Kiraz'ın Mutfağı

MASTER
TARİF KİTABI

Tüm Kategorilerden
En Lezzetli Tarifler

KİRAZ’IN MUTFAĞI – MASTER TARİF KİTABI

Tüm kategorilerden en lezzetli tarifler

Yazar:	Ali Osman Kahraman
Yayınlayan:	Ali Osman Kahraman
Yayın Yılı:	2025
ISBN:	978-625-00-6329-3
Yayın Türü:	Elektronik Kitap (PDF)

Yayın Hakları © 2025, Ali Osman Kahraman

Bu kitabın tüm yayın hakları saklıdır. Tanıtım amacıyla yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz, dağıtılamaz ve kopyalanamaz.

Resmî Web Sitesi:

https://www.kirazinmutfagi.com.tr/

Ücretsiz İndirme:

https://ebook.aliosman.com.tr/

YASAL UYARI:

Bu kitapta yer alan bilgiler sadece eğitim ve bilgilendirme amaçlıdır. Yazar, bu kitaptaki bilgilerin kullanımı sonucunda oluşabilecek doğrudan veya dolaylı zararlardan sorumlu tutulamaz. Profesyonel tavsiye yerine geçmez.

Sürüm: Aralık 2025

📖 GİRİŞ

Bu kitap, mutfakta hızlıca açıp bakabileceğiniz, düzenli ve takip etmesi kolay tariflerden oluşur.

Amaç; tarifleri sade bir akış içinde sunarak, uygulama sırasında sizi yormayan bir başvuru kaynağı oluşturmaktır.

Her bölümde yer alan tarifler, gereksiz detaylardan arındırılmış; adımlar, malzemeler ve küçük ipuçları korunarak net bir düzen içinde aktarılmıştır.

Kitap boyunca aynı anlatım dili ve sayfa yapısı korunur, böylece tarifler arasında geçiş yapmak kolaylaşır.

Bu kitapta neler bulacaksınız?

- Tarifleri adım adım takip edebileceğiniz sade bir anlatım
- Karışıklık oluşturmayan, düzenli sayfa yerleşimi
- Hızlı erişim için İçindekiler bölümüyle kolay gezinme
- Tekrar tekrar kullanılabilecek pratik bir tarif arşivi

Kullanım notu

Tarifleri sırayla inceleyebilir veya İçindekiler bölümünden doğrudan istediğiniz sayfaya geçebilirsiniz.
Sık kullandığınız tarifleri işaretlemek için PDF okuyucunuzun yer imi (bookmark) özelliğinden faydalanmanız önerilir.

İçindekiler

Ana Yemekler 5

Çorbalar 63

Diyet & Sağlıklı Tarifler 158

Dünya Mutfağı 194

Fırın Yemekleri 216

Hamur İşleri & Börekler 268

İçecekler 317

Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar 403

Pilavlar & Makarnalar 477

Salatalar & Mezeler 510

Tatlılar 599

Yöresel Türk Yemekleri 732

Ana Yemekler

Bu bölümde, **Ana Yemekler** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

21

Bölüm Adı

Ana Yemekler

Kiraz'ın Mutfağı

Karnıyarık

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 4 adet orta boy patlıcan
- 300 gr kıyma

- 1 adet soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 adet yeşil biber (üzeri için)
- 1 adet domates dilimi (üzeri için)

Yapılışı:

1. Patlıcanları hazırlama:

- Patlıcanları alacalı soyun ve ortasına bir çizik atarak 20 dakika tuzlu suda bekletin (acılığını almak için).
- Suyunu süzüp kuruladıktan sonra bol yağda önlü arkalı hafif kızartın ve fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine alın.

2. İç harcı hazırlama:

- Tavaya sıvı yağı alın, doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Sarımsak, rendelenmiş domates ve salçayı ekleyip karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek 5 dakika daha pişirin.

3. Karnıyarıkları doldurma ve pişirme:

- Kızarmış patlıcanların ortasını açarak hazırladığınız kıymalı harcı içine doldurun.
- Üzerine birer dilim domates ve biber koyarak süsleyin.
- 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyerek 180°C önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
- **İpucu:** Daha hafif bir tarif için patlıcanları fırında da kızartabilirsin.

Kuzu Tandır

• **Süre:** 3-4 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 3-4 saat
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kemikli kuzu incik veya kol
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (bütün)

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

1. Eti marine etme:

- Kuzu etini büyük bir kaba alın, üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik ekleyerek iyice ovalayın.
- Sarımsakları ekleyerek 30 dakika dinlendirin.

2. Kuzu tandırı pişirme:

- Geniş ve derin bir fırın tepsisine veya güveç kabına eti yerleştirin.
- Sıcak suyu ekleyin, üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.
- Önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında **3-4 saat** boyunca ağır ağır pişirin.
- Pişme süresinin son 30 dakikasında folyoyu çıkarıp üzerine tereyağı sürerek kızarmasını sağlayın.

3. Servis:

- Kuzu tandırı sıcak olarak, **pirinç pilavı ve közlenmiş sebzeler** ile servis edin.
- **İpucu:** Fırın ısısını düşük tutmak (150°C), etin yumuşacık ve lif lif ayrılmasını sağlar.

Etli Kuru Fasulye

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika (+gece boyunca ıslatma)
- **Pişirme Süresi:** 60 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 300 gr dana kuşbaşı eti
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 4 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Fasulyeleri Hazırlama:

- Kuru fasulyeleri bir gece önceden **bol suda ıslatın**.
- Ertesi gün suyunu süzüp durulayın.

2. Etleri Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı ve tereyağını alın.
- Kuşbaşı etleri ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.

3. Soğan ve Salçayı Ekleyip Pişirme:

- Doğranmış soğanı ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

4. Fasulyeleri Ekleyip Pişirme:

- Fasulyeleri ekleyin ve karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyip **orta ateşte 45-60 dakika** pişirin.
- Tuz ve baharatları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

5. Servis:

- Yanında **turşu ve pilav** ile sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir kuru fasulye için **kemikli et veya pastırma ekleyebilirsiniz**.

Hünkar Beğendi

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Et İçin:

- 500 gr kuzu veya dana kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 su bardağı sıcak su

Beğendi İçin:

- 2 adet patlıcan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Etleri Pişirme:

- Tereyağını ve sıvı yağı tencereye alın, soğanları ekleyerek kavurun.
- Kuşbaşı etleri ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Sarımsakları ekleyin, ardından domates ve salçayı ekleyerek karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin, sıcak suyu dökün.
- **Kısık ateşte 30-35 dakika pişmeye bırakın.**

2. Beğendi Hazırlama:

- Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup püre haline getirin.
- Tereyağını bir tavada eritip unu ekleyerek **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Sütü azar azar ekleyerek karıştırın ve koyulaşmasını sağlayın.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyip iyice karıştırın.
- Kaşar peynirini ekleyip tuz ve muskat rendesi ile tatlandırın.

3. Servis:

- Servis tabağına önce beğendiyi yayın.
- Üzerine pişen etleri koyarak sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir beğendi için **patlıcanları ocakta közlemek yerine mangalda közleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuklu Sultan Kebabı

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr tavuk göğsü (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)

- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su

Beşamel Sos İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleyin:

- Tavaya sıvı yağı alın ve doğranmış tavukları ekleyerek suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Doğranmış soğan, yeşil biber ve kırmızı biberi ekleyin ve 5 dakika daha kavurun.

2. Sosu ekleyin:

- Salçayı ekleyip karıştırın.
- Baharatları ekleyin ve sıcak suyu ilave ederek kısık ateşte 10 dakika pişirin.

3. Beşamel sosu hazırlayın:

- Küçük bir tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Üzerine sütü yavaşça ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
- Tuz ve karabiber ekleyerek ocaktan alın.

4. Kebapları fırın kabına alın:

- Tavuklu harcı küçük güveç kaplarına veya bir büyük fırın kabına paylaştırın.
- Üzerine beşamel sos dökün ve kaşar peyniri serpiştirin.

5. Fırında pişirin:

- 180°C önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

6. Servis yapın:

- Sıcak servis edin, yanında pirinç pilavı veya salata ile tüketebilirsiniz.

- **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir tat için beşamel sosun içine biraz muskat rendesi ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın M

Tas Kebabı

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı alın ve orta-yüksek ateşte ısıtın.
- Kuşbaşı doğranmış etleri ekleyerek yüksek ateşte rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
- Daha sonra ocağı kısık ateşe alın, etlerin suyunu salmasını ve çekmesini bekleyin.
- Yaklaşık **10-12 dakika** boyunca ara ara karıştırarak kavurmaya devam edin.

2. Soğan ve Havuç Ekleme:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanları ekleyin.
- Birkaç dakika daha kavurun.
- Halka doğranmış havuçları ekleyin ve **2-3 dakika daha** soteleyin.

3. Salça ve Baharatların Eklenmesi:

- Tencerenin ortasına domates salçasını ekleyin.
- Kokusu çıkana kadar kavurun.
- Ardından tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyin, karıştırın.

4. Patatesleri Ekleme:

- Küp doğranmış patatesleri ekleyin.

- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak **2-3 dakika** daha kavurun.

5. Suyun Eklenmesi ve Pişirme:

- Tencereye **2 su bardağı sıcak su** ekleyin.
- Tüm malzemelerin eşit şekilde suya temas ettiğinden emin olun.
- Ocağı orta ateşe getirin, tencerenin kapağını kapatın.
- **Yaklaşık 35-40 dakika** boyunca kısık ateşte pişirin.

6. Servis:

- Pişen tas kebabını ocaktan alın.
- **5 dakika dinlendirdikten sonra** sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Tas kebabına ekstra lezzet katmak için pişme aşamasında içine **1 diş ezilmiş sarımsak** ve **bir tatlı kaşığı tereyağı** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın

Orman Kebabı

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı alın ve kuşbaşı doğranmış dana etlerini ekleyin.
- Yüksek ateşte rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
- Daha sonra ocağı kısık ateşe alın, etlerin suyunu salmasını ve çekmesini bekleyin.
- Yaklaşık **10-12 dakika** boyunca ara ara karıştırarak kavurmaya devam edin.

2. Soğan ve Havuç Ekleme:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
- Halka doğranmış havuçları ekleyin ve **2-3 dakika** daha soteleyin.

3. Salça ve Baharatların Eklenmesi:

- Tencerenin ortasına domates salçasını ekleyin.
- Kokusu çıkana kadar kavurun.
- Ardından tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.

4. Patates ve Bezelyeleri Ekleme:

- Küp doğranmış patatesleri ve bezelyeleri ekleyin.

- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak **2-3 dakika** daha kavurun.

5. Suyun Eklenmesi ve Pişirme:

- Tencereye **2 su bardağı sıcak su** ekleyin.
- Tüm malzemelerin eşit şekilde suya temas ettiğinden emin olun.
- Ocağı orta ateşe getirip tencerenin kapağını kapatın.
- **Yaklaşık 35-40 dakika** boyunca kısık ateşte pişirin.

6. Servis:

- Pişen orman kebabını ocaktan alın.
- **5 dakika** dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Orman kebabınıza ekstra aroma katmak için pişirme aşamasında içine **birkaç dal taze kekik** ve **bir diş ezilmiş sarımsak** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın M

Ali Nazik

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

Kıymalı Harç İçin:

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanlı Yoğurtlu Karışım İçin:

- 3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin.
- Közlenen patlıcanların kabuklarını soyun ve bıçakla ince ince doğrayarak püre haline getirin.
- Bir kaseye alın, üzerine ezilmiş sarımsak, süzme yoğurt ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Bir tavaya tereyağı ve sıvı yağı ekleyerek ısıtın.
- Yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve hafif pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.
- Salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırın, 5 dakika daha pişirin.

3. Tereyağlı Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biberi ekleyerek hafif kızdırın.

4. Servis:

- Servis tabağına önce yoğurtlu patlıcan karışımını yayın.
- Üzerine kıymalı harcı ekleyin.
- En üste hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Ali Nazik'e daha yoğun bir lezzet katmak için közlenmiş patlıcanlara **bir yemek kaşığı tahin** ekleyebilirsiniz. Ayrıca yoğurtlu karışımın daha pürüzsüz olması için patlıcanları blenderdan geçirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mut

Patlıcan Kebabı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

Köfte İçin:

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı galeta unu

Diğer Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıymayı alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve galeta ununu ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice yoğurarak köfte harcını hazırlayın.
- Harcı **15 dakika** dinlendirin ve ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapın.

2. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları alacalı soyun ve **2 cm** kalınlığında dilimler halinde kesin.
- Acısını almak için tuzlu suda **15 dakika** bekletin.

- Daha sonra süzüp kurulayın ve hafifçe sıvı yağ ile fırçalayın.

3. Şişe Dizme:

- Patlıcan ve köfteleri sırayla olacak şekilde şişlere dizin (patlıcan–köfte–patlıcan şeklinde).
- Şiş kullanmayacaksanız, yuvarlak fırın kabına patlıcan ve köfteleri sırasıyla dizin.

4. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede domates salçasını sıcak suyla açın.
- İçine tuz ekleyerek karıştırın.

5. Fırında Pişirme:

- Hazırlanan kebapları fırın kabına yerleştirin.
- Aralarına domates dilimleri ve biberleri ekleyin.
- Üzerine hazırladığınız salçalı sosu gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40–45 dakika** kadar pişirin.

6. Servis:

- Pişen patlıcan kebabını sıcak servis yapın.
- Yanında lavaş veya pilav ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Patlıcanların lezzetini artırmak için **fırına vermeden önce köfteleri ızgarada veya tavada hafifçe mühürleyebilirsiniz.** Bu sayede kebabın lezzeti daha yoğun olur.

Saç Kavurma

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Sac tavasını veya geniş bir tavayı ısıtın.
- İçine sıvı yağı ekleyin ve kuşbaşı doğranmış etleri tavaya alın.
- Yüksek ateşte, etler suyunu salıp çekene kadar ara ara karıştırarak kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleyin:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanı ve doğranmış yeşil biberleri ekleyin.
- Orta ateşte **5 dakika** boyunca karıştırarak kavurun.

3. Domates ve Baharatları Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.

4. Suyun Eklenmesi ve Pişirme:

- Tavanın kenarından **1 çay bardağı sıcak su** ekleyin.
- Kapağını kapatarak **kısık ateşte 15 dakika** daha pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Pişen sac kavurmayı ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

- Yanında lavaş veya pilav ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Daha yoğun bir aroma için pişirme aşamasında **birkaç dal taze kekik** veya **biberiye** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, etin yumuşacık olması için pişirme sırasında **bir yemek kaşığı tereyağı** ekleyerek daha lezzetli hale getirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Çoban Kavurma

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana veya kuzu eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Geniş bir tavayı ısıtın ve tereyağını ekleyin.
- Yağ eridikten sonra kuşbaşı doğranmış eti ekleyin.
- Yüksek ateşte etler suyunu salıp çekene kadar **10-12 dakika** boyunca kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleyin:

- Yemeklik doğranmış soğanı ve doğranmış yeşil biberleri ekleyin.
- Orta ateşte **5 dakika** boyunca karıştırarak kavurun.

3. Domates ve Sarımsak Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- **2-3 dakika** kadar karıştırarak pişirin.

4. Baharat ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyin.
- Tavanın kenarından sıcak suyu ekleyin.
- Karıştırın ve kısık ateşte **15 dakika** boyunca kapağı kapalı şekilde pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Pişen çoban kavurmayı ocaktan alın ve sıcak servis yapın.
- Yanında lavaş, pilav veya sumaklı soğan salatası ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Etlerin daha yumuşak olması için pişirme sırasında **bir yemek kaşığı sirke** veya **limon suyu** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, lezzetini artırmak için pişirme sonunda **bir tatlı kaşığı tereyağı** ekleyerek karıştırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuk Sote

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Tavukları Kavurma:

- Geniş bir tavaya sıvı yağı ekleyin.
- Kuşbaşı doğranmış tavukları yüksek ateşte, suyunu salıp çekene kadar **8–10 dakika** boyunca kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleme:

- Yemeklik doğranmış soğanları ekleyerek **3 dakika** boyunca kavurun.
- Ardından doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri ekleyin, **2–3 dakika** daha kavurmaya devam edin.

3. Domates ve Salçayı Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ekleyin ve **2 dakika** karıştırarak pişirin.
- Salçayı ekleyerek iyice yedirin.

4. Baharat ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **1 çay bardağı sıcak su** ekleyin.

- Kısık ateşte, kapağı kapalı şekilde**10 dakika** pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Tavuk sote suyunu hafifçe çektikten sonra ocaktan alın.
- Sıcak servis yapın. Yanında pilav veya lavaş ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Tavuk sotenize ekstra aroma katmak için **bir çay kaşığı köri** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, daha hafif bir tat için son aşamada **bir tatlı kaşığı tereyağı** ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuk Kapama

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 50 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 4 adet tavuk but (veya kalça)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

1. Tavukları Haşlama:

- Geniş bir tencereye tavuk butlarını alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Tuzunu ekleyerek **25–30 dakika** orta ateşte haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek bir kenara alın, suyunu pirinç için saklayın.

2. Pirinçleri Kavurma:

- Tereyağını ve sıvı yağı geniş bir tavaya alın.
- Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.
- Yıkanmış ve süzülmüş pirinci ekleyerek **4–5 dakika** boyunca kavurun.

3. Tavuk Suyunu Ekleme:

- Kavrulan pirincin üzerine sıcak tavuk suyunu ekleyin.
- Karıştırarak tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.

4. Tavukların Eklenmesi:

- Pirincin üzerine haşlanmış tavuk butlarını yerleştirin.
- Kapağını kapatarak **kısık ateşte 15 dakika** boyunca pişirin.

5. Fırında Pişirme:

- Tavukların üzeri kızarsın diye yemeği **önceden ısıtılmış 200°C fırında 10 dakika** kadar pişirin.

6. Servis:

- Tavuk kapamayı sıcak şekilde servis edin.
- Yanında yoğurt veya salata ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Tavuk kapamanın daha aromatik olması için pirinci kavurma aşamasında **bir çay kaşığı safran veya zerdeçal** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, tavukların üzerine fırına vermeden önce **bir miktar tereyağı sürerek** daha çıtır bir doku elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Çerkez Tavuğu

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 2 adet tavuk göğsü
- 4 su bardağı su
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Cevizli Sos İçin:

- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 dilim bayat ekmek içi (sütle ıslatılmış)
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı tavuk suyu

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Dövülmüş ceviz içi (süsleme için)

Yapılışı:

1. Tavuğu Haşlama:

- Tavuk göğüslerini bir tencereye alın.
- Üzerine su, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- **Orta ateşte 25 dakika** boyunca haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek soğumaya bırakın ve suyunu saklayın.

2. Cevizli Sos Hazırlama:

- Dövülmüş ceviz içini, sütle ıslatılmış ekmek içini, kırmızı toz biberi ve kimyonu mutfak robotundan geçirin.
- Püre haline getirin.
- Karışıma azar azar tavuk suyu ekleyerek macun kıvamında bir sos elde edin.

3. Tavukları Didikleme:

- Soğuyan tavukları elinizle ince ince didikleyin.
- Cevizli sosla karıştırarak iyice harmanlayın.

4. Tereyağlı Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biberi ekleyerek hafif kızdırın.

5. Servis:

- Hazırladığınız Çerkez Tavuğunu servis tabağına alın.
- Üzerine tereyağlı sosu gezdirin.
- Dövülmüş ceviz içi ile süsleyerek soğuk servis edin.

- **Lezzet İpucu:**

Daha yoğun bir aroma için cevizli sosa **bir diş sarımsak** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, Çerkez Tavuğunun kıvamını daha akışkan yapmak isterseniz biraz daha **tavuk suyu** ekleyerek açabilirsiniz.

Kiraz'ın

Tavuklu Nohut Yemeği

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 2 adet tavuk but (veya 300 gr tavuk göğsü)
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Tavuğu Haşlama:

- Tavuk butlarını tencereye alın.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve **orta ateşte 20 dakika** haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek bir kenara alın, suyunu yemeğe kullanmak üzere saklayın.
- Tavukları didikleyerek hazırlayın.

2. Soğan ve Salçayı Kavurma:

- Geniş bir tencereye sıvı yağı ekleyin.
- Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

3. Tavuk ve Nohutları Ekleme:

- Didiklenmiş tavuk etlerini tencereye ekleyin, birkaç dakika karıştırarak kavurun.
- Haşlanmış nohutları da ekleyerek yemeği harmanlayın.

4. Baharatları ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

- Tuz, karabiber, pul biber ve kimyonu ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak tavuk suyunu veya normal sıcak suyu ekleyin.
- **Kapağı kapalı şekilde 15 dakika** kısık ateşte pişirin.

5. Servis:

- Tavuklu nohut yemeğini sıcak şekilde servis edin.
- Yanında pirinç pilavı veya turşu ile sunabilirsiniz.

- **Lezzet İpucu:**

Daha yoğun bir tat için yemeğinize **bir diş ezilmiş sarımsak** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, nohutları haşlarken **birkaç damla limon suyu** ekleyerek daha yumuşak olmalarını sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Arnavut Ciğeri

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana ciğeri (küp doğranmış)
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- Yeteri kadar sıvı yağ (kızartmak için)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 1/2 çay bardağı sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Ciğerleri Hazırlama:

- Ciğerleri kuzu veya dana ciğeri kullanarak küçük küpler halinde doğrayın.
- Ciğerleri bir kaba alıp üzerine tuz, karabiber, pul biber ve kekik serpin.
- Karıştırarak baharatları ciğerlere iyice yedirin.

2. Unu Hazırlama:

- Bir tabağa un ve tuzu karıştırarak ciğerleri unlayın.
- Ciğerleri unladığınızda her tarafı iyice kaplanmış olmalı.

3. Kızartma:

- Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve ciğerleri kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın.
- Kızaran ciğerleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

4. Servis:

- Ciğerleri sıcak olarak, limon dilimleriyle servis edin.
- İsteğe bağlı olarak sirkeyi de yanında sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Ciğerleri fazla kızartmamaya özen gösterin, fazla pişen ciğer sertleşebilir. Limon ve sirke ile sunumunu zenginleştirebilirsiniz.

Etli Patlıcan Musakka

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet patlıcan (soyulmuş ve dilimlenmiş)
- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan (doğranmış)

- 2 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları dilimleyin ve tuzlu suda bekletin. 10 dakika bekledikten sonra fazla suyunu sıkarak kurulayın.
- Patlıcan dilimlerini kızgın yağda her iki tarafını da kızartın ve bir kenara alın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Sıvı yağı bir tavada ısıtın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ve salçayı ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ekleyin. Son olarak suyu ekleyin ve karıştırarak 5 dakika pişirin.

3. Katmanları Oluşturma:

- Fırın kabına bir kat kızarmış patlıcan dizin.
- Üzerine kıymalı harcı yayın ve tekrar patlıcan dizin. Sonra kalan kıymalı harcı ve son olarak patlıcanları ekleyin.
- Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

4. Fırında Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-40 dakika pişirin, üzeri kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan musakkayı 5 dakika dinlendirin ve sıcak olarak servis edin.
- **İpucu:** Daha lezzetli bir musakka için, kıymalı harca biraz beyaz peynir de ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Zeytinyağlı Enginar

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet enginar
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 adet limon (suyu)
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı taze dereotu (süsleme için)

Yapılışı:

1. Enginarları Hazırlama:

- Enginarları temizleyin ve limonlu suya batırın, kararmamaları için bekletin.
- Enginarların saplarını kesip, içini temizleyin.

2. Soğan ve Sarımsağı Soteleme:

- Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ve ezilmiş sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

3. Enginarları Ekleyin:

- Enginarları tencereye yerleştirin ve 5 dakika kadar soteleyin.

4. Pişirme:

- Üzerine tuz, karabiber, su ve isteğe bağlı olarak şeker ekleyin.
- Kapağını kapatarak 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

5. Servis:

- Enginarları sıcak servis tabağına alıp, üzerine taze dereotu serpiştirerek soğutun ve soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Enginarları daha lezzetli hale getirmek için pişirme sırasında biraz beyaz şarap ekleyebilirsiniz.

Karnabaharlı Fırın Kıymalı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet karnabahar (orta boy)
- 400 gr kıyma
- 1 adet soğan (doğranmış)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Karnabaharı Hazırlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırın ve tuzlu suda haşlayın. Yumuşadıktan sonra süzüp kenara alın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Salçayı, suyu ve baharatları ekleyin, karıştırıp 10 dakika pişirin.

3. Fırınlama:

- Haşlanmış karnabaharı fırın kabına yerleştirin ve üzerine kıymalı harcı dökün.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin.

4. Servis:

- Sıcak olarak, yanında pilav veya yoğurt ile servis yapın.

- **İpucu:** Fırınlama süresini kısaltmak için karnabaharı önceden haşlamadan direkt fırına verebilirsiniz.

Kağıt Kebabı

• **Süre:** 1 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 55 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kuşbaşı (isteğe bağlı olarak kuzu eti de kullanılabilir)
- 2 adet soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım çay bardağı su
- Yaprak sarması için 4-5 adet yağlı kağıt

Yapılışı:

1. Etin Hazırlanması:

- İlk olarak, kuzu ya da dana etlerini zeytinyağında kavurun. Kavrulmaya başladığında doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip 5 dakika kadar kavurun.
- Domates salçası, karabiber, tuz, pul biber ekleyin ve karıştırın.

2. Pişirme:

- Biraz su ekleyin ve etleri kısık ateşte pişmeye bırakın. Pişme süresi yaklaşık 40-45 dakika kadar olacaktır. Etin pişip suyunu çekmesini bekleyin.

3. Kağıt Kebabını Hazırlama:

- Kağıtları açın ve et karışımını her bir kağıdın ortasına yerleştirin.
- Kağıdın kenarlarını kapatın ve fırın tepsisine yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkan kağıt kebabını sıcak olarak servis yapın. Yanında pilav ya da yoğurt ile servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Kağıt kebabının içine eklediğiniz sebzelerle tatlandırma yapabilirsiniz. Ayrıca, servis ederken üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.

Etli Kapuska

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Ana Yemekler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kuşbaşı et
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 baş lahana (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 2 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Etin Kavrulması:

- Zeytinyağını geniş bir tencereye alıp ısınmasını bekleyin.
- Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun, ardından sarımsakları ve havucu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Etleri ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.

2. Salça ve Domates Eklenmesi:

- Domates salçasını ekleyip karıştırın, ardından rendelenmiş domatesi ekleyin ve karıştırın.
- 5 dakika kadar pişirin ve tuz, karabiber, pul biber ekleyin.

3. Lahananın Eklenmesi:

- Doğranmış lahanayı tencereye ekleyin ve karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyip karıştırın ve kapağını kapatıp kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin.

4. Servis:

- Etli kapuskayı sıcak servis yapın, yanında ekmek ve yoğurtla sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Etli kapuskayı daha lezzetli yapmak için etleri pişirmeden önce biraz baharatlı zeytinyağında marine edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Çorbalar

Bu bölümde, **Çorbalar** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

39

Bölüm Adı

Çorbalar

Kiraz'ın Mutfağı

Mercimek Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)

- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (servis için)

Yapılışı:

1. Soğan ve havucu kavurma:

- Tencereye tereyağını ve sıvı yağı koyup ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Ardından unu ekleyerek 1-2 dakika daha kavurun.

2. Mercimek ve sebzeleri ekleme:

- Yıkanmış mercimek ve rendelenmiş havucu ekleyin.
- Tavuk suyunu veya normal suyu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp orta ateşte mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.

3. Blenderdan geçirme ve baharat ekleme:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Tuz, karabiber ve kimyon ekleyerek karıştırın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip pul biberi kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için çorbayı tavuk suyu ile yapabilirsiniz. Servis ederken üzerine limon sıkarak lezzetini artırabilirsiniz.

Ezogelin Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı ince bulgur

- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Soğanı kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçayı ekleyip karıştırın.

2. Bakliyatları ekleme:

- Yıkanmış mercimek, pirinç ve bulguru ekleyin.
- Üzerine suyu ekleyip karıştırın.

3. Kaynatma ve baharat ekleme:

- Çorbayı kısık ateşte tüm malzemeler iyice pişene kadar kaynatın.
- Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi ekleyin.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine eritilmiş tereyağında kızdırılmış nane ve pul biber gezdirebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için pirinci ve bulguru biraz daha fazla ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu eklemek lezzetini artırır.

Tarhana Çorbası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Tarhanayı Hazırlama:

- Bir kasede tarhanayı 1 su bardağı ılık su ile karıştırarak 10 dakika bekletin.

2. Çorbayı Pişirme:

- Tencereye tereyağını ve sıvı yağı ekleyin.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Şişmiş tarhanayı tencereye ekleyin ve karıştırın.
- 5 su bardağı sıcak suyu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Çorba kaynayana kadar sürekli karıştırın.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

3. Servis:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.
- Üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Çorbanın kıvamını ayarlamak için su miktarını artırabilir veya azaltabilirsiniz. Daha lezzetli olması için et suyu kullanabilirsiniz.

Yayla Çorbası (Yoğurt Çorbası)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 çay bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt

- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci yıkayın ve tencereye alın.
- Üzerine 5 su bardağı su ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatın.

2. Terbiyeli Karışımı Hazırlama:

- Ayrı bir kapta yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çırpın.
- Kaynayan çorbadan bir kepçe alarak yoğurtlu karışıma ekleyin ve hızlıca karıştırın (kesilmemesi için).
- Hazırladığınız karışımı tencereye yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.

3. Çorbayı Kaynatma:

- Orta ateşte 5-10 dakika kadar kaynatın.
- Tuzunu ekleyerek karıştırın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin, içine naneyi ekleyip kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Yoğurdun kesilmemesi için çorbanın içine eklerken mutlaka sürekli karıştırın ve önce ılıklaştırma işlemi yapın. Daha hafif bir tat için su yerine tavuk suyu kullanabilirsiniz.

İşkembe Çorbası

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr temizlenmiş işkembe
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı un

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt

Yapılışı:

1. İşkembeyi Haşlama:

- İşkembeyi bol suyla yıkayın ve temizleyin.
- Tencereye alın, üzerine su ekleyip düdüklü tencerede 30 dakika haşlayın.
- Haşlanan işkembeyi küçük küçük doğrayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin ve unu ekleyerek kavurun.
- Üzerine haşlama suyunu ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Doğranmış işkembeyi ekleyerek 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Ekleyip Pişirme:

- Bir kasede yumurta sarısı, un ve sütü çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Sirke ve dövülmüş sarımsağı çorbaya ekleyip karıştırın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı biber gezdirebilirsiniz.
- **İpucu:** İşkembenin kokusunu gidermek için haşlama suyuna defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu eklemek lezzetini artıracaktır.

Kiraz'ın Mutfağı

Düğün Çorbası

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr kuzu gerdan veya incik
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı un

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

- Kuzu etini yıkayıp tencereye alın ve üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
- Orta ateşte et yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dakika haşlayın.
- Haşlanan eti didikleyip bir kenara alın, haşlama suyunu süzerek saklayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Üzerine süzdüğünüz et suyunu ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Didiklenmiş eti ekleyin.

3. Terbiyeyi Ekleyip Pişirme:

- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un, süt (veya yoğurt) ve limon suyunu çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı biberi kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Etin daha lezzetli olması için haşlama suyuna defne yaprağı ve birkaç tane karabiber ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu ile lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuklu Şehriye Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü (haşlanmış ve didiklenmiş)
- 1 çay bardağı arpa veya tel şehriye
- 1 adet havuç (rendelenmiş)

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

1. Tavukları Haşlama:

- Tavuk göğsünü 4 su bardağı su ile haşlayın.
- Haşlanan tavuğu didikleyin, suyunu süzerek saklayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyerek soteleyin.
- Tavuk suyunu ve ekstra 1 su bardağı suyu ekleyin.
- Kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyin ve **orta ateşte 10 dakika pişirin**.
- Didiklenmiş tavukları ekleyin, tuz ve baharatları ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **tavuk haşlarken içine defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz**.

Brokoli Çorbası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr brokoli (küçük parçalara ayrılmış)
- 1 adet orta boy patates (küp doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- 1 çay bardağı süt veya krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritin, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Patatesleri ekleyin ve birkaç dakika soteleyin.
- Unu ekleyerek 1 dakika kavurun.

2. Çorbayı Pişirme:

- Brokolileri ve sıcak suyu ekleyin.
- Tuz ve karabiberi ekleyerek sebzeler yumuşayana kadar **15 dakika kaynatın**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Üzerine birkaç brokoli parçası ve pul biber serperek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **sebze suyu yerine tavuk suyu kullanabilirsiniz**.

Domates Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 5 adet büyük domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

- 3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Unu Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyerek 2-3 dakika kavurun.

2. Domatesleri Ekleyip Kaynatma:

- Rendelenmiş domatesleri ekleyin ve birkaç dakika pişirin.
- Sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek **15 dakika pişirin**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Sütü ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Sıcak çorbayı kaselere alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **çorbaya krema ekleyebilir veya tavuk suyu ile yapabilirsiniz**.

Mahluta Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 adet limon (servis için)

Yapılışı:

1. Soğan ve Sarımsağı Kavurma:

- Tereyağını ve zeytinyağını tencerede ısıtın.
- Doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.

2. Mercimek ve Baharatları Ekleyerek Pişirme:

- Yıkanmış mercimeği ekleyin ve karıştırın.
- Kimyon, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.

3. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Üzerine limon sıkarak sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir mahluta çorbası için **üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber gezdirebilirsiniz**.

Topalak Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Köftesi İçin:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1/2 su bardağı sıcak su

- 1/2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon

Çorba İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

- Bulguru bir kaba alıp sıcak su ile ıslatın ve 5 dakika bekleyin.
- Üzerine yumurta, un, tuz ve kimyon ekleyip yoğurun.
- Hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Hazırladığınız köfteleri un serpilmiş bir tepsiye alın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Sıcak suyu ve haşlanmış nohudu ekleyin, kaynamaya bırakın.

3. Köfteleri Pişirme ve Servis:

- Kaynayan çorbaya köfteleri ekleyin ve **15 dakika pişirin**.
- Tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- Sıcak olarak servis edin.
- **İpucu:** Köfteleri pişirmeden önce **buzdolabında 10 dakika dinlendirirseniz** daha iyi şekil alır ve dağılmaz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kelle Paça Çorbası

• **Süre:** 2 Saat • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 90 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet koyun kelle veya 4 adet paça
- 6 su bardağı su
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Terbiyesi İçin:

- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Kelle ve Paçaları Haşlama:

- Kelle ve paçaları iyice yıkayın, büyük bir tencereye alın.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyip **1,5 saat kısık ateşte kaynatın**.
- Haşlandıktan sonra etleri kemiklerden ayırıp küçük parçalara doğrayın.

2. Çorba Tabanını Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyerek 2-3 dakika kavurun.
- Sarımsağı ekleyip karıştırın.
- Haşlama suyunu süzerek tencereye ekleyin, tuz ve baharatları ekleyin.

3. Terbiyeyi Ekleyerek Pişirme:

- Bir kasede yumurta sarısı, limon suyu ve unu karıştırarak terbiyeyi hazırlayın.

- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyin, karıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyin ve karıştırarak 10 dakika daha pişirin.

4. Üzeri İçin:

- Bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

5. Servis:

- **Sirke ve ekstra sarımsak** ekleyerek sıcak servis edin.
- **İpucu:** Çorbanın daha lezzetli olması için **kelleyi ve paçaları haşlamadan önce sirkeli suda bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Ayran Aşı Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı buğday
- 1 çay bardağı nohut (haşlanmış)
- 2 su bardağı yoğurt

- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 dal taze nane (doğranmış)
- 1 çay kaşığı kuru nane (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı buz (serin servis için)

Yapılışı:

1. Buğdayı Haşlama:

- Buğdayı yıkayıp tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- **Orta ateşte 25-30 dakika haşlayın** ve süzün.

2. Yoğurt Karışımını Hazırlama:

- Yoğurdu geniş bir kaseye alın, üzerine su ekleyerek çırpın.
- Haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyin, tuz ekleyerek karıştırın.

3. Soğutma ve Servis:

- Buz ekleyerek iyice karıştırın.
- Üzerine doğranmış taze nane ve kuru nane serperek soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **biraz dereotu veya rendelenmiş salatalık ekleyebilirsiniz**.

Analı Kızlı Çorbası

• **Süre:** 1 Saat 10 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

Köfteler İçin:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1/2 su bardağı sıcak su

- 200 gr kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber

Çorba İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limon (servis için)

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

- Bulguru sıcak su ile ıslatıp 10 dakika bekleyin.
- Üzerine kıyma, yumurta, un, tuz, kimyon ve karabiber ekleyip iyice yoğurun.
- Hamurdan **iki farklı boyutta köfteler** yapın: büyükler "ana", küçükler "kız" köfteler olacak.
- Hazırlanan köfteleri un serpilmiş bir tepsiye alın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.

- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Sıcak suyu ve haşlanmış nohudu ekleyin, kaynamaya bırakın.

3. Köfteleri Pişirme ve Servis:

- Kaynayan çorbaya köfteleri ekleyin ve **15 dakika pişirin**.
- Tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- Üzerine limon sıkarak sıcak servis edin.

- **İpucu:** Köfteleri dağılmaması için pişirmeden önce **buzdolabında 15 dakika dinlendirebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Sakala Çarpan Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlama:

- Yeşil mercimeği yıkayıp süzün.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyerek **10 dakika haşlayın** ve süzün.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Unu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Salçayı ekleyerek karıştırın ve sıcak suyu ekleyin.

3. Mercimek ve Erişteyi Pişirme:

- Haşlanmış mercimeği ve erişteyi ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyerek **15 dakika kaynatın**.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip naneyi ekleyin.

- Çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.
- **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için **biraz daha erişte ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Lebeniye Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 200 gr kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur

- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Çorba İçin:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı pirinç
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Terbiyesi İçin:

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

- Bulguru sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin.
- Kıyma, un, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyerek iyice yoğurun.
- Nohut büyüklüğünde minik köfteler yapın ve una bulayın.

2. Çorbayı Pişirme:

- Tencereye tereyağını alın, pirinci ekleyerek birkaç dakika kavurun.

- Sıcak suyu ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatın.
- Haşlanmış nohudu ve minik köfteleri ekleyin, **15 dakika pişirin**.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Yavaşça çorbaya ekleyip karıştırın, 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip nane ve pul biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha kıvamlı bir Lebeniye Çorbası için **biraz daha yoğurt ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Kabak Çorbası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- 1 çay bardağı süt veya krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış dereotu veya maydanoz

Yapılışı:

1. Soğan ve Kabağı Kavurma:

- Tereyağını ve zeytinyağını tencerede ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyip kavurun, ardından rendelenmiş kabağı ekleyerek 5 dakika soteleyin.

2. Çorbayı Pişirme:

- Unu ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyerek karıştırın ve kaynamaya bırakın.
- Tuz ve karabiberi ekleyerek **15 dakika pişirin**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.

- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış dereotu veya maydanoz ile servis edin.
- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **çorbaya biraz rendelenmiş kaşar peyniri ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Tandır Çorbası

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 300 gr kemikli kuzu eti (tercihen incik)
- 1 adet kuru soğan (dörde bölünmüş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı pirinç
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Terbiyesi İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış maydanoz

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

- Kuzu etini büyük bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- İçine soğanı ekleyip **orta ateşte 30 dakika kaynatın**.
- Haşlanan eti didikleyin ve kenara alın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyerek birkaç dakika kavurun.
- Et suyunu ekleyerek çırpıcıyla karıştırın.
- Pirinci ekleyin ve 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Hazırlama ve Çorbaya Ekleyip Pişirme:

- Yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyunu bir kapta çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyip sürekli karıştırın.
- Tuz ve baharatları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış maydanoz ile servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **kemikli etleri biraz daha uzun kaynatıp tam anlamıyla özdeşleşmesini sağlayabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Beyran Çorbası

• **Süre:** 3 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 3 saat
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr kemikli kuzu eti (tercihen incik veya gerdan)
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 çay bardağı pirinç
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

- Kemikli kuzu etini büyük bir tencereye alın, üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
- **Orta ateşte 2,5 saat boyunca pişirin**, köpüklerini ara ara alın.
- Pişen eti didikleyin ve haşlama suyunu süzerek ayırın.

2. Pirinci ve Sarımsağı Ekleyerek Kaynatma:

- Ayrılan et suyuna pirinci ekleyerek 15 dakika pişirin.
- Dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin.
- Didiklenmiş etleri çorbaya ekleyin, salçayı ilave ederek 10 dakika daha kaynatın.

3. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Servis tabaklarına alınan çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu: Gaziantep usulü orijinal tarif** için çorbayı **bakır sahanlarda sunabilirsiniz**.

Ekşili Köfte Çorbası

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur

- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Çorba İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı pirinç
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış maydanoz

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

- Bulguru sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin.

- Kıyma, un, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyerek iyice yoğurun.
- Nohut büyüklüğünde minik köfteler yapın ve una bulayın.

2. Çorbayı Pişirme:

- Tereyağını tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyin, ardından pirinci ve minik köfteleri ekleyin.
- **Kısık ateşte 15 dakika kaynatın**.

3. Terbiyeyi Hazırlama ve Çorbaya Ekleyip Pişirme:

- Yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyunu bir kapta çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyin, **5 dakika daha kaynatın**.
- Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış maydanoz ile servis edin.

- **İpucu:** Köftelerin dağılmaması için **pişirmeden önce buzdolabında 15 dakika bekletebilirsiniz**.

Yeşil Mercimek Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlama:

- Mercimeği bol suyla yıkayın ve süzün.
- Tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın.
- Haşlanan mercimeğin suyunu süzün.

2. Soğan ve Unu Kavurma:

- Başka bir tencerede tereyağını eritin ve doğranmış soğanı kavurun.
- Soğanlar yumuşayınca unu ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Pişirme:

- Haşlanmış mercimeği tencereye ekleyin.
- Sıcak su veya et suyunu ilave edin ve baharatları ekleyin.
- **Orta ateşte 20 dakika kaynatın**.

