

# WORLD RECIPES



# Introduction

This project was born as a result of the intercultural snack that every year takes place at the Silla Adult's School to welcome the new school year. This meeting brings together not only students of the school, but people of different nationalities from all over the village who share with the rest a bit of their culture through the gastronomy of their country.

As teachers of Valencian and Spanish for immigrants we realized the benefits that we could obtain with the creation of an original and innovative educational material that took as a starting point the creation of our students, in this case, the recipes that were cooked for the international snack.

Thus, the purpose is to enrich subjects such as mathematics, natural, social or different languages. We can, for example, discover where the different countries of foreigners living in our town are located geographically and discover curiosities about their culture and, of course, their gastronomy. We can also work the fractions by analyzing the MALZEMELER and the Hazırlanışı of recipes, or we can learn to develop an instructive text.

Apart from all these didactic resources, the clear socializing function of a material like this is also evident. And not just for the result that you now have in your hands, but rather for the process that has been carried out for its elaboration, which has overthrown prejudices over the people who come to our countries looking for a better future, demonstrating that all cultures are much richer when, living in peace and harmony, they are able to learn from each other.

**Bon Appetit!**

# Recipes

## STARTERS

### Salat

POTATO SALAD	4
BEAN SALAD WITH SMOKED HAM	5
SHEPHERD'S SALAD	6

### BREADS

BAGUETTE	7
RYEBREAD	8
WHOLE GRAINS BUNS	9

### SuppeS

ANDALUSIAN GAZPACHO (VEGAN)	10
CHILLED BEET Suppe	11
CHICKEN Suppe WITH DUMPLINGS	12
LEBENIYE Suppe	13

## Hauptspeise

### FleischS

KNUCKLE OF VEAL	14
ROASTED PORK	15
HOTPOT WITH PORK	16
MADRILENIAN STEW	17
CUTLET WITH ROASTED VEGETABLES	18
BARLEY-POTATOES MASH WITH	19
ÇIĞ KÖFTE	20
ADANA KEBAP	21

### Fisch

CARP	22
SALMON SEASONED WITH LEMON AND HONEY	23
SMOKED HAKEFisch WITH RICE AND MAYONNAISE	24
GALICIAN OCTOPUS	25

### RICES

JALLOF RICE	26
ANCHOVY RICE	27
VALENCIAN PAELLA	28

## PASTA

ORSOTTO	29
QUICHE LORRAINE	30
CHEESE NOODLES	31
POTATO NOODLES WITH SAUERKRAUT	32
LAHMACUN	33
GÖZLEME	34
MANTI	35
ÇIĞBÖREK	36
POTATO LLAPINGACHOS	37
BRIWAT	38
POTATO OMELETTE	39
FATAYA	40
MANCHEGAN GAZPACHO	41
Fleisch CROQUETTES	42
COXINHAS	43
İÇLİ KÖFTE	44
ZEYTINYAĞLI YAPRAK SARMASI	45

## DESSERTS

BERLINERS	46
PUMPKIN FRITTERS	47
BAKLAVA	48
PERRUNILLAS	49
BUTTER CAKES	50
QUESADA	51
SWEET POTATO CAKES	52
CHEESE CAKE	53
CHOCOLATE BUTTER CREAM CAKE	54
BAVARIAN FRIED PASTRY	55
PANNA COTTA	56
PLUM DUMPLING	57
VANILLA CRESCENT COOKIES	58
KRINGEL	59
POPPYSEEDS ROLLS	60
SPONGE CAKE WITH WHIPPED CREAM AND FRESH STRAWBERRIES	61
WILD-BERRY MOUSSE	62
GÜLLAÇ	63
FLOUR HALVA	64
KEŞKÜL	65
SU BÖREĞİ	66

# Patates Salatası



4 kişi için

MENŞEI: ALMANYA



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç
- Salata

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vegeteryan, Vegan, Glutensiz, Lactozsuz, Domuzeti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Mümkünse yumuşak bir patates tercih edebilirsiniz
- Patatesin miktarına göre zeytinyağı ilave edebilirsiniz
- Salatalık, daha lezzetli olacaktır

## MALZEMELER

- 1 kg patates
- 1 orta boy soğan
- 1,5 çaykaşığı tuz
- 0,5 çaykaşığı karabiber
- 1-2 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 yemek kaşığı sirke
- Yarım demet taze soğan

## HAZIRLANIŞI 50'

- Patateslerin haşlayın
- Patatesleri sıcak halde soyun ve ilimleyin
- Tüm marine edilmiş malzemeleri karıştırın ve salataya ekleyin

# Füme jambonlu fasulye salatası



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Starters, Salatalar

## BESİN ÇEŞİDİ

- Glütensiz

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Aynı anda farklı fasulye türleri.
- Fasulyeyi durulamayı unutma
- Servis yapmadan birkaç saat önce kalmasına izin verirsiniz, aromalar yoğunlaşır.

## MALZEMELER

### Salata:

- Füme Jambon 300gr
- 600g Kuru Fasulye Konservesi
- Kırmızı Soğan 150g
- Kıyılmış maydanoz

### Sos:

- Mayonez 100g
- Ekşi krema 150 gr
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı 20'

- Akan su altında fasulye durulayın
- Chop jambon füme
- Soğanı ince dilimleme
- Her şeyi bir arada karıştırın
- Mayonez ve ekşi kremayı karıştırın
- Tuz ve karabiber serpin
- Karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.

# Çoban Salatası (Turkish Shepherd's Salad)



4 kişi için

MENŞEİ: TÜRKİYE



## MENÜ CINSİ

- Salata

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vegetaryan

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Sıcak günlerde soğuyana kadar yemekten önce buzdolabına koyabilirsiniz.

## MALZEMELER

- Domates
- Salatalık
- Yeşil Biber
- Soğan
- Onion
- Maydonoz
- Zeytinyağı
- Tuz
- Limon

## Hazırlanışı 15'

Tüm sebzeleri büyük / salata kasesinde karıştırın.

Küçük bir kasede sosu karıştırın, üzerine dökün ve iyice karıştırın

Salatayı servis yapmadan önce 10-15 dakika bekletin.

# Baget Ekmeği



4 kişi için

MENŞEI: FRANSA



## MENÜ CINSI

- Ekmek

## BESIN EŐIDI

- Vejetaryen

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Ekmek aynı zamanda soğuk sandviç hazırlamak için ideal.

## MALZEMELER

- 500Gr Un
- 42Gr Maya
- 200MI Su
- 1 Tutam Tuz
- 1 ay Kaşığı Tuz
- Biraz Un

## Hazırlanışı 135'

Bir miktar unu geniŐe bir kaba dökün. Unun ortasında ufak bir çukur oluşturun ve mayayı dökün. Şekeri mayanın üstüne biraz un ile ekin ve su ile hamur oluŐacak Şekilde karıştırın. Kabin üstünü temiz bir havlu ile örtün ve oda sıcaklığında 15 dakika boyunca beklemeye bırakın. HazırlamıŐ olduğunuz hamurun içine

geriye kalan unu koyarak hamurda kabarcıklar oluşana kadar yoğurun. Hamuru tekrar bir havlu ile örterek sıcak bir yerde 1 saat dinlenmeye bırakın. Hamurun hacmi yaklaşık olarak 2 katına çıkacak. Düz bir yüzeye biraz un yayın ve hamuru iyice yoğurduktan sonra üç eşit parça olacak Şekilde kesin. Kestiğiniz parçalar ile 30cm uzunluğunda hamur oluşturun. Hamurları un ile kaplayarak bir pişirme tepsisine koyun ve üstünü bir kez daha örterek 15 dakika boyunca kabarmaya bırakın. Fırını 220 °C'ye getirin. Hamurların üstüne bir fırça yardımı ile su serpin ve bir bıçak ile üst kısımlarına yatay olarak 5 tane çizik atın. Tepsiyi fırının en üst kısmına koyarak 45 Dakika boyunca pişirin.



# Çavdar ekmeği



3 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ekmek

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Kurutulmuş yaban mersini, kiraz vb. Fındık da ekleyebilirsiniz. Noel sezonunda, zencefilli tadı da eklenebilir.

## MALZEMELER

- 150-200g arası
- Su 40 ° 2lt
- Kepekli un 2kg
- Malt unu 100g
- Deniz tuzu 4 çay kaşığı
- Şeker 120g
- Maltoz 200 g
- Tereyağı

## Hazırlanışı 150'

Maya ve ılık suyu birlikte karıştırın  
700-800 gr tam buğday unu ekleyin  
Karışımı oda sıcaklığında 8-12 saat mayalanmaya bırakın  
Mayalandıktan sonra 1-1,1 kg tam buğday unu ekleyin ve iyice karıştırın  
Tuz, şeker, maltoz ve malt unu ekleyin ve iyice karıştırın  
Ekmek kalıplarını tereyağı yağlayın  
2/3 sinihamurla doldurun  
Islak elle üst kısmı düzleştirin  
Fırında 40 ° C'de 2.5-3 saat bekletin  
Fırın sıcaklığını 220 ° C'ye ısıtın ve ekmeği 35 dakika pişirin  
Sonra sıcaklığı 200'e düşürün ve 30 dakika daha pişirin.  
Ekmeği fırından çıkarın ve hemen kalıptan çıkarın.  
Su serpererek nemlendirin.  
Somunları havluyla örtün ve soğumaya bırakın

# Kepekli çörekler



20 adet



## MENÜ CINSİ

- Ekmek

## MALZEMELER

Buğday unu 250gr  
Kepekli un 250gr  
Maya 30gr  
Tuz 9 gr  
Şeker 45gr  
Yağ 80gr  
Ilık su

## Hazırlanışı 150'

Mayayı bir kaseye sıkıştırın.  
Mayayı yaklaşık ½ dl ılık suda çözün.  
Yağ ekleyin  
Tüm kuru malzemeleri bir araya getirin.

Elleri yoğuruncaya kadar yoğurun  
Boyutunun ikiye katlanmasına kadar  
40 ° C'de yükselmesine izin verin.  
Şekillendirme  
Hamuru alttan kendi içine iterek bir  
top haline getirin.  
Çalışması zorsa, 10 dakika dinlen-  
dirin.  
Hamuru ince bir kütüğe yuvarlayın ve  
20 parçaya bölün  
Her parçayı yuvarlak bezeler yapın  
Fırın tepsisine çörekleri koyun  
20-30 dk mayalanmasını bekleyin  
Yaklaşık 15 dakika boyunca 200  
derecede pişirin

# Andalusian Gazpacho



4 kişi için

MENŞEI: İSPANYA - ENDÜLÜS



## MENÜ CINSİ

- Çorba

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vegan

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Domateslerin olgunlaşmış olması gerekir, böylece gazpacho biraz daha renkli olur.
- Sarımsak tadısız rahatsız ederse çıkarabilirsiniz.
- Gazpacho dokusu krem gibi değil, çorba gibidir.
- Kırmızı biber veya havuç gibi daha fazla zeytinli sebze ekleyebilirsiniz.
- Ekmeksiz bir gazpacho yapmak istiyorsanız (daha az kalorili), tarifi kalınlaştırmak için kabağın kullanabilirsiniz, aksi takdirde çok sıvı olur.

## MALZEMELER

- 1/2 kilo olgun domates
- 1/2 yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 1/2 salatalık
- 1 dl zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı şarap sirkesi
- 1 dilim beyaz ekmek (beyaz ekmeğiniz yoksa, dilimlenmiş ekmeğinizi kullanın)
- Bir tutam ince tuz

## Hazırlanışı 15'

Domatesleri soyun ve blender bardağınayla blenderleştirin. Soyulmuş ve kıyılmış salatalık, biber, sarımsak ve suya atılarak blenderleştirin. Birkaç saniye için ve tuz, sirke ve yağ ekleyin. Blender ile her şeyi çirpın ve bir saat soğumaya bırakın. Endülüsgazpacho'yu eklemek, salatalık, soğan, domates ve haşlanmış yumurta dan oluşan bir garnitürle şifalı bir öğünde tek kullandığınızda servis edin.

# Soğuk pancar çorbası



4 kişi için

MENŞEİ: LİTVANYA ULUSAL MUTFAĞI



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç
- Çorba

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Sebzelere eklemeyen önce yoğurdu karıştırın
- Çorbayı servis yapmadan önce bekletin

## MALZEMELER

Haşlanmış pancar 140g  
Yoğurt 1 litre  
Haşlanmış patates 120gr  
Sert haşlanmış yumurta 2stk  
Salatalık turşusu 120  
Soğan 35gr  
Taze Demet taze dereotu  
Taze Demet taze maydanoz  
Tuz / Biber

## Hazırlanışı 180'

Patatesleri ve pancarları kaynatın.  
Tamamen soğutun.  
Pancar, patates ve salatalık dilimleyin.  
Yumurta küçük zarlara bölün.  
ince tüm taze otlar doğrayın  
Yoğurt ekleyin  
Baharat

# Mantılı tavuk çorbası



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç
- Çorba

## BESİN ÇEŞİDİ

- Laktosefrei, ohne Schweinefleisch

## MALZEMELER

Tavuk suyu 1 litre  
Tavuk 150g  
Patates 150g  
Havuç 100g  
Soğan 100gr  
Defne yaprağı  
Karabiber  
Doğranmış otlar (maydanoz, dereotu,  
soğan)

### Manti:

Yumurta 1 adet  
Buğday unu 1 dl  
2. Çorba Suyu  
Tuz

## Hazırlanışı 90'

# Lebeniye Çorbası



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Çorba

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

### Çorba için:

- 1 fincan kuru nohut, sıcak suda ıslatılır. Konserve birini kullanabilirsiniz.
- 350 gr. Yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yumurta sarısı
- 1 lt su 250 ml et suyu
- 2 çay kaşığı tuz

### Köftesi için:

- 200 gr kıyma
- 1 adet oğın
- tuz, karabiber, nane

### Servis için:

- 100 gr zeytinyağı cömert tutam
- 150 gr tereyağı kurutulmuş nane

## Hazırlanışı 45'

Büyük tavada su + et suyu / et suyu, buğday / pirinç tanesi ve haşlanmış nohut, buğday / pirinç pişene kadar birkaç dakika kaynatılır.

Bu arada, başka kasede yoğurt ve un ile yumurta sarısını karıştırın.

Karışımı kaynatılmış et suyu (yaklaşık ½ fincan) ile karıştırın, malzemelerin

kaynaşabilmesi için iyice karıştırın.

