

SİBEL KOÇARSLAN

******KLASİK TÜRK YEMEKLERİ******

YAYIN TARİHİ :

- 2007 -

Yayımlayan ve Resimler :

SİBEL KOÇARSLAN



HOŞ GELDİNİZ



ÖNSÖZ

Nereye gidersek gidelim, ne yersek yiyelim mutlaka ağız tadımız klasik Türk Yemeklerinin tadından vazgeçemiyor. Özellikle çocuklarımız ve erkekler modern tatları pek sevmiyorlar. Gelen misafirler de aynı şekilde. O yüzden yıldır yapmakta olduğum klasik yemeklerin bir kısmını paylaşmak istedim.

Verdiğim tarifler aynı zamanda son derece pratik tarifler. Bazı sebzeleri bamya, taze fasulye, bezelye gibi boş bir zamanınızda önceden ayıklayıp dondurucuya atarsanız mutfakta daha süratli çalıştığımızı görebiliriz. Aynı şekilde tavukları da yıkayıp dondurucuya atarak, kıymaları önceden kavurup küçük poşetlere koyarak mutfak yaşamımızı son derece kolaylaştırabiliriz.

Zamandan daha da kazanmak istiyorsak mutfağımızda iki tane düdüklü tencere bulundurup birisinde sebze, diğerinde etleri pişirebiliriz. Düdüklü tencerede pişirme zamanı hem yarıya iner, hem de çok az suyla yemeklerin daha lezzetli olmasını ve vitamin değerlerinin kaybolmamasını sağlarsınız. Düdüklü tencerenin kurallarına uyarsanız hiç de tehlikeli olmadığını görürsünüz. Çorba, pilav ve makarna dışında normal tencereye ihtiyacınız olmadığını görürsünüz. Elektrikli fırından da faydalanarak kızartma yerine daha sağlıklı olan fırını tercih edebilirsiniz.

Yemek pişirme işinde yağ, tuz, baharat ve salça kıvamı kişinin ağız tadına ve sağlığına göre değişir. Bu miktarları arzu ettiğiniz biçimde kullanabilirsiniz. Ben salça ve baharatları, acı biberi biraz fazla kullanırım. Bunların sağlık açısından da dokunmadığı sürece büyük faydaları vardır. Yemeklerde yağ olarak da zeytinyağını tercih ederim. Zeytinyağını tüketiminin bünye için çok fazla yararlı olduğunu zaten tüm uzmanlar söylemektedirler.

Ailemizin ve kendimizin sağlıklı beslenmesi için biraz mutfağa zaman ayırmayı ihmal etmemeliyiz. Hele sebze ve meyvanın son derece bol olduğu cennet ülkemizde bu nimetlerin kıymetini bilmemek biraz gafillik olur. Fastfoodu minimuma indirmek ise kendimize ve ailemize yapacağımız en büyük iyiliktir.

Sibel KOÇARSLAN

İçindekiler:

Arap aşısı/ 5	Zeytinyağlı biber dolması/12	Taze yoğurtlu bakla/!9	Zeytinyağlı taze fasulye/26	Karışık salata/33		
Baget tavuk/ 6	Zeytinyağlı limonlu kereviz/ 13	Patates salatası/20	Zeytinyağlı limonlu pırasa/27	Biber ve acur turşusu/ 34		
Fırında köfte/ 7	Kırmızı mercimek köftesi/ 14	Kıymalı ıspanak/21	Yoğurtlu kıymalı pazı/28	Kadınbu du köfte/35		
Köfteli patlıcan sarma/ 8	Zeytinyağlı yaprak sarması/15	Zeytinyağlı pazı dolması/22	Un çorbası/29	Mantar tava/36		
Fırında balık/ 9	Kurutulmuş dolma biber/16	Patlıcan kebabı/23	Pirinç pilavı/30	Beyin salatası/ 37		
Körili tavuk/ 10	Fırında istavrit balığı/ 17	Kıymalı karnabahar/24	Bezelyeli tavuklu pirinç pilavı/31	Midye tava/38		
Mercimek çorbası/ 11	Kuru fasulye pilakisi/18	Domates çorbası/25	Şakşuka(Karışık kızartma)/32	Et sote/39		

Ciğer tava/40	Mantı/41	Yoğurtlu havuç salata/42	Kıymalı patates/43	Yoğurtlu, mayonezli Havuç salatası/44	Yoğurtlu, mayonezli lahana salatası/45		
Rus salatası /46	Bulgur pilavı/47	Batırık/tahinli kısır/49	Kısır/ince bulgur salatası/50	Kıymalı bamya/51	Fırında pirzola/53		

ARAP AŐI

Malzemeler:

- 1 yemek tabağı dolusu haşlanmış, didiklenmiŐ tavuk eti
- 6 - 7 tane orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tepeleme salça
- 1 orba kaşığı kırmızı pul biber ve kuru nane
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- Haşlanmış tavuğun suyu
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2- 3 diş sarımsak
- 4 orba kaşığı limon suyu



- 4 su bardağı su
- 8 orba kaşığı un
- 1 ay kaşığı tuz

Hamur yapılışı: Öncelikle arap aŐının hamuru yapılır, soğumaya bırakılır. Bunun için 8 çorba kaşığı un az suyla eritildikten sonra üzerine 4 su bardağı su ilave edilir. Muhallebi gibi karıŐtırma karıŐtırma, pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince orta boy bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra minik kp biçiminde parçalar halinde kesilir.

- **ÇORBASI:** Kuru soğanlar çentik çentik doğranır. 1 çay bardağı zeytinyağında karıştırarak iyice kavrulur, yanmasın diye arada azar azar su ilave edilir. Salça, az bir suda eritilir. Daha sonra tencereye ilave edilir. Salça ile soğan bir müddet daha kavurarak pişirilir. Daha sonra üzerine tavuk suyu ve tencere için yeterli miktarda su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Tavuk suyu kaynayınca içine haşlanmış tavuk parçaları ve kavrulmuş soğan ilave edilerek, tencerenin altı kısılır ve 15 dakika daha pişirilir. Arzu edilirse çok az tereyağı ilave edilir. Ateşi sndrnce içine kırmızı pul biber ve kuru nane ilave edilir. Tabaklara servis yapılırken içine küp Şeklinde kesilmiŐ hamur parçaları konulur.

