

MERCİMEK DONDURMASI

Malzemeler :

1 su bardağı mercimek

4-5 adet soğan

3/4 çay bardağı pirinç

1 yemek kaşığı kırmızı biber

4-5 diş sarmısak

1 tatlı kaşığı kimyon

3/4 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı :

Mercimek ve pirinç, 3 su bardağı suda kısık ateşte lapa kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.

Soğanlar yarım ay şeklinde ince ince doğranır, pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavrulur. Sarmısaklar biraz tuzla beraber jrice ezilir, pişen soğanın içine eklenir. Kimyon ve kırmızı biber de karışıma eklenerek ateşten alınır.

Bu karışımın 1/4'i mercimek ve pirincin lapa olmuş haline ilave edilir. İstenilen boy bir servis tabağına dökülür.

Üzerine kalan karışım ilave edilir. Buzdolabında bir süre dinlendirildikten sonra kesilerek servis yapılır. Üzerine limon sıkılarak servis yapılır.

GÜL BÖREĞİ

Malzemeler :

3 tane yufka

3 yumurta

200 gr. margarin

İçi için :

Maydanoz

Beyaz peynir

Hazırlanışı :

Yumurtalar çırpılıp, eritilmiş margarinle karıştırılır. Yufkalar her biri 8 parça olacak şekilde (sigara böreklik) kesilir. Üzerlerine yağ, yumurta karışımı sürülüp, peynirleri konur. Gevşek şekilde sigara böreği gibi sarılır. Sardıktan sonra etrafında döndürülüp gül haline getirilir.

Gül börekler bir kaba alınıp üzerlerini örtecek kadar su konur. 20 dakika kadar bekletilir. Sonra bir bez üzerine alınarak suları süzdürülür.

Artan yağ-yumurta karışımı böreklerin üzerine sürülerek 180-200°C ısıtılmış fırında pişirilir.

ELMALI TART

Malzemeler :

2 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1-2 ay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un (yaklaşık 4.5 su bardağı)

İçi için :

3 büyük veya 5-6 küçük elma
1 su bardağı şeker
2 orba kaşığı tarçın
Dövlmüş ceviz

Hazırlanışı :

Yumurta, şeker, margarin, karbonat aldığı kadar unla yoğurularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Soyulup rendelenmiş elmalar, şeker, tarçın ve dövölmüş cevizle karıştırılarak iç harcı hazırlanır. Hamurun yarısından biraz fazlası ayrılarak tepsiye yayılır. (2 parmak kadar tepsinin kenarlarına çıkarılır). Üzerine elmalı harcı konarak yükseltilmiş kenarlar kapatılır.

Kalan hamur elle yuvarlanarak ince şeritler haline getirilir. Şeritler kafes oluştıracak biçimde üzerine yerleştirilir. (Şerit uçları kenarlardaki hamurlara yapıştırılır).

180°C ısınmış fırında üzeri kızarana dek pişirilir.

TULUM PEYNİRLİ BİSKÜVİ

Malzemeler :

- 1 büyük sana
- 1.5 bardak tulum peyniri
- 1 yumurta akı
- 3.5 - 4 bardak un

Hazırlanışı :

Eritilmiş sana ve peynir karıştırılıp içine 1 yumurta akı konularak unu ilave edilir. Yumuşak bir hamur yapılır. (Kulak memesi yumuşaklığında) merdane ile 1/2 cm kalınlığında açılır. Bardakla kesilerek üzerine yumurta sarısı sürülür. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Orta hararetili fırında pişirilir.

LİMONLU ALMAN PASTASI

Malzemeler :

- 2 katlı altın kek
- 1 paket mis krema
- 1 paket pınar beyaz peynir
- 1 kenton limon jölesi
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1/2 limon suyu
- 1.5 limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı :

2 katlı altın kekin yarısı pakette bırakılır. 1 paket mis krema önce hafif sonra hızlı çarpılıp içine 1 paket pınar

beyaz peynir konulup tekrar çırpılır. Kenton limon jölesinin yarısı bir bardak kaynar su ile eritilir. 1 çorba kaşığı pudra şekeri ve 1/2 limon suyu konur. 1/2 bardak soğuk su ilave edilir. 1.5 limon kabuğı rendesi konup soğuyan jöle ile krema karıştırılıp keke dökölür. Diğer parça kek üzerine kapatılıp 2 saat deepfreezde bekletilir.

BROVNI

Malzemeler :

125 gr. sana
150 gr. şekeri
250 gr. un
2 yumurta
2 orba kaşığı su
3 orba kaşığı kakao
1 su bardağı yoğurt
1 dolu kahve kaşığı karbonat
Biraz ceviz içi

Hazırlanışı :

Sana eritilir. Diğer malzemelerle karıştırılıp yağlanmış tepsiye dökölür. 25 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

ACILI EKMEK

Malzemeler :

2 orba kaşığı domates salçası

1 orba kaşığı yoğurt

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kimyon

2 diş sarımsak

1 ay kaşığı acı pul biber

1 ay kaşığı kuru nane

Kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir

6 tane iri dövölmüş ceviz

Hazırlanışı :

Bütün malzemeleri bir kapta karıştırılır. Beyaz peyniri de ezerek ilave edilir. Kare kare dilimlenmiş tost ekmeğinin üzerine sürüp maydanoz yapraklarıyla süslenir.

AVCI TAVUĞU

Malzemeler :

- 1 adet tavuk
- 250 gr. mantar
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 250 gr. domates
- 2 adet soğan - Sarmısak - Kekik - Defne

Hazırlanışı :

Tavuklar iri parçalar halinde iken sıvı yağda kavrulur. Tabağa alınır. Kalan yağda soğanlar pembeleştirilir. Sarmısak ilave edilir. İri iri doğranmış domatesler eklenir. Kekik ve defne yaprağı konur. Sonra kızaran tavuklarda ilave edilir. Bir su bardağı sıcak su ilave edilir. 15 dakika pişirilir. Etler tekrar tabağa alınır. Mantar sosun içine atılır. Mantarlar pişince tavukların üstüne dökülür. Sıcak servis yapılır.

MAKARNALI BÖREK

Malzemeler :

- 1 paket fiyonk makarna
- 3 adet yumurta
- 3 adet yufka
- 1 parça peynir
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket sana yağı
- Maydanoz

Hazırlanışı

Yağlanmış tepsiye 1,5 yufka serilir. Az haşlanmış makarna üstüne dökülür. Rendelenmiş peynir, 3 yumurta, 1 bardak yoğurt, 1/2 paket eritilmiş sana karıştırılır. Makarnaların üstüne dökülür. Geri kalan yufkalar üstüne konur. Yumurta sarısı sürülür. 2 rafta pişirilir. Ilık servis yapılır.

ÇILGIN ŞARLOT

Malzemeler :

500 gr. kedi dili
12 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı un
4 paket ülker kakao
3 bardak süt (su bardağı)
2 bardak süt (su bardağı)
2 bardak su ile krem şanti pişirilir.

Şantisi için :

1 paket şanti
1 bardak süt

Hazırlanışı :

Kedi dilleri süte batırılıp kare borcama birkat dizilir. Üstüne krema dökülür. İkinci kat dizilir. Krema dökülür. 1 saat sonra; üstüne 1 bardak sütle çarpılan şanti sürülür süslenir. Dolapta iki saat kadar tutulur. Servis yapılır.

TARÇINLI KURABİYE

Malzemeler :

- 3 adet yumurta
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 2 kahve fincanı mısırözü yağı
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un

Hazırlanışı :

Bir kabin içersine bütün malzemeler konup kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Daha sonra hamur istenilen tarzda şekillendirilerek, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 200°C’de pişirilir.

BALKABAKLI BAKLAVA

Malzemeler :

30 adet baklavalık yufka

Yarım kilo tereyağ

3 bardak ceviz içi

Yarım kilo balkabağı

1,5 kg. şeker

1 tutam tuz

Hazırlanışı :

3-4 adet baklavalık yufka tepsiye serilir. Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirilir, ceviz serpilir. Bu işlem 3-4 yufkadan sonra tekrarlanır. 15 yufka serilmiş olun. Öte yanda kabakları rendeleyip, az tuzla ovulup suya bırakılır. Tereyağında kavrulup soğutulur. 15 yufkanın üzerine serilir. Kalan 15 yufkayla bu işlem tekrar edilir. Böylece tepsiye 30 yufka serilmiş olur. İşlem bitince baklava biçimi kesilerek üzerine kalan tereyağı gezdirilir.

