



*Zeytinyağlılar
ve
Ot Yemekleri*





Antalya Piyazı

250 gr kuru fasulye	2 adet domates
250 gr tahin	2-3 dal maydanoz
3 diş sarımsak	2 adet katı haşlanmış yumurta
1 tatlı kaşığı tuz	½ lt sirke
½ tatlı kaşığı şeker	1 çay bardağı su
½ çay kaşığı limon tuzu	2 yemek kaşığı zeytinyağ

Akşamdan ıslatılmış fasulye tencereye konup bir tatlı kaşığı tuz ilave edilip pişmeye bırakılır.

Derin bir kabın içine tahin konup dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta hazırlıklar yapılırken bekleyen tahinin ortaya çıkan acı yağı bir kaşıkla alıp atılır. Havanda sarımsak, tuz, şeker, limon tuzu ile birlikte iyice dövülür. Bu malzemenin içine 1 çay bardağı soğuk su ilave edilerek karıştırılır.

Tahinin üzerine azar azar sirke ilave edilip, incilmesi sağlanır. Üzerine sarımsaklı sos eklenerek birbirine yedirilir.

Haşlanmış fasulyenin kabukları robottan geçirilip bu teratora karıştırılır.

Pişen fasulyenin suyu süzülüp servis tabağına konulur. Üzerine kuşbaşı domates doğranır ve hazırlanan terator gezdirilir. Üzerine haşlanmış yumurta doğranır. Zeytinyağ gezdirilip. Maydanoz ile süslenip servis yapılır.



Antalya'nın Beyaz Barbunyası

1 kg beyaz barbunya
4 adet domates
½ su bardağı zeytinyağ
1 büyük kuru soğan
2 diş sarımsak
1 kesme şeker
2 çay kaşığı tuz
3 dal maydanoz

Barbunyalar ayıklanıp yıkanır.

Zeytinyağ tencerede ısıtılıp, soğanlar kavrulur.

Soyulup doğranmış domateslerin yarısı konur. Barbunyalar ilave edilir, kalan domatesler barbunyanın üzerine dökülür.

Sarımsak, tuz, karabiber ilave edilerek, 30 dakika kısık ateşte pişirilir.

Üzeri maydanoz ile süslenir ve soğuk olarak servis edilir.



Cive

1 büyük kuru soğan
1 kg domates
4 adet sivri biber
2 orta boy patlıcan
4 diş sarımsak
1 kahve fincanı pirinç

10 yaprak fesleğen
1 yemek kaşığı taze nane
(kuru nane de olabilir)
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su

Patlıcan alacalı soyulup küp şeklinde doğranır. Kuru soğan küp küp doğranır. Domatesin kabukları soyulup, küp şeklinde doğranır. Biber ince ince doğranır.

Tencereye konan zeytinyağın üzerine hepsi sırasıyla çiğden dizilir.

Sarımsaklar dövülüp tencereye eklenir. Su yavaşça tencerenin kenarından dökülür. Kısık ateşte 10 dakika kaynadıktan sonra üzerine yıkanıp süzölmüş pirinç serpilir. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir.

Ocaktan ineceğine yakın fesleğen ve nane konup ocağın altı söndürülür.

Soğuk olarak servis yapılır.

Cive, Antalya ve yöresinde yazları pişen bir yemektir.



Şakşuka

2 orta boy patlıcan
5 adet sivri biber
2 adet orta boy patates
4 adet domates
1 yemek kaşığı sirke
4 diş sarımsak
1 kesme şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağ
½ çay bardağı su

Kızartma için;
2 su bardağı zeytinyağ

Patates yıkanıp soyulur ve zar şeklinde doğranır. Patlıcan alacalı soyularak yine zar şeklinde doğranır. Biber küçük doğranır. Sebzeler kızgın yağda ayrı ayrı kızartılıp havlu kağıdın üzerinde yağı aldırılır. Sırasıyla patates, patlıcan, biber servis kabına alınır. Domateslerin kabukları soyulup küçük küp şeklinde doğranır. Sarımsaklar kıyılır. 2 yemek kaşığı zeytinyağ tavaya alınıp sarımsaklar kavrulur. Üzerine domates, sirke, tuz ve şeker konup kaynatılır. Yarım çay bardağı sıcak su ilave edilip bir taşım kaynatıp servis kabındaki kızartmaların üzerine dökülür.

Soğuk olarak servis edilir.



Ebe Gümeci

2 bağ ebe gümeci	1 yemek kaşığı salça
1 büyük kuru soğan	1 yemek kaşığı tuz
150 gr kıyma	1 adet limon suyu
1 su bardağı su	1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı zeytinyağ	1 çay bardağı haşlanmış nohut
7 diş sarımsak	1 çay kaşığı pul biber

150 gr kıyma, yarım su bardağı su ile pişirilir. Suyunu çekmeye yakın ince doğranmış kuru soğan ilave edilip soğan özleşene kadar pişirilir. Üzerine iyice yıkanıp doğranmış ebegümecileri konulup, hafif pişmesine yakın yıkanmış pirinçler ve tuz ilave edilir.

Kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Diğer tarafta zeytinyağı yağ tavasına alınır. İçine dövülmüş sarımsaklar, salça, pul biber, limon suyu, yarım bardak su konulup pişirilir. Pişen bu sos ebe gümecinin üzerine dökülür. En son olarak haşlanmış nohut da ilave edilerek ocağın altı söndürülür.

Not: ebegümecinin olmazsa olmazı limon suyudur. Ebegümeci nin sümüklenmesini önler.



Ispanak Bohça

750 gr ıspanak
1 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Beşamel Sos için
3 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz karabiber
Yarım çay kaşığı muskat (hint cevizi) rendesi
1,5 su bardağı süt
6 dilim halka domates
6 dilim kaşar peyniri

Ispanaklar ayıklanıp bol su ile yıkanır. Son suyuna 2 yemek kaşığı sirke konarak bunun içinde bekletilir. 15 dk sonra süzgece alınır. Bir tencerede ince kıyılmış soğan, yarım çay bardağı zeytinyağı ile pembeleşene kadar kavrulur. İçine tuz, toz kırmızı biber ilave edilir. Suyu iyice süzülen ıspanaklar ilave edilip çevrilir, ocağın altı kapatılır. Pişen ıspanaklar dikdörtgen tepsiye altı eşit parçaya ayrılmış şekilde konur. Koyarken el veya avuç içi yardımıyla bohça şeklinde yerleştirilir. Ayrı bir yerde derin bir küçük tencere içinde yarım çay bardağı zeytinyağı ve un pembeleştirilir. Üzerine çok yavaş ve sürekli karıştırılarak süt ilave edilir. Meyane kıvamına gelmeye başlarken tuz, beyaz karabiber, muskat rendesi konup karıştırılır. Hazırlanmış olan beşamel sos ıspanak bohçalarının üzerine gezdirilir. Üzerine halka domates ve kaşar peyniri dilimleri yerleştirilip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dk bekletilip çıkartılır. Servis önerisi: Fırından çıkar çıkmaz bohçaların üzerine 1 su bardağı ılık süt veya tercihen her bir bohçanın üzerine 2 şer kaşık olmak üzere sıcak domates sos gezdirilir.



Kuru Fasulyeli Arapsacı

2 su bardağı kuru fasulye
500 gr arapsacı
1 büyük kuru soğan
½ su bardağı zeytinyağ
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Akşamdan ıslatılan kuru fasulye haşlanıp süzülür.

Arapsacı ayıklayıp yıkanır.

Bir su bardağı zeytinyağ tencereye konur. Doğranmış kuru soğan zeytinyağında çevrilir. Üzerine arapsacı eklenip pişirilir. Haşlanmış kuru fasulyeler arapsacının üzerine ilave edilir. 2 su bardağı ılık su ve tuz koyulup kısık ateşte özleşene kadar pişirilir.

Pişen arapsacı servis tabağına alınıp, sıcak olarak servis yapılır.



Tavuklu Arapsacı

250 gr tavuk göğüs
500 gr arapsacı
1 büyük kuru soğan
2 yemek kaşığı
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Arapsacı ayıklayıp yıkanır.

Tavuk yıkanıp kuşbaşı doğranır. 2 yemek kaşığı zeytinyağında sotelenir.

Doğranmış kuru soğan ilave edilip, birlikte kavrulur. Üzerine arapsacı eklenip karıştırılır. Hafif yumuşayınca 2 su bardağı ılık su ve tuz koyulup kısık ateşte özleşene kadar pişirilir.

Pişen arapsacı servis tabağına alınıp, sıcak olarak servis yapılır.



Şevketi Bostan

1 kg şevketi bostan
300 gr kuşbaşı kuzu eti
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağ
1 yemek kaşığı un
½ limonun suyu
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Şevketi bostan ayıklanıp bol su ile yıkanır. Sirkeli suda bekletilir.

Kuşbaşı etler, zeytinyağında sotelenir. Üzerine doğranmış soğanlar eklenip birlikte kavrulur.

Şevketi bostanın suyu süzdürülüp tencere ilave edilir. Üzerine 2 bardak su konup yumuşayana kadar pişirilir.

Un ve limon suyu çırpılır. Yemeğin suyundan 1-2 kaşık alınarak karışım ılıtılıp, karıştırarak tencereye boşaltılır. Tuzu ilave edilip bir iki taşım kaynatılarak ocaktan alınır.

Sıcak servis edilir.



Taratorlu Kabak (Dikenli)

1 adet dikenli kabak

2 adet patates

1 su bardağı ceviz

2 diş sarımsak

1 limon

Kabak ve patatesleri kızartmak için yeterince zeytinyağı

Kabak ve patatesler soyulup elma dilimi şeklinde doğranarak kızartılır.

Ceviz ve sarımsaklar iyice dövülür. Üzerine limon suyu ve kızartma yağından 1 küçük kepçe dökülerek çırpılıp bir sos tavasında 1 taşım kaynatılır.

Hazırlanan tarator kızarmış kabak ve patateslerin üzerine gezdirilir.



Zeytinyağlı Enginar

5 adet orta boy Enginar (yapraklı)

4 adet güveçlik kuru soğan

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 limonun suyu

1,5 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı şeker

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

5 dal dereotu (üzerini süslemek için)

Enginarların bir sıra dış yaprakları, ortasında bulunan tüyleri ve uç kısımları alınıp dörde bölünür. İyice yıkanıp önceden hazırlanan limon suyu, tuz, 1 yemek kaşığı unlu suyun içine konur.