BAGET TAVUK



Malzemeler:

- 8 tane baget tavuk
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Arzu edilirse 1 tatlı kaşığı köri
- Arzu edilirse 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 domates
- 3- 4 tane yeşilbiber

Yapılışı:

Çelik bir tencerenin içine biber, tuz ve köri ile harmanlanmış baget tavuklar konulur. Tavukların üstü basmaya yakın su konulur. Su kaynadıktan sonra altı kısılır. İyice pişip pişmediğini anlamak için kürdanla deneyebilirsiniz. Piştikten sonra servis tabağına alınır ve domates, yeşilbiberler, kırmızıbiberler tabağa dizilerek servis yapılır.

FIRINDA KÖFTE

Malzemeler:

- Yarım kilo orta yağlı kıyma
- Bolca bayat ekmek (iyice ıslatılmış)
- 1 çorba kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 5 diş ince kıyılmış sarımsak, 1 baş rendelenmiş kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, 1 çorba kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı tarçın



- ince kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı yenibahar

Yapılışı:

Hepsi iyice elle yoğrularak karıştırılır, kıyma yoğrulurken kuru kalırsa biraz suyla ıslatılır. Üstü kapatılarak biraz dinlendirilirse daha güzel olur. Sonra istenilen şekiller verilerek yağlanmış fırın tepsisine koyulur. Köftelerin yanlarına dörde veya altı parçaya bölünmüş soğan ve domates dilimleri, yeşilbiberler konulabilir. Sebzeler karamelize olunca fırında çok hoş tadı olur. İstenilirse çok ince dilimlenmiş havuç da konulabilir. 250 veya 260 derecelik kızgın fırında pişirilir.



KÖFTELİ PATLICAN SARMA

Malzemeler:



- 1 kilo patlıcan - Patlıcan adedi kadar sivri biber
- 4 tane domates
- Patlıcan adedi kadar sivri uçlu kürdan
- Kızartma yağı
- Köfte malzemeleri:
- 250 gram kıyma
- 2 dilim ıslanmış bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı salça, 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon 1 çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı sıvı yağ (kıymanın içine koymak)

Yapılışı: Patlıcanlar uzun, uzun dilimlenerek, tuzlu suda 15 dakika bekletilir. Daha sonra bir kurulama bezi ile suları silinir ve bol yağda kızartılır. Altı yağlanmış bir tepsiye dizilir ve üstüne tuz serpilir. Ayrıca biberler de, tepelerinden ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır, sapları koparılır, kızartılır. Yukarıda malzemeleri verilen köfte yapılır ve bir tane köfte, her patlıcanın içine konur, rulo yapılarak sarılır, üstüne de kızarmış biberlerden bir tanesi konular ve kürdanla biber ve patlıcan köfteye saplanır. Patlıcanların yanına da doğranmış domatesler konularak, iki yüz derecenin üstündeki fırında pişirilir.

FIRINDA BALIK

Malzemeler:



- 4 tane çupra ya da levrek
- 4-6 parçaya bölünmüş soğan ve domates dilimleri
- İkiye bölünmüş yeşil biber ve ince dilimlenmiş havuç dilimleri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2- 3 diş sarımsak

Yapılışı: Çupralar, içleri temizlenip, yıkandıktan sonra, yağlanmış tepsiye yerleştirilir. İç kısımdaki beyaz etleri, tuzlanır ve bir fırça yardımıyla yağlanır. Derilerinin üst kısmı da hafifçe yağlanır ki deriler kurumasin. Daha sonra fırın tepsisine, dörde bölünmüş domatesler, altı parçaya bölünmüş soğanlar, sapları koparılmış sivri biberler, sarımsaklar dizilir. Sebzelerin üstüne hafif tuz serpilir. Daha sonra 250 derecelik fırında balıkların derileri iyice kurumadan pişirilir. Servis yapılırken her balığın üzerine, fırın tepsisindeki sebzelerin salınan suyundan üzerine konulursa daha lezzetli olur.



KÖRİLİ TAVUK

Malzemeler:

- 1 bütün tavuk
- 1 çorba kaşığı köri, 1 çay kaşığı kimyon
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 3- 4 tane yeşil biber
- 2 tane turp
- 1 çay bardağı su



Yapılışı: Tavuk üzerindeki ufak tüyler, ocak üzerinde yakılır ve tavuk iyice yıkanır. İyice yıkanan tavuk üzerine elle önce tuz, sonra kimyon ve köri karışımı sürülür. Daha sonra tencereye 1 çay bardağı su konulur ve düdüklü tencerede buhar çıktıktan sonra tencerenin düdüğü kapatılır ve altı iyice kısılarak 45 dakika pişirilir. Tavuk tabağa konulduktan sonra etrafı doğranmış biberler ve ince kıyılmış turplarla süslenerek servis yapılır.



MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

- 10 su bardağı su
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 tane kuru soğan, 2 tane havuç
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber



Yapılışı: Önce ayıklanmış kırmızı mercimek ve pirinç yıkanır. Üzerine 2 tatlı kaşığı tuz konularak bir kaşık yardımıyla harmanlanır.

Tencereye 10 bardak soğuk su, biraz suda eritilmiş salça ve yağ konularak su kaynamaya bırakılır. Daha sonra rendelenmiş havuç ve soğan kızgın yağda bir tavada karıştırılarak öldürülür. (Çocuklara ve sağlık sorunları olanlara çiğden koymakta yarar vardır)

Kaynayan suya rendelenmiş soğan, havuç, pirinç, mercimek koyulur. Ocağın altı kısılır. Malzemeler pişerken çorba tenceresinin kapağı yarım açık olmalıdır yoksa taşar. Çorba pişerken bir iki kere karıştırılmalıdır. Malzemeler pişince ocağın altı kapatılır ve kuru nane ile kırmızı pul biber konulur. Çorba biraz dinlendirilir. Üzerine limon suyu ve ince kıyılmış maydanoz konulursa daha lezzetli olur.

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzemeler:

- 1 kilo dolmalık biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 1.5 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 2-3 diş sarımsak,
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 tatlı kaşığı dolma baharı
- 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kara biber



Yapılışı:

Dolmalık biberler ayıklanıp, iyice yıkanır. Pirinçler yıkanır, içine rendelenmiş soğan, zeytinyağı, salça (az suyla eritilmiş) , sarımsak ve baharatlar konarak, iyice harmanlanır. Daha sonra, biberlerin içine doldurularak, düdüklü tencerenin içine yerleştirilir ve üstüne 1 çay bardağı su dökülür, bir de porselen tabak konulur. 25 dakika düdüklü tencerede pişirilir. Not: Pirinçleri bir müddet pişirmeden biberlerin içine yerleştirin.)