4. Servis Öncesi:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip toz biber ekleyin.
- Kaynayan çorbaya ekleyin ve karıştırın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine tereyağlı sos gezdirerek servis yapın.
- **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için blenderdan geçirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuk Suyu Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü veya but
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı arpa veya tel şehriye

- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

1. Tavukları Haşlama:

- Tavuk göğsünü 6 su bardağı su ile haşlayın.
- Haşlanan tavuğu bir tabağa alıp didikleyin.
- Tavuk suyunu süzerek saklayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyerek soteleyin.
- Tavuk suyunu ve ekstra 1 su bardağı suyu ekleyin.
- Kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyin ve orta ateşte 10 dakika pişirin.
- Didiklenmiş tavukları ekleyin, tuz ve baharatları ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için tavuk haşlarken içine defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz.

Kremalı Mantar Çorbası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr kültür mantarı (ince doğranmış)
- 1 adet soğan (küçük doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 2 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 paket krema (200 ml)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Soğan ve Mantarları Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanları ekleyin ve kavurun.
- İnce doğranmış mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin.

2. Un Ekleyip Kıvam Verme:

- Unu ekleyerek mantarlarla birlikte birkaç dakika kavurun.
- Üzerine suyu ve sütü ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Çorbayı Pişirme:

- Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
- Blender ile çorbayı pürüzsüz hale getirin veya taneli bırakabilirsiniz.

4. Kremayı Ekleyip Servis:

- Kremayı ekleyip karıştırın ve birkaç dakika daha kaynatın.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi ekleyerek tatlandırın.

- **İpucu:** Çorbanın üzerine servis ederken kıtır ekmek veya kaşar peyniri rendesi ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Toyga Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 çay bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut (önceden haşlanmış)
- 5 su bardağı su veya et suyu

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Buğdayı Haşlama:

- Aşurelik buğdayı yıkayıp bir gece önceden suda bekletin.
- Tencereye alıp 4 su bardağı su ekleyerek haşlayın.

2. Çorbanın Temelini Hazırlama:

- Haşlanmış nohutu ekleyin ve birkaç dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Ayrı bir kasede yoğurt, un ve yumurta sarısını çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyeye ekleyerek karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5-10 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Tereyağını bir tavada eritip kuru naneyi ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir çorba için su yerine et suyu kullanabilirsiniz. Yoğurdun kesilmemesi için çorbaya eklerken sürekli karıştırın.

Balık Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy beyaz etli balık (levrek, çipura veya mezgit)
- 6 su bardağı su
- 1 adet havuç (rendelenmiş)

- 1 adet patates (rendelenmiş)
- 1 adet soğan (bütün halde)
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı limon suyu

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt

Yapılışı:

1. Balığı Haşlama:

- Balığı iyice temizleyip tencereye alın.
- Üzerine 6 su bardağı su ekleyin ve soğanı ekleyerek 15 dakika haşlayın.
- Balığı sudan çıkarıp kılçıklarını ayıklayın ve didikleyin.

2. Sebzeleri Ekleyip Kaynatma:

- Balık suyunu süzerek tekrar tencereye alın.
- Rendelenmiş havuç ve patatesi ekleyip 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un ve sütü çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyeye ekleyerek karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.
- Didiklenmiş balıkları ekleyip tuz ve karabiber ilave edin.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.
- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için haşlama suyuna defne yaprağı ve birkaç tane tane karabiber ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Sebzeli Şehriye Çorbası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 çay bardağı tel veya arpa şehriye
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)

- 1 adet kabak (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tencereye sıvı yağı ekleyin ve rendelenmiş havucu, patatesi ve kabağı ekleyerek birkaç dakika soteleyin.
- Rendelenmiş domatesi ve salçayı ekleyip karıştırın.

2. Çorbayı Kaynatma:

- Üzerine suyu veya tavuk suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra şehriyeyi ekleyin ve kısık ateşte 10-15 dakika pişirin.

3. Baharatları Ekleyip Servis:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.

- **İpucu:** Daha besleyici bir çorba için içine bezelye veya mısır ekleyebilirsiniz. Tavuk suyu kullanarak lezzetini artırabilirsiniz.

Kereviz Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

Kereviz Çorbası

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy kereviz (soyulmuş ve küp doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)

- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı su veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt veya krema

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Havuç, patates ve kerevizi ekleyerek 5 dakika soteleyin.

2. Çorbayı Pişirme:

- Unu ekleyip sebzelerle birlikte kavurmaya devam edin.
- Su veya sebze suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Blender ile Püre Haline Getirme:

- Çorbayı ocaktan alıp blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi ekleyerek tatlandırın.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine kıyılmış dereotu veya kruton ekleyerek sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sebzeleri pişirmeden önce biraz zeytinyağında hafif karamelize edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kara Lahana Çorbası

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet kara lahana (ince doğranmış)
- 1 su bardağı mısır yarması (veya bulgur)
- 1 çay bardağı haşlanmış kuru fasulye

- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Lahanayı Hazırlama:

- Kara lahanayı iyice yıkayın ve ince doğrayın.
- Kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün.

2. Çorbanın Temelini Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı kavurun.
- Salçayı ekleyip karıştırın.
- Üzerine suyu veya et suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.

3. Bakliyatları ve Lahanayı Ekleyip Pişirme:

- Kaynayan suya mısır yarması ve haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyin.
- 10 dakika kaynadıktan sonra doğranmış kara lahanayı ekleyin.
- Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin.

4. Servis:

- Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek karıştırın.
- Sarımsak eklemek isterseniz ezip çorbaya ilave edebilirsiniz.
- Sıcak olarak servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için çorbanın içine kavurma ekleyebilir veya suyunu kemik suyu ile değiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Keşkek Çorbası

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 50 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 150 gr kuşbaşı tavuk veya dana eti
- 1 adet soğan (doğranmış)

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Buğdayı Haşlama:

- Aşurelik buğdayı yıkayıp 1 gece önceden suda bekletin.
- Tencereye alın, üzerine 4 su bardağı su ekleyerek orta ateşte 30 dakika haşlayın.

2. Eti Pişirme:

- Ayrı bir tencerede tereyağını eritip doğranmış soğanı kavurun.
- Eti ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Üzerine su ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin.

3. Çorbayı Pişirme:

- Haşlanan buğdayı ve eti aynı tencereye alın.
- Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyerek karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Çorbayı daha kremsi hale getirmek için blendere çekebilirsiniz. Lezzetini artırmak için kemik suyu kullanabilirsiniz.

Kabak Çiçeği Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 10 adet kabak çiçeği (temizlenmiş ve doğranmış)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)

- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt veya krema

Yapılışı:

1. Soğanı ve Kabağı Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Rendelenmiş kabağı ekleyip birkaç dakika soteleyin.

2. Unu Ekleyip Karıştırma:

- Unu ekleyerek karıştırın ve hafifçe kavurun.
- Üzerine sebze suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.

3. Kabak Çiçeklerini ve Baharatları Ekleyerek Pişirme:

- Kabak çiçeklerini ekleyip 10 dakika pişirin.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyerek karıştırın.

4. Blender ile Püre Haline Getirme:

- Çorbayı ocaktan alıp blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine kıyılmış dereotu veya kruton ekleyerek sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sebze suyunu tavuk suyu ile değiştirebilirsiniz. Kabak çiçeklerini doğramadan ekleyerek çorbanın içinde bütün olarak bırakabilirsiniz.

Tarhun Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un

- 4 su bardağı tavuk suyu veya su
- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun otu
- 1 su bardağı süt veya krema

Yapılışı:

1. Soğanı Kavurma:

- Tereyağını bir tencerede eritip ince doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.

2. Un Ekleyip Karıştırma:

- Unu ekleyerek hafifçe kavurun ve kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Çorbayı Pişirme:

- Üzerine tavuk suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra haşlanmış pirinci ekleyin.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin.

4. Tarhun ve Kremayı Ekleyip Servis:

- Kuru tarhun otunu ekleyip birkaç dakika kaynatın.
- Süt veya kremayı ekleyerek karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine ekşi krema veya kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için tarhunu taze olarak kullanabilirsiniz. Tavuk suyuyla yapıldığında daha lezzetli olur.

Un Çorbası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su veya et suyu

- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Unu Kavurma:

- Tereyağını bir tencerede eritip unu ekleyerek kısık ateşte rengi hafif dönene kadar kavurun.

2. Çorbayı Pişirme:

- Üzerine yavaş yavaş su veya et suyunu ekleyerek sürekli karıştırın.
- Kaynadıktan sonra sütü ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

3. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için unu kavururken 1 yemek kaşığı nişasta ekleyebilirsiniz. Çorbanın içine sarımsak ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Gerdan Çorbası

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 50 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 gr kuzu gerdan eti
- 6 su bardağı su
- 1 adet soğan (dörde bölünmüş)

- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Gerdan Etini Haşlama:

- Kuzu gerdan etini bir tencereye alın ve üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
- Soğanı ekleyerek et iyice yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika haşlayın.
- Haşlanan eti sudan çıkarıp didikleyin, haşlama suyunu süzerek saklayın.

2. Un Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip unu ekleyerek kavurun.
- Üzerine süzdüğünüz et suyunu ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un, süt (veya yoğurt) ve limon suyunu çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.
- Didiklenmiş eti çorbaya ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biberi kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.
- **İpucu:** Çorbanın daha yoğun kıvamlı olmasını isterseniz içine 1 yemek kaşığı nişasta ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu ilave ederek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Zencefilli Havuç Çorbası

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr havuç (doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sebze suyu veya içme suyu
- 1 su bardağı süt veya krema
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını ısıtın.
- Soğan ve sarımsağı ekleyerek yumuşayana kadar soteleyin.

2. Havuç ve Zencefili Ekleme:

- Doğranmış havuçları ekleyin, birkaç dakika kavurun.
- Rendelenmiş taze zencefili ekleyin.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyin, havuçlar iyice yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Son Dokunuş:

- Çorbayı blender ile pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
- 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

- **İpucu:** Servis etmeden önce üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirip taze nane, dereotu veya kişniş ile süsleyebilirsiniz. Kızarmış ekmek dilimleriyle harika gider!

Közlenmiş Domates ve Biber Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet büyük domates (közlenmiş ve kabukları soyulmuş)
- 2 adet kırmızı kapya biber (közlenmiş ve doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- İsteğe bağlı: 1/2 su bardağı krema

Yapılışı:

1. Soğan ve Sarımsağı Soteleme:

- Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını ekleyin.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşinceye kadar soteleyin.

2. Közlenmiş Sebzeleri Ekleme:

- Közlenmiş domates ve biberleri doğrayıp tencereye ekleyin.
- Tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırın.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyip karıştırın.
- Orta ateşte 20 dakika kadar kaynatın.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak kremayı ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

- **İpucu:** Üzerine taze fesleğen yaprakları ve birkaç damla zeytinyağı gezdirerek servis yapabilirsiniz. Yanında kızarmış ekmekle servis etmek harika olur.

Zeytinyağlı Taze Fasulye Çorbası

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gr taze fasulye (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- İsteğe bağlı: 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar kavurun.
- Rendelenmiş havucu ekleyip birkaç dakika daha soteleyin.

2. Fasulyeyi Ekleyin:

- Doğranmış fasulyeleri ekleyin ve 5 dakika kadar kavurun.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapağını kapatarak 25 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak birkaç damla limon suyu ekleyin ve sıcak servis yapın.
- **İpucu:** Üzerine ince kıyılmış dereotu veya nane serperek taze bir aroma katabilirsiniz.

Bal Kabağı Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr bal kabağı (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak

- 1 adet havuç (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın, soğan, sarımsak ve havucu ekleyerek kavurun.
- Bal kabağını ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin.

2. Pişirme:

- Sebze suyunu, tuz, karabiber ve muskatı ekleyin.
- Kapağını kapatın ve sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Blenderdan Geçirme:

- Pişen çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak krema ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Sıcak olarak kaselere paylaştırın.
- Üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirerek servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Çorbanın üzerine kavrulmuş kabak çekirdeği veya ince kıyılmış maydanoz ekleyerek sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz.

Kerevizli Patates Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patates (soyulmuş ve doğranmış)
- 1 adet kereviz (doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı süt (isteğe bağlı, daha kremalı bir kıvam için)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını bir tencerede ısıtın, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Patates ve kerevizleri ekleyin, birkaç dakika daha sotelemeye devam edin.

2. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kapağını kapatarak 20-25 dakika kadar pişirin.

3. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı bir blenderdan geçirin, pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak süt ekleyerek daha kremalı bir kıvam elde edebilirsiniz.
- Çorbanın üzerini taze çekilmiş karabiber ve kekik ile süsleyin.

- **İpucu:** Çorbanın üzerine taze dereotu veya nane ekleyerek ferah bir aroma katabilirsiniz.

Tereyağlı Yeşil Mercimek Çorbası

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Çorbalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kimyon

Yapılışı:

1. Tereyağında Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritin, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Rendelenmiş havucu ekleyin ve birkaç dakika daha sotelemeye devam edin.

2. Mercimeği Ekleyin:

- Yeşil mercimekleri ekleyin, 2-3 dakika kavurun.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu, tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin. Kapağını kapatarak mercimekler yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı bir blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine biraz tereyağı gezdirip sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Çorbanın üzerine taze nane veya dereotu serperek ferah bir aroma katabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı — Master Tarif Kitabı

Diyet & Sağlıklı Tarifler

Bu bölümde, **Diyet & Sağlıklı Tarifler** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

15

Bölüm Adı

Diyet & Sağlıklı Tarifler

Kiraz'ın Mutfağı

Avokadolu Tost

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim tam buğday veya çavdar ekmeği
- 1 adet olgun avokado
- 1 çay kaşığı limon suyu

- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2-3 adet cherry domates (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı çörek otu veya chia tohumu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Avokadoyu Hazırlama:

- Avokadoyu ortadan ikiye kesin, çekirdeğini çıkarın ve kaşıkla içini çıkarın.
- Bir kasede çatalla ezerek püre haline getirin.

2. Karışımı Lezzetlendirme:

- Avokadoya **limon suyu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve pul biber** ekleyerek karıştırın.

3. Ekmeği Kızartma:

- Tost ekmeklerini kızartın veya fırında hafif çıtır hale getirin.

4. Sunum:

- Avokado karışımını kızarmış ekmeklerin üzerine yayın.
- Cherry domatesleri dilimleyip üzerine ekleyin.
- Çörek otu veya chia tohumu serpiştirerek servis edin.

- **İpucu:** Daha proteinli bir seçenek için **üzerine haşlanmış veya poşe yumurta ekleyebilirsiniz**.

Yoğurtlu Granola Kasesi

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 1 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt veya doğal yoğurt
- 3 yemek kaşığı granola (yulaf ezmesi, kuruyemiş ve kuru meyve içeren)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1/2 muz (dilimlenmiş)
- 2-3 adet çilek (dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı chia tohumu veya keten tohumu

Yapılışı:

1. Yoğurdu Hazırlama:

- Yoğurdu bir kaseye alın ve üzerine bal veya akçaağaç şurubu ekleyerek karıştırın.

2. Granolayı Ekleyin:

- Granolayı yoğurdun üzerine serpiştirin.

3. Meyvelerle Süsleme:

- Dilimlenmiş muz, çilek ve diğer meyveleri ekleyin.
- Üzerine ceviz veya badem serpiştirin.

4. Servis:

- Chia tohumu veya keten tohumu ekleyerek besin değerini artırabilirsiniz.
- **İpucu:** Daha kremsi bir kıvam için yoğurdu **blenderdan geçirerek** pürüzsüz hale getirebilirsiniz.

Detoks Yeşil Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Blenderda hazırlanır)
- **Kaç Kişilik:** 2 bardak

Malzemeler:

- 1 su bardağı ıspanak yaprağı
- 1 adet yeşil elma (çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış)
- 1 adet muz (dilimlenmiş)

- 1 su bardağı badem sütü veya su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı taze rendelenmiş zencefil
- 1 çay kaşığı chia tohumu veya keten tohumu (isteğe bağlı)
- 4-5 adet buz küpü

Yapılışı:

1. Malzemeleri Blenderda Karıştırma:

- Tüm malzemeleri bir blendera koyun.
- **Pürüzsüz ve kremsi bir kıvam elde edene kadar karıştırın.**

2. Kıvamı Ayarlama:

- Daha akışkan bir kıvam için **biraz daha badem sütü veya su ekleyebilirsiniz**.
- Daha tatlı bir smoothie için **bal veya hurma ekleyebilirsiniz**.

3. Servis:

- Smoothie'yi bardaklara dökün ve üzerine chia tohumu serperek servis edin.
- Soğuk olarak tüketin.

- **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz**.

Kinoalı Sebze Salatası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika (kinoa haşlama)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kinoa
- 2 su bardağı su
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)

- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 su bardağı nar taneleri (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı ceviz içi (kıyılmış)

Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı hardal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Kinoayı Haşlama:

- Kinoayı süzgeçte iyice yıkayın.
- Tencereye kinoayı ve 2 su bardağı suyu koyup **orta ateşte 15 dakika haşlayın**.
- Suyunu çekince soğumaya bırakın.

2. Sebzeleri Doğrama ve Sos Hazırlama:

- Salatalık, kırmızı biber, havuç ve maydanozu doğrayın.
- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, tuz ve hardalı** karıştırın.

3. Salatayı Hazırlama ve Servis:

- Haşlanmış kinoayı geniş bir kaseye alın.
- Üzerine doğranmış sebzeleri ve sosu ekleyip iyice karıştırın.
- Ceviz içi ve nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha doyurucu bir versiyon için **avokado veya haşlanmış nohut ekleyebilirsiniz**.

Chia Tohumlu Puding

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

□□ **Bekleme Süresi:** 4 saat veya 1 gece (buzdolabında)

- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1/2 su bardağı taze meyve (çilek, muz, yaban mersini vb.)
- 1 yemek kaşığı doğranmış fındık veya badem
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Puding Karışımını Hazırlama:

- Bir kaseye chia tohumlarını ekleyin.
- Üzerine sütü dökün ve iyice karıştırın.
- Bal (veya akçaağaç şurubu), vanilya özütü ve tarçını ekleyerek tekrar karıştırın.

2. Buzdolabında Bekletme:

- Karışımı hava geçirmez bir kapta buzdolabına koyun.
- **En az 4 saat, tercihen 1 gece bekletin**.
- Ara ara karıştırarak kıvam almasını sağlayın.

3. Servis:

- Puding kıvam aldıktan sonra servis kaselerine paylaştırın.
- Üzerine taze meyve, doğranmış fındık ve hindistan cevizi ekleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **süt miktarını azaltabilirsiniz**.

Fırınlanmış Sebzeler ve Humus

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Fırınlanmış Sebzeler İçin:

- 1 adet kabak (iri doğranmış)
- 1 adet havuç (iri doğranmış)

- 1 adet kırmızı biber (iri doğranmış)
- 1 adet patlıcan (iri doğranmış)
- 1 adet soğan (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Humus İçin:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Sebzeleri Fırınlama:

- Fırını **200°C'ye** ısıtın.
- Tüm sebzeleri doğrayın ve bir fırın tepsisine alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.**

2. Humusu Hazırlama:

- Haşlanmış nohutu mutfak robotuna alın.
- Üzerine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, kimyon ve tuzu ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.

3. Servis:

- Fırınlanmış sebzeleri bir tabağa alın.
- Yanına humus koyarak servis yapın.
- **İpucu:** Daha farklı bir tat için **humusa bir tutam kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Smoothie Bowl

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

Smoothie İçin:

- 1 adet muz (dilimlenmiş, dondurulmuş)
- 1/2 su bardağı çilek (dondurulmuş)
- 1/2 su bardağı yaban mersini (isteğe bağlı, dondurulmuş)

- 1/2 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1/2 adet muz (dilimlenmiş)
- 1/4 su bardağı granola
- 1 yemek kaşığı chia tohumu veya keten tohumu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi
- 1 yemek kaşığı doğranmış badem veya fındık

Yapılışı:

1. Smoothie Hazırlama:

- Blender’a dondurulmuş muz, çilek, yaban mersini ve sütü ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.
- Tatlılık için bal veya akçaağaç şurubu ekleyerek karıştırın.

2. Servis:

- Karışımı bir kaseye alın.
- Üzerine dilimlenmiş muz, granola, chia tohumu, hindistan cevizi ve badem ekleyin.
- Hemen servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **blendera bir avuç ıspanak veya avokado ekleyebilirsiniz**.

Mercimek Köftesi

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1,5 su bardağı su
- 1 su bardağı ince bulgur

- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 3 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 1 adet limon suyu

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlama:

- Mercimeği yıkayın ve tencereye alın.
- Üzerine 1,5 su bardağı su ekleyerek **kısık ateşte 15-20 dakika pişirin**.
- Mercimekler suyunu çekince ocaktan alın ve içine bulguru ekleyerek karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatıp **10 dakika dinlendirin**.

2. Soğan ve Baharatları Hazırlama:

- Tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçaları ekleyerek karıştırın, ardından kimyon, pul biber ve tuzu ekleyin.

3. Köfte Harcını Karıştırma:

- Mercimek ve bulgur karışımına kavrulmuş salçalı soğanı ekleyin.
- Kıyılmış maydanoz, taze soğan ve limon suyunu da ekleyerek iyice yoğurun.

4. Şekil Verme ve Servis:

- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte şeklini verin.
- Marul yaprakları ve limon dilimleriyle servis edin.

- **İpucu:** Daha hafif bir tat için **zeytinyağı miktarını azaltabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Yulaf Lapası

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1 adet muz (dilimlenmiş)
- 1/2 su bardağı çilek veya yaban mersini
- 1 yemek kaşığı doğranmış badem veya ceviz
- 1 tatlı kaşığı chia tohumu veya keten tohumu

Yapılışı:

1. Yulafı Pişirme:

- Küçük bir tencereye yulaf ezmesini ve sütü koyun.
- **Orta ateşte 8-10 dakika pişirin**, ara ara karıştırın.
- Kıvam aldıktan sonra bal, tarçın ve vanilyayı ekleyip karıştırın.

2. Servis:

- Lapa kıvamına gelen yulafı kaselere paylaştırın.
- Üzerine dilimlenmiş muz, çilek, badem ve chia tohumu ekleyin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **pişirme aşamasında bir kaşık fıstık ezmesi ekleyebilirsiniz**.

Sebzeli Omlet

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1/4 su bardağı süt (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1/2 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1/2 adet yeşil biber (küçük doğranmış)
- 1/2 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet küçük domates (küp doğranmış)
- 2 dal taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş lor veya beyaz peynir (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Yumurtaları Çırpma:

- Bir kasede yumurtaları süt, tuz, karabiber ve pul biber ile çırpın.

2. Sebzeleri Sotele:

- Tavaya zeytinyağını alın, kırmızı ve yeşil biberi ekleyerek **2 dakika soteleyin**.
- Rendelenmiş kabağı ve domatesi ekleyip **3 dakika daha pişirin**.

3. Omleti Pişirme:

- Çırpılmış yumurta karışımını tavaya dökün ve **orta ateşte pişirin**.
- Alt kısmı pişince spatula ile hafifçe kenarlarını kaldırarak iç kısmını kontrol edin.

4. Servis:

- Omleti tabağa alın, üzerine maydanoz ve peynir serpiştirin.
- Sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Daha besleyici bir omlet için **içine lor peyniri ve ıspanak ekleyebilirsiniz**.

Fırınlanmış Somon ve Kuşkonmaz

• **Süre:** 20-25 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15-20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim somon fileto
- 1 demet kuşkonmaz (uç kısımları kesilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı, tatlı bir lezzet katmak için)

Üzeri İçin:

- Limon dilimleri
- Taze kekik veya maydanoz

Yapılışı:

1. Fırını Önceden Isıtma ve Malzemeleri Hazırlama:

- **Fırını 200°C'ye ayarlayın** ve önceden ısıtın.
- Somon filetolarını fırın tepsisine yerleştirin.
- Kuşkonmazları da yanına dizin.

2. Marine Sosunu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi** karıştırın.
- Karışımı somon ve kuşkonmazların üzerine gezdirin.

3. Fırında Pişirme:

- Fırın tepsisini **önceden ısıtılmış 200°C fırına koyun**.
- **15-20 dakika boyunca pişirin** (somonun kalınlığına bağlı olarak süre değişebilir).

4. Servis:

- Somon ve kuşkonmazları tabağa alın.
- Üzerine limon dilimleri ve taze kekik ekleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha fazla aroma için **marine sosuna biraz hardal veya soya sosu ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Yoğurtlu Kabak Mücveri (Fırınlanmış)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı lor peyniri veya beyaz peynir

- 1 çay bardağı yulaf unu veya tam buğday unu
- 2 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Fırını Isıtma ve Kabakları Hazırlama:

- **Fırını 180°C'ye ayarlayın** ve önceden ısıtın.
- Kabakları rendeleyin ve fazla suyunu sıkarak çıkarın.

2. Harcı Hazırlama:

- Bir kasede yumurtaları çırpın.
- Üzerine un, lor peyniri, taze soğan, maydanoz, tuz, karabiber, pul biber ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın.
- Sıkılmış kabakları ekleyin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın.

3. Fırında Pişirme:

- Fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt serin.
- Karışımdan küçük parçalar alarak tepsiye dizin.

- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin**.

4. Yoğurtlu Sos ve Servis:

- Bir kasede yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
- Tavada zeytinyağını ısıtıp kırmızı toz biber ekleyin.
- Mücverlerin üzerine yoğurt sosu ekleyerek sıcak veya ılık servis yapın.

- **İpucu:** Daha çıtır bir doku için **fırından çıkardıktan sonra biraz daha bekletebilirsiniz**

Kiraz'ın Mutfağı

Fırınlanmış Tofu Sebzelerle

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gr tofu (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (şerit doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber

- 1 su bardağı brokoli
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- Tüm sebzeleri ve tofuyu uygun boyutlarda doğrayın.

2. Karışımı marine edin:

- Zeytinyağı, soya sosu, baharatları karıştırın. Tüm malzemeleri bu sosla harmanlayın.

3. Fırınlayın:

- Malzemeleri yağlı kağıt serili tepsiye yayın. 180°C fırında 25 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra üzerine limon suyu gezdirerek ve taze yeşilliklerle birlikte servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Tofuyu önceden kağıt havluyla sarıp 15 dakika baskı uygulayarak fazla suyunu alın. Böylece daha çıtır olur.

Kinoalı Kabak Dolması

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet kabak
- 1/2 su bardağı kinoa
- 1 adet domates (rendelenmiş)

- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için: yoğurt ve nane

Yapılışı:

1. Kabakları hazırlayın:

- Kabakların üst kısmını kesin ve içlerini dikkatlice oyun.

2. İç harcı pişirin:

- Soğanı ve sarımsağı zeytinyağında soteleyin. Üzerine salça, domates ve haşlanmış kinoayı ekleyin.
- Baharatları ilave edip birkaç dakika kavurun.

3. Dolmaları doldurun ve pişirin:

- Kabakları iç harçla doldurun. Tencereye dizip yarısına kadar sıcak su ekleyin. Kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Servis ederken üzerine yoğurt döküp kuru nane serpebilirsiniz. Ilık ya da soğuk olarak sunabilirsiniz.

- **İpucu:** İç harcı daha lezzetli hale getirmek için biraz ince doğranmış maydanoz ya da dereotu ekleyebilirsiniz.

Ispanaklı Yulaflı Muffin

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Diyet & Sağlıklı Tarifler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet muffin

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı yoğurt

- 1 su bardağı ince doğranmış ıspanak
- 1/2 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/4 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını bir kapta çırpın.
- Üzerine yulaf, kabartma tozu ve tuzu ekleyip karıştırın.

2. Sebzeleri ekleyin:

- Karışıma doğranmış ıspanak ve rendelenmiş peyniri ekleyin, iyice harmanlayın.

3. Muffin kalıplarına dökün:

- Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın. 180°C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Ilık ya da soğuk olarak tüketebilirsiniz. Yanında ayran veya domatesli bir sos ile servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha fazla aroma için karışıma dereotu veya taze nane de ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı — Master Tarif Kitabı

Dünya Mutfağı

Bu bölümde, **Dünya Mutfağı** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

7

Bölüm Adı

Dünya Mutfağı

Kiraz'ın Mutfağı

İtalyan Usulü Lazanya - İtalyan Mutfağı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

Lazanya İçin:

- 12 adet lazanya yaprağı (önceden haşlamaya gerek yok)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri veya mozzarella

Kıymalı Sos İçin:

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

Beşamel Sos İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1. Kıymalı Sosu Hazırlama:

- Tavaya zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyerek **suyunu çekene kadar kavurun**.
- Domatesleri, domates sosunu ve salçayı ekleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ekleyerek **orta ateşte 10 dakika pişirin**.

2. Beşamel Sosu Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin.
- Unu ekleyerek **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli çırpın.
- Koyulaşınca tuz ve karabiber ekleyin.

3. Lazanyayı Kat Kat Dizme:

- Fırın kabına biraz kıymalı sostan yayın.
- Üzerine lazanya yapraklarını dizin.
- Sırayla kıymalı sos, beşamel sos ve lazanya yapraklarını dizerek katmanlar oluşturun.
- En üste beşamel sosu yayın ve rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

4. Pişirme:

- **180°C fırında 35-40 dakika** pişirin.
- Üzeri kızardıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis edin.

5. Servis:

- Dilimleyerek sıcak servis yapın.
- **İpucu:** Daha lezzetli bir lazanya için **katmanlara parmesan peyniri de ekleyebilirsiniz**.

Fransız Soğan Çorbası - Fransız Mutfağı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Çorba İçin:

- 4 adet büyük soğan (ince dilimlenmiş)
- 3 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker (karamelizasyon için)
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı et suyu veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Üzeri İçin:

- 4 dilim baget ekmeği (kızartılmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş gruyere veya kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Soğanları Karamelize Etme:

- Büyük bir tencereye tereyağını ve zeytinyağını ekleyin.
- Dilimlenmiş soğanları ekleyip orta ateşte 20-25 dakika yavaşça karamelize edin.
- Şekeri ekleyerek iyice kahverengileşene kadar karıştırın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Unu ekleyip 2-3 dakika kavurun.
- Et suyunu ekleyerek iyice karıştırın.
- Tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek **kısık ateşte 20 dakika kaynamaya bırakın**.

3. Üzeri İçin:

- Baget ekmek dilimlerini fırında hafif kızartın.
- Çorbayı kaselere paylaştırın, üzerine ekmek dilimlerini koyun.
- Üzerine rendelenmiş peyniri ekleyin.

4. Fırında Pişirme:

- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 5-7 dakika** peynir eriyip kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edin.
- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **çorbayı kırmızı şarap veya beyaz şarap ile de yapabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Japon Usulü Ramen - Japon Mutfağı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

Ramen İçin:

- 2 paket ramen eriştesi
- 1 litre tavuk veya sebze suyu

- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 çay kaşığı zencefil (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı miso (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 2 adet haşlanmış yumurta (ikiye bölünmüş)
- 100 gr tavuk göğsü (ızgara veya haşlanmış, dilimlenmiş)
- 1 adet yeşil soğan (ince doğranmış)
- 1/2 çay bardağı mısır taneleri
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yaprak nori (deniz yosunu)

Yapılışı:

1. Çorba Tabanını Hazırlama:

- Tavuk veya sebze suyunu kaynatın.
- İçine soya sosu, susam yağı, rendelenmiş zencefil ve sarımsağı ekleyin.
- Miso kullanıyorsanız ekleyip iyice karıştırın.
- Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.

2. Erişteleri Haşlama:

- Ramen eriştelerini kaynar suda **3-4 dakika haşlayın**.
- Süzüp soğuk sudan geçirin.

3. Üst Malzemeleri Hazırlama:

- Tavuk göğsünü ızgarada veya haşlayarak dilimleyin.
- Yumurtaları haşlayıp ikiye bölün.
- Yeşil soğanı ince doğrayın.

4. Servis:

- Servis kaselerine haşlanmış ramenleri koyun.
- Üzerine sıcak çorba suyunu dökün.
- Tavuk, yumurta, mısır, yeşil soğan ve nori yaprağını ekleyin.
- Susam serpiştirerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **suyu kemik suyu ile hazırlayabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Amerikan Usulü Cheesecake - Amerikan Mutfağı

• **Süre:** 80 Dakika • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 60 dakika
- **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

Taban İçin:

- 2 paket yulaflı bisküvi (200 gr)
- 3 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Kreması İçin:

- 600 gr krem peynir (labne veya mascarpone)
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı frambuaz sosu veya çilek sosu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

1. Tabanı Hazırlama:

- Bisküvileri rondoda un haline gelene kadar çekin.
- Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.
- Karışımı kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yayın.
- **180°C fırında 10 dakika ön pişirme yapın.**

2. Kremayı Hazırlama:

- Krem peyniri ve şekeri çırpın.
- Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.
- Krema, nişasta, vanilin ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

3. Cheesecake'i Pişirme:

- Kremayı bisküvi tabanının üzerine dökün.
- **Önceden ısıtılmış 160°C fırında 50-60 dakika pişirin.**

- Orta kısmı hafif sallanıyorsa fırından çıkarın.
- Cheesecake'i **buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.**

4. Üzeri İçin:

- Frambuaz sosunu pudra şekeri ile karıştırarak hazırlayın.
- Cheesecake'in üzerine gezdirerek servis edin.

- **İpucu:** Daha pürüzsüz bir cheesecake için pişirme sırasında fırının içine **bir kase su koyarak** nem sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

İspanyol Churros - İspanyol Mutfağı

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı vanilin

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvı yağ

Kaplamak İçin:

- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Çikolata Sos İçin:

- 100 gr bitter çikolata
- 1/2 su bardağı krema

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Küçük bir tencereye su, tereyağı, şeker ve tuzu koyarak kaynatın.
- Kaynayınca unu ekleyip **sürekli karıştırarak hamur toparlanana kadar pişirin**.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Yumurtayı ve vanilini ekleyip iyice karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.

2. Churrosları Şekillendirme ve Kızartma:

- Hamuru **yıldız uçlu sıkma torbasına koyun**.
- Kızgın yağa uzun çubuklar halinde sıkın ve altın rengi olana kadar kızartın.
- Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

3. Tarçınlı Şeker Kaplama:

- Şeker ve tarçını bir kapta karıştırın.
- Sıcak churrosları bu karışıma bulayın.

4. Çikolata Sos Hazırlama:

- Bitter çikolatayı küçük parçalara bölün.
- Kremayı ısıtıp çikolatanın üzerine dökün ve iyice karıştırarak eritin.

5. Servis:

- Churrosları sıcak olarak çikolata sos ile servis edin.

- **İpucu:** Daha çıtır bir sonuç için **hamuru kızartmadan önce 30 dakika buzdolabında bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Fransız Creme Brulee - Fransız Mutfağı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı krema
- 1 çay bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta sarısı

- 1 tatlı kaşığı vanilin veya 1 çubuk vanilya
- 1 yemek kaşığı esmer şeker (üzeri için)

Yapılışı:

1. Kremayı Hazırlama:

- Kremayı bir tencereye alın, içine vanilyayı ekleyin ve **orta ateşte ısıtın** (kaynatmayın).
- Ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin.

2. Yumurta Karışımını Hazırlama:

- Yumurta sarılarını bir kaba alın, üzerine toz şekeri ekleyin.
- Şeker eriyene kadar çırpın.

3. Krema ile Yumurta Karışımını Birleştirme:

- Ilık kremayı yumurta karışımına **yavaşça ekleyerek çırpın**.
- Karışımı süzgeçten geçirerek pürüzsüz hale getirin.

4. Fırında Pişirme:

- Karışımı **ısıya dayanıklı küçük kaselere** dökün.
- Kaseleri derin bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye **yarıya kadar sıcak su ekleyin**.
- **Önceden ısıtılmış 160°C fırında 40-45 dakika pişirin** (kenarları sertleşip ortası hafif sallanıyorsa pişmiştir).
- Piştikten sonra buzdolabında **en az 4 saat dinlendirin**.

5. Karamelize Şeker Katmanı:

- Tatlıların üzerine **biraz esmer şeker serpin**.
- Mutfak pürmüzü ile şekeri yakarak karamelize edin.

6. Servis:

- Karamel tabakası sertleşince hemen servis edin.

- **İpucu:** Karamelize işlemi için pürmüz yoksa **fırının en üst rafında ızgara modunda 1-2 dakika bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Risotto alla Milanese (İtalya)

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Dünya Mutfağı

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arborio pirinci (veya carnaroli pirinci)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı safran
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Tuz ve karabiber (damak tadına göre)

Yapılışı:

1. Soğanın Kavrulması:

- Tereyağının yarısını ve zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın.
- İnce doğranmış soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

2. Pirinçlerin Kavrulması:

- Arborio pirincini ekleyin ve orta ateşte 2-3 dakika kavurun.
- İsteğe bağlı olarak beyaz şarabı ekleyin ve buharlaşana kadar karıştırın.

3. Safranlı Tavuk Suyunun Eklenmesi:

- Bir kepçe sıcak tavuk suyunu pirince ekleyin ve sürekli karıştırarak çektirin.
- Tavuk suyunu azar azar ekleyerek pirinç yumuşayana kadar bu işlemi tekrarlayın.

4. Son Dokunuşlar:

- Safranı ve kalan tereyağını ekleyip karıştırın.
- Parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

5. Servis:

- Risottoyu tabaklara paylaştırın.
- Üzerine ekstra parmesan peyniri serpip sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu:

- **Risotto yaparken sürekli karıştırmak, kremamsı bir kıvam elde etmenin anahtarıdır!**

Fırın Yemekleri

Bu bölümde, **Fırın Yemekleri** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

18

Bölüm Adı

Fırın Yemekleri

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Beşamel Soslu Tavuk

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Tavuk İçin:

- 500 gr tavuk göğsü (küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)

Beşamel Sos İçin:

- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1. Tavukları Hazırlama:

- Tavukları küp doğrayıp bir kaba alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyerek karıştırın.
- Soğan, kırmızı ve yeşil biberleri ekleyip harmanlayın.
- Tavayı ısıtıp tavukları yüksek ateşte soteleyin.

2. Beşamel Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tencerede tereyağını eritin.
- Unu ekleyip **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli çırpın.
- Koyulaşana kadar pişirip tuz ve karabiber ekleyin.

3. Fırında Pişirme:

- Sotelediğiniz tavukları fırın kabına alın.
- Üzerine beşamel sosu dökün.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **180°C fırında 20 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Sıcak olarak yanında **pirinç pilavı veya salata ile servis edin**.
- **İpucu:** Daha lezzetli olması için **beşamel sosa biraz muskat rendesi ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Karnabahar Graten

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 çay kaşığı tuz

- 4 su bardağı sıcak su (haşlamak için)
- 1 çay kaşığı karabiber

Beşamel Sos İçin:

- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı küçük çiçeklere ayırın.
- Tuzlu sıcak suda **5-7 dakika yumuşayana kadar haşlayın**, ardından süzün.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin.
- Unu ekleyip **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli çırpın.
- Koyulaşınca tuz, karabiber ve isteğe bağlı muskat ekleyin.

3. Fırında Pişirme:

- Haşlanmış karnabaharları fırın kabına yerleştirin.
- Üzerine beşamel sosu dökün ve karıştırın.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

- **180°C fırında 20-25 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Karnabahar grateni sıcak olarak servis edin.
- **İpucu:** Daha çıtır bir doku için **kaşar peyniri yerine parmesan peyniri kullanabilirsiniz**

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Sebzeli Köfte

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 500 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı galeta unu veya bayat ekmek içi
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı su

Sebzeler İçin:

- 2 adet patates (halka doğranmış)
- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 1 adet kabak (halka doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş veya küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlama:

- Kıymayı geniş bir kaba alın, üzerine **rendelenmiş soğan, sarımsak, ekmek içi, yumurta ve baharatları** ekleyin.

- **2 yemek kaşığı su** ekleyerek yoğurun.
- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin.

2. Sebzeleri Hazırlama:

- Patates, havuç ve kabağı halka şeklinde doğrayın.
- Sebzeleri sıvı yağ ile harmanlayarak fırın kabına yayın.

3. Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede **salça, tuz, baharatlar ve sıcak suyu** karıştırın.

4. Fırında Pişirme:

- Sebzelerin üzerine köfteleri yerleştirin.
- Domatesleri ve doğranmış yeşil biberi ekleyin.
- Sosu yemeğin üzerine gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 40 dakika** pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında **pilav veya yoğurt ile servis edin**.
- **İpucu:** Daha lezzetli olması için **köfteleri önceden tavada hafif kızartabilirsiniz**.

Fırında Kaşarlı Köfte

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 adet yumurta

- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, sarımsak ve baharatları ekleyin.
- Güzelce yoğurarak kıvam almasını sağlayın.

2. Köfteleri Şekillendirme:

- Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Yuvarlayıp hafif yassı hale getirin.

3. Fırında Pişirme:

- Fırın kabını yağlayın.
- Köfteleri yerleştirin, üzerlerine domates ve biber dilimlerini koyun.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 25 dakika** kadar pişirin.

4. Kaşar Peynirini Ekleyip Kızartma:

- Köfteleri fırından alın, üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- Tekrar fırına koyarak **5 dakika** daha pişirin.

- Peynirler eriyip kızarınca fırından çıkarın.

- **Lezzet İpucu:**
- Köfte harcını yoğurduktan sonra 15 dakika buzdolabında bekletmek, köftelerin daha lezzetli olmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Kabak Mücveri

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet kabak (rendelenmiş)
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un

- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 3 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

1. Malzemeleri Hazırlama:

- Rendelenmiş kabakları temiz bir bezle sıkarak fazla suyunu çıkarın.
- Kabakları bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş havuç, doğranmış yeşillikler, yumurtalar, un, beyaz peynir, baharatlar ve kabartma tozunu ekleyin.
- Tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

2. Fırın Kabına Dökme:

- Fırın kabını yağlayın veya yağlı kağıt serin.
- Hazırladığınız karışımı kaba eşit şekilde yayın.
- Üzerini düzleştirin.
- 3 yemek kaşığı zeytinyağını üzerine gezdirin.