Ocağın altı yakılıp, zeytinyağı düdüklü tencerenin içine alınır. İçerisine soğanlar, limonlu sudan alınan enginarlar, yarım yemek kaşığı un, tuz ve şeker konup kapağı açık olarak 10 dk. sararması beklenir.

Sararan enginarların üzerine 1 su bardağı verilip tencerenin kapağı kapatılır 6 dk. pişirilir.

Düdüklü tencerenin havası boşaltıldıktan sonra enginarlar servis tabağına alınır. Üzeri doğranmış dereotu ile süslenerek servis edilir.



Zeytinyağlı Patlıcan Silkme

- 1 kg zeytinyağ
- 5 adet domates
- 6 adet sivri biber
- 3 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı karabiber
- 2 ay kaşığı tuz
- 2 ay kaşığı kuru nane
- 10 dal maydanoz

Patlıcanlar yıkanıp alacalı soyulur. Uzunlamasına dörde bölündükten sonra yarım parmak büyüklüğünde doğranır. Tuzlu suda bekletilir.

Domateslerin kabukları soyulup doğranır. Kuru soğan ve sivri biber doğranır.

Sarımsaklar soyulup kıyılır.

Yayvan bir tencereye zeytinyağ konur. Domates, biber, kuru soğan ve sarımsakların yarısı tencereye alınır. Tuz, karabiber serpilir. Üzerine tuzlu sudan alınıp yıkanan patlıcanlar konur. Üzeri kalan harçla örtölüp tencerenin kapağı kapatılarak 30-35 dk pişirilir. Ocağın altı söndürölüp doğranmış maydanoz ve nane konularak tencerenin kapağı kapatılır.

Patlıcan silkme yemeğine kaşık vurulmaz. Tencere saplarından tutulup silkelenerek karıştırılır.

Mutlaka en az yarım gün dinlendirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.

Not: tuzlu su patlıcanın acısını alır.



Zeytinyağlı Taze Fasulye

1 kg taze fasulye
1 baş soğan veya 4-5 adet arpacık soğan
4 orta boy domates
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1 kesme şeker

İnce doğranmış soğanlar zeytinyağında sotelenir.

Ayıklanıp yıkanmış fasulyeler eklenip, rengi dönene kadar soğanlarla birlikte kavrulur.

Kabukları soyulup doğranmış domatesler ilave edilip kısık ateşte 20-25 dk pişmeye bırakılır. Fasulyeler domatesle zleşince 1 çay bardağı kaynar su eklenip, tuzu ve şekeri ilave edilip, fasulyeler iyice pişince ocaktan alınır.



Zeytinyağlı Yer Elması

1 kg yer elması
250 gr havuç
1 iri soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 adet kesme şeker

Yer elmaları ayıklanıp yıkanarak küp küp doğrandıktan sonra kararmamaları için unlu ve limonlu suyun içinde bekletilir. Zeytinyağının yarısı tencereye alınıp, halka doğranmış havuçlar sotelenir. Arkasından küçük doğranmış kuru soğanlar ilave edilip pembeleştirilir. İçerisine unlu-limonlu sudan süzdürülerek alınan yer elmaları, tuz ve küp şeker konup üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilerek 20 dk. Pişmeye bırakılır.

Ocağın altı söndürülerek servis tabağına alınan yer elmalarının üzerine kalan zeytinyağ gezdirilir.

Not: arzuya göre doğranmış dereotu ile süslenebilir.



*Etli Sebze
Yemekleri*



Ège Musakka

300 gr kıyma
4 patlıcan
2 kabak
2 patates
2 yeşil çarliston biber
1 kuru soğan
3 domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın

Beşamel sos;
3 yemek kaşığı un
½ çay bardağı zeytinyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz karabiber
½ çay kaşığı muskat rendesi (hint cevizi)
1,5 su bardağı süt

Üzeri için
200 gr kaşar rende
2 yumurta sarısı

Kıyma hariç bütün malzemeler ayıklanıp yıkanır.

Patlıcan, kabak ve patatesler kuşbaşı doğranıp ayrı ayrı kızartılır ve fırın kabına alınır.

Ayrı bir tencerede 1 çay bardağı su ile kıyma pişirilir. Suyunu çekmeye yakın doğranmış biber ve kuru soğan kıymanın üzerine ilave edilir. Ardından domates, tuz, karabiber, tarçın eklenip karıştırılır.

Beşamel sos için un zeytinyağında kavrulur. Unun kokusu çıkınca üzerine soğuk süt ilave edilir ve sürekli karıştırarak meyane kıvamına getirilir. Tuz, karabiber ve muskat rendesi konularak karıştırılır.

Kıymalı harç, fırın kabındaki sebzelerin üzerine yayılır. Onun da üstüne beşamel sos dökülüp, en üste yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20. Dk pişirilir. Son olarak fırından alınan musakkanın üzerine kaşar rendesi serpilip sıcak fırında 1-2 dk. Bekletilip çıkarılır.