ZEYTİNYAĞLI LİMONLU KEREVİZ

Malzemeler:

- 1 kilo kereviz
- 2 tane havuç
- 2 tane kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- Limon suyu 4 çorba kaşığı



Yapılışı: Öncelikle su dolu bir kap hazırlayalım. İçine de 1 çorba kaşığı limon suyu koyalım. Her bir kerevizi ayıkladıktan sonra bu limonlu suyun içine koyalım kerevizlerin kararmaması için. Tekrar bir limonlu su konulmuş ikinci kap hazırlayalım. Kerevizleri akan suda yıkadıktan sonra tekrar bu limon suyu konmuş kaba kıyalım ve ince ince dilimleyelim. Daha sonra havuçları halka biçiminde, soğanları da piyaz biçiminde doğrayalım. Tencereye kerevizleri, soğanları ve havuçları koyalım. Daha sonra sırasıyla tuz, yağ, limon suyu (iki çorba kaşığı) ve toz şekeri koyalım. Daha sonra kerevizin yeşil yapraklarından 2 avuç yıkayalım ve doğrayalım biraz tuz ve yağ ile harmanladıktan sonra. Onu da kerevizlerin üzerine koyalım. Düdüklü tencerede 25 dakika pişirelim ve soğuyunca servis yapalım.

KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler:

2 su bardağı mercimek 4 su bardağı ince bulgur 4 orta boy kuru soğan 5- 6 tane yeşil soğan 2 tatlı kaşığı tuz 2 çorba kaşığı salça 1 çay kaşığı karabiber 2 tatlı kaşığı nane	1 çay kaşığı kimyon 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber 1 demet ince kıyılmış maydanoz 1 su bardağı zeytinyağı 2 limon suyu 1 çorba kaşığı nar ekşisi
--	---

Yapılışı: Mercimekleri yumuşayıncaya kadar ve suyunu çekene kadar bir tencerede haşlayalım. Haşladıktan sonra ince bulgurları ve tuzu üzerine döküp, karıştıralım ve üstüne bir kapak koyup demlenmeye bırakalım. Kuru soğanları rendeleyelim. Bir tavada salça ile beraber kavuralım. Baharatları da içine koyup bir müddet daha kavuralım. Yeşil soğanları ve maydanozları da ince ince kıyalım. Daha sonra geniş bir tepsiye tenceredeki mercimek bulgur karışımını koyalım. Avucumuza ara sıra aldığımız su yardımıyla iyice yumuşatalım. Daha sonra tavadaki karışımı ve 1 su bardağı yağı koyup tekrar karışımı yoğuralım. Daha sonra az suda eritilmiş nar ekşisini ve limon suyunu koyalım, biraz daha yoğuralım. En son ince kıyılmış yeşil soğanları ve maydanozları koyup karıştıralım, elimizi hafif ıslatarak harca köfte biçiminde şekil verip yenmeye hazır hale getirelim.



ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Malzemeler:

-250gram taze asma yaprağı veya salamura yaprak
-2 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
-1,5 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet orta boy kuru soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı kuru nane
-2-3 diş sarımsak
-1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber



- 2 tatlı kaşığı yeni bahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Taze asma yaprakları iyice yıkanır, sonra kaynar suda 2- 3 dakika haşlanır, eğer salamura ise kaynar suda bekletilir. Pirinçler yıkanır, içine rendelenmiş soğan, zeytinyağı, salça (az suyla eritilmiş) , sarımsak ve baharatlar konarak, iyice harmanlanır. Daha sonra, yaprakların içine bir miktar iç konularak iki yanından kapatılıp rulo gibi sarılır. Dödüklü tencerenin içine yerleştirilir ve üstüne 1 çay bardağı su dökülür, bir de porselen tabak konulur. 25 dakika dödüklü tencerede pişirilir. Not: Pirinçleri bir müddet pişirmeden biberlerin içine yerleştirin



KURUTULMUŞ DOLMA BİBER (KIŐIN YEMEK İÇİN)

Malzemeler:

- 1 kilo kurutulmalık dolma biber
- 3 tane orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tepeleme salça
- 5 orba kaşığı zeytinyağı
- 2, 5 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı kavrulmuş kıyma
- 2- 3 diş sarımsak
- Yarım demet ince kıyılmış maydanoz



- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı kuru nane

Yapılışı: Kuru dolmalık biberler iyice yıkanır ve kaynar suda 5 dakika haşlanır. Daha sonra suyu süzülür ve bir kenarda beklemeye alınır.

Daha sonra pirinçler yıkanır. İçine az suda eritilmıŐ salça, kavrulmuş kıyma, rendelenmiş soğan veya doğranmış soğan, kırmızı pul biber, nane, tuz, yağ, karabiber, sarımsak ve ince kıyılmış maydanoz konularak iyice karıştırılır ve pişirmeden dolma biberlerin içine doldurulur. Dúdúklü tencerenin dibine bir çay bardağı su konular dolma biberler tek veya iki sıra halinde dizilir. Ústüne de porselen bir tabak konular ve tencerenin kapağı kapatılır. Dúdúklü tencerenin ıŐlıđı çıkınca, dúdúk kapatılır ve ocağın altı kısılarak 25 dakika pişirilir. Servis yapılmadan biberlerin úzeri maydanoz yaprakları ile süslenebilir.

FIRINDA İSTAVRİT BALIĞI

Malzemeler:

- 1 Kilo istavrit balığı
- 4 ya da 6 parçaya bölünmüş domates, soğan dilimleri
- İkiye bölünmüş yeşilbiber ve ince dilimlenmiş havuç dilimleri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2- 3 diş sarımsak



Yapılışı: İstavritleri içleri temizlenip, yıkandıktan sonra, yağlanmış tepsiye yerleştirilir. İç kısımdaki beyaz etleri, tuzlanır ve bir fırça yardımıyla yağlanır. Derilerinin üst kısmı da hafifçe yağlanır ki deriler kurumasin. Daha sonra fırın tepsisine, dörde bölünmüş domatesler, altı parçaya bölünmüş soğanlar, sapları koparılmış sivri biberler, sarımsaklar dizilir. Sebzelerin üstüne hafif tuz serpilir. Daha sonra 250 derecelik fırında balıkların derileri iyice kurumadan pişirilir. Servis yapılırken her balığın üzerine, fırın tepsisindeki sebzelerin salınan suyundan üzerine konulursa daha lezzetli olur.