3. Fırında Pişirme:

- Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.
- Karışımı fırına verin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

- Üzeri kızarana kadar fırında tutun.
- Dilerseniz çıtır kıvam alana kadar biraz daha pişirebilirsiniz.

4. Servis:

- Ilık veya soğuk olarak servis edin.
- Yanında sarımsaklı yoğurt ile sunarak lezzetini artırabilirsiniz.

- **İpucu:**

Mücverin daha çıtır olması için pişirmeden önce harcı 10 dakika dinlendirin ve kabakların suyunu iyice sıktığınızdan emin olun.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Patates Kebabı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet büyük boy patates
- 400 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıymayı alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu ve baharatları ekleyin.
- İyice yoğurarak kıvamlı bir köfte harcı elde edin.

2. Patatesleri ve Köfteleri Şekillendirme:

- Patatesleri soyup yuvarlak ve eşit kalınlıkta dilimleyin.
- Köfte harcından patates dilimleriyle uyumlu büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın.
- Köfteleri hafif yassı hale getirin.

3. Dizme ve Sos Hazırlama:

- Patates ve köfteleri sırayla fırın kabına dik şekilde dizin.

- Bir kapta salça, su, sıvı yağ ve tuzu karıştırarak sos hazırlayın.
- Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirin.

4. Fırında Pişirme:

- Fırını önceden 190°C'ye ısıtın.
- Yemeği fırına verin ve yaklaşık 40 dakika pişirin.
- Patatesler yumuşayana ve köfteler kızarana kadar pişirmeye devam edin.

5. Servis:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya pilav ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:**

Patateslerin daha yumuşak olması için fırına koymadan önce 5 dakika haşlayabilirsiniz. Bu, daha hızlı pişmelerini sağlar.

Kiraz'ın M

Fırında Peynirli Karnabahar

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırıp bol suda yıkayın.
- Hafif yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynar suda haşlayın.
- Haşlanan karnabaharı süzüp fırın kabına alın.

2. Peynirli Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip hafif kavurun.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpın.
- Karışıma beyaz peyniri ve yarım su bardağı kaşar peynirini ekleyin.
- Tuz, karabiber ve sarımsak tozunu ekleyerek sosu tamamlayın.

3. Fırında Pişirme:

- Hazırladığınız peynirli sosu haşlanmış karnabaharların üzerine dökün.
- Üzerine kalan rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika, üstü kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya limonla lezzetini artırabilirsiniz.

- **İpucu:**

Peynirli sosun daha kıvamlı olması için sütü azar azar ekleyerek karıştırın. Daha yoğun bir lezzet için içerisine parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Soslu Tavuk Kanatları

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanat
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

- Geniş bir kasede yoğurt, zeytinyağı, salça, ketçap, ezilmiş sarımsak ve tüm baharatları karıştırın.

2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk kanatlarını hazırladığınız sosla güzelce harmanlayın.
- Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında **en az 1 saat** dinlendirin.
- Daha yoğun lezzet için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Pişirme:

- Marine edilmiş tavukları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40 dakika** kadar, ara ara çevirerek pişirin.
- Kanatların üzeri kızarınca fırından çıkarın.

4. Servis:

- Sıcak servis edin.
- Yanında patates kızartması veya yoğurtlu sos ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:**

Tavuk kanatlarının daha çıtır olması için son 5 dakikada fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Beşamel Soslu Karnabahar

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

- 1 çay kaşığı karabiber

Beşamel Sos için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırıp yıkayın.
- Hafif yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynar suda haşlayın.
- Haşlanan karnabaharı süzüp fırın kabına alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpın.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyin.
- Kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

3. Fırında Pişirme:

- Haşlanmış karnabaharların üzerine hazırladığınız beşamel sosu dökün.

- Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika** kadar, üstü kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında et yemekleri veya salata ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:**

Daha lezzetli bir sonuç için kaşar peynirini fırının son 10 dakikasında ekleyin. Bu, peynirin tam kıvamında erimesini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Yoğurtlu Tavuk But

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 6 adet tavuk but
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı su

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

- Bir kapta yoğurt, zeytinyağı, salça, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştırın.
- Homojen kıvamda bir sos elde edin.

2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk butlarını hazırladığınız yoğurtlu sos ile güzelce kaplayın.
- Üzerini streç filmle kapatarak buzdolabında **en az 1 saat** dinlendirin.
- Daha lezzetli olması için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Pişirme:

- Marine edilen tavuk butlarını fırın kabına yerleştirin.
- Üzerine 1 çay bardağı su gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 45 dakika** kadar pişirin.
- Ara ara çevirerek pişirmeye devam edin.
- Üzeri kızarınca fırından çıkarın.

4. Servis:

- Fırında yoğurtlu tavuk butlarını sıcak olarak servis edin.
- Yanında pilav veya fırın sebzeleri ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:**

Tavuk butlarının daha çıtır olması için son 10 dakikada fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Domates Soslu Köfte

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 500 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos İçin:

- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıymayı alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, sarımsak ve baharatları ekleyin.
- İyice yoğurarak kıvamlı bir köfte harcı elde edin.

2. Köfteleri Şekillendirme ve Kızartma:

- Yoğurduğunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

- Parçaları yuvarlayıp hafif yassı hale getirin.
- Bir tavada az miktarda sıvı yağ ile köfteleri hafifçe kızartın.

3. Domates Sosunu Hazırlama:

- Ayrı bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Üzerine salça ve rendelenmiş domatesleri ekleyerek birkaç dakika pişirin.
- Su ve baharatları ekleyerek sosu kaynatın.

4. Fırında Pişirme:

- Hafif kızaran köfteleri fırın kabına dizin.
- Üzerine domates sosunu dökün.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika** pişirin.
- İsteğe bağlı olarak son 5 dakikada üzerine kaşar peyniri ekleyerek erimesini sağlayabilirsiniz.

5. Servis:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında pirinç pilavı veya makarna ile harika uyum sağlar.

- **İpucu:**

Daha yoğun bir lezzet için sosu pişirirken içerisine biraz tereyağı ekleyebilirsiniz.

Fırında Biber Dolması

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Dolma İçin:

- 6-8 adet dolmalık biber
- 1 su bardağı pirinç

- 300 gr dana kıyma (isteğe bağlı)
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı sıcak su

Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. İç Harcı Hazırlama:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Geniş bir kaba pirinci, kıymayı, rendelenmiş soğanı, doğranmış sarımsağı, rendelenmiş domatesi, salçayı, baharatları ve zeytinyağını ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak dolma harcını hazırlayın.

2. Biberleri Doldurma:

- Dolmalık biberlerin sap kısımlarını dikkatlice kesin ve içlerini temizleyin.

- Hazırladığınız iç harcı biberlere çok sıkıştırmadan doldurun.
- Üzerlerini küçük birer domates parçası ile kapatın.

3. Sosu Hazırlama ve Fırına Verme:

- Bir kapta domates salçası, sıcak su, zeytinyağı ve tuzu karıştırarak sosu hazırlayın.
- Fırın kabına dizdiğiniz biberlerin üzerine bu sosu gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 40 dakika**, üzerleri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya cacık ile harika uyum sağlar.

- **İpucu:**

Daha lezzetli bir dolma için fırına vermeden önce harcı 15 dakika dinlendirin. Bu, baharatların pirince iyice işlemesini sağlar.

Kiraz'ın M

Fırında Kremalı Mantarlı Tavuk

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 250 gr mantar (doğranmış)

- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Kremalı Sos İçin:

- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Tavuk ve Mantarı Soteleme:

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Üzerine doğranmış tavukları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar soteleyin.
- Ardından doğranmış soğan, sarımsak ve mantarları ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyerek mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.

2. Kremalı Sosu Hazırlama:

- Ayrı bir tavada tereyağını eritin.

- Unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Üzerine sütü ekleyerek sürekli karıştırın.
- Krema, muskat ve tuzu ekleyerek kıvam alana kadar pişirin.

3. Fırında Pişirme:

- Sotelenmiş tavuk ve mantar karışımını fırın kabına alın.
- Üzerine hazırladığınız kremalı sosu dökün ve karıştırın.
- En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika** kadar, üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.
- Sıcak servis edin.
- Yanında makarna veya pilav ile harika uyum sağlar.

- **İpucu:**

Daha yoğun bir lezzet için kremalı sosun içine biraz parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz

Fırında Sebzeli Lazanya

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Sebzeli İç Harç İçin:

- 2 adet kabak (küp doğranmış)
- 1 adet patlıcan (küp doğranmış)

- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Beşamel Sos İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Diğer Malzemeler:

- 9-10 yaprak lazanya
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeli Harcı Hazırlama:

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Soğan ve sarımsağı ekleyerek kavurun.
- Ardından doğranmış sebzeleri ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyerek 5 dakika daha pişirin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyip karıştırın.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli karıştırın.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyerek koyulaşana kadar pişirin.

3. Lazanyayı Katmanlama:

- Fırın kabının tabanına az miktarda beşamel sos sürün.
- Üzerine bir kat lazanya yaprakları dizin.
- Ardından sebzeli harçtan ekleyin ve üzerine beşamel sos gezdirin.
- Bu işlemi 3-4 kat olacak şekilde tekrarlayın.
- En üst kata bolca beşamel sos ekleyin ve rendelenmiş kaşar ile parmesan peynirini serpin.

4. Fırında Pişirme:

- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika** kadar, üstü kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin.
- Dilimleyerek sıcak servis edin.

- **İpucu:**

Daha lezzetli bir lazanya için katmanlara biraz rendelenmiş mozarella peyniri ekleyebilirsiniz.

Fırında Fesleğenli Domatesli Makarna

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gr makarna
- 2 adet domates (doğranmış)
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- 1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 su bardağı fesleğen (taze, doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarna Hazırlama:

- Makarnayı bol tuzlu suda paket talimatlarına göre haşlayın, süzün ve bir kenara alın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın, sarımsağı ve doğranmış domatesleri ekleyin ve 5 dakika kadar soteleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve taze fesleğeni ekleyin, karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak krema ekleyip karıştırın ve kısık ateşte 2-3 dakika pişirin.

3. Makarnayı Sosla Birleştirme:

- Haşlanmış makarnayı sosun içine ekleyin, iyice karıştırarak harmanlayın.

4. Fırınlama:

- Fırın kabına karışımı dökün, üzerine rendelenmiş kaşar ve parmesan peynirini serpiştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dakika pişirin, üstü kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan makarnayı sıcak servis yapın. Üzerine ekstra fesleğen ve peynir serpebilirsiniz.
- **İpucu:** Dilerseniz üzerine biraz zeytinyağı gezdirip lezzetini artırabilirsiniz.

Fırında Kıymalı Patates Graten

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet orta boy patates (haşlanmış, dilimlenmiş)
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Soğanı sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin.
- Salça ve baharatları ilave ederek kavurmaya devam edin.

2. Patatesleri Yerleştirme:

- Haşlanmış patatesleri dilimleyin ve fırın kabına dizin.

3. Katmanları Oluşturma:

- Üzerine kıymalı harcı yayın.
- En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

4. Fırında Pişirme:

- 180°C fırında 20-25 dakika pişirin.

- **İpucu:** Beşamel sos ekleyerek daha yumuşak ve kremamsı bir lezzet elde edebilirsiniz.

Fırında Yoğurt Soslu Kabak

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet orta boy kabak (halka doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Kabakları Fırınlama:

- Kabakları zeytinyağı ve baharatla karıştırıp fırın tepsisine dizin.
- 180°C fırında 15 dakika pişirin.

2. Yoğurtlu Sosu Hazırlama:

- Yoğurt, yumurta, un ve sarımsağı bir kasede çırpın.

3. Sosu Ekleyip Fırınlama:

- Kabakların üzerine yoğurtlu sosu dökün.
- Üzerine kaşar peyniri serpip tekrar 15 dakika pişirin.

- **İpucu:** Sunumda üzerine ince doğranmış dereotu serpebilirsiniz.

Fırında Kuşkonmazlı Tavuk

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Fırın Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 10-12 dal kuşkonmaz (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)

- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Tavukları ve Sebzeleri Soteleme:

- Tavukları zeytinyağında soteleyin.
- Soğan ve biberi ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

2. Kuşkonmaz ve Kremayı Ekleme:

- Kuşkonmazı ve baharatları ekleyin, karıştırın.
- Kremayı da ilave edin.

3. Fırınlama:

- Karışımı fırın kabına alın.
- Üzerine kaşar peyniri serpip 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.

- **İpucu:** Fırından çıkmadan önce üzerini taze çekilmiş karabiber ve limon kabuğu rendesiyle süsleyin.

Kiraz’ın Mutfağı — Master Tarif Kitabı

Hamur İşleri & Börekler

Bu bölümde, **Hamur İşleri & Börekler** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

18

Bölüm Adı

Hamur İşleri & Börekler

Kiraz'ın Mutfağı

Su Böreği

• **Süre:** 40-45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 40 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 3 adet yumurta

- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

- 250 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Ara Katlar İçin:

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Haşlama İçin:

- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, ortasını havuz gibi açın.
- Yumurtaları, suyu ve tuzu ekleyerek yoğurun.
- Hamuru 6 eşit parçaya ayırın ve üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.

2. Hamuru Açma ve Haşlama:

- Hamur parçalarını oklava veya merdane ile ince açın.
- Geniş bir tencerede suyu kaynatıp içine tuz ekleyin.
- Açtığınız yufkaları tek tek kaynar suda 30 saniye haşlayın ve hemen soğuk suya alın.
- Süzerek temiz bir bez üzerine serin.

3. Böreğin Katmanlarını Hazırlama:

- Yağlanmış fırın tepsisine ilk haşlanmamış yufkayı serin.

- Üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını sürün.
- Haşlanmış yufkaları kat kat dizerek her kata yağ sürün.
- Orta kata geldiğinizde peynir ve maydanoz karışımını serpin.
- Kalan yufkaları da aynı şekilde üst üste dizerek yağlayın.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında **45 dakika** altın sarısı olana kadar pişirin.
- Ilıyınca dilimleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha lezzetli olması için tereyağını bolca kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Lahmacun

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya

İç Harcı İçin:

- 300 gr kıyma
- 1 adet büyük soğan (rendelenmiş)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı kapya biber (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, pul biber
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, şeker ve mayayı bir kaba alıp 5 dakika bekletin.
- Un ve tuzu ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan bir kıvam elde edince üzerini örtüp 30 dakika mayalandırın.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Soğan, domates, biber, salça ve baharatları bir kaba alın.
- Kıyma ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırın.
- Maydanozu da ekleyerek homojen bir harç elde edin.

3. Lahmacunları Yapma:

- Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya bölün.
- Unlanmış zeminde her birini ince olacak şekilde açın.
- İç harcı eşit şekilde yayarak üzerine sürün.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 250°C fırında **7-10 dakika** kadar pişirin.
- Lahmacunları sıcak servis edin, yanında limon ve maydanoz ekleyin.
- **İpucu: Tavada pişirmek için**, döküm tavayı ısıtıp lahmacunu koyarak kapak kapatıp pişirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Gözleme

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı Seçenekleri:

- **Peynirli Gözleme İçin:**
  - 250 gr beyaz peynir
  - 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)
- **Kıymalı Gözleme İçin:**
  - 250 gr kıyma
  - 1 adet soğan (ince doğranmış)
  - 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- **Patatesli Gözleme İçin:**
  - 2 adet haşlanmış patates (rendelenmiş)
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Un, su, tuz ve sıvı yağı karıştırarak yoğurun.
- Yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.
- Hamuru 6 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- **Peynirli Gözleme İçin:** Beyaz peynir ve maydanozu karıştırın.
- **Kıymalı Gözleme İçin:** Tavada kıymayı soğanla kavurun, baharatları ekleyin.
- **Patatesli Gözleme İçin:** Haşlanmış patatesi tereyağı ve baharatlarla karıştırın.

3. Gözlemeyi Yapma:

- Dinlenen hamuru un serpilmiş zeminde ince şekilde açın.
- İç harcı hamurun yarısına yayın, diğer yarısını üzerine kapatın.
- Kenarlarını hafifçe bastırarak kapatın.

4. Pişirme:

- Tavayı orta ateşte ısıtın ve gözlemeyi arkalı önlü pişirin.
- Pişen gözlemelerin üzerine tereyağı sürerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Döküm tava kullanarak daha lezzetli bir pişirme sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kol Böreği

• **Süre:** 1 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

- 300 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber

Aralarına Sürmek İçin:

- 150 gr tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Bir yoğurma kabına unu ve tuzu ekleyin.
- Ortasını havuz gibi açıp su, sıvı yağ ve sirkeyi ekleyerek yoğurmaya başlayın.
- Hamur ele yapışmayan kıvama gelene kadar yoğurun.
- Üzerini örtüp **30 dakika** dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Peyniri bir kaba alın ve çatal ile ezin.
- İnce kıyılmış maydanozu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

3. Hamurun Açılması:

- Hamuru 4 eşit bezeye ayırın.
- Her bezeyi unlanmış tezgâhta oklava veya merdane ile açabildiğiniz kadar ince açın.

4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

- Hazırladığınız iç harcı serpiştirin ve rulo şeklinde sarın.
- Ruloyu kendi etrafında döndürerek gül böreği şekli verin veya uzun şekilde tepsiye dizin.

5. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **180°C fırında** böreğin üzeri kızarana kadar, yaklaşık **35 dakika** pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Böreğin üzerine sürmek için bir yumurta sarısını birkaç damla süt ile karıştırıp sürebilirsiniz. Bu, daha parlak ve çıtır bir yüzey elde etmenizi sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

Boşnak Böreği

• **Süre:** 1 Saat 30 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 50 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

- 400 gr kıyma
- 2 adet büyük soğan (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.
- İçine tuz ve suyu ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
- Hamuru 6 eşit parçaya bölün, üzerini örtüp **30 dakika** dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Kıymayı bir kaba alın.
- İnce doğranmış soğan, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.

3. Hamurun Açılması:

- Dinlenen hamurları tezgâha alın.
- Elinizle açarak mümkün olduğunca ince hale getirin.

4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açılan hamurun üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını sürün.
- İç harçtan eşit şekilde serpiştirin.
- Hamuru rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında dolayarak yuvarlak bir börek haline getirin.

5. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **180°C fırında** böreğin üzeri kızarana kadar, yaklaşık **40 dakika** pişirin.

Lezzet İpucu:

- Böreğin daha çıtır olması için pişmeden önce üzerine bir fırça yardımıyla tereyağı sürebilirsiniz. Ayrıca, fırından çıktıktan sonra üzerine temiz bir bez örtüp 5 dakika dinlendirerek daha yumuşak bir doku elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Peynirli Poğaça

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ

- 1 yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 200 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1️⃣ **Hamurun Hazırlanması**
Bir kaba yoğurt, sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve kabartma tozunu alın. Karıştırdıktan sonra azar azar unu ekleyerek yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

2️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**
Ezilmiş beyaz peyniri ince doğranmış maydanozla karıştırın.

3️⃣ **Şekillendirme**
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avuç içinde açarak ortasına iç harçtan koyun. Kenarlarını kapatıp yuvarlak veya oval şekil verin.

4️⃣ **Pişirme**
Şekillendirdiğiniz poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Poğaçalar fırından çıkar çıkmaz üzerine hafif bir nemli bez örtüp 5-10 dakika bekletirseniz yumuşacık olurlar. Ayrıca iç harçta lor peyniri de kullanabilirsiniz.

Açma

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika (mayalanma hariç)
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 5–6 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İçine Sürmek İçin:

- 100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1 **Hamurun Yoğrulması**
Geniş bir yoğurma kabına süt, su, sıvı yağ, şeker ve mayayı alın. Karıştırdıktan sonra tuzu ve yavaş yavaş unu ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

2 **Şekillendirme**
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizle açıp içine bir tatlı kaşığı kadar tereyağı sürün. Rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında döndürerek simit şekli verin.

3 **Tepsiye Dizme ve Dinlendirme**
Şekil verdiğiniz açmaları yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp 15-20 dakika daha dinlendirin.

4 **Pişirme**
Üzerine yumurta sarısı sürün, susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu:

- Hamura yoğurma aşamasında bir tatlı kaşığı mahlep eklerseniz açmalara fırından çıktığında nefis bir aroma kazandırabilirsiniz. Ayrıca pişmeden sonra üzerini örtmek, yumuşacık kalmalarını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

Mayasız Katmer

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1 su bardağı ılık su (kontrollü ekleyin)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Arasına Sürmek İçin:

- 50 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1 **Hamurun Hazırlanması**
Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp tuz, yoğurt, sıvı yağ ve suyu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

2 **Hamurun Açılması**
Bezeleri unlanmış zeminde ince olacak şekilde açın. Eritilmiş tereyağı ile unu karıştırıp açtığınız hamurun üzerine sürün. Hamuru rulo yapıp kendi etrafında sararak gül şekli verin.

3 **Şekillendirme ve Pişirme**
Hazırladığınız gül şeklindeki hamurları hafifçe bastırarak tekrar açın. Tavayı ısıtın ve katmerleri her iki tarafı altın rengini alana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Katmerin arasına isterseniz ince çekilmiş ceviz veya toz şeker de ekleyerek tatlı versiyonunu yapabilirsiniz. Ayrıca sıcak servis etmek yumuşaklığını korur.

Tahinli Pide

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika (mayalanma hariç)
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı ılık su
-

1 yemek kaşığı toz şeker

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 3,5–4 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı toz şeker

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı pekmez
- 1 tatlı kaşığı su

Yapılışı:

1 **Hamurun Hazırlanması**

Ilık süt, su, şeker ve mayayı bir kapta karıştırın. 5 dakika bekletin. Ardından sıvı yağ, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

2 **İç Harcın Hazırlanması**

Bir kasede tahin ve toz şekeri karıştırın. Akışkan kıvamda bir harç elde edin.

3 **Şekillendirme**

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi ince oval şekilde açın. Ortasına tahinli harçtan sürün. Kenarları kapatıp tekrar hafifçe bastırarak açın.

4 **Pişirme**

Üzeri için tahin, pekmez ve suyu karıştırıp pidelerin üzerine fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika kadar pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Tahinli harcın daha yoğun ve lezzetli olması için içine bir tutam tarçın ekleyebilirsiniz. Ayrıca pişirmeden önce üzerine susam serpmek harika bir aroma verir.

Kiraz'ın Mutfağı

Kıymalı Pide

• **Süre:** 50-55 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika (mayalanma hariç)
- **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
-

1 yemek kaşığı toz şeker

- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 4–5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 300 gr kıyma
- 2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin (isteğe bağlı):

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

Yapılışı:

1 **Hamurun Hazırlanması**

Ilık süt, su, şeker ve mayayı bir kaba alın, karıştırıp 5 dakika bekletin. Ardından sıvı yağ, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

2️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**

Kıymayı bir kaseye alın. Üzerine ince doğranmış soğan, biber, rendelenmiş domates, salça ve baharatları ekleyin. Sıvı yağı da ilave edip tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

3️⃣ **Şekillendirme**

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi uzun oval şekilde açın. Ortasına kıymalı harçtan yayın. Kenarlarını içe kıvırarak pide şekli verin.

4️⃣ **Pişirme**

İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta sarısı-yoğurt karışımı sürebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20-25 dakika pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Fırından çıkardıktan sonra pidelerin kenarlarına tereyağı sürerseniz hem parlak hem de yumuşak bir yüzey elde edersiniz. Yanında ayranla mükemmel gider!

Kiraz'ın Mut

Çıtır Rulo Börek

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 200 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Sosu İçin:

- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı soda (maden suyu)
- 1 adet yumurta

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**

Ezilmiş peyniri ve kıyılmış maydanozu bir kapta karıştırın.

2️⃣ **Sosun Hazırlanması**

Sıvı yağ, soda ve yumurtayı bir kapta çırparak homojen bir sos elde edin.

3️⃣ **Böreklerin Hazırlanması**

Yufkayı tezgaha serin, üzerine sos sürün. İç harçtan serpiştirin. Yufkayı rulo halinde sarın ve 3-4 parçaya bölün. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayın.

4️⃣ **Pişirme**

Börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika, üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Daha çıtır bir sonuç için börekleri fırına vermeden önce 15 dakika buzdolabında bekletebilirsiniz. Ayrıca peynirli iç harcın içine biraz pul biber eklerseniz lezzetini artırabilirsiniz.

Avcı Böreği

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

İç Harcı İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
-

2 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı galeta unu

Dışı İçin:

- 6 adet hazır yufka (büyük boy)

Kaplama İçin:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**

Bir tavada sıvı yağ ile soğanları kavurun. Ardından kıymayı ekleyin ve rengi dönene kadar kavurun. Baharatları ekleyip karıştırın. En son galeta ununu ekleyin ve ocaktan alın. Ilımaya bırakın.

2️⃣ **Böreklerin Hazırlanması**

Yufkaları dörde bölün. Her üçgen parçanın geniş kısmına iç harçtan koyun ve sigara böreği gibi sarın. Uçlarını suyla yapıştırın.

3️⃣ **Kaplama İşlemi**

Hazırladığınız börekleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa bulayın.

4️⃣ **Kızartma**

Derin bir tencerede yağı kızdırın. Börekleri altın rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin.

Lezzet İpucu: •

- Harcın içine biraz rendelenmiş kaşar peyniri veya ince kıyılmış maydanoz eklerseniz daha zengin bir lezzet elde edebilirsiniz. Yanında yoğurtlu bir sosla servis etmek harika olur!

Kiraz'ın Mutfağı

Ispanaklı Gül Böreği

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 500 gr ıspanak (ayıklanmış ve doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
-

3 yemek kaşığı sıvı yağ

- 200 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Sosu İçin:

- 1/2 su bardağı süt
- 1/3 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1 **İç Harcın Hazırlanması**
Tavaya sıvı yağı alın, soğanı kavurun. Üzerine ıspanakları ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra peyniri, tuz ve karabiberi ekleyin. Soğumaya bırakın.

2 **Sosun Hazırlanması**
Bir kasede süt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın.

3 **Yufkaların Hazırlanması**
Yufkayı tezgaha serin, üzerine sos sürün. Dört eşit üçgene kesin. Her parçanın geniş kısmına iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu kendi etrafında dolayarak gül şekli verin.

4 **Pişirme**
Hazırlanan börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Lezzet İpucu:

- Ispanakları kavururken içine az miktarda pul biber ve muskat rendesi eklerseniz harcın aroması derinleşir.

Kiraz'ın Mutfağı

Patatesli El Açması Börek

• **Süre:** 1 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
-

1,5 su bardağı su (kontrollü ekleyin)

- 1 yemek kaşığı sirke
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

- 4 adet orta boy patates
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Arasına Sürmek İçin:

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1️⃣ **Hamurun Hazırlanması**

Yoğurma kabına unu alın, ortasına su, sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 6 bezeye ayırın ve üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

2️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**

Patatesleri haşlayıp rendeleyin veya ezin. Tavada soğanı sıvı yağ ile kavurun. Üzerine patates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

3️⃣ **Hamurun Açılması ve Şekillendirme**

Bezeleri unlu zeminde incecik açın. Üzerine eritilmiş tereyağlı karışımdan sürün. Patatesli iç harçtan serpip rulo yapın. Ruloyu kendi etrafında sararak gül şekli verin.

4️⃣ **Pişirme**

Tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün. Susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35 dakika pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Patatesli harca az miktarda kaşar peyniri eklerseniz daha yumuşak ve lezzetli olur. Börekleri pişirmeden önce buzdolabında 10 dakika bekletmek daha çıtır bir sonuç verir.

Kiraz'ın Mutfağı

Peynirli Tepsi Böreği

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 5 adet yufka
- 300 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Sosu İçin:

- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**

Peynir ve ince kıyılmış maydanozu bir kapta karıştırın.

2️⃣ **Sosun Hazırlanması**

Süt, sıvı yağ ve 1 tam yumurta + 1 yumurta beyazını karıştırarak sosu hazırlayın.

3️⃣ **Böreğin Kat Kat Hazırlanması**

Fırın tepsisini yağlayın. İlk yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde serin. Her katın arasına sostan sürerek yufkaları yerleştirin. 2. ve 3. kata iç harcı serpiştirin. Tüm katlar bitince dışa sarkan yufkaları içe kıvırın.

4️⃣ **Pişirme**

Üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: •

- Böreği dilimledikten sonra 5 dakika dinlendirerek servis ederseniz daha düzgün ve dağılmadan kesilmiş parçalar elde edersiniz.

Çiğ Börek

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
-

1 su bardağı su (kontrollü ekleyin)

- 1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet küçük soğan (rendelenmiş)
- 1/2 çay bardağı su
- Tuz, karabiber

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1 **Hamurun Hazırlanması**
Unu yoğurma kabına alın. Ortasını açıp tuz, su ve sirkeyi ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2 **İç Harcın Hazırlanması**
Kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar ve suyu karıştırın. Harç sulu kıvamda olmalı, çünkü pişme sırasında içi yumuşak kalmalı.

3 **Şekillendirme**
Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi ince açın, yarısına iç harçtan koyun ve diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarını bastırarak kapatın.

4 **Kızartma**
Kızgın yağda her iki tarafını altın rengini alana kadar kızartın. Kağıt havluya alarak fazla yağını süzdürün.

Lezzet İpucu: •

- Hamuru çok kalın açmamaya özen gösterin, ince açılan hamur hem çıtır olur hem de iç harç daha güzel pişer.

Patatesli Kol Böreği

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet yufka
- 3 adet orta boy patates (haşlanmış, ezilmiş)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ (yufkaların arasına sürmek için)
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı sıvı yağda kavurun. Ezilmiş patatesi ve baharatları ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

2. Yufkayı doldurun:

- Bir yufkayı serin, yoğurt ve sıvı yağ karışımı sürün. İç harçtan yerleştirip rulo şeklinde sarın.

3. Şekil verip pişirin:

- Ruloyu yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Yanında çay ve yoğurtlu salata ile harika gider. Üzerine çörek otu serpmeyi unutmayın.

- **İpucu:** Böreği hazırlayıp buzlukta bekletebilir, dilediğiniz zaman pişirebilirsiniz.

Kıymalı Gül Böreği

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Hamur İşleri & Börekler

- **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet börek

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 250 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/3 su bardağı sıvı yağ (yufkaların arasına)
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin. Baharatlarla birlikte kavurmaya devam edin. Soğumaya bırakın.

2. Yufkayı doldurun:

- Yufkayı dört parçaya bölün. Her parçaya yoğurt ve yağ karışımından sürün. Kıymalı harçtan koyup rulo yapın.

3. Gül şekli verin:

- Ruloyu kendi etrafında dolayarak gül şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

4. Fırında pişirin:

- Üzerine yumurta sarısı sürün. 180°C fırında altı üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Sıcak olarak, yanında domatesli biberli sos veya ayran ile ikram edebilirsiniz.

- **İpucu:** İç harcına biraz maydanoz eklerseniz daha ferah bir lezzet yakalarsınız.

İçecekler

Bu bölümde, **İçecekler** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

42

Bölüm Adı

İçecekler

Kiraz'ın Mutfağı

Türk Kahvesi

• **Süre:** 7 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 2 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 fincan

Malzemeler:

- 2 çay kaşığı Türk kahvesi
- 2 fincan soğuk su
- 2 çay kaşığı toz şeker (şekersiz, orta veya şekerli tercihe göre ayarlanabilir)
- 1 çay kaşığı kakule (isteğe bağlı, Osmanlı usulü için)

Servis İçin:

- Lokum veya çikolata
- Bir bardak su

Yapılışı:

1. Malzemeleri Cezveye Koyma:

- Cezveye **soğuk suyu** ekleyin.
- Üzerine **Türk kahvesini ve şekeri** ekleyerek karıştırın.

2. Kısık Ateşte Pişirme:

- Cezveyi **kısık ateşe** koyun ve hiç karıştırmadan **yavaşça köpürmesini bekleyin**.
- Üstte oluşan **köpüğü kaşıkla fincanlara paylaştırın**.

3. Son Aşama:

- Kahvenin geri kalan kısmını bir taşım daha kaynatarak fincanlara eşit olarak dökün.
- Lokum ve su ile servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun köpük için **kahveyi kesinlikle karıştırmadan pişirin**.

Salep

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 fincan

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı saf salep tozu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker (isteğe bağlı ayarlanabilir)
- 1 çay kaşığı tarçın (üzeri için)

Yapılışı:

1. Salebi Hazırlama:

- Küçük bir tencerede **sütü orta ateşte ısıtmaya başlayın**.
- Salep tozunu ve şekeri ekleyerek sürekli karıştırın.

2. Koyu Kıvama Getirme:

- Karışım **koyulaşana kadar sürekli karıştırarak 8-10 dakika pişirin**.
- Pütürsüz bir kıvam elde etmek için çırpıcı kullanabilirsiniz.

3. Servis:

- Salebi fincanlara dökün ve üzerine **tarçın serpin**.
- Sıcak olarak servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **karışıma vanilya veya kakule ekleyebilirsiniz**

Kiraz'ın M

Ayran

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Karıştırılarak hazırlanır)
- **Kaç Kişilik:** 2 bardak

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 2-3 buz küpü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karıştırma:

- Yoğurdu geniş bir kaba alın.
- Üzerine soğuk suyu ekleyerek iyice çırpın.

2. Ayranın Köpürmesi İçin:

- Ayranı daha köpüklü hale getirmek için **blender veya çırpıcı** kullanabilirsiniz.
- Tuz ekleyip tekrar karıştırın.

3. Servis:

- Ayranı bardaklara dökün ve isteğe bağlı olarak içine buz ekleyin.
- Hemen soğuk olarak servis edin.

- **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **birkaç dal taze nane** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın M

Osmanlı Şerbeti

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika (demleme)
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı kuru üzüm veya dut

- 1 adet çubuk tarçın
- 5-6 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı hibiskus (isteğe bağlı, kırmızı renk verir)
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 adet limonun suyu

Yapılışı:

1. Şerbeti Kaynatma:

- Tüm malzemeleri bir tencereye alın.
- **Orta ateşte 15 dakika boyunca kaynatın.**
- Şekerin iyice erimesini sağlayın ve baharatların aromasının çıkmasını bekleyin.

2. Süzme ve Dinlendirme:

- Kaynayan şerbeti ocaktan alın ve bir süzgeç yardımıyla süzün.
- Oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin.

3. Servis:

- Soğuyan şerbeti sürahiye alın.
- **Soğuk servis etmek için içine buz ekleyin**.
- Limon dilimleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyerek ikram edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **şerbeti bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz**.

Limonata

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

□□ **Bekleme Süresi:** 30 dakika (daha iyi aroma için)

- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 5 adet limon
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 litre soğuk su

- 10-12 yaprak taze nane (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Limonları Hazırlama:

- Limonların kabuklarını rendeleyin ve bir kaseye alın.
- Üzerine şekeri ekleyerek elinizle iyice ovalayın (bu yöntem daha yoğun aroma sağlar).
- Limonları sıkın ve suyunu bir kaba alın.

2. Limonatayı Karıştırma:

- Limon kabuğu ve şeker karışımını süzerek limon suyuna ekleyin.
- Üzerine **soğuk su ve buz küplerini** ekleyerek iyice karıştırın.
- **Daha aromatik bir tat için nane yapraklarını ekleyip 30 dakika buzdolabında bekletin.**

3. Servis:

- Soğuyan limonatayı süzerek bardaklara dökün.
- Limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

- **İpucu:** Daha tatlı bir limonata için **bal veya akçaağaç şurubu ekleyebilirsiniz**.

Demirhindi Şerbeti

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 100 gr demirhindi (kabuksuz, çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker veya bal

- 1 adet çubuk tarçın
- 5-6 adet karanfil
- 1 çay kaşığı zencefil (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Demirhindiyi Kaynatma:

- Tencereye suyu koyun ve **demirhindiyi ekleyin**.
- Üzerine tarçın, karanfil ve zencefili ekleyerek **orta ateşte 20 dakika kaynatın**.

2. Şeker veya Bal Ekleyerek Karıştırma:

- Kaynama süresi tamamlanınca şekeri veya balı ekleyerek eriyene kadar karıştırın.
- Ocaktan alıp **limon suyunu ekleyin**.

3. Süzme ve Soğutma:

- Karışımı süzgeçten geçirerek posasını ayırın.
- Oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve ardından buzdolabına alın.

4. Servis:

- Soğuk olarak bardaklara dökün.
- Buz küpleri ve limon dilimleri ekleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **bir gece buzdolabında dinlendirebilirsiniz**.

Taze Naneli Soğuk Çay

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

□□ **Demleme Süresi:** 10 dakika

□□ **Soğutma Süresi:** 1 saat

- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 2 adet siyah çay poşeti (veya 2 tatlı kaşığı dökme çay)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1/2 limonun suyu
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Çayı Demleme:

- Kaynamış suyu bir demliğe veya büyük bir kaba alın.
- Çay poşetlerini içine atın ve **10 dakika demlemeye bırakın**.
- Çay demlendikten sonra poşetleri çıkarın ve soğuması için bekleyin.

2. Tatlandırma ve Soğutma:

- Balı (veya akçaağaç şurubunu) ekleyerek karıştırın.
- Limon suyunu ve taze nane yapraklarını ekleyin.
- Karışımı süzerek bir sürahiye alın ve **1 saat buzdolabında soğutun**.

3. Servis:

- Bardaklara buz küpleri ekleyin.
- Soğuk çayı bardaklara dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **içine birkaç dilim salatalık ekleyebilirsiniz**.

Ballı Zencefilli Sıcak İçecek

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı bal

- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2-3 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 dilim limon (servis için)

Yapılışı:

1. Zencefil Çayını Hazırlama:

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynatın.
- Kaynayan suya rendelenmiş zencefili ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **5 dakika boyunca kaynatın**.

2. Tatlandırma:

- Ocağı kapattıktan sonra **tarçını ve limon suyunu** ekleyin.
- Karışımı süzerek bardaklara alın.

3. Servis:

- Üzerine bal ekleyip karıştırın.
- Limon dilimi ile süsleyerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha aromatik bir içecek için **birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz**.

Tarçınlı Süt

• **Süre:** 7 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 2 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 1 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt (isteğe bağlı olarak badem, hindistan cevizi veya yulaf sütü)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 çubuk tarçın (servis için)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma:

- Küçük bir tencereye sütü koyun ve **orta ateşte ısıtmaya başlayın**.
- **Kaynamadan hemen önce** tarçını ekleyin ve iyice karıştırın.

2. Tatlandırma:

- Ocağı kapattıktan sonra **bal ve vanilya özütünü** ekleyin.
- Karışımı fincana alın.

3. Servis:

- Üzerine çubuk tarçın ekleyerek sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Daha kremsi bir kıvam için **sütü köpürterek servis edebilirsiniz**.

Kiraz'ın

Naneli Limonata

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet limon
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 litre soğuk su

- 1/2 su bardağı taze nane yaprağı
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1 adet limon (dilimlenmiş, süsleme için)

Yapılışı:

1. Limonları Hazırlama

- Limonları iyice yıkayın ve kabuklarını rendeleyin.
- Ardından limonları ikiye bölüp suyunu sıkın.

2. Şekerli Karışımı Hazırlama

- Limon kabuklarını ve şekeri bir kaba alın, şekerin limon kabuklarıyla iyice karışması için elinizle hafifçe ovalayın.
- Üzerine taze limon suyunu ekleyin ve karışımı karıştırın.

3. Limonatayı Tamamlama

- Soğuk suyu ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı süzerek sürahiye alın.
- İçine buz küpleri ve taze nane yapraklarını ekleyin.

4. Servis

- Bardaklara buzlu naneli limonatayı doldurun.
- Üzerine ince limon dilimleri ekleyerek süsleyin.

- **İpucu:** Limonatanın daha aromatik olması için limon kabuklarını şekerle ovduktan sonra 5 dakika bekletin. Daha ferah bir tat için birkaç dal fesleğen ekleyebilirsiniz.

Ihlamur Çayı

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı kuru ıhlamur
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)

- 1-2 dilim limon (servis için)
- 1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Demleme Öncesi Hazırlık

- Suyu kaynatın ve birkaç dakika bekleterek hafifçe soğutun.
- Ihlamuru yıkayıp süzerek temizleyin.

2. Ihlamuru Demleme

- Kaynar olmayan sıcak suyu bir demliğe veya kapalı bir kaba alın.
- İçine kuru ıhlamuru ve isteğe bağlı olarak çubuk tarçını ekleyin.
- Demliği kapatarak 10 dakika kadar demlemeye bırakın.

3. Süzme ve Servis

- Ihlamuru süzerek fincanlara dökün.
- Servis yaparken bal ekleyip karıştırın ve limon dilimiyle süsleyin.

4. Servis

- Sıcak olarak, tercihen soğuk havalarda ya da rahatlatıcı bir içecek olarak tüketin.
- Yanında birkaç kuru meyve veya ceviz ile sunum yapabilirsiniz.

- **İpucu:** Ihlamurun besin değerini korumak için kaynar su yerine **80-90°C sıcaklıkta su kullanın**. Daha yoğun bir aroma için birkaç tane **karanfil** ekleyebilirsiniz.

Keçiboynuzlu Sıcak İçecek

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı keçiboynuzu tozu
- 1 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)

- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Kaynama noktasına gelmeden önce altını kısın.

2. Keçiboynuzu Tozunu Ekleyin

- Isınan süte keçiboynuzu tozunu ekleyin ve sürekli karıştırarak çözülmesini sağlayın.
- Karışım pürüzsüz hale gelene kadar karıştırmaya devam edin.