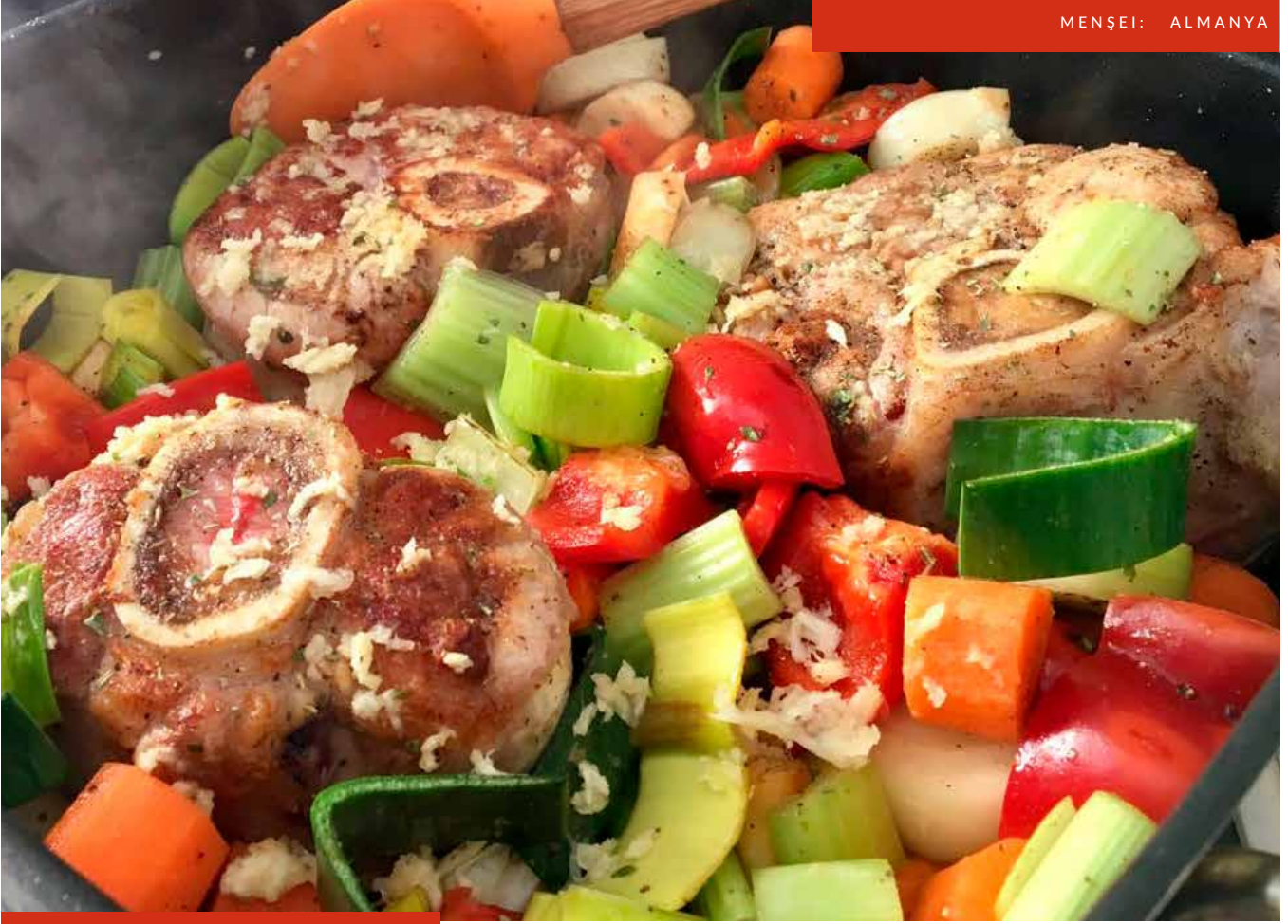
Sos karışımını tavaya dökün, topaklanmayı önlemek için kuvvetlice karıştırın. Ocağı orta ayağa getirin. Küçük tavada, tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritin. Küçük köfteleri kahverengiye kadar kızartın. Kızarmış köfteyi çorba kabına dökün, orta ateşte pişirmeye devam edin. Tuz ilave edin. Tadını kontrol edin. Servis yapmadan önce 150 gr tereyağı + 100 ml zeytinyağı eritin. Erimiş yağın içine kurutulmuş nane ilave edebilir ve çorbanın üzerine dökülebiliriz

# Dana İncik



4 kişi için

MENŞEİ: ALMANYA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek
- Et

## BESİN ÇEŞİDİ

- Laktozsuz, domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYÖLAR

- Et hazırlarken, lütfen etrafını saran yağ-tabakasını kesmeyin, böylece et sulu ve yumuşak kalır.
- Pilav veya ekmelele birlikte yenmesi tavsiye edilir

## MALZEMELER

- 1 dana incik
- 2 orta boy soğan
- 1 pırasa
- 3 orta boy havuç
- 1 demet maydonoz
- 1-2 kereviz sapı
- 1 kırmızı biber
- 4 diş sarımsak
- 2 orta boy domates
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 dal taze biberiye
- 2 dal taze kekik
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 15 g tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

## Hazırlanışı 160'

İlk öncesoğanları, pırasayı, havuçları, maydanoz kökü nüsoyun, keserek çekirdeklerini çıkarın ve büyük parçalar aralayın. Domatesleri soyun ve dilimleyin. Dana incikler et suyu ve biberiye ile (8-10 cm kalınlıkta) tükür parçalar halinde kesin).

Dökme demir derin bir tavada, yağ tereyağı ile ısıtın ve kavrutun. Diğer tarafta dana inciklerini ısıtın. Sonra kısıp süre için çikarın ve sebzeleri kızartarak kabın altına koyun ve ekisacaları ısıtın. Ocağı kapatın. İncikleri tencereye koyun ve domatesleri, doğranmış sarımsakları ekleyin.

Fırını önceden 180 ° C'ye ısıtın. Kapak kapalıyken 180 ° C'de yaklaşık 45 dakika pişirin. Ardından fırını 160 ° C'ye getirin ve 60 dakika daha pişirin. Sonra fırını kapatıp fırında 30 dakika daha dinlenmesini sağlayın.

Kıyılmış sebzelerden kıvam alırsanız yapabilirsiniz. Et da hasonra için de yavaşça tencereyi ısıtılabilir.

# Domuz Rostosu



4 kişi için

MENŞEI: ALMANYA/BAYERN



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek
- Et Yemeği

## BESİN ÇEŞİDİ

- Laktozsuz

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Etin tadı en güzel fırından alınıp 10 dakika dinlenmeye bıraktıktan sonra çıkar. Daha sonrasında dilimlenir ve servis edilir.

## MALZEMELER

- 1Kg Domuz İnciği
- "Olmazsa Olmazlar":
- 1 Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Havuç
- Yarım Pırasa
- 50g Kereviz
- 1 Küçük Demet Maydonoz
- Tuz
- Bir Tutam Karabiber
- Kimyon
- Mercanköşk (kurutulmuş ya da taze)

## Hazırlanışı 160'

Eti baharatlarla marine edin ve gece boyunca dinlenmeye bırakın. Daha sonra bir pişirme tavasına koyun ve büyükçe doğranmış "Olmazsa Olmazları" ekleyin Yarım saat boyunca 220 °C'de pişirin ve pişirdikten sonra 350ml su ekleyin. Altın sarısı rengini alana kadar 200 °C'de 2 saat boyunca pişirin. Eti pişirme sırasında devamlı çevirin ve ara ara su ekleyin. (Etin susuz kalmaması gerekir.)



# Domuz Güveç



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Makarna, pilav, patates

## MALZEMELER

- Et suyu 1, l
- Domuz Eti 200gr
- Patates 250gr
- Lahana 150gr
- Havuç 200gr
- Tart 100g
- Yeşil Bezelye 50gr
- Soğan 50gr
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı 90'

# Madrikenian Yahni



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti var

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Nohutu ıslatırken, ılık su kullanın, oda sıcaklığında olsun, asla buzdolabında bırakmayın.
- Madrikenian yahnisi masada servis edilir. Bir tabakta nohutlu et, diğerinde çorba ve diğerinde sebzeler olacak.
- Ekstra sızma zeytinyağından oluşan, et, sebze ve nohutlara mükemmel bir tat verir
- Lahanaı sevmiyorsanız, biraz yeşil fasulyenin yerini alabilirim.
- Açarken, et suyu çok fazla konsantre olmuşsa (chorizoyu serbest bırakan kırmızı biber tarafından çok kırmızı), bir kısmını çıkarabilir ve tencereye su ekleyebilirsiniz. Çıkarılan su, çorbaya daha sonra ilave edilebilir.

## MALZEMELER

Nohut 500 gram.  
Sosis veya Dana shank 600 gram.  
300 gram dana  
¼ Tavuk göğsü (uyuk, uyuk ve yarım göğüs).  
Bir kırmızı sosis (isteğe bağlı).  
Taze pastırma  
Orta büyük lahana veya küçük bir.  
Bir veya iki pırasa.  
Üç veya dört havuç.  
Üç veya dört patates.  
Jambon bir kemik.  
Bir buzağı diz kemiği.  
Tuzlu omurga kemiği.  
Beyaz baston kemiği.  
Tuz ve sızma zeytinyağı.  
3 sarımsak, karanfil.  
Erişterler

## Hazırlanışı 120'

Nohutu bir gece önce bir avuç tuz ve ılık suyla ıslatın Ertesi gün, nohutları sudan çıkartın ve bir kenarda bekletin.  
Pırasaları, düdüklü tencerede et ve kemikle birlikte yıkanmış ve parçalar halinde koyun. Nohut ekleyin. Tüm malzemeler kaplanıncaya kadar kabın içine su dökün. Tencereyi örtün ve kaynamaya başlayana kadar tam güçte ısıtın. Ardından, ısıyı orta kuvvete düşürün. Havuç ve patatesleri soyun.  
Bir saat kaynattıktan sonra, tencereyi ocaktan alın. Açılınca kadar bekleyin ve havuç ekleyin. Tencereyi tekrar kapatın ve tekrar ısıtın.  
Lahanaı hazırlayın. Lahanaı ayıklayın ve yıkayın. Bir tencerede su ve biraz tuzla pişirin. Orta / yüksek ateşte 1 saat pişirin.  
Pişirdikten sonra süzün. Bir tencereye zeytinyağı dökün ve sarımsak dişlerini doğrayın. Kahverengileşin, lahanaı ekleyin ve her şeyi 15 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Hazır olunca tadına bakın ve dilediğiniz oranda tuz ekleyin.  
Havuçları ilave ettikten ve 5 dakika pişirdikten sonra, düdüklü tencereyi çıkarın ve patatesleri ekleyin ve kalan malzemelerle 12 dakika daha pişirin.

# Kavrulmuş sebzeli pizola



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Et yemeği

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Köfte yuvarlamaya başlamadan önce ellerinizi ıslatın, böylece et ellerinize yapışmaz.

## MALZEMELER

**Pizola:**  
Kıyılmış karışık et (dana eti) 400gr  
Beyaz Ekmek 80g  
Süt 80g  
Soğan 1adet  
Sarımsak 2 diş  
Yumurta 1  
Karabiber  
Tuz  
Yemek yağı  
**Fırınlanmış Sebzeler:**  
Havuç 150g  
Kırmızı Soğan 150g  
150g Kabak  
Patates 200g  
Kırmızı Biber 150g  
Tuz  
Otlar (taze veya kurutulmuş)  
Yemek yağı

## Hazırlanışı 60'

Pizola  
Ekmeği süte batırın.  
Soğanı ve sarımsağı soyup ince doğrayın.  
Soğan, sarımsak, kıyılmış et ve yumurtayı karıştırıp batırılmış ekmeğe karıştırın.  
Zevkinize tuz ve karabiber ekleyin.  
Tüm içerikler iyice karışana kadar elinizi kullanarak iyice karıştırın.  
Bir miktar karışım alın ve ellerinizi kullanarak bir topun içine yuvarlayın.  
İçinde biraz yağ olan bir kızartma tavasını ısıtın  
Her iki taraftan altın rengi kızarana kadar orta ateşte pizola kızartın.  
Sebzeleri soyun ve kesin  
Yağ ve baharat ekleyin. İyice karıştırın  
Sebzeler yeterince yumuşayana kadar kızartın.

# Arpa-patates gevrek domuz pastırması ile püre



4 kişi için

MENŞEI: GÜNEY ESTONYA'DAN BİR ESTONYA ULUSAL YEMEĞİDİR



## MENÜ CINSİ

- Makarna / Pilav / Patates
- Laktoz içermeyen

## İPUÇLARI VE TÜYÖLÖR

- Die Gerste über Nacht in kaltes Wasser einweichen, so wird sie beim Kochen schneller weich.

## MALZEMELER

- Patates 600gr
- Arpa 80g
- Pastırma 200g
- Tuz
- Peper

## Hazırlanışı 45'

- Arpaları yıkayın ve birkaç saat bekletin
- Patatesleri soyup doğrayın
- Arpayu yarı yumuşak olana kadar kaynatın.
- Patates ekleyin ve yaklaşık 15 dakika veya yumuşayana kadar kaynatın.
- Patates ve arpa ile elektrikli el çırpma teli veya patates ezici kullanarak püre haline getirin.
- Tahta bir kaşıkla pürüzsüz ve kremi olana kadar çırpın.
- Baharat
- Çıtır pastırma için fırını 210 dereceye kadar ısıtın
- Pastırmayı folyo kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
- 15-20 dakika pişirin.

# Çiğ Köfte



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

3-4 büyük soğan  
Limon fınca limon suyu  
1 lb yağsız kıyma  
2 domates  
5-6 diş sarımsak  
¼ bardak kanola yağı  
2 lb ince bulgur (kırık buğday)  
2-3 çorba kaşığı tuz  
5-6 Tbsp izot (ezilmiş acı biber)  
1-2 çorba kaşığı kimyon  
750 gr kırmızı acı biber salçası  
/domates ve biber salçası  
karışımı.