KURU FASULYE PİLAKİSİ



- **Malzemeler:**
- **2 su bardağı kuru fasulye**
- **1 yemek kaşığı salça**
- **1 adet orta boy patates**
- **1 adet orta boy havuç**
- **2 büyük baş soğan**
- **2- 3 diş sarımsak**
- **1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber**
- **1,5 çorba kaşığı toz şeker**
- **1 çay bardağı zeytinyağı**
- **1 veya 2 limon**
- **1 demet maydanoz**

Yapılışı: Kuru fasulyeler iki saat kaynamış suda bekletilir. Daha sonra bir düdüklü tencerenin içine fasulyeler, rendelenmiş soğan, yuvarlak dilimlenmiş havuçlar ve maydanoz hariç diğer malzemeler içine konulur. Fasulyelerin üstü basası su konulur ve düdüklü tencerede 45 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır ve 1 veya 2 limonun suyu üstüne sıkılır. En son olarak, üzerine ince kıyılmış maydanoz dilimleri konur.

TAZE YOĞURTLU BAKLA



- 1 kilo taze bakla
- 2 çorba kaşığı un (un koyulunca salça koyulmaz)
- 4 orta boy kuru soğan
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 demet dereotu
- 1 tabak yoğurt

Yapılışı: Baklaların önce iki ucu kırılarak temizlenir, daha sonra yıkanarak iki ya da üç parçaya elle kırılarak tuzlu suyun içine konular ve 5 dakika bekletilir. Daha sonra soğanlar doğranır ve düdüklü tencereye konular. Üzerine az suda eritilmiş 2 çorba kaşığı un koyular. Daha sonra baklalar tencereye konular, tuz, şeker ve yağ ilave edilir. Su hiç koyulmaz. Düdüklü tencerenin düdüğünden buharı çıkınca, düdük kapatılır ve tencerenin altı iyice kısılır 25 dakika pişirilir. 25 dakika sonra ocak kapatılır, bir müddet tencere kapağı açılmaz, düdüklünün basıncı azalınca kadar. Daha sonra dereotları incecik kıyılır ve yoğurdun içine konular. Bakla soğuyunca servis yapılır ve üzerine dereotu kıyılmış yoğurt dökülür.

PATATES SALATASI



Yapılışı:

- 6- 7 tane büyük boy patates
- 2 tane büyük boy soğan
- Yarım demet kıvırcık salata veya marul
- 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Limon suyu veya sirke
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 10 tane siyah zeytin
- Arzuya göre kıyılmış maydanoz
- Dilimlenmiş pancar turşusu

Patatesler haşlandıktan sonra küçük parçalara doğranır. Üstüne ince dilimlenmiş soğanlar koyulur. Daha sonra nane, pul biber, limon suyu veya sirke sosu, zeytinyağı konularak iyice harmanlanır. İnce kıyılmış marul veya kıvırcıklar zeytinle beraber ilave edilir. Tekrar iyice harmanlanır ve üstüne dilimlenmiş pancar turşuları, arzu edilirse maydanoz da konulur.

KIYMALI İSPANAK

Malzemeler:



1 kilo ıspanak, 1 su bardağı kavrulmuş kıyma

2 tane orta boy soğan

1 kahve fincanı pirinç

1 çorba kaşığı tepeleme domates salçası

4 çorba kaşığı sıvı yağ, 1,5 çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber

Yapılışı: Yapılışı: Dödüklü tencerenin içine, yıkanmış, doğranmış bir kilo ıspanak, kıyılmış ya da rendelenmiş soğanlar, yıkanmış pirinç, pul biber, yağ ve çok az suda eritilmiş salça konulur. Su konulmaz. Dödüklü tencerenin buharı çıktıktan sonra, dödüğü kapatılır ve altı kısılır. Altı kısıldıktan sonra 25 dakika pişirilir.

ZEYTİNYAĞLI PAZI DOLMASI

Malzemeler:

- Bir demet pazı
- 2 su bardağı pirinç
- 4 tane orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tepeleme salça
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, tarçın, 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı yenibahar, nane ve toz şeker
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı



Yapılışı: Pazı yaprakları köklerinden ayrılır, arka yüzündeki damarları da bir bıçakla alındıktan sonra iyice yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır ve kaynamış suya pazı yaprakları batırılıp çıkarılır bekletmeden. Bir kaba suyu süzülerek alınır.

Ayrı bir kaptaki pirinçler yıkanır, kuru soğanlar rendelenir veya incecik doğranır. Pirincin içine az suda eritilmiş salça ve diğer malzemeler koyulur ve harç iyice kaşıkla karıştırılır.

Pazı yapraklarının içine yeterince iç koyularak sıkıca sarılır. Düdüklü tencereye dizilir. Üstüne bir mermer taşı veya porselen tabak konulur ve 1 çay bardağı su dökülür, 25 dakika düdüklü tencerede (ıslık çıktıktan sonra) pişirilir. Tabaka alındıktan sonra üzerine bir fırça ile biraz zeytinyağı sürülür ve limon suyu konur.



PATLICAN KEBABI

Malzemeler:

- 1 kilo patlıcan
- Yarım kilo koyun kıyması
- Yarım kilo domates
- 6- 7 tane yeşil biber
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 su bardağı su



Yapılışı: Önce kıyma biraz salça, tuz ve karabiberle yoğrulur, dinlenmeye alınır. Patlıcanlar yıkandıktan sonra kalın kalın, yuvarlak halka biçimi kesilir. Sonra tuzlu suda 10 dakika bekletilir. Alındıktan sonra geniş bir fırın tepsinine bir patlıcan, biraz elde sıkıştırılmış kıyma köfte gibi iki patlıcan arsına sıkıca yapıştırılır. Üzerine domates dilimleri ve biber dilimleri konur. Daha sonra 3 su bardağı suda eritilmiş salça, tuz ve yağ ilave edilir. Ocağın üstüne konulup, su kaynadıktan sonra hafif ateşte tepsinin üzeri kapatılarak pişirilir. Ara sıra suyu kontrol edilir. Azaldığında ilave edilir. Arzu edenler fırında da pişirebilirler.