Etli Bamya

- 300 gr kemikli kuzu eti
- 500 gr bamya (bornova bamyası)
- 1 baş kuru soğan
- 4 adet domates veya 1 su bardağı konserve domates
- 4 adet sarımsak
- 100 gr zeytinyağ veya tereyağ (ikisinin karışımı da olabilir)
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz-karabiber
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Bamyalar iyice yıkanıp, suyu süzdürülür ve kurumaya bırakılır. Daha sonra ayıklanır.

Kuzu eti tencereye alınarak üzerini örtecek kadar su ile haşlanır.

Başka bir tencerede yağ ısıtılır, etler bu yağda sotelenir. Doğranmış kuru soğan ilave edilip pembeleştirilir. Ardından domatesler eklenip hafif pişirilir. Sıcak su ilave edilir ve bamyalar içine salınır. Sarımsak, tuz, karabiber konup tencerenin kapağı kapatılarak 40 dk. Pişirilir.

Not:

Bamya yemeğini pişirirken sümüklenmemesi için, bamyası eklendikten sonra içine kaşık vurulmaz.



El Basan Tava

500 gr Kuzu Eti (kemiksiz)
2 adet Kuru Soğan
1 su bardağı Un
1 su bardağı Yoğurt
4 adet Yumurta
1 çay bardağı Et Suyu
Birer silme çay kaşığı Tuz, Karabiber, Pulbiber, Kekik, Biberiye, Tane karabiber
1 adet Defne yaprağı
½ çay bardağı Zeytinyağı
3 yemek kaşığı Tereyağı

Tencerede yağlar ısıtılıp etler kavrulur. İri doğranmış kuru soğanlar ilave edilip birlikte sotelenir.
Tuzu, suyu ve defne yaprağı ilave edilip düdüklü tencerede 15 dk pişirilir. Buharı çıkarılıp etin suyu süzülerek 1 su bardağı sos için ayrılır.
İlinan et suyu bir kaba alınıp üzerine yoğurt, yumurtalar, un, tuz konup karıştırılır.
Etler fırın kabına alınıp üzerine baharatlar serpilir. Hazırlanan sos üzerine dökülüp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 40 dk pişirilir.



Kürdan Kebap (İslim Kebabı)

- 300 gr kuşbaşı et
- 5 adet patlıcan
- 5 adet çeri domates
- 1 baş soğan
- 3 dal maydanoz
- Tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- ½ yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı zeytinyağ

Kuşbaşı etler üzerini geçecek kadar soğuk suya konup haşlanır. Süzülerek alınır.

Tereyağı kızdırılır. Doğranmış soğanlar pembeleştirilip, üzerine haşlanmış et de eklenerek sotelenir. Tuz, karabiber, toz kırmızıbiber eklenip, karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılıp soğumaya bırakılır.

Diğer yandan patlıcanlar alacalı soyulup uzunlamasına dilimlenir. Kızdırılmış zeytinyağında kızartılır. Havlu kağıdın üzerine alınarak yağı süzdürülür.

İki dilim patlıcan çarpraz yapıp, ortasına sotelenen etten konulur ve bohça şeklinde kapatılıp üzerine domates ve biber konup kürdan ile tutturulur. Fırın tepsisine dizilir.

Salça, su ile ezilip ilave edilir.

Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 20. Dk üzeri kızarana kadar pişirilir.



Saksı Kebabı

6 adet topan patlıcan
300 gr kıyma
1 ay bardağı su
2 orta boy soğan
1 su bardağı bezelye
2 adet yeşil biber
4 orta boy domates
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Maydanoz

Sosu için;
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı su

Üzerine;
150 gr kaşar peyniri

Topan patlıcanlar ayıklanıp içleri hafifçe oyulup tuzlu suyun içine konur.

Kıyma bir tencereye alınıp bir çay bardağı su ile pişirilir.

Suyunu çekmeye yakın ince doğranmış kuru soğan eklenip pişirilir. Ardından ince kıyılmış yeşil biber, bezelye, sarımsaklar, domates, tuz ve karabiber ilave edilip sotelenir.

Patlıcanlar süzdürölüp, suyu kağıt havlu ile alınarak bol yağda kızartılır.

Hazırlanan harç, patlıcanların içine doldurulup, fırın tepsisine dizilir.

Salça, 1 yemek kaşığı suda eritilip patlıcanların kenarından dökölür.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirilir.

Kaşar peynirleri dilimlenip her bir kebabın üzerine birer dilim konarak, tekrar fırına verilir, 1 dk sonra çıkartılır.



Papaz Yahnisi

- 1 kg oğlak veya kuzu eti (kemikli, iri doğranmış)
- 1 kg arpacık soğan
- ½ kg sarımsak
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 demet taze nane
- 1 demet taze soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı zeytinyağ
- Pul biber
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- 1 yemek kaşığı domates salça
- ½ yemek kaşığı biber salçası

Arpacık soğan akşamdan suya konur. Sabah ayıklanır.

Etler yıkanıp bir kaptan tuz, pul biber, karabiber, zeytinyağ konup karıştırılır.

Arpacık soğanlar güveçte hafif pembeleştirilir. Üzerine etler konup onun da üzerine diğer tüm malzemeler ilave edilir. Sarımsaklar kabuklu olacak şekilde konulur.