## Hazırlanışı 80'

Soğanı robotta çekin. Daha sonra geniş bir karıştırma kabında bulgurla birlikte karıştırın. Karışımı 10 dakika kadar avuç içinizle yoğurun. Biber salçası / biber ve domates karışımı karışımı, tuz, izot ve kimyon ekleyin. Bütün malzemeleri avuç içinizle yoğurmaya devam edin. (10 dakika kadar).  
Sonra kıyma ekleyin ve karışımı kasenin altından kuvvetle itin. İşlemi kolaylaştırmak için ellerinizi soğuk / buzlu suya daldırın. Yaklaşık 45 dakika yoğurun ve bulgurun yeterince yumuşadığından emin olun.  
Bir süre sonra mutfak robotunda domates ve sarımsak ezin, daha sonra da bulgur karışımına ilave edin  
Limon suyu ve zeytin yağı da ekleyin. Birkaç dakika yoğurun ve istenirse ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Onları avucunuzun içine yerleştirin ve doğru şekli vermek için hafifçe sıkın.  
Limon dilimleri ve marul yaprakları ile Servis edin

# Adana Kebab



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek-et

## MALZEMELER

- 1 kg öğütülmüş kuzu:
- 1 kg kıyma sığır eti
- 4 tatlı kaşığı tuzlanmış tereyağı, küçük küpler
- 1 kırmızı dolmalık biber, kıyılmış
- 1 orta sarı soğan, kıyılmış
- 3 diş sarımsak, kıyılmış
- 1 bardak yoğurt
- Çok ince dilimlenmiş 2 orta boy kırmızı soğan
- Sumak 1 çay kaşığı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 8 adet pide veya naan ekmeği
- 2 çay kaşığı kırmızı biber gevreği
- 2 çay kaşığı kıyılmış kişniş
- 2 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı sumak

## Hazırlanışı 60'

Büyük bir karıştırma kabında kuzu ve dana eti ilave edin.

Daha sonra kabın içine kıyılmış biber ve soğan ekleyin.

Tüm baharatları ekleyin ve iyice karıştırın. Gece boyunca buzdolabını (ya da serin bir yerde) örtün ve koyun. (Ya da birkaç saat bekleyin)

Küçük kase kapağında limon suyu, sumak ve kırmızı soğanı karıştırın ve buzdolabına koyun.

Ellerinizdeki şekil karışımını uzun ve yassı Adana Kebab şekline getirin.

Sıcak bir ızgara üzerine yerleştirin ve koyu kırmızı ve daha sonra kahverengi olana kadar pişirin.

Kebablar süngerimsi veya kuru ve kahverengi bir renge geldiğinde hazır olmuştur.

Hazırlandığında, kebabı pide ekmeğinin içine yerleştirmek isteyebilirsiniz

Yoğurtlu sos ve dilimlenmiş kırmızı soğan karışımı ile toplayın veya kebabın yanına koyun

# SazanBalığı



4 kişi için

MENŞEI: POLONYA



## MENÜ CINSI

- Ana yemek
- Balık

## BESİN ÇEŞİDİ

- Laktozsuz, domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Fırında patates yada patates püresi ile servis edebilirsiniz

## MALZEMELER

- 1 Sazan
- 1 paket kuruyüzüm
- 1, 5 - 2 paket tereyağı
- Tat vermek için tuz biber

## Hazırlanışı 90'

Sazanı haşlayarak, başını, yüzgeçlerini ve kuyruğunu keserek, (midesini kesmeden) temizleyin ve yıkayın. Daha sonra filetoşeklinde kesin (yani, omurgayadık).

# Limon ve bal ile terbiyeli somon



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek
- Balık

## MALZEMELER

Derili somon fileto 800gr  
Bal 2 çorba kaşığı  
Hardal 2 yemek kaşığı  
Tuz  
Çekilmiş karabiber  
Limon

## Hazırlanışı 35'

Balıkları yarın  
Tuz ve karabiber serpin,Hardal ve ballı karışımı sürün ve kapatın üzerine Limon dilimleri yerleştirin  
200 derecelik bir fırının ortasında yaklaşık 10-15 dakika pişirin.



# Pirinç ve mayonez ile tütülenmiş hake balığı



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç
- Salata

## BESİN ÇEŞİDİ

- Glutenfrei, Ohne Schweinefleisch

## MALZEMELER

Füme hake balığı 450gr  
Pirinç 120gr  
Yumurta 2  
Soğan 80gr  
Mayonez 100gr  
Limon suyu 2 çay kaşığı  
Tuz  
Karabiber  
Otlar

## Hazırlanışı 40'

Balıkları ayıklayın ve bir karıştırma kabına koyun  
Pişirilmiş ve soğutulmuş pirinç ekleyin  
Tam haşlanmış ve doğranmış yumurta ekleyin  
Soğanları ince doğrayın ve karışıma ekleyin  
Tüm malzemeleri bir araya getirin  
Limon suyu ve mayonez, tuz, karabiber ve bitkileri karıştırın.  
Karışıma sos ekleyin ve iyice karıştırın.

# Galiçya Ahtapotu



4 kişi için

MENŞEI: İSPANYA- GALICIA



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç

## BESİN ÇEŞİDİ

- Deniz ürünü

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Ahtapotu pişirmeden önce yumuşatmak çok önemlidir. Daha önce dondurursanız, sonuç çok iyi olur
- Ahtapotu bir gün önce dondurucudan çıkarın ve buzdolabına koyun. Ahtapotun bir güveçte ya da büyük bir kaptta çözdürülmesi önemlidir, çünkü çok fazla sıvı salınır ve taşabilir.
- Patateslerin pembeye dönmesini istemiyorsanız, onları başka bir güveçte pişirebilirsiniz

## MALZEMELER

- 2 ila 3 kg'lık 1 ahtapot.
- 1 kg Galiçya patatesi
- İri tuz (tatlandırmak için)
- Tatlı veya baharatlı kırmızı biber (veya damak tadınıza bağlı olarak karışık)
- Sızma zeytinyağı
- Su

## Hazırlanışı 60'

Pişirmeden önce olası kirleri gidermek için ahtapotu soğuk suyla temizleyin. Suyu ısıtmak için güvece koyun (büyükçe olması iyi bir seçim olacaktır). Tuz eklemeyin çünkü ahtapot sonunda, sunumda tuzlanır. Su kaynamaya başladığında ahtapotu ekleyin. Kafasından tut ve "korkut". Bu teknik, ahtapotun katı kalmasını ve derisinin pişirme sırasında çıkmamasını

sağlamak için, ahtapotun tencereye 3 kez sokup çıkarılmasını içerir.

Ahtapotu, büyüklüğüne bağlı olarak orta ateşte yaklaşık 35-40 dakika kadar pişirin. (1.8 kg - 2 kg ahtapotun pişirilmesi 30-35 dakika sürer). Ne kadar sert olduğunu anlamak için kontrol edin.

Ahtapotunuz pişerken, patatesleri soyun, yıkayın ve doğrayın.

Ahtapotu pişirmeyi bitirdiğinizde, birkaç dakika dinlendirin ve ardından güveçten çıkarın. Aynı suda, patatesleri atıp 15 dakika kadar pişirin. Mutfak makasıyla ahtapotun bacaklarını 1 cm kalınlıkta, başını küçük parçalar halinde kesin. Ahşap bir tabakta patateslerle birlikte servis yapın.

Yağı, tuzu ekleyin, kırmızı biber (baharatlı veya tatlı) serpin ve üzerine biraz sızma zeytinyağı gezdirin.

# Jollof Pilavı



4 kişi için

MENŞEİ: NİGERİYA



## MENÜ CINSİ

- Ara sıcak

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Bu tarifin Senegal ve Gambiya'da yayımlandığına, ancak bölge genelinde, özellikle Nijerya ve Gana'da Wolof etnik grubunun üyeleri arasında yayıldığı düşünülüyor.

## MALZEMELER

- 4 su bardağı pirinç.
- 6 kaşık zeytinyağı.
- 2 yemek kaşığı domates püresi.
- 1 kırmızı soğan.
- 3 orta boy soğan.
- 3 domates kutusu.
- 2 diş sarımsak.
- 1 parça zencefil.
- 4 acı biber.
- 1 adet defne yaprağı.
- Tat vermek için tuz.
- 1 küp tavuk suyu.

## Hazırlanışı 45'

Zencefil, sarımsak, acı biber, domates bidonları ve 2 adet soğanı içirin. Yağı büyük bir tavada ısıtın ve doğranmış kırmızı soğanı kızarana kadar hafifçe kızartın. Domates salçasını ekleyip 3-4 dakika pişirin. Harmanlanmış domates ve soğan karışımını ekleyin ve 7 dakika pişirin. Defne yaprağı ve tavuk suyu küpünü ekleyin. Hepsini 3 dakika kaynamaya bırakın. Bu arada nişastanın fazlalığını gidermek için pirinci temizleyin. Pirinci sosa ekleyin ve hafifçe karıştırın. Pilav ve sos karışımına 2 bardak su koyun. Karıştırmaya devam edin, tuz ekleyin ve su buharlaşana kadar pişirin.

# Hamsili Pilav



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Balık

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Bu Karadeniz Bölgesi'nin iyi bilinen bir yemeğidir. Öğle veya akşam yemeğinde mevsimlerin sebze salatası ile servis edilir. Bazı bölgelerde özel bakır tavalarda kızartılarak hazırlanır.

## MALZEMELER

- Hamsi
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 büyük boy soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 3/4 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/2 kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker

## Hazırlanışı 45'

- Balıkları temizleyin, yıkayın ve kemikleri çıkarın
- 1 çay kaşığı tuz ekleyin ve karıştırın. Süzülmesi için 15 dakika kevgir içinde bırakın.
- Maydanozu yıkayın ve yaprakları ayırın. Soğanları soyun, iyice yıkayın, ince

doğrayın ve bir tencereye koyun.

1 yemek kaşığı yağı ve çam fıstığı tencereye ekleyin, kapağı kapatın ve ara sıra karıştırarak, 10 dakika boyunca sote edin.

Fındıkları kararana kadar birkaç kez daha karıştırın.

Pirinç yıkayın ve boşaltın, soğanı ekleyin ve biraz daha karıştırın.

Suyu ve kalan tuzu ilave edin, karıştırın, kuş üzümü serpin ve ilk orta büyüklükte 15-20 dakika pişirin, daha sonra tüm su emilene kadar kısık ateşte pişirin.

Maydanozu ince doğrayın, karabiber ve şekerle birlikte pilava ekleyin

1 çorba kaşığı yağ ile teflon veya ısı geçirmez cam pişirme kabının dibini ve yanlarını yağlayın.

Hamsi tabağın alt tarafına ve tabağın yanlarına yerleştirin. Pilavı balıkların üzerine yerleştirin.

Kalan hamsi ile pirinç örtün. Onları önceden ısıtılmış orta fırında yaklaşık 30 dakika pişirin ve servis tabağına ters çevirin

# Valenciya Paella



4 kişi için

MENŞEI: İSPANYA - VALENCIYA



## MENÜ CINSI

- Ana yemek

## BESİN ÇEŐIDI

- Somuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Eti kızarttığınızda, parçaları eşit şekilde yapmaları için döndürmeyi unutmayın. Biberiye isteğe bağlıdır.

## MALZEMELER

- 400 gram Pirinç.
- 1 kg doğranmış tavuk.
- 500 gram doğranmış tavşan.
- 200 gram yeşil fasulye.
- 100 gram taze keçiyoynuzu.
- 100 gram doğranmış domates.
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı.
- Biraz safran.
- Kırmızı pul biber
- Bir biberiye sapı.
- Tuz.

## Hazırlanışı 40'

Yağı paella üzerine dökün ve ateşi yakın. Yağ sıcakken, tavşanı ve tavuğu ekleyin ve kızarıncaya kadar kızartın. Sonra, sebzeleri atıp tekrar ısıtın. Şimdi rendelenmiş domatesleri dökün ve sürekli karıştırarak aynı şekilde

karıştırın.

Kırmızı biber ekleyin ve bir dakika karıştırın, daha sonra yanmasını önlemek için paella perçinlerine kadar suyu dökün. Safran, biberiye ve tuzu ekleyin. Su kaynamaya başlar (yaklaşık 5 dakika kaynatılır) Ardından ocağı orta ateşte düşürün ve 20 ila 30 dakika arasında pişirin. Pirinci ekleyin. Gerekirse tuz ekleyebilirsiniz. Ateşi yaklaşık 10 dakika tam güçte tutun ve pirinç pişirme noktasına gelince bir süre için yarıya indirin.

# Orsotto



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Estonya'nın otantik çiftlik gıdalarının gerçek özü. Arpadan yapılan risotto benzeri bir yemektir.

## MALZEMELER

Arpa 300 g  
(tavuk, balık, sebze) 0,8 l  
Soğan 50gr  
Sarımsak1 karanfil  
Parmesan peyniri 60 g  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Otlar

## Hazırlanışı 60'

Arpayı gece boyunca ıslatın. Yarı yumuşak olana kadar (yaklaşık 15 dakika) kaynatın ve bir süzgeçten geçirin.  
İnce doğranmış soğan ve sarımsağı

zeytinyağında 3-4 dakika pişirin.  
Arpaları ilave edin ve birkaç dakika daha kızartın.  
1/3 lt et suyu ekleyin ve arpa kızartmasını kaynatın.  
Suyu tam çekilmeden kadar arpa pişince kapatın  
Sıcaklıkken Peyniri ekleyin, karıştırın (son dekorasyon için biraz peynir ayırın).  
Tuz ve karabiber serpin  
Sonunda doğranmış otları ekleyin.  
Orsotto biraz sıvı kalmalıdır.

# Lorraine Kişi



4 kişi için

MENŞEİ: FRANCE



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- In variation without bacon: Vegetarian, No-pork

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Pastırma eklenmeden vejetaryan olarak da yapılabilir

## MALZEMELER

- 200 g buğdayunu
- 100 g tereyağı
- 100 ml su
- 1 tutamtuz
- 1 orta boy soğan
- 2 pırasa
- 100 gr pastırma
- 3 yumurta
- 300 g taze krema
- 15 g tereyağı
- 1 çaykaşığı. kimyon
- karabiber
- tuz
- AcıBiber

## Hazırlanışı 50'

### Hamuru için:

Önce un, tereyağı, suvetuzukarıştırınve hamur haline getirin. Hamuru buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.

### İç malzemesi için:

Soğanı ince küpler halinde kesin.

Pırasaları ince ince kesin (yaklaşık 0,5 cm kalınlığında).