KIYMALI KARNABAHAH

Malzemeler:

- 1 orta boy karnabahar
- 1 su bardağı kavrulmuş kıyma
- 2 orta boy kuru soğan
- 1, 5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı sirke
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı salça varsa 2 domates ya da kuru domates, 2 tane yeşil ya da kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 kahve fincanı su



Yapılışı: Karnabahar köklerindeki yeşil yaprakları alınarak iyice yıkanır, bütün olarak düdüklü tencereye konulur. Üstüne sırasıyla 1 kahve fincanı su, tuz, sirke, yağ, az suda eritilmiş salça, rendelenmiş soğan ve domates, pul biber, kavrulmuş kıyma ve ince doğranmış biberler koyulur. Düdüklü tencerede buharı çıktıktan sonra, altı kısılarak 15 dakika pişirilir.

Not: Eğer fırında pişirip yemek istiyorsanız, pişmiş yemeği tencereden alıp zevkinize göre dağıtmadan parçalara ayırın ve bir fırın tepsisine dizin. Üstüne graten sosu dökerek, 20 dakika orta hararetle fırında pişirin.

Graten sosu için: 2 çorba kaşığı unu, 4 çorba kaşığı kızgın yağda karıştırarak kavurun sonra üstüne 2 su bardağı su veya süt koyarak muhallebi gibi pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince sıcak sıcak, tepsinin üzerine dökün.

DOMATES ÇORBASI

Malzemeler:

- Yarım kilo olgun domates
- 10 su bardağı su (orta boy)
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı pişmiş soğutulmuş süt
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı salça
- Karabiber, nane
- 100 gram kaşar peyniri rendesi



Yapılışı: Domatesler rendelenip, içine tuz koyularak biraz da su ve salça ilavesiyle iyice pişirilir. Çiyliği gidince 10 bardak su bir tencereye konulur, içine pişmiş domates rendesi, yağ ve biraz soğuk suda eritilmiş un içine koyularak karıştırarak kaynayınca kadar pişirilir. Kaynatınca bir iki taşım daha kaynatılır. Ateşi söndürünce içine 1 bardak soğuk süt, karabiber ve kuru nane koyulur. Tabağa servis yapılırken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, taze nane ya da maydanoz yaprağı koyulur.



ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE



Malzemeler:

- 1 kilo taze fasulye
- 3 orta boy kuru soğan
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası ve 2 domates, 2 tane yeşilbiber
- 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- **Yapılışı:** Fasulyeler iyice yıkanıp, ayıklanıp ortadan 2- 3 parçaya kırıldıktan sonra düdüklü tencereye konulur. Rendelenmiş soğan, az suda eritilmiş salça, rendelenmiş domates, ince kıyılmış maydanoz, tuz, yağ, toz şeker ve pul biber ilave edildikten sonra hiç su konulmadan düdüklü tencerede 25 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

ZEYTİNYAĞLI LİMONLU PIRASA



Malzemeler:

- 1 kilo yeşil yaprakları ile beraber pırasa
- 2 tane havuç
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- Bir çorba kaşığı toz şeker
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı: Pırasalar ortadan ikiye kesilir, yeşilleri ile beyaz kısımların birleştiği yerden. Yaprak aralarındaki kumları iyice yıkanarak halka şeklinde iri iri, doğranır. Daha sonra yıkanmış pirinç, az suda eritilmiş salça, tuz, toz şeker, yağ, halka şeklinde doğranmış havuçlar ilave edilir. Hiç su ilave edilmez. Düdüklü tencerede 25 dakika pişirilir. Soğuyup tabağa alındıktan sonra üzerine 2çorba kaşığı limon suyu sıkılır.

YOĞURTLU KIYMALI PAZI



Malzemeler:

1 büyük demet pazı, yarım kilo yoğurt

1 su bardağı kavrulmuş kıyma

2 tane orta boy soğan

1 kahve fincanı pirinç

1 çorba kaşığı tepeleme domates salçası

4 çorba kaşığı sıvı yağ, 1,5 çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber veya 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı: Düdüklü tencerenin içine, yıkanmış, doğranmış bir demet pazı, kıyılmış ya da rendelenmiş soğanlar, yıkanmış pirinç, pul biber, yağ ve çok az suda eritilmiş salça konulur. Su konulmaz. Düdüklü tencerenin buharı çıktıktan sonra, düdüğü kapatılır ve altı kısılır. Altı kısıldıktan sonra 25 dakika pişirilir. Servis tabağına alınca üzerine arzu edildiği kadar yoğurt koyulur.

UN ÇORBASI



Malzemeler:

3 litre su veya tavuk suyu

6 çorba kaşığı un

1.5 tatlı kaşığı tuz

5 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Yapılışı: Öncelikle su tencereye konular. Daha sonra bir su bardağında eritilmiş un ve az suda eritilmiş salça, tuz yağ tencereye soğuk suya koyulur. Karıştırarak çorba kaynayınca kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra tencerenin ağzı yarım açık ve altı kısılarak bir iki taşım kaynatılır. Ocağın altı söndürülünce bir bardak soğuk su tencereye koyulur ve kuru nane ile kırmızı pul biber ilave edilir.

PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 çay bardağı kavrulmuş arpa şehriye
- 3- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1, 5 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Arzu edilirse 1 kaşık salça veya domates tozu



Yapılışı: Önce arpa şehriyeler bir tavada kahverengi oluncaya kadar kavrulur. Sonra bir tencereye tavuk suyu, yağ, salça veya domates tozu konulur. Su kaynamaya bırakılır. Kaynayınca altı kısılır ve daha önceden yıkanmış pirinçler tuz ile iyice harmanlanarak, kaynamış suyun içine atılır. Pilav piştikten sonra altı kapatılır ve tencerenin kapağı açılarak yavaşça bir alt üst edilir. Sonra üstüne bir kağıt havlu ya da bez konularak on dakika dinlendirilir.



BEZELYELİ TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 çay bardağı kavrulmuş arpa şehriye
- 4,5 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz ve kırmızı pul biber
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Arzu edilirse 1 kaşık salça veya domates tozu
- 1 çay kaşığı karabiber



Yapılışı: Bir kapta ayıklanmış pirinçler yıkanır, üzerine tuz, baharat, tavuk parçaları, haşlanmış bezelye ilave edilir. Bir tencereye 4 su bardağı su ve yağ konularak su kaynatılır. Kaynayan suya diğer kaptaki pirinçle beraber karıştırdığımız malzemeleri koyarız ve ocağı kısarız. Beş dakika sonra tencereyi bir alt üst eder, karıştırırız. Beş dakikada bir pilavın pişip pişmediğini kontrol ederiz. Piştikten sonra ocağın altını söndürüp temiz bir bez veya kağıt havluyu tencerenin kapağının altına koyar, pilavı bir 10 dakika demlenmeye bırakırız.