Orta hararete pişirilir. Şurubu kaynatılarak hazırlanır. Ilık haldeyken fırından çıkmış sıcak baklavanın üzerine gezdirilir.

ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler :

- 1 paket pandispanya unu
- 3 yumurta
- 8 yemek kaşığı su
- Fermente edilmiş reşel suyu
- Biraz kanyak
- 1 kutu krem şanti
- 2 bardak süt
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket çikolata
- Antep fıstığı

Hazırlanışı :

Pandispanya unu, yumurta ve su mikserle 7 dakika hızlı devirde çırpılır. Önceden ısıtılmış fırında 160 °C'de 1/2 saat pişirilir. Soğutulan kek iki eşit parçaya bölünür. Reşel suyu, biraz su ve içine kanyak konmuş özel sosla pastalar ıslatılır. Pandispanyaların üzerine tarifine göre hazırlanmış krem şanti sürülür. (Krem şantinin içine 2 kaşık toz şeker, kakao ve kanyak koyup çırpılır. Çikolata lezzetinde olması gerekir). Parçalanmış çikolata parçaları konur. Antep fıstığı serpilir. Parçalar birleştirilir. Bütün pandispanya şantiyle kaplandıktan sonra kakao üstüne eklenir. En üste çikolata rendesi konup, dolapta 4.5 saat bekledikten sonra servis yapılır.

ELMALI PAY

Malzemeler :

9 orba kaşığı toz şeker

4 orba kaşığı yumuşatılmış (eritilmemiş) sana yağı

6-7 tane elma

Böğürtlen veya ilek (bir avuç)

Çiğ krema

1/2 bardak süť

1/2 kg'dan biraz az un

Hazırlanışı :

Un, şeker ve yağ karıştırılır. Hamur gibi yoğrulmadan tane tane olacak şekilde karıştırılır.

Diğer tarafta elmalar bir payrex kalıbın içine soyularak ince ince doğranır. Üzerine böğürtlen veya ilekler küçük küçük doğranır 2 çorba kaşığı şeker serpilir. Bunların üzerine unlu karışım ilave edilir. Isıtılmış fırında 150°C'de 20 dakika pişirilir.

Daha sonra fırının ızgarası yakılarak, üstünün biraz kızarması sağlanır. Piřirilen pay üzeri bozulmadan servis tabağına yerleştirilir. Çię krema süťle karıştırılarak payın üzerine dökölüp servis yapılır. Yemek üzerine hafif tatlı olarak sunulabilir.

ALMAN PASTASI

Malzemeler :

- 2 yumurta
- 1 ay bardağı toz şeker
- 1 ay bardağı yoğurt
- 3 ay bardağı un
- 1 ay kaşığı karbonat

Kreması :

- 1 yumurta sarısı
- 2 kaşık un
- 1/2 kg. süt
- 1 ay bardağı şeker
- 60 gr. margarin

Hazırlanışı :

Derin bir kasede yumurta ve şeker çırpılır. Diğ er malzemeler yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülerek 175°'de pişirilir. Soğutulup ortasından yatay olarak kesilir. Diğ er tarafta krema malzemeleri birbirine karıştırılarak pişirilir. Ateşten alındıktan sonra margarin ilave edilir. Blendırla iyice çırpılarak köpürtülür. Kekin arasına sürölüp kekin diğ er yarısı kremanın üzerine yerleştirilir. Üzerine pudra şekeri serpilerek servis tabağına alınır.

HUMUS

Malzemeler :

1 kutu hazır haşlanmış nohut
1,5 limon suyu
1 ay bardağı tahın
Yarım ay bardağı zeytinyağı
3-4 diş dövölmüş sarımsak
1 ay kaşığı kimyon
Arzuya göre kırmızı pul biber
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Hazırlanışı :

Bütün malzemeyi blendera koyup birbirine karışıp hamur olana kadar çekilir. Koyulaştırmak için limon suyu sulandırmak için, su eklenir. Bol maydanozla süslenir. İçkinin yanında, pide veya krakerle veya cipsle ikram edilir.

MEYVELİ KEK

Malzemeler :

3 yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

2 - 2,5 su bardağı un

1 fincan süt

1/2 paket eritilmiş margarin

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Fındık, ceviz, kuru üzüm, kuru kayısı, limon veya portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı :

Şeker ve yumurta çırpılır. Sonra diğer malzemeler sırasıyla ilave edilir, yağlanmış kek kalıbına dökülür. Orta hararetle fırında 40-50 dakika pişirilir.

SAKIZLI MUHALLEBİLİ PASTA

Malzemeler :

1 kg. süt

3 fincan şeker

2-3 adet dövülmüş damla sakızı

1 paket kakaolu bisküvi

1 yemek kaşığı kakao

250-300 gr. Kedi dili

Muz, fındık, ceviz

5-6 adet elma

1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı :

Muhallebi malzemeleri karıştırılarak, kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. En son damla sakızı ilave edilip karıştırılır. Kakaolu bisküvi un haline getirilir. İçine bir yemek kaşığı kakao ilave edilip bir borcama yayılır. Üzerine muhallebinin yarısı dökülür. Kedi dilleri sütle ıslatılıp muhallebinin üzerine yerleştirilir. Üzerine dilimlenmiş muzlar, fındık ve fıstık serpilir, üzerine kalan muhallebi yayılır. Önceden kabukları soyulmuş, doğranmış elmalar pişirilir. Tarçın serpilerek karıştırılır ve bir kaşıkla muhallebinin üzerine yayılır. Buzdolabında soğutulur, dilimlenerek servis yapılır. Dilimlerin üzeri dövülmüş fındık ve cevizle süslenir.

BADEMLİ KEK

Malzemeler :

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı tahin
- 1 su bardağı yağ (yarısı tereyağ, yarısı sıvı yağ)
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet yumurta (sarısı üzerine sürülecek)
- Ağartılmış badem, susam.

Hazırlanışı :

Sıcak sütün içinde şeker eritilir. Süt ılıyınca diğer malzemeler sıra ile ilave edilir ve karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülüp, üzerine yumurta sarısı sürülür. Bolca susam serpilir, ağartılmış bademler yerleştirilir ve 150°C'de pişirilir.

PORTAKALLI KEK

Malzemeler :

4 yumurta
4 fincan şeker
6 fincan un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı portakal suyu
1 portakalın rendesi
1 paket kabartma tozu
Biraz fındık

Hazırlanışı :

Yumurta ve şeker mikser'de boza kıvamına gelecek şekilde çırpılır. Önce yağ ve portakal suyu sonra diğer malzemeler ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. İsteğe göre üzerine pudra şekeri, benmari usulü eritilmiş çikolata veya pınar'ın hazır çikolata sosu dökülerek servis yapılır.

KITIR KURABIYE

Malzemeler :

- 1 büyük sana (250 gr)
- 2 tane yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1,5 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un

Hazırlanışı :

Sana yağı ile pudra şekeri karıştırılır. Sıvı yağ, yumurtalar, kabartma tozu ve alabildiği kadar un ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Varsa kalıptan geçirilir, yoksa elle şekil verilip tepsiye dizilir. Kızdırılmış fırında 180 derecede 30 dakika kadar üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.

LİMON TATLISI

Malzemeler :

2 yumurta

1,5 adet limon suyu

1/2 çay kaşığı karbonat

Biraz un

Şurubu için :

3 bardak toz şeker

1,5 su bardağı su

Hazırlanışı :

2 yumurta, 1,5 limon suyu, sulandırılmış yoğurt kıvamına gelinceye kadar un ilavesiyle karıştırılır. Karbonat ilave edilir. Diğer tarafta şeker, su ve biraz limon suyu ilavesiyle şurup hazırlanır ve soğutulur. Unlu karışımdan birer kaşık alınarak tatlılar kızgın yağda kızartılır ve çıkarılıp soğutulmuş şurubun içine atılır. Şurubu çeken tatlılar alınarak servis tabağına yerleştirilir. Kalan şurup üzerine dökülür.

KÜLLÜR

Malzemeler :

1 paket sanayağı (oda sıcaklığında)

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 fincan süt

Hazırlanışı :

Süt, şeker ve yumurta çırpılır (şeker eriyinceye kadar). Diğer malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Ele yapışmayacak kadar yumuşak bir hamur yapılır. Dinlendirilir.