# Peynirli Noddle



4 kişi için

MENŞEİ: ALMANYA



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek
- Makarna-Pilav-patates

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejeteryan

## İPUÇLARI VE TÜYÖLAR

- Farklı peynir türlerini kullanabilirsiniz

## MALZEMELER

- 500g un
- 4 yumurta
- tuz
- 1 küçük muskat
- 350 ml su
- 20 g tereyağı
- 150g rendelenmiş dağ peyniri
- Kızarmış Fransız soğanı

## Hazırlanışı 40'

Un, yumurta, muskat ve 350 ml suyu karıştırın ve hamur haline getirin. 10-15 dakika bekletin. Diğer tarafta tuzlu suyu kaynatın. Erişte kesicisini kullanarak hamuru ince ince kesin, erişte haline getirin kaynar suya koyun ve kaynatın. Piştikten sonra suyu boşaltın. Yağlı büyük bir tavada eritin, eriştelekleyleyin ve karıştırın. Rendelenmiş peynire ekleyin. Fransız kızarmış soğan ile servis yapın



# Lahana Turşulu Noodle



4 kişi için

MENŞEİ: ALMANYA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek
- Makarna-Pirinç-Patates

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen, Domuz Etsiz

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Yemeği zenginleştirmek için biraz ekşi krema ve üstüne frenk soğanı ile servis edebilirsiniz.

## MALZEMELER

- 800Gr Patates
- 150Gr Un
- Tuz
- Karabiber
- Hindistan Cevizi
- 2 Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Bardak Ekşi Lahana Turşusu
- Bir Tencere Tuzlu Su

## Hazırlanışı 30'

Patatesleri yıkayın, kurutun, soyun ve sıcakken patates ezici ile püre haline getirin. Soğuyan patatesleri un, baharat ve yumurta ile hamur haline gelene kadar yoğurun. Tuzlu suyu kaynamaya bırakın. Hamura 5-7 cm uzunluğunda parmak şeklinde makarna gibi şekil verin. Şekil verdiğiniz hamur parçalarını kaynayan suya koyun ve noodlelar suyun yüzeyine çıkışıya kadar pişirin. Süzün. Tereyağını bir tavada eritin ve lahanayı ve noodle'ları ekleyin. Bir süre çevirdikten sonra sıcak servis edin.

# Lahmacun



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## MALZEMELER

**Hamur için:** 2 su bardağı un, 1 çay kaşığı Maya (kuru), 1 1/2 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı su (sıcak), 1 çorba kaşığı zeytinyağı

**Üstü/içi için:** 12 ons / 350 gram kıyma (% 70 yağsız), 1 soğan (sarı, ince rendelenmiş), 3-4 diş sarımsak (ince rendelenmiş), 1 su bardağı maydanoz (İtalyan çeşidi, yaprak, ince kıyılmış), 2 domates (olgun, ince rendelenmiş), 1/2 dolmalık biber (yeşil, ince rendelenmiş), 1 çorba kaşığı kırmızı biber salçası, 1 çorba kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı sıcak kırmızı biber gevreği, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kimyon (toz) Garnitür: limon dilimleri, İtalyan maydanozu, dilimlenmiş kırmızı soğan, sumak ile karıştırılmış dilimlenmiş domates

## Hazırlanışı 180'

Unu büyük bir karıştırma kabına koyun. Maya ve tuzu ekleyip birleştirin. Zeytinyağını ılık suyla karıştırın. Bir kaşıkla unun ortasında bir havuz yapın ve su ve yağ karışımını içine dökün. Kuru kenarları merkeze çevirerek unu sıvıya karıştırın.

Çalışma yüzeyini ve ellerini unla. Hamuru açın ve hamur yumuşak ve esnek oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun.

Karıştırma kabının içine biraz zeytin yağı sürün ve iç kısımları yağlamak için parmaklarınızla etrafa yayın. Hamuru kaseye geri koyun ve bir bez veya havluyla örtün. 30 ila 45 dakika boyunca yükselecek sıcak bir yerde bırakın. Hamur yaklaşık iki katna çıkmalıdır.

Hamur mayalanır ve kabarır. Tüm malzemeleri büyük bir kaptaki karıştırın.

Hamurun kabarmasından sonra, unlu bir yüzey üzerinde açın ve altı parçaya bölün. Her bir parçayı çok ince bir yuvarlak veya oval bir

şekle sokun. Her birini yırtmadan mümkün olduğunca ince tutmaya çalışın.

Hamurunun üstünden ince ve eşit bir şekilde parmaklarınızla iyice serpiştirin. Çok zorlamayın.

Fırınınızı en yüksek ısıya göre ayarlayın ancak öncesine fırına dibi tutmaz bir tepsi yerleştirin.

Fırın ve tepsi yeterli ısıya ulaştıklarında lahmacunları tepsinin üzerine yerleştirin. Üst üste gelmemelerine dikkat edin.

Piştliğini hamurun kızarmasından anlayabilirsiniz. Pişen lahmacunları fırından çıkarın

Limon, ince kıyılmış maydanoz sumak soğanla servis yapabilirsiniz.

# Gözleme



4 kişi için

MENŞEİ: TÜRKİYE-ANADOLU BÖLGESİ



## MENÜ CINSİ

- Hamur işi

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

### Hamur için:

500 gr güçlü beyaz ekme unu

150g sade yoğurt

225g su

4g kurutulmuş maya (yaklaşık 1 seviye çay kaşığı)

Yoğurma için 5 g tuz zeytinyağı

### İç Malzemesi için:

Zeytinyağında doğranmış ve pişirilmiş, 1 büyük pırasa

Rendelenmiş peynir

Kurutulmuş nane

Kırmızı biber salçası (isteğe bağlı),

baharatlı biber ezmesi

## Hazırlanışı 60'

Un, tuz ve kurutulmuş mayayı bir karıştırma kabına ekleyin.

Suyu ve yoğurdu dikkatlice un karışımına ölçün.

Büyük bir kaşıkla karıştırın

Bir havlu ile örtün ve 10 dakika bekletin.

Ellerinizi ve ayrıca çalışma yüzeyinizi yağlayın, hamuru açın ve birkaç dakika için iyice yoğurun.

Hamuru kaseye geri koyun ve 1 saat bekletin.

Gözleme pişirmeye hazır olunca, kabaca 100 g ölçerek, hamur bezeleri hazırlayın ve hafifçe unlanmış bir yüzeyde yuvarlayın

Gözleme işleminin ince, oval şekilli ve kabaca 9 cm (küçük pizza benzeri) olması istenir

Ovalin bir yarısına kadar,malzemesi ekleyin.

Diğer yarısını katlayın kenarlarını bastırın.

Gözlemeyi kuru bir tavada orta ateşte pişirin, kabarana ve kahverengi hale gelene kadar pişirin.

Çevirip gözlemenin diğer tarafını pişirin. Hazır olduğunda, doğrama tahtası üzerine yerleştirin, şeritler halinde kesin ve hemen servis yapın

# Manti



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

### Hamur için:

- 4 bardak un
- 1 çay kaşığı. tuz
- 2 yumurta

### Dolgu için:

- 1/2 pound öğütülmüş sığır eti veya kıyma ve kuzu karışımı
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı. maydanoz, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı. tuz
- ½ çay kaşığı. karabiber
- ½ çay kaşığı. kurutulmuş nane (isteğe bağlı)
- ½ çay kaşığı. tatlı kırmızı biber veya zemin acı biber (isteğe bağlı)

### Soslar için:

- 2 - 3 diş sarımsak
- 3 bardak sade yoğurt
- 2 yemek kaşığı. Tereyağı
- 2 yemek kaşığı. salça
- 1/3 bardak su.

## Hazırlanışı 180'

Hamuru kendiniz yapmanız için: un, yumurta ve tuzu bir çatalla yavaşça karıştırın. Sert ve muntazam bir hamur yapmak için yavaşça yoğurun. Unlu bir yüzey üzerinde bir oklava ile ince tabakalar halinde rulo veya hamur yapmak için bir makarna makinesi kullanın. Wonton sarmalayıcıları kullanıyorsanız, bunları buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına ulaşana ve yumuşayana kadar temiz bir yüzeye bırakın.

Soğanı iyice rendeleyin ve ince tel süzgecinde geçirerek sıkın. Kıyma ve baharatları soğanla birlikte büyük bir kaptaki koyun ve birkaç dakika boyunca yoğurun. Klasik 'manti', tuz ve karabiber, bazen de maydanoz içerir, ama başka baharatlar da ekleyebilirsiniz. Deneyin ve en sevdiğiniz şeyi bulmaya çalışın.

Keskin bir bıçağın ucunu kullanarak, lazanya tabakalarını veya wonton sarmalayıcıyı kullanarak küçük karelere kesin. Posta pullarının büyüklüğü olabilir. Her karenin ortasındaki bir nohut büyüklüğüne dolgu parçası/hazırladığınız kıyma koyun.

İlk kare ile başlayarak, parmaklarınızı kullanarak ortadaki iki zıt köşeyi dolgu

üzerinde sıkıştırın. Ardından, merkezdeki diğer iki köşeyi birbirine sıkıştırın (Bohça şeklinde) Bitmiş hamurunuzun, merkezdeki tüm köşeler birbirine kenetlenmiş bir yıldız deseni olmalıdır. Bu tüm kareler tekrarlayın. Büyük bir tencerede, dört bardak suyu 1 çay kaşığı tuz ile birleştirin ve kaynatın.

Et suyu kullanıyorsanız, önce tuz içeriğini kontrol etmeye dikkat edin. Fazla tuza ihtiyacınız olmayabilir. Dilerseniz, her birine 1 çorba kaşığı domates salçası ve tatlı biber salçası ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız mantıları çorbaya ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Pişirilmiş 'manti' genellikle suyun yüzeyine çıkar ve biraz büyür, pişip pişmediğini kontrol edin.

Manti pişirirken, soslarını hazırla. Yoğurtlu sos için, sarımsak karanfil ezerek yoğurtla birlikte karıştırın. Domates sosu için tereyağını küçük bir tavada eritin, domates salçası, tuz ve su ekleyin ve karışımın birkaç dakika pişirin.

Piştirilmiş köfteleri, uzun saplı süzgeç ile et suyundan çıkarın ve kaselere servis yapın. Her kaseye birkaç kaşık suyu ekleyin. İlk olarak, her kaseye bol miktarda sarımsaklı yoğurt sürün. Son olarak, her kase birkaç kaşık domates sosla süsleyin. İstenirse, nane, kekik, sumak ve acı biber servis yapılabilir.

# Çiğ Börek



4 kişi için

MENŞEI: ORTA ASYA-TATARI, TÜRKİYE-ANADOLU BÖLGESİ ESKİŞEHİR



## MENÜ CINSİ

- Hamur işi

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

### Hamur için:

- 2,5 bardak un,
- 1 bardak ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sirke
- Kızartmalık yağ.

### İç Malzemesi için:

- 250 gr yağsız kıyma,
- 1 adet ince kıyılmış soğan
- Oda sıcaklığında 1/2 bardak su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz.

## Hazırlanışı 40'

Derin bir kaptan hamur için 2 bardak un ilave edin.  
Tuz ekleyin ve karıştırın  
Ortada bir delik açın  
Bir seferde su ekleyerek yoğurmaya başlayın,  
Kalan unu hamurun kıvamına göre

az miktarda ekleyin ve yapışmaz yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Kapatın ve 5-10 dk.dinlendirin

Bu arada kıyılmış et, doğranmış soğan, su, tuz ve karabiberi bir kasede birleştirin.

Hamurdan 10 küçük beze yapın ve nemli bir havluyla örtün.

Bezelerden birini alın ve rulo yapın.

Rulo hamurun yarısını alın ve içine iç malzemerli yayın

Diğer yarısını doldurma üzerine yerleştirin ve parmaklarınızla kenarlarından bastırın

Fazla parça varsa kenarları kesin,

Yağı büyük bir tavada kızdırın

Borekleri yağa koyun ve her iki tarafı da kızartın.

# Potato Llapingachos



4 kişi için

MENŞEI: EKVATOR



## MENÜ CINSİ

- Ara öğün

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Llapingachos, Güney Kolombiya'da da tüketilmelerine rağmen, Ekvador'un orta bölgesi bölgesinden tipik bir yemek. Bu yemek Ekvador kültürünün önemli bir parçası ve dağ yiyeceklerinin en temsilcilerinden biri.

## MALZEMELER

- 5 veya 6 büyük patates soyulmuş ve orta kısımda kesilmiş
- 2 yemek kaşığı yağ
- Yarım bardak doğranmış beyaz soğan
- 2 çay kaşığı safran
- 1 su bardağı rendelenmiş peynir

## Hazırlanışı 60'

Patatesleri ve tuzu yumuşayana kadar kaynatın.

Yağı orta ateşte ısıtın ve soğan ve safranla yeniden şekillendirin. Soğanlar yumuşak olana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Patatesleri ezin.

Soğan sosu ve tuzları patates püresine ekleyin ve iyice karıştırın.

Patates karışımını örtün ve oda sıcaklığında en az bir saat bekletin.

Patates karışımı ile küçük toplar yapın ve her topun ortasında peynirle doldurmak için bir delik açın.

Topları omlet şekline gelinceye kadar karıştırın ve yaklaşık 30 dakika buzdolabına koyun.

Her iki tarafta da altın kahverengi olana kadar düz bir tavada ekmeği pişirin.

# Briwat



4 kişi için

MENŞEI: MAROKKO



## MENÜ CINSİ

- Ana yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuzeti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

İpuçlarıvepüfnoktaları::

FasveKuzeyAfrika'dantipiküçgenveyasilindirşeklindekızarmışbirkek. Waeqadlıncebirirmik. İrmikhamurundanyapılanve her çeşitdolguyüiçerenbirçeşitköftesidir. Enpopülerbalveyatavuklakaplıbademdolgusu. Yumuşakbuğdayunuileyapılmışolmasına rağmen, oryantalmutfağın "baharrulolarına" benziyorlar. Lezzetlibirtarif.

## MALZEMELER

- 1 tavuk
- 2 soğan
- Bir tutamtuz
- Zeytinyağı
- Karabiber
- Zencefil
- Zerdeçal
- Küçükbirkişniş
- Birazmaydanoz
- 6 yumurta
- Pirinçeriştesi
- YaprakBöreği

## Hazırlanışı 60'

Tavuğusoğanlakaynatın. Ardındankemikleričıkarın.

Bir tenceredepirinçeriştesinikaynatınveardındantavuk, soğanvebaharatlarlakarıştırın. Karışımıdüşükısıdadışıirin. Yumurtalariekleyinve her şeykaynaşanakadardurmadan her şeykarıştırın. Hamurudikdörtgenşeklindekesin, karışımınbirkısmınıçiinekoyunveüçgenveyasilindirikşekillervererekulohalinegetirin.

Sonundaonlarıkızartvehazır!

# Patatesli Omlet



4 kişi için

MENŞEİ: İSPANYA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vegeteryan

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Meyvesuyunu daha iyi hale getirmek için, çırparken birmiktarmayaveyasütfışkırmasını ekleyebilirsiniz.
- Soğanı isteğe bağlıdır.