ŞAKŞUKA (Domatesli karışık patlıcan, biber, patates kızartması)



- Yarım kilo patlıcan
- 3 orta boy patates
- Yarım kilo domates
- 250 gram yeşilbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kızartma için sıvı yağ

Yapılışı: Önce patlıcanlar, patatesler, biberler yıkanıp küçük kareler halinde doğranır. Yalnız patlıcanları alacalı doğrayın. Domatesleri rendeleyin.

Çukur bir küçük tencereye ya da tavaya bol yağ koyun. Önce patatesleri sonra biberleri, en son patlıcanları kızartalım. Kızartma yaparken kevgir yardımıyla malzemeleri arada ters yüz edelim.

KARIŞIK SALATA



- Yarım demet kıvırcık salata
- 2 domates, 3 biber
- 2 adet kuru soğan
- yarım demet maydanoz veya roka
- 2 tane rendelenmiş havuç
- 2- 3 diş sarımsak, 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tepeleme kırmızı pul biber
- Bir kaç dilim pancar turşusu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- Arzuya göre ince kıyılmış kırmızı veya beyaz lahana

Yapılışı: Havuç, soğan, lahana, maydanoz veya roka iyice yıkandıktan sonra havuç hariç ince ince kıyılır. Havuçlar rendelenir. Zeytinyağı ve limon suyu ile iyice harmanlanır ve üzerine pancar turşusu ile kırmızı pul biber konulur.

BİBER VE ACUR TURŞUSU

- 1 kilo taze dolmalık biber (Güneydoğu yöresinde yetişen acı dolma biberler için geçerlidir bu turşu tarifi)
- 1 kilo acur (salatalık benzeri bir sebze, ince ve uzun oluyor görünümü)
- 2 litre kaynatılıp soğutulmuş su (10 orta boy su bardağı)
- Kaya tuzu 3- 4 çorba kaşığı (arzuya göre)
- 4 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş limon tuzu

- 1 baş sarımsak
- Yarım avuç nohut



Yapılışı: Dolma biberler ve acurlar önce iyice yıkanır. Dolma biberler ortadan ikiye kesilir, acurlar iğne ile gövdesinden delinir değişik yerlerinden. Biberler ve acurlar bir plastik bidona veya kavanoza koyulur. Nohutlar ve ayıklanmış sarımsaklar da koyulur. Kaynamış soğutulmuş suyun içine kaya tuzu ve limon tuzu koyularak eritilir, iyice karıştırılır. Daha sonra bu su biber ve acurların üzerine dökülür. Kavanozun ağzı hava almayacak biçimde sıkıca kapatılır ve güneş ışığı görmeyen soğuk bir yere konulur. Eğer turşunun daha uzun ömürlü olmasını istiyorsanız eczanede satılan salisilik asitten biraz koyabilirsiniz.

KADINBUDU KÖFTE



Malzemeler:

- Yarım kilo kıyma
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 kahve fincanı pirinç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 yumurta
- 1 tabak un
- **Yapılışı:** Önce pirinçleri haşlayalım. Sonra soğanları rendeleyip, kıymanın içine koyalım. Daha sonra haşlanmış pirinçleri, 1 yumurta ve salçayı, baharatları, tuzu koyup iyice yoğuralım. Yoğurduğumuz kıymadan aldığımız topları oval biçime getirip öce bir tabak içindeki una ve ayrı bir tabakta çırpığımız 2 yumurtaya bulayıp, bol yağda kızartalım.

MANTAR TAVA



Malzemeler:

- Yarım kilo mantar
- 3 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3- 4 tane sivri biber
- 2 tane domates

Yapılışı: Mantarlar az suyla yıkanılır. Çok suyla yıkandılar mı çok su çeker, tadı kaçar. Mantarlar, soğanlar, biberler, domatesler iyice yıkanıp küçük küçük doğranılır.

Geniş bir tavada ya da tencerede sıcak yağ içinde sırasıyla soğanlar, biberler, domatesler, salça ve mantarlar kavrulur. Tuz ve karabiber atılır. Biraz su ilavesiyle tavanın ağzı kapatılır ve bir müddet mantarlar pişirilir.

BEYİN SALATASI



Malzemeler:

- 1 tane dana beyni
- 1 limon
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- 2- 3 sap maydanoz

Yapılışı: Beyini kaynar suda pişene kadar haşlayalım. Pişince parçalamadan çıkarıp soğuk suyla yıkayalım. Üzerindeki zarı ayıkladıktan sonra kuşbaşı doğrayıp üzerine zeytinyağı, tuz ve limon suyu sıkalım. İnce kıyılmış maydanozla üzerini süsleyelim.

MİDYE TAVA

Malzemeler:



- Yarım kilo midye
- 1 tabak un
- 1 tabak su
- 1 limon
- 1 kahve kaşığı karbonat
- Kızartmalık zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
-
- **SOSU İÇİN:**
- 6-7 diş havanda ezilmiş sarımsak
- Bir tabak yoğurt

Yapılışı: Midyeler yıkanıp, suyu süzülür. Bir yemek tabağına un ve tuz konulur. Bunun içinde midyeler unlanır. Başka bir su dolu yemek tabağında bir çay kaşığı karbonat eritilir. Unlanan midyeler bir kevgir yardımıyla su dolu tabağa batırılıp çıkarılır ve kızgın yağda kızartılır. Kevgirle çıkarılarak bir tabağına alınır.

Yoğurt bir kaşıkla iyice karıştırılarak krema haline getirilir. İçine ezilmiş sarımsaklar varsa biraz da mayonez karıştırılır. Tabağına midyelerin kenarına koyularak servis yapılır. Midyelerin üzerine limon suyu sıkılarak ve sosa batırılarak yenilir.

