

Annemin Yemekleriyle Mutlu Yıllar



SÜTLÜ TAVUK ÇORBASI

Pirinç	(1/2 su bardağı)	Soğan	(1 adet)
Süt	(2 su bardağı)	Tavuk suyu	(1 su bardağı)
Haşlanmış tavuk eti	(1 su bardağı)	Sıvı yağ	(1-2 çorba kaşığı)

İnce doğranmış soğan az miktar sıvı yağda çevrilir. Haşlanmış pirinç suyu ile birlikte soğanla karıştırılır. Tavuk suyu eklenir. En son süt konarak bir taşım kaynatılır ve tavuk etleri eklenir.

TAVUK YAHNİSİ

Tavuk	(1 adet)	Soğan	(2 adet)
Salça	(2-3 kaşık)	Kırmızı pul biber	(1-2 tatlı kaşığı)

Parçalanmış tavuk (but, kanat, kalça, göğüs kemikli olarak karışık) kırmızı biber ve salça karışımı ile ovulur. İnce halka halinde doğranmış soğanla karıştırılarak ovma bir kaç kez daha yinelenir. Kısık ateşte pişirilir. Dibini tutmaması için piştikçe yanmaması için az miktarda sıcak su eklenmelidir.

MANTI

Hamur börek hamuru tarifindeki gibi işlenerek (24 kat) tepsi büyüklüğünde açılır. Unlu zemin üzerinde 5-6 cm kenarlı kareler halinde kesilir. Üzerlerine soğanla karıştırılmış yağsız az karabiber serpilmiş kıyma parçaları konarak uç kısmından muska şeklinde kapatılırlar ve yağlanmış tepsi üzerine sıkıştırılarak yan yana dizilirler. Sıcak fırında pişirilip dinlendikten sonra servis yapılır.

BÖREK HARCİ

Börek harcı olarak ıspanak, kıyma ya da peynir konabilir.

İspanak ince doğranarak 1 yumurta ve $\frac{1}{2}$ kalıp beyaz peynir ve çay bardağı sert yoğurt ve çay kaşığı karabiberle karıştırılır. (İspanak kuru olmalı, hazırlanan iç sulu ise suyu sıkılmalıdır).

Kıyma soğanla kavrulup üzerine az miktarda karabiber serpilmelidir.



DÜĞÜN ÇORBASI

Un (2-3 çorba kaşığı)
Sıvı yağ (1-2 çorba kaşığı)
Yumurta (1 çorba kaşığı)
Yoğurt (1 su bardağı)
Et suyu (ya da tavuk suyu)
Pişmiş tavuk eti (ince doğranmış)
Sarmısak (2-3 diş)

Yoğurt ve yumurta karıştırılır. Üzerine un eklenir. Malzeme tam karıştırıldıktan sonra soğuk et suyu eklenerek ağır ateşte karıştırılarak pişirilir. Fıkırdayınca birkaç dakika pişirilerek sarmısak ve ince doğranmış tavuk eti eklenir. Üzerinde nane ve veya kırmızı biberli yağla servis yapılır.

Ocak 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

BORANI

Et yanına garnitür ya da başlangıç yemeği olabilir.

Ispanak (1/2 kg)

Un (2 çorba kaşığı)

Sıvı yağ (1-2 çorba kaşığı)

Yoğurt (1 su bardağı)

Sarmısak (2-3 diş)



İnce kıyılmış ıspanak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Başka bir kapta un pembeleşinceye kadar yağla çevrilir. Ispanaklar yağda çevrilmiş un harcına katılır. Kısık ateş üzerinde birlikte çevrilerek ıspanaklar una yedirilir. En son süzme yoğurt eklenir. kısık ateş üzerinde yoğurt ısınana kadar karıştırılarak pişirilir ve eklenir.

Servis kabına alınarak, üzeri kırmızı biberli yağ ile süslenebilir.