Güvecin ağzı kapatılıp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir.

Not: suda bekletilen kuru soğan ve sarımsak çok kolay soyulur.



Güveçte Soslu Tavuk

1 kg kemiksiz kuşbaşı tavuk eti
8-10 adet arpacık soğan
4 adet domates
2 adet patates
2 adet yeşil biber
1 adet havuç
6 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası
½ yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
½ bardak zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Güveç tenceresinin dibi hafifçe yağlanır.

En alta tavuklar, üzerine sırası ile kabukları soyulup irice doğranmış diğer malzemeler yerleştirilir.

Salçalar 1-2 yemek kaşığı su ve yoğurt ile ezilir. Tereyağı elle parçalanıp tencereye atılır. Üzerinden zeytinyağı gezdirilip tencerenin ağzı kapatılarak, ağır ateşte 1,5-2 saat pişirilir.



Fırında Kereviz

4 baş kereviz
750 gr ıspanak (sadece yaprakları)
300 gr kıyma
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pulbiber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tane karabiber
1 orta boy kırmızı etli biber (kapy) *(Note: This is likely a typo for 'kappa' or 'kappa pepper')*
4 diş sarımsak

Beşamel sos;
1 lt süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağ

Üzeri için;
150 gr kaşar rende

Kerevizler yıkanıp ayıklanır, kararmaması için limonlu suyun içinde bekletilir.

Ayrı bir tencerede kıyma ile soğan sotelenir. Salça ve baharatlar konup, ıspanak ilave edilir birlikte sotelenir.

Kerevizler ince halka şeklinde doğranır. Yarı, hafifçe yağlanmış borcam tepsiye balık sırtı dizilir.

Un tereyağında kavrulur. Soğuk süt azar azar ve sürekli karıştırarak aktarılır, muhallebi kıvamına gelince ocağın altı söndülür.

Hazırlanan beşamel sos, kereviz dizisinin üzerine beşamel sosun yarı boka edilir. Üzerine kıymalı ıspanak sotesi döşenir.

Bir sıra daha kereviz balık sırtı döşenir. Aynı sıra ile beşamel sosun kalanı ve kalan kıymalı ıspanak sotesi yayılır. Üzerine uzunlamasına ince kesilmiş kapy biber ile süslenir.

Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 40 dk. Pişirilir. Fırını kapattıktan sonra tepsinin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilip, tekrar 1 dk fırınlanıp çıkarılır.

Sıcak servis edilir.

*Et ve Tavuk
Yemekleri
&
Köfteler
Balıklar*



Dana Rosto

500 gr nuar veya kontrafile
5 diş sarımsak
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Nuar etin ortası bıçak yardımıyla delinir ve ortasına soyulmuş havuç yerleştirilir. Etin üzerinde küçük delikler açılarak sarımsaklar içlerine yerleştirilir. Tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su ilavesi ile haşlanmaya bırakılır. Haşlama suyu süzülüp bir kenarda bekletilir. Tereyağ ve sıvıyağ birlikte kızdırılır. Üzerine süzölmüş et suyu (haşlama suyu) ince ince akıtılıp pişirilerek sos elde edilir.

Et dilimlenerek servis kabına yerleştirilir. Üzerine sos gezdirilir. Arzuya göre püreyle servis edilir.

Püre

2 adet patates
1,5 bardak süt
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı muskat rendesi
200 gr tereyağ

Patatesler haşlanır. Kabukları soyularak üzerine sıcak süt ilave edilir blender ile ezilir. Tereyağ, karabiber, muskat rendesi ve tuz ilave edilerek pürüzsüz bir karışım elde edilinceye kadar blender'dan geçirilir. Tencere ocağın üzerine alınır, 2-3 dakika karıştırılarak özleştirilir. Etin yanında sıcak servis yapılır.



Dalyan Köfte

Köfte harcı;

- 500 gr kıyma
- 120 gr bayat ekmek içi veta galeta unu
- 1 baş kuru soğan
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Ara malzemesi;

- 1 havuç
- 1 çay bardağı bezelye

Üzerine;

- 1 yumurta beyazı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 domates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ çay kaşığı tuz

Köfte malzemeleri iyice yoğurulur.

Tezgahın üzerine folyo kağıdı serilir. Köfte folyonun üzerine parmak kalınlığında ve 20 cm. Uzunluğunda yayılır. Köftenin uzun kenarına havuç ve bezelye konulup, rulo şeklinde sarılır.

Fırın kabına alınır.

Yumurta beyazı ile salça çırpılıp, rulo şeklinde sarılmış olan köftenin üzerine sürülür.

Önceden ısıtılmış 160 derecedeki fırında 25-30 dk. Pişirilir.

Domatesler rendelenir, tuz ile birlikte zeytinyağında kavrulur.

Pişmiş olan dalyan köfte dilimlenerek domates sos ile birlikte servis edilir.,



Ev Tandırı

1 kuzu but
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı kimyon

Kuzu budu iyice yıkanıp düdüklü tencereye alınır. Üzerine tuz ve su ilave edilip en küçük ocağın en kısık ateşinde 3,5 saat pişmeye bırakılır.