ET SOTE



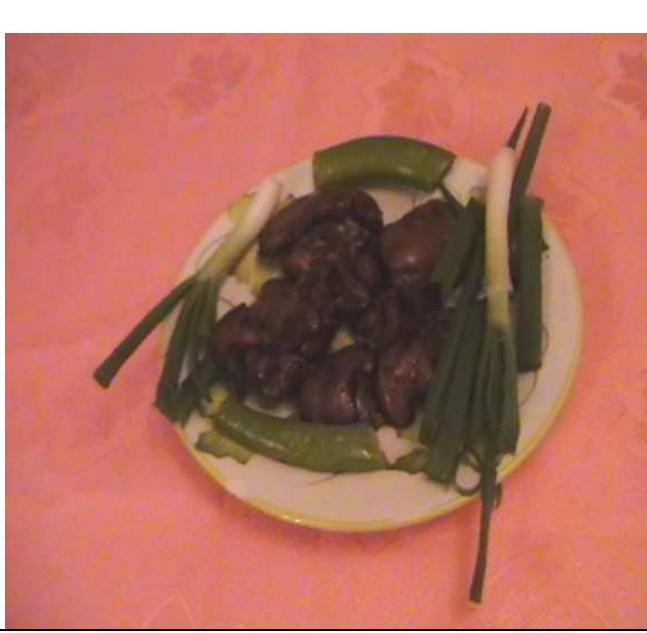
Malzemeler:

- 1 kilo kuşbaşı et
- 2 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 domates
- 3 sivri biber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Kızarmış patlıcan ve biber

Yapılışı: Soğan ve domatesleri rendeleyip, biberleri de ince olarak kıydıktan sonra tüm malzemeleri düdüklü tencerenin içine koyup, 1 kahve fincanı da su koyalım. Düdüklü tencerede buharı çıktıktan sonra, düdüğü kapatıp, ocağın altını kısıp 45 dakika pişirelim.

Daha sonra kızarmış sebzelerin arasına koyup domates ve biberle servis yapalım.

CİĞER TAVA



Malzemeler:

- Yarım kilo kuşbaşı doğranmış ciğer
- 1 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- **Yapılışı:** Ciğeri yıkamadan bir kaba koyup üzerine tuz, karabiber ve un serpeyim. Yavaşça harmanlayalım. Kızgın yağa atarak kızartalım. Daha sonra servis tabağına alıp yanına kızarmış patates, kızarmış soğan ve kızarmış biber ya da domates koyabiliriz. Mevsim salatası ile servis yapalım.



MANTI

Malzemeler:

Un, 2 tatlı kaşığı tuz, ılık su, 200 gram kıyma, 2 rendelenmiş soğan, 1 tutam ince kıyılmış maydanoz, 1 kilo yoğurt (arzuya göre miktarı artırılabilir.), 1 baş sarımsak, 1 çorba kaşığı salça, 1 çay bardağı sıvı yağ, kuru nane , kara biber



YAPILIŞI: Un ılık su ve tuz ile beraber katı bir hamur haline gelinceye kadar yoğrulur ve üstüne ıslak bir bez konularak 5- 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Aynı bir kaptaki kıyma, tuz, karabiber, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz elle yoğrularak birbiriyle karıştırılır. Masanın üstüne bol un serpilir ve hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze arkalı önlü bolca unlanarak tabak büyüklüğünde kalınca bir hamur açılır. Hamur bir bıçakla kare şeklinde parçalara ayrılır ve her karenin içine kıymalı harç koyulur ve hamur parçası köşelerinden tutularak birleştirilir. Daha sonra bu hamur parçaları kaynamakta olan suya atılır ve iyice pişirilir. Daha sonra geniş bir tepsiye dökülür üstüne sarımsaklı yoğurt ve kızgın yağda eritilmiş salça ve kuru nane dökülür.

YOĞURTLU HAVUÇ SALATA



- **Malzemeler:**
- 1 kilo havuç
- Yarım kilo yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Kiyılmış maydanoz ya da yaş nane (arzuya göre)
- 4 diş sarımsak (havanda dövülmüş)

Yapılışı: Rendelenmiş havuçları, üzerine tuz serpererek geniş bir tavada kızgın yağda hafifçe öldürelim. Daha sonra bir kevgir yardımıyla, yağını süzdürerek porselen bir kaba alalım. Soğuyunca, bir kaşıkla krema haline getirdiğimiz sarımsaklı yoğurdu karıştıralım. Bir kaşık daha yağ ilave edip iyice harmanlayalım. Üzerine pul biber, nane ve kıyılmış maydanoz ya da yeşillik koyalım.

KIYMALI PATATES:



Malzemeler:

- 1 kilo patates
- 1 su bardağı kavrulmuş kıyma
- 3 orta boy kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- Arzu edilirse 1 çorba kaşığı domates salçası ve 2 domates, 2 tane yeşilbiber
- 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 su bardağı su

Yapılışı:

Patatesler iyice yıkayıp, istenilen büyüklükte (parçalar, çok büyük olmasın) doğandıktan sonra, sırasıyla rendelenmiş soğan, salça, tuz, pul biber, kuru nane, yağ, yeşilbiber, kıyılmış domates, kıyma ve su konularak düdüklü tencereye konulur. Düdüklünün buharı çıktıktan sonra altı kısılır ve düdüğü kapatılır sonra kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Püf noktası: Sebzeler, düdüklü tencerede pişirilirse

YOĞURTLU, MAYONEZLİ HAVUÇ SALATASI



Malzemeler:

- Yarım kilo havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- 2çorba kaşığı mayonez
- 1 yemek tabağı yoğurt
- zeytinyağı

Yapılışı: Havuçlar iyice yıkanır, dış zarı bıçakla sıyrılır. Daha sonra rendelenir ve geniş bir tavaya zeytinyağı dökülür, ısınınca havuçlar ve bir çay kaşığı tuz koyulur ve karıştırarak yumuşayınca kadar kavrulur. Arada bir iki çorba kaşığı su dökülür dibi tutmaması için.

Ayrı bir çukur kapta bir tabak yoğurt krema kıvamında çırpılır ve mayonez koyularak biraz daha karıştırılır. Havuçlar içine atılır ve iyice harmanlanır, üzerine pul biber, kuru veya yaş nane, kekik koyarak servis yapılır.

YOĞURTLU, MAYONEZLİ LAHANA SALATASI



Malzemeler:

- Yarım kilo havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- 2çorba kaşığı mayonez
- 1 yemek tabağı yoğurt
- zeytinyağı

Yapılışı: Havuçlar iyice yıkanır, dış zarı bıçakla sıyrılır. Daha sonra rendelenir ve geniş bir tavaya zeytinyağı dökülür, ısınınca havuçlar ve bir çay kaşığı tuz koyulur ve karıştırarak yumuşayınca kadar kavrulur. Arada bir iki çorba kaşığı su dökülür dibi tutmaması için.