Şubat 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
			1	2	3	4
	6	7	8	9	10	11
5						
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

LOKUM

Yoğurt (1 su bardağı)
Yumurta (2 adet)
Un (1/2 kg)
Tuz (1/2 tatlı kaşığı)
Karbonat (1 tatlı kaşığı)
Limon suyu (1/2 limon)
Sıvı yağ (kızartma için)

Elenmiş unun ortasında oluşturulan havuzda karbonat limonla karıştırılıp köpürtülerek unla karıştırılır. Una tuz da eklenir, karıştırılır. Soğuk olmayan yoğurt ve yumurtalar una karıştırılır, ılık su eklenerek yumuşak kıvamda bir hamur yapılır. Islak bezle üstü örtülerek 45 dakika oda sıcaklığında bekletilir. Un serpilmiş zemin üzerinde 1 parmak kalınlığında şekiller yapılır. Kızgın sıvı yağda kabarıp pembeleşinceye kadar çevrilerek kızartılır. Kahvaltılık olarak peynir ya da reçel ile servis yapılır.

Mart 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ÇERViŞ

Tavuk suyu	(1-2 bardak)
PiŖmiŖ tavuk eti	(4-5 parça)
Un	(5-6 kaŖık)
Yoğurt	(1 su bardağı)
Süt	(1 su bardağı)
Sıvı yağ	(1-2 çorba kaŖıęı)
Sarmısak	(2-3 diŖ)

Un pembeleşinceye kadar yağla çevrilir. Sırasıyla soğuk süt ve yoğurt eklenip karıŖtırılıp koyulaŖıncaya kadar kısık ateŖte piŖirilir. KoyulaŖtıęında soğuk su ile seyreltilerek yumuŖak, püre kıvamına getirilir. En son sarmısak eklenir, karıŖtırılır. Servis kabına dökölür. Üzerine tavuk etleri konarak servis yapılır. Kırmızı biberli yağla süslenebilir.

Nisan 2007

Pazartesi	Salı	arŖamba	PerŖembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ISPANAKLI KUZU BÜRYAN

Taze soğan (4-5 adet)
Ispanak (1/2 kg)
Süt (1 su bardağı)
Kuzu eti (1 kg. kapamalık)
Et suyu (1 lt)
Pirinç (1 su bardağı)
Sıvı yağ (1-2 çorba kaşığı)
Karabiber (1-2 çay kaşığı)

İnce kıyılmış taze soğan ve ıspanak yağda birlikte çevrilir. Suyunu çekince et suyu eklenir. Kaynayınca pirinç de eklenir. Az tuz serpilerek karıştırılır ve kısık ateşte pilav suyunu çekmeye başlayınca tepsi-fırın kabına dökülür, üzerine soğuk süt eklenir, karabiber serpilir. Üzerine et parçaları da konarak sıcak fırında pişirilir. Pirinçler ve etler kızarıncaya fırından çıkarılıp, demlendirildikten sonra servis yapılır.

Mayıs 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

BÜRYAN

Tavuk suyu (5 su bardağı)
Pişmiş tavuk eti (4-5 parça)
Soğan (2 adet orta)
Pirinç (2 su bardağı)
Sıvı yağ (1-2 çorba kaşığı)

İnce doğranmış soğan pembeleşinceye kadar yağla çevrilir. Sıcak su (tavuk suyu ile daha lezzetli olur) eklenerek az miktarda tuz serpilir ve kaynayınca pirinç eklenir. Kaynayıp suyunu çekmeye başlayınca ateş kısılır. Pirinçler yumuşayınca tepsiye dökülüp üzerine tavuk etleri eklenerek sıcak fırına konur. Suyunu tam olarak çekince (pirinçler ve etler kızarıncaya) fırından çıkarılıp bir süre üzeri kapanarak demlendirilir sonra servis yapılır.