## MALZEMELER

- 800 gram patates (yeni sedaha iy)
- 175 gram beyaz soğan.
- 7 büyük yumurta.
- Sızma zeytinyağı.
- Tuz (tadirinize göre)

## Hazırlanışı 180'

- Patatesleri soyun, yıkayın ve doğrayın. in iz gibi ince veya küçük küpler halinde kesilebilirler. Öteyandan, soğanı soyun ve serpin.
2. Bir tavada bol miktarda zeytinyağını ısıtın ve ılıkken, doğranmış soğanı patateslerle ekleyin.
  3. Patatesleri azar azar soğan ile kızartın. Bu arada, yumurtaları kırın büyük bir kaseye koyun ve çırpin. Patates ve soğan hazırlanana kadar bekleyin.
  4. Hazır olunca, fazla yağları boşaltmak ve umurtalara azar azar ilave etmek için bir oluklubir kaşık labunları çıkarın, tadı ince tuz ekleyin ve bütün malzemeleri karıştırın, böylece patates yumurtayı biraz emsin.
  5. Hemen hemen tüm yağıtavadan alın, omletini yapışmaması için sadece biraz bırakın. Yumurta, patates ve soğan karışımını ekleyin ve her şeyi düz olduğundan emin olun.
  6. Altını tutmamasına dikkat edin arada bir çevirin.



# Fataya



4 kişi için

MENŞEI: SENEGAL



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

- 300 gr kıyma
- 500 g un
- 1 biber
- 2 yumurta
- Yarım dana eti küpü
- 1 maya paketi
- 1 küçük kaşık tereyağı
- 4 çorba kaşığı süt tozu
- Su
- Sıvı yağ

## Hazırlanışı 150'

### Hamur hazırlama:

Unu dana eti ve süt tozu ile karıştırın. Bir kaseye koyun ve 2 yumurta, tereyağı ve bir paket maya ekleyin. Homojen pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar su eklerken karıştırın. 2 veya 3 saat dinlendirin.

### Filling preparation:

Bir tencereye biraz yağ, kıyılmış et dökün ve biraz su, maydanoz, doğranmış biber ve 3 tutam tuz ekleyin. 10 ila 15 dakika pişirin. Düzgün bir yüzeyde hamuru yuvarlayın. Eti hamurun içine doldurun. Kızarana kadar sıcak yağda pişirin.

# Gazpacho Manchego



4 kişi için

MENŞEI: İSPANYA - CASTILLA LA MANCHA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

- 150 g mayasız kek
- 1/2 yabani tavşan
- 1 keklük
- 1 adet sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 yeşil biber
- 1 domates
- Sızma zeytinyağı
- Füme tuz
- Biber
- 1 adet defne yaprağı
- 2 kekik dalı
- Maydanoz

## Hazırlanışı 90'

Geniş ve alçak bir tencereye biraz zeytinyağı koyun. Keklik ve tavuğu doğrayın, baharatlayın ve kızartın. Sebzeleri kızartmak için tavayı saklayın.

Eti, suyla kaplı bir tencereye alın. Biraz karabiber, defne yaprağı ve sarımsak ikiye böldüm. Güveçi kapatın ve 30 dakika pişirin. Eti çıkarın ve parçalayın. Et Suyunu saklayın. Soğanı ve biberi ince doğrayın. Etleri kızarttığınız tencerede kızartın. Sonra, domatesleri soyun, ince doğrayın ve tavaya ekleyin.

Sebze ve ufalanmış eti güveçte karıştırın. Etleri (1 litre), bir çift kekik dalını ve et suyu dökün. Tuz ekleyin ve her şeyi 10-12 dakika pişirin. Servis için hazır, kıyılmış maydanoz serpilir.

# Et Krokett



4 kişi için

MENŞEİ: İSPANYA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Onları buzdolabında veya hatta dondurucuda saklayabilir ve tamamen çözülmeden bile bol miktarda sıcak yağda kızartabilirsiniz.

## MALZEMELER

- 300 gr kıyma
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 500 ml süt (2 bardak)
- Galetta unu
- Bir ince doğranmış soğan
- 2 diş sarımsak dişi püresi
- 2 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 2-3 yemek kaşığı yağ
- 1 tutam küçük hindistan cevizi (isteğe bağlı)
- Karabiber
- Tuz

## Hazırlanışı 60'

Bir tavaya iki kaşık yağ koyun, ince kıyılmış soğanı ekleyin ve kahverengileşince, iyice ezilmiş sarımsak ve maydanozu ekleyin ve hemen ince kıyılmış eti ekleyin. Tat vermek için

tuz ekleyin, baharatlarla iyi birleşmesi, karışması için iyice karıştırın ve hafifçe kızarana kadar pişirin.

Unu ilave edin ve karıştırın, böylece etle iyice bütünleşir. Sonra yavaşça sütü dökün, tadını artırmak için tuz ve biber ve küçük hindistan cevizi koyun. Hamurun sıkıştırılıp, kap duvarlarından ayrıldığını görene kadar hamur karıştırın.

Hamuru bir kaba koyun ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin, böylece kroketleri daha sonra kolayca yapabilirsiniz.

Bir kaşık alın, biraz hamur alın, onunla top yap ve istediğin şekli verin. Hazır olduktan sonra kroketleri unu serpin ve çırpılmış yumurtalara ve ekmek kırıntlarına batırın.

Sonunda onları kızart.

# Coxinhas



4 kişi için

MENŞEI: BRAZILYA



## MENÜ CINSİ

- Ana Yemek

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

- 1 kg. tavuk göğsü
- 1 kg. buğday unu
- 750 ml tavuk güveç
- 250 ml tam yağlı veya yağsız süt
- 2 soğan ve bir tutam maydanoz
- 8 olgun domates
- 200 gr. çekirdeksiz zeytin
- 2 diş sarımsak
- 2 yumurta ve kırıntı
- Tuz ve yağ

## Hazırlanışı 60'

Tavuk göğsü küçük parçalara bölün. Tenceredeki kızdırdığınız yağda dilimlenmiş tavuk göğsünü ekleyin. Kızardığında su ekleyin. Tavuk göğsünü çıkarın, daha fazla dilimleyin; zeytin ve maydanoz ekleyin. Her şeyi baharatlayın ve bir

kenara koyun.

Hamuru yapmak için soğanları (doğranmış) sarımsakla (doğranmış) kızartın.

Kızarmış doğranmış domatesleri (kabuğu, tuzu ve karabiber olmadan) ekleyin. Ardından, tavaya, sütü ekleyin ve kaynamaya başladığında unu (yavaşça) ekleyin ve hamur oluşuncaya kadar karıştırın.

Soğumaya bırakın.

Hamur soğukken, küçük kroketler hazırlayın, biraz dolgu yapın, tavuk budu şekilleri hazırlayın.

Çırpılmış yumurtaya ve ekmeğin kırıntlarına daldırın. Kızgın bol yağda kızartın. Yağdan çıkarıp emici bir kağıt havlunun üzerine bırakın. Hafif bir salata ile sunulabilir.

# İçli Köfte



4 kişi için

MENŞEI: TÜRKİYE-GÜNEY DOĞU BÖLGESİ



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti yok

## MALZEMELER

### Dışı için:

- 2 bardak buğday bulgur
- 250 gr kıyma / kuzu eti
- 2 yemek kaşığı irmik
- 1 çorba kaşığı un
- 2,5 bardak su
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 yumurta
- Tuz

### İç malzemesi için:

- 500 gr kıyma / kuzu eti,
- 2 adet soğan
- 2/3 su bardağı zeytinyağı,
- 1 su bardağı ceviz
- Tuz,
- Karabiber

## Hazırlanışı 60'

Soğanları ince ince kıyın  
Zeytin yağını bir tavada ısıtın,  
Soğanı yumuşak olana kadar soteleyin.  
Kıymayı ekleyin ve kahverengi olana kadar pişirin,  
Yer fıstığı, tuz ve karabiber ekleyin, karıştırın ve ateşten alın,  
Ayrı bir tavada bulgur, irmik ve su ilave edin.  
Tüm su emilinceye kadar kısık ateşte pişirin,  
Büyük bir tepsi üzerinde, bulgur karışımını diğer tüm malzemelerle karıştırın ve birkaç dakika boyunca ellerinizle iyice yoğurun.  
Ellerinizi yağ ile yağlayın ve orta büyüklükteki parçalar alın, ardından yumuşak toplar yapın  
Dış kısmın mümkün olduğu kadar ince olmasını sağlayarak her topun ortasında bir girinti oluşturun.  
İçini et karışımı ile doldurun ve kabuğun etrafını doldurun,  
Tavadal yağı ısıtın,  
13. Köfteleri her tarafı altın rengi kahverengi olana kadar kızartın.

# Zeytinyağlı Yaprak sarma



4 kişi için

MENŐE: TÜRKİYE - EGE BÖLGESİ



## MENÜ CINSİ

- Başlangıç

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen

## MALZEMELER

- 1 paket asma yaprağı
- 2 3/4 bardak beyaz pirinç
- 2 yemek kaşığı domates salçası, bölünmüş
- 1 çorba kaşığı biber salçası veya domates salçası, ek olarak çorba kaşığı (nota bakınız)
- 1 adet limon, dilimlenmiş
- Taze maydanoz
- Toz kırmızı biber
- Kurutulmuş nane
- Biber ve tuz
- 1 sebze küpü

## Hazırlanışı 120'

Pirinci iyice durulayın. Bir tavada biraz zeytinyağı ısıtın. Pirinci ekleyin ve kısa bir süre kızartın. Domates ve biber salçası ekleyin ve her şeyi iyice karıştırın. Bir dakikalığına kızartın. Maydanoz, kırmızı biber tozu, nane, biber ve tuz ekleyin. Genelde yapacağınızdan biraz daha fazla kullanın çünkü kaynatma işleminde, lezzetin bir kısmı buharlaşır. İyice karıştırın ve tavayı fırından alın. Asma yaprakları çiğ pirinçle doldurursunuz. Pirinç daha sonra asma yaprakları ile pişirilir. Karışımı soğumaya bırakın.

Bu arada, asma yaprakları paketinden alın ve dikkatlice ayırın. Onları tek tek durulayın. Bütün yaprakları kaynamış suyla (ocakta değil) bir tavaya koyun ve beş dakika bekletin. Boşaltın.

Büyük bir tava alın ve altına zeytinyağı sürün. Tavanın altına birkaç kırık asma yaprağı koyun. Bu, yapraklar, sarmanın tavaya yapışmasını engelleyecektir. Şimdi asma yapraklarını yuvarlamaya başlayabilirsiniz. Asma yaprakları koymak için bir kesme tahtası kullanın. Bir asma yaprağı alın ve damarlar yukarı gelecek şekilde kesme tahtası üzerine koyun. Sapı dikkatli bir şekilde kesin veya kırın. Biraz pirinç karışımını yaprağın içine koyun. Pirincin ve yaprağın ucu arasında biraz boşluk bıraktığınızdan emin olun. Yaprağın en alt iki ucunu alın ve pirinç üzerine katlayın. Yaprağın

sol ve sağ kenarı için de aynısını yapın. Ardından, yaprağı alttan üste doğru sıkıca sarın.

İlk olanlar biraz zor olacak, ancak bir kaçtane yapınca sonrası kolay. Sargıyı tavaya koyun ve diğer asma yaprakları için aynı adımları tekrarlayın. Yaprak sarmalarını birbirine yakın bir yere koyduğunuzdan emin olun. Çok gevşeklerse, rulolar pişirme sırasında açılabilir. Panonun dibi doldurulmuş ise, bir sonraki sarar diğerlerinin üstüne koyabilirsiniz.

Tüm sarmalar bittiğinde, bir limon dilimi kesin. Dilimleri, sarmaların üzerine koyun. Bu, sarmaların kaynarak açılmasını önleyecektir.

Kaynar suyu bir çorba kaşığı domates ezmesi ve bir blyon ile karıştırın. Tavanın altını kaplıcak şekilde su koyun. Tencereyi sobanın üzerine koyun ve kaynatın. Sarmaları düşük ısıda 45 dakika pişirin. Yeterince büyük bir tava kullanmanız önemlidir, çünkü sarmalar kaynadığında büyür. Pişirildiğinde pirinç hacminde artar. 45 dakika sonra sıcaklığı kapatın ve en az 30 dakika daha bekleterek (suyu boşaltmadan) tavada bırakın.

# Berliners



4 kişi için

MENŞEİ: PORTEKİZ



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## MALZEMELER

### Hamur için:

- 100 gr un
- 3 çaykaşığı kuru ekmek mayası
- 100 ml ılık su
- 400g ekmek unu
- 1 çaykaşığı tuz
- 50 g şeker
- 150ml süt
- 2 yumurta
- Portakal kabuğu rendesi
- 1/2 vanilya kabuğu
- 60 g tereyağı veya yumuşak margarin

### Ayçiçeği yağı

### Dolgu için:

- Krem
- Çikolata
- Reçel
- Pudra şekeri

## Hazırlanışı 60'

Bir kasede, homojen bir hamur elde edinceye kadar unu kuru mayayla karıştırın. Kaseyi plastik ambalajla örtün ve hacminin iki üçte birini kadar mayalanmayabırakın. Unu tuz ve şekerle karıştırın, bir volkan şekli verin ve süt, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve yumurta ekleyin. Hamur kıvamı olanakadar her şeyi karıştırın. Hamur kalınlığını elde etmek için gerektiği kadar un ekleyin. Hamur gevşediğinde, tereyağı ekleyin ve unlu bir yüzey yaklaşık 10 dakikaya götüren. Hamur yumuşakken, iki katına çıkararak plastik bir kapla kaplı bir kabın içinde bırakın. Hafifçe unlanmış yüzeyde krıyolayın. Daha sonra 1 cm kalınlığında bir hamur zataın. Bir bardak ile 5 cm'lik daireler kesin ve bunları bir tepsiye yerleştirin. Bir bulaşık bezi ile kaplı yaklaşık 20 dakikada ısıtın. Bir tavada yağ ısıtın ve daireleri ekleyin. Sıcak yağ ile temas halinde şekerler ve bilye dönüşeceklerdir. Her iki tarafta da altın kahverengi olduklarında, kağıt havlu üzerinde bırakın. Sonunda, reçel veya çikolata ile doldurun ve üzerine pudra şekeri serpin.