Ayrı bir çukur kapta bir tabak yoğurt krema kıvamında çırpılır ve mayonez koyularak biraz daha karıştırılır. Havuçlar içine atılır ve iyice harmanlanır, üzerine pul biber, kuru veya yaş nane, kekik koyarak servis yapılır.

RUS SALATASI



Malzemeler:

- 6 tane havuç
- 1 ay kaşığı tuz
- 6 orba kaşığı mayonez
- 1,5 su bardağı haşlanmış bezelye
- 4 tane orta boy haşlanmış patates
- Salatalık turşusu
- 10 tane yeşil zeytin

Yapılışı: Haşlanmış havuç, bezelye, patatesler ve havuç birbirine karıştırılır, daha sonra mayonezle iyice harmanlanır. Üzeri yeşil zeytinle süslenir.

BULGUR PİLAVI:

Malzemeler:

- 4 kepçe bulgur
- 3 orta boy kuru soğan
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 8 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı domates salçası ve 2 domates, 2 tane yeşil biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 tane patates
- yarım demet maydanoz veya yaş nane



Yapılışı: Taşlarını ayıkladığımız bulgurları suyla yıkayalım. Üzerine 2 kaşık tuz, pul biber, nane serpererek harmanlayalım.

Daha sonra domates, patates ve soğanları rendeleyelim. Tencereye koyduğumuz yağda önce soğanları sonra ince kıyılmış biberleri, patatesleri ve domatesleri sırasıyla kavuralım. Üstüne az suda erilmiş salçayı dökerek tekrar kavuralım. Yanmasın diye de biraz su ilave edelim.

Daha sonra bulgurları koyup karıştıralım. İçine de tavuk bulyon veya et bulyon ya da tavuk suyu koyalım. Bulgurun üst yüzeyinden 2 parmak yukarda olmak üzere su koyalım. Su kaynayıncaya kadar altını kısıp, hafif ateşte pişirelim. Ara sıra pilavı ters yüz edelim kaşıkla. Suyu az sa biraz daha ilave edebiliriz. Pilavı 15- 20 dakika sonra dinlendikten sonra yiyin.



BATIRIK ---KAHVERENGİ TAHİNLİ KISIR---

Malzemeler:

4 Su bardağı ince bulgur, 4,5 Su bardağı sıcak su, 2 Su bardağı tahin, 4 baş kuru soğan veya yarım kilo yeşil soğan, 4 Orta boy domates, 4 yemek kaşığı domates salçası veya biber salçası, 1 demet maydanoz, 2 tane limonun suyu, 2,5 Tatlı kaşığı tuz, 2 çorba kaşığı kırmızı biber, 2Tatlı kaşığı kimyon, 2 çorba kaşığı kuru nane



Yapılışı: Bulguru geniş bir tepsiye koyunuz ve sıcak suyla ıslatıp, üstünü kapatarak 20-25 dakika bekletin. Soğanları ince ince, doğrayın. Maydanozları da yıkayıp ayıklayın ve ince ince, kıyın. Domatesleri küçük küçük, doğrayın. Bulgura tuz, soğanları, salçayı, domatesi, kimyonu, kırmızıbiberi, naneyi katarak yumuşayınca kadar yoğurun. Tahini katıp tekrar yoğurun. Maydanoz, imon suyu katıp karıştırın. Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte şekli veriniz. Yanında kıvırcık salata veya marul, turşu, turp ile de servis yapılabilir.

KISIR---İNCE BULGUR SALATASI---

Malzemeler:

4 Su bardağı ince bulgur, 4 Su bardağı sıcak su, 4 baş kuru soğan veya yarım kilo yeşil soğan, 2 Orta boy domates, 4 yemek kaşığı domates salçası veya biber salçası, 1 demet maydanoz, 2 tane limonun suyu veya bol hazır limon sosu, 2,5 Tatlı kaşığı tuz, 2 çorba kaşığı kırmızıbiber, 2Tatlı kaşığı kimyon, 2 çorba kaşığı kuru nane, 1 demet kıvırcık veya marul, 1 su bardağı zeytinyağı



Yapılışı: Bulguru geniş bir tepsiye koyunuz ve sıcak suyla ıslatıp, üstünü kapatarak 20-25 dakika bekletin. Soğanları ince ince doğrayın. Maydanozları da yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyın. Domatesleri küçük küçük doğrayın. Bulgura tuz, soğanları, salçayı, domatesi, kimyonu, kırmızıbiberi, naneyi katarak yumuşayınca kadar yoğurun. Maydanoz, limon suyu katıp karıştırın. Başka bir kaptaki yıkayıp, ince ince doğradığınız kıvırcık marulları da yağlayıp, limonlayıp bulgur ile karıştırın ve domates, taze biber ya da turşu ile servis yapın.

KIYMALI BAMYA

Malzemeler:



- Yarım kilo bamyas
- 1 limon veya 3 tane limon tuzu
- 1 ay bardağı su, 1 yemek kaşığı salça
- 250 gram kavrulmuş kıyma
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 baş kuru soğan
- 2 tane domates
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı: Bamyaların tepesi ayıklanıp, yıkanıp, suyu süzülür. Bamyalar süzülürken kıyma biraz zeytinyağı ve salça ile tavada kavrulur. Daha sonra soğanlar ve domatesler ince ince doğranarak bir tencereye koyduğumuz bamyaların üstüne konur. Küçük bir kaptas çok az su ile eritilmiş salça ve zeytinyağı, tuz, nane, limon suyu karıştırılarak bamyanın üzerine dökülür ve en üste kavrulmuş kıyma konulur.

Tencere ocağa konulur ve su kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.



FIRINDA PİRZOLA:

Malzemeler:



-
-
- Yarım kilo pirzola
- 1 çay bardağı su, 1 yemek kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: Ufak , çukur bir kap içine su koyulur ve içinde salça eritilir. Yağ ve tuz ilave edilerek ufak bir fırın tepsisine bu karışım dökülür ve pirzolalar bu karışımın içine konulur, alt yüzleri çevrilir üst yüzlerine yedirilir bu sefer karışım. Daha sonra fırına verilerek 200 derecede dibi yakılmadan pişirilir.