Haziran 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

BÖREK

Un (1 kg)
Ilık su (2 su bardağı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Yağ (125gr. margarin, 2 çay bardağı sıvı yağ)
Harç (ispanak, kıyma ya da peynir)

Un, tuz ve su karıştırılarak yumuşak hamur yapılır. Hamur kesilerek ikiye ayrılır. Yarım parça hamur da 12 parçaya bölünür ve sıra ile hepsi bir kaç dakika yuvarlanıp yoğrulduktan sonra (mıncıklanma daha doğru bir anlatı) 15-20 cm. çaplı daireler yapılarak aralarına bir iki kaşık yağ sürülerek üst üste konur. Daha sonra yumruk halinde el üzerinde diğer el yardımı ile büyütülür. Yağlanmış büyük fırın tepsisine serilir. Hamurun diğer yarısı da aynı şekilde işlenir. İlk bölüm üzerine harç konduktan sonra aynı şekilde genişletilerek ikinci kısım da harç üzerine yerleştirilir. Yağ sürülerek cilalanır. Kareler halinde kesilerek sıcak fırında pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Temmuz 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

GÜVEÇ

Patlıcan (2 adet)

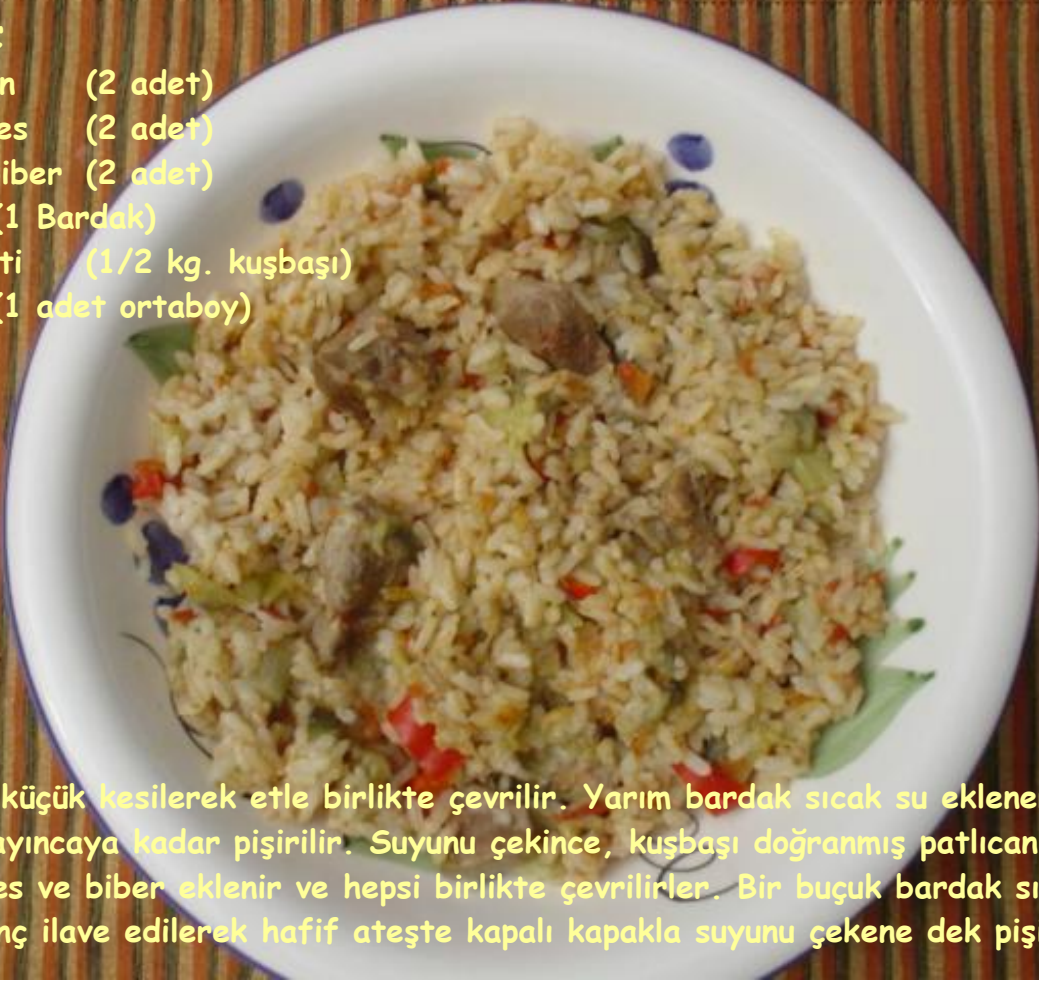
Domates (2 adet)