3. Lezzetlendirme

- Bal, tarçın ve vanilya özütünü ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı birkaç dakika daha kısık ateşte ısıtın.

4. Servis

- Sıcak içeceği fincanlara dökün.
- Üzerini bir tutam tarçın ile süsleyerek servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için keçiboynuzu tozunu süte eklemeden önce birkaç dakika hafifçe kavurabilirsiniz. Bu işlem, içeceğin daha derin bir lezzet kazanmasını sağlar.

Hibiskus Şerbeti

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kurutulmuş hibiskus çiçeği
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)

- 1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı bal veya hurma şurubu (alternatif tatlandırıcı)
- 1/2 limonun suyu
- Buz küpleri (servis için)

Yapılışı:

1. Hibiskusu Kaynatma

- Bir tencereye suyu alın ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suyun içine kurutulmuş hibiskus çiçeklerini ekleyin.

2. Aromaları Ekleyin

- Şeker, çubuk tarçın ve karanfili ekleyerek karıştırın.
- Karışımı kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

3. Şerbeti Dinlendirme ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve oda sıcaklığında 5 dakika dinlendirin.
- Karışımı süzerek hibiskus yapraklarını ve baharatları ayırın.

4. Servis

- İçine limon suyunu ve isteğe bağlı olarak balı ekleyin, iyice karıştırın.
- Buz küpleriyle dolu bardaklara dökün ve soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Daha ferah bir lezzet için **birkaç dilim portakal veya nane yaprağı ekleyebilirsiniz**. Şeker yerine **bal veya hurma şurubu kullanarak daha sağlıklı hale getirebilirsiniz**.

Şeftalili Buzlu Çay

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük şeftali (olgun)
- 4 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı siyah çay veya 2 adet poşet çay

- 3 yemek kaşığı bal veya toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri
- Taze nane yaprakları (süsleme için)
- Şeftali dilimleri (servis için)

Yapılışı:

1. Şeftali Püresini Hazırlama

- Şeftalileri yıkayın, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
- Küçük parçalar halinde doğrayıp bir tencereye alın.
- Üzerine 1 su bardağı su ekleyip orta ateşte kaynatın.
- Yumuşayan şeftalileri bir çatal veya blender ile ezerek püre haline getirin.

2. Çayı Demleme

- Kalan 3 su bardağı suyu kaynatın.
- Kaynar suyun içine siyah çayı ekleyip **5 dakika** demleyin.
- Daha sonra çay poşetlerini çıkarın veya demleme çayını süzün.

3. Karışımı Tamamlama

- Şeftali püresini süzerek büyük bir sürahiye alın.
- Üzerine demlenmiş çayı ekleyin.
- Bal veya toz şekeri ekleyip iyice karıştırın.
- Son olarak limon suyunu ekleyin ve soğuması için buzdolabında **en az 1 saat** bekletin.

4. Servis

- Bardaklara buz küpleri koyun ve şeftalili çayı üzerine dökün.
- Şeftali dilimleri ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **şeftali püresini süzmeden de kullanabilirsiniz**. Ayrıca **birkaç dal taze biberiye veya çubuk tarçın ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz**

Karanfilli Portakal Şerbeti

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet portakal
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)

- 4-5 adet karanfil
- 1 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı bal (tatlandırmak için)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Nane yaprakları (süsleme için)

Yapılışı:

1. Portakal Suyunu Çıkarma

- Portakalları iyice yıkayın ve kabuklarını rendeleyin.
- Ardından portakalları sıkıp suyunu bir kaba alın.

2. Şerbetin Kaynatılması

- Bir tencereye suyu koyun, üzerine portakal kabuklarını ekleyin.
- Şekeri, karanfilleri ve çubuk tarçını ekleyip karıştırın.
- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın ve **10-15 dakika** pişirin.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları ayırın.
- İçine taze sıkılmış portakal suyu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın.
- Bal ekleyerek şerbeti tatlandırın.

4. Servis

- Şerbeti soğuması için buzdolabına alın ve **en az 1 saat** dinlendirin.
- Servis yaparken bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti dökün.
- Üzerini nane yaprakları ve portakal dilimleriyle süsleyin.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dal taze biberiye ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **şeker miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz**.

Meyan Kökü Şerbeti

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 50 gram meyan kökü
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)

- 1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Limon dilimleri (süsleme için)

Yapılışı:

1. Meyan Kökünü Hazırlama

- Meyan kökünü iyice yıkayın ve süzün.
- Ardından bir havan yardımıyla hafifçe ezerek aromasını çıkarmaya yardımcı olun.

2. Meyan Kökünü Kaynatma

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suyun içine meyan kökünü ekleyin.
- Tarçın ve karanfili de ekleyerek **10-15 dakika** kısık ateşte kaynatın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek meyan kökü parçalarını çıkarın.
- Şekeri ekleyip karıştırın ve tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyunu ekleyerek lezzetlendirin.

4. Servis

- Şerbeti soğuması için buzdolabında **en az 1 saat** bekletin.
- Bardaklara buz küpleri koyup meyan kökü şerbetini üzerine dökün.
- Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha hafif bir tat için **şeker miktarını azaltabilir veya tamamen bal ile tatlandırabilirsiniz**. Daha aromatik bir lezzet için **birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz**.

Atom Çayı

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı zencefil (rendelenmiş veya toz)
- 1 tatlı kaşığı kuşburnu

- 1 tatlı kaşığı ıhlamur
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 adet çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1-2 dilim limon (servis için)

Yapılışı:

1. Çayı Hazırlama

- Suyu kaynatın ve ocaktan alın.
- İçine zencefil, kuşburnu, ıhlamur, zerdeçal, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.

2. Demleme Süreci

- Karışımı **10 dakika** kadar demlenmeye bırakın.
- Daha yoğun bir aroma için demleme süresini **15 dakikaya kadar uzatabilirsiniz**.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Çayı süzerek baharatları ve bitkileri ayırın.
- İçine limon suyunu ve balı ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Bardaklara sıcak olarak dökün.
- Üzerine limon dilimleri ekleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha güçlü bir bağışıklık desteği için çaya **bir tutam karabiber** ekleyebilirsiniz.

Ayrıca **bal yerine keçiboynuzu özüyle tatlandırarak farklı bir lezzet deneyebilirsiniz**

Kakuleli Sıcak Süt

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 3-4 adet kakule (hafif ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

- 1 tatlı kaşığı bal veya hurma özü (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Bir tutam muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Hafif kaynama noktasına geldiğinde altını kısın.

2. Aromaları Ekleyin

- Hafif ezilmiş kakuleleri, tarçını ve muskatı ekleyin.
- Karışımı **5-10 dakika** kısık ateşte demleyerek aromaların süte geçmesini sağlayın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Karışımı süzerek kakule tanelerini çıkarın.
- Bal veya hurma özü ekleyerek iyice karıştırın.

4. Servis

- Sıcak olarak fincanlara dökün.
- Üzerini bir tutam tarçın serperek veya bir kakule tanesi ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için kakuleleri **hafifçe kavurup** kullanabilirsiniz. Ayrıca **sütü köpürtüp latte benzeri bir içim elde edebilirsiniz**.

Ev Yapımı Sıcak Çikolata

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 80 gram bitter çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
- 1 yemek kaşığı kakao tozu

- 1 yemek kaşığı toz şeker veya bal
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı nişasta (kıvam artırmak için, isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı krema (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Çırpılmış krema veya marshmallow

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Kaynama noktasına gelmeden altını kısın.

2. Çikolatayı ve Kakaoyu Ekleyin

- Bitter çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırarak eritin.
- Kakao tozunu ve şekeri ekleyerek iyice karıştırın.

3. Aromaları Ekleyin

- Vanilya özütü ve tarçını ekleyerek karışımı lezzetlendirin.
- Kıvamı yoğunlaştırmak için nişasta ekleyip karıştırabilirsiniz.

4. Servis

- Sıcak çikolatayı fincanlara dökün.
- Üzerini çırpılmış krema veya marshmallow ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için süt yerine **yarı yarıya krema ve süt kullanabilirsiniz**.

Çikolatanın lezzetini artırmak için **bir tutam deniz tuzu** ekleyebilirsiniz.

Vanilyalı Badem Sütü

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı çiğ badem
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı bal veya hurma özü (tatlandırmak için)

- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tutam tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Bademleri Hazırlama

- Çiğ bademleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Ertesi gün bademleri süzün ve kabuklarını soyun.

2. Badem Sütünü Çıkarma

- Bademleri 3 su bardağı temiz su ile blender’a koyun.
- Yüksek devirde 2-3 dakika kadar karıştırarak süt kıvamına gelmesini sağlayın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Karışımı ince bir tülbent veya süzgeçten geçirerek posasını ayırın.
- Vanilya özütünü ve balı ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Soğuk olarak servis edin.
- Üzerine bir tutam tarçın serperek lezzetlendirebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **sütü süzmeden kullanabilirsiniz**. Fazla sütü **buzdolabında 3 güne kadar saklayabilirsiniz**.

Ballı Tarçınlı Sıcak Elma Çayı

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet orta boy elma (tercihen kırmızı ve tatlı)
- 3 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın

- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı bal (servis için)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Elma Dilimleme

- Elmaları iyice yıkayın ve kabuklarını soymadan dilimleyin.
- Çekirdeklerini çıkarın.

2. Çayı Hazırlama

- Bir tencereye suyu koyun, içine elma dilimlerini, tarçın çubuğunu, karanfili ve rendelenmiş zencefili ekleyin.
- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın.

3. Demleme Süreci

- Kaynadıktan sonra altını kısın ve **10-15 dakika** daha kısık ateşte demlenmeye bırakın.

4. Süzme ve Servis

- Çayı süzerek elma dilimlerini ve baharatları çıkarın.
- Bardaklara dökün ve bal ekleyerek tatlandırın.
- İsteğe bağlı olarak limon suyu ekleyebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **birkaç dal taze nane veya bir tutam kakule ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **elma çayı buzdolabında soğutulup buzlu bir içecek olarak da tüketilebilir**.

Sütlü Zerdeçal Çayı (Altın Süt)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt (isteğe bağlı olarak badem sütü veya hindistan cevizi sütü kullanılabilir)
- 1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz zencefil (veya taze rendelenmiş zencefil)

- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı hindistan cevizi yağı (isteğe bağlı, emilimi artırmak için)
- 1 tutam karabiber (zerdeçalın faydasını artırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Kaynamadan önce altını kısın.

2. Baharatları Ekleyin

- Zerdeçal, zencefil, tarçın ve karabiberi ekleyin.
- Karışımı sürekli karıştırarak 5-10 dakika kısık ateşte pişirin.

3. Tatlandırma ve Servis

- Ocağı kapattıktan sonra bal ve vanilya özütünü ekleyerek karıştırın.
- Karışımı fincanlara dökün ve üzerine isteğe bağlı olarak hindistan cevizi yağı ekleyin.

4. Servis

- Üzerine bir tutam tarçın serperek veya çubuk tarçın ile süsleyerek sıcak olarak servis edin.

- **İpucu:** Zerdeçalın faydalarını artırmak için **küçük bir tutam karabiber eklemek önemlidir**. Daha kremsi bir doku için **bir kaşık köpürtülmüş süt ekleyebilirsiniz**.

Salep Aromalı Sıcak Kahve

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı Türk kahvesi
- 1 tatlı kaşığı toz salep

- 1 tatlı kaşığı toz şeker veya bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Toz tarçın veya kakao

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir cezve veya küçük bir tencereye alın.
- Orta ateşte ısıtın ve kaynamadan önce altını kısın.

2. Kahve ve Salepi Ekleyin

- Isınan süte Türk kahvesi, toz salep ve şekeri ekleyin.
- Karışımı iyice çırparak pürüzsüz hale getirin.

3. Kısık Ateşte Pişirme

- Karışımı kısık ateşte **5 dakika** pişirin, arada karıştırarak köpük oluşmasını sağlayın.

4. Servis

- Kahveyi fincanlara dökün ve üzerine bir tutam tarçın veya kakao serpin.
- Yanında bir parça lokum veya çikolata ile servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için kahveyi **hafifçe çırpabilirsiniz**. Ayrıca **bir tutam muskat rendesi ekleyerek farklı bir lezzet elde edebilirsiniz**.

Baharatlı Sütlü Çay

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 adet poşet siyah çay veya 1 yemek kaşığı dökme siyah çay

- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 çay kaşığı kakule (hafif ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Tarçın veya hindistan cevizi rendesi

Yapılışı:

1. Baharatları Kaynatma

- Bir tencerede suyu kaynatın.
- Kaynar suya çubuk tarçın, karanfil, zencefil ve kakuleyi ekleyin.
- Kısık ateşte **5 dakika** kaynamaya bırakın.

2. Çayı Demleme

- Siyah çayı ekleyin ve **5 dakika daha** demleyin.
- Demlenen çayı süzerek baharatları çıkarın.

3. Sütü Köpürtme

- Sütü ayrı bir tencerede hafif ısıtın ve köpürtmek için bir çırpıcı veya el mikseri kullanın.
- Daha köpüklü bir doku için sütü bir kavanoza koyup çalkalayabilirsiniz.

4. Servis

- Çay karışımını fincanlara dökün.
- Üzerine köpürtülmüş süt ekleyin.
- Tarçın veya hindistan cevizi rendesi serperek sıcak olarak servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir chai aroması için **baharatları önceden hafifçe kavurabilirsiniz**.

Hindistan cevizi sütü veya badem sütü ile farklı lezzetler deneyebilirsiniz.

Zencefilli Limonlu Kış Çayı

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)

- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kuşburnu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Çayı Kaynatma

- Bir tencerede suyu kaynatın.
- Kaynar suyun içine zencefil, tarçın çubuğu, karanfil ve isteğe bağlı olarak zerdeçal ve kuşburnunu ekleyin.
- Kısık ateşte **5-10 dakika** kadar kaynatın.

2. Demleme Süreci

- Ocağı kapattıktan sonra limon dilimlerini ekleyin ve çayı **5 dakika** demlenmeye bırakın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Çayı süzerek baharatları çıkarın.
- Bal ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Sıcak olarak bardaklara dökün.
- Üzerine ekstra limon dilimleri ekleyerek servis edin.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için **nane yaprakları ekleyebilirsiniz**. Ayrıca çayı soğutup **buzlu versiyonunu da deneyebilirsiniz**.

Fesleğenli Limonlu Soğuk Çay

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Demleme Süresi:** 10 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 2 adet poşet siyah çay veya 2 yemek kaşığı dökme siyah çay
- 1 su bardağı taze fesleğen yaprakları

- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Çayı Demleme

- Suyu kaynatın ve ocaktan alın.
- İçine siyah çayı ekleyerek **5-10 dakika** demlenmeye bırakın.

2. Aromaları Ekleyin

- Demlenen çayın içine fesleğen yapraklarını ve limon dilimlerini ekleyin.
- Tatlandırmak için bal veya akçaağaç şurubunu ekleyin ve karıştırın.

3. Soğutma

- Çayı süzerek fesleğen yapraklarını ve çay poşetlerini çıkarın.
- Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin, ardından buzdolabına alarak **en az 30 dakika** soğutun.

4. Servis

- Bardaklara buz küpleri koyun ve çayı üzerine dökün.
- Üzerini taze fesleğen yaprakları ve ekstra limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dilim salatalık ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **nane ve portakal kabuğu ekleyerek farklı bir aroma deneyebilirsiniz**.

Ahududulu Limonata

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı taze ahududu
- 3 adet limonun suyu
- 1 litre soğuk su

- 1/2 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)
- 1 limon (dilimlenmiş, süsleme için)

Yapılışı:

1. Ahududuyu Ezme

- Ahududuları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin veya bir çatal yardımıyla ezin.

2. Şeker ve Limon Suyunu Karıştırma

- Limon suyunu bir kaba alın ve içine şekeri ekleyerek iyice karıştırın.
- Şekerin tamamen erimesini sağlayın.

3. Limonatayı Tamamlama

- Soğuk suyu ve ezilmiş ahududu püresini ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı süzerek ahududu çekirdeklerini ayırabilirsiniz (isteğe bağlı).

4. Servis

- Bardaklara buz küpleri koyun ve ahududulu limonatayı üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dilim portakal veya birkaç dal taze biberiye ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **karbonatlı su ile daha köpüklü bir içecek elde edebilirsiniz**.

Çilekli Kefir Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kefir
- 1 su bardağı taze çilek
- 1 adet muz (kıvam için)

- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı yulaf (daha besleyici olması için, isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Malzemeleri Karıştırma

- Çilekleri yıkayıp saplarını ayıklayın.
- Muzu doğrayın ve tüm malzemeleri blender'a koyun.

2. Blender'dan Geçirme

- Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** karıştırın.
- Eğer daha sıvı bir kıvam isterseniz biraz daha kefir ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie'yi bardaklara dökün.
- Üzerine dilimlenmiş çilek veya yulaf serperek servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **dondurulmuş çilek kullanabilirsiniz**. Ayrıca **birkaç yaprak taze nane ekleyerek ferahlatıcı bir aroma elde edebilirsiniz**

Kavunlu Buzlu Ayran

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 su bardağı doğranmış kavun

- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)

Yapılışı:

1. Malzemeleri Blender'a Koyma

- Kavunu küçük küpler halinde doğrayın.
- Yoğurt, su, kavun ve isteğe bağlı tuzu blender'a ekleyin.

2. Karıştırma

- Malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** blender'da çekin.
- Daha akışkan bir kıvam isterseniz biraz daha su ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Ayranı bardaklara dökün ve buz küpleri ekleyin.
- Üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz**. Tatlı sevenler için **biraz bal veya akçaağaç şurubu ile tatlandırabilirsiniz**.

Mango & Hindistan Cevizli Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 adet olgun mango (doğranmış)
- 1 adet muz (kıvam için)

- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı buz küpleri
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi (üzeri için)

Yapılışı:

1. Malzemeleri Blender'a Koyma

- Mango ve muzu doğrayıp blender'a ekleyin.
- Hindistan cevizi sütü, bal ve vanilya özütünü ekleyin.

2. Blender'dan Geçirme

- Tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar **1-2 dakika** blender'da karıştırın.
- Daha sıvı bir kıvam isterseniz biraz daha Hindistan cevizi sütü ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie'yi bardaklara dökün.
- Üzerine Hindistan cevizi rendesi serpip servis edin.

- **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **birkaç dal taze nane ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **smoothieyi dondurulmuş mango ile hazırlayarak daha soğuk ve kıvamlı hale getirebilirsiniz**.

Hurma ve Tarçın Şerbeti

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 10 adet hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 litre su
- 1 çubuk tarçın

- 3-4 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı bal veya pekmez (tatlandırmak için)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)

Yapılışı:

1. Hurmayı Hazırlama

- Hurmalardan çekirdekleri çıkarın ve küçük parçalara doğrayın.

2. Şerbeti Kaynatma

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- İçine doğranmış hurmaları, çubuk tarçını ve karanfili ekleyin.
- Orta ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

3. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek hurma posasını ayırın.
- Limon suyu ve bal veya pekmezi ekleyerek iyice karıştırın.

4. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **hurmaları pişirmeden önce ıslatıp blender'dan geçirebilirsiniz**. Ayrıca **birkaç adet kuru incir veya kuru kayısı ekleyerek farklı bir aroma elde edebilirsiniz**.

Safranlı Osmanlı Şerbeti

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 çay kaşığı safran (hafif ezilmiş)
- 1 çubuk tarçın

- 4-5 adet karanfil
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim portakal veya limon (süsleme için)

Yapılışı:

1. Şerbetin Kaynatılması

- Bir tencereye suyu koyup kaynamaya bırakın.
- İçine safranı, çubuk tarçını ve karanfili ekleyin.
- Orta ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları çıkarın.
- Şekeri veya balı ekleyerek iyice karıştırın.
- Limon suyunu ve isteğe bağlı olarak gül suyunu ekleyin.

3. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini limon veya portakal dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **safranı önceden sıcak suda 10 dakika bekletip öyle ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **nar suyu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz**.

Lavantalı Ballı Şerbet

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş lavanta çiçekleri (yenilebilir)
- 1 çubuk tarçın

- 3-4 adet karanfil
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane veya lavanta çiçekleri (süsleme için)

Yapılışı:

1. Lavanta Demleme

- Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
- Kaynar suyun içine lavanta çiçekleri, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek lavanta çiçekleri ile baharatları çıkarın.
- Balı ekleyip karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyu ve isteğe bağlı olarak vanilya özütünü ekleyin.

3. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyup şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini taze lavanta çiçekleri veya nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **lavantayı süzmeye gerek kalmadan blendere çekerek şerbetin içinde bırakabilirsiniz**. Ayrıca **birkaç damla portakal suyu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz**.

Naneli Reyhan Şerbeti

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı taze reyhan yaprakları
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları

- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim limon veya portakal (süsleme için)

Yapılışı:

1. Reyhan ve Nane Demleme

- Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
- Kaynar suyun içine reyhan, nane, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları çıkarın.
- Şeker veya balı ekleyip iyice karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyunu ekleyerek karışıma ferah bir tat kazandırın.

3. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları, reyhan yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **reyhan ve naneyi süzmeden önce hafifçe ezerek aromalarının daha fazla çıkmasını sağlayabilirsiniz**. Ayrıca **portakal kabuğu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz**.

Avokadolu Muzlu Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet olgun avokado
- 1 adet muz
- 1 su bardağı süt (veya badem sütü)

- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Malzemeleri Hazırlama

- Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğini çıkarın, iç kısmını kaşıkla çıkararak blender'a koyun.
- Muzu doğrayın ve diğer malzemelerle birlikte blender'a ekleyin.

2. Blender'dan Geçirme

- Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** yüksek hızda karıştırın.
- Daha akışkan bir kıvam isterseniz biraz daha süt ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie'yi bardaklara dökün.
- Üzerini muz dilimleri veya avokado parçaları ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha proteinli bir smoothie için **1 yemek kaşığı fıstık ezmesi veya 1 ölçek protein tozu ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **birkaç ıspanak yaprağı ekleyerek ekstra besleyici hale getirebilirsiniz**.

Yaban Mersinli Yoğurtlu Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı taze veya dondurulmuş yaban mersini
- 1 su bardağı yoğurt (sade veya vanilyalı)
- 1/2 su bardağı süt (veya badem sütü)

- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Malzemeleri Blender’a Koyma

- Yaban mersinlerini iyice yıkayın.
- Tüm malzemeleri blender’a ekleyin.

2. Blender’dan Geçirme

- Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** karıştırın.
- Daha akışkan bir kıvam için biraz daha süt ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie’yi bardaklara dökün.
- Üzerini taze yaban mersinleri veya birkaç nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha besleyici bir smoothie için **1 yemek kaşığı chia tohumu veya keten tohumu ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **1 adet muz ekleyerek kıvamını daha kremsi hale getirebilirsiniz**

Kakaolu Fındıklı Protein Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt (veya bitkisel süt)
- 1 adet muz
- 1 yemek kaşığı kakao tozu (şekersiz)
-

1 yemek kaşığı fındık ezmesi (veya 8-10 kavrulmuş fındık)

- 1 tatlı kaşığı bal veya hurma özü
- 1 ölçek çikolatalı protein tozu (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı buz küpleri
- Üzeri için: Rendelenmiş bitter çikolata veya kıyılmış fındık

---

Yapılışı:

1. Malzemeleri Hazırlama

- Muzu doğrayın.
- Tüm malzemeleri blender’a koyun.

2. Blender’dan Geçirme

- Pürüzsüz ve yoğun bir kıvam elde edene kadar **1-2 dakika** yüksek hızda karıştırın.
- Daha akışkan bir kıvam isterseniz süt miktarını artırabilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie’yi bardaklara dökün.
- Üzerine rendelenmiş bitter çikolata veya kıyılmış fındık serperek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **birkaç parça bitter çikolatayı doğrudan smoothie içine ekleyip blender’dan geçirebilirsiniz**. Ayrıca **fıstık ezmesiyle de farklı bir lezzet yakalayabilirsiniz**.

Ananas ve Hindistan Cevizli Smoothie

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı taze veya dondurulmuş ananas
- 1 adet muz
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
-

1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/2 su bardağı buz küpleri
- Üzeri için: Ananas dilimi veya Hindistan cevizi rendesi

Yapılışı:

1. Malzemeleri Hazırlama

- Ananas ve muzu doğrayın.
- Tüm malzemeleri blender’a ekleyin.

2. Blender’dan Geçirme

- Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** karıştırın.
- Daha yoğun bir kıvam için dondurulmuş meyve tercih edebilirsiniz.

3. Servis

- Smoothie’yi bardaklara dökün.
- Üzerine Hindistan cevizi rendesi serpin veya bir dilim ananasla süsleyin.

- **İpucu:** Tropikal aroma için **birkaç yaprak taze nane ve birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz**. Ayrıca smoothieyi **biraz yoğurtla karıştırarak daha kremsi bir yapı elde edebilirsiniz**.

Limonlu Chia Detoksu

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 1 Büyük Bardak

Malzemeler:

- 1 su bardağı su (oda sıcaklığında)
- 1 yemek kaşığı chia tohumu
- 1/2 adet limonun suyu

- 1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Chia tohumlarını bekletin:

- Suya chia tohumlarını ekleyin ve 10-15 dakika jel kıvamı alması için bekletin.

2. Karışımı hazırlayın:

- Limon suyunu, isteğe göre zencefil ve balı ekleyin. Karıştırarak tüketin.

Servis Önerisi:

Buz küpleri ile soğuk olarak servis edebilirsiniz. Nane yaprağı ile süsleyip tazelik katabilirsiniz.

- **İpucu:** Chia tohumlarını bir gece önceden hazırlarsanız daha iyi kıvam alır, sabah hızlıca tüketebilirsiniz.

Kiraz'ın M

Karpuzlu Buzlu Çay

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Bardak

Malzemeler:

- 2 dilim karpuz (çekirdekleri çıkarılmış, küp doğranmış)
- 2 su bardağı demlenmiş soğuk siyah çay
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri
- Taze nane yaprakları (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karpuzu püre haline getirin:

- Doğranmış karpuzları blenderda püre haline getirin, dilerseniz süzgeçten geçirin.

2. Çayı karıştırın:

- Soğuk çayı, karpuz püresini, balı ve limon suyunu bir sürahide karıştırın.

3. Servis edin:

- Bardaklara buz küpleri koyun, içeceği dökün ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Servis Önerisi:

Bardak kenarına limon dilimi takarak ya da karpuz küpleriyle şişe geçirerek sunumunu renklendirebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun aroma için karpuz püresiyle birlikte birkaç damla vanilya özü ekleyebilirsiniz.

Chai Latte

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 adet siyah çay poşeti veya 2 tatlı kaşığı dökme siyah çay

- 1 çubuk tarçın
- 2-3 adet karanfil
- 2 adet kakule (ezilmiş)
- 1 ince dilim taze zencefil
- 1-2 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Baharatları kaynatın:

- Su, tarçın, karanfil, kakule ve zencefili küçük bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın.

2. Çayı ve sütü ekleyin:

- Siyah çayı ve sütü ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika daha demleyin (kaynatmadan).

3. Tatlandırın ve süzün:

- Bal ekleyin, karıştırın. Karışımı süzüp sıcak olarak servis edin.

Servis Önerisi:

Üzerine süt köpüğü veya tarçın serpiştirerek servis edebilirsiniz. Büyük kupa veya cam bardakta sunum önerilir.

- **İpucu:** Daha yoğun tat için karışımı bir gece buzdolabında bekletip ertesi gün ısıtabilirsiniz.

Ev Yapımı Soğuk Latte

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** İçecekler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 1 Bardak

Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı granül kahve veya 1 shot espresso
- 1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağlı)
- 1/4 su bardağı sıcak su

- 3/4 su bardağı soğuk süt (bitkisel süt de olur)
- 3-4 adet buz küpü

Yapılışı:

1. Kahveyi çözün:

- Granül kahveyi ve şekeri sıcak suda karıştırarak tamamen eritin.

2. Bardağı hazırlayın:

- Servis bardağına buzları koyun. Üzerine soğuk sütü dökün.

3. Kahveyi ekleyin:

- Hazırladığınız kahve karışımını sütün üzerine ekleyin. Karıştırarak servis edin.

Servis Önerisi:

Bardak kenarına kahve çekirdeği veya çikolata parçacığı süsü yapabilirsiniz. Cam bardakta şık durur.

- **İpucu:** Kahveyi daha yoğun severseniz süt oranını azaltabilir veya çift shot espresso kullanabilirsiniz.

Kiraz’ın Mutfağı — Master Tarif Kitabı

Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

Bu bölümde, **Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

32

Bölüm Adı

Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

Kiraz'ın Mutfağı

Menemen

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 3 adet yumurta

- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Opsiyonel:

- 50 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kavurma:

- Tavaya tereyağını veya zeytinyağını ekleyin.
- Yeşil biberleri ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ekleyerek 5 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

2. Yumurtayı Ekleme:

- Yumurtaları domates karışımının üzerine kırın ve sarılarını dağıtmadan pişmeye bırakın.
- Hafif karıştırarak menemenin kıvamını belirleyebilirsiniz.

3. Baharatları ve Peyniri Ekleyerek Servis:

- Tuz, karabiber, pul biber ve isteğe bağlı olarak peyniri ekleyin.
- Yumurtalar tamamen piştikten sonra ocaktan alın.

4. Servis:

- Sıcak olarak taze ekmekle servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli olması için **domatesleri kavurmadan önce kabuklarını soyabilirsiniz**.

Simit

• **Süre:** 2 Saat • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

□□ **Mayalanma Süresi:** 45 dakika

- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un

- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

Kaplama İçin:

- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 çay bardağı su
- 1 su bardağı susam

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, şeker ve mayayı bir kaba alıp **5 dakika bekletin**.
- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını açın.
- Maya karışımını ve sıvı yağı ekleyip **yumuşak bir hamur yoğurun**.
- Üzerini örtüp **ılık bir ortamda 45 dakika mayalanmaya bırakın**.

2. Simitleri Şekillendirme:

- Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya ayırın.
- Her parçayı uzun şeritler haline getirip iki ucunu burarak halka şekli verin.

3. Pekmezli Karışıma ve Susama Bulama:

- Pekmez ve suyu bir kasede karıştırın.
- Simitleri önce pekmezli suya, sonra bolca susama bulayın.

4. Pişirme:

- Simitleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
- Önceden ısıtılmış **200°C fırında 20 dakika** altın rengi olana kadar pişirin.

5. Servis:

- Sıcak sıcak, yanında peynir ve çayla servis edin.
- **İpucu:** Simitin üzerinin iyice kızarması için **son 5 dakika fırının üst rezistansını açabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Poğaça

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

□□ **Mayalanma Süresi:** 30 dakika

- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1 adet yumurta (akı hamura, sarısı üzeri için)

İç Harcı İçin:

- 150 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı susam veya çörek otu

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık süt, maya ve şekeri bir kaba alıp **5 dakika bekletin**.
- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını açın.
- Maya karışımını ve sıvı yağı ekleyerek **yumuşak bir hamur yoğurun**.
- Hamurun üzerini örtüp **ılık bir ortamda 30 dakika mayalandırın**.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Peyniri ezin, doğranmış maydanozla karıştırın.

3. Poğaçaları Şekillendirme:

- Mayalanan hamurdan küçük bezeler koparın ve elinizle açın.
- İçine peynirli harçtan koyarak yarım ay şeklinde kapatın.

4. Üzerine Yumurta Sürme ve Pişirme:

- Poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 20 dakika** altın rengi olana kadar pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında çayla servis edin.

- **İpucu:** Daha yumuşak bir poğaça için **hamuru yoğurduktan sonra 1 saat buzdolabında bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Avokadolu Yumurta Tostu

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim tam buğday ekmeği
- 1 adet avokado
- 2 adet yumurta

- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı beyaz peynir veya lor peyniri (isteğe bağlı)
- Taze maydanoz veya roka (süslemek için)

Yapılışı:

1. Avokadoyu hazırlayın.

- Avokadonun kabuğunu soyup içini çatal ile ezin.
- Üzerine limon suyu, tuz, karabiber ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.

2. Ekmeği kızartın.

- Tam buğday ekmeklerini bir tavada veya tost makinesinde kızartın.

3. Yumurtayı pişirin.

- Tavaya az miktarda zeytinyağı ekleyin ve yumurtaları göz göz pişirin.

4. Tostu hazırlayın.

- Kızarmış ekmeklerin üzerine ezilmiş avokadoyu sürün.
- Üzerine pişirdiğiniz yumurtayı yerleştirin.

5. Servis yapın.

- Üzerine pul biber, beyaz peynir ve taze yeşillikler ekleyerek servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için ekmeğinizi sarımsakla hafifçe ovabilirsiniz.

Peynirli Maydanozlu Omlet

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süt (isteğe bağlı, daha yumuşak omlet için)
- 1 çay kaşığı tuz

- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1/2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir veya kaşar peyniri
- 1/4 su bardağı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Yumurtaları çırpın.

- Bir kaseye yumurtaları kırın, süt ekleyin ve tuz, karabiber ile iyice çırpın.

2. Tavayı hazırlayın.

- Orta boy bir tavada tereyağını veya zeytinyağını ısıtın.

3. Omleti pişirin.

- Yumurtalı karışımı tavaya dökün ve orta ateşte pişirmeye başlayın.
- Hafifçe katılaşmaya başladığında üzerine rendelenmiş peynir ve doğranmış maydanozu ekleyin.

4. Omleti katlayın.

- Omletin kenarlarını hafifçe kaldırarak ortada kalan sıvı kısmın pişmesini sağlayın.
- Omletin bir tarafını spatula yardımıyla diğer tarafın üzerine katlayın ve 1 dakika daha pişirin.

5. Servis yapın.

- Omleti tabağa alın ve üzerine pul biber serpiştirerek sıcak servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha kabarık bir omlet için yumurtaları çırparken içine bir çay kaşığı karbonat ekleyebilirsiniz.

Granola ve Yoğurt Kasesi

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Hazır granola kullanılacak)
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süzme yoğurt veya normal yoğurt
- 1 su bardağı granola
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu

- 1/2 su bardağı taze meyve (çilek, muz, yaban mersini vb.)
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (kırılmış)
- 1 yemek kaşığı chia tohumu veya keten tohumu (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Yoğurdu hazırlayın.

- Yoğurdu iki kaseye paylaştırın.

2. Tatlandırın.

- Üzerine bal veya akçaağaç şurubu gezdirin ve hafifçe karıştırın.

3. Granolayı ekleyin.

- Yoğurdun üzerine granolayı eşit şekilde serpin.

4. Meyve ve kuruyemiş ekleyin.

- Dilimlenmiş çilek, muz, yaban mersini gibi meyveleri ekleyin.
- Kırılmış ceviz veya bademleri de üzerine serpiştirin.

5. Servis yapın.

- İsteğe bağlı olarak chia tohumu ve tarçın serpiştirerek servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha yoğun bir lezzet için yoğurdu bir gece önceden bal ve tarçınla karıştırıp dinlendirebilirsiniz.

Fırınlanmış Yulaf Ezmesi

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı süt (veya badem sütü)
- 1 adet muz (ezilmiş)

- 1 adet yumurta
- 1/4 su bardağı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı ceviz veya fındık (kırılmış)
- 1/2 su bardağı yaban mersini veya doğranmış çilek

Yapılışı:

1. Fırını 180°C'ye ısıtın.

2. Islak malzemeleri karıştırın.

- Bir kasede ezilmiş muzu, yumurtayı, sütü, balı, vanilyayı ve tarçını karıştırın.

3. Kuru malzemeleri ekleyin.

- Yulaf ezmesini, kabartma tozunu, tuzu ve kırılmış ceviz veya fındığı ekleyin ve karıştırın.

4. Meyveleri ekleyin.

- Karışıma yaban mersini veya çilek ekleyip hafifçe karıştırın.

5. Karışımı fırın kabına alın.

- Hafif yağlanmış bir fırın kabına dökün ve üstünü düzleştirin.

6. Fırında pişirin.

- Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar, üstü hafif kızarana kadar pişirin.

7. Servis yapın.

- Ilındıktan sonra dilimleyerek servis edin. Üzerine bal veya yoğurt ekleyebilirsiniz.

- **Püf Noktası:** Daha çıtır bir kıvam için fırından çıktıktan sonra 5 dakika daha ızgara modunda pişirebilirsiniz.

Pişi

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

□□ **Mayalanma Süresi:** 30 dakika

- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt veya su

- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt (isteğe bağlı, daha yumuşak bir kıvam için)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı:

1. Mayayı aktif hale getirin:

- Ilık sütü veya suyu bir kaba alın, içine maya ve şekeri ekleyin.
- 5-10 dakika bekleyerek mayanın kabarmasını sağlayın.

2. Hamuru yoğurun:

- Geniş bir kaba unu alın, ortasını açın.
- Mayalı karışımı, yoğurdu, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

3. Hamuru mayalandırın:

- Üzerini örtüp ılık bir ortamda yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakın.

4. Hamuru açın ve şekil verin:

- Hamuru tezgaha alın ve merdane ile yarım santim kalınlığında açın.
- Su bardağı veya kalıp ile yuvarlak şekiller kesin.

5. Pişileri kızartın:

- Bol ve kızgın yağda hamurları altın rengini alana kadar kızartın.
- Fazla yağını süzmek için havlu kağıt üzerine alın.

6. Servis yapın:

- Sıcak servis edin, isteğe bağlı olarak peynir, reçel veya bal ile tüketebilirsiniz.

- **Püf Noktası:**
- Daha hafif bir pişi için hamuru fazla yoğurmadan ve fazla un eklemeden hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Pratik Pancake (Krep)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Pişirmek için tereyağı veya sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Bir kaseye yumurtayı kırın ve çırpın.
- Şeker, süt, un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

2. Tavayı hazırlayın:

- Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağı veya sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.

3. Pancake'leri pişirin:

- Tavaya bir kepçe pancake hamuru dökün ve yayılmasını bekleyin.
- Üzeri göz göz olup hafifçe kabarınca spatula ile çevirin.
- Her iki tarafı altın rengi olana kadar pişirin.

4. Servis yapın:

- Sıcak pancake'leri bal, reçel, çikolata sosu veya meyvelerle süsleyerek servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha kabarık pancake'ler için hamuru çırptıktan sonra 5 dakika dinlendirebilirsiniz.

Fırınlanmış Müsli (Ev Yapımı)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1/2 su bardağı ceviz veya badem (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı fındık (iri doğranmış)

- 1/2 su bardağı hindistancevizi rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/4 su bardağı zeytinyağı veya hindistancevizi yağı
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı kuru üzüm, kuru kayısı veya yaban mersini (piştikten sonra eklemek için)

Yapılışı:

1. Fırını 170°C'ye ısıtın:

2. Kuru malzemeleri karıştırın:

- Bir kapta yulaf ezmesini, doğranmış ceviz, badem, fındık, hindistancevizi rendesi, tarçın ve tuzu karıştırın.

3. Sıvı malzemeleri ekleyin:

- Bal, zeytinyağı ve vanilya özütünü ekleyerek iyice karıştırın.

4. Fırın tepsisine yayın:

- Karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine eşit şekilde yayın.

5. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika, ara ara karıştırarak altın rengi olana kadar pişirin.

6. Kuru meyveleri ekleyin:

- Müsli fırından çıktıktan sonra kuru üzüm veya doğranmış kuru kayısı ekleyin.

7. Servis yapın:

- Tamamen soğuduktan sonra yoğurt, süt veya taze meyvelerle servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha çıtır bir yapı için pişirme süresinin son 5 dakikasında fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Ballı Tarçınlı Muzlu Tost

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi veya labne peyniri
- 1 adet muz (ince dilimlenmiş)

- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (isteğe bağlı, kırılmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ (tostu kızartmak için)

Yapılışı:

1. Ekmekleri hazırlayın:

- Tam buğday ekmeğinin bir yüzüne fıstık ezmesi veya labne sürün.

2. Muz ve bal ekleyin:

- Dilimlenmiş muzları ekmeğin üzerine yerleştirin.
- Üzerine bal gezdirin ve tarçın serpiştirin.

3. Ceviz veya badem ekleyin (isteğe bağlı):

- Daha çıtır ve besleyici bir lezzet için üzerine kırılmış ceviz veya badem serpiştirin.

4. Tostu pişirin:

- Tost makinesinde veya tavada az tereyağı ile her iki tarafını hafifçe kızartın.

5. Servis yapın:

- Sıcak servis edin, üzerine ekstra bal gezdirerek sunabilirsiniz.

- **Püf Noktası:** Daha yoğun bir aroma için bal yerine akçaağaç şurubu da kullanabilirsiniz.

Mini Peynirli Milföyler

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 paket milföy hamuru
- 150 g beyaz peynir
-

1 tutam ince doğranmış maydanoz

- 1 yumurta (üzeri için)

Şerbeti/Sosu (varsa):

- Yok

Yapılışı:

1. Hazırlık:

- Milföy hamurlarını oda sıcaklığında birkaç dakika bekletin.
- İç harcı için beyaz peyniri bir kasede ezin ve maydanozla karıştırın.

2. Şekil Verme:

- Yumuşamış milföy karelerini çapraz olacak şekilde üçgen olarak kesin veya bütün halde kullanın.
- İç harcı ortasına yerleştirin. Uçlarını kapatın ve çatalla kenarlarına bastırarak sabitleyin.

3. Pişirme:

- Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve milföyleri dizin.
- Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkan sıcak milföyleri ılık çay veya ayranla servis edebilirsiniz.
- Yanına domates ve salatalık dilimleri güzel bir eşlikçi olur.

- **İpucu: Milföyleri fırına vermeden önce buzdolabında 10 dakika bekletmek, daha kabarık ve gevrek olmalarını sağlar.**

Sebzeli Krep Ruloları

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
-

2 adet yumurta

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ (krep tavasını yağlamak için)

İç Harcı:

- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı lor peyniri
- 1 tutam ince doğranmış dereotu
- Tuz ve karabiber (isteğe göre)

Yapılışı:

1. Krep Hamurunu Hazırlama:

- Geniş bir kapta yumurta, süt ve unu pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.
- Tuz ekleyin ve karışımı 5 dakika dinlendirin.