# Balkabağı Böreği (Donat)



10 kişilik

MENŞEI: İSPANYA (VALENCIYA)



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Şeker veya çikolataya batırabilirsiniz

## MALZEMELER

- 800 gr pişmiş kabak
- 900 g buğday unu
- 50 gr. Fırıncı mayası
- 1/2 litre pişirme suyu kabağı
- 1 gazlaştırma paketi
- 2 litre zeytinyağı veya ayçiçeği yağı
- Şeker veya sıcak çikolata.

## Hazırlanışı 180'

Balkabağını kesin ve soyun. İyice yumuşayana kadar su dolu kapta 20 ila 30 dakika pişirin. Püre yapmak için boşaltın ve ezin. Soğumaya bırakın. Pişirme suyunu saklayın. Yarım litre sui lave edin. Büyük bir kapta un ve suyun yarısını mayayla

ekleyip, karıştırılıncaya kadar elle karıştırın. Kabak püresini ekleyin ve iyice karışana kadar devam edin. Kalan unu, hamur kalın oluncaya kadar yavaş yavaş ilave edin. Hamuru yaklaşık 5 dakika boyunca el ile yoğurun. İyice karıştırın ve plastik ambalaj kaplı veya sıcak bir yerde 30 ila 40 dakika boyunca hacmini üçe varana kadar sıkın. Yağı ısıtın ve hamurun kısımlarını alarak parmağınızı karakteristik olarak verin. Börekleri kızarana kadar kızartın. Emici kağıt üzerinde süzün.



# Baklava



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen, Vegan, Glütensiz, laktosuz, domuzsuz.

## MALZEMELER

- 1/2 fincan fındık
- 1/2 fincan badem
- 1 yemekkaşığitarçın
- 1 paketkesimhamur
- 1 subardağıtuzsuztereyağı
- 1 subardağısu
- 1 bardakşeker
- 1 çaykaşığivanilya
- 1 bardakbal

## Hazırlanışı 60'

Öncelikleşerbetipişiriyoruzşekerisuve limon suyunutercereyealıpharlıateşte 30 dakikakadarpişiriyoruz. Ve şerbetiSoğutuyoruz.

Baklavahamuru içinöncelikle. Un hariçbütünmalzemeleriçırpıyoruz .

Dahasonrayavaşyavaş un ilaveediyoruzçokyumuşakbirhamureldeediyoruz.

4.Sonrasındahamurdörtteşiparçayabölüyoruz ve

birbezinealıpmerdaneelehamurunışastalayıpçabildiğimizkadaracıyoruz.

5.Açtığımızhamurunbirucunaortayadoğrukatıyoruz ve bolca

nişastasürüyoruzdiğerbirucunu da kattayımtekrar bolca

nişastasürüyoruzzarşeklindekatlaktansonra o hamurukenaraalıpdinlendiriyoruz.

6.Aynıişlemidiğerüçbezeiçindeyapıyoruz .

7.Hepsini 20 dakikadinlendiriyoruz .

8.Ve önceaçmışolduğumuzhamurunışastalayıpmerdaneyardımyılaacıyoruz.

9.Tepsiyahamurunüzerinekoyuptepsiboyutundahamurkesiyoruz.

10.Hamurutepsiyerleştiripkalanparçaları da üzerinekoyuyoruz.

11.Açmışolduğumuzikinciamurparçasındansonrafındığıüzereserpiyoruz.

12.Buışlemidiğerparçahamurbitenekadaryapıyoruzartakalanparçalarıherseferinde ara katlarakoyuyoruz

baklavamızıarzuettiğimizşekildedilimleyiperitmişolduğumuztereyağınınüzerinedöküyoruz

13. Dahasonra 1, 5 subardağısıvıyağınatılımızınüzerinegezdiriyoruz .

14. Isıtılmışolduğumuzfırındapişiriyoruzilk 20 dakika 180° dahasonra 170°de pişiriyoruzyaklaşık 1, 5- 2 saatarasıpişiyor.

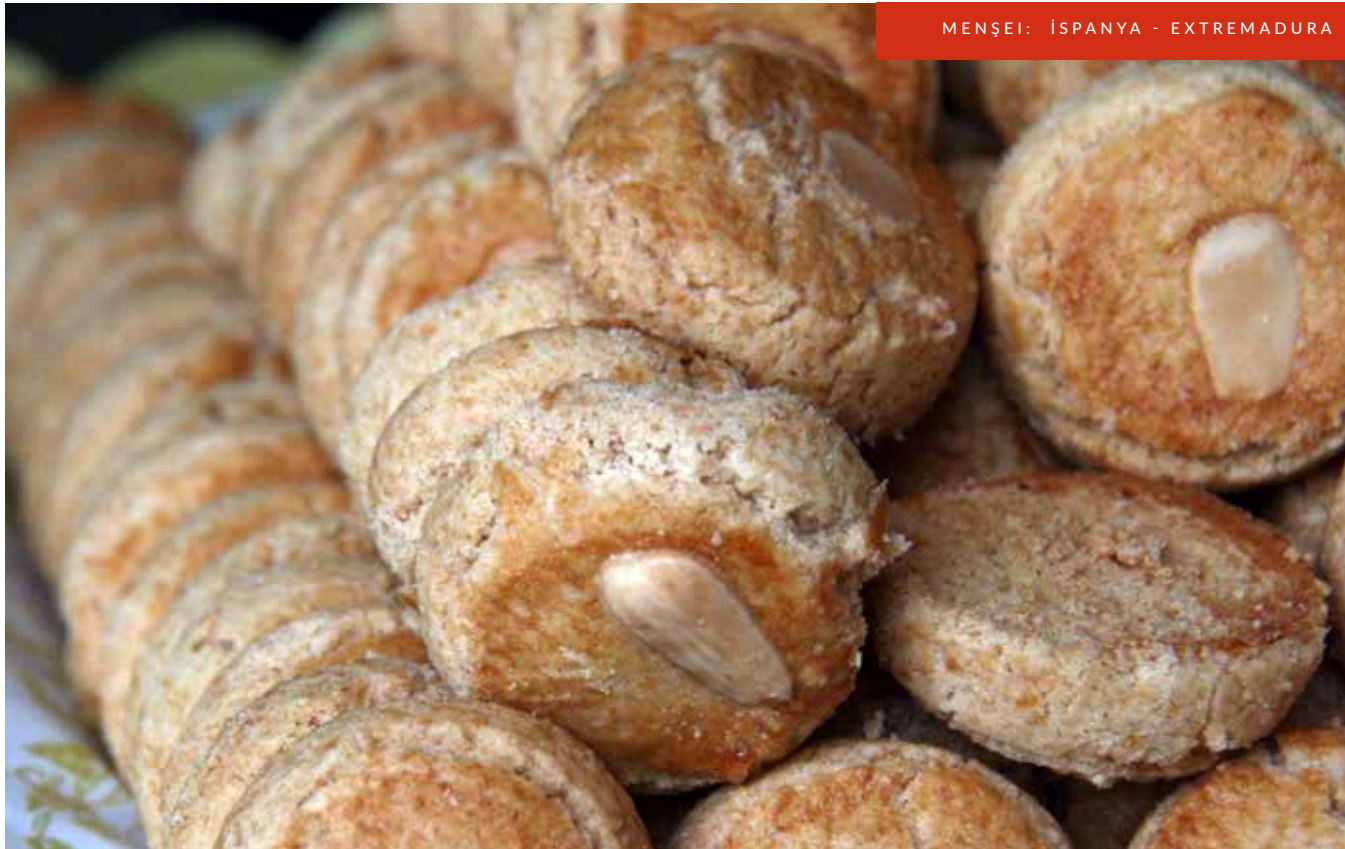
15. Tatlı ve şerbetsoğukolacak, şerbetibaklavayadöküyoruz 4 saatdinlendirdiktensonra servis yapabiliriz.

# Perrunillas



für 28 Stück

MENŞEI: İSPANYA - EXTREMADURA



## MENÜ CINSİ

- Hamurışı

## BESİN ÇEŞİDİ

- Domuz eti var

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Use 40g of dough for each Perrunilla so all of them are the same size.

## MALZEMELER

- 25 gr domuz yağı
- 500 gr un
- 150 g beyaz şeker
- 1 küçük limon kabuğu rendesi
- 2 yumurta L (Perrunillas'ı boyamak için hamur için sarıları ve beyazları kullanınız)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- Süslemek için 3 veya 4 yemek kaşığı şeker

## Hazırlanışı 45'

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın.  
Limonu yıkayıp rendeleyin (sadece sarı kısım, hatırlayın). Limon kabuğu rendesini rezerve edin.  
Mikrodalgada tereyağını hafifçe eritin. Bu daha iyi çalışmanıza izin verecektir.  
Bütünleşinceye kadar tereyağı şekerle çırpın. Bir mutfak robotu veya manuel çubuk çırpma teli kullanabilirsiniz.

2 yumurta sarısını ekleyin. Yumurta beyazlarını daha sonra kullanmak için ayırın. Limon kabuğu rendesini ekleyin ve tüm malzemeyi karıştırın.  
Un, tuz ve tarçın ekleyin. Karışımı elinizle, parmaklarınıza yapışmayan muntazam bir hamur elde edene kadar çalıştırın.  
Topları ellerinle oluşturun ve onları biraz ez. Hepsini eşit boyutta pişirmek için hepsini aynı boyutta yapmaya çalışın.  
Fırın plakasını yağ veya tereyağı ile yağlayın, böylece Perrunillas yapışmaz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.  
Perrunillasları, aralarında bir miktar boşluk bırakarak tabağa yerleştirin.  
Yumurta aklarını karıştırın ve üzerine şeker serpin. Bu güzel ve şekerli bir kabuk yaratacaktır.  
Perrunillasınızın kalınlığına ve büyüklüğüne bağlı olarak yaklaşık 15 veya 20 dakika 180°C'de pişirin.  
Üst kısım altın olduğunda, hazırlar. Bir spatula ile tepside bunları çıkarın ve rafta soğumaya bırakın.

# Yağlı Kek



4 kişi için



## MENÜ CINSI

- Tatlı

## İPUÇLARI VE TÜYÖLAR

- Bir ay veya iyi bir kahve eşliğinde yiyin, daha lezzetli olacaktır.

## MALZEMELER

- 250 g tereyağı
- 250 g şeker
- 2 yumurta akı
- Biraz yağ
- Rendelenmiş limon
- Biraz tarçın
- 400 g un

## Hazırlanışı 30'

- Tüm malzemeleri karıştırın.  
Yaklaşık 65 g top yapın, düzleştirin ve sıkın.  
Topları fırında 170 derece yaklaşık 15 dakika bekletin.  
Son olarak, makarnayı biraz şekerle süsleyin.  
Soğumaya bırakın, sıcak yemeyin.

# Quesada



4 kişi için

MENŞEİ: İSPANYA



## MENÜ CINSİ

- Hamurışı

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Yemeden önce soğumayı bırakın.

## MALZEMELER

- 2 yumurta
- 150 g şeker
- 1 yoğurt
- 450 ml süt
- 80 g tereyağı
- 1 çorbakaşığı tarçın
- 150 g un
- Limon kabuğu

## Hazırlanışı 60'

Tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve çalkalayın.  
Tereyağı ile yağlayın.  
Bütün malzemeleri bir kez çalkalayarak kalıbı koyun.  
Fırını 180 ° C'ye ısıtın ve karıştırın. 50 dakikaya daha çok pişirin.  
Quesada'yı fırından çıkarın ve ...  
Servisedin!

# Tatlı patateslikekler



4 kişi için

MENŞEİ: İSPANYA



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## BESİN ÇEŞİDİ

- Hamur işi

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Valensiya'daki (İspanya eyaleti) tipik Noel tatlılarından biridir. Evi yapımı gastronomik el sanatlarının gerçek bir mücevheridir.

## MALZEMELER

- 2 kg tatlı patates
- 1 kg şeker
- 1 limon
- 1 küçük tarçın
- 1 yumurta
- Un

## Hazırlanışı 60'

Tatlı patatesleri bir bardaksu, tarçın, limon ve şekeri ile güveçte doldurun; Tüm karışımı çıkarın. Hamuru yapmakiçin, bir kabiniçine bir bardak yağ ve anasonlukörü olan bir bardak koyun ve ardından hamuru kabulettiğikadar un koyun. Hamuru küçük ve yuvarlak kısımlara serpiniz, ardından tatlı patates dolgu su ile doldurunuz ve kek kapatınız. Bir yumurta çırpın ve fırını 200 dereceye kadar ısınırken krepleriboyayın. Kekler kızaranakadar fırınıakoyun.

# Cheese Cake



12 kişi için

MENŞEİ: ALMANYA/BAYERN



## MENÜ CINSİ

- Tatlı
- Şekerleme

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vegetaryen

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Keki fırında soğumaya bırakın. Son olarak keki pudra şekeri ya da istediğiniz meyve ile süsleyin.

## MALZEMELER

750gr Suyu Süzölmüş Labne Peynir  
120ml Tereyağı  
1 Çay Kaşığı Vanilya Özü  
1 Çay Kaşığı Rom Özü  
6 Yumurta (Sarısı ayrılmış)  
180ml Şeker  
1 Yemek Kaşığı Limon Kabuğu  
1 Yemek Kaşığı Mısır Unu  
1 Yemek Kaşığı (15ml) Un ya da Mısır Unu  
Yarım Su Bardağı Kuru Üzüm (İsteğe Bağlı)

### Taban Keki:

60Gr Toz Şeker  
60Gr Esmer Şeker  
60Gr Oda Sıcaklığında Tereyağı  
180Gr Un  
Çeyrek Çay Kaşığı Kadar Kabartma Tozu  
Çay Kaşığının 8'de 1'i kadar Tuz  
Yarım Su Bardağı Parçalanmış Ceviz

## Hazırlanışı 110'

Fırını 205C getirip ısıtın.  
Taban keki için gereken bütün malzemeleri bir araya getirip karıştırın. Sonra buna çapı 20cm olacak şekilde daire şekli verin. Keki 5-10 dak. Kahverengi olana kadar pişmeye bırakın. Kek tabanını fırından alın ve kekin geri kalanını hazırlarken soğumaya bırakın.  
Labneyi, tereyağını, rom ve vanilya özünü geniş bir kaba boşaltıp karıştırın.  
Ayrı bir kasede yumurta beyazlarını 1 yemek kaşığı şeker ile sert parçalar oluşana kadar çırpın. Yeni bir kasede yumurta sarısını kalan şeker ile krema kıvamı olana kadar karıştırın.  
Yumurta beyazı dışındaki bütün malzemeleri, kuru üzüm ve mısır ununu karıştırın.  
Yumurta beyazını katarken ise karışımın içine hava girmediğine emin olun.  
Karışımı pişmiş kek tabanının üstüne dökün ve önceden ısınmış fırına koyarak 1 saat boyunca ya da kızıl kahverengi rengini alana kadar pişirin.