Bir su bardağı altı büyüklüğünde yuvarlak halkalar yapılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 200°C'de üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir.

HAFTA SONU BÖREĞİ

Malzemeler :

1 kg. un
1 çorba kaşığı tuz
1 paket sanayağı
Biraz su

İçi için :

Arzuya göre kıymalı, peynirli ve kabaklı iç hazırlanabilir.

Hazırlanışı :

1 kg'dan biraz eksik miktardaki un bir tepsiye elenir. Tuz ve su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ekmek şekline getirilip 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamur ortadan ikiye ayrılır. Yarisından 6 büyük, 4 küçük beze yapılır. Önce küçük bezeler merdane ile tabak büyüklüğünde açılır. Sonra büyük bezeler açılır. Büyükler altta kalmak üzere açılan yufkaların aralarına eritilmiş sana yağı sürülerek üst üste konur. Altı üstü unlanarak hepsi beraber tepsi

büyükliğünde açılır. Yağlanmış tepsiye açılan yufka ters çevirilerek yerleştirilir. Üzerine arzu edilen bir börek içi konulduktan sonra 2 parça hamurda aynı usulle açılır, diğerinin üzerine kapatılır. Kalan yağ üzerine gezdirilir. Fırında 180°C’de üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

YALANCI ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler :

- 1 adet tavuk göğsü (haşlanıp parçalanır)
- 1 kase dövülmüş ceviz
- 1 kase haşlanmış nohut
- 1,5 kase mayonez
- 1,5 kase süzme yoğurt
- 3 diş sarımsak
- Biraz tuz, dereotu, maydanoz

Hazırlanışı :

Mayonezle, yoğurt karıştırılır. Dövülmüş sarımsak ve diğer malzemeler yoğurtlu mayoneze ilave edilerek tekrar karıştırılır. Servis tabağına alınır, üzeri dereotu ya da maydanozla süslenir.

YOĞURT TATLISI

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 5 fincan un
- 3 fincan yoğurt
- 6 fincan un (yarısı irmik olabilir)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Şurup için :

- 3,5 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su

Hazırlanışı :

Yumurta ile şeker çırpılır. Yoğurt, elenmiş un ve diğer malzemeler ilave edilir. Yağlanmış tepsiye dökülür. 170°C'de 45 dakika pişirilir.

Şeker ve su ile şurup hazırlanır. Soğumaya bırakılır. Fırından çıkarılan tatlı 5 dakika bekletilir. Üzerine soğuk şurup dökülür. İsteğe göre üzerine ceviz veya hindistan cevizi dökülür.

SİRKELİ KURABİYE

Malzemeler :

- 8 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 paket 250 gramlık sana
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yumurta (akı ayrılacak)
- 5,5 su bardağı un

Hazırlanışı :

Oda sıcaklığındaki sana yağı elle yumuşatılır. İçine yumurta sarısı, şeker, sirke ve zeytinyağı konulur. Una kabartma tozu ve vanilya eklenir. Karışımla birlikte yoğurulur. Küçük yuvarlaklar halinde bezeler yapılarak yumurta sarısına batırılır, kırılmış fındık veya susama batırılarak yağlanmamış tepsiye aralıklarla konulur. Soğuk fırında 175°C ayarlanarak pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca tepsiye alınır.

SİRKELİ KURABİYE

Malzemeler :

- 1 büyük sana
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 fincan sirke
- 1 çay bardağı süt

1 yumurta (beyaz ayrılacak)
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
5,5 - 6 su bardağı un

Hazırlanışı :

Oda sıcaklığında yumuşatılmış sana el ile mincıklanır. Zeytinyağı, sirke, süt, yumurta sarısı karıştırılır. Unun içine kabartma tozu ve tuz konur, karışıma eklenir. Yumuşak bir hamur yapılır. Sa rgs veya simit gibi şekiller verilip, yumurta akına batırılır, fırın tepsisine aralıklarla dizilir.

175°C'de hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır.

MAHLEPLİ KURABIYE

Malzemeler :

250 gr. Sanayağı
1 yumurta (Beyazı üzerine sürülür)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1/2 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Susam veya çörek otu

Hazırlanışı :

Sana yağı el sıcaklığıyla ezilir, sırasıyla diğer malzemeler konur ve un ilavesiylede kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Simit şekli verilerek yumurta akına batırılır, tepsi yağlanmadan un serpilerek simitler yerleştirilir. Üzerine susam, çörek otu serpilir. Sıcak fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. (25 dakika kadar)

YOZGAT UN HELVASI

Malzemeler :

250 gr. Sana veya Tereyağı
4 su bardağı un
1,5 su bardağı ceviz içi
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt

Hazırlanışı :

Yağ, un ve ceviz içi, un kahverengi olana kadar kavrulur. Diğer tarafta şeker ilave edilmiş süt, şeker eriyinceye kadar kaynatılır.

Yukarıda hazırlanmış iki malzeme, ikiside ılık olarak birbirine yedirilir. Servis tabağına yayılarak dökülür. İslatılmış bıçakla üzeri düzeltilir. Arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

ALMANLARIN CHEESE KEK'İ

Malzemeler :

1 kg. süzme yoğurt
6 adet yumurta
6 kaşık irmik
1/2 paket paking powder
1 limon rendesi
200 gr. yağ (margarin)
1 paket vanilya
300 gr. şeker

Hazırlanışı :

6 yumurtanın sarısı şekerle çırpılır. İçine oda sıcaklığında erimiş yağ, irmik, vanilya, limon rendesi, paking powder ve yoğurt eklenir.

Bu karışıma ayrı bir kapta çırpılan yumurta akları ilave edilip fırın kabına konur. 170°C'lik fırında üzeri simsiyah olana kadar pişirilir.

Not : Arzu edilirse üzerine dardanel vişne, konup öyle de pişirilebilir. Pişme süresi 1 saatten fazla.

KOLAY UN KURABIYESİ

Malzemeler :

- 3 su bardağı un
- 1 paket sana
- 1 fincan sana yağı
- 1 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı hindistan cevizi
- veya 1 su bardağı ceviz

Hazırlanışı :

Malzemelerin tümü karıştırılıp, hamur yapılır. Şekil verilir. 180°C fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

CEVİZLİ KEK

Malzemeler :

- 1 su bardağı ceviz
- 4 yumurta
- 2 bardak un
- 1.5 bardak şeker

1 paket paking powder
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 bardak havuç rendesi
1 yemek kaşığı tarçın
İstenirse üzüm konabilir.

Hazırlanışı :

Malzemelerin hepsi karıştırılır. Kek kıvamına gelince yağlanmış kalıba dökülür. İstenirse üzerine kuş üzümü konabilir. 170°C'de pişirilir.

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler :

3,5 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin

2-3 tane yumurta

1 demet nane

4-5 tane taze soğan

1 paket kabartma tozu veya 1 çay kaşığı karbonat

Hazırlanışı :

Mevcut malzemeler hepsi karıştırılarak hamur yapılır, yağlanmış bir tepsiye dökülerek üzeri düzeltilir. Yumurta sarısı sürülerek 180°C'lik fırında pişirilir. Sıcakken servis yapılması önerilir.

HAVUÇLU KEK

Malzemeler :

2 yumurta

2 çay bardağı toz şeker

2 çay bardağı rendelenmiş havuç

2 çay bardağı dövülmüş ceviz

2 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

Kreması için :

1/2 kg. süt

3 orba kaşığı un

1/4 sana yağı

3-4 orba kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

Hazırlanışı :

Yumurta ile şeker çırpılır. Diğer malzemeler ilave edilir, karıştırılarak yağlanmış kek kalıbına dökölür. 170°C'de pişirilir.

Kreması, yağ hariç diğer malzemeler karıştırılarak pişirilir. Pişirdikten sonra yağ ve vanilya ilave edilir. Kek servis tabağına alınır. Kreması üzerine dökölür ve servis yapılır.

PRATİK KEK (ACELE KEK)

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Arzu edilirse 2-3 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı :

Yumurtalar ve şeker karıştırılır. İçine süt, yağ ilave edilerek tekrar karıştırılır. Üzerine kabartma tozu karıştırılmış un ilave edilir. Az yağlanmış kalıba dökülür. Arzu edilirse hamurun yarısına kakao ilave edilerek üzerine dökülür. 180-200°C’de fırında pişirilir.