2. Krepleri Pişirme:

- Tavayı hafifçe yağlayın.
- Kısık ateşte her iki tarafı da hafifçe kızarana kadar ince krepler pişirin.

3. İç Harcı Hazırlama:

- Rendelenmiş sebzeleri tavada 5 dakika kadar soteleyin.
- Soğuduktan sonra lor peyniri ve dereotu ile karıştırın.
- Baharatlarla tatlandırın.

4. Rulo Yapma & Servis:

- Her krepin içine sebzeli harçtan koyun, rulo şeklinde sarın.
- İsteğe göre dilimleyip kürdan batırarak servis tabağına yerleştirin.

- **İpucu: Krepleri önceden hazırlayıp buzdolabında saklayabilir, sabah sadece içini doldurarak hızlı bir kahvaltı hazırlayabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Yumurtalı Ekmek

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı süt
-

Tuz

- Karabiber
- Sıvı yağ (kızartmak için)

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Yumurtaları geniş bir kaseye kırın.
- Üzerine süt, tuz ve karabiberi ekleyin.
- İyice çırpın.

2. Ekmekleri Batırma:

- Ekmek dilimlerini hazırladığınız yumurtalı karışıma her iki yüzünü de bulayacak şekilde batırın.

3. Kızartma:

- Tavayı ısıtın ve biraz sıvı yağ ekleyin.
- Yumurtalı ekmek dilimlerini orta ateşte, her iki tarafı altın sarısı olana kadar kızartın.

4. Servis:

- Sıcak servis yapın.
- Yanında domates, salatalık ve peynirle birlikte sunabilirsiniz.

- **İpucu: Bayat ekmekle yapıldığında hem daha iyi sonuç verir hem de israfı önlemiş olursunuz.**

Patatesli Gözleme

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
-

1 tatlı kaşığı tuz

- 1 su bardağı ılık su (gerektikçe eklenebilir)

İç Harcı:

- 3 adet haşlanmış patates
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Unu derin bir kaba alın, ortasını açın. Tuz ve ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2. İç Harcı Hazırlama:

- Tavada soğanı sıvı yağ ile soteleyin. Salçayı ekleyip karıştırın. Haşlanmış ve ezilmiş patatesleri ekleyin. Baharatlarla tatlandırıp harcı soğumaya bırakın.

3. Gözlemeyi Açma ve Pişirme:

- Hamurdan bezeler alın, unlu zeminde ince yuvarlak şekilde açın. Ortasına iç harçtan koyun, yarım daire şeklinde kapatın. Tavada her iki tarafını kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

-

Gözlemeleri sıcakken tereyağı ile hafifçe yağlayarak servis edebilirsiniz. Yanına ayran veya çay çok yakışır.

- **İpucu: İç harcı bir gün önceden hazırlarsanız gözlemeleri sabah çok daha pratik şekilde yapabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Zeytinli Mini Kekler

• **Süre:** 30-35 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 adet mini kek

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 adet yumurta
-

Yarım su bardağı yoğurt

- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı doğranmış siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış dereotu
- 50 g beyaz peynir (ezilmiş)

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı bir kapta çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2. İç Malzemeleri Ekleyin:

- Doğranmış zeytin, ezilmiş beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu ekleyin. Tüm malzemeleri spatula ile karıştırın.

3. Kalıplara Dökme:

- Muffin kalıplarını yağlayın veya kağıt yerleştirin. Karışımı eşit şekilde kalıplara paylaştırın.

4. Pişirme ve Servis:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri kızardığında fırından çıkarın. Ilık ya da soğuk olarak servis edin.

- **İpucu: Dilerseniz içine rendelenmiş havuç veya kırmızı biber de ekleyerek daha renkli kekler elde edebilirsiniz.**

Kaşarlı Domatesli Tava Tost

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 5-6 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 1-2 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 dilim tost ekmeği
-

2 dilim kaşar peyniri

- 2-3 dilim domates
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (dış yüzeyi yağlamak için)
- 1 tutam kekik (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Tostu Hazırlama:

- Ekmek dilimlerinin iç yüzüne kaşar peynirini ve domates dilimlerini yerleştirin. Üzerine isteğe göre biraz kekik serpin.

2. Tavada Pişirme:

- Dış yüzeylerini hafif tereyağı ile yağlayın. Isıtılmış yapışmaz tavaya alın.
- Orta ateşte, ekmeklerin her iki yüzü altın rengini alana kadar pişirin. Kaşar peyniri eridiğinde tost hazır.

3. Servis:

- Tostu çapraz keserek servis edin. Yanında çay, yeşillik veya turşu eşlik edebilir.

- **İpucu: Domatesleri ince dilimleyip kağıt havlu ile hafifçe kurulamak, tostun hamurlaşmasını önler.**

Haşhaşlı Çörek

• **Süre:** 45-50 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
-

Yarım su bardağı sıvı yağ

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 g)
- 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı:

- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı, tatlı versiyon için)

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Ilık süt, maya ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin. Ardından yağ, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 30-40 dakika mayalanmaya bırakın.

2. İç Harcı Hazırlama:

- Bir kasede haşhaş ezmesini sıvı yağla açın. Tatlı isteniyorsa içine biraz şeker ekleyin.

3. Şekil Verme:

- Hamuru bezelere ayırın ve ince uzun şekilde açın. Üzerine haşhaşlı karışımdan sürüp rulo yapın. İsteğe göre gül şekli verin veya üçe katlayarak burgu şekli yapın.

4. Pişirme ve Servis:

-

Şekil verdiğiniz çörekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

- **İpucu: Çörekleri pişirmeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürerseniz daha parlak ve iştah açıcı görünür.**

Kiraz'ın Mutfağı

Ev Yapımı Granola Bar

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 adet bar

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
-

Yarım su bardağı bal veya hurma şurubu

- Yarım su bardağı fıstık ezmesi
- Yarım su bardağı kuru meyve (üzüm, kayısı, yaban mersini vb.)
- Yarım su bardağı kırılmış ceviz veya badem
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Bir tencerede bal ve fıstık ezmesini kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Akışkan kıvama gelince ocaktan alın ve içine vanilya özü ekleyin.

2. Kuru Malzemeleri Ekleyin:

- Ayrı bir kapta yulaf, kuru meyve, ceviz ve tarçını karıştırın. Sıcak bal-fıstık karışımını üzerine dökün ve iyice harmanlayın.

3. Şekil Verme:

- Karışımı yağlı kağıt serili bir tepsiye dökün ve bastırarak düzleştirin. Önceden ısıtılmış 160°C fırında 20 dakika kadar pişirin.

4. Soğutma ve Kesme:

- Fırından çıkan karışımı tamamen soğuyana kadar bekletin. Ardından keskin bir bıçakla bar şeklinde dilimleyin.

- **İpucu: Barların daha kıtır olması için piştikten sonra 5-10 dakika fırında kurutabilirsiniz.**

Sebzeli Muffin

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 adet muffin

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 adet yumurta
-

Yarım su bardağı yoğurt

- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber, kekik

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Yumurtaları çırpın. Üzerine yoğurt ve zeytinyağını ekleyerek karıştırın. Un, kabartma tozu, tuz ve baharatları ekleyin.

2. Sebzeleri Ekleyin:

- Rendelenmiş ve suyu sıkılmış sebzeleri, kaşar peynirini ekleyerek karışımı spatula yardımıyla harmanlayın.

3. Kalıplara Dökme:

- Muffin kalıplarına karışımı eşit olarak paylaştırın. Üzerine isteğe göre susam veya çörekotu serpebilirsiniz.

4. Pişirme ve Servis:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık ya da soğuk servis edebilirsiniz.

- **İpucu: Sebzeli muffinleri dondurucuda saklayabilir, ihtiyaç duyduğunuzda ısıtarak pratik bir kahvaltı hazırlayabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Yumurtalı Ispanak Kavurması

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 500 g ıspanak (ayıklanmış ve doğranmış)
-

1 adet kuru soğan

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Soğanı Soteleme:

- Tavaya zeytinyağını alın. Küp doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

2. Ispanakları Ekleyin:

- Doğranmış ıspanakları ekleyin. Suyunu salıp çekene kadar kavurun. Baharatlarla tatlandırın.

3. Yumurtaları Kırma:

- Ispanakların ortasında küçük boşluklar açarak yumurtaları kırın. Sarılarını dağıtmadan pişirebilir ya da karıştırarak kavurabilirsiniz.

4. Servis:

- Yumurtalar istediğiniz kıvamda piştiğinde ocaktan alın. Sıcak olarak, tercihen ekmekle servis edin.

- **İpucu: Ispanakları haşlamadan direkt kavurarak hem vitamin değerini koruyabilir hem de lezzetini artırabilirsiniz.**

Labneli Cevizli Sandviç

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday veya çavdar ekmeği
-

4 yemek kaşığı labne peyniri

- 1 avuç ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tutam tarçın (isteğe bağlı)
- Roka veya taze fesleğen yaprakları (servis için)

Yapılışı:

1. Labneli Karışımı Hazırlama:

- Labne peyniri bir kaseye alın. İçine dövülmüş cevizleri ve balı ekleyip karıştırın. Hafif tatlı ama doyurucu bir karışım elde edin.

2. Sandviçi Oluşturma:

- Ekmek dilimlerinin üzerine labneli karışımdan sürün. İsteğe göre üzerine biraz tarçın serpin.
- Diğer ekmek dilimini üzerine kapatın. Dilerseniz üçgen şeklinde keserek servis edin.

3. Servis:

- Yanına taze roka veya fesleğenle süsleme yapabilir, sıcak çayla birlikte servis edebilirsiniz.

- **İpucu: Bu sandviç, hem tatlı hem tuzlu sevenler için ideal! İçine kuru üzüm veya incir de eklenerek farklı bir aroma yakalanabilir.**

Fırında Yumurtalı Patates

• **Süre:** 35-40 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 3 adet orta boy patates
-

2 adet yumurta

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber, kekik, pul biber (isteğe göre)
- 1-2 dal taze biberiye (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Patatesleri Hazırlama:

- Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve baharatlarla harmanlayın. Fırın kabına yayın.

2. Ön Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dakika kadar, patatesler hafif yumuşayana kadar pişirin.

3. Yumurtaları Ekleyin:

- Fırını açın, patateslerin üzerine yumurtaları kırın. Sarılarını dağıtmamaya dikkat edin.

4. Son Pişirme:

- Fırına tekrar verin ve yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar (yaklaşık 5-7 dakika) pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan sıcak yemeği taze yeşillik veya yoğurtla birlikte servis edebilirsiniz.

- **İpucu: Patatesleri önceden haşlarsanız fırın süresi kısalır ve içi daha yumuşak, dışı çıtır olur.**

Mayasız Peynirli Bazlama

• **Süre:** 25-30 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15-20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 adet bazlama

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 2 su bardağı un
-

1 çay bardağı yoğurt

- Yarım çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz

İç Harcı:

- 1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 1 tutam ince doğranmış maydanoz

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Hamur malzemelerini geniş bir kapta karıştırın ve yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Gerekirse un veya su ilavesi yapın.

2. Harcı Hazırlama:

- Beyaz peyniri ezin ve ince doğranmış maydanozla karıştırın.

3. Şekil Verme:

- Hamuru bezelere ayırın. Her bezeyi açın, ortasına peynirli harç koyun. Üzerini kapatıp tekrar hafifçe açarak yuvarlak hale getirin.

4. Pişirme:

- Isıtılmış yapışmaz tavada arkalı önlü pişirin. Her iki tarafı da güzelce kızardığında alın.

5. Servis:

-

Tereyağı sürerek sıcak servis edin. Yanında çay ve domates-salatalıkla harika gider.

- **İpucu: Bazlamaları önceden pişirip buzdolabında saklayabilir, ihtiyaç duyduğunuzda tekrar ısıtarak servis edebilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Muzlu Fıstık Ezmeli Tost

• **Süre:** 8-9 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 3-4 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 1-2 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 dilim tam buğday ekmeği
-

2 yemek kaşığı fıstık ezmesi

- 1 adet muz (dilimlenmiş)
- 1 çay kaşığı bal (isteğe bağlı)
- Tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Malzemeleri Yerleştirme:

- Ekmek dilimlerinden birinin üzerine fıstık ezmesini sürün.
- Üzerine muz dilimlerini dizin. İsteğe göre biraz bal gezdirip tarçın serpin.

2. Tostu Pişirme:

- Diğer ekmek dilimini kapatın. Tost makinesinde veya tavada, her iki tarafı hafifçe kızarana kadar pişirin.

3. Servis:

- Tostu çapraz şekilde keserek sıcak veya ılık şekilde servis edin. Yanına süt ya da kahve çok yakışır.

- **İpucu: Daha çıtır bir dış yüzey için ekmek dilimlerinin dışına hafif tereyağı sürebilirsiniz.**

Fırınlanmış Yumurtalı Avokado

• **Süre:** 15-20 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 12-15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 adet büyük olgun avokado
-

2 adet küçük boy yumurta

- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri için (isteğe bağlı):

- Rendelenmiş kaşar peyniri
- Taze maydanoz veya dereotu

Yapılışı:

1. Avokadoyu Hazırlama:

- Avokadoyu uzunlamasına ikiye kesin ve çekirdeğini çıkarın.
- İç kısımları bir kaşıkla biraz genişletin ki yumurtalar sığabilsin.

2. Yumurtaları Kırma:

- Avokadonun içlerine dikkatlice birer yumurta kırın. Tuz ve karabiber serpin.

3. Fırınlama:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 12-15 dakika kadar, yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar pişirin.
- Dilerseniz son 2 dakikada üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpebilirsiniz.

4. Servis:

- Fırından çıkınca taze otlarla süsleyin. Yanında tam buğday ekmeği ile servis edin.

- **İpucu: Yumurtaları daha kolay yerleştirebilmek için avokadonun alt kısmını biraz düzleştirerek sabit durmasını sağlayabilirsiniz.**

Zeytin Ezmesi ile Sandviç Dilimleri

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 6 dilim tost ekmeği veya tam buğday ekmeği
-

4 yemek kaşığı siyah zeytin ezmesi

- 2 yemek kaşığı labne peyniri veya krem peynir
- 1 tutam kekik veya fesleğen
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Bir kasede zeytin ezmesi ile labne peyniri (veya krem peynir) karıştırılır. Dilerseniz içine biraz kekik veya fesleğen ekleyin.

2. Ekmekleri Hazırlama:

- Ekmek dilimlerinin üzerine hazırladığınız karışımdan sürün.
- İsteğe göre ekmekleri çapraz şekilde üçgen veya minik dikdörtgenler halinde kesebilirsiniz.

3. Servis:

- Sandviç dilimlerini taze nane veya roka yaprakları eşliğinde servis edin. Yanında domates dilimleri ve çayla harika gider.

- **İpucu: Sunum sırasında üzerine susam, çörekotu veya ince kıyılmış ceviz serperek lezzeti ve görüntüyü zenginleştirebilirsiniz.**

Patatesli Mini Omlet

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet mini omlet

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 adet orta boy patates (haşlanmış ve küçük küpler halinde doğranmış)
- 1/4 su bardağı süt

- 1/2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- İsteğe bağlı: doğranmış yeşil soğan veya maydanoz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, süt, tuz ve karabiberi bir kasede çırpın.

2. Malzemeleri birleştirin:

- Haşlanmış patatesleri, kaşar peynirini ve isteğe göre yeşillikleri ekleyip karıştırın.

3. Kalıplara dökün ve pişirin:

- Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Sıcak veya soğuk olarak servis edebilirsiniz. Yanında taze domates, roka ve peynirle kahvaltıya çok yakışır.

- **İpucu:** Karışıma biraz mısır veya ince doğranmış kapya biber ekleyerek renklendirebilirsiniz.

Yulaflı Muzlu Pankek

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8 adet pankek

Malzemeler:

- 2 adet olgun muz (ezilmiş)
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet yumurta

- 1/4 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (pişirmek için)

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Muzları, yumurtaları, sütü, yulaf ezmesini, kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını ve balı karıştırın.
- Karışımı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.

2. Pankekleri pişirin:

- Yapışmaz tavayı zeytinyağı ile yağlayın. Orta ateşte her iki yüzünü de altın rengi alana kadar pişirin.

Servis Önerisi:

Üzerine muz dilimleri, fındık ezmesi veya bal gezdirerek servis edebilirsiniz. Yanında sütle nefis gider.

- **İpucu:** Daha fazla kıvam ve aroma için karışıma 1 yemek kaşığı yoğurt veya birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Tahinli Cevizli Ekmek Dilimi

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 4 yemek kaşığı tahin
- 3 yemek kaşığı ceviz içi (iri dövülmüş)
- İsteğe bağlı: 1 tatlı kaşığı bal

Yapılışı:

1. Ekmekleri kızartın:

- Ekmekleri tost makinesinde ya da tavada her iki yüzü altın rengini alana kadar kızartın.

2. Tahini sürün:

- Kızarmış ekmeklerin üzerine tahini eşit şekilde sürün.

3. Cevizle süsleyin:

- Üzerine ceviz serpin. Arzuya göre biraz bal gezdirerek servis edebilirsiniz.

Servis Önerisi:

Yanında taze sıkılmış portakal suyu veya bitki çayı ile mükemmel bir kahvaltı alternatifi olur.

- **İpucu:** Tahini daha akışkan hale getirmek için 1 tatlı kaşığı ılık suyla karıştırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mu

Sebzeli Kaşarlı Muffin

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 adet muffin

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/4 su bardağı zeytinyağı

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı haşlanmış brokoli (doğranmış)
- 1/4 su bardağı kırmızı biber (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırpın. Ardından un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin.

2. Sebzeleri ve peyniri ekleyin:

- Rendelenmiş kaşar, brokoli, biber ve dereotunu karışıma ilave edin. Homojen bir karışım elde edin.

3. Kalıplara dökün ve pişirin:

- Karışımı muffin kalıplarına dökün. 180°C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Ilık servis edin. Yanında ayran veya domatesli bir kahvaltı salatası ile harika olur.

- **İpucu:** Muffinlerin üzerine ekstra kaşar serpip fırınlamadan önce hafif kızartma efekti verebilirsiniz.

Krep Sandviç

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Kahvaltılıklar & Atıştırmalıklar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı un

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- İç harç için: dilim peynir, salam veya jambon, marul, domates

---

Yapılışı:

1. Krep hamurunu hazırlayın:

- Yumurta, süt, un, tuz ve zeytinyağını çırpın. Akışkan bir kıvam elde edin.

2. Krepleri pişirin:

- Yapışmaz tavada az yağla arkalı önlü ince krepler pişirin.

3. Sandviçi hazırlayın:

- Soğuyan kreplerin içine peynir, salam, yeşillik ve domates koyup rulo yapın ya da ikiye katlayın.

Servis Önerisi:

Yanında ayran veya taze sıkılmış meyve suyu ile servis edebilirsiniz. Hafif ısıtarak da tüketilebilir.

- **İpucu:** İç malzemeyi çeşitlendirmek için humus, avokado ezmesi ya da haşlanmış yumurta da kullanabilirsiniz.

Kiraz’ın Mutfağı — Master Tarif Kitabı

Pilavlar & Makarnalar

Bu bölümde, **Pilavlar & Makarnalar** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

13

Bölüm Adı

Pilavlar & Makarnalar

Kiraz'ın Mutfağı

Şehriyeli Pilav

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç
- 1/4 su bardağı arpa şehriye
- 1,5 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlama:

- Pirinci nişastasını atması için **ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin**.
- Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.

2. Pilavı Pişirme:

- Tereyağını ve sıvı yağı tencereye alın, şehriyeleri ekleyin ve **kahverengileşene kadar kavurun**.
- Yıkanmış pirinci ekleyip **2-3 dakika daha kavurun**.
- Sıcak su veya tavuk suyunu ve tuzu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp kısık ateşte **10-12 dakika suyunu çekene kadar pişirin**.
- Ocaktan aldıktan sonra **10 dakika demlenmeye bırakın**.

3. Servis:

- Pilavı hafifçe karıştırarak kabartın ve sıcak servis edin.
- **İpucu:** Pilavın tane tane olması için **demlendikten sonra** tahta kaşıkla hafifçe karıştırın.

İç Pilav

• **Süre:** 30-35 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlama:

- Pirinci **ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin**.
- Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Bir tencerede tereyağını ve sıvı yağı eritin.
- Soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Dolmalık fıstıkları ekleyip hafifçe kızarana kadar kavurun.
- Kuş üzümünü ve baharatları ekleyerek karıştırın.

3. Pilavı Pişirme:

- Pirinci ekleyip **2-3 dakika kavurun**.
- Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp **kısık ateşte 12-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin**.
- Ocaktan aldıktan sonra **15 dakika demlenmeye bırakın**.

4. Servis:

- Hafifçe karıştırarak kabartın ve sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **birkaç damla limon suyu** ekleyebilirsiniz.

Domatesli Bulgur Pilavı

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu

Yapılışı:

1. Soğanı Kavurma:

- Tencereye zeytinyağını ve tereyağını alın.
- Küçük doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.

2. Domatesli Harcı Hazırlama:

- Domates salçasını ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ekleyip birkaç dakika pişirin.

3. Pilavı Pişirme:

- Bulguru ekleyip **2-3 dakika kavurun**.
- Tuz ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyin.
- Kapağını kapatıp **kısık ateşte 12-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin**.
- Ocaktan aldıktan sonra **10 dakika demlenmeye bırakın**.

4. Servis:

- Servis tabağına alıp sıcak olarak yanında yoğurtla servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Pilavın daha lezzetli olması için **et suyu** kullanabilirsiniz.

Erişte Pilavı

• **Süre:** 20-25 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

- 2 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Erişteyi Kavurma:

- Tencereye tereyağı ve sıvı yağı ekleyin.
- Erişteleri ekleyerek **orta ateşte kahverengileşene kadar kavurun**.

2. Pişirme:

- Üzerine sıcak suyu ve tuzu ekleyerek karıştırın.
- **Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 10-12 dakika pişirin**.

3. Demlendirme ve Servis:

- Ocağı kapattıktan sonra erişteyi **5 dakika dinlendirin**.
- Karıştırarak servis edin ve isteğe bağlı olarak üzerine kaşar peyniri serpin.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **erişteyi pişirmeden önce cevizle kavurabilirsiniz**.

Sebzeli Makarna

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (tercihen tam buğday veya kepekli)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)

- 1 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 1 adet kabak (jülyen doğranmış)
- 1 küçük boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı doğranmış domates (veya domates sosu)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar veya parmesan (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Sebzeleri doğrayın.

- Soğanı ve sarımsağı ince doğrayın.
- Biberleri, havucu ve kabağı jülyen doğrayın.

3. Sebzeleri soteleyin.

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Önce soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Ardından biberleri, havucu ve kabağı ekleyip 5-6 dakika kadar soteleyin.

4. Domates sosunu ekleyin.

- Doğranmış domatesleri veya domates sosunu tavaya ekleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ilave edip 5 dakika kaynamaya bırakın.

5. Makarnayı ekleyin.

- Haşlanmış makarnayı sebzeli sosun içine ekleyin ve iyice karıştırın.
- 2-3 dakika daha pişirerek sosun makarnaya iyice işlemesini sağlayın.

6. Servis yapın.

- Ocaktan aldıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar veya parmesan serpiştirin.
- Sıcak olarak servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için makarnayı haşladıktan sonra bir miktar haşlama suyunu saklayıp sosa ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Pesto Soslu Makarna

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (tercihen spagetti veya penne)
- 2 su bardağı taze fesleğen yaprağı
- 2 diş sarımsak

- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1/3 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1/3 su bardağı çam fıstığı veya ceviz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Pesto sosunu hazırlayın.

- Fesleğen yapraklarını, sarımsağı, çam fıstığını (veya cevizi) ve tuzu mutfak robotuna alın.
- Malzemeler püre haline gelene kadar çekin.
- Ardından yavaş yavaş zeytinyağını ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Son olarak parmesan peynirini ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

3. Makarnayı sosla buluşturun.

- Haşlanmış makarnayı geniş bir kaba alın ve üzerine pesto sosunu ekleyin.
- Sosun her yere eşit dağılması için güzelce karıştırın.

4. Servis yapın.

- Üzerine ekstra parmesan peyniri ve birkaç fesleğen yaprağı ekleyerek sıcak servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için makarnayı haşladıktan sonra 2 yemek kaşığı haşlama suyunu sosun içine ekleyebilirsiniz.

Kremalı Mantarlı Makarna

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (tercihen fettuccine veya tagliatelle)
- 300 gr mantar (ince dilimlenmiş)
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)

- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı krema
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz (servis için)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Mantarları soteleyin.

- Büyük bir tavada tereyağını ve zeytinyağını ısıtın.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

3. Kremalı sosu hazırlayın.

- Sotelenen mantarların üzerine kremayı ve sütü ekleyin.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip karıştırın.
- Sos koyulaşana kadar 5-7 dakika kısık ateşte pişirin.

4. Makarnayı ekleyin.

- Haşlanmış makarnayı tavaya ekleyin ve sosla iyice harmanlayın.
- Parmesan peynirini ekleyip karıştırın.

5. Servis yapın.

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek sıcak servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha yoğun bir sos için 1-2 yemek kaşığı makarna haşlama suyunu ekleyerek kıvamını artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Tavuklu Şehriye Pilavı

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1,5 su bardağı pirinç (yarım saat suda bekletilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü
- Yarım çay bardağı doğranmış dereotu veya maydanoz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın.

- Pirinci nişastasını atması için ılık suda 30 dakika bekletin.
- Daha sonra iyice yıkayıp süzün.

2. Şehriyeyi kavurun.

- Geniş bir tencerede tereyağını ve zeytinyağını eritin.
- Arpa şehriyeyi ekleyin ve rengi kahverengiye dönene kadar kavurun.

3. Pirinç ve baharatları ekleyin.

- Süzülen pirinci şehriyeye ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kimyonu ekleyin.

4. Suyu ekleyin ve pişirin.

- Tavuk suyu ve sıcak suyu ekleyin, karıştırın.
- Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

5. Tavuğu ekleyin ve demlendirin.

- Pişen pilavın üzerine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin.
- Pilavı karıştırmadan kapağını kapatın ve 10 dakika demlenmeye bırakın.

6. Servis yapın.

- Üzerine doğranmış dereotu veya maydanoz serperek sıcak servis edin.
- **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için tereyağını ekleyip pilavı son kez karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Nohutlu Bulgur Pilavı

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı iri pilavlık bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan (ince doğranmış)

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun.

- Geniş bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını eritin.
- Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

2. Salçayı ve domatesi ekleyin.

- Salçayı ekleyip 1-2 dakika kavurun.
- Rendelenmiş domatesi ilave edin ve birkaç dakika pişirin.

3. Bulguru ekleyin.

- Bulguru tencereye ekleyin ve 2-3 dakika kadar kavurun.
- Haşlanmış nohutu da ekleyin.

4. Suyu ekleyin ve pişirin.

- Sıcak suyu veya et suyunu tencereye ekleyin.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kimyon ekleyip karıştırın.
- Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

5. Demlendirin.

- Pişen pilavı ocaktan alın ve kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin.

6. Servis yapın.

- Hafifçe karıştırarak sıcak servis edin.
- **Püf Noktası:** Daha aromatik bir tat için pişirme suyuna birkaç dal taze kekik ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Deniz Mahsullü Makarna

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket spagetti veya linguine makarna
- 200 gr karides (ayıklanmış)
- 150 gr kalamar (halka şeklinde doğranmış)

- 100 gr midye içi (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı cherry domates (ikiye bölünmüş)
- 1/2 su bardağı beyaz şarap veya balık suyu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kekik veya fesleğen
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz (servis için)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Deniz mahsullerini soteleyin.

- Büyük bir tavada zeytinyağını ısıtın, sarımsağı ekleyip hafifçe soteleyin.
- Karides, kalamar ve midyeyi ekleyip yüksek ateşte 3-4 dakika soteleyin.
- Deniz mahsullerini tavadan alın ve bir kenarda bekletin.

3. Sosu hazırlayın.

- Aynı tavaya tereyağını ekleyin, cherry domatesleri ekleyip birkaç dakika soteleyin.
- Beyaz şarap veya balık suyu ekleyip 2 dakika kaynatın.
- Krema kullanıyorsanız ekleyip karıştırın.

4. Makarnayı ekleyin.

- Haşlanmış makarnayı tavaya alın, baharatları ekleyin ve iyice karıştırın.
- Önceden sotelediğiniz deniz mahsullerini ekleyin.

5. Servis yapın.

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek sıcak servis edin.

- **Püf Noktası:** Daha yoğun bir lezzet için pişirme esnasında birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Fırın Makarna (Sebzeli)

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (penne veya fırınlık makarna)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)

- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın ve süzün.

2. Sebzeleri soteleyin:

- Zeytinyağında soğan, sarımsak ve diğer sebzeleri birkaç dakika soteleyin.

3. Karıştırın ve fırına verin:

- Makarnayı sebzelerle karıştırın. Karışımı fırın kabına alın, üzerine kaşar peyniri serpin. 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Sıcak servis edin. Yanında yoğurt veya taze yeşilliklerle sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Lezzeti artırmak için içerisine biraz fesleğen veya kekik ekleyebilirsiniz.

Mantarlı Arpa Şehriye Pilavı

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 200 gr kültür mantarı (doğranmış)
- 1 adet küçük soğan (ince doğranmış)

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- Tuz, karabiber
- İsteğe bağlı: ince kıyılmış maydanoz (üzeri için)

Yapılışı:

1. Mantarları soteleyin:

- Zeytinyağında doğranmış mantarları suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

2. Soğan ve şehriyeyi ekleyin:

- Soğanı ve ardından şehriyeyi ekleyip birkaç dakika kavurun.

3. Pişirme:

- Sıcak suyu, tuzu ve baharatları ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Servis Önerisi:

Üzerine taze kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edebilirsiniz. Et yemeklerinin yanında harika gider.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için pilava pişirme esnasında birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Zerdeçallı Pirinç Pilavı

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Pilavlar & Makarnalar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 2 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Pirinci yıkayın ve süzün:

- Pirinci nişastası gidene kadar birkaç su yıkayıp süzün.

2. Yağları ve baharatı kavurun:

- Tencereye tereyağı ve zeytinyağını alın, zerdeçalı ekleyip 1 dakika kavurun.

3. Pirinci ekleyin ve kavurun:

- Pirinci ekleyip 4-5 dakika sürekli karıştırarak kavurun.

4. Suyunu ekleyip pişirin:

- Sıcak su ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın.

Servis Önerisi:

Üzerine ince kıyılmış maydanoz veya dereotu serpip servis edebilirsiniz. Tavuk veya sebze yemeklerinin yanında çok yakışır.

- **İpucu:** Pilav daha parlak ve tane tane olsun isterseniz, pişmeden önce 1 çay kaşığı limon suyu ekleyebilirsiniz.

Salatalar & Mezeler

Bu bölümde, **Salatalar & Mezeler** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

39

Bölüm Adı

Salatalar & Mezeler

Kiraz'ın Mutfağı

Gavurdağı Salatası

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)

- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay bardağı ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Sebzeleri Doğrama:

- Domatesleri küp küp doğrayın.
- Soğanı, biberi ve maydanozu ince ince kıyın.

2. Sosu Hazırlama:

- Nar ekşisi, zeytinyağı, limon suyu, sumak, pul biber ve tuzu bir kasede karıştırın.

3. Salatanın Hazırlanması:

- Tüm doğranmış sebzeleri bir kaseye alın.
- Üzerine hazırladığınız sosu döküp iyice karıştırın.
- Son olarak dövülmüş cevizi ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Salatayı servis tabağına alın, üzerine ekstra ceviz ve maydanoz serperek sunum yapın.

- **İpucu:** Daha ekşi bir tat için **nar ekşisi miktarını artırabilirsiniz**.

Humus

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tahin (susam ezmesi)
- 2 yemek kaşığı limon suyu

- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı haşlanmış nohut
- 1 tutam maydanoz

Yapılışı:

1. Humus Karışımını Hazırlama:

- Haşlanmış nohutların kabuklarını çıkararak daha pürüzsüz bir kıvam elde edin.
- Nohutları, tahini, limon suyunu, sarımsağı, kimyonu, tuzu ve zeytinyağını mutfak robotuna alın.
- Kremsi bir kıvam alana kadar çekin.

2. Kıvamı Ayarlama:

- Karışım çok koyu ise azar azar su ekleyerek açabilirsiniz.
- Humus iyice pürüzsüz hale gelene kadar çekmeye devam edin.

3. Servis:

- Humusu servis tabağına alın ve ortasını kaşıkla hafif çukur açarak şekillendirin.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, haşlanmış nohut taneleri ve maydanoz ile süsleyin.
- Kırmızı toz biber ekleyerek lezzetlendirin.

- **İpucu:** Humusu sıcak servis etmek isterseniz **hafif ısıtılmış bir tavada** zeytinyağı ile karıştırabilirsiniz.

Muhammara

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kırmızı kapya biber (fırınlanmış ve kabuğu soyulmuş)
- 1 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 2 yemek kaşığı ekmek kırıntısı

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz

Yapılışı:

1. Malzemeleri Çekme:

- Fırınlanmış ve kabukları soyulmuş kırmızı biberleri doğrayın.
- Cevizleri hafif dövün ve tüm malzemeleri bir mutfak robotuna alın.
- Karışımı pürüzsüz olana kadar çekin.

2. Lezzet Ayarı:

- Kıvamını ayarlamak için gerekirse biraz daha zeytinyağı veya ekmek kırıntısı ekleyebilirsiniz.
- Tadı dengelemek için nar ekşisini veya limon suyunu artırabilirsiniz.

3. Servis:

- Muhammara'yı bir servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Dövülmüş ceviz serperek sunum yapın.
- Sıcak pide veya lavaş ekmeğiyle servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz**.

Çoban Salata

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (isteğe bağlı)

- 1 adet küçük kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı sumak

Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Doğrama:

- Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Kuru soğanı piyazlık doğrayıp üzerine sumak ekleyin ve ovalayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu ve nar ekşisini** karıştırın.
- Tuz ekleyerek çırpın.

3. Salatayı Tamamlama ve Servis:

- Doğranmış sebzeleri büyük bir kaseye alın.
- Üzerine sosu gezdirerek karıştırın.
- Kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **biraz beyaz peynir veya ceviz ekleyebilirsiniz**.

Şakşuka

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan (küp doğranmış)
- 1 adet kabak (isteğe bağlı, küp doğranmış)
- 1 adet patates (küp doğranmış)

- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)

Sosu İçin:

- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kızartma:

- Patlıcanları tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün.
- Tavaya sıvı yağı alın ve patlıcanları kızartıp fazla yağını süzün.
- Aynı şekilde patates, kabak ve biberleri de kızartın.

2. Sosu Hazırlama:

- Tavada zeytinyağını ısıtıp sarımsağı ekleyin.
- Rendelenmiş domatesleri ekleyip **5-7 dakika pişirin**.
- Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın.

3. Sunum ve Servis:

- Kızartılan sebzeleri geniş bir tabağa alın.
- Üzerine domates sosunu gezdirin.
- Ilık veya soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir şakşuka için **üzerine yoğurt ekleyebilirsiniz**.

Közlenmiş Biber Salatası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika (közleme süresi)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 adet kırmızı kapya biber
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Yapılışı:

1. Biberleri Közleme:

- Kapya biberleri ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen biberleri bir poşete koyup **5 dakika bekletin**.
- Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve jülyen doğrayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, sirke (veya limon suyu), ezilmiş sarımsak ve tuzu** karıştırın.
- Doğranmış közlenmiş biberleri ekleyip karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine pul biber ve kıyılmış maydanoz serpin.
- Soğuk veya ılık servis yapın.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **üzerine ceviz veya beyaz peynir ekleyebilirsiniz**.

Patlıcan Ezmesi

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika (közleme süresi)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış maydanoz

Yapılışı:

1. Patlıcanları Közleme:

- Patlıcanları ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen patlıcanları bir poşete koyup **5 dakika bekletin**.
- Kabuklarını soyup bıçakla iyice doğrayın veya çatalla ezin.

2. Ezme Karışımını Hazırlama:

- Bir kasede süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyerek iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Kırmızı toz biber ve kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **biraz tahin ekleyerek "Babagannuş" tarzında bir lezzet elde edebilirsiniz**.

Haydari

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı beyaz peynir (ezilmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Tereyağını Aromalandırma:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip **kuru naneyi ve pul biberi** ekleyin.
- Hafifçe kızarana kadar karıştırıp ocaktan alın.

2. Yoğurt Karışımını Hazırlama:

- Bir kasede süzme yoğurt, ezilmiş beyaz peynir, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.
- Üzerine hazırlanan tereyağlı karışımı ekleyip iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine ekstra zeytinyağı gezdirin.
- Kıyılmış dereotu veya ekstra nane serpiştirerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha kremsi bir kıvam için **yoğurdu çatalla değil, bir kaşık veya çırpıcı ile karıştırabilirsiniz**.

Piyaz

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet kırmızı soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)

- 5-6 dal maydanoz (kıyılmış)
- 1 adet haşlanmış yumurta (dilimlenmiş, isteğe bağlı)
- 10 adet siyah zeytin (çekirdeksiz)

Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak

Yapılışı:

1. Sebzeleri Hazırlama:

- Kuru fasulyeyi önceden haşlayın veya konserve kullanıyorsanız süzün.
- Kırmızı soğanı piyazlık doğrayıp sumak ile ovalayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, sirke (veya limon suyu), ezilmiş sarımsak ve tuzu** karıştırın.
- Doğranmış sebzeleri ve fasulyeyi birleştirerek üzerine sosu ekleyin.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine dilimlenmiş haşlanmış yumurta ve siyah zeytinleri ekleyin.
- Kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.

- **İpucu:** Gerçek bir **Antalya usulü piyaz** için **tahin ekleyerek farklı bir lezzet elde edebilirsiniz**.

Babagannuş

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük patlıcan (közlenmiş)
- 1 adet kırmızı kapya biber (közlenmiş)
- 1 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)

- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Yapılışı:

1. Patlıcan ve Biberleri Közleme:

- Patlıcanları ve kapya biberi ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen sebzeleri poşete koyup **5 dakika bekletin**, ardından kabuklarını soyun.

2. Malzemeleri Karıştırma:

- Közlenmiş patlıcanları ve kapya biberi doğrayıp bir kaseye alın.
- Doğranmış domates, yeşil biber ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- Üzerine tahin, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirin.
- Ekstra zeytinyağı gezdirerek servis edin.

- **İpucu: Daha yoğun bir tat için nar ekşisi ve ceviz ekleyebilirsiniz**

Deniz Börülcesi Salatası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 dakika (haşlama süresi)
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet deniz börülcesi
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Deniz Börülcesini Haşlama:

- Büyük bir tencerede su kaynatın.
- Deniz börülcelerini ekleyin ve **10-15 dakika haşlayın**.
- Soğuk suya çıkararak süzün ve dallarından sıyırarak kılçıklarını ayıklayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, ezilmiş sarımsak ve sirkeyi** karıştırın.
- Pul biber ekleyerek sosu tamamlayın.

3. Servis:

- Haşlanmış ve ayıklanmış deniz börülcelerini servis tabağına alın.
- Üzerine hazırlanan sosu gezdirerek karıştırın.
- Soğuk veya ılık servis edin.

- **İpucu:** Daha farklı bir aroma için **üzerine ceviz veya beyaz peynir ekleyebilirsiniz**.

Tarator

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Cevizleri Çekme:

- Ceviz içlerini mutfak robotunda çekerek ince kıvamda öğütün.

2. Karışımı Hazırlama:

- Bir kasede **yoğurt, tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve baharatları** karıştırın.
- Ceviz içlerini ekleyerek homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Üzerini kırmızı toz biber ve kıyılmış ceviz ile süsleyerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **biraz bayat ekmek içi ekleyerek kıvamı koyulaştırabilirsiniz**.

Semizotu Salatası

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı:

1. Semizotunu hazırlama:

- Semizotunun kök kısımlarını temizleyin.
- Bol suyla birkaç kez yıkayarak kumdan arındırın.
- Fazla suyu süzdükten sonra iri parçalar halinde doğrayın.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlama:

- Yoğurtları bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın.
- Yoğurtlu karışıma doğranmış semizotlarını ekleyin ve iyice harmanlayın.

3. Servis için son dokunuş:

- Hazırlanan salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Pul biber ve ceviz içini ekleyerek süsleyin.

4. Servis:

- Soğuk olarak servis edin.
- Yanında kızarmış ekmekle veya ana yemeklerin yanında tüketebilirsiniz.

- **İpucu:** Yoğurt karışımına birkaç damla limon suyu ekleyerek ferahlık katabilirsiniz.

Köz Patlıcan ve Yoğurtlu Meze

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt

- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı

1 **Patlıcanları Közleme:**

- Patlıcanları ocak üzerinde, fırında veya közmatik ile közleyin.
- Kabukları tamamen siyahlaşınca soğuması için bir kaba alın.
- Soğuyunca kabuklarını soyun ve iç kısmını doğrayarak ezici bir çatalla hafifçe ezin.

2 **Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:**

- Yoğurtları bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyerek iyice harmanlayın.

3 **Sosu Hazırlama ve Sunum:**

- Zeytinyağını bir tavada ısıtın, içine kırmızı toz biber ekleyerek hafifçe kavurun.
- Mezenin üzerine bu sosu gezdirin.
- Ceviz içini ekleyerek süsleyin.

4 **Servis:**

- Soğuk olarak servis edin.
- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

- **İpucu:** Patlıcanın köz aroması daha yoğun olsun isterseniz, közleme işleminden sonra kabuklarını soyup süzgeçte bekleterek fazla suyunu süzdürebilirsiniz.