Bu sürenin sonunda kuzu budu fırın kabına alınır. Üzerine etin suyundan konup 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dk. Kızartılır.

Servis önerisi: üzerine kimyon serpilerek servis edilebilir.



Haşlama Kuzu Eti

- 5 adet kuzu eti
- 5 küçük patates
- 3 büyük havuç
- 1 bağ maydanoz
- 1 bağ dereotu
- 1 bağ taze soğan
- 100 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber

Kuzu etleri üzerini 2-3 parmak geçecek ölçüde su ile haşlanır.
Ayrı bir tencerede tereyağ eritilir. Salça konup, haşlanan etin suyu üzerine eklenerek kaynamaya bırakılır.
Kaynayan et suyuna havuçlar salınır. Havauçlar yumuşamaya başlayınca patatesler ilave edilir.
Sebzeler pişmeye yüz tutunca haşlanmış etler konur. Özleşene kadar kaynatılır.
Doğranmış taze soğanlar ilave edilip ocağın altı kapatılır.

Not: arzu edilirse maydanoz ve dereotu ile süslenerek servis edilebilir.



Tirit

500 gr yufka
1 kg dana eti (kemiksiz)
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber

Üzeri için;

750 gr süzme yoğurt
2-3 diş dövülmüş sarımsak
100 gr tereyağı

*Et haşlanır, soğutulup didiklenir.
İçine tuz, karabiber ve kırmızı biber konup harmanlanır.*

*Yufka ortadan ikiye kesilir.
Et karışımı yufkanın yuvarlak kısmına konup rulo şeklinde sarılır.
Sarılan yufkalar, parmak uzunluğunda eşit şekilde kesilir. Dik olarak fırın kabına dizilir. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dk. Pembeleştirilir.
Diğer tarafta 1 su bardağı et suyu kaynama derecesine getirilir.
Fırından çıkarılıp ılıtılmış hamurun üzerine et suyu gezdirilip 5 dk sıcak fırına konup, hamur et suyunu çekmiş olarak fırından çıkarılır.
Yoğurt çok az su ile inceltip, sarımsak ile karıştırılır. Tereyağ kızdırılır.*

Fırından çıkmış tirit'in üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış kırmızı biberli tereyağ dökülerek servis edilir.



Hünkâr Beğendi

750 gr kuşbaşı kuzu eti
3 yemek kaşığı tereyağ
10-15 adet arpacık soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Beğendisi için;
3 adet közlemelik patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt

Etler yıkanıp, tencereye alınır. Kendi suyuyla pişirilir. Suyunu çekince tereyağ ilave edilir. Kavrulan etlere arpacık soğanlar eklenip iyice sotelenir. Tuz ve karabiber ilave edilip karıştırılarak, ocağın altı kapatılır.

Beğendi için patlıcanlar közlenip soyulur. Çatalla ezilir.

Tavaya tereyağ alınıp, un kavrulur. Közlenmiş patlıcanlar ilave edilerek birlikte biraz daha kavrulur. Soğuk süt ilave edilip karıştırılır ve tuz, karabiber eklenir.

Beğendi servis tabağına alınır. Ortasına etli harçtan konup sıcak olarak servis edilir.



Tas Kebabı

1,5 kg et
20 adet arpacık soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 su bardağından bir parmak eksik zeytinyağı



Kuşbaşılik etler yıkanıp, tencereye alınır. Sadece eti örtecek şekilde etlerin üzerine tas kapatılır. Üzerine tencerenin kendi kapağı kapatılır. Kısık ateşte 1,5 saat pişirilir.

Ayrı bir tencereye zeytinyağı konup ısıtılır. Arpacık soğanlar sotelenir. Üzerine pişmiş olan etimiz konup, tuz, karabiber, kimyon ilave edilerek, eti örtecek şekilde sıcak su eklenir, kısık ateşte 15-20 dk pişirilir.



Tas Kapama

300 gr iri doğranmış parça kuzu eti
3 orta boy patates
3 kuru soğan (veya 10 adet arpacık soğan)
Tuz, karabiber
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağ
Yeteri kadar su

Pirinçlere 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek sıcak suda en az iki saat kabartılır. Isıya dayanıklı, derin orta boy kaseye bir sıra et, bir sıra irice doğranmış patates, bir sıra 4'e bölünmüş soğan dizilir. Tuz, karabiber serpilip malzeme bitene ve kap ağzına kadar sıfırlama dolana kadar bu sıra tekrarlanır. Ocağın üzerine oturtulabilecek bir tepsinin ortasına kase ters çevrilir. Kenarından 4 bardak su salınıp, tepsinin ortasındaki kasenin üzerine bir havan eli veya herhangi bir ağırlık konularak 2-2,5 saat kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyu azaldıkça su eklenir.

Bu sürenin sonunda ocağın altı söndürülerek tepsinin içerisinde kalan su bir kaba süzdürülür.

Pirinçler yıkanıp suyu süzülür.

Ortasında kase olduğu halde tepsinin açıkta kalan kısımlarına tereyağ konur.

Pirinçler ilave edilir. Süzdürülmüş olan et suyu 3,5 su bardağına tamamlanarak pirinçlerin üzerine ilave edilir. 1 çay kaşığı tuz konup, imkan varsa tepsinin üzerine bir kapak kaparatak pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir.