ELMALI CEVİZLİ KEK

Malzemeler :

- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3-4 elma (küçük küçük doğranacak)
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz
- 3 su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 3-4 kaşık tarçın

Hazırlanışı :

Un, tarçın ve kabartma tozu bir kaptaki karıştırılır. Başka bir kaptaki yumurta, şeker çırpılır. Unlu karışımla yumurta, şeker karıştırılır. En son içine kıyılmış ceviz ve doğranmış elma konarak karıştırılır. Sert bir hamur olur. Hafif yağlanmış tepsiye dökülerek 180-200°C'de pişirilir.

FASULYE KEKİ

Malzemeler :

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu

Üst Malzemeleri :

- 1 paket kakaolu puding
- Meyve dilimleri

Hazırlanışı :

Fasulyeler haşlanır bir kaptaki iyice ezilir. Üzerine yumurta, şeker, yağ ve kabartma tozu ilave edilerek karıştırılır. Tercihen kare borcama dökülür.

180-200°C fırında pişirilir. Arzu edilirse üzerine kakaolu puding pişirilerek dökülür ve meyve ile süslenir.

DİL PEYNİRLİ BÖREK

Malzemeler :

- 11 kaşık un
- 1/2 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 125 gr. margarin veya tereyağ (eritilecek)
- 1 fiske tuz
- 1 paket dil peyniri

Üst Malzemesi :

- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- Susam

Hazırlanışı :

Un, kabartma tozu ile karıştırılır. Yoğurt, eritilmiş margarin, tuz ilave edilerek hamur yapılır. Hamurun yarısı borcam tepsiye yayılır üzerine dil peyniri ince dilimler halinde yayılır. Kalan hamur üzerine yayılır. Dolapta birgün bekletilebilir. Pişirileceği zaman üzerine yumurta ve süt çırpılarak dökülür ve susam serpilir. 180-200°C fırında pişirilir. Tercihen sıcak servis yapılır.

KEDİ DİLLİ KAKAOLU PASTA

Malzemeler :

- 250 gr. kedi dili
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 poşet krem şanti
- 2,5 bardak süt
- 500 gr. kakaolu malzeme için
- 1 kaşık un
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 bardak su
- 1 kapak dolusu malibu ya da viski - konyak

Hazırlanışı :

1 paket vanilyalı beyaz puding, 2,5 bardak sütle pişirilir. Ilıyınca içine 1 paket krem şanti koyarak iyice çırpılır.

Kakaolu malzeme karıştırılarak pişirilir. İçine 1 kapak kadar viski - malibu veya konyak koyup karışıma iyice yedirilir.

Payreks bir kaba önce kedi dilleri içkili veya şekerli bir sütle ıslatılarak dizilir. Üzerine hazırladığımız beyaz vanilyalı karışımı onun üstüne kakaolu karışım dökülür. Arzu edilirse üzerine ceviz veya badem konur.

Hülya POSTACILAR

YALANCI SU BÖREĞİ

Malzemeler :

- 8 adet yufka
- 1 kg.beyaz peynir
- 4 yumurta
- 1 demet maydanoz
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı :

Peynir rendelenir, maydanoz kıyılarak ilave edilir. İç hazırlanır. Yufkanın bir tanesi tepsi büyüklüğünde kesilerek, yağlanmış tepsiye yayılır. 6 yufka ortadan ikiye bölünür. Düz tarafına iç koyularak rulo şeklinde sarılır, tepsiye dizilir. Aynı işlem diğer yufkalarda da yapılır. En üste yine kenarları kesilmiş yufka konur. Yumurta, süt, su ve yağdan oluşan sos dökülür. En az 2 saat bekletilir. Önceden ısıtılmış fırında 200°C pişirilir.

HAVUÇLU MOZAIK

Malzemeler :

- 1 paket Eti Petit Beurre (175 gr.)
- 5 su bardağı rendelenmiş havuç
- 125 gr. margarin
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Hazırlanışı :

Havuç, şekerle karıştırılarak pişirilir. Ufak ufak kırılmış bisküviler, eritilmiş margarin, ceviz, vanilya eklenip iyice karıştırılır. Naylon üzerine dökülüp rulo halinde sarılır. 1 gece buzdolabında bekletilir ve kesilerek servis yapılır.

KREM ŞANTİLİ PASTA

Malzemeler :

- 1 paket Eti kakaolu bisküvi
- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 muz
- 1 yemek kaşığı nescafe
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı :

2 su bardağı krem şanti soğuk sütle hazırlanır. Bisküviler ufak ufak kırıldıktan sonra krem şanti ilave edilir. Dilimlenmiş muz, dövülmüş ceviz, nescafe ve vanilya eklenip iyice karıştırılır. Yuvarlak bir kabın içine naylon yayılıp karışım dökülür. Bir gece buzdolabında bekletilip servis yapılır.

ANNEMİN CEVİZLİ PASTASI

Malzemeler :

- 10 adet dövülmüş ceviz
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı yağ (1 bardağı katı, bir bardağı sıvı)
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/2 limon
- Karbonat veya kabartma tozu
- 2 yumurta
- Alabildiği kadar un (Kulak memesi yumuşaklığında hamur olacak kadar)

Hazırlanışı :

Malzemelerin hepsi (ceviz hariç) karıştırılarak hamur hazırlanır. Merdane ile açılır. İçine ceviz serpilir, yuvarlanarak rulo şekline getirilir. Fırın tepsisinde 175°C'de pişirilir. Piştikten sonra rulo ince ince kesilir. Servis tabağına dizilir.

İRMİKLİ TATLI

Malzemeler :

- 1 paket irmik
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yumurta
- 1 paket vanilya
- Limon kabuğu rendesi

Şurubu :

1 kg. toz şeker

5 su bardağı su

Hazırlanışı :

Yukarıdaki malzemelerle kek hazırlanır. Kek kalıbına dökülür. 175°C’de pişirilir. Diğer tarafta 1 kg toz şeker, 5 su bardağı su ile şurup hazırlanır. Soğutulmuş kek’in üzerine hazırlanan şurup sıcak olarak dökülür.

TAHİNLİ KEK

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı tahin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 avuç kadar ceviz.

Hazırlanışı :

Tahin ve ceviz dışındaki bütün malzemeler karıştırılır, yağlanmış, unlanmış borcama dökülür. Üzerine tahin gezdirilir. Cevizi de döküp önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

PERİŞAN PASTA

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 1 bardak şeker
- 1 su bardağı + 3 kaşık un
- 1/2 su bardağı su
- 1 paket kabartma tozu

Krema Malzemesi :

- 2 kaşık un
- 2 kaşık mısıır nişastası
- 1 su bardağı şeker
- 3 kaşık kakao
- 1 lt. süt

Krem şanti Malzemesi :

- 2 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt

Hazırlanışı :

Yukarıda belirtilen malzemelerle pandispanya hazırlanır. Pişirilen pandispanya kp küp kesilerek bekletilir. Daha sonra verdiğimiz malzemelerle krema pişirilir. 1/2 margarin + 1 kaşık şeker + 1 yumurta ırpılarak pişen kremaya ilave edilerek mikserde ırpılır. Hazırlanan bu karışım kp küp kesilen pandispanya ile karıştırılıp borcam kalıba yerleştirilir. 2 paket krem şanti, 2 bardak sütle ırpılır. Hazırlanan krem şanti pandispanyanın üzerine yayılır. Nescafe ile süslenip servis yapılır.

ÜZÜMLÜ - FINDIKLI KURABİYE

Malzemeler :

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı fındık
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 4 çorba kaşığı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yumurta
- Zeytinyağı
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı :

- 1- Yumurta, şeker ve margarin iyice karıştırılır.
- 2- Un, kabartma tozu, vanilya ve kuru üzüm ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır.
- 3- Fındık kıyılır.
- 4- Eller zeytinyağı ile yağlanır, hamurdan bir parça alarak yuvarlanır, simit şekli verilir. Kıyılmış fındığın içine atılır.
- 5- Sonra yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de beyaz olarak pişirilir.

PEYNİRLİ PAY

Malzemeler :

- 125 gr. margarin
- 125 gr. beyaz peynir
- 125 gr. kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 8-10 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı baking powder
- 1 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- Tuz, dereotu

Hazırlanışı :

- 1- Yağ, yoğurt, baking powder, tuz ve un çok yumuşak bir hamur yapılır.
- 2- Hamurdan bir parça ayrıldıktan sonra geri kalanı (yarıdan fazlası) pay tabağına yayılır.
- 3- Ortasına beyaz peynir ve dereotu karışımı yayılır. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.
- 4- Ayrılan hamur kafes şeklinde payın üzerine yerleştirilir.
- 5- Yumurta ve 1 çay bardağı süt karıştırılarak payın üzerine dökülür ve fırında pişirilir. Servis tabağına alınır. Servis yapılır.