Fava

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru bakla
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 4 su bardağı su

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı

1 **Baklaları Hazırlama:**

- Kuru baklaları bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Süzüp yıkadıktan sonra tencereye alın.

2 **Pişirme:**

- Tencereye doğranmış soğanı, zeytinyağını, tuzu, şekeri ve suyu ekleyin.
- Orta ateşte baklalar tamamen yumuşayana kadar pişirin.

3 **Püre Haline Getirme:**

- Pişen baklaları blender veya süzgeç yardımıyla püre haline getirin.
- Karışımı hafif yağlanmış bir kaba dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
- Buzdolabında en az 2 saat bekletin ki dilimlenebilir kıvam alsın.

4 **Servis:**

- Soğuyan favayı dilimleyerek servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı, limon suyu gezdirin ve dereotu ile süsleyin.

- **İpucu:** Favanın üzerine ince doğranmış kırmızı soğan ekleyerek ekstra lezzet katabilirsiniz.

Tahinli Havuç Tarator

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

◫ Ana Malzemeler:

- 3 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)

- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı

1 **Havuçları Sotele:**

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Rendelenmiş havuçları ekleyin ve orta ateşte yumuşayana kadar 5 dakika soteleyin.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 **Sosu Hazırla:**

- Yoğurdu bir kaseye alın.
- Üzerine tahin, limon suyu, rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.

3 **Karıştır ve Sunum Yap:**

- Soğuyan havuçları yoğurtlu tahinli sosla karıştırın.
- Servis tabağına alıp üzerine ceviz içi serpiştirin.

4 **Servis:**

- Soğuk olarak meze tabağında servis edin.
- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

- **İpucu:** İçine az miktarda kimyon ekleyerek tahin tadını daha yoğun hale getirebilirsiniz.

Zeytinyağlı Enginar Salatası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 4 adet enginar çanağı
- 1 adet havuç (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)

- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı

1 **Enginarları Haşlama:**

- Enginar çanaklarını bir tencereye alın.
- Üzerine su, limon suyu ve tuz ekleyerek yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan enginarları süzüp soğumaya bırakın.

2 **Sebzeleri Pişirme:**

- Küçük küpler halinde doğradığınız havuç ve patatesi bezelye ile birlikte haşlayın.
- Haşlanan sebzeleri süzüp soğumaya bırakın.

3 **Sosu Hazırlama ve Karıştırma:**

- Bir kasede zeytinyağı, limon suyu ve şekeri karıştırın.
- Haşlanmış sebzeleri ve enginarları bu sosla harmanlayın.

4 **Servis:**

- Enginarları servis tabağına alın, içlerini sebzelerle doldurun.
- Üzerine ince kıyılmış dereotu serpiştirerek servis yapın.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için sebzeleri haşlamadan önce zeytinyağında hafifçe soteleyebilirsiniz.

Atom (Antakya)

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)

- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı isot (isteğe bağlı)

Yapılışı

1 **Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:**

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- İçine normal yoğurdu, rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biberi ve isotu ekleyerek hafifçe kavurun.

3 **Servis İçin Son Dokunuş:**

- Yoğurtlu karışımı bir servis tabağına alın.
- Üzerine kızgın tereyağlı pul biber sosunu gezdirin.

4 **Servis:**

- Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.
- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sosu ekledikten sonra üzerine biraz ceviz içi serpiştirebilirsiniz.

Kısır

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası

- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Yeşillikler ve Garnitür:

- 1 adet küçük kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 adet taze soğan (ince doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 demet nane (isteğe bağlı)
- 1 adet salatalık (küçük küp doğranmış, isteğe bağlı)

Yapılışı

1 **Bulguru Şişirme:**

- İnce bulguru geniş bir kaba alın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyin ve üzerini kapatarak 10 dakika bekletin.

2 **Salça ve Baharatları Karıştırma:**

- Yumuşayan bulgura domates ve biber salçasını ekleyin.
- Zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın.

3 **Yeşillikleri Ekleyerek Harmanlama:**

- İnce doğranmış kuru soğan, taze soğan, maydanoz ve nane ekleyin.
- İsteğe bağlı olarak doğranmış salatalık ekleyebilirsiniz.
- Tüm malzemeleri nazikçe karıştırın.

4. **Servis:**

- Servis tabağına alın ve üzerine biraz daha nar ekşisi gezdirin.
- Marul yaprakları veya kıvırcık marul ile birlikte sunabilirsiniz.
- **İpucu:** Daha hafif bir kısır için zeytinyağı miktarını azaltabilir ve limon miktarını artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Narlı Roka Salatası

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 demet roka (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı nar taneleri
- 1/4 su bardağı ceviz içi (ufalanmış)

- 1/2 su bardağı tulum peyniri veya beyaz peynir (küçük küpler halinde)
- 1 yemek kaşığı susam (isteğe bağlı)

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1 **Yeşillikleri Hazırlama:**

- Rokaları yıkayın, süzün ve iri parçalar halinde doğrayın.
- Servis tabağına alın.

2 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırın.

3 **Salatayı Birleştirme:**

- Rokaların üzerine nar tanelerini, ceviz içini ve peyniri ekleyin.
- Hazırladığınız sosu gezdirerek iyice karıştırın.

4 **Servis:**

- Üzerine susam serperek sunabilirsiniz.
- Yanında ızgara yemekler veya hafif atıştırmalıklarla servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Salatanın daha çıtır ve taze kalması için sosu servis etmeden hemen önce ekleyin.

Acılı Ezme

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 3 adet domates (rendelenmiş veya çok küçük doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (çok ince doğranmış)

- 1 adet kapya biber (çok ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı isot
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı kimyon

Yapılışı

1 **Malzemeleri Hazırlama:**

- Domatesleri rendeleyin veya çok küçük doğrayın.
- Soğan, yeşil biber, kapya biber ve sarımsağı çok ince doğrayın.
- Maydanozu kıyın ve tüm malzemeleri bir kaseye alın.

2 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu ve baharatları karıştırın.

3 **Salatayı Birleştirme:**

- Sosu sebzelerin üzerine dökün ve iyice karıştırın.
- En az 10 dakika dinlendirerek lezzetlerin birbirine geçmesini sağlayın.

4 **Servis:**

- Servis tabağına alın ve üzerine biraz daha pul biber ve zeytinyağı gezdirerek sunun.

- Izgara et, kebap veya pide yanında tüketebilirsiniz.
- **İpucu:** Ezmenin daha yoğun lezzetli olması için tüm malzemeleri bir havanda ezerek de hazırlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Girit Ezmesi (Ege)

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı beyaz peynir veya lor peyniri
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 4 adet ceviz içi (ufalanmış)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı

1 **Peynir Karışımını Hazırlama:**

- Beyaz peyniri veya lor peynirini çatal yardımıyla ezin.
- Üzerine süzme yoğurdu, zeytinyağını ve rendelenmiş sarımsağı ekleyerek karıştırın.

2 **Baharatları ve Cevizi Ekleyin:**

- Ezilmiş peynire ceviz içini, pul biberi, kekik ve naneyi ekleyerek iyice harmanlayın.

3 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- İçine kırmızı toz biberi ekleyerek hafifçe kavurun.

4 **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız biberli yağı gezdirin.
- Yanında kızarmış ekmek veya krakerle servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için içine biraz limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

Yoğurtlu Kabak Salatası

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 5 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)

- 1 çay kaşığı tuz

Yoğurtlu Karışım:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı

1 **Kabakları Sotele:**

- Rendelenmiş kabakları bir tavaya alın.
- Zeytinyağı ve tuz ekleyerek orta ateşte 5 dakika kadar soteleyin.
- Soğuması için kenara alın.

2 **Yoğurtlu Karışımı Hazırla:**

- Bir kasede süzme yoğurt, normal yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak mayonez ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

3 **Karıştır ve Sunum Yap:**

- Soğuyan kabakları yoğurtlu karışıma ekleyin ve iyice harmanlayın.
- Servis tabağına alın.

4 **Sosu Hazırlama ve Servis:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, içine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.
- Salatanın üzerine gezdirin ve ince kıyılmış dereotu ile süsleyin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için içine biraz rendelenmiş havuç da ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Hibeş (Akdeniz)

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı tahin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı sumak (isteğe bağlı)
- 3 yemek kaşığı su (kıvamı açmak için)

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1 **Malzemeleri Karıştırma:**

- Bir kaseye tahini alın.
- Üzerine limon suyu, rendelenmiş sarımsak, tuz, kimyon, pul biber, kırmızı biber ve sumak ekleyin.
- Karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

2 **Kıvamı Açma:**

- Karışıma azar azar su ekleyerek kıvamını açın.
- Kremsi ve akışkan bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin.

3 **Sunum İçin Sos Hazırlama:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- İçine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.

4 **Servis:**

- Hibeşi bir servis tabağına alın.

- Üzerine hazırladığınız biberli zeytinyağını gezdirin.
- Yanında lavaş veya ekmekle servis edebilirsiniz.
- **İpucu:** Daha hafif bir lezzet için su miktarını artırarak daha akışkan bir kıvam elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Zeytinyağlı Kuru Börülce Salatası

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

◫ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru börülce
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet domates (küçük küp doğranmış)

- 1 adet kapya biber (küçük küp doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (küçük küp doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1. **Börülceyi Haşlama:**

- Börülceleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Ertesi gün süzüp yıkayın ve bol suyla yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan börülceleri süzüp soğumaya bırakın.

2. **Sebzeleri Hazırlama:**

- Soğan, domates, kapya biber ve yeşil biberi küçük küpler halinde doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.

3. **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları karıştırın.

4. **Tüm Malzemeleri Harmanlama:**

- Börülceleri geniş bir kaseye alın.
- Doğranmış sebzeleri ekleyin ve sosu üzerine gezdirerek karıştırın.

5. **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.

- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.
- **İpucu:** Salatayı en az 15 dakika dinlendirerek malzemelerin birbirine daha iyi karışmasını sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Nar Ekşili Soğan Salatası

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak

- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay bardağı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (isteğe bağlı, ufalanmış)

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı limon suyu

Yapılışı

1 **Soğanları Hazırlama:**

- Kuru soğanları ince piyazlık doğrayın.
- Üzerine tuz ve sumak ekleyerek elinizle hafifçe ovalayın.
- Soğanların acısının çıkması için birkaç dakika bekletin.

2 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu karıştırın.

3 **Salatayı Birleştirme:**

- Soğanların üzerine pul biber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice karıştırın.

4 **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine ceviz içi serperek sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Soğanları daha yumuşak yapmak isterseniz, kısa süreliğine sirkeli suda beklettikten sonra süzüp kullanabilirsiniz.

Bulgur Salatası (Karadeniz)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)

- 1 adet yeşil biber (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)
- 1/2 su bardağı mısır
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 demet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (ufalanmış)

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1 **Bulguru Şişirme:**

- İnce bulguru geniş bir kaseye alın.
- Üzerine sıcak su ekleyerek üzerini kapatıp 10 dakika bekletin.

2 **Sebzeleri Hazırlama:**

- Kırmızı biber, yeşil biber, salatalık ve taze soğanı küçük doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.

3 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırın.

4 **Tüm Malzemeleri Harmanlama:**

- Şişen bulguru çatal yardımıyla karıştırarak kabartın.
- Doğranmış sebzeleri, mısırı ve cevizi ekleyin.

- Sosu üzerine gezdirerek iyice karıştırın.

5 **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.
- **İpucu:** Salatanın lezzetini artırmak için içine az miktarda çörek otu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Lahana Turşusu Salatası (Karadeniz)

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı lahana turşusu (ince doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (ince doğranmış)

- 1/2 çay bardağı mısır
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 adet salatalık (ince doğranmış, isteğe bağlı)

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1 **Lahana Turşusunu Hazırlama:**

- Lahana turşusunu süzerek fazla tuzunu almak için soğuk suyla durulayın.
- Fazla suyunu sıkarak geniş bir kaseye alın.

2 **Sebzeleri Doğrama:**

- Havucu rendeleyin, kırmızı biber ve salatalığı küçük doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın ve mısırı ekleyin.

3 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz ve pul biberi karıştırın.

4 **Tüm Malzemeleri Harmanlama:**

- Sebzeleri ve lahana turşusunu geniş bir kasede karıştırın.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice harmanlayın.

5 **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için içerisine ince doğranmış dereotu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Sumaklı Soğan Salatası

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak

- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay bardağı maydanoz (ince kıyılmış)

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı limon suyu

Yapılışı

1 **Soğanları Hazırlama:**

- Kuru soğanları ince piyazlık doğrayın.
- Üzerine tuz ve sumak ekleyerek elinizle hafifçe ovalayın.
- Soğanların acısının çıkması ve yumuşaması için birkaç dakika bekletin.

2 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu karıştırın.

3 **Salatayı Birleştirme:**

- Soğanların üzerine pul biber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin.
- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice karıştırın.

4 **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine sumak ve biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yumuşak bir soğan salatası için doğradıktan sonra soğanları kısa süreliğine sirkeli suda beklettikten sonra süzüp kullanabilirsiniz.

Tahıllı Akdeniz Salatası

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış kinoa veya bulgur
- 1/2 su bardağı haşlanmış mercimek
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut

- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)
- 1/2 su bardağı cherry domates (ikiye bölünmüş)
- 1/2 çay bardağı siyah zeytin (dilimlenmiş)
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (ufalanmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı beyaz peynir veya lor peyniri (ufalanmış)

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Yapılışı

1 **Tahılları Hazırlama:**

- Haşlanmış kinoayı/bulguru, mercimeği ve nohudu geniş bir kaseye alın.

2 **Sebzeleri ve Peyniri Doğrama:**

- Kırmızı biber, salatalık, cherry domates ve zeytinleri doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın, peyniri ufalayın.

3 **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz, karabiber ve kekiği karıştırın.

4 **Tüm Malzemeleri Harmanlama:**

- Tüm malzemeleri geniş bir kasede karıştırın.

- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice harmanlayın.

5 **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine ceviz ve biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.
- **İpucu:** Salatayı buzdolabında 15-20 dakika dinlendirerek sosun iyice çekmesini sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Yoğurtlu Pancarlı Salata

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet orta boy pancar
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt

- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış, isteğe bağlı)

Yapılışı

1 **Pancarları Haşlama:**

- Pancarı kabuklarıyla birlikte kaynar suda 20 dakika haşlayın.
- Yumuşayınca süzün, soğutun ve kabuklarını soyup rendeleyin.

2 **Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:**

- Bir kasede süzme yoğurt, normal yoğurt, rendelenmiş sarımsak ve tuzu karıştırın.
- Rendelenmiş pancarı ekleyerek iyice harmanlayın.

3 **Sunum İçin Sos Hazırlama:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, içine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.

4 **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağlı sosu gezdirin ve ceviz içi ile süsleyin.
- İsteğe bağlı olarak dereotu serperek servis edebilirsiniz.

- **İpucu:** Salatanın daha ferah olması için yoğurt karışımına birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Girit Usulü Kabak Mezesi

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet orta boy kabak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
-

1 su bardağı süzme yoğurt

- 2 yemek kaşığı lor peyniri veya beyaz peynir (ezilmiş)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu (isteğe bağlı):

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Bir tutam ince kıyılmış dereotu

Yapılışı

1 **Kabakları Sotele:**

- Rendelenmiş kabakları 1 yemek kaşığı zeytinyağında suyunu salıp çekene kadar soteleyin.
- Soğuması için bir kenarda bekletin.

2 **Yoğurtlu Karışımı Hazırla:**

- Süzme yoğurdu bir kaba alın.
- İçine lor peyniri, rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyip karıştırın.

3 **Malzemeleri Harmanla:**

- Soğuyan kabakları yoğurtlu karışıma ekleyin.
- Tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

4 **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, pul biber ve dereotu ile süsleyin.

- **İpucu:** Kabakları sotelemeden önce tuzlayıp 10 dakika bekletirseniz fazla suyu çıkar, mezenin kıvamı daha iyi olur.

Kiraz'ın Mutfağı

Avokadolu Tahinli Meze

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 adet olgun avokado
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)

- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

Sosu (isteğe bağlı):

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kavrulmuş susam

Yapılışı

1 **Avokadoyu Ez:**

- Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğini çıkarın.
- İç kısmını bir kaseye alıp çatalla ezin.

2 **Karışıma Diğer Malzemeleri Ekle:**

- Ezilmiş avokadonun içine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyonu ekleyin.
- Kıvamı pürüzsüz olana kadar karıştırın.

3 **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, pul biber ve susam ile süsleyin.

- **İpucu:** Daha ferah bir tat için içerisine birkaç yaprak ince doğranmış nane veya taze kişniş ekleyebilirsiniz.

Fırınlanmış Sarımsaklı Yoğurt Mezesi

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı süzme yoğurt
-

2 yemek kaşığı normal yoğurt

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu (isteğe bağlı):

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz veya nane

Yapılışı

1 **Sarımsağı Fırınla:**

- Sarımsak başının üst kısmını kesin, alüminyum folyoya sarın.
- Üzerine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirip 200°C fırında 20 dakika kadar yumuşayana kadar pişirin.

2 **Yoğurtlu Karışımı Hazırla:**

- Yoğurtları bir kaseye alın, tuzu ekleyin.
- Fırından çıkan sarımsakları sıkıp püre haline getirin ve yoğurtla karıştırın.

3 **Sosu Hazırla:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, pul biberi ekleyip hafifçe kızdırın.

4 **Servis:**

- Mezeyi servis tabağına alın, üzerine biberli yağı gezdirin.
- İsteğe bağlı olarak kıyılmış yeşilliklerle süsleyin.

- **İpucu:** Sarımsaklar yumuşayıp karamelize olduğunda tatlımsı bir aroma verir, bu da mezenin lezzetini bambaşka boyuta taşır!

Pancar Turşulu Yoğurtlu Meze

• **Süre:** 10 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı doğranmış pancar turşusu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- Üzeri için: dereotu veya ceviz

Yapılışı:

1. Pancarları hazırlayın:

- Turşu pancarlarını küçük küpler halinde doğrayın veya hazır doğranmış kullanın.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlayın:

- Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.

3. Mezeyi birleştirin:

- Doğranmış pancarları yoğurtlu karışımla birleştirip güzelce karıştırın.

Servis Önerisi:

Üzerini ince kıyılmış dereotu veya iri dövülmüş cevizle süsleyerek meze tabağında servis edin. Soğuk sunum idealdir.

- **İpucu:** Daha ekşi tat sevenler karışıma birkaç damla pancar turşusu suyu da ekleyebilir.

Acılı Lor Ezmesi

• **Süre:** 5 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gr lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber

- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Tüm malzemeleri bir kaseye alın.
- Çatal veya ezici yardımıyla iyice karıştırıp pürüzsüz hale getirin.

2. Dinlendirin:

- Karışımı 10-15 dakika buzdolabında dinlendirerek aromaların bütünleşmesini sağlayın.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek üzerinde ya da lavaşla servis edin. Üzerine ince doğranmış taze soğan veya maydanoz serpebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha acı sevenler içine acı toz biber veya ince doğranmış jalapeno ekleyebilir.

Portakallı Havuç Salatası

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet büyük havuç (rendelenmiş)
- 1 adet büyük portakal (suyu ve kabuğu rendesi)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- İsteğe bağlı: ince doğranmış maydanoz, kırmızı biber, ceviz

Yapılışı:

1. Havuçları hazırlayın:

- Havuçları rendeleyin ve geniş bir kaseye alın.

2. Portakalı ekleyin:

- Portakalın suyunu sıkın ve kabuğunu rendeleyerek havuçlara ekleyin.

3. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük bir kapta karıştırın.

4. Malzemeleri birleştirin:

- Sosu havuçlu karışıma döküp iyice harmanlayın. İsteğe göre maydanoz, ceviz ya da baharat ekleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı marul yaprakları üzerinde sunabilir, üstüne birkaç parça portakal dilimi yerleştirerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

- **İpucu:** Salatanın daha ferah bir aroma kazanması için birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz.

Karabuğdaylı Salata

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış karabuğday
- 1 adet salatalık (doğranmış)
- 6-7 adet çeri domates (ikiye bölünmüş)

- 1/2 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1/4 adet kırmızı soğan (ince doğranmış)
- 1/4 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Tüm malzemeleri hazırlayın:

- Karabuğdayı haşlayın ve süzün. Sebzeleri doğrayın ve bir kaseye alın.

2. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük bir kapta karıştırın.

3. Salatayı tamamlayın:

- Tüm malzemeleri derin bir kasede birleştirin ve sosu üzerine gezdirip karıştırın.

Servis Önerisi:

Salatayı soğuk olarak servis edin. Yanında limon dilimi ve taze nane yaprakları ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Salatayı önceden hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletirseniz lezzetler daha güzel oturur.

Köz Patlıcanlı Yoğurtlu Ezme

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Salatalar & Mezeler

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için: kırmızı toz biber, zeytinyağı, ceviz içi

Yapılışı:

1. Patlıcanları hazırlayın:

- Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın ya da ezin.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlayın:

- Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.

3. Birleştirin:

- Patlıcanları yoğurtlu karışıma ekleyin ve güzelce harmanlayın.

Servis Önerisi:

Üzerine kızdırılmış zeytinyağında pul biber gezdirin. Ceviz parçaları ve maydanoz ile süsleyip soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Daha dumanlı bir aroma için patlıcanları közledikten sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve kapalı kapta bekletin.

Tatlılar

Bu bölümde, **Tatlılar** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

51

Bölüm Adı

Tatlılar

Kiraz'ın Mutfağı

Fırın Sütlaç

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker

- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 su bardağı su (nişastayı açmak için)
- 1 paket vanilin
- 1 yumurta sarısı (üzeri için)

Üzeri İçin:

- Toz tarçın
- Fındık veya ceviz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Küçük bir tencerede üzerine **2 su bardağı su ekleyerek yumuşayana kadar haşlayın**.

2. Sütlaç Karışımını Hazırlama:

- Büyük bir tencereye sütü alın, içine haşlanmış pirinci ekleyin.
- Şekeri ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Buğday nişastasını **1 su bardağı su ile açın** ve kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin.
- Vanilini ekleyerek **5 dakika daha kaynatın**.

3. Fırında Pişirme:

- Hazırlanan sütlacı ısıya dayanıklı fırın kaselerine paylaştırın.
- **Yumurta sarısını sütlaçlardan biraz alarak çırpın** ve sütlaçların üzerine sürün.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 15 dakika üzeri kızarana kadar pişirin**.

4. Servis:

- Fırından aldıktan sonra soğumaya bırakın, üzerine **tarçın ve fındık serpiştirerek servis edin**.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir sütlaç için **sütü kaynatmadan önce içinde çubuk tarçın veya portakal kabuğu bekletebilirsiniz**.

Revani

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 kişilik

Malzemeler:

Keki İçin:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- Hindistan cevizi veya toz Antep fıstığı

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şekeri ve suyu bir tencereye alın, kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve **5 dakika daha kaynatıp** ocaktan alın.
- Şerbeti soğumaya bırakın.

2. Revani Kekini Yapma:

- Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.
- Sıvı yağı ve yoğurdu ekleyerek karıştırın.
- Un, irmik, kabartma tozu ve vanilini ekleyerek **homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın**.
- Karışımı yağlanmış fırın kabına dökün.

3. Pişirme:

- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkardıktan sonra **ilk sıcağı geçince soğumuş şerbeti üzerine dökün**.
- Şerbeti çekmesi için **30 dakika dinlendirin**.

4. Servis:

- Üzerine Hindistan cevizi veya Antep fıstığı serperek servis edin.

- **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **şerbetin içine birkaç damla portakal suyu ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Ekmek Kadayıfı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 dakika
- **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

Tatlı İçin:

- 1 adet hazır ekmek kadayıfı (veya 1 adet yuvarlak bayat ekmek)
- 1,5 litre sıcak su

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:

- 1 su bardağı kaymak veya dondurma
- 1 yemek kaşığı dövülmüş Antep fıstığı (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şekeri tavada **karamelize olana kadar orta ateşte eritin** (şeker kahverengi bir renk almalı).
- Üzerine suyu ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek **5 dakika daha kaynatıp** ocaktan alın.

2. Ekmek Kadayıfını Islatma:

- Ekmek kadayıfını geniş bir tepsiye yerleştirin.
- Üzerine **1,5 litre sıcak suyu** dökerek 15 dakika bekleyin.
- Fazla suyu süzüp ekmeğin yumuşamasını sağlayın.

3. Şerbeti Dökme ve Pişirme:

- Hazırlanan şerbeti ekmek kadayıfının üzerine dökün.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika** pişirin.
- Tatlı şerbeti iyice çekene kadar bekletin.

4. Servis:

- Dilimleyerek üzerine kaymak ekleyin.
- Antep fıstığı veya ceviz serperek servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli olması için **şerbetin içine tarçın çubuğu ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Baklava

• **Süre:** 75 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 dakika
- **Kaç Kişilik:** 10-12 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı nişasta (açmak için)

İç Harcı İçin:

- 2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fıstık

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 150 gr tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip **5 dakika daha kaynatın**.
- Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, ortasını açıp süt, sıvı yağ, yumurta, sirke, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun ve **30 dakika dinlendirin**.
- Hamuru **incecik açarak** yufkalar elde edin.

3. Baklavayı Kat Kat Hazırlama:

- Tepsiyi yağlayıp 10 kat yufkayı üst üste dizin.
- Arasına dövülmüş ceviz veya fıstık serpiştirin.
- Kalan 10 yufkayı da üst üste dizin.

4. Kesme ve Pişirme:

- Baklavayı bıçakla kare veya dilim şeklinde kesin.
- Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 45 dakika pişirin**.

5. Şerbeti Ekleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine **soğuk şerbeti dökün**.
- Şerbeti iyice çektikten sonra servis edin.

- **İpucu:** Daha çıtır bir baklava için hamuru açarken **bol nişasta kullanabilirsiniz**.

Kiraz'ın M

Sütlaç

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker

- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 çay bardağı su (nişastayı açmak için)
- 1 paket vanilin

Üzeri İçin:

- Toz tarçın veya Antep fıstığı

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci iyice yıkayın ve süzün.
- Küçük bir tencereye alın, **üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın** .

2. Sütlaç Karışımını Hazırlama:

- Büyük bir tencereye sütü alın ve kaynamaya bırakın.
- İçine haşlanmış pirinci ekleyin ve karıştırın.
- Şekeri ekleyerek 10 dakika daha kaynatın.
- Nişastayı 1 çay bardağı su ile açın ve karışıma yavaşça ekleyin.
- Vanilini ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Servis:

- Sütlacı kaselere paylaştırın.
- Üzerine tarçın veya Antep fıstığı serperek soğuduktan sonra servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için süt yerine **yarı yarıya krema ekleyebilirsiniz**.

Şekerpare

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı pudra şekeri

- 1 çay bardağı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 2 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

Şerbet İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- Bütün fındık veya badem

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şekeri ve suyu kaynatın, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.
- Şerbeti **soğumaya bırakın**.

2. Hamuru Hazırlama:

- Tereyağı, pudra şekeri, yumurta ve sıvı yağı bir kaba alın ve karıştırın.
- İrmiği, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin.
- Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

3. Şekerpareyi Şekillendirme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Yağlı kağıt serili tepsiye dizin, üzerine birer fındık veya badem yerleştirin.

- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika pişirin**.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine **soğuk şerbeti dökün**.
- Şerbeti iyice çekmesi için 30 dakika bekleyin.
- **İpucu:** Daha parlak bir yüzey için **şekerpareleri fırına vermeden önce yumurta sarısı sürebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Tulumba Tatlısı

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 2 su bardağı su
- 100 gr tereyağı

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı sirke

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şeker ve suyu kaynatın, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2. Hamuru Hazırlama:

- Tencereye su, tereyağı, toz şeker ve tuzu koyup kaynatın.
- Unu ekleyip **sürekli karıştırarak hamur toparlanana kadar pişirin**.
- Ocaktan alıp **ılık hale gelene kadar bekletin**.
- Yumurtaları tek tek ekleyip yoğurun.
- Nişasta ve sirkeyi ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edin.

3. Tulumba Şekillendirme ve Kızartma:

- Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasına alın.

- Soğuk sıvı yağa doğrudan hamuru sıkın ve makasla kesin.
- Orta ateşte kızartın ve altın rengi olana kadar çevirerek pişirin.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Kızaran tatlıları sıcak olarak soğuk şerbete atın.
- 5 dakika beklettikten sonra çıkarıp servis tabağına alın.

- **İpucu:** Daha çıtır bir tulumba için hamura **1 tatlı kaşığı irmik ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı

Kazandibi

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası

- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı, servis için)

Yapılışı:

1. Muhallebiyi Hazırlama:

- Bir tencerede sütü, şekeri, nişastayı ve pirinç ununu ekleyerek karıştırın.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak **koyulaşana kadar pişirin**.
- Ocaktan almadan hemen önce vanilini ekleyip karıştırın.

2. Tavayı Karamelize Etme:

- Geniş bir tavayı tereyağı ile yağlayın.
- 2 yemek kaşığı şekeri tavaya serpiştirip **orta ateşte karamelize edin**.

3. Kazandibini Pişirme:

- Karamelize ettiğiniz tavaya muhallebiyi dökün ve yüzeyi dümdüz olacak şekilde yayın.
- Kısık ateşte **15 dakika boyunca alt kısmını yakmadan karamelize olmasını sağlayın**.

4. Soğutma ve Servis:

- Tavayı ocaktan alın, tatlıyı oda sıcaklığında **30 dakika dinlendirin**.
- Daha sonra buzdolabında en az **2 saat bekletin**.
- Dilimleyerek rulo şeklinde veya kare şeklinde keserek tarçınla servis edin.

- **İpucu:** Daha yoğun bir karamel lezzeti için **şeker miktarını biraz artırabilirsiniz**.

Pepeçura Tatlısı (Rize)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kokulu siyah üzüm (İzabella veya Karadeniz üzümleri)
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su

- 4 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Üzümleri Haşlayın:

- Üzümleri saplarından ayırın ve bol suyla yıkayın.
- Tencereye üzümleri ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Üzümler yumuşayınca bir süzgeçten geçirerek posasını ayırın.

2. Şeker ve Nişastayı Ekleyin:

- Süzülen üzüm suyunu tekrar tencereye alın.
- Şekeri ekleyip karıştırın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.
- Ayrı bir kapta mısır nişastasını az miktarda suyla açın ve üzüm suyuna yavaşça ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Kıvam Alana Kadar Pişirin:

- Karışımı sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin (**yaklaşık 10 dakika**).
- Kaynadığında ocaktan alın.

4. Servis:

- Pepeçurayı kaselere paylaştırın.
- Üzerine tarçın serperek buzdolabında **en az 2 saat soğumaya bırakın.**
- Soğuk servis edin.

- **İpucu: Tatlıyı daha yoğun bir kıvamda seviyorsanız nişasta miktarını biraz artırabilirsiniz.** Ayrıca, üzerine fındık kırıkları serperek servis edebilirsiniz.

Trileçe (Balkan Tatlısı)

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kek için:

- 5 adet yumurta

- 1 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin

□□ Sütlü Sos için:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı süt tozu (isteğe bağlı)

□□ Karamel Sos için:

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kutu (200 ml) sıvı krema

Yapılışı:

1. Kekin Hazırlanması:

- Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar mikserle çırp.
- Üzerine eleyerek un, kabartma tozu ve vanilini ekle. Spatula ile nazikçe karıştır.
- Yağlanmış büyük bir borcama dök ve 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişir.

2. Sütlü Sosun Hazırlanması:

- Bir kasede süt, krema ve süt tozunu güzelce çırp.
- Fırından çıkan sıcak kekin üzerine kürdanla delikler aç ve sosu her yerine eşit dök.

3. Karamel Sosun Hazırlanması:

- Şekeri tavada kısık ateşte erit ve rengi koyulaşınca tereyağını ekle.
- Tereyağ eridikten sonra yavaşça kremayı ekleyerek karıştır.

- Karamel koyulaşınca ocaktan al ve biraz ılımasını bekle.

4. Servis:

- Kek sütlü sosu iyice çektikten sonra üzerine karamel sosu dök.
- Buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis et.
- **İpucu: Tatlıyı bir gece dinlendirirsen, sütlü sosu daha iyi çeker ve daha lezzetli olur!**

Kiraz'ın Mutfağı

Supangle (Çikolatalı Soğuk Tatlı)

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

◫ Supangle Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt

- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 80 gr bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı tereyağı

□□ Alt Katmanı için (isteğe bağlı):

- 4-5 adet kakaolu kek dilimi

Yapılışı:

1. Supangle Kremasının Hazırlanması:

- Tencereye süt, su, toz şeker, kakao, un, nişasta ve yumurta sarısını ekleyip çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.

2. Çikolata ve Tereyağı Eklenmesi:

- Kaynamaya başlayınca ocaktan al, içine bitter çikolata ve tereyağını ekle.
- Çikolata tamamen eriyene kadar karıştır ve pürüzsüz bir kıvam almasını sağla.

3. Servis:

- Servis kaselerine ufalanmış kakaolu kek parçaları yerleştir (isteğe bağlı).
- Üzerine sıcak supangleyi dök.
- Oda sıcaklığına gelince buzdolabında 1-2 saat soğut.
- Üzerini fındık, Antep fıstığı veya muz dilimleriyle süsleyerek servis et.

- **İpucu: Supangleyi daha yoğun çikolata lezzeti için ekstra bitter çikolata ekleyerek hazırlayabilirsin!**

Profiterol (Fransız Mutfağı)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 1 su bardağı su

- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet yumurta

□□ Krema Dolgusu için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin

□□ Çikolata Sosu için:

- 100 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Tencereye su ve tereyağını ekleyip kaynat.
- Un ve tuzu ekleyip hızlıca karıştırarak 2-3 dakika pişir.
- Ocaktan alıp ılınmasını bekle, ardından yumurtaları tek tek ekleyerek mikserle çırp.
- Hamuru sıkma torbasına koy ve yağlı kağıt serili tepsiye ceviz büyüklüğünde sık.
- 180°C’de önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişir.

2. Krema Dolgusunun Hazırlanması:

- Tüm malzemeleri bir tencereye al ve orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişir.
- Oda sıcaklığına gelince profiterol hamurlarını ortadan kes ve içine doldur.

3. Çikolata Sosunun Hazırlanması:

- Çikolata, süt, tereyağı, kakao ve şekeri küçük bir tencerede kısık ateşte erit.
- Homojen kıvam aldığında ocaktan al.

4. Servis:

- Profiterol toplarını servis tabağına al ve üzerine çikolata sosunu gezdir.
- Antep fıstığı veya fındık ile süsleyerek servis et.

- **İpucu: Çikolata sosunu sıcak değil, hafif ılık dökersen profiterol daha dengeli bir kıvam alır!**

Kiraz'ın Mu

Tavukgöğsü (Osmanlı Mutfağı)

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 1 adet haşlanmış tavuk göğsü

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilin

Yapılışı:

1. Tavuk Göğsünün Hazırlanması:

- Tavuk göğsünü haşlayıp iyice liflerine ayır.
- Üzerine soğuk su döküp nişastasını almak için birkaç kez yıka.
- Elinle didikleyerek iplik gibi incecik hale getir.

2. Muhallebinin Hazırlanması:

- Tencereye süt, un, nişasta ve şekeri ekleyip karıştırarak orta ateşte pişir.
- Karışım koyulaşınca tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.
- Didiklenmiş tavuk göğsünü ekleyip mikserle 5-6 dakika çırparak iyice özdeşleşmesini sağla.

3. Servis:

- Muhallebiyi ıslatılmış bir borcama dök ve düzleştir.
- Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek tarçın veya Antep fıstığı ile servis et.

- **İpucu: Gerçek tavukgöğsü tatlısını klasik hale getirmek için en az 5 dakika mikserle çırpmak gerekir. Bu sayede pürüzsüz ve kıvamlı olur!**

Muhallebi (Klasik Sütlü Tatlı)

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 4 su bardağı süt

- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilin

□□ Üzeri İçin (İsteğe Bağlı):

- Tarçın
- Antep fıstığı
- Hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Muhallebinin Pişirilmesi:

- Sütü, şekeri, unu ve nişastayı bir tencereye al ve çırpıcıyla iyice karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynamaya başlayınca tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.

2. Servis:

- Muhallebiyi kaselere paylaştır ve oda sıcaklığında biraz soğumasını bekle.
- Buzdolabında en az 2 saat dinlendir.
- Servis yaparken üzerine tarçın, Antep fıstığı veya Hindistan cevizi serperek süsle.

- **İpucu: Muhallebinin pürüzsüz olması için karıştırma işlemi sırasında topaklanmamasına dikkat et. Sürekli çırpıcı kullanarak pişirirsen kıvamı daha iyi olur!**

İrmik Helvası

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Helva için:

- 1 su bardağı irmik

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık (isteğe bağlı)

□□ Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı süt (veya su)
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Bir tencerede süt (veya su) ve şekeri karıştırarak ısıt.
- Şeker eriyince ocaktan al ve kenarda beklet.

2. Helvanın Kavrulması:

- Geniş bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını ısıt.
- İrmiği ve dolmalık fıstıkları ekleyerek kısık ateşte sürekli karıştırarak kavur.
- İrmik, koyu altın rengi alana kadar kavurma işlemine devam et.

3. Şerbetin Eklenmesi:

- Kavrulmuş irmiğe dikkatlice sıcak şerbeti ekleyerek hızlıca karıştır.
- Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendir.

4. Servis:

- Helvayı karıştırıp kaselere paylaştır.
- Dilersen üzerine tarçın veya Antep fıstığı serperek servis et.

- **İpucu: İrmik helvasını dondurma ile servis ederek daha lezzetli hale getirebilirsin!**

Un Helvası

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Helva için:

- 2 su bardağı un

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı

□□ Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı su veya süt
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Bir tencerede su (veya süt) ve şekeri karıştırarak ısıt.
- Şeker eriyince ocaktan al ve kenarda beklet.

2. Unun Kavrulması:

- Geniş bir tavada sıvı yağ ve tereyağını ısıt.
- Unu ekleyerek kısık ateşte sürekli karıştırarak kavur.
- Un, koyu kahverengi olana kadar kavurma işlemine devam et.

3. Şerbetin Eklenmesi:

- Kavrulmuş una sıcak şerbeti dikkatlice ekleyerek karıştır.
- Kapağını kapatıp 5-10 dakika demlenmeye bırak.

4. Servis:

- Helvayı karıştırıp şekil vererek servis tabağına al.
- Üzerine ceviz veya tarçın serperek servis et.

- **İpucu: Un helvasını karıştırırken topaklanmaması için sürekli karıştırmaya özen göster. Kavurma süresi arttıkça lezzeti daha derin olur!**

Lokma Tatlısı

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 2 su bardağı un

- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı nişasta

□□ Şerbeti için:

- 2 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

□□ Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, maya, şeker ve tuzu bir kaba alıp karıştır.
- Üzerine azar azar un ve nişastayı ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.
- Hamurun üzerini kapatıp 45 dakika mayalanmaya bırak.

3. Lokmaların Kızartılması:

- Derin bir tencerede sıvı yağı ısıt.
- Hamurdan küçük parçalar alıp kaşık yardımıyla yağa bırak ve altın sarısı olana kadar kızart.

4. Şerbete Batırma ve Servis:

- Kızaran lokmaları soğuk şerbete at ve birkaç saniye bekletip çıkar.
- Servis tabağına alarak tarçın veya Antep fıstığı ile süsle.
- **İpucu: Lokmaların içi boş ve çıtır olması için hamuru iyi mayalandırmak gerekir!**

Kiraz'ın Mutfağı

Hanım Göbeği Tatlısı

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 2 su bardağı un

- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta

□□ Şerbeti için:

- 2 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

□□ Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu bir tencerede kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Bir tencereye su, tereyağı, şeker ve tuzu ekleyip kaynat.
- Kaynayan suya unu ekleyerek hızlıca karıştır ve kıvam alana kadar pişir.
- Ilınınca içine yumurtaları ekleyip iyice yoğur.

3. Şekil Verme ve Kızartma:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarla.
- Ortasına parmağınla hafifçe bastırarak çukur oluştur.

- Derin bir tencerede sıvı yağı ısıt ve tatlıları altın sarısı olana kadar kızart.

4. Şerbete Batırma ve Servis:

- Kızaran tatlıları sıcak halde soğuk şerbete at ve birkaç dakika beklet.
- Servis tabağına alarak Antep fıstığı veya Hindistan cevizi ile süsle.
- **İpucu: Hamurun iyi yoğrulması ve dinlendirilmesi, tatlının içinin daha yumuşak olmasını sağlar!**

Kiraz'ın Mutfağı

Cevizli Sucuk (Pekmezli)

• **Süre:** 1 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ İp İçin:

- 2 su bardağı ceviz içi

- 2 metre pamuklu ip

□□ Pelte (Pekmezli Karışım) İçin:

- 4 su bardağı üzüm pekmezi
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Cevizlerin Hazırlanması:

- Cevizleri ikiye böl ve pamuklu ipe dizerek 30 cm uzunluğunda diziler oluştur.
- Dizilen cevizleri bir askıya asarak kuruması için 1-2 saat beklet.

2. Pekmezli Peltenin Hazırlanması:

- Pekmez, su, un, nişasta ve şekeri derin bir tencerede karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişir.

3. Ceviz Dizilerinin Batırılması:

- Hazırlanan pekmezli pelteyi biraz ılıt ve ceviz dizilerini içine batırarak iyice kaplanmasını sağla.
- Askıya asıp 4-5 saat kurumaya bırak.

4. İkinci ve Üçüncü Katman:

- Daha kalın bir cevizli sucuk elde etmek için kuruyan sucukları tekrar pekmezli pelteye batır.
- Tekrar asarak en az 24 saat kurumaya bırak.

5. Servis:

- Tamamen kuruyan cevizli sucuğu bıçakla dilimleyerek servis et.