Yeşil biber (2 adet)

Pirinç (1 Bardak)

Kuzu eti (1/2 kg. kuşbaşı)

Soğan(1 adet ortaboy)



Soğan küçük kesilerek etle birlikte çevrilir. Yarım bardak sıcak su eklenerek et yumuşayınca kadar pişirilir. Suyunu çekince, kuşbaşı doğranmış patlıcan, domates ve biber eklenir ve hepsi birlikte çevrilirler. Bir buçuk bardak sıcak su ve pirinç ilave edilerek hafif ateşte kapalı kapakla suyunu çekene dek pişirilir.

Ağustos 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DOMATES ÇORBASI

Domates (1/2 kg)
Un (2-3 çorba kaşığı)
Sıvı yağ (1-2 çorba kaşığı)
Et suyu (1 litre)
Sarmısak (2-3 diş)



Un pembeleşinceye kadar yağla çevrilir. Üzerine rendelenmiş domates eklenir. Düşük ısıda, çevrilerek pişirilir, üzerine SOĞUK et suyu konur. Sürekli karıştırarak topaklanması engellenir (sonradan pratik el blender'i ile de ezilebilir). Fıkırdayınca bir kaç dakika pişirilerek sarmısak eklenir. Başka bir tencereye aktarılarak servis yapılır. Üzerine nane ve veya kaşar peyniri rendesi de konabilir.

Eylül 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

PATLICAN SALATASI

Patlıcan (3-4 adet)
Biber (4-5 adet)
Domates (3-4 adet)
Sarmısak (2-3 adet)
Yoğurt (1 su bardağı)
Zeytin yağı (1-2 çorba kaşığı)
Limon (1 adet)



Patlıcan, biber, domates ayrı ayrı közlenerek soyulur, iri parçalar halinde karıştırılır. Üzerine süzme yoğurt eklenir. En son ezilmiş sarımsak eklenerek karıştırılır. Zeytinyağı ve limonla servis yapılır.

Ekim 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NANELİ KUZU YAHNİSİ

Kuzu eti (1 kg-Kürek / But)
Et suyu (1-2 su bardağı)
Taze soğan (5-6 adet)
Nane (1/2 demet)
Sıvı yağ (1 kaşık)
Un (2-3 çorba kaşığı)

Kapamalık (kuzu) et kaynatılır. Başka bir kaptaki ince kıyılmış taze soğan yağda çevrilir. Bu çevirime un eklenerek düşük ısıda karıştırılır. Koyulaştıkça soğuk su eklenerek inceltirilir. Karışım kaynayınca etler ve parçalanmış nane yaprakları eklenerek 5 dk daha kaynatılır. Patates püresi ile birlikte servis yapılır.

Kasım 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SÜT PİTESİ- TATLI

Yumurta (4 adet)
Un (4 kaşık)
Süt (1/2 lt)
Toz şeker (1 su bardağı)
Karbonat (1 tatlı kaşığı)

Süt ve yumurtaya karbonat karıştırılmış un eklenir. Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye dökülür. Kızgın fırında pişirilir. Fırından çıkartılıp ılınınca kesilerek dilimlenir. İki bardak su ile kaynatılan şeker de ılınınca dilimlenmiş pite üzerine dökülür. En az bir saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Aralık 2007

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