İNCİRLİ KEK

Malzemeler :

- 2 Yumurta
- 1 Su bardağı şeker
- 9-10 Adet incir
- 1 Avuç fındık ve çeviz
- Tarçın
- 1.5 Su bardağı un
- 1 Paket Kabartma tozu

Hazırlanışı :

- 1-İncir küçük parçalar halinde doğranır, haşlanıp süzülür,
- 2-Yumurta ve şeker iyice çırpılır,
- 3-Tüm malzeme karıştırılıp yağlanmış kalıba dökülür.
- 4-Mini fırında 170°C de pişirilir.

Kreması :

- 750 gr süt
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 yumurta
- 1 Su bardağı şeker

Tüm malzeme karıştırılıp pişirilir, sıcak olarak kekin üzerine dökülür. Soğuyunca istenilen şekilde süslenir

MERCİMEKLİ KÖFTE

Malzemeler :

- 1 Su bardağı kırmızı mercimek,
- 1 su bardağı ince bulgur,
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı,
- 1 Orta boy kuru soğan,
- 1 Çorba kaşığı salça,
- 1 Demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 Su bardağı ince kıyılmış taze soğan,
- 2 Çay kaşığı kırmızı biber, tuz, az kimyon.

Hazırlanışı :

- 1- Bir tencerede ayıklanmış ve iyice yıkanmış kırmızı mercimek 3-4 bardak su ile iyice pişirilir.
- 2- Suyunu çekmek üzere iken 1 bardak bulgur ilave edilir 1-2 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır ve bulgurun yumuşaması için bekletilir
- 3- Diğer tarafta ince kıyılmış kuru soğan zeytinayğın da hafifçe kavrulur ve salça ilave edilerek ateşten alınır.
- 4- Diğer malzemeler ve salça mercimekli bulgura ilave edilir karıştırılır.
- 5- Soğuduktan ve suyunu iyice çektikten sonra el ile sıkarak köfteler yapıp, servis tabağına dizilir marul yaprakları ve maydanoz ile süslenir

KABAK BÖREĞİ

Malzemeler :

- 4-5 Adet yufka
- 4 Yumurta
- 1/4 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı beyaz peynir

1 Kg. kabak
1 ay kaşğı karbonat
Taze soğan, dereotu, maydanoz.

Hazırlanışı :

- 1- Kabaklar rendelenip hafifçe sıkılarak fazla suyu çıkarılır.
- 2- Yufkaların bir tanesi yağlanmış borcama yayılır. Diğer yufkalar küçük parçalar hiline getirilir.
- 3- Parçalanmış yufkalar, kabak ve diğer malzemeler çırpılmış yumurta ve süt ile karıştırılır ve yağlanmış yufkanın üzerine dökölür. 1 saat bekletildikten sonra pişirilir, servis yapılır.

NEYZİNE TATLISI

Malzemeler :

- 1 Su bardağı erimiş sana
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 3,5 Su bardağı un

Hazırlanışı :

- 1-Bütün malzeyi karıştırıp yağlanmış kaba yayılır, 170°C de yarım saat pişirilir.
- 2- 2 Su bardağı toz şeker ile 2 su bardağı su kaynatılır. Çok koyu olmayan bir şerbet hazırlanır.
- 3- Soğuk şerbet soğumuş kekin üzerine dökölüp bekletilir...

JÖLELİ VIŞNELİ TART

Malzemeler :

- 8 Kahve fincanı un
- 200 gr margarin (yumuşak)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Kahve kaşığı kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi
- 1 Çorba kaşığı pudra şekeri.

Hazırlanışı :

Un elenir ortasına yağ, yumurta, yoğurt kabartma tozu, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi konup karıştırılarak yoğurulur, elde edilen hamur 25-30 cm çapındaki tart kalıbına yayılır. 180°C de fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılan tart soğutulup tabağa yerleştirilir. Üzeri vişne suyu ile hafif ıslatılır. Tartın üzerine vişneler dizilir. (Reçel içindeki vişneler olabilir). Bir paket vişne jölesi tarife göre hazırlanır. (Jöle içerisine su yerine vişne suyu ilavesi daha uygundur). Jöle donmaya başladığı zaman tart üzerindeki malzemelerin üzerine dökülür. Dolapta dondurularak servis yapılır.

ŞAFAK PARFE

Malzemeler :

- 1 Kg süt
- 7 çorba kaşığı irmik
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı portakal suyu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 5 adet havuç (orta boy)
- 2 paket vanilya
- 2-3 adet muz
- Hindistan cevizi

Hazırlanışı :

Havuçlar rendelenir, yarım su bardağı şeker ile birlikte havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Aynı bir yerde mısır nişastasını, irmiği 1 bardak şekeri sütü ve limon kabuğu rendesini ekleyip puding hazırlanır. Nemli bir bez ile orta büyüklükte bir cam tepsiyi silerek pudingin yarısı tepsiye dökülür. Üzerine havuç rendesi dökülür spatulayla düzeltilir. Uzunlamasına dilimlenen muzlar üzerine dizilir. Kalan pudingi de muzların üzerine dökerek düzeltilir. Hindistan cevizi serpererek buzdolabında bir kaç saat bekletilerek servis yapılır.

PRATİK TATLI

Malzemeler :

Kullanılacak pyrex kalıp kadar yeterli kedi dili

1 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı buğday nişastası

3 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı pirinç unu

1 paket vanilya

1 bardak taze meyve suyu

Süslemek için istenilen meyve

3 kaşık toz şeker

Fındık kadar margarin

Hazırlanışı :

Süt, nişasta, un, pirinç unu ve şekerle katıca bir muhallebi pişirilir. Vanilya ilave edilir.

Kalıba bir sıra kedi dili, bir sıra muhallebi konur. En üste meyveler yerleştirilir. 3 kaşık nişasta, meyve suyu, 3 kaşık şekerle pişirilir. Fındık kadar margarin konur karıştırılır ve kalıpta hazırlanan tatlının üzerine dökülüp, soğutulur. Dilimlenerek servis yapılır.

MUHALLEBİLİ PASTA

Malzemeler :

- 1 Kg süt
- 3/4 paket sana
- 2 bardak un (çay bardağı)
- 1.5 bardak şeker (su bardağı)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 3-4 adet muz

Hazırlanışı :

1 Paket kakaolu bisküvi blenderdan geçirilip tepsiye yayılır. Yağ ve un kavrulur. Sütü azar azar karıştırılarak ilave edilir. Daha sonra şeker ve vanilya ilave edilip güzelce pişirilir. Tepsie dökülüp 2 saat sonra kare kare kesilir, arasına muz konur rulo yapılır Servis tabağına alarak servise hazır hale getirilir.

MERENKLİ PASTA

Malzemeler :

- 5 Adet elma
- 2 bardak şeker
- 1 kg süt
- 3 yumurta
- 2 kaşık un
- 2 kaşık mısır nişastası
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı :

Elmalar soyularak dilimlenir. 1 Fincan şekerle biraz pişirilir, pişen elmalar borcama dizilir, 1 kg süt 3 yumurta sarısı, 2 kaşık un, 2 kaşık mısır nişastası, 1 paket vanilya, 1 bardak şekerle muhallebi yapılır, elmaların üzerine ılıkken dökülür. 3 yumurta akını 1 çay bardağı şeker, 1 fiske tuzla birlikte mikserde köpük haline gelene kadar çırpılır Muhallebinin üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 170°C deki fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

YOĞURT TATLISI

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 2 ölçü (komposto kasesi) şeker
- 1 ölçü yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Üzerine ufalanmış ceviz veya fındık

Şurubu :

- 3 su bardağı şeker
- Üzerine örtecek kadar su
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı :

Yumurta ve şeker mikserde çırpılır. Sonra yoğurt, kabartma tozu ve un ilave edilerek karıştırılır. ufalanmış ceviz veya fındık serpilir. Hazırlanan hamur yağlanmış tepsi veya yağlanmamış büyük boy borcamda önceden kızdırılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirilir. 170°C de diğer tarafta şurubu hazırlanır şeker ve su ateş üzerinde şeker eriyene kadar karıştırılıp kaynatılır, vanilya ilave edilir, soğutulur. Kek piştikten sonra, fırından çıkar çıkmaz soğuk şurup üzerine dökülür, soğumaya bırakılır.