- **İpucu: Cevizleri ipte sıkı dizerek sucuğun içinin daha dolgun olmasını sağlayabilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı

Höşmerim (Balıkesir)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

◫ Ana Malzemeler:

- 500 gr taze tuzsuz lor peyniri

- 1 çay bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı

◫ Üzeri İçin:

- Toz Antep fıstığı
- Bal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karışımın Hazırlanması:

- Derin bir tencereye lor peynirini al ve üzerine irmik, şeker, süt ve yumurta sarısını ekleyerek karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başla.

2. Koyulaştırma:

- Karışım koyulaşmaya ve kıvam almaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika daha pişir.
- Karışım tamamen özdeşleşince ocaktan al.

3. Servis:

- Sıcak veya ılık olarak tabaklara paylaştır.
- Üzerine Antep fıstığı serperek veya bal gezdirerek servis et.

- **İpucu: Höşmerimi daha tatlı seviyorsan şeker miktarını artırabilir veya üzerine bal ekleyebilirsin!**

Zerde (Osmanlı Mutfağı)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 1 litre su

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

□□ Üzeri İçin:

- Nar taneleri
- Antep fıstığı veya ceviz içi

Yapılışı:

1. Pirincin Haşlanması:

- Pirinci yıkayıp süz, tencereye al ve üzerine su ekleyerek yumuşayana kadar haşla.

2. Kıvam Verme:

- Şeker ve zerdeçalı ekleyip karıştır.
- Nişastayı bir kasede az miktarda suyla çözdürüp karışıma ekle.
- Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişir.

3. Lezzet Katma:

- Kuş üzümü, dolmalık fıstık ve gül suyunu ekleyerek birkaç dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp kaselere paylaştır.

4. Servis:

- Oda sıcaklığına geldikten sonra üzerini nar taneleri ve Antep fıstığı ile süsle.
- Soğuk olarak servis et.

- **İpucu: Zerdenin rengi tam altın sarısı olması için zerdeçal miktarını dikkatlice ayarla, fazla eklersen acı bir tat verebilir!**

Kiraz'ın Mutfağı

Cevizli Burma (Gaziantep)

• **Süre:** 1 Saat 15 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 3 su bardağı un

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Yarım su bardağı su (azar azar ekleyerek)

□□ İç Harcı için:

- 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)

□□ Açmak İçin:

- 1 su bardağı nişasta

□□ Şerbeti için:

- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

□□ Üzeri için:

- 100 gr tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencerede kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp ocaktan al.
- Soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba al, ortasını aç ve süt, sıvı yağ, yumurta, sirke ve tuzu ekleyerek yoğur.
- Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar azar azar su ekleyerek yoğurmaya devam et.
- Hamuru 10-15 dakika dinlendir.

3. Yufkaların Açılması:

- Hamuru 10 bezeye ayır ve her bezeyi nişasta serperek incecik aç.
- Açtığın yufkanın üzerine bolca ceviz serpip oklavaya sararak hafifçe buruştur.
- Oklavadan çıkarıp yağlanmış fırın tepsisine diz.

4. Pişirme:

- Eritilmiş tereyağı ve sıvı yağı burmaların üzerine gezdirerek dök.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 40-45 dakika altın sarısı olana kadar pişir.

5. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak burmaların üzerine soğuk şerbeti dök.
- Şerbeti çekmesi için 2-3 saat dinlendir.
- Dilimleyerek Antep fıstığı ile süsleyerek servis et.

- **İpucu: Burmaları kıtır seviyorsan şerbeti döktükten sonra 10 dakika fırında düşük ısıda bekletebilirsin!**

Kerebiç (Mersin)

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 2 su bardağı irmik

- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
- Yarım çay bardağı su
- Yarım çay bardağı süt

□□ İç Harcı için:

- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

□□ Köpük (Şam Tatlısı Sosu) İçin:

- 1 su bardağı çöven kökü suyu (veya hazır çöven özü)
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Geniş bir kaba irmik, un, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, karbonat ve mahlebi ekleyip yoğur.
- Yavaş yavaş su ve sütü ekleyerek yumuşak bir hamur elde et.
- Hamuru 15-20 dakika dinlendir.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Ceviz, toz şeker ve tarçını bir kasede karıştır.

3. Şekil Verme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopar, avuç içinde aç.
- İçine cevizli harçtan koyarak kapat ve yuvarlak şekil ver.
- Yağlı kağıt serili tepsiye diz ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika pişir.

4. Köpüğün Hazırlanması:

- Çöven kökü ve suyu bir tencerede kaynat, süzerek posasını ayır.
- Sıvıyı tekrar kaynatıp şeker ekleyerek kıvam alana kadar karıştır.
- Mikserle çırparak beyaz köpük haline getir.

5. Servis:

- Pişen kerebiçleri servis tabağına al.
- Üzerine bolca çöven köpüğü dökerek servis et.

- **İpucu: Orijinal kerebiç lezzeti için çöven kökü kullanabilirsin, ancak bulamazsan hafif çırpılmış krema ile de servis edebilirsin!**

Kiraz'ın M

Kıbrıs Tatlısı

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kek için:

- 3 adet yumurta

- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı hindistan cevizi
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu

□□ Şerbeti için:

- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

□□ Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilin
- 1 paket krem şanti

□□ Üzeri için:

- Hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu kaynat, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Kekin Hazırlanması:

- Yumurta ve şekeri köpük köpük olana kadar çırp.
- Üzerine sıvı yağ, galeta unu, hindistan cevizi, ceviz içi ve kabartma tozunu ekleyerek karıştır.
- Yağlanmış borcama dök ve 180°C'de 30 dakika pişir.

3. Kremanın Hazırlanması:

- Süt, un, nişasta ve şekeri tencerede karıştırarak pişir.
- Kaynadıktan sonra vanilin ekleyip ocaktan al ve soğumaya bırak.
- Soğuyan kremaya toz krem şantiyi ekleyip mikserle çırp.

4. Şerbetleme ve Kremayla Buluşturma:

- Fırından çıkan sıcak kekin üzerine soğuk şerbeti dök ve çekmesini bekle.
- Üzerine hazırlanan kremayı yayarak düzgünce sür.

5. Servis:

- Tatlının üzerine bolca hindistan cevizi serperek süsle.
- Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis et.

- **İpucu: Kıbrıs Tatlısı'nı bir gece buzdolabında bekletirsen, şerbeti tam çeker ve daha lezzetli olur!**

İncir Uyutması (Aydın)

• **Süre:** 3-4 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Bekleme Süresi:** 3-4 Saat
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 10 adet kuru incir
- 2,5 su bardağı süt

- 1 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın (üzeri için)
- Ceviz veya Antep fıstığı (süsleme için)

Yapılışı:

1. İncirlerin Hazırlanması:

- Kuru incirleri ılık suda 10 dakika beklet, ardından küçük küpler halinde doğra.

2. Sütle Buluşturma:

- Sütü küçük bir tencerede ılıt (kaynamasına gerek yok, el yakmayacak sıcaklık yeterli).
- Doğranmış incirleri süte ekleyip blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getir.

3. Dinlendirme:

- Karışımı kaselere paylaştır ve üzerini kapatarak ılık bir ortamda 3-4 saat dinlenmeye bırak.
- Doğal fermantasyon süreciyle kıvam alacaktır.

4. Servis:

- Üzerine tarçın serpip ceviz veya Antep fıstığı ile süsle.
- Soğuk olarak servis et.

- **İpucu: İncir uyutmasının kıvam alması için sütü kaynatmamaya ve sıcaklığı çok düşürmemeye dikkat et!**

Kalburabastı

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

□□ İç Harcı için:

- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

□□ Şerbeti için:

- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu kaynat, kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, sirke, karbonat ve tuzu geniş bir kaba alıp karıştır.
- Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.

3. Şekil Verme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar al, merdaneyle aç ve ortasına ceviz koy.
- Hamuru rendenin veya kalbura bastırarak şekil verip kapat.

- Yağlı kağıt serili tepsiye diz ve 180°C’de 25-30 dakika pişir.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dök.
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat beklet.
- Üzerine ceviz veya Antep fıstığı serperek servis et.
- **İpucu: Hamurun daha kıtır olması için sirke eklemek önemli!**

Kiraz’ın Mutfağı

Burma Kadayıf (Diyarbakır)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kadayıf İçin:

- 500 gr tel kadayıf

- 150 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencerede kaynat.
- Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Kadayıfın Hazırlanması:

- Tel kadayıfı geniş bir kaba al ve eritilmiş tereyağını üzerine gezdirerek iyice karıştır.
- Yağlanmış tezgaha bir parça kadayıf al, üzerine ceviz içi serpiştir.
- Kadayıfı rulo şeklinde sarıp burarak tepsiye diz.

3. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika altın sarısı olana kadar pişir.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdir.
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis et.

- **İpucu: Kadayıfın gevrek ve çıtır olması için fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dışarıda bekletip öyle şerbet ekleyebilirsin!**

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Afyon)

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Tatlı İçin:

- 1 adet ekmek kadayıfı (hazır veya ev yapımı)

- 5 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

□□ Kaymak İçin:

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencereye alıp kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynat ve ocaktan al.

2. Ekmek Kadayıfının Hazırlanması:

- Geniş bir tepsiye ekmek kadayıfını yerleştir.
- Üzerine sıcak şerbeti yavaş yavaş gezdirerek dök.
- Kadayıfın şerbeti iyice çekmesi için 30 dakika beklet.

3. Kaymağın Hazırlanması:

- Süt, krema, nişasta ve şekeri küçük bir tencerede karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Oda sıcaklığına gelince dolaba kaldırıp 1 saat dinlendir.

4. Servis:

- Şerbeti çeken ekmek kadayıfını dilimleyerek tabaklara al.
- Üzerine bolca kaymak ekleyerek servis et.

- **İpucu: Ekmek kadayıfının tam kıvamında olması için şerbeti kontrollü dök ve mutlaka bekleterek çekmesini sağla!**

Kiraz'ın Mutfağı

Cennet Çamuru (Hatay)

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 çay bardağı Antep fıstığı (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın

□□ Üzeri İçin:

- Kaymak veya dondurma
- Antep fıstığı

Yapılışı:

1. İrmiğin Kavrulması:

- Geniş bir tavada tereyağını erit.
- İrmiği ekleyip kısık ateşte altın rengi alana kadar sürekli karıştırarak kavur.

2. Şekerli Süt Eklenmesi:

- Ayrı bir kapta süt ve şekeri karıştırarak ısıt.
- Kavrulmuş irmiğin üzerine sıcak sütlü karışımı yavaş yavaş ekle, sürekli karıştır.

3. Ceviz ve Tarçın Eklenmesi:

- Karışım kıvam aldığında ceviz içi ve tarçını ekleyerek birkaç dakika daha pişir.
- Ocaktan alıp 10 dakika dinlendir.

4. Servis:

- Tatlıyı kaselere alıp üzerine kaymak veya dondurma ekleyerek servis et.
- Antep fıstığı serperek süsle.

- **İpucu: Cennet Çamuru'nu daha yoğun bir lezzet için fıstıklı dondurma veya bal ile de servis edebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı

Magnolia (Sütlü & Meyveli Tatlı)

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Muhallebisi için:

- 3 su bardağı süt

- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 1 kutu (200 ml) sıvı krema

□□ Katmanlar için:

- 1 paket bebe bisküvisi (veya burçak bisküvi)
- 1 su bardağı çilek (veya muz, kivi vb.)

Yapılışı:

1. Muhallebinin Hazırlanması:

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencerede çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynamaya başlayınca ocaktan al, vanilin ekleyip karıştır.
- Ilındıktan sonra içine sıvı kremayı ekleyerek mikserle 3-4 dakika çırp.

2. Bisküvi ve Meyvelerin Hazırlanması:

- Bisküvileri rondodan geçirerek un haline getir.
- Meyveleri ince dilimler halinde doğra.

3. Katmanları Hazırlama:

- Kuplara veya kaselere önce bir kat bisküvi, sonra muhallebi, ardından meyve ekleyerek kat kat yerleştir.
- En üstünü çilek, muz ve bisküvi kırıntıları ile süsle.

4. Servis:

- Buzdolabında 2 saat dinlendirerek soğuk servis et.
- **İpucu: Magnolia’yı daha farklı bir lezzet için oreo bisküvisiyle veya fındık kreması ile de hazırlayabilirsin!**

Kiraz’ın Mutfağı

San Sebastian Cheesecake

• **Süre:** 50-55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35-40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Cheesecake Karışımı için:

- 600 gr krem peynir (Labne veya mascarpone)

- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı krema (400 ml)
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilin

Yapılışı:

1. Karışımın Hazırlanması:

- Krem peyniri ve şekeri mikserle çırp.
- Yumurtaları tek tek ekleyerek çırpmaya devam et.
- Krema, vanilin ve unu ekleyerek pürüzsüz kıvam alana kadar karıştır.

2. Kalıbın Hazırlanması:

- 22 cm çapında kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt ser.
- Karışımı kalıba dök ve hafifçe tezgaha vurarak hava kabarcıklarını çıkar.

3. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında üstü kızarana kadar 35-40 dakika pişir.
- Cheesecake'in ortası hafif sallanıyorsa kıvamı doğru demektir.

4. Dinlendirme ve Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırak.
- Ardından buzdolabında en az 4 saat dinlendir.
- Üzerini karamel sos veya meyve sosları ile süsleyerek servis et.

- **İpucu: Fırından çıktığında cheesecake’in ortası hafif sallanıyorsa endişelenme, bu onun doğru kıvamda olduğunun göstergesidir!**

Sufle (Akışkan Çikolatalı Kek)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10-12 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kek Hamuru için:

- 100 gr bitter çikolata

- 50 gr tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ Üzeri için:

- Pudra şekeri
- Dondurma (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Çikolata Karışımının Hazırlanması:

- Tereyağını ve çikolatayı benmari usulü (su buharı üzerinde) eriterek karıştır.

2. Yumurtalı Karışımın Hazırlanması:

- Yumurtaları ve şekeri mikserle köpük köpük olana kadar çırp.
- Eritilmiş çikolatalı karışımı ekleyip spatula ile yavaşça karıştır.

3. Unlu Karışımın Eklenmesi:

- Un, kakao ve vanilini eleyerek ekleyip pürüzsüz kıvam alana kadar karıştır.

4. Pişirme:

- Karışımı tereyağı ile yağlanmış sufle kaplarına paylaştır.
- Önceden ısıtılmış 200°C fırında **10-12 dakika** pişir.
- Üzeri hafif sertleşip içi akışkan kalacak şekilde fırından çıkar.

5. Servis:

- Üzerine pudra şekeri serperek veya yanında dondurma ile sıcak servis et.
- **İpucu: Suflenin içinin akışkan kalması için fazla pişirmemeye dikkat et!**

Kiraz'ın Mutfağı

Tiramisu

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Soğutma süresi: 2-3 saat)
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt

- 3 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 200 gr labne peyniri
- 1 paket vanilin

□□ Kedi Dili Bisküvileri İçin:

- 1 paket kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı granül kahve (nescafe)
- 1 yemek kaşığı toz şeker

□□ Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı kakao

Yapılışı:

1. Kremanın Hazırlanması:

- Tencereye süt, un, şeker ve yumurta sarısını alıp çırpıcıyla karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynadıktan sonra ocaktan alıp tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.
- Ilındıktan sonra labne peynirini ekleyip mikserle pürüzsüz hale gelene kadar çırp.

2. Kedi Dili Bisküvilerin Hazırlanması:

- Sıcak suya kahve ve şekeri ekleyerek karıştır.
- Kedi dili bisküvilerini kahveli karışıma batırarak ıslat.

3. Katmanları Oluşturma:

- Bisküvileri bir borcamın tabanına diz.
- Üzerine kremanın yarısını döküp yayın.
- Tekrar bir kat kahveyle ıslatılmış bisküvi dizip üzerine kalan kremayı dökün.

4. Servis:

- Üzerine kakao eleyerek serpin.
- Buzdolabında en az **2-3 saat dinlendirdikten sonra** dilimleyerek servis et.

- **İpucu: Tiramisunun kıvamı ve lezzeti için en az 4 saat, tercihen bir gece buzdolabında dinlendirmen önerilir!**

Kiraz'ın Mutfağı

Çikolatalı Mousse

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok (Soğutma süresi: 2-3 saat)
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 200 gr bitter çikolata

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 200 ml sıvı krema
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ Üzeri için:

- Rendelenmiş çikolata veya kakao
- Çırpılmış krema (isteğe bağlı)
- Taze meyveler (çilek, frambuaz vb.)

Yapılışı:

1. Çikolatanın Eritilmesi:

- Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin, karıştırarak pürüzsüz hale getirin.
- Biraz ılımasını bekleyin.

2. Yumurtalı Karışımın Hazırlanması:

- Yumurtaların sarısını çikolatalı karışıma ekleyerek karıştırın.
- Yumurta aklarını ayrı bir kapta mikserle köpük köpük olana kadar çırpın, şekeri ekleyip çırpmaya devam edin.

3. Krema ile Buluşturma:

- Soğuk sıvı kremayı da başka bir kapta çırparak kıvam almasını sağlayın.
- Çikolatalı karışıma önce çırpılmış kremayı, ardından çırpılmış yumurta aklarını spatula ile nazikçe karıştırarak ekleyin.

4. Servis:

- Hazırladığınız mousse’u kuplara paylaştırın.

- Buzdolabında en az**2 saat dinlendirin**.
- Üzerine kakao serpip meyve ve çırpılmış krema ile süsleyerek servis edin.
- **İpucu: Mousse'un hafif ve kabarık bir dokuya sahip olması için yumurta aklarını yavaşça karıştırmalısın, sert hareketler söndürür!**

Kiraz'ın Mutfağı

Panna Cotta (İtalyan Tatlısı)

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 4 Saat

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 2 su bardağı süt kreması (400 ml)
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 2 yaprak jelatin (veya 1 tatlı kaşığı toz jelatin)
- 2 yemek kaşığı soğuk su (jelatini açmak için)

□□ Sos için (İsteğe Bağlı):

- 1 su bardağı frambuaz veya çilek
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Jelatinin Hazırlanması:

- Jelatin yapraklarını soğuk su içinde 5 dakika beklet.
- Eğer toz jelatin kullanıyorsan, 2 yemek kaşığı soğuk suda bekletip çözünmesini sağla.

2. Panna Cotta Karışımının Hazırlanması:

- Tencereye krema, süt, şeker ve vanilini ekleyip orta ateşte karıştırarak ısıt.
- Kaynamadan hemen önce ocaktan al.
- Yumuşamış jelatini karışıma ekleyip tamamen eriyene kadar karıştır.

3. Soğutma:

- Karışımı süzerek kaselere veya silikon kalıplara dök.
- Oda sıcaklığında 10 dakika beklettikten sonra buzdolabına kaldır ve **en az 4 saat dinlendir.**

4. Sosun Hazırlanması (İsteğe Bağlı):

- Frambuaz veya çileği şeker ve limon suyu ile pişirerek sos kıvamına getirin.

- Ocaktan alıp soğumasını bekleyin.

5. Servis:

- Panna Cotta'yı ters çevirerek servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız meyve sosunu döküp taze meyvelerle süsleyin.
- **İpucu: Panna Cotta’nın tam kıvamında olması için en az 4 saat dinlendirin, tercihen 1 gece bekletin!**

Kiraz’ın Mutfağı

Creme Brulee (Fransız Tatlısı)

• **Süre:** 4-5 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35-40 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 4 Saat

- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 2 su bardağı süt kreması (400 ml)
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilin

□□ Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı toz şeker (karamelize etmek için)

Yapılışı:

1. Kremalı Karışımın Hazırlanması:

- Süt kremasını bir tencerede orta ateşte ısıt, ancak kaynamamasına dikkat et.
- Ayrı bir kapta yumurta sarıları ve şekeri çırpıcıyla iyice çırp.
- Sıcak kremayı yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyerek sürekli karıştır.
- Vanilini ekleyip karışımı süzerek pürüzsüz hale getir.

2. Pişirme:

- Karışımı sufle kaplarına (ramekin) dökün.
- Fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye kapların yarısına kadar sıcak su ekleyin.
- Önceden ısıtılmış 150°C fırında **35-40 dakika** pişirin.
- Fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğutun, ardından en az **4 saat buzdolabında dinlendirin.**

3. Üst Kıtır Karamelin Hazırlanması:

- Servis öncesi tatlının üzerine ince bir tabaka toz şeker serpin.
- Şekeri mutfak pürmüzü ile yakarak karamelize edin.
- Eğer pürmüz yoksa, fırının üst ızgarasında yüksek ısıda birkaç dakika kızartın.

4. Servis:

- Soğuduktan sonra kıtır karameli kırarak servis edin.

- **İpucu: Crème Brûlée’nin üst kısmını tam kıtır yapmak için karamelize ettiğiniz şekerin tamamen sertleşmesini bekleyin!**

Kiraz’ın Mutfağı

Şarlot Pasta

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

❄ **Soğutma Süresi:** 3-4 Saat

- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kreması için:

- 2 su bardağı süt

- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 1 paket krem şanti (toz halde)
- 1 su bardağı soğuk süt (krem şanti için)

□□ Pasta Katmanları için:

- 1 paket kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı süt (bisküvileri ıslatmak için)
- 1 yemek kaşığı granül kahve veya meyve suyu (isteğe bağlı)

□□ Üzeri İçin:

- Taze meyveler (çilek, muz, frambuaz)
- Çikolata rendesi
- Hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Kremanın Hazırlanması:

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencereye alıp çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişir.
- Kaynadıktan sonra vanilini ekleyip ocaktan al, soğumaya bırak.
- Soğuduktan sonra ayrı bir kapta sütle çırpılmış krem şantiyi ekleyerek spatula ile karıştır.

2. Kedi Dili Bisküvilerin Hazırlanması:

- Sütü geniş bir kaseye alın, içine granül kahve veya meyve suyu ekleyerek karıştırın.
- Kedi dili bisküvilerini hafifçe süte batırarak ıslatın.

3. Katmanların Hazırlanması:

- Yuvarlak kelepçeli bir kalıbın kenarlarına dikey olarak kedi dili bisküvilerini dizin.
- Tabanına da bisküvileri yerleştirerek bir katman oluşturun.
- Üzerine hazırladığınız kremayı yayın.
- Tekrar bir kat kedi dili bisküvisi dizip kalan kremayı dökün.

4. Dinlendirme ve Servis:

- Buzdolabında **en az 3-4 saat dinlendirin.**
- Üzerini taze meyveler, çikolata rendesi ve Hindistan cevizi ile süsleyerek servis edin.
- **İpucu: Şarlot pastayı bir gece buzdolabında bekletirsen daha lezzetli olur!**

Kiraz'ın Mutfağı

Kars Ketesi

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 1 su bardağı süt (ılık)

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (veya yarım paket yaş maya)
- 3-3,5 su bardağı un

İç Harcı için:

- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı süt

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık sütü bir kaba al, içine maya ve şekeri ekleyerek 5 dakika beklet.
- Sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, tuz ve azar azar unu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.
- Üzerini örtüp **30-40 dakika mayalanmaya bırak.**

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Bir tavada tereyağını erit, üzerine unu ekleyerek **hafif kahverengi** olana kadar kavur.
- Tuz ekleyip ocaktan al ve soğumaya bırak.

3. Ketelerin Şekillendirilmesi:

- Mayalanan hamurdan **portakal büyüklüğünde bezeler al.**

- Hafif unlanmış zeminde aç ve ortasına iç harçtan koy.
- Kenarlarını içe doğru katlayarak kapat ve ters çevir.
- Hafifçe üzerine bastırarak yuvarlak şekil ver.

4. Pişirme:

- Keteleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine diz.
- Üzerine yumurta sarısı ve süt karışımını sür.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 25-30 dakika** üzeri kızarana kadar pişir.

5. Servis:

- Fırından çıkan kete tatlısını hafif ılıkken servis et.

- **İpucu: Keteleri daha lezzetli yapmak için içine dövülmüş ceviz veya tahin ekleyebilirsin!**

Kiraz'ın Mu

Sütlü Nuriye

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30-35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 2,5 su bardağı un

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat

□□ Açmak İçin:

- 1 su bardağı nişasta

□□ İç Harcı için:

- 1,5 su bardağı dövülmüş fındık

□□ Üzeri İçin:

- 125 gr tereyağı

□□ Şerbeti İçin:

- 2,5 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı vanilin

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba al, ortasını açıp yoğurt, sıvı yağ, su, yumurta, sirke, tuz ve karbonatı ekleyerek yoğur.
- Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam et.
- Hamuru 15-20 dakika dinlendir.

2. Yufkaların Açılması:

- Hamuru 12 bezeye ayır ve her bezeyi nişasta serperek incecik aç.
- Açtığın yufkaların arasına bolca fındık serperek üst üste diz.

3. Pişirme:

- Yağlanmış fırın tepsisine yufkaları yerleştir.
- Eritilmiş tereyağını üzerine gezdir.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 30-35 dakika** altın sarısı olana kadar pişir.

4. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve sütü karıştırarak kaynat.
- Kaynadıktan sonra vanilin ekleyip ocaktan al.

5. Şerbetleme ve Servis:

- Tatlı fırından çıkınca **ılık şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün.**
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat bekletin.
- Dilimleyerek servis edin.

- **İpucu: Sütlü Nuriye’nin hafif ve kıtır olması için şerbeti döktükten sonra tatlıyı 5 dakika fırında düşük ısıda bekletebilirsiniz!**

Pestil Tatlısı (Karadeniz)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Kuruma Süresi:** 24 Saat
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 1 kg dut veya üzüm suyu (taze sıkılmış)

- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Yapılışı:

1. Pestil Karışımının Hazırlanması:

- Dut veya üzüm suyunu tencereye alın, üzerine un, nişasta ve şekeri ekleyerek çırpıcı ile karıştırın.
- Karışımı orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın.
- Kıvam aldığında tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırın.

2. Pestili Yayma ve Kurutma:

- Temiz bir bezin veya yağlı kağıdın üzerine karışımı ince bir tabaka halinde yayın.
- Güneş gören bir yerde **24 saat kurumaya bırakın.**

3. Servis:

- Tamamen kuruyunca ince şeritler halinde keserek rulo yapın.
- Pestili dilimleyerek veya rulo şeklinde saklayarak tüketebilirsiniz.

- **İpucu: Daha yumuşak bir pestil için fırında düşük sıcaklıkta 2 saat kurutabilirsiniz!**

Höşmerim Tatlısı (Konya)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

◫ Ana Malzemeler:

- 500 gr taze tuzsuz lor peyniri

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ Üzeri İçin:

- Toz Antep fıstığı veya tarçın
- Bal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Peynirin Hazırlanması:

- Lor peynirini bir kaseye alıp çatalla ezin.
- Üzerine irmik, süt, şeker ve vanilini ekleyerek karıştırın.

2. Tatlının Pişirilmesi:

- Tereyağını geniş bir tavada eritin.
- Peynirli karışımı ekleyerek orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun.
- Karışım koyulaşıp kıvam alınca ocaktan alın.

3. Servis:

- Höşmerimi tabaklara paylaştırın.
- Üzerine tarçın veya toz Antep fıstığı serperek servis edin.
- Daha tatlı bir lezzet için üzerine bal gezdirebilirsiniz.

- **İpucu: Tatlıyı daha yoğun bir lezzet için kısık ateşte uzun süre kavurabilirsiniz!**

Kuru İncir Tatlısı (Ege)

• **Süre:** 40-45 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 12 adet kuru incir

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)

□□ Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı bal

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın.
- Kaynadıktan sonra bal ve tarçını ekleyin, karıştırarak 5 dakika daha kaynatın.
- Şerbeti ocaktan alıp soğuması için bir kenara bırakın.

2. İncirlerin Hazırlanması:

- Kuru incirlerin saplarını temizleyip ortalarını hafifçe açın.
- Her bir incirin içine ceviz içinden bir miktar yerleştirin.

3. Pişirme:

- İncirleri bir fırın tepsisine dizin ve üzerine hazırladığınız şerbeti gezdirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında **25-30 dakika** kadar pişirin, şerbeti iyice çekene kadar.

4. Servis:

- Fırından çıkan sıcak incirleri biraz soğutun.
- Üzerine ekstra ceviz serpiştirip soğuk olarak servis edin.

- **İpucu: Kuru incir tatlısını daha da lezzetli hale getirmek için yanında kaymakla da servis edebilirsiniz!**

Aşure

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 12 Saat (Malzemeleri ıslatma süresi)
- **Pişirme Süresi:** 60 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı buğday

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı nohut
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı kuru incir (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru kayısı (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1,5 su bardağı toz şeker (isteğe göre artırılabilir)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Üzeri İçin:

- 1 çay bardağı nar taneleri
- 1 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 çay bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 çay kaşığı tarçın

Yapılışı:

1. Tahılların Hazırlanması:

- Buğday, kuru fasulye ve nohudu ayrı ayrı suda 8-12 saat bekletin.
- Ertesi gün buğdayı 10 dakika kaynatın ve süzün.
- Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı tencerelerde haşlayın.

2. Aşurenin Kaynatılması:

- Geniş bir tencereye haşlanmış buğdayı alın, üzerine 8 su bardağı su ekleyip kaynatın.
- Pirinci ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.
- Haşlanmış nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin, 10 dakika kaynamaya bırakın.

3. Kuru Meyvelerin Eklenmesi:

- Kuru incir, kuru kayısı ve kuru üzümü sıcak suda bekletip süzdükten sonra tencereye ekleyin.
- Toz şekeri ekleyip iyice karıştırın ve 15 dakika daha pişirin.
- Tarçın ve tuzu ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Aşureyi kaselere paylaştırın.
- Üzerine ceviz, nar, Antep fıstığı ve tarçın serperek süsleyin.
- Ilık veya soğuk servis edin.

- **İpucu: Aşurenin daha kıvamlı olması için pirinç ve buğdayı biraz ezerek pişirebilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı

Hurmalı Tatlı (Güneydoğu)

• **Süre:** 40-45 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 2 su bardağı un

- 125 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 çay kaşığı karbonat

□□ İç Harcı için:

- 1 su bardağı hurma püresi (çekirdekleri çıkarılıp ezilmiş)
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

□□ Üzeri İçin:

- Pudra şekeri

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, içine eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, şeker, tarçın, vanilin ve karbonatı ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Çekirdekleri çıkarılmış hurmaları ezerek püre haline getirin.
- İçine dövülmüş ceviz ve tarçın ekleyip karıştırın.

3. Tatlıların Şekillendirilmesi:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç içinde açın.

- Ortasına hazırladığınız hurmalı harçtan koyun ve hamuru kapatarak yuvarlak veya oval şekil verin.
- Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 20-25 dakika** üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan hurmalı tatlıların üzerine pudra şekeri serperek servis edin.
- **İpucu: Tatlıya farklı bir aroma katmak için hamura 1 çay kaşığı mahlep ekleyebilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı

Elmalı Turta

• **Süre:** 50-55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30-35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 2,5 su bardağı un

- 125 gr tereyağı (soğuk ve küp doğranmış)
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ İç Harcı için:

- 4 adet elma (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

□□ Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı
- Pudra şekeri (servis için)

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, içine tereyağını ekleyerek parmak uçlarınızla kum kıvamına gelene kadar ovalayın.
- Üzerine pudra şekeri, yoğurt, sirke, karbonat ve vanilini ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.
- Hamuru streç filme sararak **buzdolabında 15 dakika dinlendirin.**

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Rendelenmiş elmaları bir tavaya alın, üzerine şekeri ekleyerek orta ateşte suyunu çekene kadar kavurun.

- Tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırarak ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

3. Turta Şekillendirme:

- Hamurun yarısını açarak tart kalıbına yayın.
- İç harcı hamurun üzerine düzgünce yerleştirin.
- Kalan hamuru şeritler halinde keserek üzerini kafes deseni olacak şekilde kapatın.

4. Pişirme:

- Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 30-35 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan elmalı turtayı oda sıcaklığında dinlendirin.
- Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

- **İpucu: Hamurun daha kıtır olması için tereyağını soğuk kullanıp yoğurma işlemini kısa sürede tamamlamalısınız!**

Kiraz'ın Mutfağı

Fırında Ayva Tatlısı

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük boy ayva
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı su

- 1 çubuk tarçın
- 4-6 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı fıstık ya da fındık içi (isteğe bağlı)
- 4 yemek kaşığı kaymak ya da dondurma (servis için)

Yapılışı:

Ayvaları hazırlayın:

- Ayvaları ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın.
- Kabuklarını soymadan kararmamaları için limonlu suda bekletin.

Fırınlama işlemi:

- Ayvaları fırın kabına alın.
- Her yarım ayvanın içine 1 yemek kaşığı toz şeker serpin.
- Su, karanfil ve tarçını ekleyin.
- Üzerini kapatmadan önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.

İç harcı hazırlayın ve servis edin:

- Pişen ayvaların içine ceviz, fıstık ve kuş üzümünü karıştırarak doldurun.
- Üzerine kaymak veya dondurma koyarak sıcak ya da soğuk servis yapın.

- **İpucu:** Ayvanın çekirdeklerini pişirme suyuna eklemek tatlıya doğal bir renk ve jelimsi kıvam verir. Atmayın, kullanın! □□

Çikolatalı Portakallı Kek

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8 Dilim

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ

- 1 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı un
- 80 gr bitter çikolata (üzeri için)
- 2 yemek kaşığı krema (üzeri için)

Yapılışı:

Yumurta ve şekeri çırpın:

- Yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Sıvı malzemeleri ekleyin:

- Sıvı yağı, portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.

Kuru malzemeleri eleyerek ekleyin:

- Un, kakao, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Spatula ile homojen kıvam alana kadar karıştırın.

Fırınlama:

- Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 35 dakika pişirin.

Üzerine ganaj hazırlayın:

- Kremayı ısıtın, içerisine bitter çikolatayı ekleyip eritin. Soğuyan kekin üzerine gezdirin.

- **İpucu:** Portakal kabuğunu rendelemeden önce güzelce yıkayın. Beyaz kısmını almamaya dikkat edin; acı bir tat bırakabilir.

Hurmalı Fit Toplar

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** Yok
- **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 10 adet hurma (çekirdeksiz)
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı yulaf ezmesi

- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı
- Üzeri için hindistancevizi rendesi

Yapılışı:

1. Hurmaları hazırlayın:

- Hurmaları sıcak suda 10 dakika bekletin, yumuşayınca suyunu süzün.

2. Malzemeleri karıştırın:

- Tüm malzemeleri rondoya alın ve homojen bir karışım elde edene kadar çekin.

3. Şekil verin:

- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.

4. Kaplayın ve dinlendirin:

- Topları hindistancevizine bulayın ve buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin.

- **İpucu:** Daha tatlı ve aromatik bir sonuç için içine tarçın ya da vanilya ekleyebilirsiniz.

Kiraz

Glutensiz Brownie

• **Süre:** 40 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 8 Dilim

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 100 gr bitter çikolata
- 1/2 çay bardağı hindistancevizi yağı

- 1/2 su bardağı toz şeker (veya hurma püresi)
- 1 çay bardağı badem unu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- Bir tutam tuz

Yapılışı:

1. Çikolatayı eritin:

- Bitter çikolatayı ve hindistancevizi yağını benmari usulü eritin.

2. Karışımı hazırlayın:

- Yumurtaları şekerle çırpın. Üzerine eriyen çikolatayı, vanilyayı ekleyin.

3. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Badem unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırarak sıvı karışıma ilave edin.

4. Fırınlama:

- Yağlı kağıt serili kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 25 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Ilık servis edilirse içindeki çikolata daha akışkan olur. Üzerine dondurma veya taze meyve dilimleri ile sunabilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun çikolata lezzeti için içerisine damla çikolata veya ceviz parçaları ekleyebilirsiniz.

Sütlü İrmik Tatlısı

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker

- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri için: tarçın, Hindistan cevizi veya meyve dilimleri

Yapılışı:

1. Karışımı pişirin:

- Tencereye süt, irmik ve şekeri alın, sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

2. Vanilin ve tereyağını ekleyin:

- Kaynayan karışıma tereyağı ve vanilin ekleyin, 2-3 dakika daha karıştırın.

3. Kalıba dökün:

- Karışımı hafif ıslatılmış kalıba veya kaselere dökün, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın.

Servis Önerisi:

Üzerini tarçın, Hindistan cevizi veya taze meyve ile süsleyerek soğuk servis yapın. Dilimleyerek şık sunumlar elde edebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için pişirme aşamasında birkaç damla portakal çiçeği suyu ya da limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

Zile Pekmezli Tatlı

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Tatlılar

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı toz şeker

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı Zile pekmezi
- 1/4 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Yapılışı:

1. Muhallebi hazırlığı:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

2. Süt ve şeker ekleme:

- Süt ve şekeri azar azar ekleyin, topaklanmaması için sürekli karıştırın.

3. Pekmez ve tarçın:

- Koyulaşınca ocaktan alın, içine Zile pekmezi ve tarçın ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Kaselere paylaştırın. Üzerine ceviz serpin. Ilık ya da soğuk servis edin.

Servis Önerisi:

Servis etmeden önce üzerine az miktarda sütle karıştırılmış pekmez gezdirerek sunumu zenginleştirebilirsiniz.

- **İpucu:** Daha yoğun kıvam isteyenler 1 tatlı kaşığı nişasta ekleyebilir.

Yöresel Türk Yemekleri

Bu bölümde, **Yöresel Türk Yemekleri** tarifleri yer almaktadır.

Toplam Tarif

36

Bölüm Adı

Yöresel Türk Yemekleri

Kiraz'ın Mutfağı

Testi Kebabı - Nevşehir, Kapadokya

• **Süre:** 2 Saat 20 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 2 saat
- **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 700 gr kuşbaşı kuzu eti (isteğe bağlı dana eti)
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)

- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (bütün veya doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Malzemeleri Hazırlama:

- Soğanı ve biberleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Etleri geniş bir kaba alıp üzerine baharatları ekleyin.
- Domates salçasını sıcak su ile karıştırın.

2. Testiye Malzemeleri Koyma:

- Geleneksel olarak testi içine önce tereyağı eklenir.
- Ardından sırasıyla **soğan, biber, et, domates ve sarımsakları ekleyin**.
- Salçalı suyu üzerine dökün ve testinin ağzını hamurla kapatın.

3. Pişirme:

- **200°C fırında 2 saat boyunca** yavaş yavaş pişirin.
- Testinin ağzını kırarak kebabı servis edin.

4. Servis:

- **Pilav veya lavaş ekmeği** ile sıcak servis yapın.

- **İpucu:** Fırında pişirmek yerine **köz ateşinde pişirerek daha otantik bir tat elde edebilirsiniz**.

Keşkek - Ege & Anadolu Mutfağı

• **Süre:** 5 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
- **Pişirme Süresi:** 3-4 saat
- **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı aşurelik buğday
- 500 gr kemikli dana veya kuzu eti
- 1 adet büyük soğan (bütün halde)

- 5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Buğdayı Hazırlama:

- Buğdayı bir gece önceden **ılık suda bekletin**.
- Ertesi gün süzüp yıkayın.

2. Keşkeği Pişirme:

- Geniş bir tencereye **buğdayı, eti ve bütün soğanı** koyun.
- Üzerine **5 su bardağı sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın**.
- Kısık ateşte **3-4 saat boyunca** pişirin.
- Et iyice yumuşadığında tencereden çıkarıp kemiklerinden ayırın ve lif lif didikleyin.

3. Keşkeği Dövme:

- Keşkeğin kıvamı koyulaşınca tahta kaşıkla veya blenderla iyice ezerek karıştırın.
- Etleri keşkeğin içine ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

4. Üzeri İçin Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biber ekleyip köpürene kadar karıştırın.

5. Servis:

- Servis tabağına aldığınız keşkeğin üzerine tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu:** Geleneksel keşkeği yaparken **tahta kaşıkla uzun süre dövmek** lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı

Çökertme Kebabı - Bodrum, Muğla

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Et İçin:

- 500 gr dana bonfile (jülyen doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Patates İçin:

- 3 adet büyük patates
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Yoğurt Sosu İçin:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Domates Sos İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Marine Etme:

- Dana bonfileyi jülyen doğrayın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **20 dakika marine olmaya bırakın.**

2. Patatesleri Kızartma:

- Patatesleri ince kibrit çöpü şeklinde doğrayın.
- Bol sıvı yağda altın rengini alana kadar kızartın ve fazla yağını süzdürün.

3. Yoğurt Sosu Hazırlama:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek karıştırın.

4. Domates Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Domates salçasını ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Pul biber, tuz ve sıcak su ekleyerek sosu kıvam alana kadar pişirin.

5. Eti Pişirme:

- Marine olmuş etleri kızgın tavada yüksek ateşte soteleyin.
- Etler suyunu salıp çekene kadar pişirin.

6. Servis:

- Servis tabağına önce kızarmış patatesleri yayın.
- Üzerine yoğurt sosu gezdirin.
- Soteledığiniz etleri ekleyin.
- En üste sıcak domates sosunu dökün ve sıcak servis edin.

- **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **eti döküm tavada mühürleyerek pişirebilirsiniz**.

İskender Kebap (Bursa)

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

Et için:

- 500 gr dana döş veya kuzu eti
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı domates rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker

Diğer:

- 1 adet pide (fırın pidesi)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (üzerine gezdirmek için)
- Yoğurt (yanına servis için)

Yapılışı:

1. Eti Hazırlayın:

- Eti ince ince doğrayın veya et dövme işlemiyle inceltin.
- Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.
- **15 dakika** kadar dinlendirin.

2. Eti Pişirin:

- Tavayı iyice ısıtın.
- Eti yüksek ateşte mühürleyerek pişirin.
- Pişen etleri kenara alın.

3. Domates Sosunu Hazırlayın:

- Tereyağını eritin.
- İçine rendelenmiş domatesleri ekleyin.
- Tuz ve şekeri ilave ederek **10 dakika** kaynatın.