# Bavyera Turtası

für 12 Personen

MENŞEI: ALMANYA/BAYERN



## MENÜ CINSİ

- Tatlı
- Şekerleme

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Pastanın kendisi anı zamanda bisküvi ile de hazırlanabilir.

## MALZEMELER

- 7 Yumurta
- 150Gr Şeker
- 1 Tutam Tuz
- 150Gr Un
- 500MI Süt
- 1 Paket Şekerli Vanilin
- 70Gr Şeker
- 250Gr Tereyağı
- 50Gr Kakao
- 50Gr Bitter Çikolata
- 200Gr Sütlü Çikolata

## Hazırlanışı 120'

7 yumurtanın sarısını ayırın. Yumurta sarılarını 75gr şeker ve tuz ile köpük haline gelene kadar karıştırın. Yumurta beyazlarını 75gr şeker ile iyice çırpıp yumurta sarısını ekleyin. Unu eleyin ve karışıma ekleyin. Birden fazla

pişirme tepsisi hazırlayın ve karışımı çapları 26cm olacak şekilde 6-7 adet pasta tabanı hazırlayın. 8 dakika boyunca 180°C'de kızıl kahverengi rengini alana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Süt, şekerli vanilin ve 70gr şekeri karıştırıp kaynatın ve karıştırın. Daha sonra soğumaya bırakın. Tereyağını krema kıvamına gelecek şekilde çırparken bir kaşık yardımıyla soğuyan karışımı içine katın. Bitter çikolatayı Bein Marie usulü eritin ve hazırladığınız karışım ile karıştırın. Pastaların tabanına 2-3 yemek kaşığı krema yayın ve hazırladığınız tabanları üst üste koyarak birleştirin. Hazırladığınız pastanın etrafını düzleştirerek soğuk bir yerde dinlenmeye bırakın. Sütlü çikolatayı Bein Marie usulü eritim pastanın üstüne dökün.

# Bayern Usulü Çörek



4 kişi için

MENŞEİ: ALMANYA/BAYERN



## MENÜ CINSİ

- Kurabiye

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Çörekleri pişirmeden önce orta kısımlarını daire haline getirdikten sonra içeri bastırın. Bu sayede orta kısımlarına yağ döktüğünüzde rengi açılacaktır.

## MALZEMELER

- 500Gr Un
- 1 Tutam Tuz
- 300ML Süt
- 20Gr Maya
- 2 Yumurta
- 50Gr Tereyağı
- 40Gr Şeker
- Kızartma için 2Kg Tereyağı  
veya Başka Bir Yağ
- Pudra Şekeri

## Hazırlanışı 60'

Bütün malzemeleri orta yumuşaklıkta hamur haline getirin Hamuru çevresi yağlanmış bir kaba koyun ve üstünü bir bez ile örterek 30 dakika boyunca dinlenmeye bırakın.

Daha sonra hamuru ufak parçalar halinde yuvarlayarak sıcak bir ortamda 15 dakika daha bekletin.

Hamurların pişirileceği yağı ısıtın. Yuvarladığınız hamur parçalarını üstlerinden bastırarak kızgın yağa bırakın. Hamurlar pişerken üst kısımlarına kepçe yardımıyla yağ dökün. Döktüğünüz yağ orta kısımlarında beyaz bölge oluşturmali. Çörekleri çevirip altın-kahverengi olana kadar pişirin. Süzme-ye bırakın ve pudra şekeri ile kaplayın.



# Panna Cotta



4 kişi için

MENŞEİ: İTALYA



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- İsterseniz tatlıları test çevirip düz bir tabakta da servis edebilirsiniz.

## MALZEMELER

- 500 ml Akışkan Tatlı Krema
- 3 Yemek Kaşığı Şeker
- 1 Vanilya Baklası
- 4 Yaprak Jelatin

## Hazırlanışı 5h'

Öncelikle jelatin yapraklarını soğuk suda bir kaseinin içinde yumuşatın. Vanilya baklasının üstündeki siyah vanilya posasını bir bıçak yardımı ile dikkatlice kazıyın. Çırılmış kremayı bir tencereye boşaltın ve şeker, vanilya posasını ve kazınmış olan vanilya baklasını ekleyin. Kısa bir süre kaynar halde karıştırdıktan sonra 10 dakika

boyunca kısık ateşte karıştırmaya devam edin.

Tencereyi ocaktan alın ve vanilya baklasını tencerenin içinden çıkartın. Jelatinleri soğuk sudan alın, iyice sıktıktan sonra hala sıcak olan tencerenin içine atın. Jelatinler tamamen çözünmesiye kadar sertçe karıştırın.

Son olarak PannaCotta'ları küçük şekillerde ya da tatlı bardaklarına doldurarak en az dört saat soğumaya bırakın.

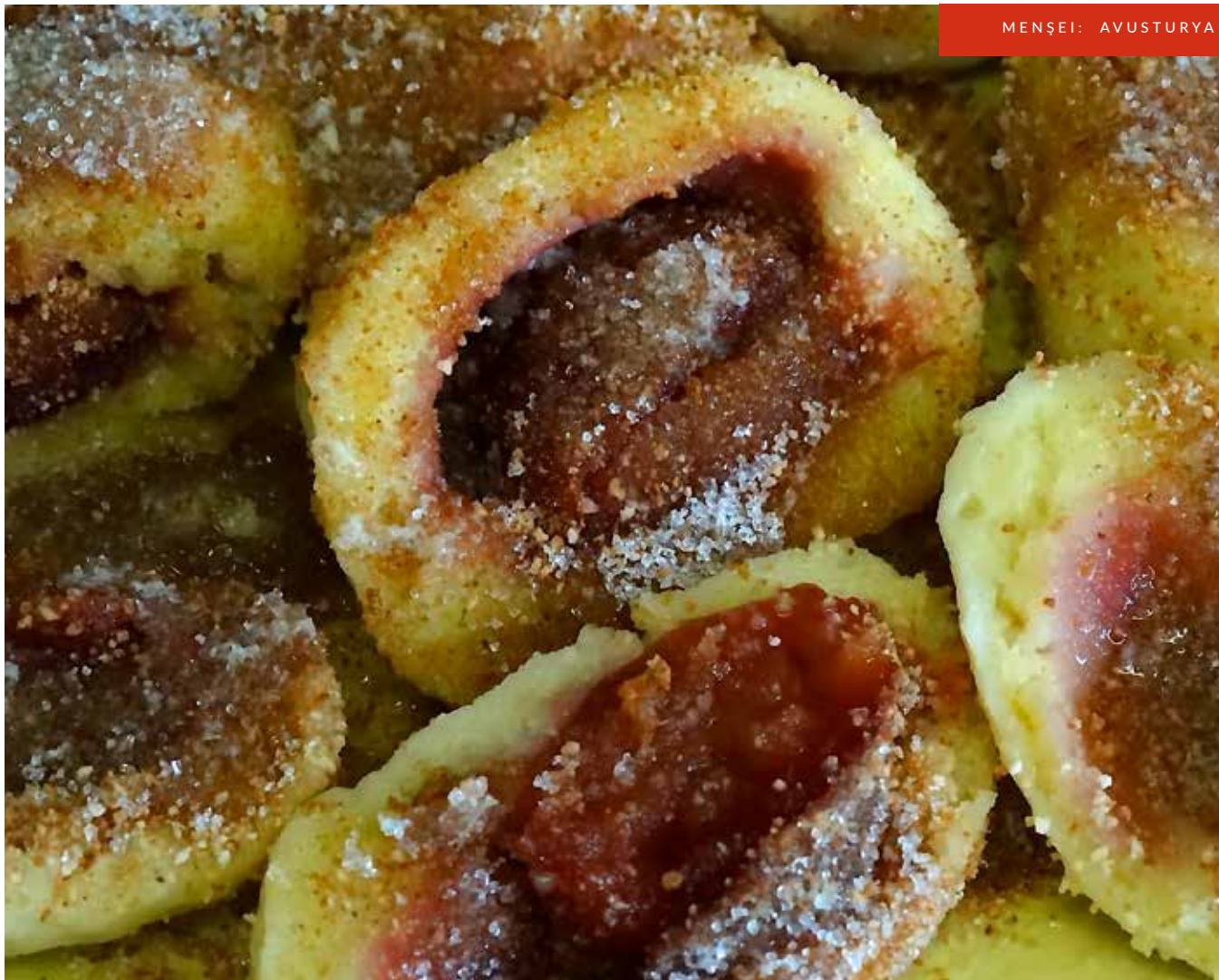
Soğumuş PannaCotta'ları meyve veya meyve sosları ile süsleyebilirsiniz.

# Plum dumpling



4 kişi için

MENŞEİ: AVUSTURYA



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejeteryan, domuz eti yok

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- üzerine erimiş tereyağ dökebilirsiniz

## MALZEMELER

- 800 g patates
- 150 g un
- tuz
- biber
- küçük hindistan cevizi
- 2 yumurta
- 500 gr erik (yaklaşık 16 parça)
- 16 adet küp şeker
- 150 gr. Kırıntıları
- 80 g tereyağı
- 1-2 yemek kaşığı. şeker
- Tarçın + şeker serpin
- ve bir tutam tuz

## Hazırlanışı 150'

Patatesleri yıkayıp, biraz su ve tuz içeren bir tencereye koyun ve yumuşayana kadar pişirin. Pişmiş patatesler soyup patates sıkacağı ile püre haline getirin. Patatesler soğuduğunda, un ekleyin, baharatlar ve yumurtalar elinizle karıştırın. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve şekerle yumuşatın.. Masanın üzerine un sürün ve ellerinizi üzerinize aldığınızdan emin olun. Biraz hamur alın ve bir erik etrafına sarmaya başlayın (golf topu büyüklüğü hakkında). Sonra hafifçe tuzlanmış pişirme suyuna koyun ve 5 dakika kaynamaya bırakın. Köfte pişirilir pişmez, tereyağını büyük bir tencerede eritin ve ekmek kırıntılarını koyun. Köfte hazır olduğunda, süzölmelerine izin verin, tencereye koyun ve üzerini örtün. Ekmek kırıntıları ve tereyağı karışımı içinde karıştırın. Onları tarçın ve şeker karışımı ile servis yapın.

# Vanilyalı Ay Kurabiyesi



4 kişi için

MENŞEI: ÇEKYA



## MENÜ CINSİ

- Kurabiye

## BESİN ÇEŞİDİ

- Vejetaryen

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Kurabiyelerin dağılmaması ve malzemelerin iyice birbirine yapışması için için hamurun el ile iyice yoğurulması gerekir.

## MALZEMELER

- 100Gr Kavrulmuş Fındık
- 280Gr Un
- 70Gr Şeker
- 1 Tutam Tuz
- 250Gr Tereyağı
- 1 tutam Kabartma Tozu
- 2 Yumurta Sarısı
- 1 Vanilya Baklası
- 100Gr Pudra Şekeri

## Hazırlanışı 160'

Unu iyiceeledikten sonra, fındık, şeker, tuz, kabartma tozu ve tereyağını tart hamuru kıvamına gelene kadar iyice yoğurun. Hamuru 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin. Vanilya baklasının dışını rendeleyin ve 100gr şekerle karıştırın. Fırını 190°C'ye ısıtın. Kurabiye hamurlarına şekil verip altın-kahverengi rengini alana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Kurabiyeleri dikkatlice sıcakken pudra şekeri ile kaplayın.

# Kringel



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Ekmek tatlısı

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Haşhaş tohumu, çilek vb. Gibi farklı dolguları kullanın.

## MALZEMELER

### Hamur mayası

- Flor 250g
- Süt 125ml
- Maya 15g (kuru maya 5g)
- Tuz 5g
- Şeker 25 g
- Yumurta 1 adet
- Tereyağı 50g

### Füllung

- Tereyağı 100g
- Pudra şekeri 200gr
- Tarçın 30-45g

## Hazırlanışı 240'

Tüm malzemeleri ölçün  
Tereyağı eritin ve soğumaya bırakın  
Mayayı ılık sütün içinde eritin  
Fluor tuzu ve şekeri hafifçe çırpılmış yumurta ekleyin.  
Hafifçe yoğurun ve eritilmiş tereyağı ekleyin.  
Hamur pürüzsüz ve yumuşak oluncaya kadar iyice yoğurun.  
Hamuru bir top haline getirin, yağlanmış bir kaba yerleştirin, örtün ve 1-2 saat kadar kabarmasını sağlayın.  
saat (hamur miktarı iki katına kadar)  
Hamuru açın ve krema dolgusu ile örtün.  
Sonra hamuru rulo haline getirin ve boyuna kesin.  
Merkezden başla. Çevir  
kesilmiş katmanlarla yukarı bakacak şekilde Onu yerleştirin ve tekrar 20-25 dakika yükselmesine izin verin.  
Yumurta yıkamasıyla hafifçe fırçalayın ve fırının ortasındaki rafa 20-25  
önceden ısıtılmış fırında dakika 190- derece, kringel altınsı kahverengi olana kadar.  
Soğumaya bırakın ve eritilmiş çikolata ile süsleyin.

# Haşhaşlı rulolar



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Hamur işi tatlı

## MALZEMELER

### Hamur mayası

- Maya 50gr
- 0,5 lt Süt
- 10gr Tuz
- Şeker 150g
- 100gr Tereyağ
- Buğday unu yaklaşık 1,2 kg

### Dolgu için

- Tereyağı 150g
- Şeker 150
- Haşhaş Tohumları 50g

## Hazırlanışı 120'

Tüm malzemeleri ölçün  
Tereyağı eritin ve soğumaya bırakın  
Mayayı ılık sütün içinde eritin, hafifçe çırpılmış yumurta ekleyin  
Un, tuz ve şekeri karıştırın ve sıvı karışıma ekleyin  
Hafifçe yoğurun ve eritilmiş tereyağı ekleyin.  
Hamur pürüzsüz ve yumuşak oluncaya kadar iyice yoğurun.  
Hamuru bir top haline getirin, yağlanmış bir kaseye yerleştirin, Örtün  
hamur miktarı iki kat olana kadar mayalansın  
Hamuru açın ve iç dolgusu ile örtün.  
Doldurma için - tereyağını şekerli çirpın. Haşhaş tohumu ekleyin ve iyice karıştırın  
Hamuru rulo haline getirin  
Rulo 20 dilimlerini kesin  
Dilimleri tabağa koyun.  
Yumurta-su karışımı ile örtün ve ürünlerin 30-40 dakika yükselmesine izin verin  
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-15 dakika fırında kızarana kadar pişirin.