PEYNIRLİ KEK

Malzemeler :

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı dolusu yumurta
- 3/4 su bardağı eritilmiş margarin
- 2.5 su bardağı un
- 250 gr az tuzlu beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- Maydanoz, Dereotu (miktar arzuya bağlı)

Hazırlanışı :

Yumurtalar çırpılır. yağ ve yoğurt ilave edilerek tekrar çırpılır. Ezilmiş peynir ve diğer malzemeler ayrı bir kapta karıştırılarak hazırlanan karışıma ilave edilir. Kek kalıbına dökülüp fırına koymadan önce birkaç dakika bekletilerek 150°C’de 1 saat pişirilir.

ELMALI PASTA

Malzemeler :

- 1 kg ekşi elma
- 1 yumurta
- 3 su bardağı un
- 125 gr. margarin
- 1 çay bardağı şeker
- 1 fincan süt veya yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket tarçın

Hazırlanışı :

Elmalar rendelenip tarçın ile karıştırılır. Un, şeker,

kabartma tozu, yağ, süt veya yoğurt ve yumurta yoğurularak hamur yapılır ve üzeri örtülerek oda sıcaklığında yarım saat bekletilir. 26 cm çapında bir tart kalıbına hamurun 3/4'ü 1 cm kalınlığında açılarak yayılır. Kenarları kalıbın dışına çıkacakmış gibi yerleştirilir. Rendelenmiş elmalar hamurun üzerine yayılır. Geri kalan hamur 0.5 cm kalınlığında tepsi çapı büyüklüğünde açılarak elmaların üzeri kapatılır. Kenara taşan hamurlar içeri doğru elleşkil verilerek yerleştirilir. 170°C'de üzeri hafifçe kızarana kadar pişirilir.

PEKMEZLİ KEK

Malzemeler :

- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1/2 tatlı kaşığı tarçın
- 1/2 tatlı kaşığı karanfil (toz)
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 3/4 su bardağı pekmez
- 1/4 su bardağı su (kaynatılıp soğutulmuş)
- 2 tatlı kaşığı karbonat
- 2,5 bardak un
- 1/2 bardak su (kaynatılıp soğutulmuş)
- 2 yumurta

Hazırlanışı :

Baharatlar, tuz ve şeker karıştırılır. Ayrı bir kapta sıvı yağ, pekmez ve su karıştırılır. Karbonat, yarım bardak su ile karıştırıldıktan sonra un ve diğer hazırlananlar birbirine karıştırılır ve çırpılan iki yumurta tüm bu karışıma ilave edilir. 170°C'de ısıtılmış fırına konur. 20 dakika sonra fırın sıcaklığı 150°C'ye düşürülerek toplam 50 dakika pişirilir.

Not : Kek kalıbı tercihen ortası açık kalıplardan kullanılmalıdır.

ISLAK KEK

Malzemeler :

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- Çikolata rendesi
- 2 paket vanilya
- 5 çorba kaşığı kakao

Hazırlanışı :

Margarin eritilerek ılıması beklenir. Yumurta, şekerle birlikte çırpılır. Süt, yağ, vanilya, kakao ilave edilir. Karıştırılır. Bu malzemenin bir bardağı ayrılır. Kalana un, kabartma tozu eklenir. İyice karıştırılır. Yağlanmış ve hafif şeker serpilmiş kalıba boşaltılır. Önceden 180°C ısıtılmış fırında kek pişirilir. Üzerine ayırdığımız 1 bardak harç dökülür.

YULAF EZMELİ KURABİYE

Malzemeler :

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı şeker
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı ceviz
- 4 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- Un

Hazırlanışı :

Yumurta, süt, şeker, sıvı yağ ve bal karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un ilave edilir. Kabartma tozu da unla birlikte ilave edilir. Hamur kıvamına gelince ceviz ve kuru üzüm ilave edilir. Merdane ile 1/2 cm inceliğinde açılır. Çay bardağı veya kurabiye kalıplarıyla kesilir. Hamur açılırken yulaftan dolayı yapışıklık olursa hafifçe unlanabilir. 180°C - 200°C'lik fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Not : Bu kurabiye içerdiği doğal liflerden dolayı, kolesterol düşürücü ve barsak hareketlerini düzenleyici etkiye sahiptir.

TURTA

Malzemeler :

Yarım su bardağı şeker

Yarım sana

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

Un (aldığı kadar)

İç i için :

3 elma

Yarım su bardağı şeker

Biraz tarçın

Hazırlanışı :

Yarım su bardağı şeker, yumuşatılmış yarım sana, 1 yumurta ve kabartma tozu aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapılır. Yağlanmış turta kalıbına hamuru merdane ile açarak yayılır. Elmaları soyup 8-10 ar dilime ayırıp, şeker ve tarçınla karıştırılır. Hamur yerleştirilmiş kalıba elma dilimleri diklemesine dizilir. Hafif ateşte kek pişirir gibi 20-30 dakika pişirilir. Servis tabağına alınır.

PİZZA

Malzemeler :

4 su bardağı kadar un
125 gr. oda sıcaklığında margarin
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı aktif maya
1/2 su bardağı ılık su
250 gr. taze kaşar
2 adet domates
1 kaşık salça
1 paket sosis, pul biber
Mantar, taze biber, yeşil zeytin, kekik, karabiber.

Hazırlanışı :

Ilık su içine şeker, tuz ve maya katılır. 15-20 dakika erimesi beklenir. Unun içine mayalı su ve süt katılarak yoğurulur, daha sonra yağ ilave edilerek iyice yoğurulur. Hamur yağlanmış tepsiye elde ince bir tabaka olarak yayılır. Bir saat kadar bekletilir.

Bir tencereye doğranmış sosisler, rendelenmiş domates ve bir kaşık salça konup domates suyunu biraz çekinceye kadar pişirilir. Hamurun üzerine biraz kaşar peyniri rendesi serpilir. Hazırlanan sosisler yayılır, daha sonra arzuya göre doğranmış diğer malzemeler ve baharat serpilir.

200°C'de ısıtılmış fırına sürülür. Pişeceğine yakın üzerine bol kaşar rendesi serpilip kaşarlar eriyinceye kadar fırında tutulur ve servis yapılır.

KISIR

Malzemeler :

1/2 kg. ince bulgur
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
Taze soğan (incesinden 8-10 adet)
Taze nane, dereotu, maydanoz, taze acı biber
Yeterince tuz, pul biber
1 çay kaşığı kadar kimyon
1 fincan kadar nar ekşisi
1/2 su bardağı kadar zeytinyağı

Hazırlanışı :

Bir kap içine bulguru ıslatacak kadar sıcak su, kimyon, pul biber ve tuz katıp karıştırılarak ve ağzı kapatılarak yarım saat kadar kabarması beklenir.

Yeşillikler ayıklanıp yıkanır ve ince ince doğranır, bir kaba alınır. Bulgura salça ilave edilerek el ile hafif hafif ovalanır. Gerekirse su serpilerek devam edilir. Nar ekşisi ilave edilir, karıştırılır. Arzuya göre 1 limon suyu eklenir. Zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır. Yağı ve ekşisi arzuya göre arttırılabilir ya da azaltılabilir. En son olarak doğranmış yeşillikler ilave edilir ve karıştırılır. Domates ve marul yaprakları ile beraber servis yapılır.

ELMALI TURTA

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet elma
- 1/2 paket sana
- 1 ay bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1/2 su bardağı pirinç unu
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya, tarçın, d v lm ş ceviz

Hazırlanışı :

Elmalar soyulur.  nce 4’de sonra 3’e bölünür. Bölünen elmalar tarçın ve ceviz ile karıştırılır.

Oda sıcaklığında eritilmiş sana, yumurta, şeker çırpılır, süt ilave edilir. Un ve pirinç unu elenir, vanilya ve kabartma tozuyla birlikte ilave edilir. Yağlanmış kalıba konur, üstüne soyulan elmalar hamura batırılarak döşenir, üzerine 4 kaşığa yakın toz şeker serpilip önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

MISIR NİŞASTALI KURABIYE

Malzemeler :

- 2 paket piyale mısır nişastası
- 1 paket margarin
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yumurta

Hazırlanışı :

Nişasta, margarin, vanilya ve kabartma tozu karıştırılır. Bulgur bulgur olunca yumurtalar ilave edilir, yoğurulur. 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde yuvarlanır. Yağsız tepsiye dizilir. 170°C'de ısıtılmış fırında pişirilir.