4. Pideyi Hazırlayın:

- Pideyi küp küp doğrayın.
- Tavada hafif tereyağı ile kızartın.

5. Servis Edin:

- Kızarmış pideyi tabağa yayın.
- Üzerine eti yerleştirin.
- Hazırladığınız domates sosunu gezdirin.
- Tereyağını eritip en son üzerine dökün.
- Yanına yoğurt ekleyerek sıcak servis edin.

Lezzet İpucu: □□

- **Etin yumuşak olması için** pişirmeden önce 1 saat buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mu

Tepsi Kebabı (Hatay)

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Köfte için:

- 500 gr kıyma (dana-kuzu karışık)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı (ufak parçalar halinde)

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlayın:

- Geniş bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, baharatlar, salça ve zeytinyağını ekleyin.
- Harcı iyice yoğurun.
- Hazırladığınız köfte harcını fırın tepsisine eşit şekilde yayın.

2. Sebzeleri Dizerek Şekil Verin:

- Köftenin üzerine dilimlenmiş domates, yeşil biber ve kırmızı kapya biberleri yerleştirin.
- Üzerine küçük tereyağı parçalarını serpiştirin.

3. Sosunu Hazırlayın:

- Bir kasede domates salçasını, suyu ve zeytinyağını karıştırın.
- Hazırladığınız sosu tepsinin üzerine dökün.

4. Fırında Pişirin:

- Önceden ısıtılmış **200°C fırında** yaklaşık **30 dakika** pişirin.
- Üzeri kızarınca fırından çıkarın.

5. Servis Edin:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında lavaş veya pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.

Lezzet İpucu: •

□□ **Etin daha lezzetli olması için** bir gece önceden yoğurup buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

Kiraz'ın M

Perde Pilavı (Siirt)

• **Süre:** 1 Saat 10 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta

- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su

İç harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 400 gr haşlanmış tavuk eti (didiklenmiş)
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kaplama için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 10-12 adet badem

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Geniş bir kaba un, yoğurt, yumurta, tereyağı ve tuzu ekleyin.
- Yavaş yavaş su ekleyerek yoğurun.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Üzerini örtüp **20 dakika** dinlendirin.

2. Pilavı Hazırlayın:

- Tereyağını bir tencerede eritin, çam fıstıklarını ekleyip hafifçe kavurun.
- Yıkanmış pirinci ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Kuş üzümü, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyin, kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

3. Hamuru Kalıba Yerleştirin:

- Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgâhta açın.
- Yağlanmış fırın kabına hamuru serin, kenarlarını dışa doğru sarkıtın.
- İç yüzeye bademleri yapıştırarak görsellik kazandırabilirsiniz.

4. Tavuklu Pilavı Ekleyin:

- Pişen pilava haşlanmış ve didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin.
- Karıştırın ve bu iç harcı kalıba dökün.

5. Hamuru Kapatarak Fırında Pişirin:

- Sarkan hamurları iç harcın üzerine kapatın.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında** üzeri kızarana kadar **yaklaşık 40 dakika** pişirin.

6. Servis Edin:

- Fırından çıkan perde pilavını birkaç dakika dinlendirin.
- Ters çevirerek servis tabağına alın.
- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu: □□

□ **Hamurun daha lezzetli olması için** içerisine biraz eritilmiş tereyağı ekleyebilirsiniz. Ayrıca bademleri önce sıcak suda bekletip kabuklarını soyarsanız daha güzel bir görünüm elde edersiniz.

Cağ Kebabı (Erzurum)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 12 Saat (Marine Süresi Dahil)
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti (but kısmı tercih edilir)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Yapılışı:

1. Eti Marine Edin:

- Kuzu etini ince ve uzun parçalar halinde kesin.
- Rendelenmiş soğan, sarımsak, süt, yoğurt, zeytinyağı ve baharatları bir kapta karıştırın.
- Etleri bu marinasyonun içine ekleyin ve güzelce harmanlayın.
- Üzerini kapatıp **buzdolabında en az 12 saat dinlendirin**.

2. Şişe Dizme ve Hazırlık:

- Marine olmuş etleri buzdolabından çıkarın.
- Metal şişlere düzgünce dizin ve sıkı bir şekilde yerleştirin.

3. Pişirme:

- Geleneksel cağ kebabı için **odun ateşi üzerinde yatay döner şiş** kullanılır. Ancak evde mangalda veya fırında da pişirebilirsiniz.
- **Mangalda:** Şişleri mangalda orta ateşte, çevirerek pişirin.
- **Fırında:** 200°C'de önceden ısıtılmış fırında, şişleri ızgara modunda 20-25 dakika pişirin.
- Her iki yöntemde de etler iyice kızarana kadar arada çevirerek pişirmeye devam edin.

4. Servis:

- Pişen etleri şişten çıkarmadan önce keskin bir bıçakla ince dilimler halinde kesin.

- Yanında **lavaş ekmeği, sumaklı soğan salatası ve közlenmiş biber** ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Eti marine ederken süt ve yoğurt kullanmanız, etin yumuşak ve daha lezzetli olmasını sağlar.** Ayrıca **köz ateşinde pişirmek, cağ kebabına otantik lezzetini kazandırır!**

Kiraz'ın Mutfağı

İçli Köfte (Gaziantep)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 45 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Dış Harcı İçin:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı sıcak su (yoğururken eklemek için)

İç Harcı İçin:

- 400 gr kıyma (orta yağlı)
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

1. İç Harcı Hazırlayın:

- Tavada tereyağını eritin, doğranmış soğanları ekleyerek kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.

- Baharatları ve isteğe bağlı ceviz içini ekleyip karıştırın.
- Harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2. Dış Harcı Hazırlayın:

- İnce bulguru ve irmiği bir kaba alın, üzerine sıcak suyu ekleyip 10 dakika kadar bekletin.
- Salçaları, tuzu ve baharatları ekleyerek yoğurmaya başlayın.
- Un ve yumurtayı ekleyerek iyice yoğurun. Macun kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

3. Köfteleri Şekillendirin:

- Ellerinizi hafif ıslatarak harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Başparmağınızla içini açarak çukur oluşturun.
- İç harçtan koyup dikkatlice kapatarak yuvarlayın.

4. Kızartma İşlemi:

- Tavada sıvı yağı ısıtın.
- Hazırlanan içli köfteleri yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın.

5. Servis:

- İçli köfteleri sıcak servis yapın. Yanında limon dilimleri ve yoğurt ile sunabilirsiniz.

- **İpucu: Bulgurlu harcı daha kolay yoğurmak için azar azar su ekleyerek kıvamını kontrol edin.** Köfteleri kızartırken fazla yağ çekmemesi için iyice kızmış yağda pişirin.

Patlıcan Kebabı (Şanlıurfa)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr kıyma (orta yağlı)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Diğer malzemeler:

- 4 adet orta boy patlıcan
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlayın:

- Kıymayı geniş bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve baharatları ekleyin.
- Köfte harcını iyice yoğurun ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

2. Patlıcanları Hazırlayın:

- Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun.
- 2-3 cm kalınlığında dilimleyin.

3. Şiş veya Tepsiye Dizme:

- Fırın tepsisine veya şişe sırayla bir patlıcan, bir köfte olacak şekilde dizin.
- Üzerine doğranmış domates ve yeşil biberleri ekleyin.

4. Sosu Hazırlayın:

- Bir kasede domates salçası, su ve zeytinyağını karıştırarak sosu hazırlayın.
- Hazırladığınız sosu kebabın üzerine gezdirin.

5. Fırında Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **200°C fırında** yaklaşık **40 dakika** pişirin.
- Ara ara kontrol edip, üzeri kızarınca fırından çıkarın.

6. Servis:

- Sıcak olarak yanında lavaş veya pilav ile servis edebilirsiniz.

- **İpucu: Patlıcanların acılığını almak için dilimledikten sonra tuzlu suda 15 dakika bekletebilirsiniz.** Bu, patlıcanın daha yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar.

Kiraz'ın

Mumbar Dolması (Mardin)

• **Süre:** 1 Saat 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 45 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 1 Saat
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

Mumbar için:

- 1 kg temizlenmiş koyun bağırsağı (mumbar)
- 2 yemek kaşığı sirke (temizleme için)

- 1 yemek kaşığı tuz (temizleme için)
- Bolca su (yıkamak için)

İç Harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 300 gr kıyma (orta yağlı)
- 1 adet büyük kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

Haşlama Suyu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak (bütün halde)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 6 su bardağı su

Yapılışı:

1. Mumbarları Temizleyin:

- Mumbarları bol su ile birkaç kez yıkayın.

- Sirke ve tuz eklenmiş suda 15-20 dakika bekletin.
- Ardından ters çevirerek iç kısmını da iyice temizleyin ve tekrar durulayın.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Geniş bir kaba alın ve üzerine kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, salça, baharatlar ve suyu ekleyerek karıştırın.

3. Mumbarları Doldurun:

- Mumbarların uç kısmını parmağınızla açarak iç harcı çok sıkı olmayacak şekilde doldurun.
- Bir ucu açık kalacak şekilde iç harçla hafifçe sıkıştırarak şekil verin.

4. Haşlama Suyunu Hazırlayın:

- Büyük bir tencerede tereyağını eritin, domates salçasını ekleyip kavurun.
- Üzerine suyu ve baharatları ekleyerek kaynamaya bırakın.

5. Mumbarları Pişirin:

- Kaynayan suya doldurulmuş mumbarları dikkatlice yerleştirin.
- Orta ateşte yaklaşık **1 saat pişirin**. Ara ara suyun üzerinde biriken köpükleri alabilirsiniz.

6. Servis:

- Sıcak servis edin. Yanında bolca limon ve sumak serpilmiş soğan salatası ile sunabilirsiniz.

- **İpucu: Mumbarın iç harcını çok sıkı doldurmamaya dikkat edin, aksi halde pişerken patlayabilir.** Ayrıca, pişirme sırasında suyun hafif kaynar olması gerekir, aşırı harlı ateş bağırsağın çatlamasına neden olabilir.

Hamsili Pilav (Trabzon)

• **Süre:** 1 Saat 10 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Pilav için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2,5 su bardağı sıcak su
- Yarım limonun suyu

Hamsi için:

- 500 gr taze hamsi (ayıklanmış ve kılçıkları çıkarılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlayın:

- Pirinci bir kaba alın, üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 10 dakika bekletin.
- Nişastasını atması için birkaç kez yıkayıp süzün.

2. Pilavı Yapın:

- Tereyağını tencerede eritin, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Çam fıstığını ekleyerek hafifçe kızartın.
- Pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Kuş üzümü, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyin.

- Üzerine sıcak suyu ve limon suyunu ekleyerek kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

3. Hamsiyi Hazırlayın:

- Hamsileri yıkayıp suyunu süzün.
- Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.

4. Fırın Kabına Dizme:

- Yağlanmış fırın kabının tabanına hamsileri sırt kısmı aşağıya bakacak şekilde sıkı sıkı dizin.
- Üzerine pişen pilavı eşit şekilde yayın.
- Pilavın üzerine tekrar hamsileri dizerek tamamen kapatın.

5. Fırında Pişirme:

- Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 40 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

6. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.
- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

- **İpucu: Hamsilerin lezzetini artırmak için dizmeden önce biraz limon suyu ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, hamsileri sık dizerek pilavın dışına taşmasını önleyebilirsiniz.

Fasulye Turşusu Kavurması (Rize)

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr fasulye turşusu
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Fasulye Turşusunu Hazırlayın:

- Fasulye turşusunu bol suyla yıkayın.
- Tuzunu hafif almak için 10 dakika ılık suda bekletin ve süzün.

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tavada tereyağını eritin.
- İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ekleyerek kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Fasulyeyi Ekleyin:

- Süzülen fasulye turşusunu tavaya ekleyin.
- Pul biber, karabiber ve tuzu ilave edin, 2-3 dakika kavurun.

4. Mısır Unuyla Lezzetlendirin:

- Üzerine mısır ununu serpiştirin ve karıştırarak birkaç dakika daha kavurun.
- 1 çay bardağı sıcak su ekleyerek hafifçe yumuşaması için birkaç dakika pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Fasulyenin lezzetini artırmak için pişirme esnasında bir kaşık yoğurt ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, daha yoğun bir tat için üzerine biraz daha mısır unu serpiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kara Lahana Çorbası (Karadeniz)

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet kara lahana (ince doğranmış)
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 çay bardağı haşlanmış barbunya (isteğe bağlı)

- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 7 su bardağı su

Yapılışı:

1. Lahanayı Haşlayın:

- Doğranmış kara lahanayı tencereye alın.
- Üzerine su ekleyerek 10 dakika kaynatın ve süzün (acı suyunu almak için).

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tereyağını tencereye alın ve eritin.
- Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ve salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Pişirin:

- Haşlanan kara lahanayı tencereye ekleyin.
- Haşlanmış barbunya ve mısırı da ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu dökün ve kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra mısır ununu azar azar ekleyerek sürekli karıştırın.

4. Baharatları Ekleyin:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek 30 dakika kadar pişirin.
- Ara ara karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak yanında mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Çorbanın kıvamını artırmak için mısır ununu önce az miktarda suyla açıp ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, daha yoğun bir lezzet için içerisine kemik suyu da eklenebilir.

Kiraz'ın Mutfağı

Abdigör Köfte (Ağrı)

• **Süre:** 1 Saat 20 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 1 Saat
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana veya kuzu eti (sinirsiz ve yağsız, dövülmüş)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı pirinç

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Hazırlayın:

- Eti sinirlerinden arındırın ve bir havan veya keski yardımıyla iyice döverek macun kıvamına getirin.

2. Pirinci Haşlayın:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Kaynar su içerisinde yumuşayana kadar haşlayın, süzün ve soğumaya bırakın.

3. Köfte Harcını Yapın:

- Dövülmüş eti geniş bir kaba alın.
- Üzerine haşlanmış pirinç, rendelenmiş soğan, yumurta, un, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin.
- Tüm malzemeyi iyice yoğurun ve yumuşak bir kıvam elde edin.

4. Şekil Verin:

- Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak ve hafif yassı köfteler yapın.

5. Köfteleri Haşlayın:

- Büyük bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suya köfteleri dikkatlice ekleyin ve orta ateşte **30 dakika** haşlayın.

6. Servis:

- Servis tabağına köfteleri alın.
- Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirerek sıcak servis yapın.

- **İpucu: Abdigör Köftesi'nin kıvamını yakalamak için eti çok iyi dövmek ve iyice yoğurmak gereklidir.** Geleneksel olarak sade servis edilir, ancak yanında yoğurt veya sumaklı soğan salatası ile de sunulabilir.

Kiraz'ın Mutfağı

Evelik Aşı (Erzurum)

• **Süre:** 55 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet evelik otu (ince doğranmış)
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı bulgur

- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlayın:

- Yeşil mercimeği yıkayıp süzün.
- Kaynar suda 10 dakika haşlayın ve süzün.

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tereyağını tencerede eritin.
- Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ve salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Pişirin:

- Haşlanmış mercimeği tencereye ekleyin.
- İnce doğranmış evelik otunu ve bulguru ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra baharatları ekleyin ve orta ateşte 30 dakika pişirin.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak yanında taze ekmek ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Evelik otunun acılığını almak için kaynar suda birkaç dakika bekletip süzebilirsiniz.** Daha yoğun bir lezzet için içerisine et suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kandıra Yoğurdu (Kocaeli)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Mayalanma Süresi:** 6-8 Saat
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 2 litre tam yağlı doğal süt (tercihen manda veya inek sütü)
- 2 yemek kaşığı yoğurt (maya olarak kullanılacak)

Yapılışı:

1. Sütü Kaynatın:

- Sütü geniş bir tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra altını kısın ve **10 dakika daha** kaynatmaya devam edin.
- Kaynayan sütü ocaktan alıp ılımaya bırakın.

2. Mayalama İçin Hazırlık:

- Sütün sıcaklığı **45°C civarında** olmalıdır (parmağınızı süte batırdığınızda hafif sıcak hissedilmeli ama yakmamalıdır).
- Yoğurdu küçük bir kapta ılık sütle karıştırıp pürüzsüz hale getirin.

3. Yoğurdu Mayalayın:

- Hazırladığınız yoğurt mayasını ılıyan süte ekleyin ve karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve **bir örtüyle sararak sıcak bir ortamda** 6-8 saat mayalanmaya bırakın.

4. Yoğurdu Dinlendirin:

- Süre sonunda yoğurdu buzdolabına kaldırın ve **en az 4 saat dinlendirin**.
- Daha kıvamlı bir yoğurt için bir gece bekletebilirsiniz.

5. Servis:

- Yoğurdu soğuk olarak tüketin. Kahvaltıda, yemeklerin yanında veya tatlılarda kullanabilirsiniz.

- **İpucu: Daha sert ve kaymaklı bir yoğurt için sütten bir miktar kaymak alıp mayalama öncesi ekleyebilirsiniz.** Yoğurdu cam veya toprak kapta mayalamak da lezzetini artırır.

Papara (Edirne)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı beyaz peynir (ufalanmış)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Ekmekleri Hazırlayın:

- Bayat ekmekleri küçük küpler halinde doğrayın.

2. Tereyağını Eritin:

- Tavada tereyağını eritin.
- Sarımsağı ince doğrayıp ekleyin (isteğe bağlı).

3. Ekmekleri Kavurun:

- Doğranmış ekmekleri tavaya ekleyin ve tereyağında kızarana kadar kavurun.

4. Sütü Ekleyin:

- Üzerine sütü ve sıcak suyu ekleyerek karıştırın.
- Kısık ateşte sütü çekene kadar karıştırarak pişirin.

5. Peynir ve Baharatları Ekleyin:

- Beyaz peyniri ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

6. Servis:

- Sıcak olarak yanında yoğurt veya turşu ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Daha zengin bir lezzet için üzerine kavrulmuş kıyma veya pastırma ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Mihaliç Peyniri (Bursa)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Mayalanma Süresi:** 6-8 Saat
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 5 litre tam yağlı çiğ koyun sütü (tercihen keçi veya inek sütü ile karışık)
- 1 çay kaşığı peynir mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Sütü Isıtın:

- Sütü bir tencereye alın ve **45°C'ye kadar ısıtın**. (Sütün sıcaklığı parmağınızı batırdığınızda hafif sıcak ama yakmayacak şekilde olmalıdır.)

2. Mayalama:

- Isınan süte peynir mayasını ekleyin ve iyice karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve sıcak bir ortamda **6-8 saat bekletin**.

3. Kesme ve Süzme:

- Süre sonunda süt pıhtılaşarak yoğurt kıvamına gelmiş olacak.
- Bıçakla kareler halinde kesin ve 10 dakika bekleyin.
- Daha sonra temiz bir tülbent veya süzgeç yardımıyla süzerek suyunu çıkarın.

4. Baskı Uygulama:

- Peyniri tülbent içinde sıkıca sararak üzerine ağırlık koyun.
- **En az 4 saat** boyunca suyunun süzülmesini bekleyin.

5. Tuzlama ve Dinlendirme:

- Peyniri kalıptan çıkarıp tuzlayın.
- Serin bir ortamda **1-2 gün dinlendirin**, ardından tüketebilirsiniz.

6. Servis:

- Mihaliç peyniri kahvaltıda, salatalarda veya kızartılarak tüketilebilir.

- **İpucu: Peynirin tam kıvamını alması için 1 hafta kadar serin bir yerde bekletmek lezzetini artıracaktır.** Tuz oranını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Zeytinyağlı Bakla (İzmir)

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr taze bakla
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım limonun suyu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu

Yapılışı:

1. Baklaları Temizleyin:

- Baklaların uçlarını kesip kılçıklarını ayıklayın.
- Unlu ve limonlu suda 10 dakika bekletin ki kararmasın.

2. Soğanı ve Baklaları Kavurun:

- Tencereye zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Unu ekleyip birkaç dakika karıştırın.
- Baklaları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

3. Şeker ve Suyu Ekleyin:

- Tuz, şeker ve sıcak suyu ekleyerek karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve **kısık ateşte 30 dakika pişirin.**

4. Servis:

- Pişen baklayı soğumaya bırakın.
- Üzerine doğranmış dereotu serperek soğuk servis edin.

- **İpucu: Baklanın kararmaması için limon suyu eklemek önemlidir.** Ayrıca, daha lezzetli olması için bir gün önceden yapıp dinlendirebilirsiniz.

Kabak Çiçeği Dolması (Muğla)

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 15-20 adet taze kabak çiçeği
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı sıcak su
- Yarım limonun suyu
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu

Yapılışı:

1. Kabak Çiçeklerini Temizleyin:

- Çiçekleri nazikçe yıkayın ve saplarını koparın.
- İçindeki sert kısmı çıkarın ve fazla suyu süzülmesi için ters çevirerek bekletin.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Zeytinyağını tavada ısıtın, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Pirinci ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Çam fıstığı, kuş üzümü, tuz, baharatlar ve sıcak suyu ekleyerek 5 dakika kısık ateşte pişirin.
- Ocağı kapatıp doğranmış dereotunu ekleyin ve karıştırın.

3. Kabak Çiçeklerini Doldurun:

- Her bir çiçeğin içine bir tatlı kaşığı iç harç koyun.
- Çiçeklerin uçlarını kapatarak nazikçe kapatın.

4. Pişirme:

- Geniş bir tencereye dizin, üzerine limon suyu ve biraz su ekleyerek **kısık ateşte 20-25 dakika** pişirin.

5. Servis:

- Zeytinyağlı olduğu için soğuk olarak servis edin. Yanında yoğurtla da tüketebilirsiniz.

- **İpucu: Kabak çiçeklerinin yumuşak olması için pişirme sırasında üzerine hafif bir tabak koyarak ağırlık yapabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Şevketi Bostan (Ege)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet şevketi bostan (ayıklanmış ve doğranmış)
- 300 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 su bardağı sıcak su

Terbiyesi İçin:

- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

1. Şevketi Bostanı Temizleyin:

- Şevketi bostanın sert ve dikenli kısımlarını ayıklayın.
- Bol suyla yıkayıp süzün.

2. Eti Kavurun:

- Tencereye zeytinyağını alın, kuşbaşı doğranmış eti ekleyip mühürleyin.
- Üzerine doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin.

3. Şevketi Bostanı Ekleyin:

- Unu ekleyip birkaç dakika karıştırın.
- Şevketi bostanı tencereye alın, tuz ve karabiber ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyerek kapağı kapalı şekilde **kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.**

4. Terbiyesi İçin:

- Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın.
- Pişen yemeğin suyundan birkaç kaşık alıp terbiyeye ekleyerek ılıtın.
- Karışımı yavaşça tencereye dökün ve karıştırarak 5 dakika daha pişirin.

5. Servis:

- Yemeği sıcak olarak yanında limon dilimleri ile servis edin.
- **İpucu: Daha yoğun bir aroma için pişirme sırasında bir diş sarımsak ekleyebilirsiniz.**

Ayrıca, et yerine sadece zeytinyağlı versiyonunu da yapabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Fellah Köftesi (Mersin)

• **Süre:** 50 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su

- 1 çay bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı su

Üzeri için:

- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz
- 1 çay bardağı yoğurt (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlayın:

- Bulguru geniş bir kaba alın, üzerine sıcak su ekleyip kapağını kapatarak 10 dakika bekletin.
- İrmik, un, salça, tuz ve baharatları ekleyerek yoğurun.
- Yumurtayı ekleyip macun kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

2. Köftelere Şekil Verin:

- Harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve ortalarına parmağınızla hafifçe çukur açın.

3. Köfteleri Haşlayın:

- Kaynar tuzlu suya köfteleri ekleyin ve **köfteler suyun üzerine çıkana kadar haşlayın.**
- Haşlanan köfteleri süzerek bir tabağa alın.

4. Sosu Hazırlayın:

- Tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Domates salçasını ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, pul biber ve suyu ekleyerek sosu 5 dakika kaynatın.

5. Köfteleri Sosla Buluşturun:

- Haşlanan köfteleri sosun içine alın ve 5 dakika sosla birlikte pişirin.

6. Servis:

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek sıcak servis yapın.
- Yoğurt ile sunabilirsiniz.

- **İpucu: Daha yumuşak köfteler için yoğurma aşamasında az miktarda ılık su ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, sosun içine birkaç damla nar ekşisi ekleyerek daha ekşimsi bir tat elde edebilirsiniz.

Babagannuş (Hatay)

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 adet kırmızı kapya biber
- 2 adet yeşil biber

- 2 adet domates (kabuğu soyulmuş ve doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı nar ekşisi (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz

Yapılışı:

1. Sebzeleri Közleyin:

- Patlıcanları, kırmızı ve yeşil biberleri ocakta veya fırında közleyin.
- Kabuklarını soyup küçük parçalar halinde doğrayın.

2. Domatesleri Hazırlayın:

- Domatesleri küp küp doğrayın.
- Bir kasede doğranmış domates, ezilmiş sarımsak ve közlenmiş sebzeleri karıştırın.

3. Sosu Ekleyin:

- Zeytinyağı, limon suyu, tuz, baharatlar ve isteğe bağlı olarak nar ekşisini ekleyerek karıştırın.

4. Servis:

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek servis yapın.
- Yanında lavaş veya pide ekmeği ile sunabilirsiniz.

- **İpucu: Babagannuş'un lezzetini artırmak için közlenen sebzeleri ince kıyılmış şekilde bırakabilirsiniz.** Ayrıca, üzerine tahin veya yoğurt ekleyerek farklı tatlar

deneyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Şiş Köfte (Antalya)

• **Süre:** 35 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr dana kıyma (orta yağlı)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Servis için:

- Lavaş ekmeği
- Domates (ızgara yapılmış)
- Yeşil biber (ızgara yapılmış)
- Soğan salatası

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlayın:

- Kıymayı geniş bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, baharatlar, zeytinyağı ve suyu ekleyerek yoğurun.
- Harcı iyice yoğurduktan sonra üzerini kapatıp **buzdolabında 1 saat dinlendirin.**

2. Şişe Köfteleri Dizme:

- Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp uzun ince şekil verin.
- Köfteleri şişlere geçirin ve sıkıca yerleştirin.

3. Izgarada veya Tavada Pişirme:

- **Mangalda:** Orta ateşte, köfteleri çevirerek **8-10 dakika pişirin.**

- **Tavada:** Tavayı ısıtıp hafif yağlayın, köfteleri ekleyerek **her iki tarafını 4-5 dakika pişirin.**

4. Servis:

- Şiş köfteleri lavaş ekmeğinin üzerine alın.
- Yanında ızgara domates, biber ve soğan salatası ile servis edin.

- **İpucu: Daha yumuşak köfteler için kıyma harcına 1 yemek kaşığı soda ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, köfteleri pişirmeden önce yağlı kağıda sarıp birkaç saat dinlendirmek lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı

Tirit (Konya)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Et için:

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 1 adet kuru soğan (dörde bölünmüş)

- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Ekmek ve Sos İçin:

- 4 adet bayat pide veya ekmek dilimi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay bardağı et suyu

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz

Yapılışı:

1. Eti Haşlayın:

- Kuşbaşı doğranmış eti bir tencereye alın.
- Üzerine soğan, su, tuz ve karabiberi ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Etler iyice yumuşayana kadar yaklaşık **35-40 dakika kısık ateşte pişirin.**
- Piştikten sonra etleri süzüp suyunu ayırın.

2. Ekmekleri Hazırlayın:

- Bayat ekmek veya pideleri küp küp doğrayın.
- Tereyağını tavada eritin, kırmızı toz biberi ekleyip karıştırın.

- Ekmekleri fırın tepsisine alıp üzerine tereyağlı karışımı gezdirin ve **önceden ısıtılmış 180°C fırında 5-7 dakika kızartın.**

3. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Yoğurdu bir kaseye alın, ezilmiş sarımsak ve tuzu ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Kızartılmış ekmekleri servis tabağına alın.
- Üzerine sıcak et suyunu gezdirin.
- Haşlanmış etleri ekmeklerin üzerine yerleştirin.
- Sarımsaklı yoğurdu ekleyin ve doğranmış maydanoz serperek servis yapın.

- **İpucu: Ekmeklerin fazla yumuşamaması için et suyunu ekledikten sonra hemen servis edin.** Daha lezzetli bir tirit için eti kemikli olarak haşlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mut

Çılbır (Ankara)

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

Poşe Yumurta İçin:

- 4 adet yumurta
- 4 su bardağı su

- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz

Yoğurtlu Sos İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Tereyağlı Sos İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Poşe Yumurtaları Hazırlayın:

- Orta boy bir tencerede suyu kaynatın.
- Sirke ve tuzu ekleyerek suyu hafifçe karıştırın.
- Yumurtaları tek tek bir kaseye kırın.
- Kaynayan suyun içine yavaşça dökerek **3-4 dakika** pişirin.
- Pişen yumurtaları kevgir yardımıyla sudan alıp süzün.

2. Yoğurt Sosunu Hazırlayın:

- Yoğurdu bir kaseye alın, ezilmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.

3. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biber ve kırmızı toz biberi ekleyerek hafifçe kızdırın.

4. Servis:

- Servis tabağına yoğurt sosunu yayın.
- Üzerine poşe yumurtaları yerleştirin.
- En üste tereyağlı sosu gezdirin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine doğranmış dereotu veya nane serpebilirsiniz.

- **İpucu: Yumurtaların daha düzgün pişmesi için suyu çok kaynatmadan hafif fokurdatın.** Ayrıca, yoğurdu önceden oda sıcaklığına getirerek daha yumuşak bir kıvam elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Kaygana (Eskişehir)

• **Süre:** 20 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz veya dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı (kızartmak için)

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Geniş bir kasede yumurtaları çırpın.
- Sütü ekleyip karıştırın.
- Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
- Tuz, karabiber, pul biber ve ince doğranmış yeşillikleri ekleyin.

2. Tavada Pişirme:

- Tavayı ısıtın ve zeytinyağını ekleyin.
- Hazırlanan hamurdan bir kepçe dökün ve tavayı hafifçe sallayarak yayılmasını sağlayın.
- Orta ateşte altı kızarana kadar pişirin, ardından ters çevirip diğer tarafını da pişirin.
- Aynı işlemi kalan hamur için de tekrarlayın.

3. Servis:

- Kayganaları sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.
- Yanında peynir, bal veya yoğurt ile sunabilirsiniz.

- **İpucu: Daha kabarık bir kaygana için hamura yarım çay kaşığı kabartma tozu ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, tatlı versiyonu için baharatları eklemeyip içine bal veya reçel sürebilirsiniz.

Turşu Kavurması (Trabzon)

• **Süre:** 25 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr fasulye turşusu
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Fasulye Turşusunu Hazırlayın:

- Fasulye turşusunu bol suyla yıkayın.
- Tuzunu hafif almak için 10 dakika ılık suda bekletin ve süzün.

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tavada tereyağını eritin.
- İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ekleyerek kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Fasulyeyi Ekleyin:

- Süzülen fasulye turşusunu tavaya ekleyin.
- Pul biber, karabiber ve tuzu ilave edin, 2-3 dakika kavurun.

4. Mısır Unuyla Lezzetlendirin:

- Üzerine mısır ununu serpiştirin ve karıştırarak birkaç dakika daha kavurun.
- 1 çay bardağı sıcak su ekleyerek hafifçe yumuşaması için birkaç dakika pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

- **İpucu: Fasulyenin lezzetini artırmak için pişirme esnasında bir kaşık yoğurt ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, daha yoğun bir tat için üzerine biraz daha mısır unu serpiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Hamsi Buğulama (Karadeniz)

• **Süre:** 45 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr taze hamsi (ayıklanmış ve temizlenmiş)
- 2 adet kuru soğan (halka doğranmış)
- 2 adet domates (halka doğranmış)

- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 4 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı su
- 1 adet limon (dilimlenmiş)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Hazırlayın:

- Soğanları, domatesleri ve biberleri halka şeklinde doğrayın.
- Sarımsakları küçük doğrayın.

2. Tencereye Malzemeleri Dizme:

- Geniş bir tavanın veya tencerenin tabanına zeytinyağını dökün.
- Önce soğanları, sonra domatesleri ve biberleri yerleştirin.
- Üzerine hamsileri tek sıra halinde dizin.

3. Baharatları Ekleyin:

- Sarımsakları, tuzu, karabiberi, pul biberi ve kekiği ekleyin.
- Limon dilimlerini hamsilerin üzerine yerleştirin.
- Üzerine suyu gezdirin.

4. Pişirme:

- Tencerenin kapağını kapatın ve **orta ateşte 30 dakika** pişirin.
- Balıklar suyunu çekip yumuşayana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

5. Servis:

- Hamsi buğulamayı sıcak olarak yanında mısır ekmeğiyle servis edin.
- **İpucu: Daha lezzetli bir sonuç için pişirme esnasında birkaç defa kapağı açıp tencereyi hafifçe sallayabilirsiniz.** Ayrıca, su yerine balık suyu veya limon suyu ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Gömbe (Erzurum)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı için:

- 500 gr kıyma (orta yağlı)
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Unu geniş bir kaba alın, üzerine tuz ekleyin.
- Suyu yavaş yavaş ekleyerek yoğurun.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Tavada tereyağını eritin, doğranmış soğanları ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin.
- Baharatları ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

3. Gömbe Hamurunu Açın:

- Hamuru iki bezeye ayırın.

- İlk bezeyi unlanmış tezgâhta açın ve yağlanmış tepsiye serin.
- İç harcı eşit şekilde hamurun üzerine yayın.
- İkinci bezeyi açıp üzerine kapatın.

4. Pişirme:

- Üzerine eritilmiş tereyağı sürün.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 35-40 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Dilimleyerek sıcak servis edin. Yanında yoğurt ile tüketebilirsiniz.

- **İpucu: Hamurun daha çıtır olması için fırına vermeden önce üzerine birkaç küçük delik açabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Keledoş (Van)

• **Süre:** 2 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 1,5 Saat
- **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr kuşbaşı koyun eti (tercihen kemikli)
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut

- 1 çay bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 6 su bardağı sıcak su

Üzeri için:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Et ve Tahılları Pişirin:

- Tencereye tereyağı ve zeytinyağını alın, kuşbaşı doğranmış eti ekleyip mühürleyin.
- Üzerine doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyerek kavurun.
- Tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip etler yumuşayana kadar kısık ateşte yaklaşık **1 saat pişirin.**

2. Mercimek ve Dövmeyi Ekleyin:

- Yıkanmış yeşil mercimek ve dövmeyi tencereye ekleyin.
- Karıştırıp kısık ateşte 20 dakika pişirin.

3. Nohutu Ekleyin:

- Haşlanmış nohutu ekleyerek 10 dakika daha pişirin.
- Karışım koyulaşana kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.

4. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Bir kasede süzme yoğurdu çırpın.
- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biberi ekleyin.

5. Servis:

- Keledoş'u tabaklara alın, üzerine süzme yoğurt gezdirin.
- Son olarak eritilmiş tereyağlı biber sosunu dökerek sıcak servis edin.

- **İpucu: Keledoş'un kıvamını daha koyu yapmak için dövmenin bir kısmını ezerek yemeğe katabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı

Haşıl (Erzincan)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 4 su bardağı su

- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

Yapılışı:

1. Dövmeyi Haşlayın:

- Dövmeyi yıkayıp süzün.
- Tencereye dövme ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Tuz ekleyip ara ara karıştırarak kısık ateşte **20 dakika pişirin** (kıvamı koyulaşmalı).

2. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- Ezilmiş sarımsağı ekleyerek karıştırın.

3. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biber ve pul biber ekleyerek hafifçe köpürene kadar karıştırın.

4. Servis:

- Haşıl'ı geniş bir tabağa alın.
- Üzerine yoğurtlu sosu gezdirin.
- Son olarak kızgın tereyağlı biber sosunu dökerek sıcak servis edin.

- **İpucu: Haşıl, geleneksel olarak yanında tereyağında pişirilmiş kavurma ile de servis edilir.** Daha kıvamlı olması için pişirme sırasında suyun az gelmesi durumunda bir miktar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Katmer (Gaziantep)

• **Süre:** 30 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı su

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı için:

- 1 su bardağı toz Antep fıstığı
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı kaymak

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı bal veya pudra şekeri

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin.
- Suyu ve sıvı yağı ekleyerek yoğurun.
- Yumuşak bir kıvam elde edene kadar yoğurduktan sonra üzerini örtüp **15 dakika dinlendirin.**

2. Hamuru Açın ve İç Harcı Ekleyin:

- Hamuru 2 eşit parçaya bölün.
- Unlanmış tezgâhta ince açın.
- Açılan hamurun üzerine kaymak, toz şeker ve Antep fıstığını serpiştirin.

3. Hamuru Katlayın:

- Hamurun kenarlarını içe doğru katlayarak kare şekli verin.
- Üzerine hafifçe bastırarak inceltin.

4. Pişirme:

- Tavayı ısıtın, katmeri yağsız tavada **her iki tarafı kızarana kadar** çevirerek pişirin.
- Piştikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

5. Servis:

- Sıcak olarak üzerine bal veya pudra şekeri serperek servis edin.

- **İpucu: Daha çıtır bir katmer için hamuru açarken içine birkaç damla sıvı yağ ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, fırında pişirmek isterseniz **200°C'de 10-12 dakika** pişirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

Şiveydiz (Diyarbakır)

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 500 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut

- 1 demet taze sarımsak (beyaz ve yeşil kısımları doğranmış)
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı su

Sosu İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlayın:

- Kuşbaşı doğranmış eti bir tencereye alın.
- Üzerine su ekleyerek **orta ateşte 30-35 dakika** pişirin.
- Pişen etin üzerine haşlanmış nohutu ekleyin.

2. Sarımsakları Ekleyin:

- Doğranmış taze sarımsakları tencereye ekleyin ve 5 dakika kaynatın.

3. Yoğurtlu Karışımı Hazırlayın:

- Bir kasede süzme yoğurdu ve unu çırpın.
- Karışıma kaynar sudan birkaç kaşık ekleyerek ılıştırın.
- Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar ekleyin, sürekli karıştırarak pişirin.

4. Kıvam Alana Kadar Pişirin:

- Karışım kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
- Tuzunu ekleyip karıştırın.

5. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biber ve kırmızı toz biberi ekleyip hafifçe kızdırın.

6. Servis:

- Şiveydiz'i servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis edin.

- **İpucu: Sarımsakların yoğun tadını dengelemek için yoğurdu biraz daha fazla ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, nohutları önceden haşlamak pişirme süresini kısaltır.

Kiraz'ın Mutfağı

Ver Muhlama (Artvin)

• **Süre:** 15 Dakika • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı su veya süt

- 1 çay kaşığı tuz
- 200 gr kolot peyniri veya çeçil peyniri

Yapılışı:

1. Tereyağını Erittin:

- Bakır bir tava veya yapışmaz bir tavada tereyağını eritin.

2. Mısır Ununu Kavurun:

- Mısır ununu ekleyin ve orta ateşte 2-3 dakika hafif kokusu çıkana kadar kavurun.

3. Sıvıyı Ekleyin:

- Yavaş yavaş suyu (veya sütü) ekleyerek sürekli karıştırın.
- Kıvam koyulaşana kadar pişirmeye devam edin.

4. Peyniri Ekleyin:

- Peynirleri doğrayarak karışıma ekleyin.
- Kısık ateşte eriyene kadar karıştırmadan bekleyin.
- Peynirler tamamen eridiğinde üzerinde hafifçe tereyağı birikmelidir.

5. Servis:

- Sıcak olarak, yanında mısır ekmeği ile tüketebilirsiniz.

- **İpucu: Daha akışkan bir kıvam için süt yerine sıcak su kullanabilirsiniz.** Muhlama pişerken sürekli karıştırmak yerine peyniri eridikten sonra kaşığın ucuyla nazikçe karıştırarak esnemesini sağlayabilirsiniz.

Malatya Usulü İçli Köfte

• **Süre:** 1 Saat • **Kategori:** Yöresel Türk Yemekleri

- **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
- **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- **Dış Harcı İçin:**
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik

- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta
- Yeteri kadar su (yoğurmak için)

- **İç Harcı İçin:**
- 300 gr kıyma
- 2 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanları sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin. Rengi dönünce salça, baharatlar ve isteğe göre ceviz ekleyin. Soğumaya bırakın.

2. Dış harcı yoğurun:

- Bulguru ve irmiği sıcak suyla ıslatın. Şişince salça, yumurta ve baharatları ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan kıvamda olmalı.

3. Köfteleri şekillendirin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, ortasını açarak iç harçtan koyun. Ağız kısmını kapatıp yuvarlayın.

4. Haşlayın:

- Kaynar tuzlu suda köfteleri 10-12 dakika haşlayın. Süzerek servis tabağına alın.

Servis Önerisi:

Üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane gezdirerek servis edin. Yanında limon dilimi ile sunulabilir.

- **İpucu:** Köfteleri haşlamadan önce buzdolabında 15 dakika bekletmek dağılmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı

SONSÖZ

Bu kitap, mutfakta güvenle açıp bakabileceğiniz, sade ve düzenli bir tarif akışı sunmak için hazırlandı.
Amaç; tarifleri gereksiz ayrıntılarla yormadan, uygulanabilir ve anlaşılır bir bütün halinde sunmaktı.

Her tarif, kendi akışı içinde değerlendirildi. Bazıları günlük mutfağın parçası, bazıları özel anlara eşlik edecek şekilde yer aldı. Ancak tamamı, pratiklik ve tekrar kullanılabilirlik gözetilerek bir araya getirildi.

Bu kitabı zamanla kendi notlarınızla, küçük dokunuşlarla ve alışkanlıklarınızla zenginleştirmeniz en doğal halidir.

Mutfak, paylaştıkça ve denedikçe yaşayan bir alan olmaya devam eder.

Küçük Bir Not

Tarifler; kullanılan malzemeye, ölçüye ve pişirme koşullarına göre farklı sonuçlar verebilir. Kitabı bir rehber olarak kullanmanız ve kendi yorumunuzu eklemeniz her zaman teşvik edilir.

Keyifli tarifler dileriz.