# Krem şanti ve taze çilek ile sünger kek



4 kişi için



## MENÜ CINSİ

- Pasta

## MALZEMELER

Buğday unu 120g  
 5 adet yumurta  
 Şeker 150g  
 Tuz  
 Krem şanti 800ml  
 vanilya şekeri 1 çay kaşığı  
 Taze çilek 600g  
 Taze nane

## Hazırlanışı 120'

Yumurtaları şeker ve tuzla çırpın ve yaklaşık 20 dakika kuvvetli bir köpük haline getirin  
 Unu eleyerek ekleyin  
 Yavaşça karıştırın  
 Kek kalıbına dökün  
 20 dakika boyunca 180 derecede pişirin  
 Çıkartın ve tamamen soğumasını bekleyin  
 Pastayı ortadan iki eşit tabaka halinde kesin  
 Çırpılmış kremayı vanilya şekeri ile kuvvetli bir köpük olarak çırpın.  
 İlk katmanı çırpılmış krema ile örtün  
 Köpüğü çileklerin yarısı ile örtün  
 Üstüne başka bir sünger katmanı yerleştirin  
 İkinci katmanı çırpılmış kremayla kaplayın  
 Çilek ve taze nane yaprakları ile süsleyin

# Yabani çilek köpüğü



4 kişi için

MENŞEİ: ESTONYA



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## MALZEMELER

Yabani çilek karışımı (yaban mersini, ahududu, böğürtlen)  
100g  
Şeker 1dl  
Yumurta sarısı 2  
Süt 150ml  
Krem şanti 100ml  
Jelatin yaprakları

## Hazırlanışı 120'

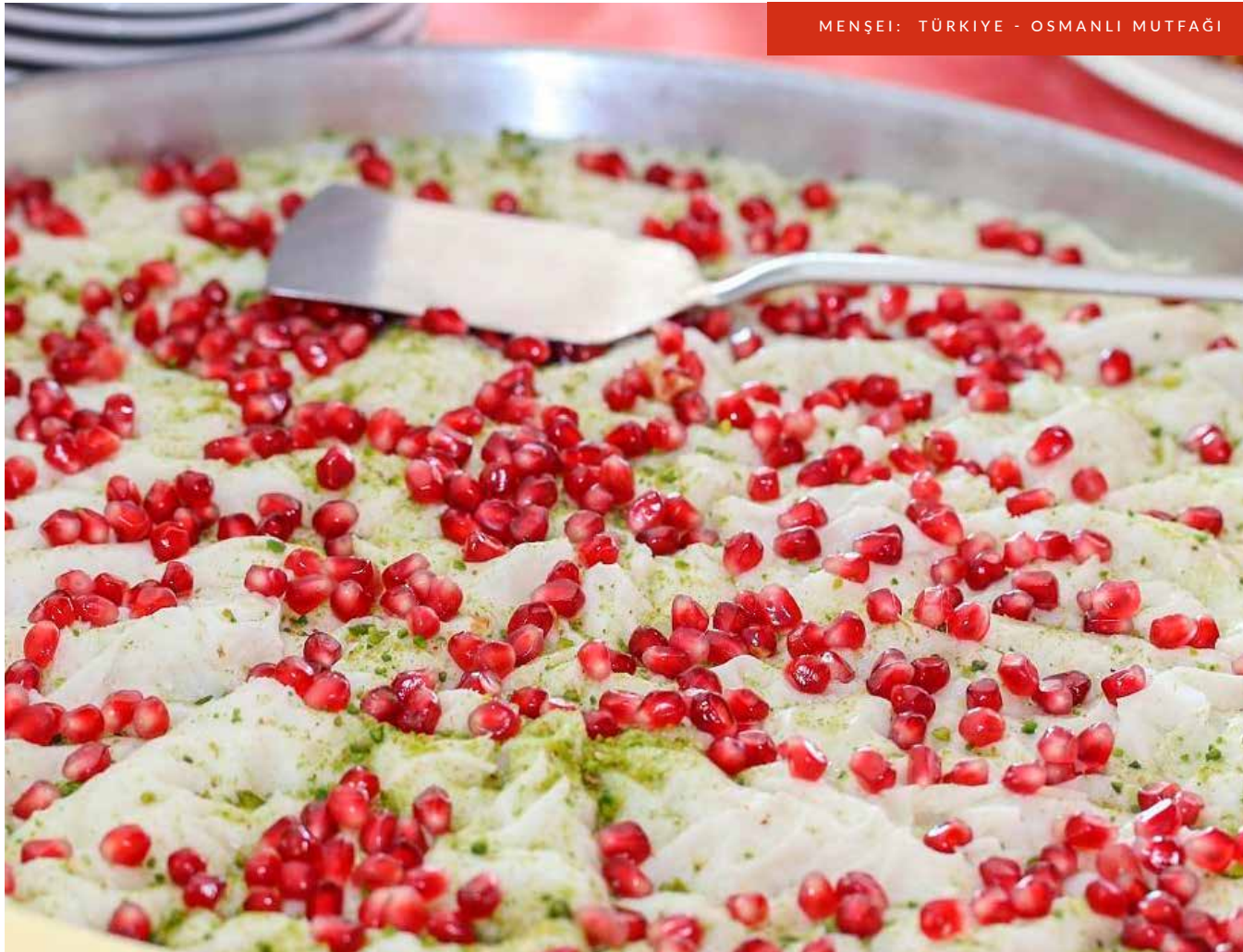
Çilekleri ve şekeri bir tencereye koyun. Şekeri eriyene kadar kısık ateşte karıştırın  
Sütü kaynamaya kadar ısıtın  
Yumurta sarısını çırpın  
İnce bir akışta yumurta sarısı ekleyin, aynı anda kuvvetlice çırpın.  
Karışım kalınlaşana kadar sürekli karıştırarak ısıtın  
Sürekli karıştırarak meyve püresini karışıma ekleyin  
Jelatinini soğuk suyla ıslatın fazla suyunu sıkın ve kaynar suda eritin  
Meyve püresi içine dökün  
Karışımı biraz soğumaya bırakın  
Kremi yumuşak tepeler oluşana kadar çırpın.  
Kremi yavaşça meyveli karışımdan katlayın  
Gece boyunca veya ayarlanana kadar soğutun.

# Güllaç



4 kişi için

MENŞEI: TÜRKİYE - OSMANLI MUTFAĞI



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## İPUÇLARI VE TÜYOLAR

- Bu tatlıyı hazırlamak için hazır nişastalı gofretlere ihtiyacınız varsa, bunları Türk gıda mağazalarında veya çevrimiçi olarak alabilirsiniz.

## MALZEMELER

- 10 güllaç levha
- 1 litre süt
- 2 su bardağı şeker
- 1/6 su bardağı gül suyu
- bir bardak yer fıstığı

## Hazırlanışı 60'

Sütü kaynatın ve kaynamaya bırakın. Daha sonra şekeri ekleyin ve karıştırın. Geniş bir tavada bir güllaç tabakasını yerleştirin ve üzerine bir bardak sıcak süt dökün. (Süt gerçekten sıcak olmalı) Sütü emip yumuşayana kadar bekleyin, sonra tekrar bir tabaka yerleştirin ve süt dökün. Bunu üç sayfa daha ile tekrarlayın ve daha sonra somunların üzerine sürün. Kalan tabakalar ve süt ile bitirin. Biraz süt olacak, emilmemiş, tam olarak istediğimiz şeyi endişelendirmeyin. Servis yaptıktan sonra buzdolabında soğumaya bırakın ve güllaç'ı kare parçalara ayırıp gül suyunu serpin. Meyve dilimleri, nar taneleri veya yer fıstığı ile dilediğiniz gibi süsleyin.



# Un helvası



4 kişi için

MENŞEİ: TÜRKİYE



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## MALZEMELER

- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı su
- 1 su bardağı süt, 170 gram tereyağı (veya margarin)
- 1 ½ bardak unu
- ¼ çay kaşığı
- vanilya özü (ya da rosewater veya limon kabuğu rendesi)
- 1/4 bardak kızartılmış çam fıstığı (garnitür için)

## Hazırlanışı 30'

Bir tencerede şeker, süt ve suyu birleştirin ve kaynatın. Şeker çözülene kadar ara sıra karıştırın, daha sonra kapatın. Vanilya, gül suyu veya limon kabuğu gibi isteğe bağlı tatlandırıcıya karar vererseniz, sıcak süt karışımına karıştırın. Tereyağı ile büyük siğ bir tavada pişirin. Tereyağı köpürdüğünde, unu bir defada ekleyin. Bir tahta kaşık kullanarak tereyağını ve unu karıştırın. Sıcaklığı düşük seviyeye indirin.

Un ve tereyağ karışımını tahta kaşıkla ters çevirerek karıştırın. Bunu en az 15 dakika boyunca çok düşük ısıda sürekli olarak yapın. Un, yavaş yavaş altın rengini döndürmeli ve kızarmış aromayı almalıdır. Karışımı eşit bir şekilde döndürdüğünüzden emin olun ve çok çabuk kahverengi olmasına izin vermeyin. Un hazır olduğunda, ısıyı kapatın. Süt ve şeker karışımını aynı anda ekleyin ve kabarmasına izin verin.

Sıvıyı eriyik halinde unun içinden karıştırın. Karışımı soğuyana kadar karıştırmaya devam edin. Helva birbirine bağlanmaya ve bir top oluşturmaya başlayacak. Yumuşak ama sağlam olmalı ve parlak bir dokuya sahip olmalıdır. Helva topu hala sıcakken, istediğiniz gibi şekillendirebilirsiniz. Oval şekilli bireysel helva yapmak için büyük bir kaşık kullanabilirsiniz ya da helvaya siğ bir servis tabağına bastırabilirsiniz.

Çam fıstıklarını yüksek ısıda küçük, yapışmaz bir tavada çevirerek doldurun. Bir kaşıkla helvanın üzerine bir çam fıstığı basın veya düz helva üstündeki bir desende eşit bir şekilde bastırın.

# Keşkül



4 kişi için

MENŞEI: TÜRKİYE OSMANLI MUTFAĞI



## MENÜ CINSİ

- Tatlı

## MALZEMELER

- 1 lt süt
- 1 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 3 yumurta sarısı
- 100 gr krem
- 1/2 yemek kaşığı vanilya
- 1 bardak şekerli
- 1/2 bardak badem, soyulmuş ve ufalanmış
- Antep fıstığı, badem ve kuru üzüm süslemek için

## Hazırlanışı 30'

Bir tencereye şeker ve yumurta sarısı koyun ve bir yumurta çırpıcı ile dövün. Bir kaseye 1/4 fincan süt alın ve pirinç unu ve mısır nişastası ile karıştırın. Kenara koyun. Sütün geri kalan kısmını tencereye koyun ve eklemeye devam edin. Tencereyi ateşe koyun ve orta

ateşte kaynatını arada sırada karıştırın. Kaynamaya başladığında, pirinç unu ve nişasta karışımını ekleyin ve yenin. 3 dakika sonra soyulmuş ve ufalanmış badem ekleyin. Birkaç dakika sonra vanilya ve krema ekleyin. Karıştırmayı asla bırakmayın. Yeterince kalın olduğunda, onu ateşten alma zamanıdır. Yumurta çırpıcı veya bir kaşık yardımıyla bunu anlayabilirsiniz. Kaşığı içine batırdığınızda ve dışarı çıkardığınızda, eğer akışkan değilse olmuştur. Onu ateşten alın ve bir sürahiye dökün, böylece küçük kaselelere veya kaplara dökmek daha kolay olur. Sonra pudingi küçük bardaklara teker teker dökün. Üstlerinde kabarcıklar görürseniz, doğru yoldasınız. Bu bardakları keşkül soğuyana kadar hareket ettirmeyin. Yeterince soğduğunda, keşkülün tepelerini antepfıstığı, badem ve kuru üzümle süsleyin.

# Su Böreği



4 kişi için

MENŞEİ: TÜRKİYE-ANADOLU BÖLGESİ



## MENÜ CINSİ

- Hamur işi

## MALZEMELER

### Börek

- 5 parça yufka
- 400 mililitre su sıcaklığı
- 400 mililitre süt
- 200 mililitre zeytinyağı
- 4 yumurta

### Dolgu

- 400 gram beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz doğranmış

## Hazırlanışı 90'

Yumurtaları büyük bir karıştırma kabında kırın ve çırpın.

Daha sonra aynı kase; su, süt ve zeytinyağı ekleyin. Hep birlikte çırpın.

Bir yumurta fırçası kullanarak büyük bir servis tabağına veya zeytinyağıla sıvanmış bir fırın tepsisine koyun. Her tarafını yağladığınızdan emin olun.

Bütün bir yufka alın ve tepsiye yayın. Köşelerini bırakın.

Sütlü karışımın bir kısmını ilk yufkanın üzerine yayın.

İkinci yufka'yı alın, ikiye bölün.

Her bir parçayı sütlü karışıma birer birer batırın ve ilk yufka üzerine yavaşça koyun.

Üçüncü yufka'yı alın ve ikincisiyle yaptığınız şeyi tekrarlayın.

Peynir karışımını aralarısına eşit olarak dağıtın.

Dördüncü yufka'yı alın ve ikincisiyle yaptığınız şeyi tekrarlayın.

Şimdi ilk yufka'nın köşelerini bir zarfın kapaklarını kapatacak şekilde üstte toplayın.

Beşinci yufka'yı al, ikiye bölmün; ama yine de sütlü karışıma emdirin. Son kat olduğu için dikkatlice yayın. Yufka paketinin altındaki köşeleri yatak yapıyormuş gibi sıkıştırın.

Börek'i servis edilecek şekilde dikdörtgen şeklinde keselim.

Tüm kalan sütlü karışımı eşit olarak - özellikle kesim hatlarında - dökün.

Tepsiyi alüminyum folyo ile kaplayın ve buzdolabında saklayın, böylece yufka sütlü karışımı yaklaşık yarım saat kadar emer.

Pişirmeye hazır olduğunuzda alüminyum folyoyu çıkarın.

Önceden ısıtılmış fırında, her iki tarafın iyice kahverengileşmesi için yaklaşık 40 dakika 180 derece pişirin.

Bir süre soğuduktan sonra servis yapın.

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