Ocağın altı söndürülerek 30 dk. Dinlendirilir.

Tepsinin ortasında kapalı halde duran kase bir bıçak veya çatal ucu yardımıyla kaldırılarak açılır.

Sofraya tepsi ile getirilip ortadan servis yapılır.



Kızartma Et

- 5 adet kuzu incik
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 3 büyük patates

Kuzu incikler, iyice kızdırılmış yağsız teflon tavada, kapağı açık olarak, kısık ateşte arkalı önlü kızartılır.

Bu işlem toplam 1 saat sürmektedir.

Kızarmış etler düdüklü tencereye alınarak çok az suda 10 dk. Pişirilir.

Pişen etler fırın kabına konur.

Düdüklüde kalan et suyunun içine salça, un ve tereyağ konup karıştırılır. Bu sos fırın kabındaki etlerin üzerine gezdirilir.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dk. Pişirilir.

Patatesler yıkanıp, parmak şeklinde doğranır. Zeytinyağda kızartılır.

Kuzu incikle birlikte servis yapılır



İç Pilavlı Tavuk Dolma

1 adet köy tavuğu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı portakal suyu

Kestaneli iç pilav;
500 gr kestane
500 gr pirinç
100 gr tereyağ
20 gr dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 çay kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı sıcak tavuk suyu

Tavuk iyice yıkanıp temizlenir.

Zeytinyağı, şeker ve portakal suyu karıştırılıp tavuğun heryeri iyice bu karışıma bulanır. Fırın poşetine konulup ağzı kapatılır. 200 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir.

Tavuğumuz fırında pişerken iç pilav hazırlanır.

Kestane yıkanıp henüz ıslakken kızgın teflon tavaya konur. Ocağın altı kısılıp, tavayı sallayarak ve arada su serpiştirerek pişirilir. Pişen kestaneler bir kenara alınır.

Kuş üzümleri sıcak suya ıslatılıp bekletilir.

Pilav tenceresine tereyağ konup eritilir. Dolmalık fıstık pembeleştirilir. Yıkanıp süzölmüş pirinç ilave edilip kavrulur. Kuş üzümleri yıkanıp süzölerek pirinçlere ilave edilir. Tuz, karabiber, tarçın konup karıştırılır. Tavuk suyu konularak tencerenin kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ocağın altı söndürülür. Kestaneler eklenip pirinçleri ezmemeye özen gösterek hafifçe karıştırılır.

Pişmiş olan tavuk fırın poşetinden çıkarılır. Gövdesi yukarı bakacak şekilde yatırılır. Karnının içi pilavla doldurulup servis tepsisine alınarak sıcak servis edilir.

Not:

Tavuk yerine hindi kullanılarak yılbaşı sofrasında ikram edilebilir.



Milföy Hamurlu Tavuk Baget

8 adet tavuk baget
8 adet milföy hamuru
1 yumurta sarısı

Milföy hamuru önceden buzluktan çıkarılır.

Tavuk bagetler yıkanır, haşlanır. Ayrı bir kaba alınıp soğutulur.

Milföy hamurları tek tek hafifçe açılıp büyütülür.

Bagetler her bir milföyün ortasına çarprazlama konur. Bohça şeklinde sarılır. Birleşim yeri alta getirilerek fırın tepsisine yerleştirilir.

Üzerine yumurta sarısı sürülüp 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dk. Pişirilir.

Servis esnasında üzerlerine sıcak tavuk suyu gezdirilir.



Tavuk Sarma

1 kg tavuk fileto

İç pilav;

125 gr pirinç

25 gr tereyağ

5 gr dolmalık fıstık

1 tatlı kaşığı kuş üzümü

1 çay kaşığının ucu ile toz tarçın

½ çay kaşığı karabiber

½ çay kaşığı tuz

1 su bardağından biraz eksik sıcak tavuk suyu

Tavuk göğüsler boyuna, balık açar gibi açılıp et dövücü veya bir bardağın tersi ile inceltilir.

Kuş üzümleri sıcak suya ıslatılıp bekletilir.

Pilav tenceresine tereyağ konup eritilir. Dolmalık fıstık pembeleştirilir. Yıkayıp süzülmüş pirinç ilave edilip kavrulur. Kuş üzümleri yıkayıp süzülerek pirinçlere ilave edilir. Tuz, karabiber, tarçın konup karıştırılır. Tavuk suyu konularak tencerenin kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ocağın altı söndürülür. Pirinçleri ezmemeye özen göstererek hafifçe karıştırılır.

İnceltilmiş filetolar balık sırtı tezgaha serilir. İç pilav uzun kenarına konup rulo şeklinde sarılır. Birleşim kısmı alta gelecek şekilde fırın kabına yatırılır. Üzeri hafifçe yağlanıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



İzmir Tepsi Köftesi

600 gr kıyma	1 çay kaşığı karabiber
120 gr bayat ekmek içi veya galeta unu	4 küçük boy patates
1 baş kuru soğan	6 domates
1 diş sarımsak	6 adet yeşil biber
1 yumurta	4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz	1,5 çay bardağı su

Bir kabin içinde kıyma, ekmek içi veya galeta unu, rendelenmiş kuru soğan, rende sarımsak, yumurta, tuz ve karabiber iyice yoğurulur.