KEDİ DİLLİ PASTA

Malzemeler :

- 300 gr. kedi dili
- 2 paket vanilyalı puding
- 1 poşet krem şanti
- Muz veya şeftali

Hazırlanışı :

Kedi dili dikdörtgen borcama 1 sıra dizilir. Vanilyalı pudingler pişirilir sıcak olarak kedi dillerinin üzerine dök l r, üstüne meyvalar dilimlenir, yerleştirilir. Onun  zerine 1 poşet krem şanti hazırlanıp d k l r, en  st nede hindistan cevizi serpilerek buzdolabına konur.

TUZLU KEK

Malzemeler :

- 2 bardak un
- 2 yumurta
- 3/4 sıvı yağ
- 1 bardak süt
- 2  ay kaşığı tuz
- 1 paking powder
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 1 su bardağı maydanoz (yarısı dereotu olabilir)
- 1 su bardağı sucuk
- 8 tane yeşil biber (küçük küçük doğranmış)

Hazırlanışı :

Un, tuz, kabartma tozu ve yağ elle karıştırılır. Yumurtalar ilave edilir. Süt eklenerek hepsi elle yoğurulur. Daha sonra peynir, sucuk, maydanoz, biber ilave edilir. Orta hararetli fırında 30 dakika pişirilir. Fırın kabı olarak dikdörtgen derin kek kalıbı kullanılırsa kesimi daha kolay olur.

NESCAFE'Lİ PARFE

Malzemeler :

3 yumurta

75 gr. (3 yemek kaşığı) şeker

1 kutu (2 poşet) krem şanti

2 tatlı kaşığı nescafe

350 ml (2 su bardağı) süt

1 paket (90-100 gr.) kakaolu bisküvi (ufalanmış)

Fındık kırığı

Hazırlanışı :

Krem şantiyi 1,5 su bardağı süt ile tarifine göre hazırlanır. Kalan yarım bardak sütle nescafe eritilir. Yumurta ve şeker iyice çırpılır (3 dakika) bu üç karışım birbirine karıştırılır. Ufalanmış bisküviler ve fındık kırıkları da ilave edilir. Sonra içine ıslatılmış naylon veya alimunyum folyo serilmiş çukur bir kaba boşaltılır. Buzlukta bir gece veya derin dondurucuda 3-4 saat beklettikten sonra ters çevirip dilimleyerek servis yapılır.

İNCİRLİ PASTA

Malzemeler :

- 15 tane incir
- 1 avuç ceviz
- 3 paket kakaolu piknik bisküvi
- 1 paket kakao
- 1 kg. süt
- 1 kaşık nişasta ve un
- 7 çorba kaşığı şeker
- 1 cm kalınlığında yağ
- 1 yumurta

Hazırlanışı :

Önce bir tencereye incirler küçük küçük doğranır ve üzerine çıkacak kadar su koyup yarım kaşıktaki şeker ekleyerek ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra başka bir kapta süt, un, şeker, nişasta, yumurta, kakao ve yağı ateşte çırpma teli ile muhallebi kıvamına gelene kadar iyice çırpılır, kaynatılır. Muhallebi sıcakken dikdörtgen borcama bisküviler dizilir üzerine muhallebi dökülür arasına incirleri ve dövülmüş cevizi koyup tekrar bisküviler dizilir. Onun üzeri muhallebi ile kaplanır. Sonra en üste ceviz ve hindistan cevizi serpiştirilir, buzdolabına konur.

RAMAZAN POĞAÇASI

Malzemeler :

- 1 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı tahın
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 125 gr. sana
- 1 tatlı kaşığı tarçın ve karbonat
- Yarım limon suyu
- 1 yumurta (akı içine sarısı üzerine)
- Aldığı kadar un (Kek hamuru yumuşaklığında)

Hazırlanışı :

Sütle şeker sıcak ateş üzerinde eritilir. Diğer malzemeler ilave edilir. (Sana yağı eritilip içine dökülür) Yağlanmış tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış fırında önce yüksek ısıda sonra hafif ısıda yavaş yavaş pişirilir. Pembeleşmeye yüz tutunca üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve badem serpilir. 10 dakika daha pişirilir.

PEYNİRLİ KEK

Malzemeler :

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı tereyağ veya margarin
- 2,5 su bardağı un

1 paket baking powder
Yarım kalıp beyaz peynir
Maydanoz, dereotu

Hazırlanışı :

3 yumurta mikserle çırpılır. Eritilmiş tereyağ ve zeytinyağı ilave edilir. Daha sonra yoğurt ve un konulur. Önceden hazırlanmış rende peynir ve doğranmış maydanoz, dereotu karıştırılıp diğer malzemeye ilave edilir.
Yağlanmış kalıba dökülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

Not : Baking powder unla harmanlanarak kullanılır.

Serpil KÜÇÜKÜNAL

PARFE

Malzemeler :

- 500 gr. kedi dili
- 1 kutu krem şanti
- 1 paket vanilya
- 1 kg. süt
- 250 gr. sana yağının yarısı (125 gr)
- 3 yumurta sarısı, 1 yumurta akı
- 2 paket ülker kakao
- 2 kahve fincanı un
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 1 paket ülker çikolata

Hazırlanışı :

Tencereye süt konur, sonra un, şeker, kakao ve çikolata ilave edilir. Orta hararete karıştırılarak pişirilir. Vanilya ve sana yağı ilave edilir. Soğuyunca bir bardağı ayrılır.

Ayrıca bir kaptan 3 yumurta sarısı, bir beyazı mikserle çırpılır. Bu karışım pişirilen, ılık kremanın içine konur. Mikserle çırpılır.

Ayrıca bir kaptan 1 su bardağı süt, krem şanti çırpılır. İçinden bir çay bardağı alınır. Büyük bir borcamın içine naylon poşet konur. Kenarları sarkacak şekilde yerleştirilir. Kedi dillerini birer tarafı soğuk süte batırılarak borcama dizilir. Üzerine çikolata sosu sürülür. Sonra krem şanti sürülür. Bu diziliş 3 sıra tekrarlanır. Bu şekilde dipfrize konur. Ertesi günü dipfrizden çıkartılır. Naylondan tutarak düz bir kaba

ters çevrilir. Üzerine ayrılan çikolatalı sos sürölür. Üstü badem ve şamfıstığı ile süslenir. En üstüne ayrılan şanti sürölerek servis yapılır.

BEĞENDİLİ BÖREK (6 kişilik)

Malzemeler :

- 3 adet patlıcan
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 adet yufka
- 100 gr. kaşar peyniri
- 1 yumurta sarısı
- Tuz - karabiber

Hazırlanışı :

Patlıcanlar fırında közlenir. Soğuduktan sonra kabukları soyulur. Çatalla püre haline getirilir. Margarin tencerede eritilir, hazırlanan patlıcanlar yağda kavrulur. Tuz, karabiber ilave edilir. Soğuması beklenir. 1 adet yufka serilir, hafifçe ıslatılır. İkinci yufka üzerine konur. Sigara böreği yapılı gibi üçgenlere bölünür. Hazırlanan malzeme konur. Üzerine birer dilim kaşar peyniri yerleştirilir. Sigara böreğinden daha gevşek sarılır. Tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.

VIŞNELİ TURTA

Malzemeler :

200 gr. un

70 gr.şeker

150 gr. sana

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

Vişne

Hazırlanışı :

Sana eritilmeden (oda sıcaklığında) diğer malzemeler karıştırılır. Buz dolabında yarım saat bekletilir. Sonra kalıba konup fırında pişirilir.

Krema :

500 gr. süt

80 gr. un

150 gr. şeker

1 paket vanilya

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı :

Sütle yumurta sarısı çırpılır. Diğer malzemeler ilave edilerek muhallebi gibi pişirilir. Soğumuş olan turtanın üzerine krema ılıkken sürülür. Üzeri vişne ile üslenir. Servis yapılır.

MEYVELİ YILBAŞI KEKİ

Malzemeler :

- 1/2 su bardağı ayva reçeli (tanesi)
- 1/2 su bardağı portakal reçeli kabuğu
- 1/2 su bardağı incir (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı jöle şeker (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı ceviz (çekilmiş)
- 1.5 su bardağı kuru kayısı (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı margarin (erimiş)
- 1 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 5 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı :

- 1- Uzun kek kalıbı yağlanıp, unlanır.
- 2- Üzüm ve kayısıların üzerine 1 su bardağı kaynar su ilave edilir. 5 dakika bekletilir. Suyunu süzüp temiz bir bez ile kurulur.
- 3- Üzüm ve kayılara, dövülmüş ceviz, incir, jöle şeker, ayva ve portakal kabuğu reçeli, limon kabuğu rendesi ilave edilip karıştırılır.
- 4- Un ile kabartma tozuna karıştırılıp, elenir.
- 5- Porselen bir kaptan yumurta, şeker iyice çırpılır. Limon suyu ilave edilir. Yağda ilave ettikten sonra meyve karışımı ve unu iyice karıştırılır. Hazırlanan kalıba boşaltılır, önceden ısıtılmış fırında orta hararete 1 saat 45 dakika pişirilir.

ALMAN PASTASI

Malzemeler :

2 yumurta + (1 yumurta beyazı)
1 ay bardağı yoğurt
3 ay bardağı un
1 paket baking powder
1 ay bardağı toz şeker
125 gr. sana
Üzeri için pudra şeker

Kreması :

Yarım kg süt
1 ay bardağı şeker
3 yemek kaşığı un
500 gr. sana
1 yumurta sarısı
Vanilya

Hazırlanışı :

Şeker ve yumurta çırpılır, yoğurt ve yağ ilave edilir. Bunun içine paking powder karıştırılmış un konur karıştırılıp, kelepçeli kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Bu arada kreması hazırlanır. Sütün içine şeker ve un konarak muhallebi kıvamında pişirilir. Ocaktan inince 50 gr. sana ve 1 yumurta sarısı ilave edilip karıştırılır. Soğuyunca kek ikiye ayrılır. Krema içine sürülür. Üzerine pudra şeker serpilir. Servis yapılır.

(ŞU) BÜYÜK PROFİTROL

Malzemeler :

2 bardak su

200 gr. sana

2 bardak un

8 yumurta

Krema için :

3 yumurta

1,5 bardak şeker

6 kaşık un

1 litre süt

Üzeri için pudra şekeri

Hazırlanışı :

Bir tencereye 2 bardak su ve 200 gr sana koyup tencere ocağa konur, yağ tamamen eriyince 2 bardak un 1 defada dökülür. Ve ocak üzerinde puf puf oluncaya kadar (5 dakika) karıştırılır. Ocaktan alınır ve ılıması beklenir. Sonra 8 tane yumurta birer birer kırılır ve her yumurta kırılıştan sonra iyice karıştırılır. Yağlı kağıt konmuş tepsiye birer kaşık birer kaşık dökülür (aralık bırakılır) pişinceye kadar fırın kapağı açılmaz. Üstü kızarınca fırın kapatılır, biraz içinde bırakılır. Soğuyunca arası kesilip krema konur, üzerine pudra şekeri dökülür. Servis yapılır.

ELMALI MUHALLEBİ

Malzemeler :

5 adet elma

1 kg. süt

4 yemek kaşığı un
1 yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket hazır krem şanti
1/2 çay kaşığı tarçın
5 yemek kaşığı çekilmiş ceviz veya fındık.

Hazırlanışı :

Süt, un, yumurta, 2 yemek kaşığı şeker ve vanilya mikserle çırpılır. Kısık ateşte karıştırlarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince soğumaya bırakılır. Sonra krem şanti ilave edilir. Mikserle karıştırlır. Elmalar soyulup çekirdekleri çıkartılır. İnce ince dilimlenir. Teflon tavaya konup üzerine bir yemek kaşığı şeker serpilir. Elma dilimleri dağılmayacak şekilde pişirilir. Yüksek kenarlı bir kaba elma dilimleri dizilir. Üzerine tarçın serpilir. Hazırlanan muhallebi elmaların üzerine dökölür.

Kaşığın sırtı ile düzeltilir. Buzdolabında bir saat dondurulur. Üzeri fındık veya cevizle süslenir.

CEVİZLİ AYLI KEK

Malzemeler :

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 yumurta
1,5su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı demlenmiş çay
125 gr. margarin
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı :

Yumurtalar ve şeker krema kıvamına kadar çırpılır. Eritilen margarin ve çay ilave edilir. Bu karışıma tarçın, kabartma tozu, ceviz ilave edilir. Daha sonra un eklenir, karıştırılır. Hazırlanan kek hamuru yağlanmış kalıba dökülür. 180°C’de ısıtılan sıcak fırında pişirilir.

KIRMIZI ŞARAPLI KEK

Malzemeler :

- 250 gr. margarin
- 175 gr. şeker
- 1 paket vanilya
- 4 yumurta
- 1/4 litre kırmızı şarap
- 250 gr. un
- 1/2 paket paking powder
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı kakao
- 150 gr. çikolata rendesi

Hazırlanışı :

Oda hararetinde eriyen yağ, şeker, vanilya, yumurta, un, kırmızı şarap mikserle çırpılır. Bu karışıma çikolata rendesi, kabartma tozu, tarçın, kakao ilave edilir. Şekilli kek kalıbında 140°C - 150°C'de 1 saat pişirilir.

MISIR UNLU EKMEK

Malzemeler :

- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı toz maya
- 1,5 kilo un 3/4'ü kepekli un, 1/4'ü mısır unu
- Yoğurt suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı :

Unları eleyerek birbirine karıştırılır. Ortasına havuz gibi açıp maya, süt, tuz, yoğurt suyu ilavesi ile çok yumuşak (ele yapışır halde) bir hamur yapılır. Kadayıf tepsisi bolca unlanır. 1 saat kadar dinlendirilen hamur tepsiye yayılır.

Piştirilmesi :

Önce 190°C'de 5 dakika en alt gözde 190°C'de 45 dakikada pişirilir.

Yasemin ÖKSÜZ

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler :

1/2 paket margarin

1 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı mahlep

1 paket sade kekun

2 çorba kaşığı zeytin ezmesi

1 kase ayıklanmış siyah zeytin

Çörek otu

Hazırlanışı :

Kekun içine eritilmiş margarin, yoğurt, mahlep ve yumurtaların beyazı eklenerek iyice yoğurulup hamur yapılır. Bir parmak kalınlığında elips şeklinde bütün olarak yayılan hamura zeytin ezmesi sürülür. Ayıklanmış zeytinler üzerine yayılır ve hamur uzun kenarlarında ekmek şeklinde kapatılır. Yumurtanın sarısı çırpılıp üzerine sürülür, çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 150°C'de yarım saat pişirilir. Uzun bir tabağa alınarak dilimlenip servis yapılır.

Zeynep CİN

ROKOKO

Malzemeler :

150 gr. sarayer (kedi dili) bisküvisi

2 kutu çiğ krema

1/2 su bardağı su

1/2 su bardağı şeker

3 yumurta

3 baton acı çikolata

3 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı :

Kedi dili bisküvileri süt ve kanyak karışımı ile ıslatılıp kalıba dizilir. 3 yumurtanın sarı ve beyazları ayrılır. 3 kalıp çikolata benmari usulü eritilir. Kakao ve yumurta sarıları katılır. 1/2 bardak suda toz şeker eritilir. Karışıma eklenir. Yumurtanın beyazı kar haline getirilir, içine çiğ krema katılır. Bu karışım diğer karışıma ilave edilip hazırlanmış olan kalıba dökülür.

En az bir gün dondurulup, kalıptan çıkartılır ve servis yapılır.

PASTIRMALI BÖREK

Malzemeler :

2 yufka

1/2 paket dil peyniri

1 yumurta

125 gr. yağ

2 bardak süt

150 gr. pastırma, kekik, yeşil biber, ketçap

Hazırlanışı :

Yağlanmış borcamın içine 1 yufka yayılır. Yağ, yumurta, süt karışımı hazırlanır, bu karışım ve peynir 1. kat yufkanın üstüne konur. 2 kat yufka yayılır. Pastırma, kekik, ketçap, yeşil biber yayılır. Yufkaların fazlalıklarıyla kapatılır. Kalan sütlü karışım dökülüp, dinlendirilir. Fırına verilir. Sıcak servis yapılır.