Avuç içi büyüklüğünde köfteler yapılır.

Patatesler ince halkalar şeklinde doğranıp tuzlu suyun içinde bekletilir.

Domatesin 4 adedi soyulup halka halka kesilir.

Biberler sapları alınıp enlemesine 2 ye ve ortadan ikiye olmak üzere 1 biberden 4 parça elde edilir.

Hazırlanan malzemeler sırası ile kare borcama dikey olarak dizilir.

Kalan domatesler rendelenir. Zeytinyağı ve 1,5 çay bardağı su ile karıştırılıp tepsiye gezdirilir.

Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 35-40 dk pişirilir.



Tava Köfte

Köfte malzemeleri;

- 750 gr kıyma
- 200 gr ekmek içi
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ bağ dereotu
- ½ bağ maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber

Kızartma malzemeleri ;

- 4 adet orta boy patates
- 3 adet orta boy patlıcan
- 10 adet sivri biber
- 2 su bardağı zeytinyağ

Üstü için;

- 400 gr yoğurt

Yoğurt hariç diğer tüm malzemeler iyice yoğurulur. Yoğurulan köfte yarım saat buzdolabında dinlendirilir. Köftelere parmak şeklinde irice şekil verilir.

Patatesler parmak şeklinde doğranır. Patlıcanlar alacalı soyulup, uzun dilimlenir. Biberlerin uzun sapları alınıp, yıkanır, kurulanır. Sırasıyla patates, patlıcan, biber ve en son köfteler kızartılır.

Yoğurt ile servis yapılır.

Not: istenirse yoğurdun içine sarımsak ilave edilebilir.



Kadın Budu Köfte

- 1 kg kıyma
- 200 gr haşlanmış pirinç
- 1 yumurta
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ kaşığı kimyon
- ½ bağ maydanoz
- 4 yumurta
- 3 kaşık un

Kıymanın yarısı teflon tavada kavrulur.

Kalan çiğ kıymanın üzerine, rendelenmiş soğan, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve incecik kıyılmış maydanoz, haşlanmış pirinç, kavrulmuş kıyma eklenek iyice yoğurulur.

Avuç içi büyüklüğünde köfteler yapılır.

Yumurta bir kasede çırpılır. Hazırlanan köfteler önce una sonra yumurtaya bulanıp kızdırılmış yağda kızartılır.

Sıcak olarak servis edilir.



Terbiyeli Sulu Köfte

Köftesi için;

500 gr kıyma
80 gr pirinç (1 çay bardağı)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
4 yemek kaşığı un
50 gr tereyağ
½ çay bardağı zeytinyağı
1 havuç
4 su bardağı su

Terbiyesi için;

1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu

Üzerine:

2 yemek kaşığı tereyağ
Pul biber
Nane

Pirinçler yıkanıp süzdürülür. Kıyma, yumurta, tuz ve karabiber ile yoğrulur. İrice fındık büyüklüğünde yuvarlanıp un serpilmiş tepsiye konur. Tepsi sallanarak köfteler yapışmaması için una bulanır.

Tereyağı ve zeytinyağı tencereye konup, halka doğranmış havuçlar sotelenir. Su ilave edilip kaynatılır. Köftelerin fazla unu silkelenerek kaynayan suya yavaş yavaş salınır. 20 dk. Kadar pişirilir.

Yumurta sarısı ve limon çırpılır, 2-3 yemek kaşığı soğuk su, 2-3 yemek kaşığı yemeğin suyundan konulup iyice karıştırılır. Tencereye akıtılır. Bir taşım kaynadıktan sonra altı kapatılır.

Pul biber ve nane tereyağında kızdırılıp yemeğin üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır.



Limon Soslu Levrek Buğulama

1 kg Levrek (2 adet), Fileto
¼ çay bardağı (50 gr) Zeytinyağı
1 adet Kuru soğan
2 orta boy Domates
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı Toz kırmızı biber
125 gr Krema

Limon Sosu;
1 çorba kaşığı Un
1 çorba kaşığı Tereyağ
2 çay kaşığı Zerdeçal
1 Limonun rendelenmiş kabuğu
2 Limon suyu
½ su bardağı Su
Tuz

Tencere içine soğan zeytinyağında kavrulur. İçine ince ince kıyılmış sarımsak eklenip 1-2 kez çevrildikten sonra kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış domates, kırmızı biber ve tuz eklenir.

2-3 dk sonra levrekler tencereye konarak kapağı kapatılır. Bir taşım kaynattıktan sonra ocağın altı söndürülür. Kapak açılmadan 10 dk bekletilerek levreklerin kendi buğusu ile pişmesi beklenir.

Sosunu hazırlamak için un ile tereyağı bir tavada kavrulur. Un pembeleşince su ve limon suyu azar azar eklenerek karışıma yedirilir. Zerdeçal, limon kabuğu ve tuz eklenir. Karışım kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk pişirilir. Kıvamı koyu olursa sıcak su eklenerek kıvamı açılır.

Levrek servis tabağına alındıktan sonra limon sosu ile süslenir.